


# VINBLADET

 Nr. 1 / 2020 / 33. årgang



**Humbleblomster**  
begeistrer og forundrer  
ølfolket

**Florvin**  
er en sjelden blomst  
i vinens verden

**England**  
– nye smaker fra et  
vinland i knopp

**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,  
Håkons Skurtveit, Martin Tønder Smith,  
Anders Stueland og Tom Tyrihjel.

**Design:**

Dinamo

**Forsidefoto:**

Getty Images

**Trykk:**

RK Grafisk  
Trykt på miljøvennlig papir.  
Opplag: 90 000

**Korrektur og nynorsk oversettelse:**

Språkkonsulentene

Ros, ris, innspill eller spørsmål kan sendes til: [vinbladet@vinmonopolet.no](mailto: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](http://www.vinmonopolet.no) eller  
[kundesenter@vinmonopolet.no](mailto:kundesenter@vinmonopolet.no)

## Med hundre års historie inn i framtiden

Du ser kanskje at *Vinbladet* er blitt nytt? Bladet har fått et annet format, et nytt visuelt uttrykk og et litt annerledes innhold. Jeg håper du liker det!

Den nye visuelle identiteten vår er kanskje litt uvant, men snart vil du kjenne den igjen på alt materiell fra oss. Vinmonopolet har vært samfunnets viktigste virkemiddel for ansvarlig salg av alkohol i snart hundre år. Den visuelle identiteten forteller en unik historie om kunnskap, håndverk og faglig tyngde – men også om sanselige opplevelser som smak og lukt. Samtidig som vi vil begeistre og inspirere, har vi ansvar for å begrense skadevirkningene av alkohol. Alt vi gjør, er preget av å balansere disse kontrastene. Derfor går kontraster også igjen i vår nye visuelle identitet.

Vårt mål er at de ulike kommunikasjonskanalene skal utfylle hverandre. Til sammen skal alle kunder få den informasjonen de ønsker fra Vinmonopolet, enten de møter oss her i *Vinbladet*, på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no), podkast, Facebook eller får personlige råd fra våre dyktige butikkansatte. Vi vet at det først og fremst er de aller mest interesserte kundene som leser *Vinbladet*. Bladet skal gi solid og inspirerende faginformasjon både i korte saker og langlesningsartikler. I denne utgaven kan du lese om humle, flor i sherry, nye viner fra England og mye mer. I artikkelen om valg av drikke til fisk får du ta del i erfaringene til de ansatte i alle landets butikker.

Har du en tilbakemelding på innholdet i *Vinbladet*, vil vi gjerne høre fra deg. Kontakt kundesenteret vårt, eller send en e-post til [vinbladet@vinmonopolet.no](mailto:vinbladet@vinmonopolet.no).

*Vinbladet* kommer ut fire ganger i år. Denne første utgaven dekker vår og forsommer, når vinmarkene blomstrer. I sommerhalvåret blir den økte etterspørselen etter våre lette og lyse produkter ekstra tydelig. Mange unge følger den såkalte «NoLo»-trenden med alkoholfritt og produkter med lavere alkohol. Salget av alkoholfritt økte med hele åtte prosent i fjor, og vi har samlet et godt utvalg av kvalitetsprodukter til mat og fest i en egen hylle.

Nyt våren med det nye *Vinbladet*!



Elisabeth Hunter  
administrerende direktør

# 4

## Brennevin av frukt

Hvordan smaker kirsebær, bringebær eller pære? Å lage et godt fruktdestillat handler om å rendyrke kvaliteter som allerede finnes i de ulike fruktene.



# 22

## Drikke til torsken

Trukket, stekt eller bacalao? Tilberedningsmetodene betyr mye for valg av drikke til torsken. Her finner du smake-erfaringer fra ansatte i alle landets pol.



# 8

## Vin med slør

Manzanilla og fino sherry er de best kjente eksemplene på vin som får sin helt spesielle karakter ved hjelp av flor – et slør av gjærsopp som inntar vinfatene.



# 32

## Vin fra England

Engelsk musserende har på få år gått fra å være en spøk i det internasjonale vinmiljøet til å vinne priser i blindtest. Nå kommer også stille kvalitetsviner for fullt.



# 12

## Smaken av humle

Det er stor interesse for humle for tiden, men meningene om sylferskt humlepreg i øl er delte. Les «alt» om humle og den nye ølstilen New England IPA (NEIPA).

## LES OGSÅ

- 6 Oransjevin
- 20 Frukt og bær i øl
- 36 Blomstrende vin
- 38 Norske drikketrender

►  
Å lage et godt fruktdestillat handler om å rendyrke kvaliteter som allerede finnes i frukten og på en måte «rydde vekk» forstyrrende eller uønskede elementer.

# Fruktenes sjel

**Destillatørens drøm er å gi de intense, men forgjengelige aromaene til sommerens frukter evig liv. Frukt gir ikke bare sukker og alkohol, men også mye god smak.**

TEKST: MARTIN TØNDER SMITH, SENIOR PRODUKTSJEF FOTO: ANUJA MARY TILJ OG JON SAILER

Produksjonen av alkoholholdige drikkevarer har vært en integrert del av det å bygge sivilisasjon og samfunn, og i mange tilfeller er nettopp hva som ble dyrket, et definierende element for den gjeldende sivilisasjon. I Europa har vi i uminnelige tider levd av dyrking og foredling av frukt og korn, på samme måte er Asia uløselig knyttet til dyrking av ris.

## Alkohol og sivilisasjon

Der det dyrkes frukt, finnes det sukker. Der det finnes sukker, har man muligheten til å lage alkohol. Mennesket har visst dette i flere tusen år, og det som er blitt dyrket rundt i verden, har både blitt benyttet som base for alkoholholdige drikker og som næringskilde. Noen arkeologer hevder til og med at landbruket vokste fram som et resultat av at man ønsket å bedre tilgangen på sukkerkilder for å lage alkohol. Helt fram til moderne tid har det vært knyttet stor helseis risiko til å drikke vann, ettersom

rent vann var en sjeldenhet. Gjærede drikker var rett og slett tryggere å drikke enn vann! En annen, og kanskje like viktig grunn, er at mennesket i all tid har ønsket å ruse seg. Rus var lenge noe som var forbeholdt religiøse ritualer.

## Frukt og bær

Hva er det som gjør fruktdestillat interessant? Fruktdestillat har på mange måter mer til felles med god vin enn det har med mange andre typer brennevin. Årsaken til det er at mange brennevin tar utgangspunkt i råvarer som tilsynelatende ikke har andre egenskaper enn et visst sukkerinnhold, og i slike tilfeller spiller både fermentering, destillering og ikke minst fatlagring en viktig rolle i å skape brennevinets egenart og kvalitet. Eksempler på denne typen brennevin kan være whisky og noen typer rom.

Når man lager et godt fruktdestillat, handler det heller om å rendyrke kvaliteter som allerede finnes i frukten, og på en måte «rydde vekk» forstyrren-

de eller uønskede elementer slik at man kommer inn til kjernen av det destillerte, hva det virkelig smaker. Hvordan smaker kirsebær, bringebær eller pære? I gode fruktdestillat er råvarene dyrket fram, behandlet og foredlet nettopp for å få dette fram på best mulig vis i det ferdige produktet. I lys av dette vil beliggenheten til og arbeidet i frukthagen være av avgjørende betydning for kvaliteten på sluttproduktet, på samme måte som at man høster på riktig tidspunkt og behandler frukten riktig etter innhøsting. Alt handler om å få fram det beste frukten har å by på av smak og aroma. Av samme grunn er det ikke vanlig å modne de beste fruktdestillatene på eikefat. Fatlagring framhever andre smaker og egenskaper, og hvorfor skulle man ønske å tilsløre noe man har brukt så mye tid på å rendyrke og løfte fram?

## Ulike typer

Det finnes en rekke ulike fruktdestillat på markedet i dag, noen kjente og andre



mer obskure. Eplebrennevinet calvados er nok kjent, på tross av at det ikke selges mye av det i Norge. Andre klassiske og relativt kjente fruktbrennevin er Eau de Vie de Poire Williams, Slivovitsj og Kirschwasser. Men visste du at mezcal også er et fruktbrennevin? Mezcal lages tradisjonelt av viltvoksende arter av frukt-en agave.

### Destillasjon og alkymi

Destillasjonskunsten stammer opprinnelig fra Kina, men kom til Europa med maurerne, som holdt til på den iberiske halvøy fra det 8. til det 15. århundre. Kunnskapen maurerne hadde samlet fra store deler av den kjente verden, ble delt med datidens lærde i Europa, nemlig munkene. Med munkene og klostervesenet spredte kunnskapen om destillering seg rundt i Europa, og på siste halvdel av 1400-tallet skjedde det noe viktig. Fra da av gjorde boktrykkerkunsten det mulig for stadig flere å ta del i kunnskap som før kun var til-

gjengelig for noen få privilegerte.

Destillasjon har sine røtter i alkymien, og fra gammelt av har det vært en tanke bak destillasjonskunsten at man finner frem til selve essensen i det destillerte. Innen fruktbrennevin er forbindelsen til destillasjonens opphav sterk, etter som den vanligste typen destillasjonsapparater som brukes til å destillere frukt, er oppkalt etter en alkymist, Maria av Alexandria, også omtalt som Platos datter. Hun var en anerkjent alkymist som blant annet er tilskrevet oppfinnelsen av et destillasjonsapparat hvor selve kokekjelen hviler i et vannbad, kalt Bain Marie, Bagno Maria eller Maria-bad på norsk. Ved destillasjon i vannbad risikerer man ikke at det man destillerer, brenner seg, og det er en metode som passer godt når man skal lage brennevin av delikate råvarer. ●

#### To metoder

Det skiller mellom to ulike måter å produsere fruktbrennevin på.

1

Fruktbrennevin laget av hel eller presset frukt som gjæres og destilleres.

2

Fruktbrennevin laget ved at frukt eller bær legges i sprit for maserasjon/uttrekk. Frukten kan være fersk eller delvis gjæret, og spriten må enten være nøytral eller laget av den samme frukten som masereres. Her skal det stå «Geist» på etiketten eller spesifiseres at produktet er maserert og destillert.

# Den oransje flekken på vinkartet

En vin som verken er rød eller hvit, men samtidig begge deler, fortjener en egen farge.

TEKST: TOM TYRIHJELL, LEDER FAGKOMMUNIKASJON

## Tid for maserasjon?

Oransjevin lages ved at grønne druer (hvitvinsdruer) får en ekstra lang maserasjonstid. Dette kalles også skallkontaktid eller ekstraksjonstid og er tiden druemost og drueskall ligger sammen før mosten siles av. For blå druer (rødvinsdruer) er dette helt vanlig praksis. Kort maserasjonstid brukes når man skal lage rosévin, og lang når man skal lage rødvin.

## Hvitvin på rødvinsmåten

For hvitvin har det vært ingen eller kort maserasjonstid. Idealet har vært en klar, nærmest fargeløs vin. Dessuten mente man at skall bare ga bitterhet. Det sitter mye smak og aroma i skallet, og produsenter av hvitvin har de siste tiårene eksperimentert med litt skallkontakt for å tilføre vinene mer struktur og smak. Dette har banet veien for oransjevinene.

## 3000 år gammel

Oransjevin er en ny vintype for de fleste, men stillen og metoden er faktisk veldig gammel. Dette er antakelig det nærmeste vi kommer hvordan vin opprinnelig

ble laget for 8000 år siden. Drueskallet avgir stoffer som reagerer med oksygenet i mosten, og felles ut. Dette gjør den ferdige vinen mindre utsatt for oksidasjon senere, hvilket var nyttig i en tid hvor svovel som konserveringsmiddel ikke fantes. Det er Georgia med sine godt bevarte eldgamle vintradisjoner som har inspirert moderne vinmakere til å lage oransjevin. I dag lages det oransjevin nesten alle steder hvor det lages hvitvin, men ikke mye, noen steder er det kanskje bare én produsent.

## Hva smaker oransjevin?

Her er det flere stiler alt etter hvilke druetyper som er brukt, og hvor lenge vinene har maserert. De mildeste oransjevinene er ikke så ulike i smak fra «vanlig» hvitvin. Noen oransjeviner har flere måneder med skallkontakt og skiller seg mye fra vanlig hvitvin. Disse vinene har noe snerp/tannin og aromaer som gir assosiasjoner til marmelade, te, kvae, appelsinblomst, sopp – aromaer vi ellers finner i utviklede viner. Oransjevin viser fine lagringsliknende aromaer tidlig. Dette er en bråmoden eller veslevoksen vin. ●



## ROSÉVIN

Kort eller ingen maserasjon av blå druer før mosten siles av og gjæres.



## RØDVIN

Flere timer eller dagers maserasjon av blå druer for å trekke ut mye farge og smaksstoffer.



## HVITVIN

Ingen eller kort maserasjon av grønne druer før mosten siles av og gjæres.



## ORANSJEVIN

Timer, uker eller måneder med maserasjon av grønne druer for å trekke ut noe eller mye farge og smaksstoffer.

**HØR VINMONOPOLETS  
PODKAST OM ORANSJEVIN.**

Oransjevin er merket i noen butikker og blir snart søkbar i nettbutikken. Spør oss om du ikke finner den.



## Hugs favorittane dine!

Med appen vår kan du skanne strekkoden på flaskene for å lagre favorittane dine, sjå produktinformasjon, sjekke lagerstatus og mykje meir.



A/S VINMONOPOLET

# Slørvin – vin med snerk

I byrjinga var snerken. Eg ser for meg at det første livet flaut på urhavet som ein snerk på grensa mellom atmosfære og ein sjø av moglegheiter.

TEKST: HÅKON SKURTVEIT, FAGANSVARLIG SENSORISK PRØVEINSTANS FOTO: GETTY IMAGES

I hinduistisk mytologi var urhavet mjølk som i alle fall dannar snerk om du ikkje drikk opp kakaoen mens han er varm. Snerk frå mjølk er protein, mens snerken på toppen av det vi kallar *slørvin*, er levande gjærsopp – stort sett. Denne artikkelen handlar om det som skjer når vin blir lagra med denne gjær-snerken flytande på toppen, i tillegg til nokre refleksjonar rundt kva slike gamle spesialitetar har å gjere i utvalet til ein moderne vinfaghandel. Vi startar med sherry som er den mest kjende av verdas slørvinar.

## Sherry – alle slørvinars mor

Først litt naturfag frå sherryland. For å lage sherry av den lyse og tørre typen, *fino* og *manzanilla*, blir ein vanleg, ferdiggjæra kvitvin lagra i fat som ikkje er heilt fulle. Dermed får vinen stor overflate der det dannar seg ein slags snerk, samansett av ymse typar sopp og gjerne mjølkesyrebakteriar òg. Men dominerande er gjærsopp frå arten *Saccharomyces cerevisiae* som òg er den vanlegaste for alkoholgjæring av vin.

Gjærsopp generelt har stor endringsvilje og er i stand til å tilpasse seg utruleg mange livsvilkår.

## Sukker er førstevealet

Saccharomyces betyr sukkersopp. Når vi gjærar druemost for å lage vin, har soppen plenty av sukker å forsyne seg av, men ikkje tilgang til oksygen. I ferdiggjæra vin er alt sukkeret frå druene omdanna til alkohol og CO<sub>2</sub>. For å leve vidare må soppen difor finne andre kjelder for energi. Denne snerken av sopp som lever på toppen av sherryen, har tilgang til både oksygen frå lufta og ymse næringsstoff frå vinen, blant anna alkohol. Det er metabolismen til den levande sopp-snerken som gjer at tørr kvitvin blir til lys sherry etter tre–fire–fem–seks år med lagring. Kor lenge varierer etter korleis vinen utviklar seg, og korleis produsenten meiner ein god finosherry skal smake.

## Poetisk forvirring

Sherry kjem frå Spania, og sopp-snerken her blir kalla *flor*, som på spansk ikkje

betyr snerk, men blom. På fransk kallar dei eit slikt sopplag *voile*, som betyr slør. Det passar betre enn blomst, synest eg. Slør, duk, teppe, film, snerk, skum, slim kan eg forstå. Men blomst er rart.

## Slørvinsattraksjon

Kva som er vitsen med slørvinar? Svaret mitt er det same som på spørsmålet om kva som er vitsen med surkål, kefir, ost og rakfisk. Smaken! Nokre av oss synest det blir framifrå god smak, sjølv om det no finst enklare måtar å oppbevare grønsaker, mjølk og fisk på. Men det finst jo fleire kvalitetar enn dei reint sanselege. Slørvinar er med på å gjere verdas vinmangfald breiare. Slike produkt ber med seg ei melding frå dei som gjekk før oss, om verdier, identitet og gamle tradisjonar.

## Smaken av slørvin

Ha med deg når du les dette, at det er store forskjellar mellom slørvinar. Det er langt frå ein intens og kraftfull *vin jaune* frå Jura til ein leskande *manzanilla* sherry. Eg tør påstå at generelt er aroma



frå sopplaget det mest påfallande med slørvin, sjølv om munnkjensla og kan bli litt endra fordi gjærsoppen forsyner seg av glyserol i vinen. Glyserol er med på å gje litt feitare munnkjensle, så slørvinar kjennest gjerne relativt lette i forhold til alkoholinnhaldet.

Aromamangfaldet er meir interessant. Og som vanleg er aroma vanskeleg å beskrive, men assosiasjonar til kjende næringsmiddel funkantar brukbart. Vi assosierer gjerne preg frå soppserker med noko osteaktig som faste ostar, kanskje rå champignon, fersk mandel og kokt blomkål. Det er fleire aromaer som er typiske for slørvinar, men desse er direkte relaterte til livet i soppserken. Trur eg. For kva aromakomponentar som kjem direkte frå snerken, og kva som kjem frå andre kjelder ved lagringa, er sjeldan heilt opplagt. Dei to mest interessante aromastoffa i slørvin er acetaldehyd og sotolon.

**Acetaldehyd** minner om aroma frå dei brune kjernane i eit moge eple, nyslått gras, nøtter. Stoffet finst i små mengder i all vin. I slørvinar blir det alltid nokså mykje acetaldehyd fordi gjærsoppen oksiderer etanol til acetaldehyd som del av livsprosessen. Aroma frå acetaldehyd i slørvin gjev ein slags mørk kontrast til meir fruktige aromainnslag. Dette kan gje meir *kompleksitet* i vinen: eit kontrastfylt, interessant mangfald av aroma.

**Sotolon** er eit spennande stoff som luktar bukkehornsølver. Aromaen i bukkehornsølver kjem faktisk frå sotolon, og det er det som luktar mest intenst i mange curry-blandingar. Aroma av lønnesirup er òg prega av sotolon.

Nokon påstår at saltsmaken som ofte er påfallande i lyse sherryar, òg kjem frå florldaget. Men eg er usikker. Kjemi-karen tvilar, og sherryprodusentar svarar ulikt og svevande. Det er mykje vi ikkje forstår, og truleg mykje vi misforstår rundt årsakene til at ein vin smakar som han gjer.

### Sansen for slørvin

Dei eg kjenner som er mest begeistra for slørvin, er folk eg tenkjer på som ivrige, åpne og lette å engasjere, kreative og

lattermilde. Slike som lettare blir begeistra av overraskingar enn av oppfylde forventningar. For slørvin har evna til å overraske slik at du rettar deg i ryggen, dei kan til og med sjokkere når du tek første slurken. Kanskje dette er det mest attraktive med slørvinar: Dei stimulerer



oss til å vakne opp og skjerpe sansane. Årsaka trur eg dels er høg intensitet, og dels store og uventa kontrastar i aromabiletet. Om du let deg begeistre, handlar det gjerne om ei blanding av aroma som du finn appetittleg, og aroma som kan gjere deg både nysgjerrig og forvirra.

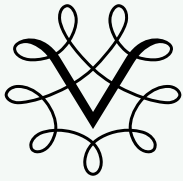
### Andre stader

Skal du verkeleg kjenne både acetaldehyd og sotolon, er vin jaune frå Jura i Frankrike tingen. Vin jaune er ein av verdas ekstremvin. Dei blir lagra minst seks år under eit gjærsoppslør utan at det blir tilført ny vin undervegs, slik tilfellet er for sherry med snerk. Du har ikkje ein sjanse til å vere likesæl når du smakar på ein vin jaune. Frå Jura kjem det òg slørvinar som er lagra kortare tid enn vin jaune, og som dermed har mindre intenst slørvinspreg.

Produksjon av slørvin har lang tradisjon i Tokaj, nordaust i Ungarn. Vinane blir kalla szamorodni szász og kombinerer på sitt beste aroma av mogen frukt med full pakke slørvinsaroma. ●

77

**Sherry kjem frå Spania, og soppserken her blir kalla flor, som på spansk ikkje betyr snerk, men blomst. På fransk kallar dei eit slikt sopplag voile, som betyr slør.**



### «Polrosen»

I 1956 tegnet kunstneren Hermann Bongard symbolet vi i dag kjenner så godt. Bakgrunnen var at Vinmonopolet hadde behov for et dekorativt emblem til bruk på etiketter.

I vår nye visuelle identitet er utformingen av polrosen tilbakeført til originalen fra 1956.

### Har du hørt om NoLo-trenden?

«No or Low Alcohol» (ingen eller lav alkohol) er en trend som gir salgsøkning for alkoholfri drikke og for vin med mindre alkohol enn det som er vanlig. I fjor solgte vi 595 000 liter alkoholfritt, tidenes høyeste salg for Vinmonopolet og en økning på 8 prosent fra 2018. I trendsettende storbyer som New York og London er det åpnet barer som kun serverer alkoholfrie drikker.

### Neste nummer av Vinbladet

kommer 5. juni. Da kan du blant annet lese om bobler, reduktivitet i vin, emballasjens betydning for karbonavtrykket og tips til mat og drikke i friluft.



FOTO: BERNE

## Alkohol og helse

**Mange har spørsmål om alkohol og helse. Vi har fått Berit Nordstrand, lege og spesialist i rus- og avhengighetsmedisin, til å svare på noen av de vanligste.**

### *Blir jeg tjukk av alkohol?*

Hvis du er urolig for å gå opp i vekt eller ønsker å gå ned i vekt, bør du ta alkohol med i beregningen. Fett er den energikilden som gir flest kalorier per gram, 9 kcal. Nest etter fett kommer alkohol med 7 kcal per gram. Mange er mest opptatt av sukker når de ser etter en vin med lite kalorier. Vin har imidlertid langt mer kalorier fra alkohol enn fra karbohydrater. Derfor er det først og fremst alkoholinnholdet du bør tenke på dersom du er opptatt av vekten din.

### *Går alkoholen fortere ut av blodet hvis jeg danser mye?*

Det er ingenting du kan gjøre for å få alkoholen ut av blodet. Alkoholen forbrennes med jevn hastighet, 0,15 promille i timen, uansett hva du foretar deg.

### *Sover jeg bedre etter å ha tatt et glass eller flere?*

Du sovner kanskje lettere, men søvnkvaliteten blir dårligere. Alkoholen korter inn perioden med REM-søvn, så du våkner opp mindre uthvilt.



## En helt ny verden

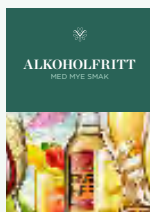
Det er ikke lenge siden det var utenkelig å drive vinproduksjon i Norge, men i 2018 ble det høstet modne Riesling-druer i Kristiansand! Global oppvarming bidrar til at vinverdenen utvider seg mot nord (og mot sør på motsatt halvdel av jordkloden). I tillegg sprer kunnskap og teknologi seg raskere enn noen gang. Det åpner for vinland som Norge, Sverige, Danmark, Kina, Japan, Canada og Storbritannia – og egne druetype krysses fram for å tåle kjølig klima.



## Hjelp oss å redusere posebruken!

Bruk gjerne handlenett, eller ta en gratis pappeske istedenfor å kjøpe ny pose når du handler hos oss.

Husk at du får et nytt handlenett gratis når du har slitt ut det gamle polnettet.



## Ny brosjyre

Alkoholritt er ikke bare en erstatning. Vi jobber med alkoholritt på lik linje med våre andre varekategorier. Det betyr smaker og prøvinger med mat og ikke minst utvikling av sortimentet. I butikken finner du en egen hylle med alkoholritt, og vi hjelper deg gjerne med valget. Den nye brosjyren gir inspirasjon til gode kombinasjoner med mat, deilige drinker og spennende smaker. Du får den gratis i din nærmeste polbutikk.

# Vinmonopolets podkast

**Podkasten gir solid informasjon på en litt subjektiv, uformell og humoristisk måte. Passer i bilen, på bussen eller ved rolig ganglag.**

## Mest hørt i 2019

1. Lytterspørsmål – grunnkurs i Burgund
2. Beaujolais og druetypeen Gamay
3. Lytterspørsmål – amarone, ripasso og valpolicella
4. Bordeaux – en ganske grundig innføring
5. Lytterspørsmål – naturvin
6. Lufting og dekantering – slik gjør du det
7. Lytterspørsmål – hvordan velge drikke til mat
8. Vin i framtiden
9. Årganger i vin – hvor viktig er det?
10. Chile – der vin blir til mellom kaldt hav og høye fjell

**Ved utgangen av 2019 hadde vi**

**172**  
podkast-episoder  
**750 299**  
avspillinger

**Følg med, vi publiserer vanligvis en ny episode hver eneste tirsdag!**





# HUMLE- FOLKET

**De siste tre årene har det tatt helt av. Alle vil ha øl med så mye fersk humle at du kunne tro ølet er tilsatt ananas og pasjonsfrukt.**

TEKST: ANDERS STUELAND, VAREFAGLIG RÅDGIVER

ILLUSTRASJON: FRODE SKAREN/BYHANDS





77

## Jakten på det ferskeste humlepregede ølet viser at hensikten med og effekten av humle i øl har endret seg veldig de siste årene.

– Martin Tønder Smith



Både bryggerier og ølinteresserte diskuterer om jakten på den gode humlesmaken og så ferskt øl som mulig har gått for langt. På ølfora og andre steder det blir diskutert øl, har meningen om og jakten på ferskt humlepreget øl blitt så viktig at det er vanskelig å føre en normal samtale om andre kvaliteter i øl.

– Det har blitt vanskelig å finne god IPA, sier Martin Tønder Smith. Han er produsent i Vinmonopolet med ansvar for spesialutvalget for øl og brennevin.

– Den nye stilen med IPA er så fruktig at du tror det er tropisk nektar du har i glasset, og ikke øl. Ikke det at jeg har noe imot aroma av humle i øl, men alt det andre kommer i bakgrunnen. Hvor

er preget av malt og korn? Og hvor er preget av gjæringen som ølet har vært gjennom? Når det bare er fruktighet fra humle, blir ølet for endimensjonalt. Ølene er umiddelbare og lette å forstå, men det er så lite variasjon, og jeg blir fort lei. Det blir som listepop, det gjør jobben, men er for glemt, sier Martin.

Ølet Martin snakker om, er den nye versjonen av IPA, også kalt NEIPA eller juicy IPA.

– Slik jeg oppfatter det, har mange bryggerier nærmest blitt presset til å lage den nye stilen med humlepreget øl. Grunnen er at det har blitt så mange bryggerier, og tilbudet er større enn etter-

spørselen. Det er vanskeligere for bryggeriene å få solgt ølet sitt nå, og derfor må de satse på det de vet selger. Akkurat nå er det humlefruktige øl, sier Martin.

### Humlens frukt

Hos Amundsen Bryggeri i Oslo brygger de flere slike øl.

– Alle her liker humle, det må vel være vår favorittingrediens i øl, forteller Matthew Arens som er brygger hos Amundsen.

– Bare tenk på alle de nye humlesortene som blir utviklet. Det kommer nye til hvert år. Vi bruker humlesortene enkeltvis eller i blandinger. Slik kan vi leke med de forskjellige egenskapene og få fram den fruktigheten vi ønsker i ølet. Mange kjenner et tydelig preg av ananas og mango i ølene våre. Noen ganger er denne fruktigheten så tydelig at du skulle tro at vi har tilsatt ekte frukt, men det er bare humle, sier Matthew.

For Matthew er det nettopp en tydelig fruktighet som er poenget.

– Vi ønsker å lage et øl som lukter og smaker slik det lukter i en sekk med fersk humle. Den særpregede lukten er det vi vil at ølet skal ha, sier han.

– For å få mest mulig av smaken fra humle tørrhumler vi under gjæringen. Slik blir mye av humlefruktigheten trukket ut og bevart. Vi humler også mens vørteren er varm, og ved å tilsette humlen ved ulik temperatur kan vi trekke ut forskjellige stoffer fra humlen. Sammen gir dette mange muligheter, fortsetter Matthew.

Amundsen Bryggeri bruker, som de fleste andre bryggerier, såkalt pellets av humle. Det mener de er så nært en fersk humleblomst du kommer. Når det gjelder maltpreget, velger de bevisst å holde det i bakgrunnen.

– For å få fram den tydelige frukten fra humla velger vi å brygge IPA på en annen måte enn mange andre. Vi ønsker at ølet skal ha et preg av lyst malt uten noe

preg av mørkere malttyper. Jeg kan ikke huske når vi sist brukte karamellmalt, sier Matthew.

### Ja til NEIPA

– Trender kommer og går. Noen trender er kortvarige, mens andre er mer seiglivede og strekker seg over lengre tid, sier Arne Edvard Hortemo som er sjefsbrygger hos Nøgne Ø i Grimstad. Øltyper som gose og berliner weisse var veldig populære de siste årene, men har allerede dabbet av. Det er noe annet med IPA og NEIPA. IPA har vært en lang trend, og den sterke posisjonen til IPA er det nå NEIPA som har tatt over. Hvem vet hvordan det er om fem år. NEIPA har også utviklet seg underveis. Jeg tenker at ølene er blitt mindre og mindre bitre samtidig som flere bryggerier også tilsetter laktose for sødme og en følelse av fylde. Det samme gjelder tilsetning av protein for fyldigere munnfølelse.

Uansett hva slags øl bryggeriene ønsker å lage, er det viktig at de på en eller annen måte kan forklare hva kunden kan forvente seg av ølet, mener Edvard.

– Om jeg smaker et øl merket som engelsk pale ale, og det smaker masse av tropisk frukt, så tenker jeg at de har bomma på kontinentet. Jeg hadde nok blitt skuffa om NEIPA smakte som en klassisk engelsk bitter. Samtidig kan vi ikke forvente at kunden kjenner til alle de forskjellige ølstillene. Da er det bedre at vi setter noen ord på etiketten som gir hint om hvordan ølet smaker, sier Edvard.

Matthew Arens mener derimot at forventningene til ølstillen som IPA har forandret seg mye den siste tiden.

– Nå er det så mange som brygger NEIPA at dette er blitt stilen konsumentene forbinder med IPA. NEIPA er den nye IPA. Jeg tenker at det har kommet dit at et bryggeri som lager en mer tradisjonell amerikansk IPA, bør merke den som Vestkyst-IPA for å fortelle kunden at det er noe annet enn den fruktige

NEIPA-stilen, sier Matthew – brygger hos Amundsen.

### Humlens paradoks

Men det er ikke bare navnet på ølet som kan være en utfordring for kundene. For mange ølinteresserte er holdbarheten i humlefruktige øl et viktig tema, og derfor jakter de på det ferske ølet. Det forstår Matthew.

– En tradisjonell IPA er mer holdbar enn den stilen vi brygger. Over tid vil noe av frukten bli mindre intens. Vi har testet ut holdbarheten i ølet vårt under ulike lagringstemperaturer. Seks måneder i kjøleskapet går fint, men i romtemperatur vil det ikke gå så lenge før noe av frukten blir borte. Da vil hver uke telle. Ikke det at ølet blir ødelagt eller smaker vondt, men noe forsvinner. Derfor gjør vi alt vi kan for å få ølet vårt raskt ut i butikkene.

Øl kan likevel være for ferskt. Det har Arne Edvard Hortemo erfart når han har opplevd det som på engelsk blir kalt «hop burn», eller humlebrann på norsk.

– Hop burn har jeg vært borti flere ganger i helt ferske humlepregede øl. Du kjenner det som en brennende følelse i halsen. Men vi har erfart at dette gir seg om ølet får modne litt i to-tre uker, sier Edvard.

Jakten på det ferskeste humlepregede ølet viser at hensikten med og effekten av humle i øl har endret seg veldig de siste årene, mener Martin Tønder Smith.

– Det er jo litt rart, i grunnen. For humle ble opprinnelig brukt for å gjøre ølet mer holdbart. Men den måten humle blir brukt på nå, gjør at ølet er mindre holdbart. For noen entusiaster er bare noen uker nok til at de mener at det har gått ut over kvaliteten, avslutter Martin Tønder Smith, produktsjef i Vinmonopolet. ●



1 Martin Tønder Smith er produktsjef i Vinmonopolet med ansvar for spesialutvalget for øl og brennevin.

2 Matthew Arens er brygger hos Amundsen i Oslo.

3 Arne Edvard Hortemo er sjefsbrygger hos Nøgne Ø i Grimstad.



HUMLE



## Hva blir de neste hippe humlene?

Her er seks nye sorter som er spådd en lysende framtid om trenden med tropisk IPA fortsetter:

- Cashmere Comet
- 
- Lotus
- 
- Sabro
- 
- Strata
- 
- Zappa

# NEIPA og Vestkyst-IPA

Er du forvirret, eller kanskje du aldri har hørt om Vestkyst-IPA og juicy IPA? Her er en kort beskrivelse av tre ulike stiler av IPA.

### Juicy eller hazy India Pale Ale

(også kalt New England IPA, NEIPA)

Skyet på utseende og gyllen farge. Her får du solide doser av fruktighet fra humle, men også fra gjæringen av ølet. Tropisk frukt som mango, ananas og pasjonsfrukt er vanlig. Middels til lav bitterhet og kremet munnfølelse.

### Engelsk stil India Pale Ale

(også kalt IPA)

Klart og gyllent øl med preg av både malt, humle og gjæring. Kanskje kjenner du noe som minner om sitrus, basilikum, kardemomme og havrekjeks. Vanligvis ganske bittert. Tørt og leskende.

### Amerikansk IPA

(også kalt Vestkyst-IPA)

Gyllent øl som kan være litt skyet, men vanligvis klart. Et tydelig fruktig øl med aroma som minner om furunål, appelsin, pasjonsfrukt og pepper. Maltpreg som et hint av kjeks. Tydelig bitterhet til veldig bittert.

### Milkshake IPA

Fruktig IPA tilsatt melkesukker for å gi sødme i ølet. Gjæren klarer ikke å spise melkesukkeret. Sødmen sammen med den tydelige tropiske fruktigheten minner om noe du får servert på en isbar. ●





# Humletrender

**For ti år siden var humlesorter som luktet furunål, det hoteste. Nå er det tropisk fruktighet som gjelder. Citra er den nye kongen av kul, mens Cascade er en aldrende stjerne.**

## Historien om verdens mest kjente humle

Den første kjendishumlen heter Cascade, og det var den som startet hele halloien rundt øl med tydelig humlearoma. Cascade ble oppdaget i Oregon i 1956, men ble egentlig ikke lagt merke til før Dr. Jack Horner i 1967 mente at den kunne komme til å konkurrere med de kjente europeiske humlesortene. Amerikanske bryggerier importerte den gangen mye tysk humle. Cascade fikk navnet sitt etter Cascade Mountain Range som strekker seg gjennom store deler av USAs vestkyst. Cascade ble lansert som en kommersiell sort i 1972, men uten spesiell suksess. De fleste bryggeriene syntes den gangen at aromaene var for intense, og de var skeptiske til nykommeren. Salget av Cascade gikk så tregt at de som dyrket den, til og med vurderte å kaste det de hadde på lager, og gi opp det hele. Heldigvis bestemte det lille bryggeriet Anchor Brewing i San Francisco i 1975 seg for å brygge en pale ale med solide doser av Cascade. De valgte til og med å tørrhumle ølet for å gi ølet mer humlearoma. Dette startet bølgen av tydelig humlepregede øl som american pale ale og american IPA, der Cascade skulle spille hovedrollen.

## Citra – den nye stjernen

Citra er humlen som er på alles tunger nå om dagen. Fordi den smaker sitron

og tropisk frukt, blir den brukt i mange moderne fruktige IPA-er. Så populær er Citra at det er den tredje mest plantede humlesorten i verden – bare 12 år etter at den ble lansert på markedet. Den er på en måte ølverdenens svar på druetypen Sauvignon Blanc både i popularitet og aroma. Begge gir en pågående fruktighet som er lett å kjenne og forstå, og de har spredd seg som en farsott. Kritikere mener at Citras dominans i brygging av IPA og pale ale verden over gir for lite variasjon. Hvor lenge sitter Citra på tronen før en annen humle tar over?

## Hva skal den nye humlen hete?

Det slovenske Humleinstitutet har nettopp utviklet flere nye humlesorter som skal konkurrere med de amerikanske. De er fruktige og, ikke minst, de har fått stilige og fengende navn som Wolf, Eagle, Dragon, Fox og Kolibri.

Andreja Cerenak, som har ledet utviklingen, forteller at det ikke er tilfeldig hvilke navn som er valgt. – Vi har gitt dyrenavn til de nye humlesortene basert på deres karakter og egenskaper. Ulver, ørner og drager er sterke, mens reven har rød pels slik humlen med samme navn er rødlig, og kolibri, fuglen som drikker nektar, passet fint til sorten med blomsteraktig aroma. ●

## Historien om ølet som forandret ølverdenen

Det var en gang en mann som het John Kimmich. John drev en pub i Vermont, og han digget den fruktige smaken av moderne amerikanske humlesorter.

– Jeg lager et øl med masse humlearoma og lite bitterhet, tenkte John. Og så filtrerer jeg ikke ølet, slik at mest mulig av den digge humlesmaken blir med i glasset.

John kalte det nye ølet for Heady Topper, og i 2003 serverte han det til gjestene sine. Alle digget det nye ølet, og John ble veldig glad.

– Jeg synes at ølet mitt smaker best når det er helt ferskt. Derfor må du komme til puben min for å drikke det, sa han til de som ringte for å få ølet hans. Men i 2012 begynte han likevel å selge ølet på boks slik at folk kunne ta det med seg hjem.

– Supert! ropte kundene, vi kjøper masse!

– Nei, sa John litt strengt. Dere får bare kjøpe fire bokser hver. Hvis ikke blir det ikke nok til alle som vil ha. Men John måtte passe på som en smed. Rett som det var, byttet kunder klær og tok på seg parykk for å få kjøpt mer øl.

Utenfor, på parkeringsplassen, var det kaos, og biler sto parkert langs veien og hindret etter hvert trafikken på Route 100.

– Dette går ikke lenger, sa sheriffen til John som til slutt måtte bygge et nytt bryggeri der han fortsatt lager øl.

The Heady Topper var starten på den nye ølstilen New England IPA, NEIPA.

# Humlens mange former

## Tørkede blomster – tradisjonell

Blomstene blir tørket hele i tørkehus før de presses sammen til baller på mellom 25 og 100 kilo. Fordelen med hele blomster er at bryggeriet lettere kan skille ut restene av humlen fra ølet. Ulempen er at du må bruke mer humle enn om du velger pellets eller pulver. Hele blomster har mer kontakt med luft og taper seg raskere, og de trekker til seg øl.

## Ferske blomster – moderne

Populært kalt våthumling. Fersk humle er bare tilgjengelig rett etter humlehøsten. De er ettertraktet fordi de gir et preg av ny-skåret humle. Den ferske humlen blir brukt som et siste piff på et øl og sjelden aleine.

## Pellets – moderne/tradisjonell

Tørkede humleblomster som er kvernet opp og presset sammen. Den seige harpiksen i humlen holder dem sammen.

Humlepellets har flere fordeler. Den tar mindre plass under transport og lagring, den er mer holdbar og er drøyere i bruk enn hele blomster. Den eneste ulempen er at bryggeriet bør ha en sentrifuge for å skille ut alle de små humlebitene etter at humlesmaken er trukket ut.

## Ekstrakt – tradisjonell

En seig sirup presset og vasket ut av tørkede humleblomster ved hjelp av CO<sub>2</sub>. Kommer i bokser og holder seg lenge. Blir først og fremst brukt av store bryggerier for å gi bitterhet i øl på en forutsigbar måte. Fordelene med ekstrakt er at det tar lite plass, er lett å dosere riktig, er rimelig og ikke trekker til seg øl.

## Pulver – moderne

De harpiksholdige lupulinkjertlene i humleblomsten males opp til pulver som bryggeren kan tilsette vørteren eller det

gjærende ølet. Det er bare den mest verdifulle og mest aromatiske delen av humlen som blir brukt til humlepulver. Pulver er en effektiv måte å gi humlearoma på uten bitterhet i ølet, men er vanskelig å få blandet ut. Humlepulver kom først på markedet i 2017.

## Oksiderte humleblomster – tradisjonelt surøl

Tørkede humleblomster blir lagt til modning slik at de aromatiske oljene i humlen oksiderer. Slik humle vil bryggerier unngå, bortsett fra de som brygger lambic eller likinende surøl. Den oksiderte humlen hindrer bakterievekst og gir litt bitterhet, men i stedet for den karakterfulle fruktigheten og urtepreget har oksidert humle et snev av speket kjøtt og parmesan.

# Smaken av humle

## Våthumling

Tenk på forskjellen mellom fersk og tørket basilikum. Da forstår du sikkert poenget med å bruke helt nyplukket humle som ikke er tørket. Så fersk humle er bare tilgjengelig under innhøsting i september. Når bryggeriet tilsetter sylfersk humle, kaller de det wet hopping, eller våthumling på norsk. Det morsomme og forvirrende er at våthumling blir gjort etter at vørteren er kjølt ned, for å bevare de delikate aromaene. Det vil si akkurat som tørrhumling.

## Humlebrann

Det føles som å ha magesyre i svelget – en brennende og sviende følelse. Slik beskrives det som har fått navnet hop burn, eller humlebrann på norsk. Fenomenet har dukket opp med den nye stilen skyet og fruktig IPA. Årsaken er at ølet er for ferskt.

## Verdensrekord i bitterhet

Bitterheten i øl stammer stort sett fra humle, og noen øl kan være skikkelig bitre. Det finnes en internasjonal skala for bitterhet i øl, International Bittering Units eller bare IBU. En pils vil ha en IBU mellom 25 og 45, mens en IPA kan komme helt opp i 120 IBU.

For noen, spesielt menn, er det tøft med masse bitterhet, og det har selvfølgelig ført til at bryggerier konkurrer om å lage ølet med verdens høyeste IBU. Rekorden så langt er det et skotsk bryggeri som står for, med hele 2600 IBU.

Antall IBU forteller likevel ikke hvor bittert ølet smaker. Det er fordi det er mengden alfasyrer og fenoler fra humlen i ølet som blir målt i IBU og ikke opplevd bitterhet. Generelt må det mer IBU til i et øl som har mørkt maltpreg og litt sødme, enn i et lyst og tørt øl for å få samme grad av bitterhet.

## Verdifulle aromaer

I humleblomstenes lupulinkjertler er det over 250 forskjellige humleoljer som setter smak på ølet. Humleoljene utgjør bare 0,5 til 3 prosent av humlens vekt, men er likevel det viktigste for bryggere som vil lage et humlefruktig øl.

**Blant humleoljene er det spesielt tre som er viktige for å få tydelig fruktighet i NEIPA:**

- **Linalool** – lukter lavendel, korianderfrø og appelsin
- **Geraniol** – lukter geranium, roser og sitrongress
- **Nerol** – lukter sitron, lime og rose



## Hvordan få humlen inn i ølet

Humle gir både bitterhet og aroma til ølet. Men for at bitterheten i humlen skal komme ut i ølet, må humlen ligge en stund i den varme vørteren. For aromaen er det nesten motsatt. For lang varmebehandling ødelegger aromaen. Derfor blir humle satt til ølet på flere forskjellige måter og til forskjellig tidspunkt i bryggeprosessen.

### **Koking lenge i vørteren**

– bitterhet

Blomster eller pellets

### **Koking kort tid i vørteren**

– aroma og litt bitterhet

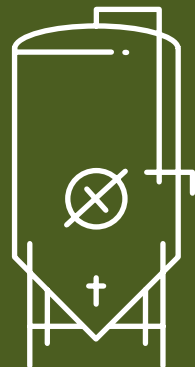
Blomster eller pellets

### **I sentrifugen eller i hop back med varm vørter – aroma**

Hele blomster, ferske blomster,  
pellets og pulver

### **Under gjæringen, også kalt tørhumling – aroma med mer urte- og gressaktige toner**

Hele blomster, ferske blomster,  
pellets og pulver



# Øl på bærtur

I spontangjæret belgisk fruktøl får sukkeret fra tilsatte bær ølfatene til å skumme over i mange nyanser av rødt.

TEKST OG FOTO: MARIE STEFFENS, REDAKTØR

Jeg skjønner hvis du synes bildet ser litt ulekkert ut. Jeg ville kanskje tenkt det samme, om jeg ikke hadde lyden av gjærens bobling og den intense duften av ferske bær så friskt i minnet. Fatene hos bryggeren av oude kriel (med kirsebær) og framboise (med bringebær) utenfor Brussel fortalte nemlig historien om ekte fruktøl til alle sansene mine.

Dette er ikke søtt godteriøl, men skikkelige saker! Ekte bær får lambic-

ølet til å starte gjæringen på nytt og gir kompleks smak og flott farge. Ølets nesten hårreisende syrlige og intenst fruktige smak passer til så ulik mat som vilt og sjokoladecake. Den ferske rødfargen endres over tid, mens duft og smak fra bærene kan holde seg overraskende lenge. ●

Du finner mer informasjon på [vinmonopolet.no/lambic](http://vinmonopolet.no/lambic)

# Bli en panter

Vinmonopolet har satt krav om pantemerke på alle nye produkter i plast og aluminium som vi selv kjøper inn til basisutvalget.

TEKST: MARIE STEFFENS, REDAKTØR

Miljøsjef i Vinmonopolet Rolf Erling Eriksen har som mål å få til en panteordning for all plast- og aluminiums-emballasje.

– Vi har ikke anledning til å stille absolutte pantekrav til våre leverandører på annet enn nye produkter vi kjøper inn. Men akkurat det gjør vi, sier han.

## Er smaken annerledes på plast?

Brennevin har blitt tappet på plastflasker i mange år, og det er ingenting som tyder på at plasten setter smak på drikken. En prøving blant ansatte i alle våre butikker tyder likevel på fordommer mot plastflaskene. Når samme vin ble servert fra sin originale plastflaske, ble den nemlig vurdert lavere enn når den var helt over i en tung glassflaske.

Rolf kan forsikre at vin på plastflasker ikke er av dårligere kvalitet. Han sammenlikner holdningen til plast med skepsisen folk tidligere hadde til øl på aluminiumsbokser og vinflasker med skrukork.

– Nå er vi heldigvis blitt vant til dette, sier han.

## Er det mikroplast i vinen?

Rolf forklarer at plasttypen vi bruker, er PET (polyetylentereftalat), som ikke avgir smak, og som gir absolutt minst risiko for mikroplast. Verken alkoholstyrke eller syrenivå i innholdet påvirker dette, i alle fall ikke innenfor tidsrammene som er satt. Rolf er åpen om at vi foreløpig ikke vet nok om hvordan flaskene utvikler seg over tid. Vinene som tappes på plastflasker, er beregnet for konsum innen ett år, holdbarheten for brennevin er lenger.

– Men vinene som tappes på plastflasker, i dag er gjerne lette, fruktige viner

som uansett ikke er beregnet for lagring, sier han.

## Hva med glass?

I Norge fungerer returordningen for glass veldig bra. I 2019 var returandel så høy at det ikke er behov for noen panteordning. Derimot jobber vi knallhardt for å få glassflaskene lettere, noe som vil ha stor betydning for å få ned karbonutslippet.

– Returandelen for plastemballasje er mye lavere, så der må vi skjerpe oss, oppfordrer Rolf. ●

## Fakta

- Du kan pante flasker og bokser med pantemerke i dagligvarenes panteautomat eller manuelt i våre butikker.
- Vinmonopolet samarbeider med Infinitum, som erfarer at panteordningen i Norge er blitt et forbilde for andre land.
- Vi krever at alle nye viner under 150 kroner i basissortimentet skal ha emballasje av plast, papp, aluminium eller lettere glass.
- Alle nye plastflasker og aluminiumsbokser må ha pant.
- Vi har mer enn 300 produkter med pant i hyllene våre.
- Det er 80 % lavere CO<sub>2</sub>-utslipp for plastflasker med pant enn uten pant.
- Vi rundet 1,1 million liter solgt med pantbar emballasje i 2019.

## Returandel

# 59 %

på pantbare vinflasker av plast

# 89 %

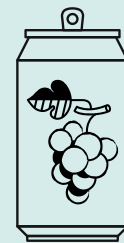
på pantbare brusflasker av plast

# 93 %

på glass

# 92 %

på ølbokser av aluminium



Vi introduserte vin på aluminiumsboks i slutten av 2018. Panteandelen har økt raskt og er nå oppe i 80 prosent.

# Vinvalg til fest- fisk

**Stekt, kokt, rå, saltet, tørket.  
Med tomat, potet eller salat.  
1 500 polansatte gir råd om hva  
som er viktig når du skal velge  
drikkefølge til fisken.**

**TEKST:** ANNE ENGGRAV, VAREFAGLIG RÅDGIVER **FOTO:** TOMMY ANDRESEN



Hva er godt å drikke til fisk? Svaret henger sammen med et hav av ulike faktorer. Hva du liker, hvordan du tilbereder fisken, og hva du velger å servere sammen med den, er noe av det som har mest å si. Sannheten er at det er mye som kan fungere. Vi ønsker å hjelpe deg til å finne det som blir ekstra godt sammen. Og så prøver vi å forstå hvordan drikken oppfører seg sammen med maten, og hvordan disse forandrer seg når de settes sammen. Smakesmia er et av redskapene våre for å få innsikt i dette.

### Smakesmia

To ganger i året smaker ansatte på Vinmonopolet over hele landet den samme menyen med de samme drikkene til. Slik blir den såkalte smakesmia et helt unikt, landsdekkende smakspanel. Resultatene herfra gir verdifull innsikt i hvordan mat- og drikkekombinasjoner fungerer, og gjør oss bedre rustet til å gi råd om å sette drikke til mat.

Høsten 2019 var temaet fisk. Menyene var trukket torsk med sandefjordsmør og bacalao. Oppskriften vi brukte til bacalao, finner du på neste side. I fjor høst gikk vi grundig til verks for å forstå hva som er avgjørende for vinvalget til fiskefesten. For å gjøre det, måtte vi smake. Systematisk og reflektert. Vi prøvde to vanlige torskeretter som er totalt ulike. Over 1 500 vinmonopolansatte brukte en kveld på å smake, spytte og diskutere for å bli enda flinkere til å forstå hvordan vi best skal anbefale vin til fisk. Resultatene fra høstens smakesmie får du servert her.

### Torsk med sandefjordsmør, kokte gulrøtter og potet

Trukket torsk er en klassisk fiskerett fra langt i sør til helt i nord. Torsk er på sitt beste i måneder med R, men nesten hele året får polansatte landet rundt spørsmål om gode drikkeanbefalinger til trukket torsk. Smørsaus og kokt gulrot er klassisk tilbehør.

For å finne ut hva som dominerer retten mest, gav vi våre smakere i oppgave å bestemme hvilke av råvarene som smaker mest – fisk, smør eller gulrot?

### Jommen sa de smør

Tilbakemeldingen var overveldende tydelig. Det er sandefjordsmøret som setter mest smak på retten. Derfor er også smør-

sausen mest avgjørende for drikkevalget. Når det er sagt, så har smør en ganske delikat og mild smak, og det sier mye om at retten som helhet er lite aromatisk.

### Analysér

Å velge vin til en rett handler om å analysere retten. Hver råvare kan gi ulike innfallsvinkler. Til den delikate og nøytrale fisken kan det være godt med en frisk og lite aromatisk chablis. Hvis den sødmefulle gulroten får bestemme, blir det en grüner veltliner som har litt fedme og kanskje aromaer av rotgrønnsaker. Til smøret i smørsausen er det naturlig å velge en chardonnay, for eksempel fra USA, med litt fatpreg, en fet munnfølelse og aromaer som minner om smør, fløte og nøtt. Mange ønsker å drikke rødt til torsken. En fruktig barbera blir ikke for snerpende eller overdøvende til retten.

### Det er mye som er godt

Det er ikke naturlig å velge en vin til hvert element i en rett, og det er heller ikke poenget med analysen. Våre resultater viser at de ulike vinene er gode på ulike måter, og de fleste vinene hadde noe å spille på i retten.

### Vår anbefaling

Det kan se ut som hvitvin generelt sett er et bedre valg enn rødvin, noe som først og fremst handler om munnfølelse. Fisken, smøret og den søte gulroten avslører om det er dårlig tannin-kvalitet i vinen. Vil du ha rødvin, kan det være lurt å velge en med god og saftig munnfølelse som ikke har for mye snerp. Torsken i seg selv trenger ikke hjelp fra mye aroma i vinen. Når tilbehøret også er relativt lite aromatisk, står du ganske fritt til å velge vin. Tenk på hva du ønsker at vinen skal framheve i retten.

### Bacalao

Klippfisk er en unik råvare som vi med god grunn er stolte av. Bacalao er en populær festrett. Det merker vi på alle spørsmålene om hjelp til å finne noe ekstra godt å skjenke i glasset når dere har invitert på bacalaoefest.

Selv om utgangspunktet også i denne retten er torsk, er smaken langt fra den milde, ferske fisken. Her er det kraftig og mye smak. Både salt, umami og en varm snert fra chili. I tillegg





kommer det masse aroma fra både grønnsaker, krydder og den lagrede fisken.

### Grytemat

Vi spurte panelet vårt om hvilken råvare som dominerer smaken av bacalao. Er det tomat, fisk eller chili? Det ble et flertall for tomat som den mest framtrepende råvaren, men det er ikke et like tydelig resultat i denne retten. Her kjemper flere råvarer om oppmerksomheten, og det er ikke like enkelt å skille ut enkelt-delene.

### Vinvalget

For å sette drikke til denne retten må vi ta hensyn til tomaten. Vi valgte en vinho verde fra Portugal med moden frukt og god konsentrasjon. Å sette vin til speket fisk betyr å finne en vin med god smaksintensitet, nok friskhet og litt fylde, gjerne med noe nøtteaktig aroma – for eksempel chardonnay fra Jura i Frankrike. En vin med litt sødme demper effekten av chilien, og det kan gi en fin avveksling fra en litt sterk rett. Et populært vinvalg til bacalao er fruktig rødvin fra Portugal som tilfører en dypere rødbærsfruktighet til maten.

### Hvit vinner

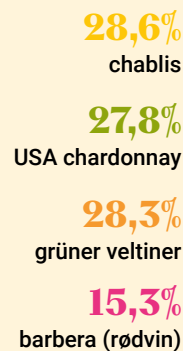
Resultatene viser igjen at det er flere veier å gå. Denne gangen skilte det seg allikevel ut en klar vinner. Vinen vi hadde valgt fordi den var god til den innkokte tomaten, gikk av med seieren. Dette er likevel mer enn en tomatrett, og at denne vinen vant, viser at den er god til flere av råvarene i retten.

### Vår anbefaling

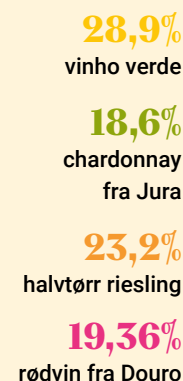
Når alle ingrediensene er kokt sammen i en bacalao, tar de smak av hverandre, og vinen må passe til helheten. I denne gryta er det også proppfullt med smak. Her er tydelig umami, salt og sødme – grunnsmaker som kan være litt krevende å sette vin til. Konsentrasjon i vinen blir avgjørende. Hvis ikke blir vinen strippet og skinn. En vin som har nok og moden fruktighet, passer til det fruktige i maten og tåler alle smakene i gryta. Erfaringen vår viser at det i slike tilfeller oftere er vellykket å bruke fruktige hvite viner enn fruktige røde viner. •

I smakesmia begrenset vi oss til å bare prøve vin til maten. Men både øl og alkoholfritt kan smake godt til disse rettene.

## Råvare som mest dominerer retten trukket torsk med gulrøtter og smørsaus



## Råvare som mest dominerer retten bacalao



# Smakfull tilberedning

Vi ser nærmere på tre metoder som har mye å si for smaken på maten, og hvordan det endrer drikkevalget.



## ❶ Stekt torsk

Det smaker like mye stekt som fisk av stekt fisk. Stekeskorpa gir en nøtteaktig og tydelig smak. Bruningen i stekepanna endrer farge og aroma på maten. Den kjemiske reaksjonen kalles maillardreaksjon og skjer vanligvis på over 120°C. Det er en kompleks reaksjon mel-

lom sukker og aminosyrer som danner hundrevis av nye aromakomponenter som blant annet kan minne om nøtter eller brødskorpe.

Både bermelagring (lagring på gjærrester), aldersutvikling og fatlagring er prosesser som gir aromaer til vinen som framhever

smaken av stekeskorpa.

Prøv chardonnay fra California eller en chenin blanc fra Loire. Mange øl har maillard-aromaer. Prøv en brown ale eller bakkøl til stekt fisk. Et alkoholfritt ingefærøl har jordlige aromaer som passer godt til det stekte.

### 3 Klippfisk

Å salte fisken er en måte å konservere den på. Høyt saltinnhold i fisken gjør det umulig for mikroorganismer å leve, og mange enzymer blir inaktive. Klippfisk er tørket og saltet fisk, vanligvis torsk. Fisken modnes under lagringen og får andre og mer konsentrerte aromaer. Også konsistensen endres til mer fast og hard. Før fisken skal brukes som mat, er det nødvendig å vanne ut igjen en del av saltet.

Smaken av klippfisk er nærmere spekemat enn fersk fisk, så bruk gjerne det du liker å drikke til spekemat, til klippfisken. Drikke med noe ekstra, noe mer enn fruktighet, er ofte godt til.

Prøv en oransjevin fra Friuli, en manzanilla sherry eller en chardonnay fra Jura. En god eplemost eller et surøl er en god og spennende kontrast.



### 2 Trukket eller dampet torsk

Når fisk dampes i vann, blir ikke temperaturen høyere enn kokepunktet. Fisken blir altså varmebehandlet uten mailardreaksjon. De korte fiskefibrene er «limt» sammen av tynne lag med kollagen som raskt løser seg opp ved varmebehandling. Når kollagenet er borte, flaker fisken seg. Denne delikate strukturen gjør at fisk bør varmebehandles forsiktig og relativt raskt.

Det er lite, men ren aroma i dampet torsk. Få ingredienser trenger så lite bearbeiding og tilbehør for å skinne. For å framheve fisken trenger heller ikke drikken mye aroma, men den kan gjerne ha mye friskhet.

Gode valg kan være chablis, muscadet eller assyrtiko fra Hellas. De som ikke vil ha vin, kan prøve et lyst øl med lite bitterhet eller sitronlemonade tilsatt litt mineralvann.



## Stekt torsk

### Salt!

Salt fisken i minst en time før tilberedning for at den skal holde fasongen og bli hvit og fin. Saltet trekker en del væske ut av fiskekjøttet. Ta bort saltet og tørk fisken godt så den er helt tørr før du begynner steking.

### Olje og smør

Bruk teflonpanne når du steker fisk. Sett panna på høy varme, og varm opp litt solsikke- eller rapsolje som tåler høy temperatur uten å bli brent. Legg i fisken, og press den lett ned i panna til å begynne med for at den ikke skal krølle seg opp – spesielt hvis du steker med skinn. Etter 2–3 minutter på høy varme ser du at den slipper panna og begynner å få en brun kant nederst.

Snu fisken når den har fått stekeskorpe. Da kan du ha i en god klatt smør. Tilsett gjerne andre aromater som hele knuste hvitløksfedd, en kvast fersk timian og sitronbåter.

### Smørøsing

Øs stekefettet over fisken. Da stekes den både fra oversiden og undersiden. Nå blir den fort ferdig, så følg godt med. Igjen er det smart å ta fisken av varmen før den er helt ferdig, og la den hvile seg ferdig på ettervarmen.

### Når er den ferdig?

Tynne fileter tar veldig kort tid å steke, og tykkere tar lenger. Fisken er ferdig hvis den gir litt motstand når du trykker lett på den, men du ser at den flaker seg litt.

## Trukket/dampet torsk

### Skinn eller ikke skinn?

Renskjær torsken, og fjern bein og eventuelt finner. Behold skinnet på hvis torsken skal trekkes i saltvann. Hvis du velger å dampe torsken, kan du ta det bort. Skinnet holder fisken bedre sammen, og den er lettere å flytte på. Kotelettstykker skal alltid tilberedes med skinnet på.

### Salt!

Skjær fileten i like porsjonsstykker. Salt rikelig minst en time før tilberedning, og sett fisken kaldt. Forsalting gjør at kjøttet i torsken blir litt hvitere og fastere. Tørk av saltet fra fisken rett før tilberedningen.

### Damp eller vann

Velger du å trekke fisken i vann, må du huske å salte kokevannet godt. Det kan med fordel være like salt som sjøvann. Vannet skal koke idet du har i fisken, men skrur ned med en gang fisken legges i. La den trekke i ca. 4–5 minutter.

Hvis du damper fisken, trekker den til seg mindre vann og virker fastere. Fisken kan dampes på en rist over litt kokende vann i en gryte, men bruk gjerne en bambusdamper hvis du har. Legg litt bakepapir eller noen sitronskiver under fisken for at den ikke skal sette seg fast. Damp fisken i ca. 4–5 minutter.

### Når er den ferdig?

Hvis det kommer litt hvitt protein ut av fisken, er den sannsynligvis ganske ferdig. Best resultat får du hvis du tar den opp når den er nesten ferdig, og lar den hvile seg ferdig på papir i noen minutter. Da slipper den litt vann som du ikke behøver å få med over på tallerkenen.



# Bacalao-oppskrift



Andreas Ingul er både kokk og vinmonpolekspeditør. Han deler raust av sin kunnskap om mat både på interne kurs på Polet og til kundene våre – her i Vinbladet og i butikken på Bekkestua.

## Dette trenger du til 4 personer

- 100 g chorizopølse, kuttet i terninger
- 1 gul paprika, skåret i strimler
- 1 grønn paprika, skåret i strimler
- 1 lite glass grillet paprika
- 2 hele røde chili med frø, finkuttet
- 4 fedd hvitløk, finhakket
- 1 ts hele fennikelfrø
- 2 bokser hermetiske tomater
- 1 ss tomatpuré
- 1 ss paprikapulver
- 600 g klippfisk uten skinn og bein
- 600 g poteter skåret i ca. ½ cm tynne skiver
- 1 fennikel, skåret i skiver
- 2 gule løk, skåret i strimler
- 2 dl olivenolje, helst Extra Virgin
- 1 lite glass oliven med eller uten stein
- litt persille eller basilikum
- brød

Vann ut fisken slik det står på pakken. Skifter du vann ofte, går utvanningen raskere. Tommefingerregel: Vann ut et døgn for hver cm tykkelse på fiskestykket.

Stek chorizo i en tørr panne til den slipper fett. Tilsett fersk paprika, og stek til den blir myk. Ha i hvitløk, chili, fennikelfrø og grillet paprika. Bland tomatpuré og paprikapulver med tomatene.

Legg fisk, potet, løk, fennikel, chorizoblanding, tomat saus og olivenolje lagvis i en ildfast form eller gryte. Sett på lokk (eller folie), og bak i ovnen på 200 grader i 1 til 1,5 time. Bacalaoen er ferdig når potetene er helt møre. Hvis du koker potetene i ca. 5–6 minutter på forhånd, går det raskere.

Ha i oliven etter at gryta er tatt ut av ovnen. Smak til med salt og pepper hvis det er nødvendig. Server med basilikum eller persille på toppen og godt brød ved siden av.





# Luft og kjærlighet

TEKST OG FOTO: NICLAS LUNDMARK,  
VAREFAGLIG RÅDGIVER

**Lofotfiske** har en egen klang i Norge. Det er svart hav, og det er hav som koker, det er slit og ruskevær og gyln øyeblikk. Tørrfisk av skrei, som her på Ballstad i Lofoten, er et resultat av Lofotfisket som foregår i perioden januar til april hvert år. Fisken henger på hjell i flere måneder til den blir helt tørr i mai/juni. Ordet skrei kommer fra det norrøne ordet skreið og betyr «fisk som skrider», altså vandrer. Hver vår vandrer skreien fra Barentshavet til Lofoten for å gyte. Skreien er muskuløs, fast i kjøttet, har lite fett og er derfor perfekt for tørking.

**Tørrfisk** er dagsfersk skrei som blir rensket og hodekappet. To og to fisker knyttes sammen rundt halen og henges på fiskehjell. Naturen gjør resten av jobben. Vind, sol, temperatur, snø og regn preger kvaliteten, smaken og fargen på tørrfisk. Tørrfisk er Norges lengst vedvarende eksportartikkel. Tørrfisk fra Lofoten har tatt steget opp i den europeiske mateliten og fått *beskyttet geografisk betegnelse* av EU, på lik linje med champagne og parmaskinke.

**Klippfisk** er derimot torsk som er flekket, det vil si at fisken blir skåret langs ryggbeinet og brettet ut som en stor trekant. Deretter blir den saltmodnet og så tørket innendørs.

For å sikre norsk eksport av klippfisk til Spania og Portugal etter 1. verdenskrig måtte Norge garantere import av sherry og portvin. I 1923 ble forbudet mot sterkvin opphevet etter press fra handelspartnerne. Vinmonopolet ble opprettet for å sikre ansvarlig salg av alkohol i hele landet. •







# England

## – eit vinland i knopp

**Vin frå England har slått ut verdskjente franske bobler i blindtestar fleire gonger, men tanken på ein engelsk raudvin av høg kvalitet har vore fjern, til no. Engelske vinprodusentar har nemleg fått hjelp frå uventa hald: klimaendringane.**

**TEKST:** NICLAS LUNDMARK, VAREFAGLIG RÅDGIVER **FOTO:** GETTY IMAGES

Ein halvtimes togtur sør for London kan ein sjå vinranker på begge sidene av toglinja. Vinproduksjon er den raskast vekssande landbrukssektoren i Storbritannia. Ambisjonane er store, men britane har òg bevist at dei kan lage musserande vin på linje med det beste frå Frankrike.

### Vått og kaldt

Klimaet i Sør-England blir sagt å vere omtrent det same no som det var i Champagne for 60 år sidan, og sjølv om det er litt kjøligare her enn i boblehovudsetet, blir sørvende vinmarker brukte slik at solstrålane blir utnytta til fulle.

Å vere vinbonde i eit kjølig område er risikosport. Det kan vere vanskeleg å få druene heilt modne, men til gjengjeld får vinen god syrefriskleik, moderat alkoholnivå og fersk, kjølig fruktarakter som minner om nyplukka frukt og bær – ein stil stadig fleire konsumentar set pris på. Modninga av druene er ein evig kamp mot klokka og nedbøren som melder seg seint på hausten. For det er inga hemmelegheit at England har mykje regn. I sør, der mesteparten av vinmarkene ligg, er klimaet noko tørrare og varmare. Med stadig aukande temperaturar på grunn av klimaendringane er dei marginale dyrkingsforholda i England snart historie. Den globale oppvarminga har gitt England ei moglegheit til å produsere musserande vin i verdsklasse som ikkje fanst for 20–30 år sidan.

Rettnok er det framleis vanskeleg å lage vin i England, og på grunn av det kjølige klimaet er det svært stor årgangsvariasjon. Dei beste områda for vindyrking ligg heilt sør i landet, frå Cornwall i vest til Kent i aust.

### Kritkvit kalk

Jordsmonnet består av den same kalkåra som startar i Champagne og går under Den engelske kanalen for så å dukke opp ved Dover og danne South Downs, eit hundre kilometer langt kalkgrunnsområde.

Geologien varierer ein heil del sør i England. Denne kritkvite kalken i djupner på fleire titals meter kjenner vi òg frå jordsmonnet i store delar av Côte de Blancs i Champagne. Men det er òg leirebasert jordsmonn og jordsmonn domin-

ert av grøn sand og kalkstein. Sand og kalkstein sørger for god drenering i eit regnfullt område.

Kalkhaldig jordsmonn er viktig for å produsere musserande vin av høg kvalitet, då det ser ut til å vere ein samanheng mellom høg syre og kalkstein. Den viktigaste eigenskapen til kalksteinen er evna til å halde på vatnet som ein svamp. Samtidig sørger han for at røtene ikkje blir ståande i vatn.

### Bobler med suksess

Berre for nokre få år sidan var det ingen musserande vin frå England å få kjøpt i Noreg, i dag er det fleire enn 50. Moglegvis var det romarane som introduserte vinproduksjon under sitt inntog i Sør-England, men moderne engelsk vinhistorie starta først i 1952 då den første vinmarka blei planta i Hampshire. Det var ikkje før på 1980-talet at ein begynte å produsere musserande vin med hybriddruer. Ti års tid seinare blei dei tradisjonelle champagnedruene som Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier introduserte. Desse druesortane står no for rundt 70 prosent av alt druematerialet i England.

Druene i England blir vanlegvis hausta i månadsskiftet oktober/november. Det betyr at hengetida er uvanleg lang og lengre enn i Champagne. Dette gjer frukta i vinane sterk, intens og overraskande robust. Engelsk musserande vin blir opplevd som meir direkte frukt driven enn det vi normalt finn i vinane frå Champagne. Eit anna forhold som òg bidreg til den gode frukta, er at avlingane er forbausande små. Det meste av engelsk musserande vin blir laga på tradisjonell metode, det vil seie andregongsgjæring i flaska, med lang lagring av vinane på botnfall, som i Champagne. Dei siste to åra har vi òg sett ein auke i bruk av tankmetode på musserande vin frå England, ein metode som er mest kjent frå produksjon av italiensk prosecco. Då kan produsentane levere musserande vin til ein lågare pris, treffe ei anna kundegruppe og kanskje bli ein reell konkurrent til prosecco.

### Stille vin

Med all begeistringa rundt musserande vin frå England er det lett å gløyme at

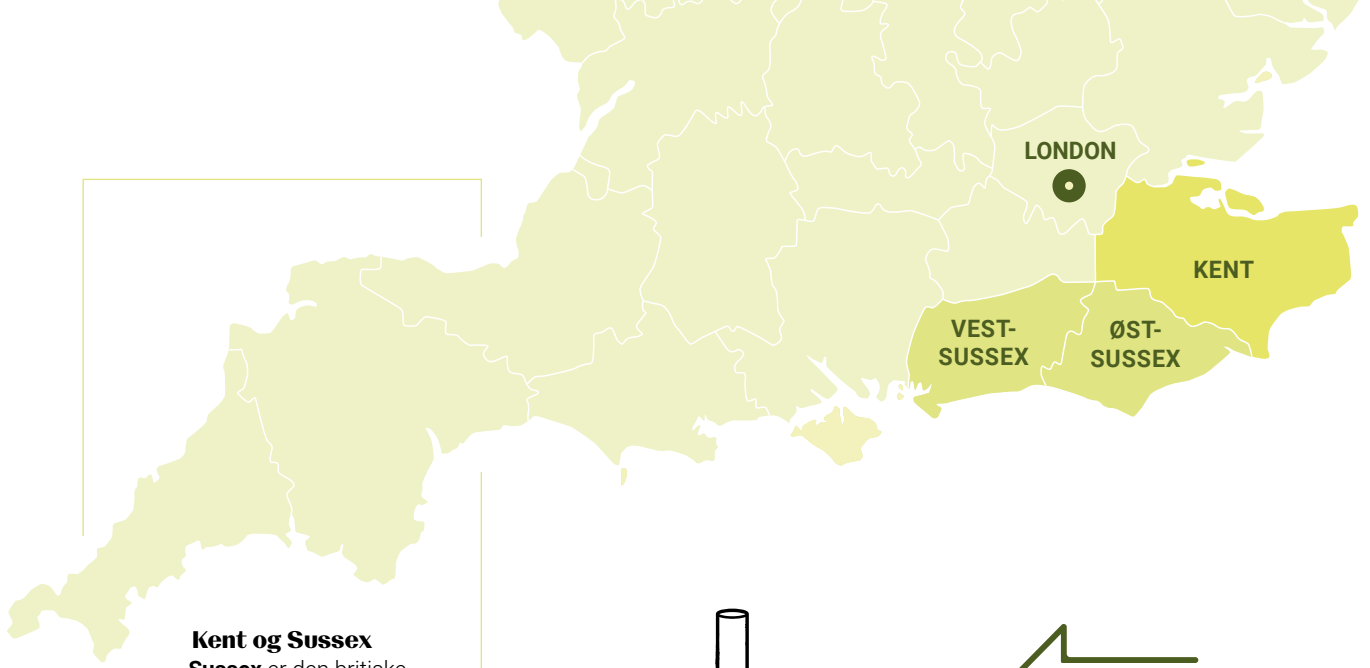
nesten ein tredjedel av vinproduksjonen er stillevin. I kjølvatnet av suksessen med engelske bobler følgjer vi opp med stille vinar frå Sussex og Kent på klassiske druer i mai-lanseringa vår. Den varme sommaren i 2018 bidro til auka produksjon, og vinane utan bobler av Chardonnay og Pinot Noir viser raskt aukande kvalitet. Det ligg store mengder uoppdaga vinmark under dei slake grøne åsane sør i England. I åra som kjem, vil det dukke opp mange nye og interessante produsentar. Det engelske vineventyret har knapt starta.

Det kjølige klimaet gjer at det ikkje er mangel på syre i druene som veks på dei britiske øyane. Høg syre er sjølv essensen i musserande vin, syra er det som gir vinen ryggrad, lagringsevne og grep. I musserande vin er det ikkje så stort behov for fruktkonsentrasjon, det har ein derimot i stille vin. Utan god fruktkonsentrasjon vil ein stille vin verke kjedeleg med ei ubehageleg høg syre. Med godt arbeid i vinmarka og bruk av klonar som er betre eigna for kjølig klima, er britisk kvitvin og raudvin i vinden.

### Druer i England

Sjølv om Chardonnay og Pinot Noir skaper størst interesse og er dei viktigaste druene for musserande vin, er drua Bacchus flaggskipet i porteføljen av engelsk stille vin. Den aromatiske kvitvinsdrua er ei kryssing av Silvaner, Riesling og Müller-Thurgau. Ho blei utvikla i Tyskland på 1930-talet og trivst godt i engelsk klima. I tysk klima produserer drua vinar med høgt sukkerinnhald og låg syre med lite struktur. I England får ho derimot kortare vekstsesong og lågare avkastning og gir aromatiske vinar med god friskleik og kan samanliknast med Sauvignon Blanc.

Chardonnay frå England har mykje til felles med chablis og vil typisk ha eit preg av mineralitet og grøne eple med høg friskleik. Pinot Noir gir raudvinar med låg alkohol og elegante aromaer av lyseraude bær. Det blir laga lite raudvin i Storbritannia, og vintypen blir av mange sett på som ein raritet, slik ein gjorde med musserande vin herifrå for nokre få år sidan. ●



### **Kent og Sussex**

**Sussex** er den britiske regionen som produserer mest vin og har eige PDO-vern. *Protected Designation of Origin* er den sterkaste av dei geografiske opphavsnemningane i EU. Ho blir gitt til unike produkt, både mat og drikke, frå eit definert område og stiller spesifikke krav til råvarer, tilverkingemetode og lagring. Champagne, parmaskinke og tørrfisk frå Lofoten er eksempel på produkt med PDO-vern.

**Kent** ligg ved Den engelske kanalen overfor Calais. Dei ikoniske kvite kalkklippene i Dover gir ein utmerkt demonstrasjon av kor djupt dette kalkjordsmonnet er.

**Klima:** Både Kent og Sussex har eit varmare klima enn resten av England og er godt eigna for vin- og siderproduksjon. Sussex er ein av dei mest solrike stadene på dei britiske øyane.

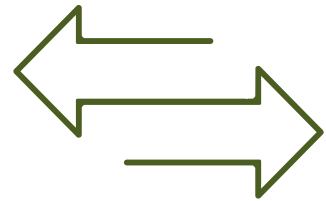
**Druer:** Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Bacchus og Ortega har erstatta tyske hybridrar som blei planta på 70-talet.

**Jordsmonn:** Underliggjande kalk med leire, sand og flint.

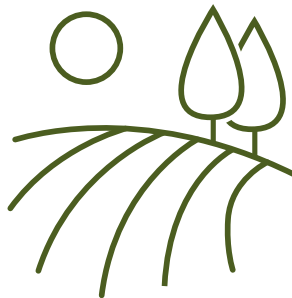


# 164

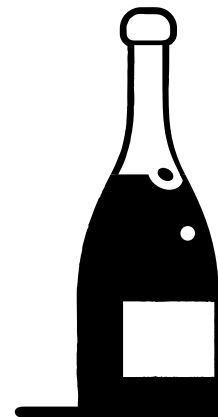
vinprodusentar  
i Storbritannia (2018)



Noreg er nest største  
eksportmarknad etter  
USA (2018)



I 2003 var det i overkant av  
700 hektar vinmark i England,  
16 år seinare har dette vakse til  
over 3500 hektar.



# 69%

av produksjonen er  
musserande vin



# Når vinen blømer

Vin inneheld ikkje blomar. Men for å kommunisere om noko så privat og ordlaust som duft er det nyttig å samanlikne med noko kjent – som frukt eller blomar.

TEKST: MARIE STEFFENS, REDAKTØR FOTO: GETTY IMAGES

Ordet *bouquet* kjem frå blomebuketten. Det blømer først og fremst i aromatiske druetypar som Torrontés, Viognier og Muskatell. Og du kan finne eit hint av fiolar i eit glas cabernet franc, roser i gewürztraminer og hylleblom i moscato d'Asti.

Vinmonopolets ekspertpanel, *sensorisk prøveinstans*, jobbar med å bedømme og beskrive eigenskapar mellom anna i vin. Men språket deira er meir nøkternt enn blømande. Dei har definert blomepreget som ein del av dei såkalla «topptonane» i vin – lette, fine dufter som gir dei aller lekraste nyansane og er ein sentral kvalitet i vin. ●

- Mjød blir laga av honning som er ei slags foredling av blomar.
- Vin som har vore lagra på eikefat, får gjerne vaniljeduft. Ekte vanilje er frukta frå ein orkidé.
- Humlen som blir tilsett i ølbrygging for å gi aroma og/eller bitterheit, er blomane frå humleplanta.
- Geraniumlukt er teikn på ein feil som kan oppstå viss tilsett sorbinsyre reagerer med mjølkesyrebakteriar i ein vin.
- I *Drikkevelgeren* på vinmonopolet.no er «fet og floral» ein av stilane som hjelper deg å finne ein vin som passar din smak.
- Har du forresten lagt merke til at dei berømte Michelin-stjernene eigentleg er blomar?

# Norge rundt

(med Polets salgshall)

**Drikker polkundene det samme over hele landet? Ja og nei. Bestselgerne finner du i alle pol uansett hvor du er i landet, men det er også regionale forskjeller.**

TEKST: TROND ERLING PETTERSEN, KATEGORISJEF

FOTO: JARLE HAGEN

Totalt selger vi en stadig større andel av lyse og lette varer som alkoholfritt, hvitvin, musserende og rosé. Denne trenden er tydeligst i større byer og tettsteder i Sør-Norge, særlig langs kysten fra Oslofjorden og oppover Vestlandet. Varer som fyldig rødvin og brunt brennevin selger bedre på mindre steder, særlig i innlandet i Sør-Norge, hele Trøndelag og Nord-Norge.

## Hvorfor kjøper vi ulike produkter i nord og sør?

Det er vanskelig å vite sikkert hvorfor vi velger ulike typer produkter etter hvor i landet vi bor, men det er både fristende og morsomt å spekulere.

Vær, klima og geografi har utvilsomt mye å si. I byene og kyststrøkene i Sør-Norge kommer våren tidligere, sommeren er lengre og varmere, og høsten er mildere enn lenger nord og inn i landet. Det er ikke så overraskende at det drikkes mer lyse og lette produkter i denne delen av landet.

## Hvitvin

De som kjøper hvitvin i de store byene og langs kysten fra svenskegrensa til Stad, vil ha den helt tørr. I innlandet og nord for Trondheim er polkundene mer tolerante når det handler om sødme i hvitvin.

## Brennevin

Vi selger mest brennevin i de store byene og langs kysten, men brunt brennevin som akevitt, cognac og brandy er mest populært i innlandet, i Midt-Norge og Nord-Norge. Lyse brennevin som gin og rom selger bedre i urbane og kystnære strøk, det samme gjelder interessant nok det brune brennevinet whisky.

## Rød, rosé og musserende

Solmodne og kraftige rødviner fra Spania, Australia, USA og Sør-Italia slår best an i innlandet og nordover. Lysere, lettere og mer klassiske rødviner fra Tyskland, New Zealand, Frankrike og Nord-Italia er mer populære i byer og langs kysten i Sør-Norge. Det er også her den største andelen av rosévin og musserende vin selges.

## Øl

Veksten i ølsalget er omtrent like stort over hele landet. I urbane strøk og langs kysten i sør er IPA den største øltypen, mens i innlandet og nordover dominerer lys lager. Der er kundene også litt mer interessert i klassisk belgisk klosterøl, mens surøl står sterkere i sør enn i nord.

## Alkoholfritt

Alkoholfri drikke øker over hele landet, men enda sterkere i distriktene enn i butikkene som ligger bynært og ved kysten i sør.

Alkoholfri musserende vin er den klart største produkttypen, men i nord og i innlandet er veksten enda sterkere for alkoholfri rødvin og hvitvin samt leskedrikker som ingefærøl, tonic og limonade.

## Hva er de nye trendene?

Vi ser at trender først dukker opp i og rundt byene i Sør-Norge. Noen år senere etablerer de seg på landsbasis. Dette er i vinden i de mest trendsettende distriktene i Norge akkurat nå:

- champagne
- gin
- maltwhisky
- surøl
- rosévin med bobler



**Vi kjøper en stadig større andel lette og lyse produkter, som alkoholfritt, hvitvin og musserende. Lys og lett rødvin selger godt i sør, kraftig rødvin er mer populært i innlandet og nord for Dovre.**

# Polåret 2019



# 333

åpne butikker ved  
utgangen av 2019

## Nettbutikken

# 18 095 297

besøk

# 22%

økning i omsetning fra 2018



# 35 381 064

ekspedisjoner i butikk

## Vi åpnet tre nye butikker

**Drammen CC**  
(Drammen kommune)

**Rosendal**  
(Kvinnherad kommune)

**Sætre**  
(Asker kommune)

## Vinmonopolets salg i 2019

# 82 591 587

liter



# 0,7%

økning målt mot 2018

Produktkategorien  
som økte mest i prosent, var  
alkoholfritt, med 8 prosent.

## Vinområdene som økte mest

**Rødvin**  
Piemonte, California  
og Burgund

**Hvitvin**  
Portugal, Pfalz og  
Marlborough

**Musserende**  
Crémant fra Burgund, cava  
fra Catalonia og champagne

**Rosévin**  
Provence og resten av  
Sør-Frankrike, Piemonte  
og Veneto

## Ansvarlig salg

Vinmonopolets viktigste  
samfunnsoppgave er å sikre  
ansvarlig salg av alkohol.

# 2 571 993

viste legitimasjon uoppfordret  
i våre butikker

Totalt sjekket vi alder på

# 10,8%

av alle kundene våre

# Vi tek ansvar

Derfor jobbar vi for anstendige arbeidsforhold  
i alle ledd i produksjonen av varene vi sel

A/S VINMONOPOLET