


VINBLADET

 Nr. 1 / 2021 / 34. årgang



Kvalitet i vin
Det som begejstrer

Drikke til vårmat
Mellom vinter og sommer

Whisky i USA
Inspirert av ølbryggere

Utgiver:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

Postboks 6953
St. Olavs plass, 0130 Oslo
www.vinmonopolet.no
Tlf. 22 01 50 00

Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

Redaktør:

Marie Steffens

Redaksjonen:

Anne Enggrav, Niclas Lundmark,
Håkon Skurtveit, Martin Tønder Smith,
Anders Stueland og Tom Tyrihjel

Design:

Dinamo

Forsidefoto:

Tommy Andresen

Trykk:

Kai Hansen Trykkeri AS
Trykt på miljøvennlig papir
Opplag: 80 000

Korrektur og nynorsk oversettelse:

Totaltekst AS

Ros, ris, innspill eller spørsmål kan sendes til: vinbladet@vinmonopolet.no

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale.



Vinmonopolet er akkreditert for sensorisk kvalitetstest av øl, vin, brennevin, fruktmost og juice.

Henvendelser om abonnement:
www.vinmonopolet.no eller
kundesenter@vinmonopolet.no

Annerledesåret 2020

2020 ble i stor grad preget av koronapandemien, også for Vinmonopolet. Jeg trodde og håpet at det verste skulle være over da vi kom til 2021. Men den nye situasjonen med mutert virus på nyåret viser at alt fremdeles er usikkert.

Omsetningen vår endret seg raskt etter 12. mars, og de fleste butikker og områder opplevde en historisk stor vekst. Årsaken var tilnærmet full stans i grensehandelen og taxfreesalget samt betydelig redusert skjenking på kafeer, barer og restauranter. Det var store geografiske forskjeller, og de grensenære områdene hadde størst vekst. I kommuner nær Sverige, som Kongsvinger, Halden, Sarpsborg og Fredrikstad, var salgsveksten aller høyest, med godt over 100 prosents økning i 2020. Tall fra Systembolaget viser at de på sin side hadde en nedgang i salget på 44 prosent i butikkene nær grensen til Norge.

Til tross for den store omsetningen for Vinmonopolet er det lite som tyder på at nordmenn drakk mer alkohol i fjor. Ifølge meningsmålingsbyrået Opinion har to av ti redusert alkoholkonsumet etter koronautbruddet, mens sju av ti har uendret konsum. Bare én av ti sier at forbruket deres har økt.

Mens veksten i antall solgte liter var på 40 prosent og salget for 2020 endte på totalt 115,5 millioner liter, var veksten i antall kunder på bare 21 prosent. Kundene handlet sjeldnere, men mer per besøk, i tråd med myndighetenes anbefalinger. Spesielt fram mot jul var kundeforholdene endret. Mange handlet tidlig i uken og tidlig på dagen når det normalt er lite trafikk. At mange hadde hjemmekontor, ga enkelte sentrumsbutikker i de store byene en salgsnedgang, mens butikkene der folk bor, hadde en økning.

Jeg vil takke alle våre kunder som tålmodig har fulgt smittevernreglene, benyttet hele butikkens åpningstid og tatt den nye butikk situasjonen med stor ro.

Vi må belage oss på at unntakstilstanden ikke går over med det første. Vi i Vinmonopolet skal fortsatt ha oppmerksomhet på samfunnsoppdraget vårt og på sikkerheten til alle kunder og ansatte. Det er uansett det aller viktigste vi gjør.



Elisabeth Hunter
administrerende direktør

4

Miljøsertifisert produksjon

Hvordan kan du vite at vinen du har valgt, ikke er en klima- og miljøversting? Vår nye merkeordning hjelper deg å finne fram i jungelen.



20

Vårmat

Våren er mer enn bare grønn. Sesongens råvarer spenner fra seinvinterens overvintrede rotgrønnsaker til forsommerens første spirer. Det gir føringer for drikkevalget også.



8

Lam eller kje til påske?

På 1990-tallet fikk lammet drahjelp som påskemat i Norge. Nå er turen kommet til å heie på geitekjeet. Uansett hvilket av de to du velger, får du drikkeforslagene her.



32

Whisky fra USA

Flere maltwhiskydestillatører i USA tenker nytt og lar seg inspirere av sine ølbryggende kollegaer. Slikt blir det spennende smaker av!



10

Smak som begeistrer

Hva er kvalitet i vin? Det kan handle om innfridde forventninger, behagelige sanseinntrykk og smak som vekker begeistring. Hva du liker kan kanskje fortelle deg noe om deg selv også.

LES OGSÅ

18 Grappa

36 Hvilken drue er jeg?

38 Smått og godt

Stadig flere vinprodusenter anerkjenner viktigheten av klima- og miljøtilpasset vinproduksjon. Forbrukerne spiller også en rolle og etterspørselen etter bærekraftige produkter øker.



Vinproduksjon for framtiden

Hvordan kan du vite at vinen du har valgt, ikke er en klima- og miljøversting? Er svaret å velge økologisk? Finnes det svanemerket vin? Gjennom en ny merkeordning ønsker Vinmonopolet å veilede deg i jungelen av miljøsertifiseringer.

TEKST: KRISTINE SANNE, SENIOR KOMMUNIKASJONS RÅDGIVER

ILLUSTRASJON: BJØRN BROCHMANN

Vinflasken som står på bordet, har hatt en lang og utfordrende reise. Har den mistet litt av strukturen og kompleksiteten som følge av nok en knallvarm sommer som ga den rekordtidlige drueinnhøstingen? Er det kanskje ørlite nedsatt konsentrasjon som følge av overdreven vanning av vinplantens røtter som aldri trengte å søke naturlige vannforekomster dypt nede i den mineralrike jorda? Har nedkjempingen av meldugg etter den fuktige ettersommeren, eller sprøytecocktailen mot vinlusa sneket seg inn i smaksbildet?

La oss slå det fast en gang for alle: Det er vanskelig for oss vanlige dødelige å kjenne smaken av klima- og miljøtilpasset vinproduksjon. For å vite om vinen på bordet er produsert på en helhetlig måte som er bra for klima og miljø, må vi lene oss på andre verktøy enn smaksøkene.

– For en forbruker er det tilnærmet umulig å holde seg orientert om produsentenes klima- og miljøarbeid. Økologisk sertifiserte produkter kan være en

veiviser og et steg på veien, men økologisk produksjon ivaretar ikke de viktigste klimafaktorene som emballasje, drivstoff og bruk av fornybar energi, sier Rolf Erling Eriksen, miljøsjef i Vinmonopolet. Derfor innfører Vinmonopolet nå en merkeordning, «Miljøsertifisert produksjon», som sikrer at produktet ivaretar klima og miljø på en helhetlig måte.

Etterlyser internasjonalt regelverk

Det eksisterer rundt 50 internasjonale sertifiseringsordninger for alkoholholdig drikke som har klima- og miljøaspekter i seg i varierende grad, og tallet er økende.

– Litt forenklet kan jeg si at det har skjedd mer på klima- og miljøområdet i vår bransje det siste året enn de seks foregående til sammen, sier Eriksen. Han etterlyser et internasjonalt regelverk. Med dagens kunnskap rundt klima- og miljøendringer er det gode forutsetninger for å etablere felles internasjonale rammer for sertifiseringene som favner dagens viktigste utfordring for vinindustrien. For

eksempel noe tilsvarende EU-blomsten/Svanemerket for produkter.

– Det pågår et internasjonalt arbeid knyttet til «sustainable wine», men dette er prosesser som kan ta svært lang tid – noe vi rett og slett ikke kan sitte og vente på, sier han. Vinmonopolets merkeordning bygger på noen grunnleggende prinsipper som må ivaretas, blant annet at produsenten er kontrollert av en uavhengig tredjepart/sertifisør, at merkeordningen er støttet nasjonalt, og at sertifiseringen er rettet mot de vesentlige miljøaspektene og er åpen og tilgjengelig. Per i dag ivaretar 16 av de om lag 50 globale sertifiseringene Vinmonopolets kriterier.

Østerrike i førersetet

Et av landene som ligger i førersetet innen miljøsertifisering er, Østerrike. 13 prosent av alt dyrket vinareal i landet er sertifisert under «Sustainable Austria» (SA). Siden sertifiseringsordningen ble etablert for fem år siden, har antallet tilknyttede produsenter økt fra 51 til 230. ►

FOTO: VINMONOPOLET



1

FOTO: © ÖWM / ANNA STÖGGER



2

FOTO: CSWA



3

1 Rolf Erling Eriksen, leder for miljø i Vinmonopolet

2 Chris Yorke, direktør for Sustainable Austria

3 Allison Jordan, direktør for CSWA

– Vinprodusenter som er orientert mot bærekraftig produksjon, opplever økt etterspørsel etter sine produkter på det internasjonale markedet, sier Chris Yorke, direktør for Sustainable Austria.

SA har utviklet et digitalt verktøy som overvåker aktivitetene innen de sju områdene som ordningen vektlegger: klimautslipp, forbruk av energi, vann og materiell, biodiversitet, jord og kvalitet på vinen.

– For hvert område er det graderinger som måler og motiverer til bærekraftig produksjon, forteller han.

Bærekraftsertifisering har gitt et bredere perspektiv på driftspraksisen i vinmarken og i vinkjelleren. Der oppmerksomheten tidligere var rettet mot plantevern og forbud mot uggressmidler, diskuteres nå også mange andre forhold i vinproduksjonen, som hvordan og hvor ofte jorden skal kultiveres, teknikker for å tilføre plantevernmidler og drivstoffforbruk. I tillegg vurderer man ulike aspekter ved nyplanting av vinmarker, som langvarig jordforbedring, oppbindingsmetoder, valg av soppresistente druesorter og mye annet.

– Jeg har inntrykk av at det har oppstått en snøballeffekt siden ordningen startet opp, sier Yorke.

Vann er viktig i California

En av verdens ledende miljøsertifiseringer er California Sustainable Winegrowing Alliance (CSWA). Ordningen representerer 32 prosent av Californias totale vinproduserende areal. Mer enn 2 200 vingårder og over 80 prosent av all vin produsert i California er sertifisert gjennom CSWA.

– Vi vektlegger spesielt vannforbruk og opplever at sertifiseringen gir betydelige forbedringer, sier Allison Jordan, direktør for CSWA. Så å si alle sertifiserte vingårder i California måler og overvåker

nå eget forbruk og har vedtatt strategier for å redusere vannforbruket. Svært mange har begynt å benytte dryppirrigasjon, en effektiv metode for å redusere vannforbruket.

Tiltakene spenner fra høyteknologiske målingssystemer til regler for å benytte minst mulig vann når man vasker gulvet i vinkjelleren. Svært mange bygger dammer der vann fra rensing, vasking og liknende samles opp og benyttes til vanning.

– Vinprodusenter i California opplever klimaendringene på kroppen, med stadig hyppigere forekomster av tørke og branner. Arbeidet med klima og miljø er svært viktig for vinindustrien, sier Jordan.

– Jeg tror vi i fremtiden vil oppleve at ny teknologi og innovasjon vil styrke arbeidet for en bærekraftig vinproduksjon, avslutter hun.

Vinmonopolet er pådriver

Vinmonopolet er en av verdens største innkjøpere av vin, og det at vi etterspør miljøsertifiserte produkter, gir et tydelig signal til verdens vinprodusenter. Foreløpig er det først og fremst stille og musserende viner som er sertifisert, men dette begynner nå å bre om seg til nye varegrupper som sider og whisky.

– Dette er starten på vår bransjes nye framtid. Vi håper merkeordningen gjør det enklere for deg som kunde å velge produkter der klima og miljø er ivaretatt på en helhetlig måte, sier miljøsjef i Vinmonopolet, Rolf Erling Eriksen. ●

Miljøsertifisert produksjon

Vinmonopolets merke garanterer for miljøsertifisert produksjon. Du finner merket på butikkhyllen og ved å filtrere på søk etter produkter på vinmonopolet.no eller i appen vår.



16 av de rundt 50 globale miljøsertifiseringene inngår per i dag i Vinmonopolets merkeordning.



Om lag 100 produkter er merket miljøsertifisert produksjon (per januar 2021). Vi forventer at tallet blir doblet i løpet av 2021.

Les mer

På vinmonopolet.no/miljosertifisert-produksjon finner du blant annet en oversikt over våre krav til miljøsertifisert produksjon og informasjon om sertifiseringene som inngår i merkeordningen.

Hva setter klimafotavtrykket?

I 2015 utførte vi en klimastudie som analyserte våre produkter «fra vugge til grav». Tallene under viser klimafotavtrykket for vin i de ulike stegene i verdikjeden.

11%

Butikk/handel

4%

Internasjonal transport

18%

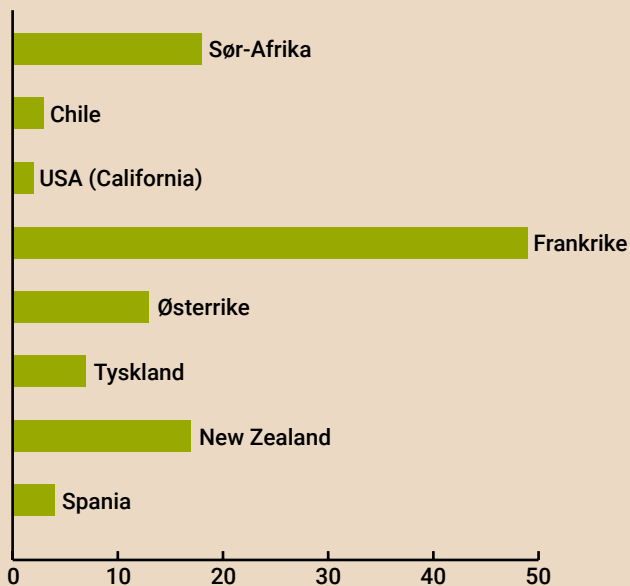
Produksjonsprosesser

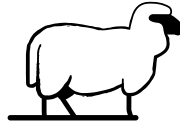


24%
Vindyrkning

43%
Emballasje

Antall sertifiserte produkter, fordelt på land per januar 2021





En moderne påskeklassiker

Du tenker kanskje at påskelammet er en to tusen år lang tradisjon? Ikke i Norge, nei. Her har vi nesten nettopp begynt.

TEKST: ANNE ENNGRAV, FAGANSVARLIG MAT OG DRIKKE

Tradisjonelt spiste vi hovedsakelig lam fra høsten og fram til jul. Med god grunn. Slaktetiden for lam er nemlig på høsten, etter en lang sommer på beite. Før fryseboksen ble allemannseie, var det ingen mulighet til å bevare det ferske kjøttet utover vinteren og våren. Derfor har vi her i nord heller ikke hatt noen tradisjon for å spise ferskt lammekjøtt til påske.

Lam solgte dårlig

Etter Tsjernobyl-ulykken i 1986 fikk lammekjøtt et dårlig rykte. Radioaktiviteten fra Sovjet kom hit med regnet, og beitedyr som lam og rein fikk den i seg via gress og planter. Salget av lammekjøtt gikk rett ned, og mye kjøtt ble liggende på fryselager.

Det norske påskelammet ble født

På begynnelsen av 90-tallet satte Opplysningskontoret for kjøtt, det som nå heter MatPrat, i gang en kampanje for å få sving på lammesalget igjen. Målet var å gjøre påsken til en anledning for å spise lam. På den måten kunne lam utvikles til å bli en helårsvare, og det ville ikke hope seg opp lammekjøtt på reguleringslager. Kampanjen tok utgangspunkt i bibelske tradisjoner med påskelam og omskrev humoristisk påskens helligdager til

«Lamfredag», «Lammeaften» og «Første og andre lammedag» i sin kampanje.

MatPrat-veteran Even Nordahl husker denne tiden godt.

– Vi var ganske freidige i den kampanjen. Det var ikke alle som var begeistret for at vi heftet oss på bibelske tradisjoner, men det ga også masse oppmerksomhet. Det ble en veldig vellykket kampanje som hadde merkelig effekt på salget og bidro til å etablere tradisjonen med påskelam, forteller han.

Langkjedag?

Lammekampanjen var viktig og riktig fordi den motvirket matsvinn. Nå må vi kanskje gjøre et nytt løft for et annet dyr som ikke blir verdsatt nok. Er tiden moden for påsekje? Norske fjell er fulle av melkegeiter, men hvor havner bukkene? Det er dårlige tider for den raggete drøvtyggeren. På hundre år har geitebestanden i Norge gått fra 300 000 til 60 000 dyr. Lammet har overtatt produksjonslinjene for kjøtt. Ingen slår kua på melk, og selv i brunosten har geita tapt terreng. Hvert år destrueres 30 000 kje i mangel på etterspørsel etter kjøtt. Men noe er i ferd med å skje. I dag er kjeet på vei tilbake til middagsbordet. Og godt er det, for smaken er fantastisk.

Drikketips til lam

Lam er et aromatisk kjøtt med mye smak og god struktur. Slik bør drikken være også. Det klassiske valget er rødvin fra Bordeaux eller Rioja. Slike viner har gjerne ligget litt på eikefat, og fatpreget i vinen kler smaken av lammet.

Vil du prøve noe nytt? Den greske druen Xynomavro gir aromatiske og strukturerede rødviner. Akkurat slik lammet liker det. Hvis vårsola gjør deg mer sugen på en hvitvin, kan en amerikansk chardonnay passe godt. En IPA med ferskt humlepreg eller et alkoholfritt ingefærøl er gode alternativer.

Drikketips til kje

Kje er mildere på smak enn lam, og strukturen i kjøttet gjør det egnet for langtidssteking eller -koking. En rødvin av Pinot Noir fra California eller Blaufränkisch fra Østerrike gir saftig fruktighet, mens en libanesisk bordeauxblend kan være godt for dem som liker litt mer trøkk i smak og struktur. For den som vil prøve noe nytt, kan en oransjevin være spennende. Det gir aromaer av tørket frukt, humle og balsam, som lett lar seg kombinere med langtidskokt kje. På samme måte vil en håndverksider passe godt, enten med eller uten alkohol. ●



1 For mange blir det ikke påske uten lam.

2 MatPrat-veteran Even Nordahl husker godt kampanjen på 1990-tallet som skulle få nordmenn til å velge lammekjøtt i påsken.

3 På vinmonopolet.no finner du oppskrifter og drikketips til kje.





KVALITET I VIN

– NÅR DU VEIT KVA DU LIKAR,
VEIT DU NOKO OM KVEN DU ER.

TEKST: HÅKON SKURTVEIT, FAGANSVARLEG FOR SENSORISK PRØVEINSTANS
ILLUSTRASJON: PETER-JOHN DE VILLIERS / BYHANDS

Eg har det frå ei klok gammal dame,
og det gjev meining. Når eg opplever noko
vakkert, er det som eg kjem nærmare meg
sjølv. Kva syns du er vakkert? Kva likar du?
Enkle og samstundes svimlande spørsmål.



Sanseleg glede og overleving

Denne artikkelen inviterer til å reflektere litt rundt kvalitet og kva som kjenne-teiknar vin som kan begeistre.

Kvalitet handlar heilt generelt om forventningar som blir oppfylte, ønske som blir møtt. Sensorisk kvalitet, derimot, er avgrensa til det vi sansar. Sansane vi brukar, er syn, lukt, smak og det vi gjerne kallar munnkjensle, som er vinenes berøring med tunga og resten av munnen. Kva vi som enkeltpersonar syns smakar godt, er ikkje berre knytt til våre individuelle særtrekk og preferansar. Det heng også saman med kva som er bra for kroppen. Sansane våre har utvikla seg slik at vi likar det som er næringsrikt og sunt, og unngår det som er farleg å ete. Bittert signaliserer gift, det same gjer smaken av mugg, mens søtt fortel om

likar raspeballar og saueribbe, mens alle austlendingar likar rakfisk og pultost. Grov overforenkling, men eg satsar på at du tek poenget lell.

Parallellen mellom vin og eple kan vi dra ganske langt. Tenk kor godt det luktar av mogne eple om hausten. Den angen kan likne på dei fine blomsteraktige topptonane du kan kjenne i god vin. Desse er ikkje berre *indikasjonar* eller teikn på god fruktkvalitet, dei er kvalitetar som gjer vin verd å nyte. Set du derimot tennene i eit eple med slagskadar, kjenner du med ein gong at dette brune ikkje er god næring, og spyttar ut. Brunfargen kjem av oksidasjon av fruktkjøtet.

Oksidasjon er også eit av dei store problema ein vinmakar må hanskast med. Lar du ei halvfull vinflaske stå på kjøkkenbenken nokre dagar, vil innhaldet bli oksidert og ikkje lenger lukte blomar og balsam. Får du vinen i munnen, forstår du at her er inga nyting å hente. Men i andre (spesial)tilfelle er tydeleg oksidasjon ein del av vinmakinga. Sherry er ein slik spesialitet som blir ein parallell til tørka saueribbe. Har du aldri smakt sherry før og ventar ein vanleg kvitvin, spyttar du ut. Har pinnekjøtt vore juletradisjon i barndommen, blir du glad når du kjenner eimen av lett harskna fårefeitt i heimen. Og om nokon du likar, har introdusert deg for sherry, er sjansen god for at aromaen frå eit glas nøye oksidativt utvikla palo cortado vil vekke begeistring (sjå Vinbladet nr. 3 2020). Det kan verke som det mest særreigne også frigjer dei sterkaste kjenslene: begeistring hos dei som har sansen, og tilsvarende sterk avsmak frå dei som ikkje orkar tanken på å la det passere kragen ned mot magen.

Aromatisk nyting

Natur eller kultur, sensorisk kvalitet i vin handlar om kor velsmakande vinen er, med andre ord kor glad/tilfreds/inspirert du blir av å smake vinen. Det finst mange andre mogelege kvalitetar ved vin òg, som at han kjem frå ein plass du har vore på ferie, økologisk sertifisering, fin etikett eller at du har møtt den sjarmerande produsenten.

Vin er sett saman av eit mylder av stoff som påverkar fleire sansar: fargestoff,

Balansen i vinen har alt å seie, har eg så ofte høyr. Eg meiner det heller handlar om kvaliteten til alle enkelteigenskapane i vinen enn om mengdeforholdet mellom dei.



ny energi. Noko kan vere heilt på grensa slik at vi treng tilvenning. Tenk rakfisk, gammalost (eller gammal ost), surkål, surmjølk – og vin! Her har vi lært oss å komme bedervinga i forkjøpet med kontrollert fermentering slik at sjukdomsskapande organismar blir utkonkurrerte. Men produkta endrar seg nokså totalt. Trikset med å fermentere druemost til vin er jo eit stjerneeksempel på akkurat det.

Natur og kultur

Ein god del er altså felles for oss frå naturens side: Alle likar søtt, og alle syns eit uskadd og moge eple smakar betre enn ein eplekart med slagskadar. Nokre preferansar er vi blitt tillærte innan ei gruppe med same bakgrunnen: Alle som er vaksne opp på Vestlandet,

syre, sødme, tannin, alkohol og eit vidt spekter av aromastoff frå druene og frå fermenteringa. Men kva er aller viktigast? Eg tør meine at *aromaen* i vinen alltid er viktigast. Er det ikkje aromainnstrykka som stimulerer kvar gong vi kjenner glede og begeistring over ein vin? Resten kan reknast som formidlar av aromabildet. *Balansen* i vinen har alt å seie, har eg så ofte høyr. Eg meiner det heller handlar om *kvaliteten* til alle enkelteigenskapane i vinen enn om mengdeforholdet mellom dei. Kor mykje det er av dei enkelte sanseinstrykka, handlar meir om *mangfaldet* av vin, som er bestemt av druetypar, staden dei er dyrka, og vinmakinga.

Kvalitet krev gode råvarer

Heilt grunnleggjande: God vin er avhengig av sunne, uskadede, fint mogna druer fordi druer er det einaste råstoffet i vin. Kvar druetype har sitt særpreg som kjem til sin rett når han blir dyrka på rett stad. Det beste råstoffet til vin får vi når ein veileigna druetype blir dyrka på ein veksestad der druene blir mogne, men berre så vidt. Det har ein tendens til å gje det mest fokuserte og nyanserte aromabildet. Jordsmonnet skal vere såpass karrig på næring og vatn at det ikkje blir altfor svær haust. Det gjev druer og vin med høg konsentrasjon av smaks- og aromastoff. Resten er opp til vinmakaren.

Profesjonell kvalitetsbedømming

Vinmonopolet kan skryte av å ha eit akkreditert sensorisk laboratorium, eit laboratorium der måleinstrumentet er eit panel av levande menneske med godt sanseapparat og spesialkunnskap om produkta dei prøver. Eg har i mange år hatt ansvar for å lære opp og trene desse dommarane, som i tillegg til vin også bedømmer alle dei andre produkttypane som du finn på Vinmonopolet.

Bedømming av sensorisk kvalitet er ein del av Vinmonopolets innkjøpsprosess. Når butikkane treng eit nytt produkt til kundane våre, sender vi anbod til våre leverandørar, som svarar med å sende oss flasker med tilbodsprøver. Eit anbod spesifiserer kva vintype vi ønsker. Kor vinen skal komme frå, druetypar, årgang og makspris er typiske krav.

Kroppens sansar for kvalitet

Vi brukar tre kroppsdelar for å smake vin: augene, nasen og munnen (pluss ei hand til å løfte glaset). Vin er sett saman av eit mylder av stoff, og mange av dei kan sansast.

Eg foreslår å dele eigenskapane i fem:

1

Utsjånad:

Klar eller skya, djup eller lys, raudfarge med blåskjær eller brunskjær, gulfarge med grønskjær eller brunskjær. Kva som er rett utsjånad, har eg ikkje sterke meningar om. Nokon ser klar vin som teikn på feilfri, vellaga vin, andre ser ein litt skya vin og tenkjer ufiltrert, ekte, umanipulert.

2

Lukt/duft/ange:

Intens eller svak, tydeleg eller diffus. Ungdommeleg fruktig eller utvikla med haustleg aroma. Forførande god duft er nesten alltid fokusert og nyansert med lette topptonar, balsam eller blomst.

3

Smak (grunnsmakane på tunga)

I vin handlar det om syrligheit, sødme, kanskje litt *bittert* (ikkje det same som snerpande), *umami* rett som det er, ørlite *salt* ein sjeldan gong. Syrligheiten gjer vin forfriskande og er den viktigaste smaken i vin.

4

Munnkjensle (heile munnen, også tunga):

Tørrande snerp frå tannin/garvestoff, bobler frå CO₂, fedme frå glyserol, varme frå alkohol og SO₂. Kjenn etter kva du sjølv likar ved munnjensla. Det er også forskjell på kvaliteten av tannin. God tannin helsar på deg med fast snerp, og slepper så taket slik at tunga blir glatt og fin igjen. God snerp funkar slik ei bye med vind og regn når du går tur: Du blir litt meir vaken.

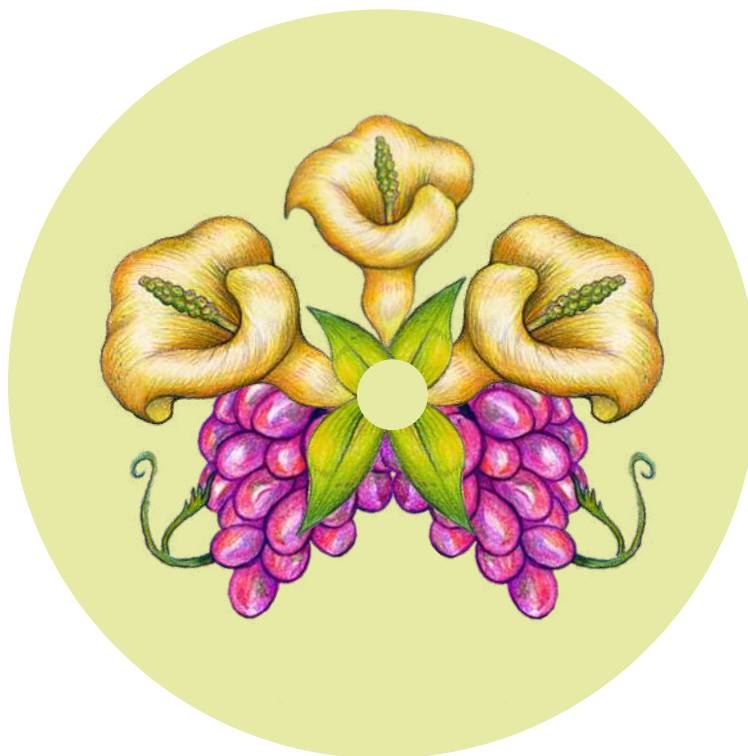
5

Munnaroma (*retronasal* aroma):

Når du har vin i munnen og pustar ut gjennom nasen, kjenner du aller tydelegast aromaen frå vinen. Som oftast noko av det same du kjende gjennom nasen (ortonasal aroma om du vil jåle deg). Etter du har svelgt eller spytt vinen, kan du lukke munnen og puste ut gjennom nasen igjen. God smaketeknikk for vin er det motsette som for tran. Det er i munnaromaen det er lettast å bedømme ein vins kvalitet.

Det er i munnaromaen du kjenner om du har lyst på ein slurk til.

Det er med munnen du smiler.



I alle tilfelle må dommarane som skal bedømme prøvene, ha den same relevante forståinga om kva eigenskapar ein prøve må oppfylle for å få full skår. Denne forståinga får dei ved å lese spesifikasjonen og kople det som står i han, til eigen fagkunnskap og laboratoriets metode for å måle kvalitet. Dette er med andre ord ikkje noka avstemming over kva som er beste vinen i serien, men ein systematisk, fagleg og objektiv analyse av kor godt kvar enkelt prøve svarar til krava i spesifikasjonen. Eit sentralt prinsipp for metoden vi har utvikla, er objektiv og lik bedømming av alle tilbod. Difor blir blant anna alle prøver smakte blindt frå glas som berre har ein talkode, servert i tilfeldig rekkefølge, og utan at dommarane veit kva produsentar som er representerte blant prøvene.

For å bedømme kvalitet i ein profesjonell samanheng trengst fagfolk med grundig kjennskap til vintypen som blir bedømt. Det gjeld både vinjournalistar og dommarar i Vinmonopolet. Dersom eg aldri har smakt sherry før, er eg ubrukeleg til å bedømme finosherry. Det

som blir rekna som ein skjemmande feil i ein vintype, kan vere sjølve attraksjonen i ein annan. Aroma frå sotolon og acetaldehyd som dukkar opp i finosherryen, vil i ein tysk riesling vere teikn på uakseptabel oksidasjon.

Terroir – eller forteljinga om ein stad

Nokon må altså like vinen for at det skal gje meining å snakke om god kvalitet. I tillegg representerer vinen du har i glas, ein tradisjon og ein type vin blant all verdas tradisjonar og vintypar. Dei sterkaste merkenamna innan vin er knytte til geografisk opphav. Døme på dette kan vere appellasjonar som Bordeaux, Rioja, Chablis, Champagne og Barolo. Ein premis for statusen deira er at desse områda har noko ved seg frå naturens side som gjer kvaliteten til vinane herfrå særleg attraktiv. Ikkje berre blir vinane gode, men dei får gjerne ein sensorisk karakter som skil dei frå andre områdes vinar. Kombinasjonen av druetype, staden druene er dyrka, og vinnmakinga kan med andre ord gje ein typisk karakter til vin. Vit-

jar du ein vinprodusent, vil hen som oftast leggje vekt på at veksttilhøva, terroiret, i vinmarkene er perfekte for druetypane dei dyrkar. Difor får vinane høg kvalitet i tillegg til ein unik karakter. Det er denne signaturen frå veksestaden som vi kallar terroirkarakter eller terroirpreg. Og det er langt frå berre tull, sjølv om den unike signaturen til ei enkelt vinmark gjerne er overdriven. Når vi smakar (blindt sjølv sagt) ei rekkje vinar som kjem frå dei same vinmarkene, men er laga av ulike produsentar, er alltid forskjellen mellom produsentar større enn forskjellane mellom vinmarkene. Vinmakarens avtrykk er med andre ord tydelegare enn vinmarkas.

Likevel deler vin frå eit nokså lite område som Chablis ein heil del sensoriske eigenskapar som gjer at det er relevant å snakke om *typisk* chablis. Trente smakarar kan fint kjenne igjen chablis blant andre kvitvinar laga av druetypane Chardonnay. I alle fall når produsenten er tradisjonstru (noko vinlovene skal sørgje for) og vinen kjem frå eit normalår, og ikkje frå ein uvanleg varm vekstsesong, som det har vore mange av i den seinare tid.

Dei fine blomsteraktige topptonane du kan kjenne i god vin, er ikkje berre indikasjonar eller teikn på god fruktkvalitet, dei er kvalitetar som gjer vin verd å nyte.

Poenget med ei særleg god vinmark er at druene herfrå blir til vin som har *tydelege* og tiltalende aromaer, *kon-sentrert* smak som varer lenge og er *nyansert* og stimulerande. Når vi vurderer vinkvalitet, er alltid *meir* godsaker betre enn mindre.

Terroirpreg og stil

Dersom vi godtek premisen om at god vin skal reflektere veksestaden til druene han er laga av, er det freistande å komme med eit postulat om dette: Når sunne og fullmogne druer blir fermenterte av ein flink vinmakar som passar på at ingenting går gale, og heller ikkje styrer og justerer noko særleg, viser vinen rett uttrykk for veksestad og druetype. Med andre ord har vinen fått det rette terroirpreget. Men vin lagar ikkje seg sjølv, så uansett må vinmakaren ta ei mengd med val. Når ulike vinmakarar tek ulike val, kan vi snakke om *stilfor*-skjellar innanfor same terroir. Er terroiret supert, får vi vin med eit tydeleg uttrykk som vil vekkje begeistring. Eller vi kan snu opp ned på det: Dersom vinen vek-

kjer begeistring, viser det at veksestaden er sær særeigna for denne druetype. Terroirpreg er berre interessant å snakke om i dei tilfella der veksestaden fører til vin som løftar seg godt over det jamne.

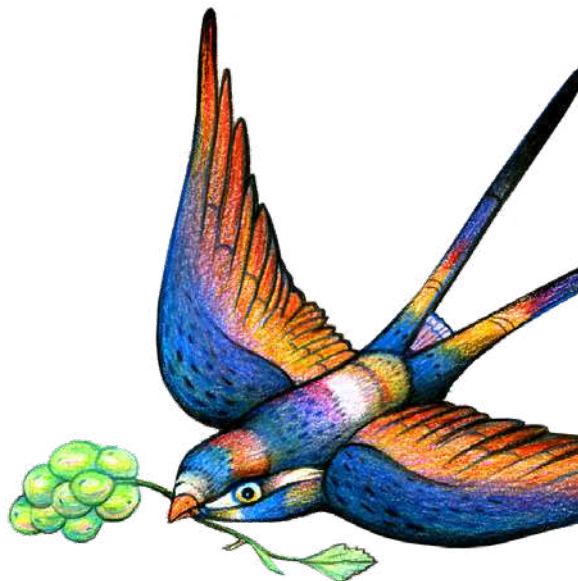
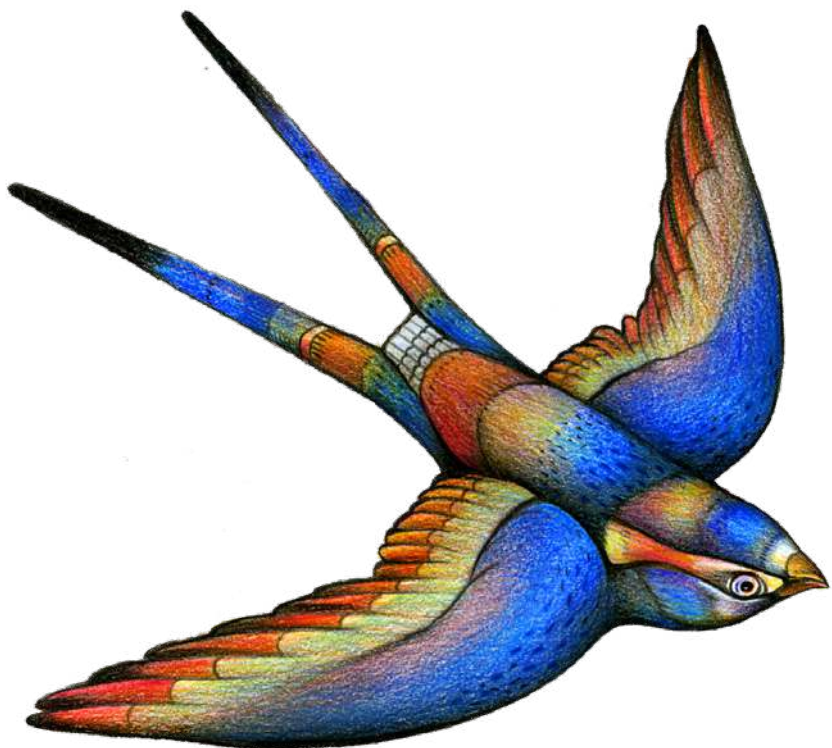
Å vere seg sjølv

Tre faktorar sørgjer altså for både kvalitet og mangfald i vinverda: druetype, veksestad og vinmakinga. Mi erfaring er at vinar som eg finn glede i å smake, som regel er slike der dei to første faktorane strålar, medan vinmakaren har vore varsam på handa. Når ein vinmakar prøver å korrigere eller kompensere for ein eigenskap han syns manglar, går det gjerne ut over noko anna. Men eg forstår kvifor det blir gjort. Om kundane meiner djup farge i raudvin er viktig, vil vinmakaren prøve å få ut mest mogeleg farge frå druene ved å maserere meir aktivt. Resultatet kan ofte bli ein mørk vin med diffus aroma og trå munnkjensle, som ikkje gjev noka glede å drikke. Eit anna døme kan vere snerp frå tanninrike druetypar når kundane dine ikkje likar det (eller ikkje er klar over at tannin er ein nyttig antiok-

sidant). Eit vanleg knep er å lagre vinen lenge på fat for å stimulere polymerisering og utfelling av tannin. Resultatet blir ofte ein vin som er for mykje oksidert. Ein av verdas mest vedunderlege druetypar, Nebbiolo har både mykje tannin og lite fargestoff. Når vinmakaren aksepterer at slik er det, kan vi smake ein lys raudvin som forfører med ange som minner om blomar, før han helsar fast, men samstundes leskande på tunga di, og presenterer eit dramatisk spenn av aroma når du sukkar retronasalt av velvære.

Eikefat som krydder og konteinar

Grunnleggjande for vin er at tilsetjingar frå andre kjelder enn druer ikkje er lov. Men både strikkar og reglar kan tøyast. Bruken av nye eikefat som påverkar munnkjensle og aroma, er så utbreidd at det høyrer med å nemne her. Det er mange tiltalende aromaer å hente frå eikefat, mellom anna vanilje, karamell, nellik og lukta av sløydsal. Men dette er vel eit parakdoks: Mens vinverda snakkar engasjert om korleis god vin har ei historie å fortelje om terroir, årgang og druetype, ►



er det mange dyre vinar som snakkar så høgt om fat at eg høyrer nesten ikkje den andre forteljinga. Det kan det vere lurt å lære deg å kjenne att fatpreg i vin, for å finne meir ut av kva du likar.

kanskje ikkje har felles.

Vin er ikkje kunst. Men kunst og vin har noko til felles: Ein god del av dei/oss som skriv og snakkar om vin, har ein tendens til å formidle på ein måte som verkar ekskluderande. Sjargongen blir ein barriere for dei uinnvigde, og ofte blir vinar skildra med overdrivingar som er vanskelege for andre å finne att i glaset. Dette pavane av kunst og vin kan gje eit inntrykk av at du treng heilt spesielle evner og kunnskapar for å kunne ta del i sakramentet. Det treng du ikkje. Men du treng sjølvtilitt nok til å skreive frimodig over barrieren av ord som får deg til å tvile på di eiga evne til å sanse og nyte eit glas vin. Er du av den pratsame typen, snakk i veg med den vindialekta du har. Du kan leve eit fullverdig liv som fåmælt vinelskar òg. Det er mykje fint vi ikkje kan beskrive med ord, men likevel erfare! Dei mest verdfulle opplevingane, også i møte med vin, kjem gjerne når eg klarar å vere så open og verjelaus at tankar og forventningar frå verda omkring ikkje forstyrrar. Då blir møtet mellom meg og det eg sansar, nært. Eg trur det er det den kloke, gamle dama snakka om. ●

Er du av den pratsame typen, snakk i veg med den vindialekta du har.

Språket opnar veg, og ord står i vegen.

Når eg klarar å setje ord på det eg luktar i ein vin, blir det eg sansar tydelegare for meg. Det er som om språket fangar opplevinga. På den andre sida er vestlege språk dårleg utvikla for å forklare aroma. I Sørøst-Asia finst språk med tilsvarande vokabular for aroma/lukt som vi har for fargar. Om eg skal forklare deg korleis ein vin luktar, får du berre ei skisse der dei finaste detaljane manglar, og eg må bruke assosiasjonar som vi kanskje og

Språk om vin

Her er forklaringar på ein del uttrykk.

Smak 1: Grunnsmakane som vi kjenner med tunga: surt, søtt, bittert, salt, umami.

Smak 2: Subjektiv preferanse for noko. Min eigen smak, eller god smak ifølgje smakspolitiet.

Smak 3: Daglegtale for alle sanseinntrykk i munnen når vi til dømes seier *vinsmaking*, eller *lang ettersmak*.

Aroma: Inntrykka som stimulerer luktsenteret, anten når vi snuser inn (lukt), eller pustar ut frå munnen (retronasal aroma). Kvaliteten på aromabildet er (truleg) det viktigaste for vinkvalitet.

Topptonar: Tenk deg aromabiletet som ein vertikal modell med duft som minner om blomar og/eller balsam, heilt på toppen. Når ein vin luktar ekstra lekkert, er det ofte topptonane som pirrar. Gjeld både gammal og ung.

Balsam: Den litt svale angen du finn i mynte, kamfer, rosmarin og andre urter, harpiks, myrra. Høyrer til blant topptonane saman med blomsteraktige ange. Alle likar eit streif av balsam.

Fokus: Biletleg frå optikkens verd, som når du fokuserer ei linse. Vin med eit aromabilde der vi kan skilje ulike aromaer frå kvarandre, er fokusert.

Kompleksitet: Samansett aromabilde, med nyansar som skapar kontrastar og eit inntrykk av djupne. Kompleksitet krev fokus. Kvaliteten ligg i at det mangfaldige verkar stimulerande og interessant – frå blomsteraktige topptonar, via urter og bær til noko som kanskje minner om steinavslag eller tjøre.

Munnkjensle: Alt du kjenner i munnen, utanom grunnsmakane: bobler, snerp, viskositet, svie, saftigheit.

Snerp: Kjensla av at raud- og oransjevin helsar fast på munnen din på grunn av garvestoff/tannin. Slik nokre handhelsar autoritært og andre gjev eit vennleg fast handtrykk, er det òg forskjell på garvestoff.

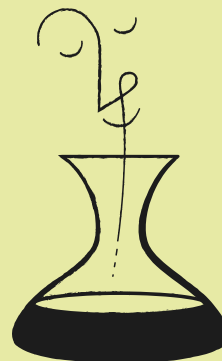
Fylde: Kor «stor» vinen kjennest i munnen. Alkohol, tørrstoff, høg viskositet og garvestoff gjev tilskot til fylde.

Konsentrasjon: Vi brukar dette om kor mykje aromastoff som finst

i vinen, og som gjev eit energisk inntrykk i munnen. Resultatet er også lang ettersmak som alltid er attraktivt.

Appellasjon: Eit avgrensa geografisk område med garanti for opphav og kvalitet knytt til eit sett med reglar.

Terroir: Vinplanten sine vekstvilkår der klima inkludert daglengd og jordsmonn med vasstilgang truleg er det viktigaste. Ulike terroir passar for ulike druetypar, og påverkar korleis druene mognast og dermed korleis den ferdige vinen smakar. Resultatet av denne påverkinga kallar vi *terroirpreg*.



► Klar grappa tyder ikkje ulagra grappa. All grappa må nemleg lagrast i minst seks månader før sal. Vanlegvis skjer det på ståltank, ikkje i fat, og grappaen blir vassklar. Om du ikkje har eit typisk grappaglas, kan du godt bruke eit vanleg tulipanforma glas.

Grappa er restefest

Der det blir laga vin, blir det som regel òg laga brennevin av restane. Grappa er eit italiensk brennevin basert på pressrestane frå vinproduksjon. Blank og ulagra grappa er det vanlegaste, men det finst òg fatlagra variantar og nokre få som er tilsette krydder og urter. Grappa kan nytast berr eller blandast.

TEKST: ANDERS R. STUELAND, VAREFAGLEG RÅDGIVAR FOTO: GETTY IMAGES

Råvarer

Det blir brukt pressrestar frå både kvitvins- og raudvinsproduksjon. Både skal, steinar og stilkar bidrar med aroma til brennevinet. Druetypene gir særpreg til brennevinet. Variantar som Nebbiolo, Moscato og Gewürztraminer kan ofte kjennast att i grappaen.

Restane frå kvitvinsproduksjon inneheld sukker, men ikkje alkohol, sidan druene blei pressa før gjæringa. Produsenten må derfor setje restane til gjæring før dei går vidare til destillering. Raudvinsrestane inneheld allereie alkohol fordi pressinga blei gjort etter eller undervegs i gjæringa. Desse restane kan sendast rett til destillering.

Pressrestar som blir liggjande lenge eller for varmt, kan oksidere, noko som går ut over kvaliteten. Derfor er det viktig at pressrestane kjem seg raskt til destilleriet. Bruken av druerestar til destillering aukar faren for høge nivå av skadelege stoff, som metanol, om ein ikkje gjer ting riktig. Italienske myndigheiter krev derfor at vinprodusentane sel pressrestane til godkjende grappadestilleri i staden for at restane blir brukte til heimebrenning.

Destillering

Ved ordinær destillasjon varmar ein opp ei alkoholholdig væske. Ettersom ulike stoff har ulike kokepunkt, kan desse stoffa skiljast frå kvarandre. Grappa-destillasjon skil seg frå ordinær destillasjon ved at det er fast stoff og ikkje væske som skal destillerast. Italiensk lovgiving seier at det ikkje er tillate å tilsetje vatn til pressrestane før destillering.

Destilleringa skjer i pot still eller kolonneapparat, og grappaen må brennast til mindre enn 86 prosent. Pot still blir rekna som den beste metoden, men er meir arbeidskrevjande. Når ein skal destillere grappa, legg ein pressrestane inn i destillasjonsapparatet, der dei blir gradvis varma opp slik at dei ulike stoffa fordampar. For at pressrestane ikkje skal brenne seg og gi usmak, bruker ein vassbad eller damp til oppvarming i staden for direkte varme.

Lagring

Grappa treng ikkje å fatlagrast før han blir tappa på flaske, og dei fleste variantane blir selde vassklare. Dei har ofte ei

tydeleg fruktigheit som minner om eple, pærer, sitrus, druer, urter og krydder. Dei fatlagra kan ha meir eller mindre fatpreg som du kan kjenne som noko kokos-, vanilje- og krydderaktig. Eikefat er vanlegast, men fat av ask, kirsebær og akasie blir òg brukte. Lagra versjonar av grappa blir merkte med:

Vecchia – lagra på fat i minst 12 månader, kan tilsetjast karamell for farge

Riserva – lagra på fat i minst 18 månader, kan tilsetjast karamell for farge

Tilsetjingar

Grappa kan tilsetjast opptil 20 gram sukker per liter. Somme tilset òg urter og krydder for smak.

Merking

Det er lov å merkje grappa med éin eller to druesortar. Då må minst 85 prosent av druene som er brukte, vere av desse sortane. ●







VÅR

Sesongen varer lenger, og ingrediensene er mer mangfoldige enn du kanskje tenker på. Det har betydning for valg av drikke også.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: TOMMY ANDRESEN
KOKK: ANDREAS INGUL DRIKKETIPS: ANNE ENGGRAV

Hva er vårmat, og når kommer egentlig våren?

Våren er min absolutte favorittsesong, og da jeg skulle begynne å skrive om drikke til vårmat her i Vinbladet, ble hodet mitt øyeblikkelig fylt av deilige, grønne bilder. Optimistiske små spirer i fullt firsprang opp av jorda og knasende sprø grønnsaker i overflod på tallerkenen. Men en kommentar fra en kollega fikk meg raskt på andre tanker. – Det er jo om våren vi har aller minst å spise, sa han.

Vårknipa

Og det er selvsagt helt sant. Kommentaren reddet meg fra å gjenta våren som en grønn klisjé. For vårsesongen er jo så mye mer og så mye lengre enn det. Kanskje starter våren før påske i noen deler av landet, andre steder kan det vare til langt over 17. mai før vinteren slipper taket.

Når vinterlageret av mat begynner å gå tomt og den nye vekstsesongen ennå ikke har startet, er det «vårknipa» som rår. Når det ikke finnes stort annet enn noen halvvisne rotgrønnsaker igjen i bingen. Barkebrød, striskjorte og havrelefse. I dag kan vi velge å fråtse i langveisfarende matvarer i butikkyllene året rundt. Det er knapt en verdensdel som ikke er representert i hver eneste lille dagligvarebutikk – eller «kolonialforretning», som forhandlerne av varer fra koloniene ble kalt i gamle dager.

Vår mellom vinter og sommer

Men kortreist er bærekraftig og det finnes håp for den som vil satse på en større andel lokale varer i sesong. Så en ny idé tok

form – å vise våren gjennom matvarer i spennet mellom den bleke, brune vinteren og den knallgrønne sommeren. Andreas Ingul, Vinbladets egen kokk, gikk som vanlig løs på oppdraget med stor entusiasme og fagkunnskap. Han forklarer at rettene inneholder både fett, salt og syre.

– Det er kanskje ikke det aller sunneste, men det er alt som skal til for at jeg skal få lyst på dem. Grønnsakene veier opp og dette er uansett ikke hverdagsmat, sier han. Rettene kombinerer den glatte, myke munnfølelsen med noe som er sprøtt og knasende. Det gjør det gøy å spise. Andreas har ønsket å understreke hovedråvaren i arbeidet med oppskriftene. Han utviklet tre matretter som gir et godt bilde av variasjonene i vårsesongen og hvilke føringer de gir for valg av drikke. De tre oppskriftene på side 28–31 er ikke tenkt som en treretters meny, men som selvstendige smaksbilder du kan teste etter hvert som våren dukker opp akkurat der du bor.



Drikke når våren er mest vinter

Anne Enggrav gir råd om kombinasjoner av mat og drikke. Hun sammenlikner de lagrede, brune og jordlige vinteraromaene med basstonene i et orkester. Du kan ikke unngå å høre dem, samtidig krever de ikke oppmerksomhet. Det gir drikken mulighet til å spille solistrollen. Men det er også et annet valg, som kanskje uttrykker større respekt for maten. Du kan gå for en mer lavmælt drikke som spiller på de samme strengene som maten. Litt tilbakeholdne viner, for eksempel med alders- og lagringspreg.

Drikke med dype aromaer passer godt til mat med jordlig smak. For eksempel autolysepreg, som utvikles når vin lagres med bunnfall av døde gjærceller. Det best kjente eksempelet er champagne.

Hvitviner av druetyper Chardonnay er ikke så aromatiske, det matcher bra. Ofte får de enda dypere aromaer gjennom lagring på eikefat. Den litt feite munnfølelsen passer fint til det glatte i maten. Du finner eksempler på vin av Chardonnay over hele verden. Men pass på at den har tilstrekkelig konsentrasjon. Når rotgrønnsaker bakes, blir de myke, og sødmen kommer tydelig fram. Det krever konsentrasjon i drikken for at den ikke skal virke spinkel og sur. Chenin blanc er en drue som gir vin med litt jordlige aromaer som passer godt til vinterlig vårmat. Du kan også velge en florvin fra Jura. De har et fint og ganske forsiktig florpreg, ikke like overdøvende som det vi finner i sherry.

Røtter og sopp har en kjøttaktig konsistens som gjør at du godt kan bruke rødvin til. Velg gjerne en med utviklet frukt, for eksempel av Nebbiolo fra Piemonte (gjærne Langhe). En pinot noir fra Burgund med utviklet frukt, ofte også med toner av underskog, passer også bra.

Maltpreget øl spiller fint på de brune strengene i røtter og sopp. Særlig når varmebehandling har gitt maten den særegne maillard-karakteren, som jo også inntreffer når ølmaltet ristes. Norsk kveikøl, brown ale eller belgisk dobbel er fruktige, ikke for bitre øl som passer bra, det gjør en saison også. Geuze har aroma som passer fint sammen med sopp, men for noen retter (og folk) kan syrenivået bli for dominerende.

Alkoholfri kombucha har fermenteringsaromaer som kler de dype smakene. Det gjør også håndverkssider, med eller uten alkohol.

Våryre smaker

Og etter hvert som varmen kommer, blir våren knall grønn her

nord også. En gang var jeg på ferie i Italia akkurat da våren var på sitt aller sterkeste der. Alle restauranter og kafeer hadde vårens knasende sprø grønnsaker på menyen. Både pizza, pasta og risotto hadde fått etternavnet «à la primavera», og det var bare å fråtse. Jeg har aldri glemmt maten på den ferien, og siden har jeg prøvd å gjenskape noen av rettene med mine egne vårgrønnsaker hjemme, gjerne med et glass fiano d'Avellino for gammel kjærlighets skyld. For når våren endelig kommer, er det om å gjøre å passe på. Noen ingredienser, som ramsløk, asparges og de første sukkerertene, finnes bare i et kort, intenst tidsrom. Kanskje er det derfor vi setter så ekstra stor pris på dem.

Drikke til den grønne våren

Tidligere ble det sagt at asparges og rå grønnsaker var vinfiender. Særlig var det bitterheten og de særegne aromaene som fikk skylden. Sånn tenker vi heldigvis ikke lenger, og kan glede oss over aromamatchen i en ren og livlig tysk hvitvin av druetyper Silvaner, som ofte har hint av urter og noe jordlig. Her passer ikke det karamellaktige fatpreget som vi anbefalte til de brunere smakene, og vinen trenger heller ikke ha like stor konsentrasjon. De grønne, urteaktige aromaene i druetyper Sauvignon blanc forsterker det grønne i maten. Du finner gode alternativer i Sancerre eller Bordeaux. Vinene fra New Zealand er ofte så intenst aromatiske at det kan bli for mye av det gode. Øl smaker minst like godt til. Lette, friske øltyper som lyst hveteøl eller pils. Pale ale eller IPA med ferskt, men ikke for tropisk humlepreg blir en fin match. Den eventyrlystne og syreglade kan prøve belgisk lambic. Det passer særlig godt til den flamske klassikeren hvit asparges med eggesmør og fersk persille. En god eplemost har ren, tydelig og frisk fruktighet som forener høst og vår på best tenkelige måte.



TIDLIG VÅR (sein vinter)

Fra barndommen husker jeg bingen med vintergrønnsaker innerst i kjelleren. Favoritten var selleriroten. Den krydrede duften minner meg alltid om varm seinsommerjord, selv på en dag i mars.

Roten til mye godt

De fleste rotgrønnsaker har en jordlig og mørk smak, men noen er aromatiske, som sellerien. Når de varmebehandles, blir de myke og smaker søtt. Jordskock har sesong både på høsten og på våren. Den inneholder ikke stivelse som rotfruktene, men inulin. Noe av det kuleste med disse knollene er at de kan bli til verdens mest silkeglatte puré, men også til de aller sprøeste chips!

Sopp om våren også

Sopp forbindes med høst, men du kan også gå på sopptur om våren. Den gjeveste av alle vårsoppene er spissmorkelen, vårfagerhatt er også god. Vil du ha helt ureist sopp, kan du dyrke den selv.

I koronaperioden er folk mer hjemme og vil ha noe å drive med. Mange synes det er spennende å dyrke mat hjemme på kjøkkenbenken, og ferdige sett for dyrkning av østerssopp i kaffegrut selger som aldri før.

Kaffekonsumet i Norge ligger helt i verdenstoppen, så dette må jo være en perfekt hobby for oss. Å bruke kaffegruten til noe nyttig istedenfor å la den gå i søpla føles tilfredsstillende. Det er mycelet, soppens hvite nettverk under bakken, som skal blandes med grut. Dyrkingen går over to faser. Først bygges mycelet opp i mørke og romtemperatur, så skal det stå lyst, fuktig og litt kjøligere når soppen vokser. Til sammen tar det mellom seks og åtte uker før du kan høste din første sopp.



FOTO: GRUTEN

Østerssopp er topp

Forretningsideen til Gruten er nesten som å lage gull av gråstein. Siri Mittet og Konrad Sachman forvandler nemlig kaffegrut til deilig østerssopp.

Siri er gründer og daglig leder i Gruten AS. Gruten produserer østerssopp – fersk, tørket og videreforedlet. De selger til lokale restauranter og utsalg og direkte til private gjennom REKO-ringer.

Ikke kast kaffegruten

Gruten selger også sett med alt du trenger for å dyrke østerssopp selv. Ja, alt unntatt kaffegruten. Den må du lage selv. Du kan bruke all slags grut, det viktigste er at den er fersk og litt fuktig.

Gøy å dyrke egen mat

Konrad er produksjonsansvarlig på soppfarmen, som holder til i store containere på Vollebekk i Oslo.

– Generelt er det ikke så lett å dyrke sopp, men østerssopp er en av de enkleste og den som kan dyrkes på kaffegrut, forteller han. Det viktigste er å lese instruksene i dyrkesettet godt, bruke fersk og fuktig kaffegrut og ha tålmodighet.

Fersk sopp smaker best

Så å si all østerssopp som selges i Norge, er importert. Sopp egner seg dårlig til transport og lagring. Den kan tørke ut eller bli dårlig hvis den oppbevares for tett og fuktig i kjøleskap.

– Sopp du dyrker selv, gir bedre kvalitet, og selvdyrket mat smaker jo alltid ekstra godt, synes Siri og Konrad.

Østerssopp egner seg til det meste av mat. Siri tipser om en enkel og god pastarett. Kok pasta og stek litt løk og østerssopp i panna. God varme gir sopp en stekeskorpe og utvikler ekstra umamismak. La det surre med litt matfløte før du blander med pastaen og serverer med revet parmesan. Siri drikker helst vann til sopp, men synes også et glass økologisk rødvin kan passe.

Les mer på gruten.no.



SEIN VÅR (tidlig sommer)

Alle har vel sine egne vårtegn, avhengig av hvor de bor og hva de liker. For meg kommer «småsko», svarttrostens sang og smaken av ferske, grønne planter høyt opp på lista.

Jeg velger meg asparges

De små, tynne aspargesene fra min egen hage smaker så mirakuløst godt at selv om de gang på gang bukker under for gress, ugress og snegler, tørker jeg tårene og planter på nytt. I Norge dyrkes asparges kommersielt først og fremst i området som het Vestfold før. Aspargesen er også et sikkert vårtegn lenger sør i Europa, framfor alt den hvite utgaven. Den kommer fra samme plante som grønn asparges, men vokser dekket av jord. I mørket utvikles ikke det grønne klorofyllet, og både smak og konsistens blir litt annerledes.

Mikrogrønn magi

Blir du nedfor av hjemmekontor og lite sosial omgang? Da er det god medisin

å se små spirer av urter og grønnsaker komme opp og bli til mat på kjøkkenbenken. Mikrogrønt-trenden oppsto i California på 1980-tallet for å benytte tomme lokaler. I dag får du kjøpt utstyr til hjemmebruk flere steder. Alle kan få det til, og det går raskt. De fleste sorter er klare til høsting i løpet av ti–tolv dager.

Mens spirer dyrkes i krukker eller hyller med vann og spises før de får blader, utgjør mikrogrønt neste stadium, når de første bladene er kommet. Da er plantene proppfulle av næring og smak. Får du ikke spist dem før de begynner å henge med hodet, kan du la dem bli voksne i større beholdere med god næring.



Forelsket i mikrogrønt

Linda Jargren og Remi Moldskred driver Mikrogrønt AS på Lindås, nord for Bergen. De syntes mikrogrønt var så kult at de bare måtte begynne med det.

Linda og Remi har prøvd seg fram og funnet ut at plantenes holdbarhet blir bedre i økologisk plantejord enn dyrkningsmatter eller vann. Det tar mellom en uke og to måneder å dyrke mikrogrønt, alt etter sorten. I jord er de holdbare et par uker til, hvis de står kjølig.

Mat for øyne og munn

De har mer enn 100 forskjellige frø på lager. Mye dyrkes på bestilling fra faste kunder – restauranter og hoteller i Vestland fylke. Noen ganger selger de også litt gjennom lokale REKO-ringer.

– Gleden i øynene til en dedikert kokk som ser kvaliteten i plantene våre, gir et skikkelig kikk, sier Remi. Kokkenes viktigste grunn til å elske mikrogrønt er kombinasjonen av fine farger og intens smak. Selv er de to dyrkerne opptatt av næringsverdien og samarbeider med Universitetet i Bergen om forskning på dette. De forteller at mikrogrønt har mellom fire og førti ganger mer næring enn voksne planter.

Mange bruksområder

Mikrogrønt kan brukes både som smaksrik pynt på maten og i smoothie. De smaksetter også olje og salt med mikrogrønt. Remi er glad i vin og har funnet en perfekt kombinasjon – en bit nøytral brie med litt reddiksalt og mikrogrønt av svart sennep eller blomkarse sammen med et glass beajoulais.

Hjelp til selvdyrkning

2020 har vært et utfordrende år. Etter spørselen fra restauranter og hoteller har gått ned, og de to skal nå tilby hjemmedyrkere opplæring og startpakker med utstyr og frø.

– Det er enkelt og gøy, og du trenger ikke blakke deg. Jeg anbefaler nybegynnere å starte med for eksempel karse eller erter, sier Linda.

Les mer på mikrogront.no.





Andreas Ingul er både kokk og vinmonopol-ekspeditør. Han deler raust av sin kunnskap om mat og vin både på interne kurs på Polet og til kundene våre – her i Vinbladet og i butikken på Bekkestua. Denne gangen har han utviklet tre oppskrifter som viser spennet i vårens smaker og hva det betyr for valg av drikke. Alle rettene inneholder salt, syre og fett og kombinerer både myk og sprø munnfølelse. Rettene står som selvstendige bilder på vårmaten og er ikke tenkt som en klassisk trerettersmeny.





Selleri med rogn

- 1 mellomstor sellerirot
- 200 g kaldt smør i terninger
- 50 g lakserogn
- 1 boks grønnkarse
- 1 pakke spirer eller annet mikrogrønt
- 100 g hasselnøtter
- 1 stor purre
- 4 dl solsikkeolje
- ½ sitron
- salt og pepper
- 1 ss olivenolje

Vask sellerirot og purre i vann. Kutt ca. 10 cm av tuppen på purren og legg til side. Sett ovnen på 200 grader varmluft. Bak selleriroten med skallet på til den er mør (ca. en time). Purren bakes også hel, ca. en halvtime. Stek samtidig nøttene gylne, ca. 10 min i ovnen. Ta av skallet og del i grove biter. Varm olje til ca. 160 grader. I mellomtiden finstrimler du purretoppene så tynt du klarer. Friter strimlene i varm olje 3–4 min til de blir gule og sprø. Legg på papir og ha på salt. Fjern skallet på selleriroten og del i grove biter, 3–4 biter til hver. Varm pannen med olje og stek selleriroten på middels varme til den blir karamellisert og brun, 4–5 min på hver side. La hvile før du salter litt. Kok opp 2 ss vann med saften av en halv sitron. Når det koker, pisker du inn en og en smørterning. Skru ned varmen litt, men la smørsausen være varm hele tiden mens du pisker inn terninger. Den skal tykne noe og henge igjen litt på skjeen når den er ferdig. Smak til med ekstra salt og sitron om nødvendig. Ta av det ytterste skallet på purren og del i 4 like biter. Legg opp selleri og purre på taller-

ner, ha på noen teskjeer rogn, og danser hasselnøttene. Ha over saus, avslutt med sprø purre og mikrogrønt.

Drikke til sellerirot

Retten er sammensatt, med sødme fra selleriroten og syrlig og fet smørsaus. Musserende passer fint, som autolysepreget og konsentrert champagne, crémant de Limoux eller cap classique. Semi-aromatisk hvitvin, gjerne fatlagret og konsentrert chardonnay fra hvor som helst i verden. Maltpreget øl som ikke er for brent og bittert. Pils, belgisk dubbel eller saison. Håndverkssider, med eller uten alkohol. Kombucha med fermenteringspreg.



Sopp, miso, jordskokk og kål

200 g østerssopp

4 kongeøsterssopp

1 potte brønnkarse

6 jordskokk

2 dl fløte

1 pakke (200 g) rosettkål/grønnkål/
svartkål

2 ss misopasta

200 g smør

1 sitron

salt og pepper

4 dl solsikkeolje

4 ss olivenolje

1 fedd hvitløk, knust med siden av kniven

Ta ut de to minste jordskokkene til chips. Høvle dem i tynne skiver med mandolin eller skreller. Legg skivene i vann. Skrell resten av jordskokken og kutt i biter. Kok dem opp med fløten, en liten skvett vann og en ss smør, rør inn mellomom. Når jordskokken er mørk, kjøres den i blender 3–4 min til en silkemyk puré. Varm opp oljen til 160 grader. Tørk jordskokk-flakene godt av med papir og legg dem i en sil. Friter dem 3–4 min til chipsene blir gylne. Legg dem på papir og strø på litt salt. Varm opp 150 g smør i en kjele til det blir nøttebrunt. Når det nesten bobler over og lukter nøttete, er det ferdig. Ha i 2 ss miso og sett til siden. Del kongeøsterssopp i 3–4 skriver, og rut opp kjøttssidene med en kniv. Riv østerssoppen i store biter og kutt av roten. Stek kongeøsterssopp i olje i 3–4 min på middels høy varme, trykk ned den rutede siden så den får kontakt med stekepannen. Del rosettkål i to, ev. riv grønnkål i biter. Ha i smør, hvitløksfedd og østerssopp og stek 3–4 min til alt er gyllent. Smak til med salt og pepper. Stek kålen i stekepanne i olivenolje og en klatt smør til den blir sprø og gyllen. Legg opp

puré og sopp på tallerkenen, varm opp sausen og smak til med sitron. Avslutt med kål og saus før du topper med chips og brønnkarse.

Drikke til østerssopp

Nok en sammensatt rett, med mye brune aromaer fra maillard-reaksjon som forsterkes av misoen. Fatpreget hvitvin eller florvin fra Jura passer fint. Chenin blanc fra Loire eller Sør-Afrika. Rødvin med utviklet frukt, av Nebbiolo (gjerne fra Langhe) eller Pinot Noir. Geuze matcher aromamessig, men du må like syre. Maltpreget øl, som brown ale, passer fint til de brune aromaene. Tradisjonell sider, alkoholfri sider eller øl.



Grønn risotto med posjert egg

1 pakke risottoris
4 fedd hvitløk
1 stor neve grovhakket ramsløk
eller 2 ss ramsløkpuré
1 pakke grønne erter
1 bunt reddiker
1 pakke sukkererter, delt på langs
2 bunter asparges
4–6 egg
1 potte kjørvæl
1 pakke spinat
1 dl fløte
200 g smør i terninger
1 dl olivenolje
1,5 liter grønnsakskraft
1 sitron
5 sjalottløk
salt og pepper
3 dl hvitvin
2 ss eddik
150 g revet parmesan

Vask spinaten godt og kok opp 1 liter vann med 1 toppet ss salt. Posjer spinaten (ca. 30 sekunder) og avkjøl i kaldt, rennende vann. La den renne av seg i en sil. Gi $\frac{2}{3}$ av ertene med en terning smør, fløte og 1 ss vann et raskt oppkok 1–2 min og sett til siden. Press ut nesten all væske fra spinaten og ha i en kraftig blender sammen med erter og fløteblanding. Kjør på høy hastighet til en glatt puré (3–4 min).

Kutt aspargesen i biter på 1–2 cm, legg toppene for seg. Høvle reddiken i tynne skiver. Finhakk 2 fedd hvitløk og varm oljen i en lav, bred kjele. Fres sjalottløken på medium varme. Når den er blank, har du i hvitløk og ris og freser videre 3–4 min. Hell over hvitvin og la den koke helt inn før du sper med grønnsakskraft. Prøv å ikke røre så mye i ris, men pass på at det koker hele tiden, at det ikke brenner seg i bunnen, og at det er nok væske. Risen skal koke 15–20 min.

Kok opp 1 liter vann med eddik og 1 ss salt i en lav, bred kjele. Knekk 4 egg i små kopper. Når vannet koker, heller du ett og ett egg forsiktig i det varme vannet og skrur ned varmen. Egget skal posjeres

3–4 min og føles mykt, men være mulig å ta ut med en sleiv uten at det brister. Det er lurt å ha et par ekstra egg i tilfelle ikke alle blir fine.

Når risen er nesten ferdig, har du i resten av ertene og aspargesbitene. Kok opp og monter risottoen med pureen, smør, parmesan og ramsløk. Spe med mer væske hvis den blir for tykk, den skal renne litt når du holder tallerkenen på skrå. Det skal være litt tyggemotstand i ris, men den skal ikke knase. Smak til med salt, pepper og sitronsaft. Legg opp med posjert egg, grønnsaker og urter.

Drikke til risotto

Risottoen har mer enhetlige smaker, med grønne, ferske aromaer. Erter og parmesan gir umami, sitron sørger for friskhet. Både hvitvin av Silvaner, hvit bordeaux og sancerre har gode aromaer som framhever det grønne. Pale ale eller IPA med ferskt, men ikke for tropisk humlepreg. Junmai-sake har både umami som framhever det samme i maten, og friskhet som passer til det grønne. Eplemost er et godt alkoholfritt valg.





Innovativ whiskyproduksjon

Lekenheten som kjennetegner de moderne ølbryggeriene, finner du i dag også hos destillerier i hele verden. Selv om de nye produsentene følger de samme prinsippene som destillerier etablert på midten av 1800-tallet, viser de samtidig at tradisjon og innovasjon kan leve godt side om side.

TEKST: MARTIN TØNDER SMITH, SENIOR PRODUKTSJEF
FOTO: WESTLAND DISTILLERY

Besøker du et tradisjonelt destilleri, inneholder en omvisning som regel også mye historie, der du får et innblikk i destilleriets gjøren og laden de siste fem–seks generasjoner. For besøkende kan dette være en fascinerende innfallsvinkel, men hva skal de som ikke har 200 års historie å lene seg på, snakke om? De kan rett og slett bruke tiden til å fortelle mer om hvorfor de lager whisky på akkurat sin måte. For mange destillatører tror jeg faktisk dette oppleves som ganske befriende. Dette ble tydelig for meg da jeg besøkte noen maltwhiskydestillierier i USA for ett år siden. Hva er så forskjellene i tilnærmingen til whiskyproduksjon hos tradisjonelle og den nye generasjonen produsenter?

Fra prosessindustri tilbake til landbruksprodukt

Produsentene jeg besøkte, og flere med dem, er mest opptatt av faktorene i produksjonen som har direkte innflytelse på hvordan den ferdige whiskyen smaker. Landbruk og whiskyproduksjon var opprinnelig uløselig knyttet til hverandre. Hvor kornet er dyrket, og hvordan det er maltet, har betydning for både smak og utbytte. Likevel har whiskyproduksjon lenge vært sett på som en ren prosessindustri. Produsentene kjøper inn råvarene de trenger, og får dem fraktet til produksjonsstedet. Derfor kan vi i dag kjøpe whisky produsert over nesten hele verden, også fra steder hvor det aldri har vokst bygg. Til tross for dette har det i senere år vokst fram en ny generasjon whiskyprodusenter. Disse beveger seg bort fra det rene prosessfokus som råder i whiskybransjen, og satser heller på korn som er dyrket i nærheten av destilleriene. Fatmodningen foregår også på samme sted som resten av produksjonen.

Stedegenhet

Et resultat av at stadig flere produsenter

tar slike valg, er at de etablerer en sterkere forbindelse med stedet whiskyen lages. En sentral faktor i dette er hvordan produsentene forholder seg til kornet de trenger for å lage whisky. Er det kun utbytte, altså liter alkohol per tonn korn, som er viktig, eller betyr voksested, hvordan bonden driver, og de sensoriske egenskapene til kornsorten noe? Dersom byggkorn kun er en handelsvare, forsvinner samtidig muligheten for å tillegge de andre faktorene vekt. Den nye generasjonen whiskyprodusenter ønsker seg bort fra dette systemet. De søker ofte direkte kontakt med bøndene som dyrker kornet, om ikke de tar den helt ut og etablerer destilleriet på en gård slik at de kan være selvforsynte med korn. Et direkte resultat av dette ser vi flere steder i verden, hvor kornbønder, malterier og destillierier sammen jobber fram nye kornvarianter som egner seg til whiskyproduksjon.

Håndverkstradisjon

Andre valg er også med på å underbygge den enkelte produsents særpreg, og det er ikke nødvendigvis geografisk tilhørighet som veier tyngst. Lokale håndverks-tradisjoner kan spille en viktig rolle, og for en rekke produsenter i USA er ølbrygging nettopp en slik. En håndverksbrygger tilnærmer seg produksjon med et helt annet tankesett enn en tradisjonell whiskyprodusent. Whiskyprodusenten tar sitt maltede bygg, mesker sin mesk og gjærer den med den samme gjæren som han brukte i går, i fjor og for ti år siden. Gjæringen tar nesten akkurat like lang tid hver gang, og sluttproduktet er relativt standardisert, med fatbruk og lengde på fatmodning som viktigste variabel. En viktig årsak til denne standardiserte tilnærmingen til whiskyproduksjon er at whiskyen man lagde, som regel inngikk i blandinger med kjente merkenavn.

Det viktigste var å tilfredsstille kundenes ønsker om at et merke skulle holde konsistent smak. I en blandet whisky, som gjerne inneholder mellom 40 og 50 ulike destillater, er det veldig greit for blanderen å vite at de ulike komponentene smaker likt hver gang.

De tenker som bryggere

I dag er det færre destillierier som selger whiskyen sin til bruk i blandet whisky. Derfor trenger de heller ikke å holde fast på å produsere et standardprodukt. De kan komme med en rekke ulike tapninger hvor det unike kommuniseres tydelig (eller utydelig) på etiketten. Eksempler kan være bruk av spesialmalt primært brukt i ølbrygging, bruk av ulike gjærstammer eller variasjoner i hvordan man destillerer. Med dette som bakteppe er det spennende å lære mer om hvordan den moderne whiskydestillatør bygger smak i det ferdige produkt. Den nye generasjonen whiskyprodusenter tenker nemlig mer som bryggere enn tradisjonelle whiskydestillatører. Bryggeren har klare tanker om hvordan ølet skal smake, hva slags farge det skal ha og hvordan munnfølelsen skal være. Han eller hun velger en sammensetning av malttyper, både basemalt og spesialmalt, gjær- og humletyper som hjelper til å skape det ønskede sluttproduktet. Hvordan det meskes, på hvilken temperatur og hvor lenge vørteren fermenterer, er helt essensielt for hvordan ølet smaker når det er ferdig. Den nye generasjonen whiskyprodusenter i USA henter mye inspirasjon fra bryggernes tankesett, og mange destillatører er også dyktige ølbryggere. Slik blir det spennende smaker av!

Gjæring gir estere og fenoler

I whiskyproduksjon tar som regel ikke alkoholfermentering så lang tid, og det

Den nye generasjonen whiskyprodusenter tenker mer som bryggere enn tradisjonelle whiskydestillatører.

meste av alkoholen i satsen er dannet allerede etter 48–54 timer. Allikevel velger mange å fortsette fermenteringen, og noen lar den fortsette i over 100 timer. Årsaken til dette er at det er en rekke andre viktige forbindelser som dannes under fermentering, i tillegg til alkohol. De viktigste er en type forbindelser kalt estere. Estere har en distinkt fruktig aroma, og er et resultat av at fettsyrer i vørteren reagerer med alkohol. Esterdannelse utgjør en prosentvis liten, men aromatisk sentral del i destillatets karakter, og whiskyprodusenter vet at det er under fermenteringen de skaper det som gjerne kalles destillerikarakterer. Vi kjenner igjen estere som fruktighet, gjerne i form av tropisk frukt.

Fenoler er en annen gruppe kjemiske forbindelser som er viktig i denne sammenhengen. I en ferdig modnet whisky er det en rekke kilder til fenoler. Du finner dem i malt, og spesielt høye nivåer i røkt malt. Vanillin og tannin, som primært stammer fra fatmodningen, er også fenoler. Fenolene har høyt kokepunkt og er løselige i alkohol. Fra naturens side er mennesket utstyrt med en

evne til å fange opp ørsmå konsentrasjoner, ettersom det er en rekke fenoler, som er giftige for oss. Fenoler fra fermentering gir ofte aroma av urter, krydder og røyk. En vørter som fermenteres med en gjærstamme som gir høye nivåer av både estere og fenoler gir altså en sats som er breddfull av aromatiske forbindelser. Disse konsentreres under destillasjon og vil gi et destillat som har tydelig egenart. Selv etter flere års fatmodning vil vi kunne kjenne dette igjen som en rikere og dypere fruktighet enn det vi finner i en whisky hvor vørteren er fermentert med ordinær «distiller's yeast». Flere destillerier bruker av den grunn belgiske gjærstammer i fermenteringen, ettersom de er kjent for å danne nettopp slike biprodukter under fermentering.

Ingen produksjonshemmeligheter

Utover valgene som tas under produksjonen, ser vi en annen og minst like viktig endring hos den nye generasjonen whiskyprodusenter. Der det tidligere var både forventet og akseptert at produsenter ikke snakket om sine «produksjons-

hemmeligheter», møter vi i dag en helt annen åpenhet. Produsenter ser i mye større grad enn før ut til å anerkjenne at kunnskap om produktene kan øke både interessen og entusiasmen hos kundene og merkeverens omdømme. Mange produsenter over hele verden opererer i dag med full transparens, når det gjelder både råvarer og produksjonsdetaljer. Det flotte med en slik gjennomsiktighet er at dersom du finner en whisky du synes er skikkelig god, kan du mest sannsynlig finne fram til de aller fleste detaljene i hvordan produktet har blitt framstilt, og hvilke råvarer som er brukt i produksjonen. Det gjør det ekstra interessant å følge med på den nye generasjonen whiskyprodusenter i hele verden! ●

Whisky eller whiskey?

I USA skrives *whiskey* med e, akkurat som i Irland. Ellers er stavemåten *whisky*. Her har jeg valgt å bruke *whisky* om både skotske og amerikanske produkter.



Hvilken drue er jeg?

- 1** Jeg er deilig naken, men kler også fat godt.
- 2** Jeg gjemmer meg ikke på bunnen av glasset, men spretter ut som et aromafyrverkeri.
- 3** Jeg er en av verdens mest kjente druer.
- 4** Jeg er kanskje ikke like subtil og lagringsdyktig som min mystiske søster Chenin Blanc, men jeg er både omgjengelig, åpen og ekstrovert.
- 5** Jeg er lokal helt et par steder i Tyskland, Østerrike og Italia. Og jeg trives godt i utkanten av Chablis, nærmere bestemt Saint-Bris.
- 6** Cabernet Franc og jeg er foreldrene til den vesle pluggen Cabernet Sauvignon.
- 7** Jeg klarer helt fint å lage vin alene, men samarbeider godt med Sémillon i Bordeaux om å lage både tørr og søt vin.
- 8** Det blir som regel ikke Sauternes uten meg.
- 9** Jeg elsker både grønn og hvit asparges, salater, chevre, blåskjell, makrell og reker.
- 10** Jeg er karaktersterk med tydelige aromaer av stikkelsbær, pasjonsfrukt og lime.
- 11** Mine søstre i nord kler seg i grønt og dufter deilig av nesle, solbærbusk og nyslått gress.
- 12** Jeg var mest kjent som en tørr hvitvin fra Sancerre og Pouilly-Fumé.
- 13** I dag er jeg berømt for å lage karakteristisk vin fra Marlborough på New Zealand.
- 14** Mine bokstaver er: NAVGOBACSUINLN

Svar: Og mitt navn er Sauvignon Blanc

Øl av norsk malt

I Norge dyrkes ganske mye bygg, men det aller meste går til dyrefôr. Fram til de seinere årene har det ikke vært produsert malt her til lands. Men nå er bildet endret, og det dukker opp flere øl som er basert på utelukkende norsk dyrket og maltet bygg. Flere av gårdene som dyrker og malter kornet, gjør alt for hånd. De driver såkalt gulvmalting, som er en arbeidskrevende metode. Maltingen omdanner stivelsen i kornet til fermenterbare sukkeforbindelser, først og fremst maltose. Kornet fuktes, så det starter å spire. Så tørkes det før spiringen er skikkelig i gang. Ved tradisjonell malting spres det fuktete kornet utover et stort gulv. For at det skal tørke jevnt, må det vendes flere ganger. Dette kan gjøres maskinelt eller manuelt med spader.



FOTO: GETTYIMAGES

Papp er emballasjevinner i annerledesåret

BiB under fire liter økte med 52 prosent i 2020, mens vin i glassemballasje økte med 33 prosent. Vi har sett en nedadgående trend for papp en god stund nå, før salget snudde i fjor. Vinmonopolets største klimafotavtrykk kommer fra emballasjen, og den lette pappemballasjen er klimavinneren. Noen mulige forklaringer på økning i papp-salg kan være:

1

2020 er trolig tidenes hytteår

På hytta vil man har det enkelt. Papp knuser ikke, veier lite, er lett å håndtere og er lett å bli kvitt i etterkant.

2

Kundene er kortere tid i butikken

Kundene spør sjeldnere om råd og velger det kjente og kjære. En bestselger på papp, i stedet for en ukjent vinflaske.

3

Mindre risikovilje i krisetider

Krisetider gjør også at folk oftere velger det kjente framfor å ta sjansen på noe nytt.

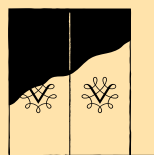
4

Økonomi

Kan vi tenke oss at de som tidligere har grensehandlet, i større grad går for rimeligere pappvin, enn dyrere årgangsvin? Rekordstor arbeidsledighet kan også bidra til at flere velger rimeligere viner. Vi har likevel sett svært få tegn som tyder på at kundene har gått ned i kvalitet på det de kjøpte hos oss i koronaperioden.



VINMONOPOLET



Nedbrytning av aminosyrer

Aminosyrer utgjør ca. 0,5 prosent av den totale druemassen. Til tross for beskjedne mengder har de likevel stor betydning for den kjemiske sammensetningen i vinen. Både gjær og melkesyrebakterier er i stand til å omsette aminosyrer, men med forskjellige sluttprodukter.

Bakterier spalter av karbondioksid slik at det dannes de frie aminer, som histamin, tyramin, fenyletyamin, putresin og kadaverin. Putresin og kadaverin er komponenter som ofte er relatert til forråtnelse. I surt miljø som i vin vil frie aminene foreligge som salter og vil derfor ikke gi lukter som vi ellers ville oppleve som lite attraktive. Histamin og tyramin er biologisk aktive forbindelser som kan gi opphav til ubehagsreaksjoner som hodepine og kvalme hos personer med intoleranse for disse komponentene. Etanol og acetaldehyd vil ofte gi forsterkende effekt på ubehagsreaksjonene.

Aminosyrer fungerer som nitrogen- og energikilde for gjærcellene. Når gjærcellene bryter ned aminosyrer, vil dette resultere i en rekke flyktige komponenter som aldehyder, alkoholer, laktoner og estere. Dette er forbindelser som i begrensede mengder gir et positivt bidrag til vinenes aroma. Svovelholdige aminosyrer er opphav til de mindre attraktive «reduktive» aromaene som vi lukter ved ekstremt lave konsentrasjoner.



FOTO: ELLEN JOHANNE JARU

Trygve Brekke leder for produktkvalitet i Vinmonopolet



FOTO: GETTY IMAGES

Sukker er ikke alltid søtt

Vi vil at alle som jobber med våre produkter, skal ha det bra, og at du som kunde skal være trygg på at varen du kjøper hos oss, er produsert på en rettferdig måte.

Vinmonopolet er opptatt av å støtte produsentene i å kunne etterleve våre krav og samarbeider tett med både produsentene og de norske importørene. I de mest utsatte områdene følger vi opp med revisjoner, altså en kontroll der en profesjonell, tredjeparts revisor går gjennom for å sjekke at våre etiske krav er oppfylt.

Sukker er en viktig ingrediens i våre rom-produkter. I sukkerindustrien har det vist seg at mange

arbeidere er utsatt for «heat stress» fordi de jobber når sola er aller sterkest. Dette kan føre til utvikling av den alvorlige nyresykdommen CKDu. Forskning viser at enkle grep som tilstrekkelige pauser i skyggen og tilgang på drikkevann kan forebygge dette. Sammen med organisasjonen La Isla Network har Vinmonopolet utviklet webinarer hvor produsenter får opplæring i hvordan de kan minimere risikoen for utvikling av «heat stress» – blant annet ved aktivt å styre arbeidstiden og pausene. Nå skal vi også i gang med et program der vi aktivt veileder produsentene i dette arbeidet.

Vil du bli abonnent?

Liker du Vinbladet og har lyst til å få det gratis hjem i postkassa? Gå inn på vinmonopolet.no og lag en profil i nettbutikken, dersom du ikke har det fra før. Der kan du hake av for at du ønsker å motta Vinbladet.



Neste nummer av Vinbladet

Kommer i begynnelsen av juni. Da får du tips om drikke til sommermaten og kan blant annet lese om produksjon av norsk eple cider.

Alkohol er ikkje som andre varer

**Derfor sel vi med ansvar og ber alle under 25 år
om å vise legitimasjon uoppfordra**

A/S VINMONOPOLET