



LITTA FÅR DIPLOMA

av Jancis Robinson, som er en av verdens mest kjente vinpersonligheter og forfatter av mange vinbøker, blant annet «Wine Grapes – A complete guide to 1368 vine varieties», som er selve «drue-bibelen».

Vin & helse

FOR LITTA LARSEN, MASTER OF WINE-STUDENT, ER VIN TETT FORBUNDET MED EN SUNN LIVSSTIL.

– VIN ER BLITT DRUKKET I OVER 7 000 ÅR, OG BLE AV BÅDE GREKERE OG ROMERE BRUKT SOM MEDISIN, POENGTERER HUN.

TEKST: Palmer

Litta Larsen har fått det beste av to verdener ved at hun vokste opp i Italia med danske foreldre. Vin fikk hun inn med morsmelken; moren Susanne er vinagent, og har kontakt med mange italienske vinhus som blant annet eksporterer til Norge.

– Den italienske kulturen er veldig preget av mat. Det å sitte og spise

sammen er viktig, og vin er tett forbundet med måltidet. Selv barn i femårsalderen får ofte litt vin blandet med vann i glasset, slik at de drikker det samme som foreldrene. Jeg tror et mer avslappet forhold til vin er med på å skape et samfunn hvor unge ikke drikker seg fulle i samme grad som de gjør i Nord-Europa, mener Litta.

Noma og Geranium

Som 14-åring flyttet hun tilbake til Danmark, hvor hun gikk på kostskole og senere tok universitetsutdannelse ved Copenhagen Business School. Ved siden av studiene jobbet hun som kelner, blant annet på Noma og Geranium før de ble kjent over hele verden.

– Der opplevde jeg hva vin kan gjøre



LITTA KOMMER TIL OSLO med «Vino & Salute» 30. september.

ved et godt måltid, at tingene kan gå opp i en høyere enhet så opplevelsen blir mange ganger dypere og mer intens, sier hun.

Ferdig på universitetet fikk Litta jobb hos bilprodusenten Fiat i Danmark, men stilte krav om at hun skulle få fri en dag i uken for å fullføre sommeli-er-utdannelsen ved Vinakademiet. Den fullførte hun i 2008, og etter fire år i Fiat sa hun opp jobben for å ta diploma (level 4) ved Wine and Spirit Education Trust.

Master of Wine

Master of Wine er et institutt (IMW) man blir medlem av hvis man består alle eksamener etter et selvstudie. Den store eksamenen er et maraton hvor man blindsmaker 12 viner om formiddagen og besvarer tre essays om ettermiddagen – fire dager i strekk. Man skal besvare spørsmål innen fem områder: Vitikultur, vinifikasjon, tapping/håndtering, "The business of Wine" og "Contemporary Issues".

Litta er Master of Wine-student i «Stage 2», hvor hun har igjen en eksamen i juni. Moren Susanne startet

vineksportøren Agenzia Larsen-Roma for nesten 30 år siden, og Litta gikk inn som partner i selskapet for fire år siden. Agenzia Larsen-Roma fungerer som eksportavdeling for rundt 20 viktige italienske vinprodusenter i Skandinavia og de baltiske landene.

– Vin er i essensen forbundet til det stedet hvor druene dyrkes, sier Litta.

– Jeg kan ikke tenke meg noe annet produkt som er så tett relatert til sitt geografiske område. Det er det jeg synes er mest fascinerende ved vin, nemlig fortellingen om stedet. Italia har en unik rikdom i de mange lokale druesortene – flere enn Frankrike, Spania og Hellas til sammen! Ofte er det druesorter som har vært plantet lokalt i århundrer og har tilpasset seg de lokale forholdene. Druer som timorasso i Piemonte, pecorino i Abruzzo/ Marche, tintilia i Molise, oseleta i Veneto gjør at vin aldri kan bli kjedelig. Det er alltid en ny smaksopplevelse og fortelling rett rundt hjørnet.

Helsebringende

Ordet «skål» har på mange språk noe med helse å gjøre; salute på italiensk,

a votre santé på fransk og Zum Wohl på tysk for å nevne noen eksempler. Og Litta er spesielt interessert i helseeffektene av det å drikke vin. Hun holder blant annet et eget foredrag om emnet med tittelen «Vino & Salute».

– For meg er vin tett knyttet til en sunn livsstil. Vin er blitt drukket i over 7 000 år, og ble av grekerne og romerne flittig brukt som medisin. Legevitenskapens far, Hippokrates, anbefalte 400 år før Kristus et par dråper hvitvin i øret mot ørebetennelse (på grunn av den lave pH-verdien og antibakterielle effekten). Vin, og særlig rødvin med lang skall-kontakt, inneholder en rekke stoffer som har helsebringende effekter. Blant annet er resveratrol-, polyphenol- (antioxidanter) og potassium-innholdet i vin langt høyere enn i andre matvarer. Derfor er et moderat vinforbruk for de fleste mennesker sunnere enn avholdenhet. Og så er det selvsagt i tillegg nytelsen ved vin og den sosiale interaksjonen som normalt er forbundet med vin, avslutter Litta Larsen.