

**TEMA | MAT**

«Kvitvin kan passe godt til ost. Sherry og portvin er og gilde saker.»

Arne Brimi som hver fredag alternerer med Charlotte Omsted Mohn om å lage mat i Dagbladet.

# Det perfekte par

Å spleise riktig ost med riktig vin kan være en vanskelig øvelse. Men gleden er stor når man finner det perfekte sammentreff.

Tekst: **Ole Bjørner Loe Welde**  
obw@dagbladet.no

VIANVANG (Dagbladet): På fjellhytta Vianvang har kokken Arne Brimi flere rom han er stolt av. Vinlageret kan sammenliknes med en bank. Her ligger flaskene på rekke og rad og venter på å bli åpnet. Det er en øvelse å finne det riktige tidspunktet. En prosess som Brimi setter stor pris på.

– Det er artig å investere i vin. Gjerne flasker eller produsenter som en har et spesielt forhold til. Det er viktig å ha oversikten over hva en faktisk har. Vin kan drikkes for tidlig. Men den kan også bli for gammel, sier Brimi.

## Norske oster

Når måltidet nærmer seg slutten pleier Brimi å dekke til et ostebord ved peisen. De siste åra har flere norske gardsysteri gjort utvalget større i norske oster. Brimi og kollega Per Ivar Berget har hatt den norske osten som et eget prosjekt. På Vianvang er det ikke bare vinen som skal modnes. Også osten har sitt eget modningsrom.

– Flere av de små produsentene har hatt stor suksess. Både Gangstad gårdsysteri på Inderøy og Eiker gårdsysteri i Hokksund har truffet godt med sine oster, sier Brimi.

Å finne riktig drikke til en god ost er en prøvelse, også for en kokk.

– Mange tror at en må servere kraftig rødvin til ost. Ingen regel uten unntak. Hvitvin kan passe godt til ost. Også sherry og portvin er gode alternativer, sier Brimi.

## Gode historier

Til en god ostetallerken hører det med en god historie. Reblochon de Savoie er en av de franske ostene som Brimi ofte serverer. Alpeosten er et resultat av skattefutenes innkrevninger av melk. Bøndene lurte futen ved å melke to ganger daglig. Av den første melkinga fikk futen sine prosenter. Mens andre runde ble investert i ost.

– Dette er en av de ostene som har fått sitt merkenavn beskyttet. De betyr at det bare er produsenter i et avgrenset geografisk område som kan bruke merkenavnet, sier Brimi.

Slike regler er vanlig i Middelhavslandene. Parmesan er et annet godt eksempel.

– Vi er i ferd med å dyrke fram flere gode oster i Norge. Det er viktig at vi får et mangfold, sier kokken.



**KRAFTIG OG GOD:** Edelblå er en blåmuggost fra Gangstad gårdsysteri. Nøttekaramell og rødvin, portvin eller sherry passer godt til.

Foto: Mette Møller