

# 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 styrka 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 næringer 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 smaskart for sider fra Hardanger under ledelse av sensoriker og prosjektleder Mats Carlehøg.

### UNCORKING WINE & CIDER TYPICALITY

[www.eeagrants.org](http://www.eeagrants.org)

#EEANorwayGrants

#FundforRegionalCooperation



Hardangerrådet iks

[www.hardanger.com](http://www.hardanger.com)  
[post@hardangerraadet.no](mailto:post@hardangerraadet.no)

The project Uncorking rural heritage: indigenous production of fermented beverages for local cultural and environmental sustainability is funded by Iceland, Liechtenstein and Norway through the EEA and Norway Grants Fund for Regional Cooperation. The aim of the project is to foster the development of rural areas by improving common research capacity and knowledge dissemination applied to the "terroir" approach for wine and cider production in selected areas of Slovenia, Croatia, North Macedonia and Norway.

– For å forstå sensorisk opplevelse av norsk sider og å kunne kommunisere dette ut til forbrukere vil vi 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.

### Etablerer 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 kompetansemiljø 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 forventninger, 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.

#### UNCORKING WINE & CIDER TYPICALITY

[www.eeagrants.org](http://www.eeagrants.org)

#EEANorwayGrants

#FundforRegionalCooperation



[www.hardanger.com](http://www.hardanger.com)  
[post@hardangerraadet.no](mailto:post@hardangerraadet.no)

The project Uncorking rural heritage: indigenous production of fermented beverages for local cultural and environmental sustainability is funded by Iceland, Liechtenstein and Norway through the EEA and Norway Grants Fund for Regional Cooperation. The aim of the project is to foster the development of rural areas by improving common research capacity and knowledge dissemination applied to the “terroir” approach for wine and cider production in selected areas of Slovenia, Croatia, North Macedonia and Norway.