

En enda tydeligere smak av Hardanger

En smak med særpreg er vesentlig for å skape en sterk identitet. Nå skal siderprodusentene i Hardanger og Hardangerrådet jobbe sammen med fagfolk fra Slovenia, samt forskningsinstituttene Nibio og Nofima for å bygge en enda sterkere merkevare.

– Prosjektet vil bidra til å styrke identiteten og merkevara «Sider frå Hardanger» Det er veldig spennande å få med nasjonal og utenlandsk forskning, og utenlandske produksjonsmiljø for å fremja kvalitet og lokal verdiskaping, samtidig som det er kjekt å kunne bidra inn med vår erfaring og kompetanse, seier Kjetil Widding, Dagleg leiar i Hardanger Siderprodusentlag.

Det produseres mye god vin på landsbygda i Balkan, men den er ikke så allment kjent. Nå er målet å oppnå anerkjennelse på nivå med kjente franske og italienske vindistrikt. For å få til dette trenger man gode systemer for kompetanseutvikling og -overføring. I prosjektet skal man utvikle en e-læringsplattform der både forskere, vinprodusenter på Balkan og siderprodusenter i Hardanger samle og dele ny kunnskap.

Hardangerrådet vil også spille en viktig rolle i prosjektet.

– Som regional aktør skal Hardangerrådet i dette prosjektet vera med å bygga identitet og utvikla distriktet gjennom samarbeid på tvers av næringar og kommunar, sier daglig leder Jostein Eitrheim.

Karakteriserer kjemiske komponenter

NIBIO skal utvikle et system for å karakterisere viktige kjemiske komponenter som er typisk for smaken av «Sider frå Hardanger». Med tydelige retningslinjer for produksjonen sikres jevn, god og gjenkjennbar kvalitet.

– Kunnskap om hvilke aromastoff og kjemiske komponenter som gir den typiske smaken som er typisk for «Sider frå Hardanger» er viktig for å kunne produsere en jevn og god kvalitet. Hos NIBIO Ullensvang skal vi etablere et sidersenter som tilbyr produsentene sensorisk vurdering og analyse av smakskomponenter i henhold til internasjonale standarder, forteller forsker Ingunn Øvsthus i NIBIO.

Forsker på smaksopplevelser

Det sensoriske panelet ved Nofima vil også være sentrale i prosjektet. Panelet består av 10 dommere som er eksperter i å beskrive smak og aromaegenskaper i mat og drikke. I dette prosjektet skal smakspanelet utvikle et smakskart for sider fra Hardanger under ledelse av sensoriker og prosjektleder Mats Carlehøg.

– For å forstå sensorisk opplevelse av norsk sider og å kunne kommunisere dette ut til forbrukere vil vi opparbeide et siderspråk, og det er her våre smaksdommere kommer inn. For å være en god smaksdommer må du ha ekstra god smak- og luktesans, og du må trene. En del av vår jobb i prosjektet er også å bistå med utvikling av et sensorisk panel i Hardanger, sier Mats Carlehøg sensoriker og prosjektleder i Nofima.

Etablere forsknings- og utviklingscenter for Sider

Sider fra Hardanger har beskyttet geografisk betegnelse, en bekreftelse på at det spesielle miljøet som finnes i Hardanger gir sideren herfra sitt helt spesielle særpreg. I dette forskningsprosjektet skal lokale kompetansmiljø utvikles både i Hardanger og på Balkan.

Hardanger forskning og utviklingscenter for Sider skal se dagens lys i løpet av prosjektperioden. NIBIO skal spille en viktig rolle i denne etablering, og i utviklingen av e-læringsplattformen. Mens Nofima har ansvaret for å etablere et sensorisk panel ved senteret.

Styreleder i Siderprodusentlaget, Asbjørn Børsheim har store forventinger, og gleder seg til å komme skikkelig i gang. – Dette prosjektet vil vera med og vidareutvikla merkevara Sider frå Hardanger og gjera den enno meir internasjonalt kjend, avslutter han.

Fakta om forskningen:

I prosjektet «Uncorking rural heritage» skal forskning og ny kunnskap bidra til utvikling og nyskaping av vin fra Balkan og sider i Hardanger. Prosjektet vil pågå fra 2020 til 2023. og er finansiert av Island, Liechtenstein and Norge gjennom EEA and Norway Grants Fund for Regional Cooperation.

Prosjektdeltakere er: [Univeristet i Nova Gorica \(UNG\), Slovenia](#), kommunen [Obcina Ajdovscina](#), byen [Pozega](#), [Polytechnic in Pozega](#), [Tikves Winery](#), [NIBIO Ullensvang](#), [Nofima](#), [Hardangerrådet](#) og [Hardanger Siderprodusentlag](#)

Faktaboks: Hva er sensorikk:

Sensorikk er læren om våre sansers oppfattelse av stimuli gjennom syn, lukt, smak, berøring eller hørsel.