


VINBLADET

 Nr. 4 / 2020 / 33. årgang



Amarone

Full av smak, men
smakløs for noen

Selskapsmenyen

Slik velger du
passende drikke

Brennevin

Tanker om tid
og lagring

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: 85 000

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

I år blir det en spesiell julehandel

2020 har vært et spesielt år for oss alle, også for Vinmonopolet. Det er fantastisk at vi ligger på topp i kundetilfredshet selv med de spesielle utfordringene vi har hatt i år. Jeg er takknemlig og imponert over innsatsen kunder og ansatte sammen har gjort for å sikre trygge rammer i butikkene våre. Takket være det har vi kunnet ivareta det viktige samfunnsoppdraget vårt – å selge med ansvar – også i denne tiden.

Mange har lagt om handlevanene sine de siste månedene. Bruken av vinmonopolet.no og appen vår har hatt en vekst på 30 prosent sammenliknet med i fjor. Nettomsetningen er doblet, og omtrent halvparten av kundene våre starter nå handelen digitalt. De fleste henter fremdeles varene i butikk, men får en mer forutsigbar handel ved å reservere på nett på forhånd.

Nordmenn drikker ikke mer under pandemien, snarere tvert imot. Men folk handler en større del av alkoholen sin på Polet. Tilnærmet full stopp i grensehandel og taxifreesalg og begrenset omsetning i barer, restauranter og kafeer har ført til et eksepsjonelt trykk i butikkene våre helt siden mars. Det går mot rekordsalg i år, og desember kommer til å bli ekstra utfordrende. For å unngå lange køer oppfordrer jeg derfor alle til å planlegge årets julehandel godt. Størst sjanse for å unngå kø har du om du gjør unna julehandelen hos oss innen 15. desember og handler om formiddagen eller tidlig i uka.

Som følge av myndighetenes råd vil mange julebord bli avlyst i år. Det kan bety at flere førjulsarrangementer trekkes inn i hjemmene. En undersøkelse fra Helsepolitisk barometer viser heldigvis at det er relativt sjelden at voksne drikker for mye med barn til stede. Takk til alle voksne som er bevisst på hvilken rollemodell de vil være for barna de har rundt seg!

Jeg ønsker Vinbladets lesere en riktig god jul og et godt nytt år.



Elisabeth Hunter
administrerende direktør

4

Innpakningens sorte magi

Har du opplevd å basere valgene dine på hvilke signaler innpakningen gir om innholdets kvalitet? Da kan du bli sittende med et berg av tomemballasje. Dyrt for deg og dumt for miljøet!



22

Selskapsmenyen

Noen middager er viktigere enn andre. Vi hjelper deg med å finne det beste drikkevalget. Her får du noen gode råd og et eksempel på en velsmakende festmeny.



8

Drikke til rakfisk

Tidligere var rakfisk en vintertradisjon, i dag spises den store deler av året. Men fremdeles er det slik at når kulda og snøen kommer, øker etterspørselen etter rakfisken.



10

Amarone

Laget av halvtørkede druer og full av smak. Elsket av folket, om enn ikke av vineliten. Visste du at amarone har en historisk kobling til silkeproduksjon i Veneto?

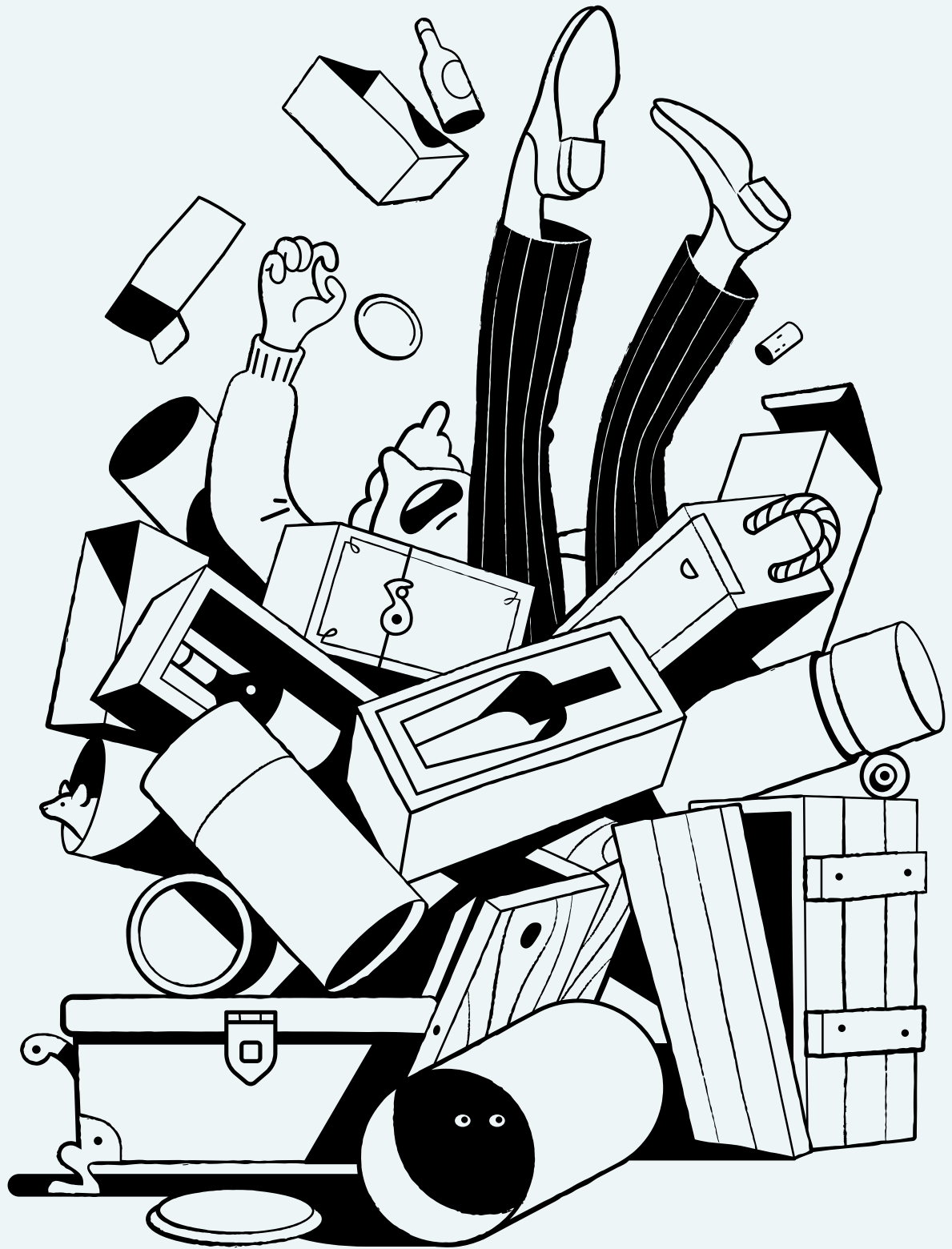
34

Brennevin og tid

Hva er hensikten med å lagre brennevin, og hva skjer egentlig i fatene etter hvert som tiden går?

LES OGSÅ

- 20 Norsk whisky
- 32 Gode råd om bestilling og levering
- 38 Smått og godt



Innpakningens sorte magi

I flere tiår har drikkevarebransjen kommunisert at trekasser og tunge flasker hører sammen med høy kvalitet. Salget vårt viser også at produkter med unødvendig emballasje selger mer. Men er det virkelig slik vi vil ha det?

TEKST: HEGE-LILL HAGEN ASP, SENIOR KOMMUNIKASJONS RÅDGIVER

ILLUSTRASJON: BJØRN BROCHMANN

Emballasjen er det første vi som forbrukere ser. Vi bedømmer ofte, rett eller galt, innholdet på grunnlag av hvordan produktet er presentert. Både form, utseende og kanskje til og med vekt er med på å bestemme hva vi tenker. Velger vi produktene med det beste innholdet? Eller er det de tyngste glassflaskene eller den flotteste innpakningen vi vurderer til å være den beste vinen eller den fineste whiskyen?

Framtidens emballasje

Miljø- og klimahensyn har vært viktige momenter i vinproduksjonen i en årrekke. Det gjelder alt fra dyrkningsmetoder, kjemikaliebruk, gjødsling og maskinbruk til transport av varene. Men det største klimaavtrykket Vinmonopolet setter, kommer fra emballasjen. I 2016 fikk vi gjennomført

en miljøanalyse som viste at produksjonen av emballasje står for nærmere halvparten av klimafotavtrykket fra vin.

– En enkel tommelfingerregel er at jo lettere emballasjen er, desto mindre klimafotavtrykk har den, forteller Rolf Erling Eriksen, leder for miljø i Vinmonopolet.

Heldigvis dukker det stadig opp mer miljø- og klimasmarte alternativer i emballasjeverdenen.

– Vi har satt krav om lettvektsemballasje overfor våre leverandører, og vi krever nå pant på alle nye viner i plastflasker som vi lanserer. Det er viktig for oss å bidra til at du som forbruker kan ta bærekraftige valg. Derfor legger vi også til rette for nye, innovative emballasjeløsninger, forteller han.

Vår tyngste vinflaske i glass veier 1,4 kilo uten innhold, men kvalitetsmessig er

det ingen grunn til at den skal veie mer enn 400 gram. En plastflaske (PET) veier til sammenlikning rundt 50 gram, og mange plastflasker har nå pant, som sikrer at de blir resirkulert.

– Vektdifferansen gir et klimautslipp tilsvarende bilkjøring i åtte kilometer, forteller Rolf. Pappkartongen veier aller minst, og Bag-in-Box blir derfor klimavinneren per liter. Litt overraskende, kanskje?

Emballasjens påvirkningskraft

Overemballering er en stor utfordring i hele alkoholindustrien. Ekstra stort er problemet for luksusvarene, altså de produktene vi kjøper når vi skal unne oss noe ekstra, eller de vi skal gi bort i gave. I disse tilfellene blir emballasjen ofte ekstravagant – og ekstra klimabelastende. Lars Erling Olsen, professor i markeds-



1 Rolf Erling Eriksen, leder for miljø i Vinmonopolet.

2 Lars Erling Olsen, professor i markedsføring på BI.

3 Martin Tønder Smith, senior produktsjef i Vinmonopolet med ansvar for spesialutvalget for øl og brennevin.

føring på BI, forteller at fra et markedsføringsperspektiv er det noen helt sentrale grunner til at produsentene benytter overemballering i salgøyemed.

– Først og fremst handler det om å skaffe seg mer plass til å kommunisere et budskap og å få ens eget merke til å skille seg fra konkurrentenes. Kunnskapen om vin er svært variabel. Mange kunder på Vinmonopolet har liten produktkunnskap og har derfor behov for «koder» for å skille mellom ulike merker og typer, forteller han.

Et annet poeng er at overemballering som ser pen og stilig ut, kan øke kundenes oppfatning av kvalitet og eksklusivitet. Professoren forteller at emballasjens preg av luksus kan ha stor påvirkning på kundens betalingsvilje. Produktet framstår som bedre, og man kan være villig til å betale mer for det.

Grønn luksus?

Whiskybransjen er et godt eksempel på at emballasjens preg av eksklusivitet påvirker forbrukerens smaksopplevelse og betalingsvilje. I tester har tunge flasker, eksklusivt design og overemballering vist seg å være det som treffer kundene.

– Jeg ser det som vår oppgave å utfordre dette, sier Martin Tønder Smith, senior produktsjef for brennevin på Vinmonopolet.

– I snart hundre år har Vinmonopolet vært samfunnets viktigste virkemiddel for ansvarlig salg av alkohol. Vi mener at det også bør innebære grønn ansvarlighet, sier Martin.

Han forteller at Vinmonopolet har satt i gang tiltak for å redusere unødvendig overemballering av brennevin, og da spesielt på single malt whisky.

– Årsaken til at vi først og fremst setter søkelys på whisky, er at dette er en kategori i vekst, samtidig som overemballeringen i kategorien er enorm, forteller han. En intern gjennomgang viste at nesten én av ti whiskyflasker var overemballert, mens hele seks av ti av dyrere maltwhiskyer var overemballert.

En utfordring Vinmonopolet har med overemballering, er at vi først overtar det juridiske eierskapet til produktene når de er levert til butikkene.

Men Vinmonopolet kan heldigvis være med på å snu den negative trenden når vi spesifiserer hvilke varer som skal inn i

hyllene. Et eksempel er whisky, der vi nå ber om produkter uten overemballering.

En nødvendig snuoperasjon

Interesseorganisasjonen for skotsk whisky-industri, Scotch Whisky Association (SWA), lanserte sin tiltaksplan for miljø og bærekraft i 2009. Målet var blant annet at gjennomsnittlig emballasjevekt skulle reduseres med 10 prosent for skotsk whisky. Men selv om de gjør det bra på alle de andre punktene i tiltaksplanen, går det feil vei med emballasjevekten. Forklaringen er at kundene kjøper en høyere andel såkalt premium-produkter enn før.

Martin forteller at hele bransjen snakker om den utbredte og overdrevne bruken av innpakning av denne type produkter.

– Men i flere tiår har bransjen kommunisert at luksus, høy kvalitet og masse «bling», trekasser og tunge flasker hører sammen. Salget vårt viser at produkter med unødvendig sesong- og markedsrelatert emballasje selger mer enn produkter uten, også varer som ikke hører hjemme i luksussegmentet.

– Den eneste grunnen til å bruke slik overemballering er at det er salgsfremmende, og produsentene er redde for at produktene deres skal bli upopulære hvis de kutter ut den ekstra innpakningen. Men egentlig burde det jo vært omvendt, sier Martin.

Nordisk samarbeid

Vinmonopolet jobber for en samkjøring av krav til emballasje gjennom et miljø-samarbeid med de andre nordiske alkoholmonopolene. Vi har erfart at en felles tilnærming gir større effekt. Når det gjelder whisky, er vi først ute med å etterspørre produkter uten overemballering.

Dessverre har vi sett eksempler på at produkter fraktes til Norge med overemballering som så blir fjernet av leverandørene før produktene sendes ut til Vinmonopolets butikker.

– Det blir jo ingen bedring av slikt! For å komme videre trenger vi at alle står sammen om dette. Klarer vi det, er det virkelig en vinn-vinn-situasjon for alle parter. Det er bra for klimaet, det blir lavere kostpris for produsentene, og det blir lavere kostnad for deg som kunde, avslutter Martin. ●

Velg rett, velg lett!

40 %

av klimafotavtrykket til våre produkter kommer fra produksjon av emballasje.



Målet er at all emballasje av plast og aluminium er tilknyttet panteordningen. Pant sikrer at emballasjen blir resirkulert og slik oppnår redusert klimafotavtrykk.

1,4 kg

Vår tyngste vinflaske i glass veier 1,4 kilo uten innhold.

50 g

En plastflaske veier rundt 50 gram.



Vil du tenke på miljøet, bør du velge lettest mulig emballasje. Se etter produkter merket «miljøsmart emballasje».

Ekstraemballasje, et eksempel:

I sommer kontrollerte vi samtlige varer i noen produktkategorier i hyllene til butikken Tromsø Langnes for overemballering. Slik var andelen av overemballerte varer i de ulike kategoriene:



Musserende

10 %



Vin

3 %



Whisky

25 %

Maltwhisky

60 %

Annen whisky

8 %

Rakfisen er eit handverksprodukt, og fleire produsentar har fått spesialitetsgodkjenning frå Matmerk. «Rakfisk frå Valdres» er òg blitt ei verna geografisk nemning.

Særnorsk delikatesse

Rakfisk er ein mattradisjon som kan sporast tilbake til mellomalderen. Namnet rakfisk er brukt så tidleg som 1348 og er truleg endå eldre. Året etter kom svartedauden – utan samanheng, altså.

TEKST: NICLAS LUNDMARK, VAREFAGLEG RÅDGIVAR FOTO: TOMMY ANDRESEN

Raking av fisk, anten det er aure, røye, sik eller sild, er ein gammal konserveringsmetode som opphavleg kjem frå dei indre dal- og fjellstroka i Sør-Noreg. Rakfisen er ei av dei mest særeigne kulturelle matopplevingane våre – elska av nokre, hata av andre.

Behov for konservering

Då vi gjekk frå å vere omflakkande veidefolk til å busetje oss, måtte vi ta vare på ei større mengd matvarer over lengre tid. På våre breiddegrader fanst det tre metodar: tørking, salting og fermentering. Til den siste kategorien høyrer både raking av fisk og brygging av øl.

Torsk blei tørka, men feit fisk som laks, aure og røye var ikkje eigna til tørking.

Bruken av salt til konservering var tidleg kjend, men salt var dyrt og måtte fraktast langt og var såleis ei mangelvare i avsidesliggjande innlandsområde. I innlandet eksperimenterte folk derfor

med lågare saltkonsentrasjonar, i staden for å fullsalte slik ein gjorde med klippfisk langs kysten.

Fermenteringsprosessen

Når ein fermenterer fisken, skaper enzym frå mikroorganismar biokjemiske endringar i maten. Den same metoden blir brukt i framstillinga av ein del ost.

Fisken blir flatreinsa, vaska og salta i buk og hovud. Deretter blir han lagra kjølig, tett og under press i kar med buken opp. Den låge saltkonsentrasjonen tillèt ei viss bakterieverksemde. Raking er ein prosess som krev kunnskap og tøyaktigheit, og er i dag strengt regulert i kommersiell produksjon. Det er viktig at mjølkesyrebakteriane, som er bakteriar vi vil ha, får gode forhold. Dei formeirar seg ved å ete sukkeret i fiskeblodet og produserer enzym som gjer fiskekjøtet mjukt. Dess mindre salt og dess høgare temperatur, dess meir fermenteringspreg

får fisken. Det gir kraftigare lukt og smak og meir smørbar konsistens.

Tradisjonell eller eksperimentell servering

Tradisjonalistane vil nok seie at med god fisk klarer ein seg med fisk, potet, smør og lefse eller flatbrød. Utover dette er det mange lokale variasjonar i kva ein har attåt. Modernistane, derimot, serverer rakfisktapas, rakfisksushi og rakfisktaco.

Det er ikkje så lenge sidan folk fekk hakeslepp då Polet tilrådde kvitvin og champagne til fårikål og pinnekjøtt. No ser vi at det er blitt dei nye klassikarane. Kva med rakfisk? Er det framleis berre øl og dram som gjeld?

Drikke til rakfisk

Vi har testa mange ulike drikkar til rakfisk. Vår erfaring er at om du elsker eller avskyr sjølve fisken, vil det påverke kva slags drikke du føretrekkjer til.



Tørt eller halvtørt. Det viste seg at dei som likte rakfisk, i hovudsak føretrakte *tørr* og *slank champagne*. Dei som ikkje likte rakfisk, hadde større dragnad mot *halvtørr* og *fruktig riesling*. Det kan henge i hop med at smaken av maten kjem tydelegare gjennom med champagnen. Søtleiken i rieslingen legg eit behageleg og fruktig slør over fiskesmaken.

Raudt eller oransje. Insisterer du på å ha raudvin til rakfisk, vil det vere eit poeng å finne ein vin som snerper lite, og som er saftig og leskande. Eit betre val vil vere ein *oransjevin*, som er kvitvin laga på raudvinsmetode. Då får du ein kvitvin med snerp og svale, balsamiske aromar som ber preg av utvikling.

Tradisjonelt. Øl og akevitt har tradisjonelt vore fast følgje til rakfisken. Eit *lyst, overgjæra øl* med nok konsentrasjon og ikkje for dominerande bitterheit er

eit godt val. Det er òg eit norsk øl gjæra med *kveik*. Ein *lys akevitt* med balansert krydderbruk, preg av sitrus, dill og karve kan passe godt til mild rakfisk. Vellagra rakfisk må gjerne få følgje av ein meir *fatprega* og *søtleg akevitt*.

Utanom det vanlege. Til den som har lyst til å bli utfordra og overraska, har vi fire innsidetips. Ein god *kvitvin frå Jura* med litt florpreg er eit spanande val. Floraromaen er med på å forsterke fermenteringsaromaene i fisken. Sjølv om det kanskje ikkje er det første du tenkjer på når vi snakkar om rakfisk, smaker *rosévin* med god konsentrasjon verkeleg godt til. *Surølet geuze* bidrar med god friskeik og spanande aromar til kombinasjonen. *Sake* og rakfisk er ein annan uvanleg og spanande kombinasjon som framhevar både smaken og munnkjensla i fisken. ●

Raki – rakur – har råka

Rakfisk, råkåfisk eller rakaure – kjær fisk har mange namn. Men kva betyr namnet? Er det fuktig, råmen fisk slik Ivar Aasen hevdar, eller kjem ordet rak frå då vikingane reiste heilt til Miklagard og fekk kjennskap til druebrennevinet raki?

Ordet rak blir brukt i mange samanhengar (rakt på sak, rett og rak og raka fant), men når det gjeld mat, skriv Aasen at rak betyr sur og gjennomsyra. I *Nynorsk etymologisk ordbok* står det at opphavet til ordet *rakr* er «fuktig», det same er det islandske ordet *rakur*, og på latin har ordet rigare med vatn å gjere.

AMARONE



AMARONE

Skrukkehud på silkeseng

TEKST: TOM TYRIHJELL, LEDER FAGKOMMUNIKASJON

ILLUSTRASJON: ESRA RØISE / BYHANDS

En gang var dette en sjelden og særegen vin for dedikerte hedonister. I dag er amarone en av Italias dyreste og mest populære viner. Full av smak. Likevel smakløs for noen.





I ate his liver with some fava beans and a nice chianti

– Hannibal Lecter,
rollfigur i filmen *Nattsvermeren* (1991)

Kannibalens favoritt

Sitatet er fra filmen *Nattsvermeren* (1991) og bekrefter ikke bare den psykopatiske seriemorderen og kannibalen Hannibal Lecters morbide form for humor. Det viser også at chianti var den mest kjente referansen til italiensk kvalitetsvin på begynnelsen av 90-tallet. Det var nemlig amarone og ikke chianti Hannibal drakk til leveren i boka *Silence of the Lambs*, som filmen er basert på.

I dag hadde de nok vært mer tekstro. Amarone er godt etablert som en av Italias prestisjeviner og koster en god del mer enn det man må betale for en flaske chianti. På den annen side ville kanskje ikke Amarone vært et like godt uttrykk for hvor sofistisert og kultivert Hannibal er. Produksjonen av amarone har femdoblet seg siden 1990. Det har gjort vinen mer allment tilgjengelige men også endret stil og kvalitet på vinen. Mange vinkjennere forbinder ikke amarone med finesse. De oppfatter vinen som brauten-de, overtydelig og pompøs. En vin som

kjøpes av folk med penger, men uten vinkultur.

Til opera eller hyttekos

Likevel elsker nordmenn amarone. Kanskje fordi vi er uvitende om vinkjennereens dom, eller bare gir blaffen i hva vinsnobbene måtte mene. Amarone er den nest mest solgte vinen i prisklassen under 750 kroner, og salget fordeler seg jevnt i både i by og land. Du finner mer om dette på side 19. Betyr det at vi har dårlig smak? Sikkert! Vi som alle andre. Poenget med amarone er ikke god eller dårlig smak, men mye smak. Amarone er en barokk vin. Det er en hedonistisk vin. Det er vinen Don Giovanni burde ha drukket da han inviterte spøkelsen på søndagslunsj.

Vi er jo et hyttefolk enten vi har hytte eller ei. Og naturen er vår kirke. Når smaken av amarone beskrives, brukes ofte ord og referanser som tar deg på en reise fra en høstdag i skogen via vinterkos på hytta til julas søtladne, ek-

sotiske dufter og kryddere. Trekk inn og kjenn på duften av bålcaffe, jernbanesviller, porterøl, skotsk øywhisky, vanilje, stall, lær, tobakk, snus, lakket tre, frukt-kompott, sviker, rosiner, marmelade, kakao, kanel, mandel, nellik og plommer i brandy. Kanskje ligger forklaringen på det norske folks forkjærlighet for amarone her.

En vin til å spise opp

Italienerne kaller amarone for en sofavin eller en meditasjonsvin. Det er vin du drikker uten noe til, som du nipper til mens du har den gode samtalen om livet, kjærligheten, kunsten, døden og femmila. Det eneste tilbehøret må være noe vellagret parmesan, litt nøtter eller et par biter mørk sjokolade. For kan denne vinen, som er som flytende mat eller spiselig drikke, være en matvin?

Mat med mye smak, innkokte retter, og sødmefullt tilbehør, som osso bucco eller pekingand, passer amaronens pondus bra. Innslag av tørket frukt gir



også gjenklang i vinen. Til det lyse og milde kalkunkjøttet vil champagne eller hvitvin være førstevalget. Hvis stuffing og tilbehør består av svisker, epler, dadler og nøtter, åpner dette for en amarone. I Verona drikker de amarone til stek av hest, eselragu, risotto med amarone og andebryst kokt i balsamico og servert med fruktsennep.

Fra silkeormer til druer

Amarone kommer i flere utgaver, eller stiler. Det er både de moderne, ravnsvarte utgavene med intenst preg av mørke bær, og de strammere, mer nyanserte og tradisjonelle vinene med mer friskhet, rosinpreg og sting. Amarone er en metodevin, som sin rake motpart champagne. Det er mange valg vinmakeren skal ta for å få det ønskede sluttproduktet, som hvilke druer og deres blandingsforhold, tørketiden på druene og mengden edelråtepreg.

Spesielt tørking av druene er vesentlig. Det er svært få tørre viner som

er laget på tørkede druer. Det er dette som gjør amarone til amarone. Druene høstes inn og legges til tørking i flere måneder i luftige kasser eller trehyller. Tidligere ble drueklasene hengt opp i tau eller over pinner, men på 1700-tallet ble silkeormproduksjon en kjærkommen inntekt for vinbøndene i Veneto. På loftet i de tradisjonelle familiehusene lå silkeormene i skuffene og spiste seg store og gule på morbærblader, mens de spant seg hver sin kokong av flere hundre meter silketråd. Denne tråden er altfor dyrebar til å bli til larvemat. Hele 5 000 kokonger trengs for å lage en kimono. Så kokongene kokes på sensommeren, larvene dør, og silken sendes videre til fabrikk. Tilbake på loftet står en rekke to meter høye stativer med åtte lange hyller av tre. Et perfekt sted å legge druene til tørking for vinteren.

Hadde larven fått leve og gjennomgått den magiske metamorfosen til sommerfugl, ville en *Bombyx mori* kommet ut av kokongen, nattsvermeren.

Amaronens tidslinje

1938

Første dokumentasjon på at et fat med recioto «feilaktig» gjærer ut og blir til en tørr vin.

1968

Amarone blir en del av DOC Valpolicella og det italienske lovverket.

1991

Amarone blir definert som en egen vin og ikke bare en tørr variant av recioto.

1994

En amarone kommer i salg på Vinmonopolet. Den koster 120 kroner, omtrent dobbelt så mye som den billigste italienske vinen.

2010

Amarone får betegnelsen DCOG, det høyeste nivået i den italienske vinloven.

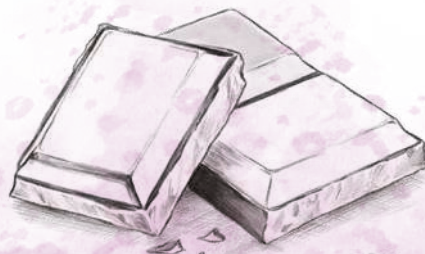
Valpolicella

Dette er navnet på både vinområdet og en av de fire rødvinene derfra. Valpolicella er en lett, frisk og fruktig rødvin som lages på vanlig måte av ferske druer. Den lagres ikke lenge og kommer først på markedet av disse fire rødvinene fra Veneto. Står det Superiore på etiketten, er vinen lagret i ett år og har mer enn 12 prosent alkohol.

Lukt: kirsebær, roser og mandler
Smak: lett, frisk og fruktig



Sødme



Amarone

Amarone lages av tørkede druer. De er ikke like tørre som rosiner, bare halvveis tørkede. Noe saft må være igjen for å lage vin. Vinplanten må være minst fire år gammel før druene kan brukes til amarone. Druene knuses for å frigjøre saften. Skall og saft ligger sammen i en måneds tid slik at smak og aroma kan trekkes ut. Samtidig begynner saften å gjære. Gjæringen går sakte og varer lenge. Vinen siles så av og tappes på fat. Druerestene kan brukes sammen med 10–15 prosent av vinen til å lage ripasso. Amarone må ha minst 14 prosent alkohol og kan ha opptil 12 gram sukker per liter. Vinen må lagres i minst to år fra 1. januar etter innhøstningen. Står det Riserva på etiketten, har den blitt lagret i minst fire år.

Lukt: morell, sviske, kaffe og sjokolade
Smak: fylldig, oljet og varmende

Sødme

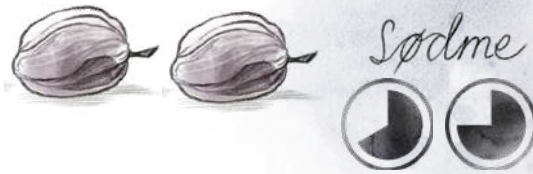


Recioto

Navnet stammer fra ordet «recie», som betyr ører. De søteste druene i sitter nemlig øverst på drueklasen. Det er disse druene som brukes til å lage recioto. Druene halvtørkes som når man lager amarone, men rundt tretti dager lenger for å konsentrere enda mer sukker i druene. Gjæringen blir stoppet underveis slik at det blir nok sukker igjen (som regel 100 gram per liter eller mer) til at dette blir en søt vin. Vinen lagres så videre på eikefat eller tank i ett til fem år.

Lukt: stultede moreller, marsipan og svisker

Smak: søt, intens og frisk



Ripasso

Denne populære vinen fikk egen DOC i 2010. Målet var å regulere en produksjon som for lengst hadde tatt vel mye av. Ripasso lages ved å helle fersk og fruktig valpolicella over druerestene fra produksjonen av amarone eller recioto. Nytt fra og med 2019 er at 10–15 prosent av vinen også må være med. Det gjør at produksjonen av amarone/recioto blir tilsvarende mindre. Vin og druerester må gjære minst tre dager sammen. Og kun i én omgang. Både valpolicellaen og amaronen må komme fra samme produsent. Det er ikke lov å kjøpe druer eller vin fra andre. Og man kan maksimalt produsere dobbelt så mye ripasso som amarone. Vinen må så lagres i minst ett år på fat før den selges.

Lukt: svisker, tre, røyk og marmelade

Smak: fylldig, sødmefull med litt bitterhet



En Amarone blir til

Det er mange grep produsenten må gjøre underveis for å få den kvaliteten og stilen på vinen han eller hun ønsker å oppnå. Den største forskjellen ligger i tørkingen av druene, mengden elderåte som aksepteres, og hvilken type materiale vinene lagres på fram til de slippes for salg.

Ikke helt rosin

Druer kan tørkes på vinplanten eller innendørs. I Veneto bruker de tørkerom. Der er ikke druene utsatt for å bli spist av fugler og dyr, og det er lettere å kontrollere tørkeprosessen.

Druene tørkes i hele klaser. Fjerner man stilken, kan såret føre til oksidasjon og bakteriedannelse. Det kan gi eddik i den ferdige vinen. Klasene legges i åpne skuffer eller kasser. De må ikke ligge helt tett. Luftsirkulasjon er viktig for at det ikke skal dannes råte.

Druene tørkes i 60 til 120 dager avhengig av temperatur og luftfuktighet, og hvilken stil og kvalitet produsenten etterstreber. Den gjennomsnittlige vinter-temperaturen i Veneto er blitt høyere, og dette har gitt kortere tørketid.

I dag foregår det meste av tørkingen i store moderne, lagerliknende rom med elektriske vifter og datamaskiner som styrer luftfuktighet og temperatur. Noen bruker moderne teknikk for å supplere når naturen ikke klarer jobben alene.

Druene mister 30–50 prosent vekt under tørkeprosessen. Det meste av dette er vann. De halvtørkede druene er svært konsentrerte på smak og sukker.

Edel forråtnelse

Råtnedruer er noe gode vinmakere sorterer bort. Men det finnes druer med edelråte. Det er gull verdt for produsenter

av klassiske søte viner som sauternes, tokaji, vin santo og trockenbeerenauslese. Og for noen amaroneprodusenter.

Soppsporene til muggsoppen *Botrytis cinerea* spres med vinden og insekter og fester seg på druene. Hvis det er høy luftfuktighet og temperaturen ligger på 18–20 grader, vil soppen trives godt og bre seg over druene som en askeliknede hinne.

Muggsoppen spiser noe sukker, men mest av alt reduserer den mengden vinsyre og eplesyre i vinen. Derimot øker mengden ekstrakt, glyserol og flyktige syrer. Dette gir vinen litt høyere alkoholstyrke, en fet, søtlig munnfølelse og smak av marsipan, sopp, harpiks, ristede nøtter og underskog.

Tidligere var et tydelig edelråtepreg viktig for at vinen skulle være en god amarone, i dag er dette mer et stilvalg. Her skilles det på moderne og tradisjonelle produsenter. Mange moderne produsenter bruker druer med lite eller ikke noe edelråte. De mener dette gir fruktigere vin som er mer mat- og drikkevennlig. Men det finnes også de som vil si at de tradisjonelle, strammere og mer nyanseerte amarone er vel så gode matviner. Om ikke bedre.

Produsentene har flere måter å styre mengden botrytis på druene på. Corvina utvikler lettere edelråte enn de andre druene, Corvinone og Rondinella. Rask tørking fører til ingen eller lite elderåte. Hvis druene tørkes helt eller delvis på den naturlige måten, vil det dannes mer edelråte i tørkerommene, som ligger nede i dalen enn oppe i åssidene.

Kald og sakte gjæring

I de siste kalde vintermånedene presses druene. Mosten ligger sammen med

skallet for å trekke ut farge, aroma og smak. Dette kan ta fra et par uker til over en måned. Så begynner gjæringen. Lav temperatur, ekstra mye sukker i druene på grunn av tørkingen og etter hvert en veldig høy alkoholstyrke, er en utfordring for gjærsoppene. Tidligere stoppet ofte gjæringen opp og var vanskelig å få i gang igjen. Det kunne gi usmak i vinen. Den gjæren som er naturlig til stede i kjelleren klarer sjelden å gjøre jobben godt nok, og flere produsenter bruker en gjærstamme de selv har kultivert. Spesielt gjærtypen *Bayanus* har vist seg å være ekstra godt egnet.

Lagring på tre, stål eller marmor

Før amaronen er klar for salg, må den lagres i minst to år. I Veneto har de både gamle, veldig store vinfat på opptil 10 000 liter, tonneau på 500–600 liter og små franske eikefat på 225 liter. Det tradisjonelle fatet for amarone er på 2 500 liter og laget av eik fra Slavonia i Øst-Kroatia. Noen produsenter bruker fat av andre tresorter enn eik, som akasie, kastanje og kirsebær, eller beholdere av terrakotta, marmor eller stål. Størrelse og materiale gir ulik utvikling av vinen. Små beholdere gir raskere «oppdragelse» av vinen. Eik setter som regel mest smak på vinen, spesielt når fatene er helt nye eller lite brukt. Kjenner du kaffe, kokos, vanilje eller sjokolade i vinen, stammer det antakelig fra denne typen fatlagring. Store fat gir saktere utvikling. De tilfører ikke noe ekstra smak, men fremmer vinnens egne kvaliteter.



Finnes det dårlige årganger av amarone?

Hvordan en vin gjenspeiler vekstsesongen den har vært gjennom, er fascinerende for vinentusiaster og eksperter og nervepirrende for produsenten. De mest «gjennomsiktige» vinene, for eksempel viner laget på Pinot Noir, er kjent for å gjøre dette aller best. Amarone, derimot, med sin fylde, ekstrakt og høye alkoholstyrke, er som et fjell – upåvirkelig for vær og vind. Skulle man tro.

Så dukket 2014-årgangen opp. En årgang sett på som nærmest katastrofal. Gjennomsnittstemperaturen var på samme nivå som de tre gode, foregående årene, inkludert den eksepsjonelt gode 2011-årgangen. Det var faktisk høyere varme på slutten av høsten enn normalt. Men det var en god del regn. Regn får druene til å fylles med vann og ese opp. Klasene blir kompakte, tette. Når det i tillegg er varmt i luften, ligger forholdene veldig godt til rette for dannelse av muggsopp. I en god årgang går rundt 65 prosent av druene i Veneto til amarone. I 2014 var det bare 35 prosent. De druene som var gode nok til å lage amarone av, ble til gode, men noe lettere viner med et noe lysere fruktbilde enn det vi er vant til.

Av nyere årganger regnes 2007, 2009 og 2016 som svært bra. Noen produsenter opererer med et femstjerners system, og det er kun rundt 10 prosent som har fått toppscore de siste femti årene. Her vurderes årgangen helt fram til flasketapping. Det poengterer hvor viktige månedene med tørking av druene etter innhøstning er for den ferdige vinen. Det er her amaronen blir til. Kravene til grundig sortering før tørkeprosessen begynner, er viktig for at det ikke skal utvikles råte. Hvis ikke luftfuktigheten og temperaturen under tørkingen er riktig, vil druene bli dårlige uansett hvor gode de var ved innhøstningen.

Druer

Amaronedruene

Amarone er en blandingsvin. Valg av druetyper og blandingsforholdet mellom dem er bestemmende for vinens stil og karakter.

Veneto har et stort mangfold av lokale druesorter, og det er for det mes-

te disse som brukes til å lage amarone. Den tradisjonelle blandingen har vært av Corvina, Rondinella og Molinara. I dag er det ikke lenger obligatorisk å bruke Molinara. Druen Corvinone har derimot økt sin andel i drueblandingen og kan i dag erstatte Corvina helt eller delvis. Flere

produsenter blander også inn andre lokale og italienske druer som Croatina, Oseleta, Dindarella og Sangiovese, og internasjonale druer som Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot og Teroldego.

Corvina

Fruktbomba

Hoveddruen i blandingen. Corvina gir lite farge, men mye smak, friskhet og fasthet, og fruktighet preget av morell, kirsebær og urter.

Dette er også druene som kan gi mest edelråte under tørkingen. Noen synes dette hører hjemme i en skikkelig amarone, mens mer moderne produsenter toner dette ned for å gjøre vinene mindre voldsomme og mer matvennlige.

Kan utgjøre 45–95 prosent av blandingen.

Corvinone

Superfrukt og krydder

Detter er den nye hoveddruen i amarone. Noen kaller den supercorvina. Corvinone gir dyp farge og mye fruktighet. Corvina har tykt skall. Det gjør druen lite utsatt for råte og foretrekkes derfor av produsenter som lager en fruktigere amarone med lite eller ikke noe botrytispreg.

Corvinone er veldig godt egnet til tørking siden druene er store og klasene luftige. Andelen Corvinone som er tillatt å bruke, har økt. I dag kan den erstatte Corvina fullt og helt.

Kan utgjøre 45–95 prosent av blandingen.



Molinara

Lettheten

Energisk drue som gir moderat alkohol og tilfører friskhet og urtepreg. Molinara var tidligere en obligatorisk del av blandingen, men i dag er det valgfritt om man vil bruke den eller ei. Noen velger ikke å ha den med, siden den gjør fargen på vinen mindre dyp og intens. Andre verdsetter friskheten den tilfører. Molinara brukes i dag mest i de lettere vinene bardolino og valpolicella, og til å lage rosévin. Den tåler frost dårlig, men med høyere gjennomsnittstemperatur i Valpolicella kan den snart gjøre comeback.

Er ikke lenger obligatorisk i blandingen.

Rondinella

Blomsterenga

Dette er en liten hardhaus som tåler både tørke, kulde, råte og sykdommer. Like fullt tilfører den vinen delikate eteriske aromaer av fiol og roser. Den gir normalt mindre edelråtepreg enn Corvina, men når den først utvikler dette, blir det svært mye av det.

Kan utgjøre 5–30 prosent av drueblandingen.



Alle drikker Amarone

Amarone er en av de mest populære dyre vinene. Av rødvin solgt i prisintervallet mellom 300 og 750 kroner ligger amarone-regionen Veneto på andreplass etter Piemonte, som er kjent for de to toppvinene barolo og barbaresco. Går vi ned på salget for de enkelte underområdene i 2019, er amarone på andreplass etter barolo.

Salget er jevnt fordelt over de fire regionene i Norge – nord, sør, øst og vest. Ikke overraskende er det polet på CC Vest i Oslo som selger flest liter med amarone. Dette er landets største pol målt i antallet solgte liter. Men når vi ser på hva de enkelte vinmonopolbutikkene selger av amarone i forhold til totalvolumet, er det polet på Skjervøy i Troms som topper tabellen, foran Strømmen i Viken fylke. Spisser vi det inn mot andelen av totalsalget av rødvin, ligger også Skjervøy øverst. På andreplass følger Kongsvinger. En av våre flaggskipsbutikker for Fine Wine, Aker Brygge i Oslo, ligger på en åttende plass av våre totalt 330 butikker.

Amarone-polet

Lill Solveig Arneng er butikksjef på polet i Skjervøy. Hun er ikke sikker på hvordan det kan ha seg at det selges aller mest amarone nettopp der. Men hun har gjort seg noen tanker.

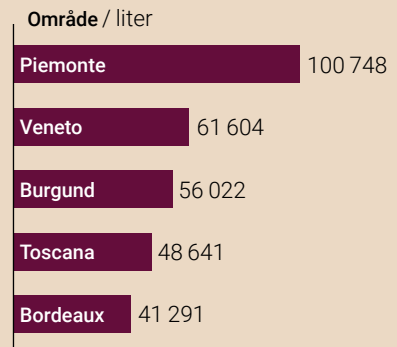
Fisken er det nye gullet. Skjervøy er et vitalt knutepunkt for oppdretts- og fiskeindustrien. Vi har bare rundt 2 500 innbyggere. Men vinklubben her har hele 30 medlemmer. Der smaker vi ofte dyrere kvalitetsviner som amarone. I butikken følger vi opp med å ha et godt utvalg tilpasset kundene. Det er ikke de unge som kjøper amarone, det er nok mer en mann på 40 pluss med god økonomi, sier hun.



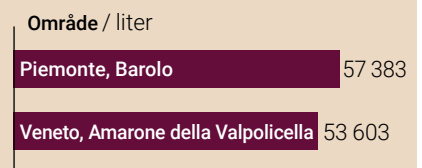
FOTO: IRENE SANDNES

Lill Solveig Arneng, butikksjef i Skjervøy

Salg av helflaske rødvin med pris 300–750 kroner fordelt på region (2019)



Salg av helflaske rødvin med pris 300–750 kroner fordelt på vinområde (2019)



Salg av helflaske amarone med pris 300–750 kroner relativt til butikkens totalsalg (2019)

Plass

- 1 Skjervøy
- 2 Strømmen

Salg av helflaske amarone med pris 300–750 kroner relativt til butikkens totalsalg av rødvin (2019)

Plass

- 1 Skjervøy
- 2 Kongsvinger
- 3 Båtsfjord



Norsk whisky – kva skjer?

Whiskyproduksjon er noko nytt i Noreg. Idar Sørensen og Martin Tønder Smith er Vinmonopolets produktsjefar for øl og brennevin og gir oss eit lite blick inn i kva som kan gi særpreg i norsk whisky i framtida.

TEKST: MARIE STEFFENS
FOTO: IDAR SØRENSEN

Nokre få destilleri starta prøvedestillering i liten skala etter at produksjonsmonopolet blei oppheva på byrjinga av 2000-talet. Men det er først dei seinare åra at det faktisk har blitt produsert norsk whisky. Ti norske destilleri lagar whisky i dag, fire av dei har ferdige produkt på marknaden. I tillegg er eit par til i ferd med å starte opp. Whiskyproduksjonen er spreidd over alle landsdelar, frå Agder i sør til Troms og Finnmark i nord.

Forskrift om alkoholsterke og aromatiserte drikker mv. definerer kva reglar som gjeld når du skal kalle eit produkt til dømes whisky – både her til lands og innanfor EU og EØS. Forskrifta overlèt likevel ein del val til den enkelte produsenten. Ved å vere opne og leikne kan produsentane få nye idear som kan bidra til å utvikle eit norsk særpreg i whiskyen i framtida.

Når det gjeld til dømes fatbruk, har vi færre avgrensingar i Noreg enn i tradisjonelle whiskyland som USA og

Skottland. Minimumskravet til fatlagring er tre år òg i Noreg, men i motsetning til hos skottane bruker vi ofte små fat og av og til òg nye fat. Nokre eksperimenterer attpåtil med fat laga av norsk eik.

Dei fleste norske destilleria verken maltar eller meskar kornet sjølve, men har avtale med eit lokalt bryggeri som bryggjar meirken etter deira oppskrift. I Noreg lagar dei fleste maltwhisky og bruker meisk av 100 prosent malta bygg. Men ofte bruker ein bryggjemalt laga til ølbrygging, som gjerne er mørkare brenn enn standard whiskymalt.

Noko av det mest spanande som skjer, er bruken av norsk malt og ikkje minst gjæring med den norske gardsgjæren kveik. Under fermenteringa blir det danna ulike aromastoff etter kva gjær ein bruker, og kveik er ein unik gjærtype med andre eigenskapar enn den nøytrale skotske *destiller's yeast*. ●



Bestill heime!

I appen kan du bestille varer til deg sjølv eller g aver til andre, og du kan få varene tilsendt om du ønskjer det.



Fest- middagen

Noen ganger betyr middagen litt mer. Kanskje er det en spesiell anledning, eller kanskje kommer det gjester som fortjener ekstra oppvartning. I høst har vi øvd oss på å sette drikke til selskapsmenyer i Vinmonopolets butikker over hele Norge. Snakk gjerne med oss om din meny.

TEKST: ANNE ENGGRAV, FAGANSVARLIG MAT OG DRIKKE
FOTO: TOMMY ANDRESEN STYLIST: LINE DAMMEN



Tradisjon og trend

En klassisk festmeny er godt, trygt og stilig. Det trenger vi nå som alt annet er i endring.

Tradisjonell festmat

Selskapsretter og festmenyer har ikke endret seg veldig mye på de siste 30–40 årene. En titt i gamle kokebøker kan bekrefte det. Selv om forloren skilpadde og rekekabaret i stor grad er tatt av festmenyen, sverger vi fremdeles til den klassiske oppbygningen av måltidet. Det franske kjøkkenets påvirkning står fortsatt sterkt når vi inviterer til fest. Når det er noe ekstra som skal markeres, spiser vi gjerne flere retter etter hverandre, og tretrettersmenyen menyen er på ingen måte utdatert. Det franske kjøkkenet har vært selve definisjonen på finere matlaging helt fra Ludvig XVI via borgerskapet og ut i restaurantene, og er fremdeles en viktig inspirasjonsskilde for kokker over hele verden.

Retter med flere selvstendige komponenter, fete sauser og supper og presis tilberedning gjør også noe med drikkevalget. Vi har lært at drikken skal passe til hver rett, og at neste rett krever en ny vin. Drikken skal passe til hele retten fra saus til persillekvast, og det legges ned mye tankearbeid i detaljene. Alt for å få gjesten til å føle seg verdsatt og velkommen. Heldigvis trenger det ikke være så vanskelig. Så lenge en vin har nok friskhet og konsentrasjon, vil den ofte passe til de fleste salte og fete retter. Hvilken vin du skal velge, avhenger av hva du ønsker å framheve på tallerkenen. Gode vinvalg gjør maten bedre.

Fine retter med mange elementer og nyanser kan være en anledning til å hente fram de finere vinene. Viner som du har

lagret, eller som du har betalt litt ekstra for. Det kan få rettene til å skinne om kapp med lysekronene og arvesølvet.

«Nymotens» festmat

Nye matvaner påvirker også festmaten. Retter fra land langt herfra er lagt til i repertoaret. Vi har fått et bredere utvalg av råvarer, uavhengig av sesong, og nye mattrender får raskere fotfeste. Det kan handle om nye retter og råvarer, men også om en endring av selve måltidsformen. Delerettene er kommet for å bli. Mange småretter servert på en gang er både populært og praktisk. Da kan også veganeren og allergikeren bli ivaretatt på en god måte. Det er både enkelt og godt å sette litt av alt på bordet. Snippen blir litt løsere, men smaksinntrykkene er like mange.

Til et festmåltid med småretter kan det være et poeng å prøve ut flere drikker og sette flere varianter på bordet, i tråd med valgfriheten i resten av måltidet. Måltidet er mer anarkistisk lagt opp, og det er ikke logisk å prøve å få vinen til å passe til alle delene i maten. En egenskap som er viktig i vinene som skal passe til «alt», er en saftig og leskende munnfølelse, gjerne med bobler eller perler. Lette og lyse viner med god og naturlig frukt verken overdøver maten eller forsvinner selv. Det kan være både rødt, hvitt, bobler, øl og sider som blir favoritten rundt bordet. En omtensksom og gjestfri vert har dessuten alltid et fullverdig alkoholfritt alternativ til gjestene sine.



Har rekkefølgen noe å si?

Tidligere var reglene for rekkefølge og oppbygning av drikkemenyer strenge og rigide. Ung før gammel vin, hvitt før rødt og tørre før søte viner er huskereglene som kan ha noe for seg, men som vi i dag forholder oss litt løsere til. Smaken av vinen preger ikke munnen så mye at vi trenger å følge de gamle «påbudene» slavisk. Vår erfaring er at det er viktigere å tenke på at vinen skal passe til maten den serveres sammen med, ikke hva som kommer før eller etter.

Klassiske festkombinasjoner og utfordrere

De beste kombinasjonene er de som får fram det beste i råvarene. Når drikken framhever aroma og tekstur i maten, eller når den blir den perfekte kontrasten, blir smaksopplevelsen bedre. Noen kombinasjoner er så klassiske at de nærmest er å regne for gastronomiske sannheter. De må prøves. Husk bare på at vinverdenen er blitt stor og mangfoldig, og den neste klassikeren er ennå ikke prøvd ut.

	Klassiker	Utfordrer
Kaviar	vodka	sake
Østers	champagne/chablis	stout
And med appelsinsaus	pinot noir	hvit bordeaux
Biff og bearnés	malbec	amerikansk chardonnay
Lammestek	rioja	utviklet hvitvin
Vilt	syrah	oransjevin
Blåmuggost	sauternes	tokaji
Sjokolade	vintage portvin	banyuls

God planlegging gir best fest

I noen selskap sitter man lenge ved bordet. Da er det lurt å beregne litt ekstra vin til hovedretten.

Vær ute i god tid når du skal planlegge et selskap. Før store høytider bør du bestille drikke fra Vinmonopolet minst to uker før.

Trenger du hjelp med å finne passende drikke til din egen selskapsmeny, kan du gjerne sende menyen på e-post til kundesenter@vinmonopolet.no.



Aperitiff
1–2 glass

Forrett
1–2 glass

Hovedrett
2–3 glass

Dessert
½ glass

17

«Pass på at det ved et måltid alltid er et alkoholfritt alternativ for dem som ønsker det»

- Ingrid Espelid Hovig,
Den rutete kokeboken

Alkoholfritt er festdrikke

En god mat- og drikkekombinasjon trenger ikke alkohol. Et fullverdig alkoholfritt alternativ kan være det som gjør festen perfekt. For alle. Er du usikker på hva du skal velge? Gå for eplemost. Det passer til alt fra aperitiff til dessert, og skulle den bli for kraftig, kan du blande inn litt mineralvann.

Kokk på øverste hylle

Møt Norges Bocuse d'Or-kandidat Christian André Pettersen (31) fra Bodø. I oktober fikk han en imponerende førsteplass i EM i Talinn. Det har kvalifisert ham til å konkurrere i verdensfinalen i Lyon i juni 2021. Midt i en hektisk treningshverdag satte han av litt tid til å gi noen gode råd om hvordan vi kan sette sammen en festmeny.

En god selskapsmeny skal være variert.

Den bør inneholde både fisk, skalldyr, kjøtt, ost og dessert. Sesongen bør påvirke både valg av råvarer og hva slags retter du lager. Bruk gjerne lokale råvarer fra distriktet ditt.

Fire til fem retter er kjekt. Hver rett behøver ikke inneholde så mye. Det er hovedråvaren som skal framheves med enkelt garnityr eller en god saus. Det trenger ikke være så avansert.

Bygg opp menyen slik at de letteste og minst smaksintense rettene kommer først. Så kommer de kraftigere rettene etter hvert. Fisk og kjøttretter kommer som regel mot slutten. Grønnsaker kan gjerne være en hovedråvare, og det går selvfølgelig an å ha en hel meny bare med grønnsaker. I den klassiske menynøgkelen var ikke det et alternativ, men verden går framover, og råvarene endrer seg.

Hver kokk har sin stil og identitet. Jeg liker å begynne med fisk og skalldyr, så en god suppe, før hovedrett, ost og dessert.

Råvarene for europafinalen var vaktel fra Estland og argentinsk ålemalle. Utgangspunktet er alltid hvilken sesong vi er i når konkurransen finner sted. Det handler ikke bare om råvarer, men også om følelser. Når det begynner å bli kaldt, får vi mer lyst på de mørkere og dypere smakene med litt mer trøkk.

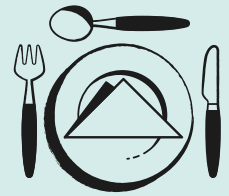
En kompleks, kreativ fase må til før vi lander menyen som skal brukes i konkurransen. Hvert tilbehør behandles som en egen rett, og det er mange variabler som skal testes ut før vi er fornøyde. Alt handler om hva som løfter hovedråvarene. Ingenting på tallerkenen skal slå i hjel noe annet. Det handler om både harmoni, konsistens og det visuelle.





FOTO: TOM HAGÅ

Christian André Pettersen er en erfaren konkurransekokk som har deltatt i alle de prestisjefylte kokkekonkurransene vi har. Den største bragden hittil er bronse i Bocus d'Or, kokkenes OL. Snart skal han dit igjen, og oppkjøringen er intens.



Tre gode tips til hobbykokken fra konkurransekokken før en viktig middag

1

Planlegg godt i forkant. Gjør ferdig så mye som mulig i god tid.

2

Tenk at maten skal være enkel og god, ikke gjør det for komplisert.

3

Våg å tenke kreativt og utenfor boksen. Sett sammen smaker du selv er glad i.

Vinmonopolets selskapsmeny



Smakesmia er en felles mat- og drikkesmaking som alle ansatte i våre butikker gjennomfører hvert halvår. I høst var temaet festmenyen – hvordan kan vi gi de beste drikketipsene til de ekstra forseggjorte middagene? Vi testet ut flere stilretninger til hver av rettene i menyen og gjorde oss mange erfaringer, som gjør oss enda bedre skikket til å gi deg gode tips til vinterens selskapeligheter. Det er mye som kan være godt, og denne gangen har vi konsentrert oss spesielt om de klassiske kombinasjonene. Spør gjerne folka på ditt lokale pol om deres erfaringer.

Til 4 personer trenger du

1 mellomstor kokt hummer

1 håndfull estragonblader

2 ss tomatpuré

2 gulrøtter

1 fennikel

4 fedd hvitløk

3 sjalottløk

1 sitron

1 ss fennikelfrø

2 ss solsikke- eller olivenolje

2 liter vann

3 dl kremfløte

3 laurbærblader

4 ss finhakket gressløk

100 g smør

2 dl hvitvin

1 liten klype safran (kan sløyfes)

8 cl cognac eller brandy

¼ ts kajennepepper

Hummerbisque

Slik gjør du

Begynn med å rense hummeren. Ta av hale og klør, klipp dem opp med en saks, og plukk dem rene for kjøtt. Kutt kjøttet i passende biter. Fjern alt av brusk i kloen.

Skrell gulrøtter, løk, fennikel og hvitløk, og kutt i grove biter. Høvl halvparten av fennikelen på en mandolin, og sett kjølig. Spar de grønne toppene til pynt.

Del opp resten av hummerskallet i mindre biter med en stor kniv. Varm opp olje på høy varme i en gryte eller stor stekepanne. Brun hummerskallet godt i oljen.

Hell over brennevin og tenn på med en lighter med en gang. Pass på at du holder kjelen/pannen bort fra viften og unna deg selv når du tenner på. Flammen kan stikke en meter opp i været, så vær forsiktig. Eventuelt kan du la cognacen koke inn uten å tenne på.

Ha grønnsakene i sammen med hummerskallet, og brun det videre noen minutter. Hell så over hvitvinen og la den koke inn 5–6 minutter. Tiltsett vann, krydder og tomatpuré, kok opp og la det putre en liten time. Når alt har kokt sammen, siler du kraften i en finmasket sil og koker den inn til det er ca. halvparten igjen (jo større kjele, jo fortere koker det inn).

Kok opp 3 dl fløte sammen med kraften og safran. Kok inn til du har en kraftig smak av skalldyr og en rik, kremet konsistens på suppen.

Mariner den finhøvlede fennikelen med sitronsaft, salt, olivenolje og finhakket gressløk.

Smak til suppen med salt, pepper, kajennepepper og sitronsaft. Suppen skal skummes opp med en stavmikser rett før servering. Varm opp hummerkjøttet forsiktig i litt smør. Smak til med salt og sitron.

Server med estragonblader, hummerkjøtt, marinert fennikel, fennikeltopper, og noen dråper god extra virgin olivenolje.

Drikke til hummerbisque

Hummersuppe har dype og intense skalldyrsmaker med en fet og rik munnfølelse fra innkokt fløte og kraft. Drikken som serveres til, bør ha nok fylde. En vin med litt fatpreg eller bermepreg (fra lagring med bunnfall) kan komme til sin rett her.

En fet hvitvin laget på Chardonnay fra Burgund, California eller New Zealand er et klassisk og godt valg til hummersuppe. Det framhever de dype, rike smaker i suppen.

Musserende vin egner seg godt til suppe på grunn av kontrasten mellom munnfølelsen i vinen og maten. For at ikke vinen skal virke sur og spinkel, må den både smake mye og ha mange smaker. Det er lettest å finne i champagne. Velg gjerne en lagret variant eller en som er laget med en del eldre reserver i blandingen.

Et overraskende godt valg til suppen er en fyldig og søt eplemost tilsatt ¼ mineralvann med bobler. Det gir et fruktig løft til maten.

And i appelsinsaus

Her følger oppskrift på sausen som spiller en avgjørende rolle for drikkevalget. Det går an å servere den til svinefilet eller noe helt annet, men and er altså den klassiske retten.

Til saus til 4 personer trenger du

1 appelsin, finrevet skall og saften

2 fedd hvitløk

2 ss honning

4 dl god kyllingkraft

1,5 dl hvitvin

1 sitron

3 ss olivenolje

2 sjalottløk

100 g smør

salt og pepper

I tillegg trenger du ca. 200 g andebryst til hver, og poteter og grønnsaker etter eget ønske.

Slik gjør du

Finhakk sjalottløk i små terninger, og fres i 1 ss olivenolje til den blir blank. Hell over

hvitvin, og reduser til nesten all væsken er kokt inn. Tilsett kraft og gi sausen et oppkok. Hell i appelsinsaften, honningen og det finrevne skallet, og kok sausen i 15–20 minutter til den tykner litt. Sett sausen til side mens du steker anda. Ha stekesjyen i sausen. Gi sausen et oppkok før servering, og smak til med salt og sitronsaft. Pisk inn terninger med smør til du får en glatt konsistens.

Server med rosastekt andebryst og gjerne råstekte potetskiver og dampede aspargesbønner.

Drikke til (and i) appelsinsaus

I denne retten er det sausen som har mest å si for drikkevalget. Den tydelige appelsinsmaken og den innkokte kraften kan være krevende for vinen. Den må ha en sterk ryggrad, eller konsentrasjon som det heter på vinspråket.

Hvitvin er det beste valget for å framheve sausen. Riesling er kjent for å gi

viner med klar og fokusert fruktighet. Det passer godt til den fruktige sausen, men enda mer spennende er det å velge en hvitvin som har noe mer enn fruktighet å spille på. Vi hadde veldig god erfaring med hvit bordeaux til denne retten. I slike viner får fruktigheten følge av et kledelig og sammensatt fatpreg som gir dybde til kombinasjonen.

Rødvin, og kanskje spesielt av Pinot Noir, er godt til andebryst, men velger du det, må du også akseptere at sausen kommer i andre rekke. Et hederlig unntak er utviklet rødvin. En vin som har modnet i sju–åtte år eller gjerne mer, har mistet det helt ferske preget og spiller på lag med både andekjøttet og sausen.

En blanding av ingefærøl og limonade er både leskende og spennende. Igjen handler det om å få til en blanding av de fruktige og de dype aromaene. Eller prøv en fyldig eplemost eller et alkoholfritt øl som er smaksatt med frukt.

Karamellpudding

Til 4 personer trenger du

1 dl sukker til karamell

4 egg

3 ss sukker

½ vaniljestang

3 dl helmelk

1,5 dl kremfløte

1,5 dl fløte til servering

1,5 cl cognac

Slik gjør du

Sett fram en form som rommer en liter. Smelt sukker i en kjele på svak varme. Øk varmen når sukkeret har smeltet, slik at du får en jevn brun farge. Pass på at det ikke brenner seg. Hell det flytende, lysebrune sukkeret i formen. Vær rask, for det smeltede sukkeret stivner fort. Snu og vend på formen så sukkeret dekker hele bunnen av formen. Vær forsiktig. Dette er varmt! Sett formen til side.

Del en vaniljestang i to og skrap ut frøene. Ha frøene og halve vaniljestangen i

en kjele sammen med melk, fløte og sukker. Kok opp og avkjøl blandingen litt.

Pisk egg lett i en bolle, og spe med melkeblanding. La den sammenvispede blandingen stå i ti minutter for å unngå luftbobler i puddingen.

Sil blandingen over i formen. Sett formen i en langpanne og hell kokende vann i pannen til en tredjedel opp på siden av formen. Sett langpannen inn i en forvarmet ovn på nederste rille. Stek karamellpuddingen på 120 °C i ca. to timer til den er stiv.

Bruk baksiden av en fuktet skje til å kjenne etter om karamellpuddingen er ferdig. Den skal være fast, men allikevel gi litt etter. Avkjøl den i formen til neste dag. Hvelv på et fat og server med pisket kremfløte tilsatt litt cognac.

Drikke til karamellpudding

Det er overraskende lite sødme i denne puddingen. Det karamelliserte setter

mest preg på retten og åpner opp for en rekke klassiske dessertviner. Alle viner som har blitt laget på en oksidativ måte, altså med kontrollert tilgang til luft for eksempel gjennom fatlagring, er blitt brunlige i fargen og har fått aromaer av nøtter og karamell. Det fungerer flott til alle karamelldesserten.

Vin santo fra Toscana er en spesielt flott kombinasjon til denne festdesserten. Smaken av vinen fortsetter smaken av puddingen og bidrar til liv og nyanser. Også tawny portvin eller søt madeira passet godt til.

Vil du overraske med et godt øl som punktum for måltidet, er dette en god anledning. Prøv bakkøl, brown ale eller et lagret juleøl. En kopp kaffe er en god avslutning på måltidet og smaker godt sammen med krem og karamell.



Andreas Ingul er både kokk og vinmonpol-eksperitør. 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. Disse oppskriftene laget han i forbindelse med en temasmaking av mat og drikke for alle landets vinmonpolbutikker.

Bestilling og levering

Lurer du på noko, kan du kontakte kundesenteret på kundesenter@vinmonopolet.no eller via chat på [vinmonopolet.no](https://www.vinmonopolet.no). Du kan òg ringje 22 01 50 00 og snakke med ein av kunderettleiarane våre.

Ver ute i god tid

Merk at det er lurt å vere ute i god tid, slik at gåver og andre sendingar kjem fram i tide. Du sparer tid om du planlegg godt og er ute i god tid. I travle tider før høgtider eller om det hastar litt ekstra, kan det vere lurt å velje varer som er på lager i butikken. Dette finn du i appen vår eller på [vinmonopolet.no](https://www.vinmonopolet.no). Der kan du òg bestille varer.

Henting på posten

Merk at pakka frå Vinmonopolet må hentast på postkontoret innanfor opningstidene våre!

Opningstider

På [vinmonopolet.no](https://www.vinmonopolet.no) og i appen vår finn du heile tida oppdaterte opningstider til alle butikkane våre.

Skal det vere ei gåve?

Du kan enkelt kjøpe ei gåve i nettbutikken vår og få ho levert til den du ønskjer å glede.

Slik kjøper du gåver i nettbutikken eller i appen vår

Finn fram til vara du vil gi bort, og legg ho i handlekorga di. Gå vidare til kassa. Dersom du ikkje allereie har registrert deg som brukar, må du gjere det før du går vidare.

I trinn 2, «Leveringsmåte», klikkar du på knappen «Endre mottaker». Her legg du inn adressa og mobilnummeret til den som skal få gåva. Du kan velje om gåva skal leverast på døra (gjeld i og rundt dei største byane), eller om ho skal hentast på Polet eller på posten.

Legg ved ei hyggjeleg helsing

Dersom du vil, kan du på same staden leggje til eit helsingkort. Du bestemmer sjølv kva som skal stå på kortet, og så trykkjer vi teksten på eit fint kort for deg. Kortet kostar 15 kroner og blir levert ut saman med pakka.

Vi sel òg gåvekort

I alle butikkane våre, i nettbutikken og på kundesenteret kan du kjøpe gåvekort. Verdien bestemmer du sjølv. Det er inga aldersgrense ved kjøp av gåvekort. Vi sender deg gjerne gåvekort i posten, portofritt. Det er eit fysisk kort, på storleik med eit bankkort.

Jul på Vinmonopolet

På [vinmonopolet.no](https://www.vinmonopolet.no) kan du lese om drikke til den klassiske julematen. Der har vi også samla all praktisk informasjon knytt til julehandelen 2020.



Fatlagret brennevin

En brennevinsprodusent bruker mye tid på å tenke. Gjennom jobben min har jeg møtt mange av dem og vet at noe av det de tenker aller mest på, er hvor lenge de skal la brennevinet sitt ligge på fat.

TEKST OG FOTO: MARTIN TØNDER SMITH, SENIOR PRODUKTSJEF

De aller beste brennevinsprodusentene viser en kombinasjon av egenskaper vi ikke finner i så mange andre bransjer. Kunnskap om destillasjon er selvsagt sentralt. Det er også evnen til å finne de beste råvarene, fermentere den best mulige satsen, for deretter å destillere den slik at de får fram ønskede egenskaper i det destillerte. Dette er imidlertid egenskaper som sjelden er naturlig koblet til kompetanse på økonomi, lagerstyring og markedsføring. Det blir altså ikke mange kroner på kistebunnen dersom destillasjonseksperter ikke er koblet med annen kunnskap.

Kunnskap og lange tanker

Til tross for at det finnes uendelig mange romantiske historier om tønner som ble glemt i en krok, er de aller fleste brennevinsprodusenter jeg kjenner, nøyaktige fagfolk som til enhver tid vet hva de har hvor. Hvorfor? Fordi en tønne med brennevin er en investering i fremtiden. Å legge noe på fat er litt som å spare penger, enten det er i fond, i aksjer eller på en vanlig sparekonto. Jeg kjenner noen som sparer i fond. De sier at de gjør

det fordi avkastningen blir høyere enn i banken. Gevinst på aksjemarkedet forutsetter gjerne en langsiktig investeringshorisont. Det samme er ofte tilfellet når det gjelder fatmodnet brennevin. Alle vil jo gjerne få så mye som mulig ut av sparepengene sine. Sånt tenker en brennevinsprodusent på. Gevinsten ved å la et brennevin ligge lenge på fat er dessverre ikke alltid direkte overførbar til større økonomisk gevinst, men i noen tilfeller lar produsenten sensorisk gevinst gå foran. Noen kan også ta seg godt betalt for slik langsiktig investering, men langt ifra alle.

Tid er den store x-faktoren

Den mest tidkrevende prosessen for en brennevinsprodusent er fatmodning. Den består kort fortalt i å la et destillat modne på fat, som regel av eik, en viss tid etter destillasjon. Tidsrommet det er snakk om, kan variere fra noen måneder til en mannsalder, og allerede her dukker det opp en interessant problemstilling. Dersom destillatet må fatmodnes før det tappes på flaske, er det altså ikke perfekt når det kommer ut av destillasjonsapparatet. Tenk

på fatmodnet brennevin som et orkester. Dersom destillatet er et instrument som kun høres i solopartier, egner det seg ikke spesielt godt for mange år på eikefat. Da kreves egenskaper som legges merke til selv om de andre instrumentene tar stor plass. Vi kaller disse egenskapene for ledsagerstoffer. Ledsagerstoffer, altså de elementene i destillatet som ikke er etanol, gir destillatet kropp og egenart som er helt nødvendig for å bære gjennom et fatpreg som noen ganger kan oppleves som «øredøvende». Et slikt destillat vil først vise seg fra sin beste side flere år etter at det er destillert. Et fåtall brennevinsprodusenter som etablerer seg i dag, erklærer at «mitt brennevin skal modnes på fat i 7,5 år!». Her er det kun erfaring som teller. I tillegg til at det er umulig å vite hvor lang tid det tar før et brennevin er ferdig fatmodnet, vil det alltid være variasjoner mellom enkeltfat. Dette gjør det enda vanskeligere å bestemme tidshorisonten på forhånd. Et slikt perspektiv setter produsenter av fatmodnet brennevin i et spesielt lys.

Noen greier altså å etablere et lønnsomt foretak til tross for at forretnings-



Tenk at noen vier karrieren sin til å lage brennevin som skal ligge så lenge på fat at de kanskje aldri vil få smake det ferdige produktet selv!

modellen innebærer at man driver med en prosessindustri hvor produkter tar alt fra 6 måneder til 20 år å ferdigstille. I dette skiller brennevinsprodusenter seg fra vinprodusenter og de aller fleste andre produsenter i dag. Det går ellers sjelden mer enn noen måneder fra noe produseres, til det er tilgjengelig for salg.

Tønnevis med valg

En produsent av fatmodnet brennevin står altså foran en rekke valg. Noen valg er lettere enn andre. De handler gjerne om fattype. Hva slags fat et brennevin skal modne på, er i mange tilfeller forhåndsbestemt, i form av appellasjonslovgivning. Cognac skal for eksempel modnes i minimum to år på fat av eikeartene *Quercus petraea* eller *Quercus robur* fra de franske skogene i Limousin eller Tronçais. Ved produksjon av bourbon i USA er det kun fat av ny eik som er forkullet på innsiden, som skal brukes. For whisky som lages i Europa, er kravene at brennevinet må modnes på eikefat i minimum tre år for å kunne kalles whisky.

Brenning av innsiden av eikefatene

spiller en viktig rolle for hvordan brennevinet utvikler seg. En hardere brenning eller forkulling, slik det er spesifisert innen produksjon av bourbon, frigjør en større andel fenolforbindelser og pigment. Fenolforbindelsene stammer blant annet fra nedbrytning av lignin til vanillin og aldehyder, blant disse syringaldehyd. Syringaldehyd gir aromaer av sjokolade, nøtt, kokos, vanilje, treverk og røyk. Andre aldehyder, som koniferaldehyd, kan gi aromaer av kjeks, bakst, vanilje og ristet brød, mens kanelaldehyd er ganske selvforklarende.

Vi har nå et fatmodnet brennevin, med mange av de egenskapene vi kjenner igjen og forventer i et slikt produkt, og det tar ikke nødvendigvis mange år. Det finnes utmerkede whiskyer som kun er lagret tre år på fat. I ungt, fatmodnet brennevin vil du ofte kunne kjenne igjen et preg av råsprit, altså hvordan destillatet smakte før det ble lagt på fat. Du vil også kunne kjenne igjen noen smakskomponenter fra eikefatet, og noen ganger oppleves unge fatmodnede brennevin av denne grunn som litt uferdige. Det unge produkter ikke har, er aromaer som

først oppstår etter flere års lagring. Slike aromaer er ofte sammensatte og kan være vanskelig både å forklare og å sette ord på for den som smaker. I Frankrike, Spania og Portugal brukes begrepet «rancio» om disse aromaene i gammelt fatmodnet brennevin eller utviklet sterkvinn som sherry, madeira eller portvin.

Ekstra lang lagring

I tillegg til at det trekkes ut stoffer fra treverket i fatene, skjer det også en rekke reaksjoner i selve brennevinet. Destillatet endrer karakter gjennom fordamping, oksidasjon og kjemiske reaksjoner med stoffer fra treverket. Reaksjonene fører til sensorisk merkbare endringer i spriten, men noen av reaksjonene skjer langsomt, og vil ikke merkes før etter at brennevinet har ligget flere år på fat. Et eksempel er esterdannelse, som er en reaksjon mellom syrer fra treet og etanol. Andre faktorer som spiller inn, er det man kanskje best kan beskrive som graden av modning. I et nytt fat vil utviklingen av spriten og dens grad av modenhet skje parallelt med ekstraksjonsprosessene. På samme måte vil sprit som



modnes på et fat som er brukt flere ganger før, trengte lengre lagring for å oppleves som like modent. Ved flere gangers bruk blir ekstraksjonen fra treverket mindre, og selve modningen går saktere. Utover faktorene som er nevnt over, vil også størrelsen på fatet spille inn. I et mindre fat er det større overflatekontakt mellom spriten og fatet, og mengden ekstrakt vil være høyere enn på større fat. Noen brennevin, for eksempel whisky, modnes først og fremst på fat som er brukt før. Her er gamle bourbon- og sherryfat det vanligste, men også andre typer vinfat benyttes i relativt stor grad. I slike tilfeller vil noe av karakteren komme fra det tidligere innholdet, spesielt ved første gangs bruk. Et sherryfat gir som regel whiskyen en dyp gyllen farge og aromaer av tørket frukt og krydder. En whisky modnet på et bourbonfat har gjerne tydelig aroma av vanilje, kokos og tropisk frukt.

Smaken av alder

Rancio betyr harskt på spansk og er et begrep vi sneier innom spesielt når skikkelig gammel sherry, madeira, cognac og armagnac står på menyen. Maltwhi-

sky også, men prisnivået på gammel og velmodnet whisky har blitt såpass høyt at det ikke er alle forunt å smake whisky med tydelig preg av rancio lenger.

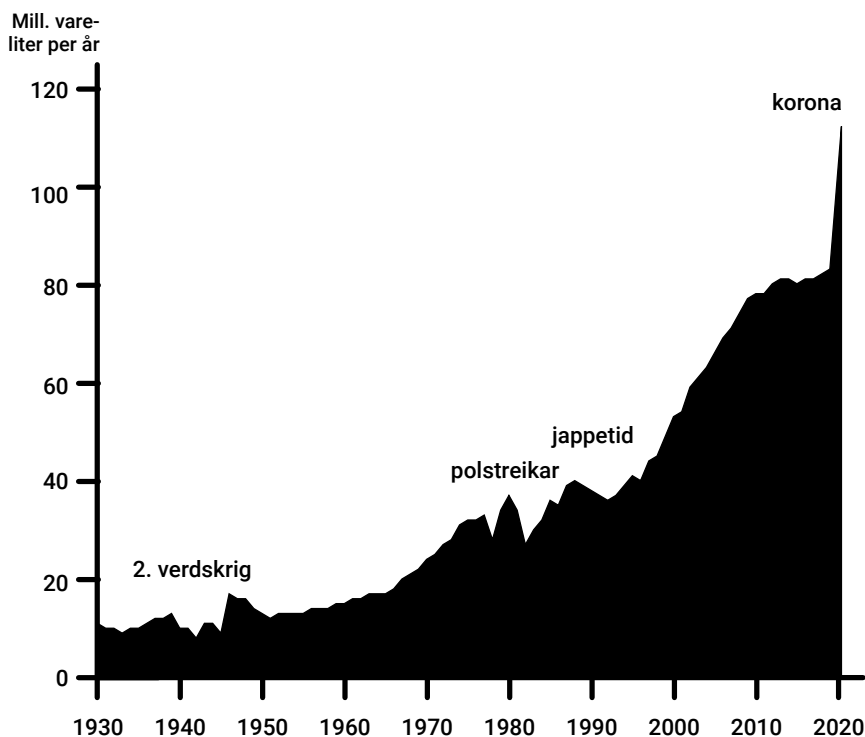
Det er vrient å gi en god beskrivelse av hvordan rancio smaker. Hvis jeg lukker øynene og tenker på dette ordet, tenker jeg på noe som kan være vanskelig å sette ord på. Andre ganger, når jeg finner det i et glass med gammelt brennevin, detter det beskrivelser som spekskinke, valnøtter, harskt smør og lagret ost inn i hodet mitt. Ofte tenker jeg også på det som en dyp fruktighet, da i form av solmoden, tropisk frukt på nippet til å bikke over til å bli overmoden. Selv om

jeg står i fare for å bli oppfattet som en gammel snobb, griper jeg også til beskrivelser som mandelolje, trepolish, gamle trebåter, sopp og kjellere med jordgulv.

Jeg liker smaken av lagret brennevin. Likevel er det ikke opprømsingen av aromaknagger som er det mest interessante for meg. Det mest fascinerende er at noen produsenter velger å la brennevinet sitt ligge så lenge på fat at det evner å formidle noe av historien og av fagfolkens langsiktige tanker til oss som smaker det. Tenk at noen vier karrieren sin til å lage brennevin som skal ligge så lenge på fat at de kanskje aldri vil få smake det ferdige produktet selv! ●

Begrepet «rancio» brukes om aromaene i gammelt, fatmodnet brennevin.

Historisk sal i 2020



Viktige hendingar i samfunnet påverkar salet i butikkane våre, og aldri har vi sett det tydelegare enn i år. Sjølv jappetida med påfølgjande økonomisk lågkonjunktur på byrjinga av 1990-talet, avgiftsendingar opp gjennom historia og polstreikane på 1970- og 80-talet, ja, til og med 2. verdenskrigen påverka salet på Vinmonopolet i mindre grad enn koronaen. Salet vårt har nådd historiske høgder etter pandemien. Ikkje fordi alkoholkonsumet aukar, men rett og slett fordi smittevernpolitikken til myndighetene har ført til stengde grenser mot Sverige, tilnærma full stopp i taxfreesalet og betydeleg mindre skjenking på barane, restaurantane og kafeane her i landet. Som kurva indikerer, har dei fleste literane som elles ville vore selde desse stadene, funne vegen til hyllene på Vinmonopolet. I år vil salet vårt sannsynlegvis ende på noko over 110 millionar vareliter, mot 82,6 millionar i 2019. Det betyr ein vekst på drygt 35 prosent og vil vere ein rekord som kan bli ståande i tiår framover.

Brann i vinmarkene i California

Skogbrannar i nokre av dei mest kjende vinområda i USA har hatt ein øydeleggjande effekt for fleire vinprodusentar. I Napa Valley og Sonoma County i delstaten California er fleire hus og vingardar øydelagde av brann, og tusenvis av menneske har måtta evakuere. Det er ikkje uvanleg med skogbrannar i desse områda, men som regel startar ikkje brannane før etter at druene er hausta. Under brannane i år hang druene framleis ute og kan fleire stader ha blitt røykskadde. Kor stort problemet er, er førebels for tidleg å seie. Nokre produsentar melder at heile årgangen 2020 er øydelagd for dei, mens andre fortel at dei har kunna plukke sunne druer etter eit godt år.

(Kjelde: LA Times og California Wine Institute)



FOTO: GETTYIMAGES

Kva er eigentleg tannin?

Tannin eller garvestoff er omgrep for ei stor gruppe kjemiske komponentar vi finn i vin og ulike plantemateriale. Litt meir presist blir dei kalla polyfenolar. Dei kan delast i to hovudgrupper: flavanoid og ikkje-flavanoid.

Flavanoida er fordelte i tre grupper (flavanol, antocyan og katekin). Desse er igjen delte opp i ei rekkje undergrupper, som gjer biletet innfløkt. Ikkje-flavanoida har ein enklare kjemisk struktur og blir delte inn i bensosyre, benzaldehyd og kanelsyrederivat.

Tannina finst i hovudsak i skalet og steinane på drua, men dei blir òg ekstraherte frå eikefata under fatlagring av vin. I vinen bidrar dei med farge, bitterheit, snerp og til ei viss grad aroma. Snerpinga er relatert til flavanoid. Den snerpande effekten er normalt svakare dess høgare molekylvekta er. Aroma er ofte relatert til dei ikkje-flavanoide komponentane. Desse kan gi dufter som vanilje, rose, nellik, røyk og mindre attraktive aromaer som møllkuler og fjøs.

Antocyan er fargestoffet i raude druer. Fargane spenner frå blått til raudt avhengig av pH og kjemisk struktur.

Kjemiske reaksjonar med antocyan (polymisering) under lagring gjer at fargen endrar seg til mursteinsraud.

Det har lenge vore kjent at tannin har ein antimikrobiell effekt, utan at mekanismen er fullstendig kartlagd. Tannin reagerer raskt med protein og fosfolipid. Derfor er verkemekanismen truleg eit resultat av strukturelle endringar i cella, deaktivering av enzym og endringar i cellemembranen.

Tannin fungerer som antioksidant ved at det reagerer med fritt oksygen og omset dette til hydrogenperoksid og kinon-sambindingar. Om dei reagerer med flavanoid, kan kinon-komponentar bli regenererte som antioksidantar. Kinon har òg ein effekt som antioksidant ved at det inaktiverer oksidative enzym.



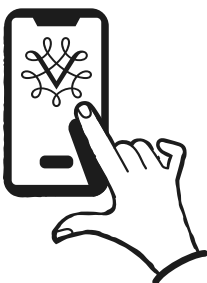
FOTO: ELLEN JOHANNE JARLI

Trygve Brekke

leiar for produktkvalitet i Vinmonopolet

Vil du bli abonnent?

Liker du Vinbladet og har lyst til å få det gratis heim i postkassa? Gå inn på vinmonopolet.no og lag ein profil i nettbutikken, dersom du ikkje har det frå før. Der kan du hake av for at du ønskjer å få Vinbladet.



Neste nummer av Vinbladet

Kjem i starten av mars 2021. Då kan du lese om blant anna kvalitet i vin og drikke til vårleg mat.



FOTO: MORTEN SJØVIK, FOODSTEPS

Ny norsk Master of Wine

Vinbladet gratulerer Heidi Iren Hansen (MW) med den gjæve tittelen!

I slutten av august bestod Heidi, som er vinansvarleg på Kulinarisk Akademi, eksamen i verdas mest prestisjetunge vinutdanning. Ho kan dermed kalle seg Master of Wine (MW), som den sjette i Noreg.

Hovudoppgåva skreiv ho om online vinsmaking. – Eg valde temaet i september i fjor, då vi alle var lykkeleg uvitande om kor relevant dette kom til å bli i år, fortel ho. Oppgåva er den tredje og siste delen av utdanninga. Heidi seier at det har vore veldig mykje jobb med det krevjande studiet. Men det har gitt ho ei verdifull oversikt over og forståing av korleis alle aspekt av vinverda fungerer og heng saman. Du finn oppgåva hennar og meir informasjon på mastersofwine.org.

I Vinmonopolets podkast-episode nummer 207 kan du høyre Heidi Iren Hansen snakke om vin og gi tips til dei som vil lære meir.

Vi tek ansvar

**Derfor kjem stadig fleire av produkta våre
på miljøsmart emballasje**

A/S VINMONOPOLET