



# VINBLADET

NR. 2 / 2019 / 32. ÅRGANG

## Christer fikser biffen

Tips til måltidet både  
med og uten kjøtt



**PODKAST**  
FÅ VINMONOPOLET  
RETT I ØRET

**ØL OG MAT**  
KLOSTERØL,  
PORTER OG STOUT

**OPPLÆRING I POLET**  
MØT MORTEN  
CHRISTIANSEN

## Velg vin med stil

Vinmonopolet har et stort utvalg av vin, med 9 000 rødviner og nesten 6 000 hvitviner i sortimentet. Dette er et utvalg i verdensklasse, som vi er veldig stolte av. Samtidig er det krevende for mange å orientere seg blant alle produktene. Vi får tilbakemeldinger på at det er vanskelig å finne fram i det enorme utvalget i butikkene og i nettbutikken vår.

En av Vinmonopolets strategiske ambisjoner er å være «Polet for alle». Gode digitale verktøy er viktig for at vi skal kunne tilby stadig bedre kundeopplevelser – uansett hvor vi møter kundene våre, og hva de ønsker av oss.

For å gjøre produktutvalget lettere å finne fram i har vi lansert et nytt digitalt verktøy, som vi har valgt å kalle «Drikkevelgeren». Her har vi samlet alle vinene i ti stilgrupper, fem for rødvin og fem for hvitvin. Et dataprogram regner ut stil basert på ulike egenskaper ved produktene. Dette er egenskaper som druetyper, områder, årgang og alkoholnivå samt verdiene fra kakediagrammene på produktsidene våre – fylde, friskhet, garvestoff og sødme.

Gjennom Drikkevelgeren gjør du en filtrering ut fra din egen smak, ønsket pris etc. og reduserer utvalget til et håndterbart antall varer som er tilgjengelige i den butikken du ønsker å hente varene dine. En tilfeldig rotering i rekkefølgen på de anbefalte produktene ivaretar kravet vi er pålagt om å behandle alle varene våre likt.

Vi kommer til å utvikle dette verktøyet videre, men allerede nå er det blitt populært – over 17 500 kunder har vært innom Drikkevelgeren siden den ble lansert i november i fjor.

Vinmonopolets egen app er et annet verktøy som mange kunder finner nyttig. Vi lanserte den i 2016, og det totale antallet nedlastninger på iOS og Android er rundt 269 000. Her har du alltid Vinmonopolet tilgjengelig, uansett hvor du er. Du finner informasjon om produkter, kan skanne strekkoder og lagre favoritter og egne notater. Du kan også kjøpe varer rett fra appen og hente dem i din valgte butikk eller på posten, eller du kan velge å få dem sendt hjem på døra hvis du bor i de største byene våre.

*Hilde Britt Mellbye*

**Hilde Britt Mellbye**  
administrerende  
direktør



FOTO: ERIK THALLAUG

6

### BORDEAUX-DRUER VERDEN RUNDT

Noen av druene med opprinnelse i Bordeaux har blitt verdensstjerner og blir til flotte viner mange steder i verden. Her kan du lese om druene og noen av områdene – i både den nye og den gamle verden.

14

### DRIKKE TIL BIFF

Vil du samle både kjøttelskere og vegetarianere rundt middagsbordet men lurer på hva du skal servere? Christer Rødseth, kjøkkensjef på restaurant Vaaghals i Oslo, har laget oppskrifter og vi gir deg råd om drikke.

18

### PORTRETET

I portrettet denne gangen møter du Morten Christiansen. Han har jobbet med opplæring i Vinmonopolet i mange år. Her kan du lese om hvordan han forbereder alle våre ansatte på å besvare dine spørsmål.

### LES OGSÅ:

- 4 Mine favoritter
- 6 Øl og mat
- 24 Fagavdelingen
- 26 Podkast

## VINBLADET

NR. 2/2019, 32. ÅRGANG



#### 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



Miljøfyrtårn®

#### Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

**Redaktør:** Marie Steffens

**Formgivning:** Dinamo

**Forsidefoto:** Erik thallaug

**Trykk:** RK Grafisk  
Trykt på miljøvennlig papir.  
Opplag: 79 000

**Nynorsk oversettelse:**  
Språkkonsulentene



Miljømerket



Ecolabel

#### Spørsmål om abonnement:

kundesenter@  
vinmonopolet.no

**Ros, ris, innspill eller spørsmål kan sendes til:**  
marie.steffens@  
vinmonopolet.no

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale

Vinmonopolet er akkreditert for sensorisk kvalitets-test av øl, vin og brennevin.



MARS-APRIL

# Nytt frå Polet

Varefagleg rådgivar Trond Erling Pettersen om nyheits sleppet



Fredag 1. mars lanserer vi 85 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. Du finn òg artiklar knytte til andre nyheiter i *Vinbladet*. Du kan lese om Bordeaux-blends på side 8-13.



RAUDVIN

## Syrahhhh

La meg ta deg med til ein spektakulær stad. Nord i Rhône-dalen i Frankrike herskar raudvinsdrua Syrah. Ved byen Tain på austbreidda ligg den berømte åsen Hermitage, og rundt ligg området Crozes-Hermitage. Her blir vinen full av mørk, livleg frukt, og i dei beste vinmarkene får han fine nyansar av blomar og urter. På vestbreidda ligg området Saint-Joseph som eit smalt slips. Her gir bratte åsar og skrint jordsmonn endå meir kompleks vin: pepar, rypeblod, krekling og svale urter. Lengst nord, i Côte Rôtie (den steikte åssida), finn vi Ekstrem-Syrah frå stupbratte vinmarker med terrassar. Ville skogsbær, hengt kjøtt, røyk, urter og blomar i ein kombinasjon av kraft og eleganse. Vi drikk ofte Rhône-vinar til vilt, men prøv dei gjerne til påskelammet òg.



MUSSERANDE

## Boblande austerrikarar

Musserande og perlande vin er i vinden som aldri før. Polkundane er nysgjerrige og prøver gjerne bobler frå andre land enn stormaktene Frankrike, Italia og Spania. Sekt er det tyske namnet på musserande vin, og i Austerrike blir det laga flotte boblevinar med same metoden som i Champagne. Nokre produsentar bruker klassiske druer som Pinot Noir og Chardonnay, men mest karakteristisk er musserande av nasjonaldrua Grüner Veltliner. Dei tørre, friske vinane luktar og smaker av grønne eple, moden sitrus og eit hint av kvit pepar.

VIN OG MAT

## Rosévin på bordet

Jo då, det er noko eige med eit glas rosé på terrassen når sola begynner å varme. Men vi må ikkje gløyme at rosa vin kan brukast til mat òg. Eit gammalt visdomsord er at rosévin passar til rosa mat (laks, aure og reker), men undersøkingane våre tyder på at det finst fleire moglegheiter. Her er nokre av rettene vi synest passar godt til rosévin:

- rakfisk
- ratatouille
- pølser med aioli
- salade niçoise
- tunfisk med ponzusaus og sesamfrø

Eit stalttips til slutt: Vel ein rosévin som er litt ekstra fruktig og konsentrert når du skal ha han til mat. Pinot Noir er eit godt val.



ALKOHOLFRI

## Alkoholfri sprit

Nei, du har ikkje blitt gløymensk. Det finst faktisk «brennevin» utan alkohol. Korleis er det mogleg? Jo, ein imiterer måten ein lagar for eksempel gin og akevitt på. Urter, planter, sitrusskal og krydder får trekkje i eit væskebad og blir destillert. Når ein så destillerer blandinga og fangar aroma- og smaksemna, sit ein igjen med ein drikk som minner om eit aromatisk brennevin. Tilset for eksempel tonic, isbitar og ei skive sitrus, så har du ein drink med god smak, utan alkohol. Er du meir glad i øl? No kjem det endeleg alkoholfritt surøl på Polet!

ØL

## Heilt rått øl

Hugsar du at vi har skrive om kveik tidlegare? Kveik er norsk urgjær som har gått i arv på gardane i Bygde-Noreg. Mikrobyggjarar har lagt sin elsk på den spesielle gjæren, og no kjem det fleire øl med kveik i hyllene våre. Både belgiskinspiret saison, norsk tradisjonsbrygg og surøl kan lagast med kveik. Det mest uvanlege er kanskje råøl: øl der vørterten ikkje blir kokt før gjæringa skal setjast i gang. Råøl får meir fylde og ein særeigen, syrlig smak.

MEIR INFORMASJON

Du finn informasjon om nyheitene på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no). I tillegg vil alle nyheiter bli merkte i butikkane våre.



ALLE FOTO: GETTY IMAGES

# En brasilianer på Vinstra

Armando Luiz Eduardo er 33 år og deltidsekspeditor i Vinmonopolet på Vinstra. Han kommer opprinnelig fra Brasil og delstaten Espírito Santo med en befolkning på rundt fire millioner. Overgangen til et tettsted i Gudbrandsdalen med rundt 2 600 innbyggere var stor. Men han angrer ikke og trives godt i Sør-Fron og i jobben på Vinstra-Polet.

FORTALT TIL SIRI KRUMSVIK, BUTIKKEN JØRPELAND

Jeg startet utdanning innen regnskap og økonomi, men hoppet av for å arbeide i familiens strandrestaurant. Interessen for mat og vin startet allerede da jeg var 16 år. Far er servitør og mor kokk på restauranten, som serverer fisk og skalldyrretter. Planen var at jeg skulle overta. Men for fem år siden dro jeg til Malaga i Spania for å besøke søsteren min. Der traff jeg Laila. Hun lokket meg med til Norge og idylliske Sør-Fron – i dag er vi gift og har en sønn, Øystein, på fire år.

## FAVORITTKOMBINASJON

Jeg skulle gjerne laget mer av maten jeg kjenner fra Brasil, men her er det vanskelig å få tak i alle råvarene jeg trenger. En av favorittrettene mine heter Frango com Quiabo, en gryterett med kylling og grønnsaker. Retten er godt krydret og er sterk og konsentrert i smaken. I Brasil drikker vi ofte lyst og friskt øl til retten, for eksempel saison, kloster eller lys lager. Man kan

også velge en fyldig hvitvin, for eksempel av druen Chardonnay.

Blant mine norske favoritter er klassisk viltmiddag med elg eller hjort. Til dette vil jeg anbefale en god spansk rødvin, gjerne reserva fra Rioja. Elgburger og øltypen India pale ale (IPA) passer også veldig godt sammen.

## REISEMÅL

Bortsett fra Brasil er Spania mitt favorittland, med gode restauranter og mye bra vin. Blant favoritt-distriktene mine er Ribera del Duero, Rioja og Catalonia. Jeg kan anbefale Barcelona som utgangspunkt for utflukter. Du trenger ikke reise mer enn en halv til to timer fra byen for å finne spennende vinområder.

## FAGLIG PÅFYLL

Jeg bruker mye av fritiden til å studere vin og øl. Internett gir oppdatert informasjon og de ferskeste nyhetene, og ofte finner jeg god og objektiv informasjon på produsentenes hjemme-

sider. I år starter jeg en intern opplæring om mat og drikke for å bli enda bedre rustet til jobben med å veilede kundene. Det ser jeg fram til!

## INSPIRASJON

Det beste med jobben min er kundemøtet. Det er ofte vanskelig å avslutte en god prat med vininteresserte kunder som deler sin kunnskap og erfaring om vin og mat. Jeg blir inspirert av tilbakemelding fra kunder som synes mine anbefalinger har passet perfekt.

## MITT TIPS

Vær nysgjerrig! Finn en balanse mellom lesing og smaking. Besøk i vinområder, og særlig hos små produsenter som kjenner hele prosessen, gjør det lettere å forstå teorien bak arbeidet fra vinmark til konsum.



Armando Luiz Eduardo



Viltmiddag



Catalonia

A woman with blonde hair, wearing a wide-brimmed red hat and a red jacket, is looking upwards and to the right. She is holding a white rectangular sign in front of her chest with both hands. The sign has the words "VIS LEG" written on it in bold, black, sans-serif capital letters. The background is a bright, clear blue sky with a blurred horizon line.

**VIS LEG**

Er du mellom 18 og 25 år - vis alltid leg uoppfordra.



VINMONOPOLET

# Klosterøl, porter og stout til mat

– Klosterstil er ein mangfaldig kategori, og øla kan brukast til mange ulike matretter, seier Vinmonopolets ølekspert Idar Sørensen. Porter og stout passar godt til steikt mat, men kan òg serverast til dessert.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO GETTYIMAGES

## PORTER OG STOUT

Stout og klassisk engelsk porter høyrer til dei mørkaste øltypane vi har, men spennet er stort.

– I dag eksperimenterer handverksbryggjaria meir innanfor stilane, og det er ikkje lenger så viktig kor mørke og sterke øla er, forklarar Idar.

**PORTER** oppstod på 1700-talet med utgangspunkt i brown ale, men blei laga med mørkare malt og modna på store fat. Det tørre, forfriskande og smaksrike ølet har namn etter berarar (porters) i London, som utgjorde den viktigaste kundegruppa. Det var lagringsdyktig og blei òg eksportert til britiske koloniar verda rundt.

Porter har ofte smak av nøtter, karamell og tørka frukt og kan ha eit meir eller mindre tydeleg preg av brødskorpe, tjøre eller andre «brende» aromaer frå mørk malt. Ein klassisk engelsk porter er svart, men blir brygd med berre nokre få prosent mørkrøsta malt. Nokre bryggjarar bruker smakstilsetjingar for å forsterke smakar som kjem naturleg frå det mørke maltet, som kaffi, sjokolade og lakris. Det blir brukt noko humle for bitterheit, og fatlagring er blitt stadig vanlegare.

**STOUT**, eller «stout porter», var ein sterkare, kraftigare variant av porter. I dag er det staute ølet ein eigen stil, og koplinga til porter er forsvunne frå namnet.

Ølsten finst i eit utal variantar, frå lett irsk stout til sterkare dobbel, trippel og imperial stout. Som regel er ein stout sterkare og fyldigare enn ein porter, med meir av alt – runde, malt drivne aromaer av brødskorpe,



IDAR SØRENSEN  
(KATEGORISJEF ØL)

minner om at det er stor variasjon i handverksøl, noko som òg har mykje å seie for kombinasjon med mat.

nøtter, lakris, kaffi og sjokolade. Smak av mørkbrent malt som minner om noko røykt eller brent, er meir vanleg i stout enn i porter. Det blir brukt noko humle for bitterheit, men humlearomaen trer ikkje særleg fram. Amerikansk stout indikerer meir bruk av humle, eventuelt tørrhumling òg.

## PORTER OG STOUT TIL MAT

Porter og stout er gode matøl dersom dei ikkje er altfor mørke og kraftige. Har ølet veldig brent preg, kan det vere vanskeleg å kombinere med mat.

– Mat med steikjeskorpe passar fint saman med det mørke ølet, seier Idar. Han synest porter smaker godt til burgar, biff og grillmat. Dei røsta tonane i klassisk engelsk porter går veldig godt saman med steikt fisk. Sild på mørkt rugbrød er òg verdt å prøve til.

– Du kan tenkje at dersom du bruker soyasaus på maten, passar mørkt øl som porter og stout, er Idar sitt tips. Eksempel er pekingand, kinesiske spare ribs eller andre asiatiske retter med søte og kraftige, mørke sausar. Det søte i ølet balanserer òg litt kryddersterk mat.

Østers og stout er ein irsk spesialitet. Vel ein tørr stout utan tørrhumling og med relativt låg alkoholprosent.

Mørkt øl passar òg overraskande godt til dessert.

– Tenk kaker og dessertar du ville drukke kaffi til, seier Idar. Han anbefalar å prøve ein sterk, litt søtleg imperial stout til mørk sjokoladekake.



1



2



3

1 Vil du prøve den irske spesialiteten østers og stout, bør du velje ein tørr stout utan tørrhumling og med relativt låg alkoholprosent. 2 Rik og konsentrert klosterstil smaker godt saman med smaksrike gryter og retter av vilt. Øl som ikkje er så bittert, kan òg brukast i matlaging, då passar klosterstilen godt. 3 Mørkt øl passar overraskande godt til dessert. Prøv for eksempel ein sterk, litt søtleg imperial stout til mørk sjokoladecake.

## ØL I KLOSTERSTIL

Klosterstil er ein mangfaldig kategori med opphav i Belgia. Best kjent er trappistøl. Det er verna av lov, med ein eigen logo trykt på baksideetiketten. Ølet skal bryggjast innanfor området til eit trappistkloster, og prosessen blir kontrollert av munkane sjølve. Overskotet av ølsalet går til gode formål.

– Men det finst mange store og små bryggjeri som brygger øl i liknande stil, forklarar Idar. Såkalla abbediøl har gjerne namn etter helgenar eller kloster. Men det handlar mest om marknadsføring.

Felles for øl i klosterstil er at dei er overgjæra, ofte ved høg temperatur – noko som saman med belgiske gjærstammer gir ein fruktig, litt krydra smak. Her blir lite mørkbrent malt brukt. Tilsett kandissukker gjer at ølet lettare gjærar heilt ut. Sukkeret gjærar lett og gir ikkje søtleik, men bidreg til at øla generelt er alkoholsterke.

Det er tre tradisjonelle grupper innanfor klosterstil. *Enkel*, eller blonde, er lyst, fruktig og blomeaktig, med ganske låg alkoholprosent. *Dubbel* er brunt og har smak av tørka frukt som rosiner og fiken. *Tripel* er sterkare, ganske lyst gyllent og med ein rik, konsentrert smak. I tillegg finst ein fjerde stil som først og fremst er populær hos handverksbryggjarar verda rundt. *Quadrupel* er mørkt og svært sterkt. Korleis ølstilane er markerte på flaska, varierer frå bryggjeri til bryggjeri.

### Øl og mat bør ha balanserte aromaer

Lett, «lys» mat som sjømat og kylling passar som regel best til øl med lyse malttonar. «Mørkare» kjøttretter og gryter kler øl på mørkare malttypar.

### Maten bør ikkje overdøve ølet eller omvendt

Eit kraftig og alkoholsterkt øl overkøyrer ein mager kyllingrett. Eit lettare øl passar betre.

### Veldig feit mat treng øl som er friske, fruktige eller bitre

Til mat med mykje feitt er det godt med øl som bryt med det feite og tunge i maten. Bitterheit reinsar ikkje opp feitt, men kan gi den same effekten som friskleik og fruktigheit, om du liker bittert øl.

### Veldig sterk mat treng øl som smaker mykje

Den brennande kjensla av chili dempar eller overdøyer det meste i ølet. Derfor bør ølet ha mykje maltpreg og fruktigheit.

## MANGFALDIGE ØL TIL MANGE SLAGS MAT

Rike, komplekse klosterøl kan gjerne drikkast for seg sjølve, som såkalla meditasjonsøl. Men fruktigheit, moderat humlepreg og lite bitterheit gjer dei òg brukande til mat.

Enkel eller blonde er eit meir komplekst øl enn pils, men framleis leskende. Dette passar flott til fisk og kraftigare skaldyrretter.

Tripel er kraftigare, med høgare alkoholnivå, og maten bør vere smaksrik for å stå opp mot dette. Idar anbefalar å prøve det til viltretter som reinsdyrfilet med soppsaus eller and med appelsinsaus.

Både dubbel og triplett passar godt saman med ost. Prøv gjerne dubbel til retter med smelta ost, som ostegratinert løksuppe. I Belgia blir brunt øl gjerne brukt i matlaginga òg – i gryter, marinadar etc.

– I mat er det fint med øl som ikkje er så bittert, derfor passar klosterstilen godt, seier Idar.

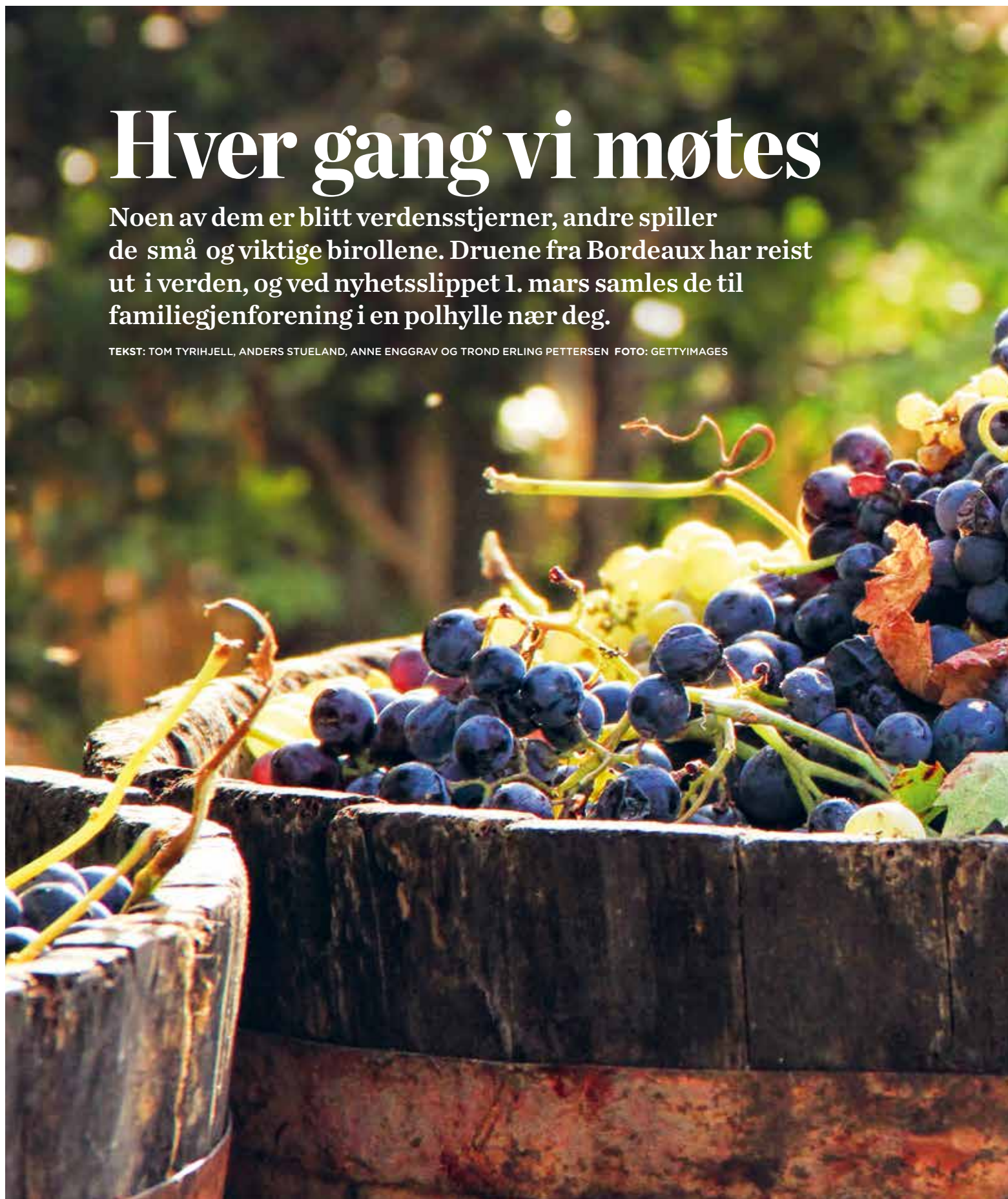
Han anbefalar òg dubbel til retter med lam eller reinskav. Og så minnest han med glede noko far hans pleidde å lage.

– «Sjømannsbiff» er ein rett med potetskiver, tynnbanka kjøtt og løk lagvis i ei gryte. Gryta skal krydrast med salt og pepar og fyllast opp med øl, gjerne ein dubbel. Kjøttet blir først seigt, så veldig mørt og godt når det kokar lenge nok, fortel Idar.

# Hver gang vi møtes

Noen av dem er blitt verdensstjerner, andre spiller de små og viktige birollene. Druene fra Bordeaux har reist ut i verden, og ved nyhetsslippet 1. mars samles de til familiegjenforening i en polhulle nær deg.

TEKST: TOM TYRIHJELL, ANDERS STUELAND, ANNE ENNGRAV OG TROND ERLING PETERSEN FOTO: GETTYIMAGES







# Møt kjendis- druene fra Bordeaux

## RØDVIN

**Rødvin fra Bordeaux er som regel en blanding av to eller flere druer. Cabernet Sauvignon og Merlot har hovedrollene, mens tre mindre kjente druer spiller viktige biroller.**

### CABERNET SAUVIGNON



Cabernet Sauvignon dyrkes nesten overalt hvor det lages vin. I det relativt kjølige Atlanterhavsklimaet i Bordeaux må druen streve litt for å bli moden. Det gir gode aromaer, mye syre og tannin – og dermed friske og snerpene viner som kan lagres lenge. Cabernet Sauvignon blandes gjerne med druer som tilfører andre aromaer og en mykere munnfølelse. I California, Sør-Amerika, Sør-Afrika eller Australia blir druen moden nok til å kunne være alene i flasken. I Bordeaux blir aromaene ofte beskrevet med mørke bær, solbær og blåbær, samt noe jordlig eller «grønt». Tre, blyantspiss, tobakk og grønn paprika er andre assosiasjoner. Lagring på nye eikefat gir i tillegg ekstra snerp og aroma av vanilje, nøtter og

krydder. I varmere klima får vinene mykere tannin, mer preg av godt modne bær og frukter og mindre «grønt». Eksempler på andre gode regioner for Cabernet Sauvignon er California, Margaret River i Australia og Hawke's Bay på New Zealand.

### MERLOT



Merlot er en av verdens mest dyrkede rødviner, men er som regel blandet med andre når den blir vin. Den er mest kjent som hoveddrue i Pomerol og Saint-Émilion i Øst-Bordeaux. Der blandes den med litt Cabernet Sauvignon så vinen blir fastere i munnen, mens i Vest-Bordeaux blandes litt Merlot inn med Cabernet Sauvignon for å myke opp sistnevnte. I Languedoc-Roussillon, Italia, Spania, Sør-Amerika, USA, Sør-Afrika og Australia får man både endrueviner og blandinger i alle prisklasser. Alene smaker Merlot gjerne av mørke bær og plommer. Druen har et litt rufsete rykte, men på sitt beste, blandet med andre druer, gir den komplekse og flotte viner. Bordeaux, Sørvest-Frankrike, California, New Zealand og Margaret River i Australia er i teten på gode Merlot-blandinger.

### CABERNET FRANC



Cabernet Franc brukes alene i Loire-viner som chinon og saumur-champigny. De beste er saftige og dype med hint av paprika og fiol. I Bordeaux blandes druen med Cabernet Sauvignon og Merlot. Den dyrkes dessuten i blant annet California, Western Australia og Hawke's Bay på New Zealand og brukes også til rosévin.

### MALBEC



Malbec er Argentinas «nasjonaldruen», men hjemlandet er faktisk Frankrike og Cahors i sørvest, der druen kalles Cot. I argentinske Mendoza, der Malbec dyrkes mest, smaker vinene av fullmodne mørke bær og frukter, krydder, blomster og av og til blekk. Vinene er relativt friske og som regel med moderat snerp. I Cahors i Sørvest-Frankrike skinner ikke solen like sterkt, og temperaturen er lavere. Vinene smaker mer urte- og fjellbæraktig og ikke av fullt så fullmodne frukter som i Mendoza. De snerper mye, er friske og kan lagres lenge. Malbec blandes gjerne med en liten del Tannat eller Merlot. Vinene kan, bortsett fra prisen, minne om god bordeaux. Malbec brukes i begrenset grad som blandingsdrue i Bordeaux og Loire.

## PETIT VERDOT



Sørfransk rødvinsdrue som oftest brukes i blanding med andre druer, som i Bordeaux. Den finnes også som endruevin, for eksempel i Languedoc-Roussillon, Spania, Portugal og California. Fargen på vinen er da mørk, og den smaker av sødmefulle, mørke bær og har god snerp.

## HVITVIN

Også hvite viner fra Bordeaux pleier å være en blanding av flere druer. De to viktigste utfyller hverandre – men bare Sauvignon Blanc har foreløpig tatt verden med storm. Det betyr likevel ikke at Sémillon er noe mindre spennende.

## SÉMILLON



Fransk hvitvinsdrue som er hoveddruen i søt, hvit bordeaux som sauternes. I både søte og tørre hvite bordeauxviner blandes den gjerne med Sauvignon Blanc. De gylne Sémillon-druene gir frisk vin med feit munnfølelse og gode muligheter for fatmodning og lagring. Vinen er lite aromatisk som ung, med toner av sitrus og våt

ull. Druene i de søte vinene har i stor grad vært utsatt for edelråteangrep (botrytis) som gir aromaer av marsipan, nøtter og sopp, samt en enda tykkere konsistens. De tørre, hvite bordeauxvinene kan virke magre som unge, men blir dype og komplekse og får kremet munnfølelse med noen års lagring.

Hunter Valley i Australia er også kjent for sine tørre, syrlige Sémillon-viner uten fat og med lav alkohol, som kan lagres lenge på flaske. Også her begynner vinen sitt liv som slank og skarp, men kan med alder få preg av ristet brød, honning og nøtter. Denne stilen er en klassiker i lærebøker om vin, men har sviktende salgstill. Gode viner lages også i Sør-Afrika. Sémillon sto for 93 prosent av alle grønne druer i Sør-Afrika på 1800-tallet og var så vanlig at den bare ble kalt «Wyndruif» (vindruer).

## SAUVIGNON BLANC



På flere vis den rake motsetningen til Sémillon. Sauvignon Blanc er aromatisk som ung, slank i kroppen, lages ofte uten fatmodning og egner seg som regel best til å drikkes ung. Den tilfører dermed mye av det dansepartneren Sémillon mangler, for eksempel i de klassiske, tørre hvitvinene fra Graves og Pessac-Léognan i Bordeaux.

På egne bein kjenner vi Sauvignon Blanc best gjennom hvitviner fra Sancerre og Pouilly-Fumé i Loiredalen, og fra Marlborough på New Zealand. I tillegg lages det flotte utgaver over hele verden, fra Tyskland til Chile. I USA skjuler den seg tidvis under økenavnet Fumé Blanc.

Dette er en av de letteste druene å kjenne igjen i en blindsmaking, med sin friske, syrlige smak og tydelige aroma av sitrus og stikkelsbær, grønne urter og nyslått gress.



FOTO: KEVSTONE/ZUMA PRESS/NTB SCANPIX

## Paris-smakingen i 1976

### Resultatet som sjokkerte en hel vinverden

En gang var kvalitetsvin forbundet med europeisk vin, og fransk vin tronet øverst i hierarkiet. De naturgitte forholdene i Frankrike var i særklasse godt egnet til å lage stor vin, mente ekspertene. Alt annet var i beste fall bare bleke kopier.

Men så, i 1976, avholdt en britisk vinhandler i Paris, Steven Spurrier, en blindsmaking. Der ble noe av det beste av fransk vin; topp chardonnay (fra Burgund) og cabernet sauvignon (fra Bordeaux), prøvd blindt mot tilsvarende viner fra California. Det var to amerikanske og ni franske vineksperter med i smakingen, og oppgaven var å gi hver vin fra 0 til 20 poeng. De amerikanske vinene gikk av med seieren i begge klassene, selv når poengene fra de to amerikanske dommerne ble holdt utenfor.

Denne vinsmakingen endret vinverdenen radikalt ved å vise at vin av ekstraordinær kvalitet kunne lages andre steder enn i Frankrike – sågar utenfor Europa. Filmen *Bottle Shock (Vin i vrangstrupen)* på norsk fra 2008 er basert på denne historien. Og i den ferske dokumentarfilmen *Somm 3* fortelles historien om «The Paris Tasting» – samtidig som det gjennomføres en moderne utgave med Pinot Noir i sentrum.

På side 24 har fagavdelingen laget sin egen versjon av den klassiske Paris-smakingen.

# Bli med til noen av **Bordeaux-druenes** mest ettertraktede reisemål, både på **hjemmebane og ute i verden**



## BORDEAUX

**Saint-Estèphe** ligger på Bordeaux sin venstre (vestlige) bredd og er den nordligste av de berømte kommunene. Som ellers på denne siden av Gironde-elven klarer druen Merlot seg nesten alltid bra, mens Cabernet Sauvignon gjør det best i varme årganger.

Jordsmonnet i Saint-Estèphe har mindre grus i seg enn naboområdet Pauillac, som ligger rett sør. I Saint-Estèphe er det mer leire og kalkstein, noe som gir dårligere drenering, senere modning av druene og generelt mer friskhet og syre i vinene. I varme årganger som 2003 og 2009, men også 2016 og 2014, gjør derfor vinene fra Saint-Estèphe det spesielt bra.

**1855-klassifikasjonen** ble laget i forbindelse med at man ville presentere de beste vinene fra Médoc på verdensutstillingen i Paris samme året. Den går fra første cru (best) til femte cru. Saint-Estèphe har to 2. crus, én 3. cru, én 4. cru og én 5. cru. Vinene fra de klassifiserte slottene er svært lagringsdyktige. Saint-Estèphe er også kjent for å ha mange gode viner som har den lavere klassifiseringen cru bourgeois eller ikke er klassifisert i det hele tatt.

## AUSTRALIA

Margaret River er et australsk vinområde, men samtidig noe helt for seg selv. På grunn av beliggenheten i det sørvestre hjørnet kan denne delen av kengurulandet nesten regnes som et eget vinland. Det er like langt herfra til de store vinområdene øst i Australia som fra Trondheim til Sicilia eller Madrid.

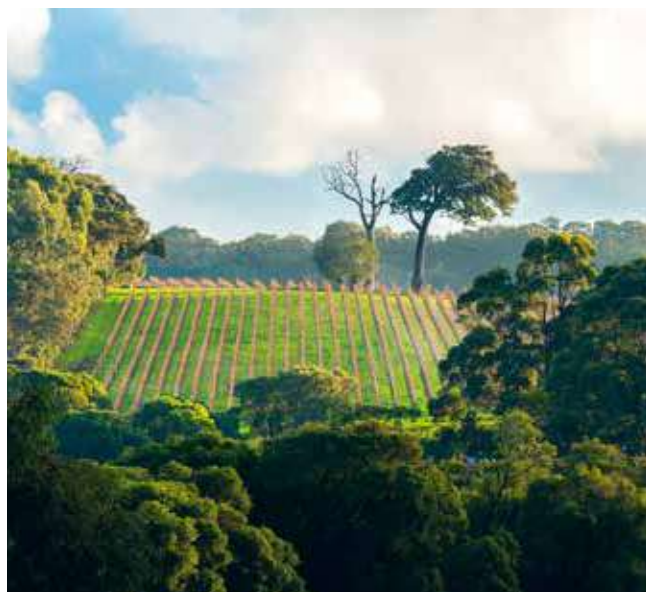
Rødvinene i Margaret River lages av Cabernet Sauvignon, tidvis blandet med Merlot. Fruktigheten er raus og moden, slik den alltid blir på disse breddegradene, men skrint og grusholdig jordsmonn og kjølige vinder bidrar til at vinene har kompleksitet og nyanser som gjør at de stiller i en toppklasse blant australske rødviner av Bordeaux-druer.

Klimaet er maritimt og temperaturen ikke ulik østsiden av Bordeaux i varme år, så sammenlikningen er naturlig. Men vinmakerne i det

kuperte og havnære landskapet i Margaret River er mest opptatt av områdets egenart: raus og moden mørk fruktighet som er typisk australsk, kombinert med presisjon og lagringsdyktighet som er noe helt for seg selv i australsk målestokk.

Wilyabrup er et av de mest anerkjente underområdene i Margaret River.

Hunter Valley ligger 13 mil nord for Sydney, på østkysten. Området er kanskje Australias mest kjente, til tross for at produksjonen er liten og klimaet «perverst», ifølge vinguru Jancis Robinson. Her er det varmere enn i de fleste andre vinområder i verden, men druehøsten reddes av skyer, regn og høy luftfuktighet. I Hunter Valley lages det en helt spesiell stil av Sémillon, som kan lagres i mange år.





## SØR-AFRIKA

Swartland er et vinområde i Sør-Afrika, nord for Cape Town og i nærheten av byen Malmesbury. De siste 20–30 åra har området fått stor oppmerksomhet, blant annet fordi unge og ambisiøse vinmakere her har funnet det de elsker mest: gamle vinstokker som gir druer med konsentrert smak og klarer seg uten kunstig vanning. En gruppe produsenter har dannet kvalitetsinitiativet Swartland Independent. Franske druer som Chenin Blanc og Cinsault er mye brukt, men også Bordeaux-druer som Sémillon får lov til å være med og leke.



## USA

Napa er et av verdens aller mest kjente vinområder. Navnet viser til både en by og et fylke, men det er dalføret Napa Valley som er den berømte vinregionen. Til å ha et så stort navn er området overraskende lite. Dalen er i underkant av 5 mil lang og bare 8 km bred på det bredeste. Likevel er det innenfor dette området stor variasjon i jordsmonn og terreng.

Beliggenheten, rett nord for San Fransisco og fem mil øst for Stillehavet, gir et behagelig klima med en lang og tørr vekstsesong. Varme dager og kjølige netter gir gode forhold for druemodning. Vi kan smake det som moden mørk frukt i vinen, med relativt høy alkohol og en fast, men god munnfølelse. Vinene er ofte sjenerøse og tilgjengelige i sin ungdom, men kan også være spennende lagringsviner.

Cabernet Sauvignon er mest plantet og mest prestisjetung, men også Merlot og Chardonnay er utbredt.

Det virkelige gjennombruddet i vinverdenen kom med Paris-smakingen i 1976 (se side 11), og siden da har Napas berømmelse tatt helt av. Napa Valley AVA ble den første offisielle amerikanske vinappellasjonen i 1981. I dag er dette blant de dyreste vinmarkene i verden, og de største vinhusene i USA ligger side om side med familieeide gårder som driver produksjon i liten skala.



## ARGENTINA

Uco-dalen og regionen Mendoza er mest kjent for rødviner av druen som begynte sitt liv sørvest i Frankrike, men ble Argentinas «egen» stolthet: Malbec. Her oppunder Andesfjellene dyrkes kvalitetsdruer på over 1 000 meters høyde.

Patagonia i sør ligger nærmere Sydpolen og er et kjølig område godt egnet for hvitvinsproduksjon – blant annet av Sémillon. Grønne elveleier, kjølig jord, mye sol og en lang vekstsesong gir ideelle forhold for nyanserte hvitviner.



## NEW ZEALAND

Marlborough er, sammen med Sancerre, kanskje det vinområdet i verden som i størst grad forbindes med druen Sauvignon Blanc. Tropisk frukt, stikkelsbær, gress og solbærblader – en Sauvignon Blanc fra dette området nord på Sørøya er lett å kjenne igjen og har blitt populær verden over. Hawke's Bay øst på Nordøya blir ofte sammenliknet med Bordeaux i Frankrike. Ikke bare ligger vinmarkene i et maritimt klima, men det er samme druer som trives her: Cabernet Sauvignon og Merlot. Tidligere var dette New Zealands mest produktive område, men i 1990 gikk Marlborough forbi. Nå lages det fem ganger mer vin i Marlborough enn i Hawke's Bay.

# SAKEN ER BIFF!

Christer Rødseth på restaurant Vaaghals i Oslo liker å lage mat som kan deles. Her får du tips til et måltid som faller i smak hos både vegetarianere og kjøttelskere.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO ERIK THALLAUG

For Christer Rødseth står smaken alltid i sentrum, uansett hvilke retter han lager. Han synes det er viktig å ta vare på norske mattradisjoner og kombinerer gjerne norske råvarer med teknikker fra det franske kjøkkenet.

#### - JEG ELSKER KJØTT!

Christer er tydelig og entusiastisk når han uttrykker sine meninger. Men han er også rask til å underbygge påstandene, og det er lett å forstå hvorfor han har et så godt renommé i fagmiljøet. Han forteller at kjøtt er viktig på menyen til Vaaghals. Men for å møte gjester som begrenser kjøttkonsumet, tilbyr restauranten også alternativer for vegetarianere, pescetarianere etc.

– Som kokk vil jeg ikke fortelle folk hva de bør spise, men gi dem inspirerende smaksopplevelser, sier Christer.

#### GOD GRØNNSAKSMAK

Med nye spisevaner kan det virke overveldende å skulle samle familie eller venner rundt matbordet. Noen er vegetarianere mens andre ikke kan tenke seg et måltid uten kjøtt. Men slapp av, Christer vet råd!

Det er enkelt å erstatte kjøttet med vegetariske råvarer som sopp, byggryn, blomkål eller ris. Og du trenger ikke velge enten eller.

– Bytt ut en liten eller stor del av kjøttet, du trenger ikke kutte ut alt kjøtt, sier han. Uansett gir grønnsakene god smak og bidrar ofte med mye umami.

Som en vegetarisk biff serverer Christer ovnstekt sellerirot.



**CHRISTER RØDSETH (28)** har vært kjøkkensjef på restaurant Vaaghals siden 2016. Han er kaptein på det norske kokkelandslaget og er aktuell som deltaker i «Farmen kjendis» på TV2.

#### VAAGHALS

i Oslos Barcode serverer mat av norske råvarer. Gjestene oppfordres til å dele på flere retter. Les mer på [vaaghals.com](http://vaaghals.com).

– Det er en fullverdig og mettende grønnsak med fin tekstur og veldig god smak, sier han.

#### NORSK KJØTT ER FESTMAT

Christer er opptatt av å ta ansvar når han velger kjøtt.

– Norsk kjøttproduksjon er blant den mest bærekraftige i verden, sier han. Bevisstheten er høy, og produksjonen forbedres hele tiden. Det at norske kuer som regel leverer både kjøtt og melk er en fordel for karbonutslippet. Christer føler seg sikrere på å gjøre et godt valg for miljøet og kvaliteten når han velger norsk kjøtt.

#### FETT GIR GOD SMAK

På Vaaghals serveres ikke fileter, de vil bruke mest mulig av dyret. Og for mange er kjøtt blitt en råvare for fest og spesielle anledninger, ikke hverdagsmat.

Til biff anbefaler Christer å velge entrecôte.

– Når du steker kjøtt med marmorert fett, gir det masse god smak. Du kan velge å skjære vekk fettete etterpå hvis du ikke vil spise det, sier han. Kjøkkensjefen liker også å bruke godt meierismør.

– Steker du kjøtt i smør, får det en ekstra god og karamellisert smak, sier han.

Rødvin av druen Pinot Noir er Christers favorittdrikke til kjøtt. Han er glad i klassiske viner fra Burgund og Bordeaux.

– Og tysk, hvit riesling. Egentlig synes jeg det meste smaker godt til maten så lenge vinen er god, sier han.



VAAG  
HALS  
CHRISTER RØDSETT



## Christers biff-tips

**1**

Beregn 180 g kjøtt per person som hovedrett. Skjær entrecôteen i 2-3 cm tjukke skiver.

**2**

Kjøttet skal være romtemperert når du legger det i panna. Det tar 1-2 timer fra kjøleskapet.

**3**

Krydre med salt og pepper på begge sider.

**4**

Legg kjøttet i glovarm panna med en nøytral olje. Er du glad i olivenolje, kan du godt ha over litt etterpå, men den gir ikke god smak ved steking på høy varme.

**5**

Stek til kjøttet har fått en fin skorpe, før du snur biffen. Skru ned varmen, ha i smør, et knust hvitløkfed og urter (som timian, rosmarin eller estragon).

**6**

Ta kjøttet ut av panna, snu det igjen, og legg det inn i ovnen ved 180 grader i 3-4 minutter.

**7**

Ta kjøttet ut og la det hvile i 10-12 minutter på et lunt sted før du serverer det.

**8**

Christer spisser smaken med sprøstekt kapers over kjøttet.

# Delemåltidet

Christer Rødseths måltid samler både kjøttetere og grønnsakspisere rundt samme bord. Biff og sellerirot er hovedrett – hver for seg eller sammen. Hollandés-saus og tilbehør som sprøstekt kål og ovnsbakte poteter passer like godt til begge hovedrettene, og det gjør drikketipsene våre også.

## HOLLANDÉS-SAUS

Til fire personer  
Passer både på sellerirot og biff

**2 eggeplommer**

**2-3 ss reduksjon:** 1 finhakket banan-sjalottløk (eller 2-3 små) kokes sammen med 1 ss hvitvinseddik og 1 dl hvitvin til det bare er 2-3 ss igjen

**3 ss vann**

**200 g klaret smør**

**salt og pepper**

**litt saft og skall av en sitron**  
**eventuelt urter**

Pisk sammen eggeplommer, reduksjon og vann i en kjele på plate eller over vannbad ved rundt 80 grader til det tykner. Vær oppmerksom på at blandingen holder lenge på ettervarmen, og du bør fortsette å piske selv om du har tatt sausen av varmen, helt til blandingen kommer ned i rundt 60 grader. Spe med varmt smør mens du pisker hele tiden.

Smak til med salt og fersk sitronsaft, gjerne også litt finrevet sitronskall. Nå har du en hollandés. Tilsetter du estragon, blir det en bearnés. Andre urter er også godt i sausen.

## BAKT SELLERIROT

En hel sellerirot holder til fire personer som garnityr. Når den serveres som hovedrett, bør du beregne to personer per sellerirot. Denne kan du godt gjøre helt ferdig dagen før gjestene kommer og bare varme litt før du setter den på bordet.

Skjær av bunnen så flaten blir rett og stek hele rota i ovnen på 180 grader til den er mør og myk (rundt 75-90 minutter). La rota hvile litt og riv eller skjær av skallet. Dryss over litt salt.

## TILBEHØR

Christer serverer stekt rosettkål ved siden av rettene, men du kan velge de grønnsakene du liker best. Kakte eller ovnsbakte poteter smaker også godt til.



## Drikketips

I en komplisert verden er det deilig med alt som er enkelt. Drikketipsene under er like gode til både entrecôte og sellerirot.

### RØDVIN

Bordeaux og biff er en klassisk kombinasjon. Prøv også viner fra California eller Australia som er laget på de samme druene (se side 12 og 13).

### HVITVIN

Prøv gjerne en hvitvin til biffen eller selleri-roten. Det blir litt lettere og friskere. En fruktig riesling eller en fet semillion er to gode valg.

### ØL

Stekeskorpen i kjøttet og dybden i selleriroten er godt til øl med litt mørkere maltpreg. Prøv en brown ale. Alternativt er fruktigheten i Saison en fin kontrast.

### ALKOHOLFRI

Eplemost er alltid et godt valg, men prøv gjerne en med bobler i til dette måltidet. Eller hva med et ingefærøl med isbiter og en sitronskive?



*Bakket  
sellerirot*



*Steket rosettleål*

*Entrecôte med  
sprøstelet lepers*

# Polpedagogen

Varefaglig opplæringskonsulent Morten Christiansen slår opp dørene til kurslokalene i det nye kjedekontoret til Vinmonopolet i Oslo, og han har all grunn til å være både stolt og inspirert i det flotte rommet med utsikt mot Operaen og Lambda.

TEKST INGAR JOHNSRUD FOTO TOMMY ANDRESEN

– Ja, er det ikke fint, sier Morten med dårlig skjult begeistring og forklarer hvordan de fleksible lokalene kan deles opp og tilpasses størrelsen på gruppene som kommer for å lære.

Morten er en av fire som jobber fulltid med å sørge for at kunnskapsnivået til de ansatte i Vinmonopolet holder mål. Han er ansvarlig for utviklingen av kurs. Kursholderne er egne ansatte, stort sett fra butikk, og deltakerne er ansatte rundt om i hele Norge. Karrieren i Vinmonopolet startet litt tilfeldig for Morten, for snart førti år siden.

– Jeg begynte i 1980 som en sommerjobb etter at jeg var ferdig med fire år i marinen. Det var i Lillestrøm, og siden har jeg hatt en arbeidsplass som alltid har vært i utvikling. Jeg fikk være med å starte den spennende prosessen med selvbetjeningsbutikker, og i 1999 var jeg butikksjef i den andre butikken som fikk selvbetjening i Norge. Det har alltid dukket opp slike utfordringer som har gjort det inspirerende å gå på jobb. Fagmiljøet er unikt, og alle bidrar til et miljø som stadig vil lære noe nytt. Hos oss er det slik at alle som har vært på kurs, oppfordres til å ta med seg det de har lært hjem til butikken der de jobber. Det er en billig og effektiv måte å dele og spre kunnskap på.

– *Sett fra et kundeperspektiv endret selvbetjeningsbutikkene vårt forhold til*

## MORTEN CHRISTIANSEN

Alder: 60

Bosted: Skedsmokorset

Sivilstatus: gift

Stilling: varefaglig opplæringskonsulent

Utdanning/karriere: radiotelegrafist fra Sjøforsvaret

*Vinmonopolet. Hadde dere sett for dere hva denne endringen ville bety?*

– Selvbetjeningen var uten tvil en revolusjon, men også den kunnskapen vi plutselig fikk muligheten til å dele med kundene, har betydd voldsomt mye. Kompetansen vår kommer som et resultat av at vi har satset mye på å utvikle kursvirksomheten. Den består av noe obligatorisk opplæring som kan bygges på med et selvstudium innenfor mer avgrensede felt, som et land eller et spesielt distrikt, og det startet vi faktisk med før det ble selvbetjeningsbutikker, så noen hos oss hadde nok forutsett at det kom endringer.

– *Hvordan foregikk opplæringen da du startet?*

– Vi smakte mye, men det var likevel litt mer gjennomtenkt enn det var på syttitallet, da var det et to ukers kurs som gjaldt. Det gikk ut på å smake seg gjennom hele prislista. Absolutt alt, fra de fineste vinene til den billigste vodkaen. Om det var mye å lære? Vet ikke

helt, noe læring var det helt sikkert, men du kan trygt si at vi har utviklet oss ganske mye. Vi samarbeider nå med WSET, Wine & Spirit Education Trust, og vi er et godkjent lærested, men vi bruker det kun til internopplæring. For kurs om mat og drikke samarbeider vi med Kulinarisk Akademi.

Vi tester også ut kurs for kundene våre. Kursene vi skal holde for kunder, bygger på samme filosofi som kursene for våre ansatte. Vi har rett og slett lyst til å dele kunnskapen vår med alle som er interesserte.

## KUNNSKAP GJØR EN FORSKJELL

– *Tenker du noen gang at det blir for mye vektlegging av kunnskap, og at det kan virke litt jålete?*

– Det er jo slik at vin er mye morsommere når du kan litt om det. Det er som å åpne en ny verden. Da jeg begynte å jobbe i Vinmonopolet, drakk jeg ikke vin. Det utviklet seg til å bli en interesse og en hobby, og nysgjerrigheten økte jo mer jeg lærte. Jeg kastet meg over selvstudiene, gikk de tre gradene opp til det som er en anerkjent vinutdannelse. Etter det var jeg så heldig at jeg fikk fullføre til diplomnivå. Heldigvis er temaet utømmelig og gir meg muligheten til å lære noe nytt hver eneste dag. Det er mer spennende jo mer du kan, og det behøver ikke bli snobbete av den grunn.



Morten Christiansen har jobbet i Vinmonopolet siden 1980. Han begynte karrieren som sommervikar, har senere vært butikksjef og er nå varefaglig opplæringskonsulent. Han jobber med opplæring og utvikling av interne kurs og er reiseleder på studiereiser for ansatte.

## Vi er opptatt av samfunnsoppdraget, bærekraftige løsninger, etisk handel og at vi skal forstå samfunnet rundt oss og klare å se kundene i et perspektiv som handler om mye mer enn akkurat det de legger i posen når de handler hos oss.

*– Det er vel slik at kundene kommer i alle fasonger, fra de som er proppfulle av kunnskap, til de som bare trenger en grei vin til pizzaen på lørdag. Det er kanskje ikke alltid lett å være akkurat det samme Vinmonopolet for alle kundene?*

– For oss handler det om en mye større helhet. Det er ikke slik at vi tenker at det bare dreier seg om å ha kunnskap om produktene. Vi er opptatt av samfunnsoppdraget, bærekraftige løsninger, etisk handel og at vi skal forstå samfunnet rundt oss og klare å se kundene i et perspektiv som handler om mye mer enn akkurat det de legger i posen når de handler hos oss. Kundemøtene er avgjørende, og de krever mer av oss enn før. Men de er også mer givende! Kundene har blitt mer kunnskapsrike, og det er mer en dialog hvor vi finner gode løsninger sammen. Det er en spennende utfordring å lese mennesker for å forstå nøyaktig hvilket nivå vi skal legge oss på.

*– Hva er det hemmelige trikset for å gi gode råd til alle typer kunder?*

– Jeg tror det er fordi vi klarer å definere kvalitet i en videre forstand, og en kvalitet er når kundens forventninger blir oppfylt. Noen er fornøyd med en flaske vin som koster en drøy hundrelapp, mens andre ligger i flere netter i kø for å kjøpe en flaske til 40 000,-. Som et monopol må vi være like flinke til å tilby begge disse kundene den kvaliteten de ønsker. Jeg mener kunnskapen vår er minst like viktig som vareutvalget. Møtet med kunden er avgjørende, og det gode forholdet er avhengig at vi ikke bare gir gode råd, men råd som er tilpasset.

### STORE KRAV

*– Hva tror du kundene vil være mest opptatt av fremover?*

– Jeg tror at bærekraft, miljøbevissthet og økologiske produkter vil få større oppmerksomhet, og det er noe vi allerede implementerer i vår kursvirksomhet. Spesielt den yngre generasjonen er veldig opptatt av å se produktene i en helhet, og det

er noe vi tar på alvor. I Vinmonopolet har vi valgt ut fem av FN's bærekraftsmål som vi har spesiell oppmerksomhet på. Det er ikke bare noe vi snakker om, men noe som påvirker valgene vi tar, og får konsekvenser for hvem vi samarbeider med. Det er også viktig i vår kursvirksomhet, at vi ikke bare lærer om vin og smaker, men at vi kan nok om etikk, økologi og bærekraftig produksjon til å kunne svare kundene på spørsmål rundt disse kvalitetene ved produktene også.

*– Det høres ut som det vil bli stadig mer utfordrende å forstå kundenes tanker og krav?*

– På et overordnet nivå handler det om å være en bedrift som tar ansvar og er til å stole på, men det er også store forskjeller lokalt fra butikk til butikk. Det er bakgrunnen for at vi utvikler et nytt kurstilbud som vi har kalt Polakademiet, og vi skal analysere hver butikk og sørge for at kunnskapen er tilpasset kundene og produktene som det er størst interesse for på hvert enkelt utsalg. Tanken er å lage en «bank» med forskjellige kurs og moduler som vi kan sette sammen tilpasset lokale forhold. Hittil har vi spredd kunnskapen jevnt, men nå skal vi i langt større grad skreddersy den etter hva kundene ønsker lokalt.

### DE BESTE OPPLEVELSENE

*– Du er reiseleder på studieturer og har sannsynligvis opplevd flere vindestinasjoner enn de fleste av oss. Har du noen helt spesielle reisemål du vil dele?*

– California er helt klart mitt favorittreisemål. Det er fascinerende av mange grunner, og utviklingen i amerikansk vinindustri har vært veldig interessant å følge. Det er lett å komme i kontakt med produsentene, og ofte er det unge, innovative og imøtekommende mennesker som har en veldig tydelig filosofi og ingen motvilje mot å dele tankene sine med andre.

Et annet godt valg er Piemonte. Hvis du vil oppleve og smake mest mulig på kort tid, er Piemonte fantastisk, ikke bare for vin, men også for matopplevelser.

*– Et av de vanligste spørsmålene på*

*Vinmonopolet handler vel om hvilke drikkevalg som er perfekte til forskjellige matretter. Har du noen spesielt gode kombinasjoner du vil dele?*

– Ja, det har jeg faktisk, og det er en ganske ny erfaring. En gammel hvit rioja i kombinasjon med Pata Negra-skinke – helt magisk! En god pinot noir til vilt er også en utmerket kombinasjon verdt å prøve. Tidligere var det vanlig med kraftige viner til vilt, som vin fra Rhône eller kanskje en amarone, men det fungerer minst like bra med noe lysere og lettere vin. Det er kanskje ikke alle som vet det, men vi har faktisk en egen arbeidsgruppe som hele tiden eksperimenterer med nye kombinasjoner og smaker ulik drikke til all mulig mat i jakt på perfekte kombinasjoner. Jeg har forresten ikke fått det vanligste spørsmålet, det som alle vil vite?

*– Nei vel, men da er det kanskje på sin plass å spørre om hva det vanligste spørsmålet er?*

– Hva er den beste vinen jeg har smakt, sier Morten og humrer litt før han fortsetter med å svare på sitt eget spørsmål.

– Jeg liker å svare på det, fordi jeg mener jeg har et godt poeng. Vin er ofte knyttet til anledninger og situasjoner, og når vi skal drikke en vin vi har store forventninger til, har vi lett for å bli skuffet. Så derfor pleier jeg å si at jeg hadde en av mine beste vinopplevelser med en ikke spesielt dyr rødvin fra Chile. Den hadde ligget i vinskabet mitt altfor lenge og var ikke en vin som skulle lagres, men jeg tok sjansen på et glass. Akkurat der og da var den helt vidunderlig. Heldigvis er det jo slik at det finnes et godt utvalg av strålende vinopplevelser uten at du trenger å betale for mye, rådet er nok å snakke med betjeningen, forsøke å forklare hva du er ute etter, og lytte til anbefalingene, sier Morten og nikker før han legger inn et siste ettertenksomt poeng.

– Det viktigste vi skal forsøke å selge, er gode opplevelser. Det skal vi klare uansett om referansene dine er dyre og spesielle viner, eller om du bare ønsker en enklere vin som gir en fin smaksopplevelse.



## FINN NÆRMASTE BUTIKK!

Appen hjelper deg med å finne vegen til nærmeste butikk og gir deg oversikt over vareutvalet hos ditt Vinmonopol.



VINMONOPOLET

# FAGPRAT

med fagavdelingen



I en verden av drikke finnes det mange vedtatte sannheter og ubesvarte spørsmål. Vinmonopolets fagavdeling tester, spør og graver på en uhøytidelig måte.

## Den nye og den gamle vinverden

Vinland utenfor Europa kalles den nye verden fordi vinkulturen spredte seg til de andre verdensdelene med europeiske misjonærer og kolonister.

Dette eurosentrisk økenavnet på de nye vinlandene gir kanskje inntrykk av at de europeiske vinlandene lager best vin. For de gamle er tross alt eldst. Eller er de egentlig det? Vi tar en titt på forskjeller og likheter i en vinverden som har blitt både større og mindre.

Smaken av vinen i glasset ditt er et resultat av mange faktorer. Noen av dem er naturgitte. Klima og jordsmonn kan være en utfordring, men blir som regel brukt som attributt, noe som gir vinen spesiell karakter, og som ikke er mulig å få til andre steder, enten det er snakk om havbrisen i Muscadet eller den gamle sjøbunnen i Chablis.

### KLIMA

Klimaet i Europa er variert med alt fra kjølige og frodige områder til varme og tørre ørkener. Den nye verden har også slike områder, men de har i tillegg mer ekstreme vinområder. I Argentina ligger noen vinmarker høyere enn 3 000 meter over havet fordi det er kjøligere i høyden. Der utsettes druene for mer UV-stråling som påvirker smaken og fargen på vinen. Et annet eksempel er Tahiti, der de kan høste to avlinger i året i det tropiske klimaet. Nå etablerer de nye vinmarker i kjøligere områder i både den gamle og den nye verden. I Europa på grunn av klimaendringer, og



TEKST:  
ANDERS R. STUELAND  
varefaglig rådgiver i Vinmonopolet

ellers i verden stort sett på grunn av ønsket om å lage friskere og mer delikate viner.

### JORD

Jordsmonn er likevel den mest mytiske faktoren i vinproduksjon. I Europa er det mange viner som av både produsenter og vinsmakere blir beskrevet som mineralske. Vinene smaker tilforlatelig av de samme bergartene som finnes i vinmarkene. Vin fra Mosel smaker skifer, vin fra Champagne kalkstein, og vin fra Etna smaker av vulkansk røyk. Viner fra den nye verden blir sjeldnere beskrevet som mineralske, selv om det finnes skifer, kalkstein og vulkaner også utenfor Europa. De europeiske produsentene har i større grad brukt jordsmonnet for å markedsføre området eller forklare hvorfor vinen smaker som den gjør.

USA og Australia har kommet langt med høyteknologisk kartlegging av jordsmonn. Produsenter i den nye verden bruker oftere informasjon om jordsmonnet til å lage best mulig vin. Både for å finne de flotteste vinmarkene og for å tilpasse vanning og plante de best egnede druetyperne og rotstokkene. Sør i Australia fant en produsent ut at problemet med ujevn modning på druene skyldtes jordsmonnets varierende evne til å holde på vann. På overflaten så vinmarken lik ut, men den avanserte kartleggingen avslørte noe annet. Løsningen var å tilpasse vanningen lokalt i vinmarken.

### DRUER

Men når det kommer til druetyper, er Europa mye mer variert. Over 1300 forskjellige druetyper blir brukt i profesjonell vinmaking. Så å si alle disse druene kommer fra Europa, og mange av dem har aldri forlatt sitt lokale opphav. Europeiske vinbønder er ofte låst til de druetyperne som den lokale vinloven har godkjent. Det har bevart mangfoldet, men begrenser også mulighetene til å eksperimentere eller dyrke det markedet vil ha. Utvalget av druetyper er mye mindre utenfor Europa. Dette forsterkes av ønsket om og muligheten til å dyrke druetyper som er populære i tiden. Et eksempel er Cabernet Sauvignon som bredte om seg på 1980-tallet.



## AUSTRALIA VS. FRANKRIKE

## Smaker de forskjellig?



Vi i fagavdelingen lagde vår egen versjon av Paris-smakingen (se side 11) for å teste om vi kunne skille tre australske viner fra tre franske fra Bordeaux, alle basert på en blanding av Cabernet Sauvignon og Merlot. Flere i panelet mente at det ikke lenger er så stor forskjell

mellom den nye og den gamle verden, og at dette ikke er noe godt utgangspunkt for å sortere vin i en blindsmaking. Derfor ble vi enige om å sette opp noen skillelinjer basert på klisjeene om forskjellene mellom Bordeaux og Australia.

## KLISJEENE

## 1. FRUKTIGHET

**Australia:** Modne og sylta bær  
**Bordeaux:** Modne og undermodne bær med innslag av urter og paprika

## 2. MUNNFØLELSE

**Australia:** Bløte viner som kan virke litt tunge  
**Bordeaux:** Tydelig snerp og friskhet

## 3. ALKOHOL

**Australia:** Mye alkohol og fylde  
**Bordeaux:** Mindre alkohol og fylde

## 4. FATPREG

**Australia:** Tydelig fatpreg som minner om kaffe, vanilje og kokos  
**Bordeaux:** Ikke så tydelig fatpreg og mer krydret og nyansert

LAND	DISTRIKT	ÅRGANG	DRUER	PRIS	NYE VERDEN	GAMLE VERDEN
VIN NUMMER 1						
Australia	Margaret River	2015	Cabernet Sauvignon og Merlot	170-180	2	2

Tydelig friskhet og fruktighet som minte om ferske røde bær, gjorde at to av smakerne trodde den var fra Bordeaux. Hint av solbærdrops og eukalyptus fikk de to andre til å gå for Australia, men de var usikre.

VIN NUMMER 2						
Frankrike	Bordeaux	2014	Cabernet Sauvignon og Merlot	170-180	2	2

Fruktigheten var litt dempet og tilbakeholden. Dessuten var vinen ganske fast og snerpende. Det pekte mot Bordeaux, mente to av smakerne. Litt preg av tørket og moden frukt i tillegg til fatpreg som var litt vel tydelig, var indikasjoner på at dette var en australsk vin, tenkte de to andre.

VIN NUMMER 3						
Frankrike	Bordeaux	2017	Merlot	120-140	2	2

Her var det ikke så mye frukt, men det som var der liknet på umodne mørke bær og vinen hadde en del snerp. Da må det være Bordeaux, sa to av smakerne. Vanskelig fordi det ikke var så mye å hente, men de to andre smakerne fant preg av både undermoden og litt syltet frukt. Slik kan noen viner fra varmt klima være. Da ble det Australia.

VIN NUMMER 4						
Australia	South Eastern Australia	2018	Merlot	120-140	3	1

Her var det tydelig preg av modne og litt sylta bær under et slør av vanilje fra fat. Og så har den litt restsukker som gir søtsmak. Dette er Australia, mente tre av smakerne. Vinen snerpet en del, men fruktigheten får meg til å tenke på den nye verden. Likevel satser jeg på Bordeaux, sa den siste.

VIN NUMMER 5						
Frankrike	Bordeaux	2015	Cabernet sauvignon	270-280	4	0

Tydelig modne og litt sylta solbær og markant preg av fat som ga kaffe og vaniljeaktig preg. Munnfølelsen er bløt, og vinen er fylldig med ganske mye alkohol. Dette er australsk, var alle fire enige om.

VIN NUMMER 6						
Australia	Margaret River	2014	Cabernet sauvignon	270-280	4	0

Litt utviklet med tydelig preg av solmodne og litt tørkede solbær. Også her var det mye fatpreg, bløt munnfølelse og en del alkohol. Likner mye på vin nummer fem. Alle trodde at den var australsk.

## KONKLUSJON

Dette ikke noen fullgod undersøkelse i forskjeller mellom fransk og australsk vin, men resultatet viser at det kan være vanskelig å skille mellom viner fra den gamle og den nye verden. De dyreste vinene var begge bløte og fylldige med preg av moden frukt og tydelig fatpreg. Det var først med de to billigste vinene at forskjellen ble litt tydeligere. Så da er det kanskje blant de rimeligste vinene at preget av tradisjon og voksested viser seg tydeligst?

At australsk vin tåler sammenligning med europeisk vin, er ikke nytt. Under verdensutstillingen i Wien i 1873 fikk flere viner fra Victoria mye skryt av de franske dommerne som smakte vinene blindt. Etterpå trakk de bedømmelsen tilbake fordi de mente vinene seilte under falskt flagg. De var overbevist om at vinene var franske siden de smakte så godt.



# TRADISJON ELLER TEKNOLOGI

En europeisk vinmaker kan støtte seg til tradisjoner og generasjoner med erfaring. I tillegg må hun forholde seg til reglene i området. Det velprøvde og kjente gir trygghet for både de som lager, og de som kjøper vin.

I den nye verden har mange av områdene kortere historie, og vinlovene bestemmer sjelden hvordan de skal lage vinen. Denne friheten gir helt andre muligheter til å eksperimentere, ta i bruk teknologiske nyvinninger og tilpasse vinstilen til hva som er populært i tiden. For å kunne gjøre de rette valgene kan produsentene støtte seg til universiteter og forskningsmiljøer. Spesielt USA og Australia har vært flinke med dette.

Bruk av rustfritt stål og temperaturkontroll er et eksempel på nye metoder som etablerte seg raskest i den nye verden. Det ga dem et konkurransefortrinn i et marked som ville ha fruktige viner.

FOTO: GETTYIMAGES



## PIONERDRUEN

Listán Prieto er druenes svar på Neil Armstrong. Listán Prieto er nemlig den første europeiske druetypen som satte sine røtter på et annet kontinent. Den kalles også Pais eller Mission, etter misjonærene som tok den med. Druetypen har hatt et litt frynsete rykte, men nå har spesielt produsenter i Chile begynt å lage leskende og bløte rødviner av den.

### FLYVENDE VINMAKERE

Begrepet flyving winemaker blir brukt om en vinmaker fra den nye verden som leies inn som konsulent for europeiske vinprodusenter. Det hele begynte i 1987, da australske vinmakere ble fløyet inn til et søfransk kooperativ. Til tross for lang og stolt vintradisjon hadde de ikke kunnskapen om de moderne teknikkene som australierne brukte med stort hell. Nå har det blitt vanlig at nyutdannede vinmakere skaffer seg erfaring ved å jobbe ulike steder i verden før de eventuelt vender hjem. Resultatet er at de fleste som jobber med vin, nå vet at vin kan lages på så mange forskjellige måter -t uansett hvor de holder til.



FOTO: GETTYIMAGES

# Lover og regler

**For tre hundre år siden var de første europeiske vinlovene på plass i Chianti i Italia og Tokaj i Ungarn.**

I dag har de fleste vinområdene i Europa regler for både druetyper og vinstiler. Frankrike har over 300 områder med egne regler. Mange av dem er i tillegg en del av et hierarki. Et eksempel er Chablis, som har de fire nivåene grand cru, premier cru, chablis og petit chablis.

Vinlandene utenfor Europa har også definerte områder, men sjelden noe krav til hvilke druetyper og vinstiler som er tillatt. Det er heller ikke vanlig med kvalitets-hierarki lik det franske cru-systemet. Reglene skal derimot sikre at en viss andel av vinen er basert på de navngitte druetyperne, og at de kommer fra området og årgangen som står på etiketten. Det betyr at produsentene selv bestemmer hvilke druetyper de vil bruke, og hvordan de vil lage vinen.

### STED ELLER DRUE

Romerne likte vin fra Falernum, men ga blaffen i hva slags druer som var brukt. Dette var starten på den europeiske tanken om at vin først og fremst handler om stedet, ikke druen. Det gjenspeiles i både vinlover og merking. En flaske med hvitvin fra Sancerre er ikke merket med Sauvignon Blanc, og det står ikke Chardonnay på en flaske fra Chablis.

I den nye verden er det derimot vanlig at druetypen står tydelig merket på flasken. Dette var en trend som begynte på 1960-tallet da produsentene skjønnte at folk lettere orienterer seg etter druenavn enn ukjente stedsnavn. En annen fordel med slike endrueviner var muligheten til å hente druen fra større områder, som South-Australia, i stedet for å være begrenset til et kjent sted.

Mange produsenter i den nye verden velger nå å tappe vin fra mindre områder eller enkeltvinmarker. Uvanlige druer eller blandinger av mange forskjellige druer har også blitt populært. Spesielt i USA og Australia viser produsenter en voldsom interesse for uvanlige druetyper.

## KAST DEG PÅ PODKASTBØLGEN

# Få Vinmonopolet rett i øret

Har du ennå ikke hørt på Vinmonopolets podkast? Da har du 111 spennende episoder å glede deg til. Og nesten hver eneste uke publiserer vi en ny.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: ERIK THALLAUG

Vinmonopolet laget den første podkast-episoden i april 2015 og det første året ble det publisert 14 episoder.

– Takten har økt etter hvert, og nå kommer det stort sett en ny episode hver eneste uke, forteller Trond Erling Pettersen, som er programleder for podkastene. Med seg på laget har han varefaglig rådgivere Anne Enggrav og Anders Stueland. Av og til kommer det også gjester i studio for å snakke om spesielle temaer.

## HVEM ER PODKASTLYTTEREN?

Trond Erling forteller at 30 prosent av alle nordmenn hører podkast minst en gang i måneden. Fenomenet har først og fremst blitt populært blant yngre folk, halvparten av alle under 35 år lytter til podkast månedlig. Et lite flertall av podkastlytterne er menn.

– De tidligste episodene har ligget ute lengst og er naturlig nok de som er lastet ned flest ganger. Men det virker som mange av lytterne våre er faste følgere av podkasten og hører på alle episodene, sier Trond Erling. En serie der du blir kjent med ulike druetyper, topper listen over de mest populære episodene.

## MORSOM OG UFORMELL INFORMASJON

Podkast representerer en litt annerledes måte å motta informasjon på. Du kan ta den med deg rundt omkring – mens du trener, går tur, kjører bil eller rydder hjemme. Informasjonen blir presentert på en uformell og humoristisk måte. Deltakerne deler av egne erfaringer og gir deg ofte sin subjektive oppfatning, noe som ikke alltid er sammenfallende med det som står i lærebøkene.

– Vi liker å stille spørsmål og utfordre vedtatte sannheter, sier programlederen.

Du trenger ingen forkunnskaper for å ha utbytte av Vinmonopolets podkast. Grunnleggende prinsipper og vanskelige begreper blir forklart underveis, samtidig som samtalen går i dybden på ulike temaer, ofte med dyddykk som kan ta litt uventede vendinger.

– Vi vil ikke dosere, men ønsker at lytterne skal føle at de sitter rundt bordet sammen med oss. De fleste synes nok terskelen for å lytte til podkast er lavere enn for å lese en fagartikkel, og når vi kommer rett inn i øregangene til folk, blir avstanden mindre, tror Trond Erling.

## LYTTERNES SPØRSMÅL BLIR NYE EPISODER

Den siste tiden har det kommet mange lytter-spørsmål, og flere av fjorårets episoder var basert på slike spørsmål. Eksempel er «Kan man oppbevare vin i kjøleskapet?», «Barley wine og lagring av øl» og «Kjendisvin». Podkast-redaksjonen setter stor pris på alle tilbakemeldingene og muligheten de gir til å skreddersy episoder etter lytternes ønsker. Programlederen selv har mange favoritt-episoder og nevner blindsmakingene som eksempel. Dette blir en slags selskapslek, der deltakerne kan vise hvordan de tenker om produktene mens de forsøker å finne ut av pris, drue, alder og område ut fra hva de kjenner igjen av lukt og smak i vinen.

– Ellers er det morsomt med temaer som sender oss uventede veier. I en episode om ufiltrert drikke rotet vi oss innom både morgenurin, «Fola, fola Blakken» og begrepene sporco og limpido, forteller han og ler.

Noen ganger er det også gjester i studio. For

eksempel har Amund Polden Arnesen snakket om kveik og norsk gårdsøl, og Master of Wine Sam Harrop har vært med som ekspert på feil i vin.

Trond Erling presiserer at episodene er laget for å være tidløse, og en episode fra 2017 vil for eksempel være like aktuell i dag. Han anbefaler nye lyttere å starte med et par tidlige episoder fra desember 2016 – «Lær å smake vin» og «Lær å smake øl». – De gir en god introduksjon til hvordan vi snakker om faget, og gjør det lettere å følge med på krumspringene. Etterpå kan du søke fram temaer du er spesielt interessert i, tipser han.

## HVA ER EGENTLIG PODKAST?

En podkast er et radioprogram du kan laste ned og høre hvor og når du vil. Men glem FM og DAB – du finner ikke podkastene på radioen. Du må laste dem ned fra nett – via pc/mac, mobil, nettbrett eller liknende. De fleste smart-telefoner har en egen podkast-app installert, ellers finner du podkasten vår på AppStore, Google Play, SoundCloud og Spotify.

Her kan du søke fram Vinmonopolet og bla igjennom et bibliotek av episoder, enten kronologisk eller du kan søke på temaer. Du kan også velge å abonnere – da får du varsel og automatisk nedlasting når det kommer nye episoder.





Send gjerne forslag til ønsketema eller spørsmål om ting du lurer på, til [podcast@vinmonopolet.no](mailto:podcast@vinmonopolet.no).

Trond Erling Pettersen, Anne Enggrav og Anders Stueland i Vinmonopolets podkast vil gi deg følelsen av at du er med på en morsom, lærerik og annerledes samtale i lunsjen.

**111** EPISODER  
PUBLISERT PER  
JANUAR 2019

DE MEST POPULÆRE EPISODENE

1. BLI KJENT MED PINOT NOIR
2. BLI KJENT MED RIESLING
3. BLI KJENT MED CHARDONNAY
4. BLI KJENT MED SYRAH
5. PROSECCO OG CHAMPAGNE – HVA ER FORSKJELLEN?

**36**  
NYE EPISODER  
PUBLISERT I 2018



TOTALT  
**387 000**  
AVSPILLINGER SIDEN  
STARTEN I 2015



De fleste episodene er mellom 20 og 30 minutter lange. Noen er på bare 10-15 minutter, noen få er 35-55 minutter lange.

## QUIZ

# Test din kunnskap

## BLOMAR

## LETT

Er det hannplanta eller hoplanta som gir oss humle?

## MIDDELS

Kva betyr flor, namnet på soppen som er med på å gi særpreg i sherrytypene fino og manzanilla?

## VANSKELEG

Kva heiter den ufiltrerte IPA-varianten som viser meir frukt og blomearoma enn bitterheit?

## GAME OF THRONES

## LETT

Kva gjorde Cersei mens slaget ved Blackwater Bay blei utkjempa?

## MIDDELS

Kva er det beste vinddistriktet i Westeros?

## VANSKELEG

Kva blir brukt som smertestillande/rusmiddel i GoT?

## FJELL

## LETT

Kva norsk brennevin blir brukt i drinken Fjellbekk?

## MIDDELS

Kva vinområde ligg ved foten av Alpane og betyr «ved foten av fjellet»?

## VANSKELEG

Kva er den nærmaste fjellkjeda til vinområdet Napa?

## BRITISKE KOLONIAR

## LETT

Kva for ein tidlegare britisk koloni produserer mest vin – New Zealand eller Australia?

## MIDDELS

Kva for ein drink brukte britiske embetsmenn i India for å motverke malaria?

## VANSKELEG

Kva er det sørlegaste vinområdet i verda?

## Gratis podkast frå Vinmonopolet

Visste du at Vinmonopolet har ein podkast der dei varefaglege rådgivarane våre snakkar om ulike tema på ein uhøgtidleg måte?

Du finn podkasten på Soundcloud.com eller i iTunes. Tema for nye episodar er: barley wine og lagring av øl, feil i vin, vin frå Oregon, Fairtrade, rom og øl frå Belgia.



Neste utgåve av *Vinbladet* kjem i mai. Då får du gode råd om drikke til pizza og taco.