

VINBLADET

 Nr. 1 / 2022 / 35. årgang



Douro

Mørkt og søtt blir lyst og tørt

Historisk meny

med drikke fra 1922 og 2022

Kø i 100 år

Polkøens historie

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:

Tom R. Tyrihjell

Redaktør:

Marie Steffens

Redaksjonen:

Anne Enggrav, Andreas Ingul,
Niclas Lundmark, Håkon Skurtveit
og Anders Stueland

Design:

Spoon

Forsidefoto:

Tommy Andresen/Line Dammen (styling)

Trykk:

Kai Hansen Trykkeri AS
Trykt på miljøvennlig papir
Opplag: 85 000

Korrektur og nynorsk oversettelse:

Totaltekst AS

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

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale.



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

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

Vinmonopolet 100 år

Vinmonopolets 100-årsjubileum vil få en stor plass hos oss i 2022. Vi vil gjerne markere året sammen med deg som kunde og leser av Vinbladet. Selve 100-årsdagen er først den 30. november, men du får glimt fra historien gjennom hele året.

I 1922 ble Vinmonopolet etablert for å begrense skadevirkningene av alkohol – for den enkelte og for samfunnet som helhet. Samfunnsoppdraget vårt er det samme i dag som den gangen. Vi skal bidra til å begrense alkoholkonsumet og skadevirkningene av alkohol gjennom ansvarlig salg og regulert tilgjengelighet.

Mye har likevel endret seg gjennom historien. Innenfor våre rammebetingelser har vi gjort endringer for å utvikle oss i takt med samfunnets forventninger og behov. Jeg tror dette har vært en viktig forutsetning for at Vinmonopolet gjennom 100 år ikke bare har overlevd, men har styrket posisjonen og kommet helt på topp blant landets mest populære bedrifter i flere omdømmemålinger.

Her i Vinbladet starter vi jubileumsåret med flere historisk vinklede saker i denne utgaven. De store endringene i samfunnet har hatt betydning også for mat- og drikkekulturen vår. Vinbladet tar deg med på en tidsreise med en klassisk festmeny à la 1922. Du får oppskrifter med drikketips fra både den gang og i dag. En artikkelserie om Vinmonopolets produktvalg gjennom 100 år viser både overordnede trender og noen kuriøse eksempler på produktgrupper som har kommet og gått.

Du vil møte historien også i de andre kommunikasjonskanalene våre, ofte presentert med et glimt i øyet. Kanskje har du allerede sett oss på sosiale medier. Instagram er en kanal vi ikke har brukt så mye fram til nå, men gjennom 2022 får du små blikk på historien vår hvis du følger oss der. Podkasten vår presenterer deg for viktige epoker og mennesker i vår 100 år lange historie. Vi har som mål å være Norges beste arbeidsplass, og du finner oss også på LinkedIn.

Vi skal stadig forbedre oss. Bærekraft blir et av Vinmonopolets viktigste satsingsområder i fremtiden.



Elisabeth Hunter
administrerende direktør

4

100 år med kø

Polkøen var et kjent, om ikke elsket fenomen. Bilder av polkøene forteller noe om våre endrede handlemønstre.



8

Vin fra Douro

I Vinmonopolets barndom var Douro synonymt med portvin. I dag dyrkes like gjerne hvitvin og rødvin her.



14

Produktene før og nå

Vi ser på trender og rariteter i Vinmonopolets produktutvalg gjennom hundre år – denne gangen perioden 1922–1945.

24

Mat i tidsmaskin

Matvanene våre har endret seg det siste århundret. Her finner du en festmeny fra 1920-tallet med drikke fra da og nå.



36

Drikke til ost

Ostene i dag smaker omtrent som de gjorde for 100 år siden. Hvorfor drikker vi da noe helt annet til?

LES OGSÅ

22 Hvilken drue er jeg?

38 Smått og godt

100 år med kø

Polkøen er kanskje den einaste norske køen som har fått eit eige namn. Sjølv om Polet ikkje først og fremst har blitt elska for køane, fortel dei noko om kva handlemønster folk har hatt gjennom tidene.

TEKST: MARIE STEFFENS

📌 **Vinhandel på 1-2-3:** Då Vinmonopolet blei etablert i 1922, var det vanleg med ekspedisjon i tre trinn i butikkane. Dette varte heilt fram til rundt 1960. Kundane måtte innom tre stasjonar inne i lokalet. Første post var bestillingsdisken (i forgrunnen til venstre på biletet). Her blei bestillinga skriven ut på paragonblokker, der to eksemplar hadde det same nummeret – éi kundekvitteing og éin kontrollsetel. Varene blei så betalte i kassekiosken (nedst til høgre). Til slutt blei flaskene henta fram, pakka inn og leverte ut (øvtst til høgre). Biletet er frå Torget 12 i Oslo ca. 1928.

Foto: Vinmonopolet



Dame står i polkø hver dag. Billett
mrk. «2088 Først ute»

Herre står i polkø. Bill. mrk. «2443
Gj. pristilbud».

To damer står i polkø. Telef. 81716.

Vi står i alle slags køer,
Ring 15201.
KØ-ASSISTANSEN,
Karl Johanset, 8, II.

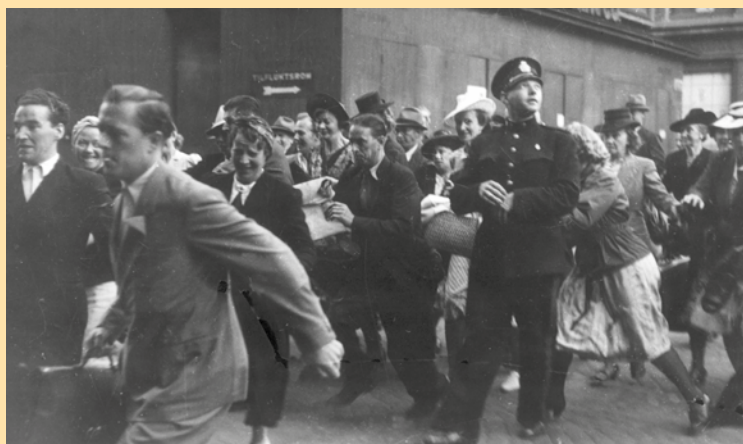
➔ **Køassistanse.** Det var lange polkøer under krigen. Arbeidsløse «dagdrivarar» tok jobb som køståarar mot god betaling. Annonsene over stod i Aftenposten i høvesvis 1941 og 1942.

Foto: Vinmonopolet



➔ **Køforbod.** Politiet innførte køforbod. Folk vandra derfor «tilfeldig» i gata like før opningstid, for så å styrte til dørene i den augneblinden dei blei opna. Biletet er tatt på Egertorget i Oslo i 1944. Ein politimann held auge med klokka i Freia-reklamen.

Foto: Vinmonopolet



⬅ **Aprilspøk:** Aftenposten sin aprilspøk i 1950 lurte mange. Polet hadde gått tom for flasker og selde ut billeg vin til dei som hadde med eigne spann, skreiv dei. Spøken var så vellykka at han blei gjentatt fleire gonger, og her ser vi at han skapte kø utanfor polet på Majorstua 1. april 1969.

Foto: Henrik Ørsted – Oslo museum/Oslobilder.no





◀ «Peikebøker»:

Køene blei ofte lange framfor diskane. Folk kjøpte gjerne det same kvar gong og brukte prislistene som «peikebøker» for å sleppe å uttale vanskelege namn (sjølv om det ein periode stod lydskrift på enkelte vinnamn i prislistene). Spørsmål til ekspeditøren var ikkje alltid så populære blant dei som stod bak i køen. Dei store butikkane hadde skrankar som heldt orden på kundane mens dei venta på tur. Biletet er tatt i Storgata i Oslo før jul 1953.

Foto: Vinmonopolet

➔ Kølapp og monter:

Kølappsystem blei innført første gong midt på 1980-talet. Med kølappane kunne kundane bevege seg fritt eller sitje i sofagrupper i kundelokalitet. Somme fekk nok og inspirasjon ved å sjå i montrane der eit lite utval av varene var utstilte. Det blei lettare for kundane å be om hjelp når dei ikkje hadde køen rett bak seg. Kjensla av alltid å hamne i feil kø forsvann då ventetida blei jamna ut. Biletet er frå City Syd i Trondheim, 1987.

Foto: Vinmonopolet/
Fotograf Schrøder AS



➔ **Sjølvtbetening:** Sjølv om sjølvtbeteningssystemet kom til Noreg på 1950-talet, bestod diskane på Vinmonopolet heilt fram til ei toårs prøveordning for sjølvtbetening i 1999 blei starten på ei gradvis omlegging. Frå november 2001 kunne Vinmonopolet søkje kommunane om sjølvtbetente butikkar. Butikken på Grünerløkka i Oslo var den siste som blei bygd om frå disk til sjølvtbetening i 2011.

Salsmønsteret endra seg då kundane no kunne gå omkring og sjå på varene. Folk blei overraska over mangfaldet i sortimentet, og bestseljarane utgjorde etter kvart ein stadig mindre del av salet. Det blei hyggelegare å handle, lettare å spørje om hjelp og meir inspirerende å prøve noko nytt, uttalte kundar til Vinbladet i 2003.

Foto: Vinmonopolet/Ellen Jarli



⬅ **Soveposekø:** Polkøen finst framleis, og i samband med nyheitslepp i spesialutvalet er det enkelte som tar han til eit nytt nivå. Etter fleire netter i sovepose utanfor butikken på Aker Brygge får dei ivrigaste tak i ein kølapp som gir rett til å handle dei aller mest ettertrakta varene.

Foto: NTB/Berit Roald

⬇ **Nettkø:** Når attraktive nye varer blir lagde ut for sal, blir det òg kø i nettbutikken vår. For å sikre at kundane får gjennomført handelen på ein god måte, sjølv ved stor pågang, har vi etablert eit køsystem. Ein digital kø har mykje større kapasitet enn ein fysisk kø. På det meste har det vore meir enn 14 000 kundar i venterommet, likevel har alle fått handla i løpet av formiddagen.



⬆ **«Koronakø»** har dukka opp som omgrep fleire stader dei seinaste par åra. Samfunnsoppdraget til Vinmonopolet er å selje alkohol med ansvar, noko som òg omfattar smittevern i butikkane våre. Når det har vore nødvendig å avgrense talet på kundar i lokalet, har det av og til oppstått køar utanfor. Dei fleste har heldigvis erfart at køen går fort unna, og har vist stort tolmot for å bidra til tryggleik for seg sjølve og andre. Biletet er tatt på Buskerud Storsenter veslelulaften 2020. Foto: NTB/Terje Bendiksbj

Ei køfri framtid?

I dag er ei enkel og effektiv handleoppleving veldig viktig for mange kundar. Derfor jobbar vi med å teste og utvikle sjølvtbeteningsløysingar som mogleggjer ein enkel handel, samtidig som vi varetar det ansvarlege salet like godt som vi alltid har gjort. Døme på konsept vi testar, er sjølvtbetente henteskap for kundeordrar og sjølvtbeteningskassar i butikk.







Douro

Vinmonopolets flytande historie

Inga forteljing rommar heile sanninga.
Denne gjev nokre nye perspektiv på raudvin
og kvitvin, klima og vinmakarens hand.

TEKST: HÅKON SKURTVEIT, FAGANSVARLEG SENSORISK PRØVEINSTANS

FOTO: MARIE STEFFENS

Om ein geografisk stad skal knytast til opprettinga av Vinmonopolet, må det bli Dourodalen.

Dersom du veit at elva Douro renn gjennom dalen med same namnet, og ut i havet nær byen Porto, trur du kanskje at dette skal handle om portvin. Ikkje dumt tenkt. Det kunne like gjerne handla om Vinmonopolets historie, for om ein geografisk stad skal knytast til opprettinga av Vinmonopolet, må det bli Dourodalen. Ein middels pompøs poet kunne brukt elva Douro som metafor for fostervatn ved Vinmonopolets fødsel. Ein annan stad i bladet kan du lese meir metaforfritt om den historia. Eg liker helst modernistisk poesi, og tenkjer at det er svakvinane, og særleg dei kvite, som gjer Douro til ein fascinerande stad for notidas nyfikne lesar av Vinbladet.

Kjøleg og kvitt

I alle vinområde kan ein produsere både raudvin og kvitvin, bortsett frå der det er for kaldt til å lage raudvin, eller for varmt til å lage kvitvin. Slik trudde eg lenge at det var. Men etter kvart har erfaringa vist meg at også i dei varmaste vinområda er det kvitvinane som begeistrar

mest. Eg prøver å forklare kvifor det kanskje ikkje er så rart.

I produksjon av kvitvin pressar ein druene og gjærar berre safta. Konsekvensen av å bruke druer frå kjøleg klima til kvitvin er at vinen gjerne blir alkoholsvak, lett og syrlig. Dette er fordi druene ikkje er meir enn nesten fullmodne, og har moderat sukkermengd, men rikeleg med syre. Eit godt døme er dei lette, friske kvitvinane av rieslingdruer som har gjort Moseldalen nord i Tyskland berømt.

Når ein lagar raudvin, blir heile druene, og nokre gongar heile drueklasar, med under gjæringa for å få farge og tannin frå drueskal og kjernar. Dersom druene ikkje er fullmodne, blir gjerne raudvinen bleik, skinn og snerpande. Om vinmakaren rører og kavar litt ekstra for å få ut meir fargestoff så vinen i alle fall ser god ut, blir vinen verkeleg trå i munnen fordi umoden tannin/garvestoff snerpar ekstra aggressivt.

Eg vonar du godtar at det eg skriv, er ei forenkla utgåve av røynda, og at eg ikkje har tatt med at val av druetypar til

ulike klimatilhøve har svært mykje å seie for vinkvaliteten.

Varmare klima endrar kartet

Den beste vinen, det vil seie den djupaste og mest appetittlege, lokkande og samansette vinen, kjem frå område som er slik at druene berre akkurat rekk å bli fullmodne gjennom vekstsesongen. Klimaendringar gjer at fleire område ikkje lenger har slikt marginalt klima for druetyten som blir dyrka der. Det fører mellom anna til at vinmarker som har hatt høgaste status, ikkje lenger er dei som gjev den beste vinen, fordi der er blitt for varmt. Og i område der dei beste åra har vore dei varmaste, er det no heller tvert om. I vinområda med det varmaste klimaet, til dømes i Dourodalen, verkar det som klimaendringa har gjeve mindre endringar i eigenskapane til vinane, men der har gjerne tørke blitt eit større problem.

Dourodalen var og er eit varmt vinområde og eit brutalt vakkert landskap. Sommarsdagen blir det grusomt heitt i dei bratte, tørre skråningane, der det

nesten ikkje finst jord og lite anna enn drueplantar kan gro. Slik passar det bra at den mest vidkjende vinen herfrå er ein mørkeraud, søt og alkoholsterk raudvin, som varmar i munnen. Men portvin er jo ein anakronisme i vinverda, slik alle sterkvinar er. Der har du ein vin der gjæringa er stogga ved å tilsetje brennevin i kombinasjon med sulfitt, slik at vi får ein søt og alkoholsterk vin, som varmar i munnen. Ingen nye vinområde har dei siste 100 åra satsa på å lage vin som er tilsett brennevin. Trendane går stødig mot tørre vinar, og høgt alkoholinnhald blir heller sett på som ei ulempe enn ein fordel. Slik var det ikkje for 200 år sidan, då den urbane engelskmannen var van med å drikke sur og skrin vin frå Bordeaux. Kor herleg må det ikkje ha vore, då, å få eit glas med søt hedonisme frå Dourodalen!

Varmt og kvitt

Dourodalen, Priorat i spanske Catalonia og Roussillon sør i Frankrike er alle område med varmt og dels svært varmt klima. I alle desse områda er det kvitvinane som skin klarast. Påstanden er litt prøvande, og basert på mi eiga erfaring. Eg skundar meg å leggje til at det kjem strålende gode raudvinar frå desse områda òg. Men kva er det ved dei beste kvitvinane herifrå som gjer meg så glad? Kvitvin frå varmt klima har andre eigenskapar enn dei lette og forfriskande frå kjølegare klima. Også grønne druetypar får tjukkare skal av å gro i solsvidde skråningar. Det gjev vin med meir stoffleg, fyldig munnkjensle, som gjev meir inntrykk av energisk ro enn livleg dans. Syrlegheita blir mindre. Dei beste vinane har stor djupne i aromabiletet. I tillegg til preg av fullmoden frukt har dei fleire nyansar av ikkje-fruktige innslag, som er vel så dominerande. Dei ikkje-fruktige aromaene kan minne om varme krydder, urter, nøtter, hint av brød og meieriprodukt (frå fermentering og lagring på berme), og heilt i botn noko mineralsk, som kan minne om steinavslag. Eg snakkar heile tida om vinar som er laga på gamlemåten, av druer frå dei beste vinmarkene, og



Kvitvin frå varmt klima har andre eigenskapar enn dei lette og forfriskande frå kjølegare klima.

som fortener høg pris. Det betyr at dei er gjæra på relativt høg temperatur, gjerne utan å tilsetje kultivert gjær, lagra på (velbrukte) trefat saman med bermen av gjærrestar. Det gjer også at mjølkesyrebakterier får gode vilkår for å gjere epleysyre om til mjølkesyre. Alt påverkar vinen. Dyrkingsmåten, kor tid druene blir hausta, veret dette året (og faktisk året før òg), og kva som skjer under fermenteringa og lagringa etterpå.

Eit surt argument for heller å lage kvit- og rosévin enn raudvin i varme strok er at druene generelt inneheld mindre syre og med det får høgare pH

enn i kjølegare strok. Dersom ein lagar raudvin, blir pH-en endå høgare fordi ein del av vinsyra bind seg til kalium frå skal og eventuelt stilkar og danner saltet kaliumbitartrat. Lite syre kan gi problem under vinmakinga, og kan gje litt tung smak i vinen. Med kort kontakt mellom skal og most tar ein betre vare på den vinsyra som finst.

Den gamle trendy dalen

Vinomonopolet har lansert raude svakvinar frå Dourodalen med ujamne mellomrom i eit par tiår, både rimelege og kostbare. Dei av oss som har sete og

Veksttilhøva, terroiret om du vil, vil alltid prege kvalitetsvin.

smakt tilbudsprøvar av raud dourovin, veit at dei fleste har vore mørke, ekstraktrike, fyldige vinar med høgt alkoholinnehald og også mykje tannin. Aromaen har vore prega av moden frukt og gjerne innslag som minner om tørka frukt. I tillegg har særleg dei dyrare vinane hatt (vel) mykje aroma og tannin frå nye eikefat. Veksttilhøva, terroiret om du vil, vil alltid prege kvalitetsvin. Men kva druetypar ein vel, og korleis druene blir dyrka, vil òg påverke korleis dette terroirpreget kjem fram. For det er i vinmarkene løysinga finst for å få vin som gjev assosiasjonar til nyrørte bær heller enn fruktkompott. Ein kan mellom anna binde opp drueplantane slik at sjølve drueklasane får skugge frå den mest intense ettermiddagssola. Nye vinmarker i Douro blir gjerne plasserte der det er mindre varmt, som i nord- eller austvende skråningar.

Vinmakarens hand

Også sjølve vinmakinga, måten druene blir gjort til vin på, betyr svært mykje. Druer som veks i solsvidd klima, får tju

skal med mykje polyfenolar. Det er stoff som mellom anna gjev farge og snerp, og som gjev druekjernane vern mot ultrafiolett stråling. Dersom vinmakaren er for ivrig med å røre og stauke ned drueskal under gjæring og maserasjon for å få ut mest mogeleg farge, kan vinen lett bli i overkant stoffleg og snerpande. Det påverkar aromaen òg. Slike vinar får også mindre fokusert og nyansert aroma enn om hen er lett på labben. Ein utvandra vinmakar frå Bordeaux fortalde meg om korleis han laga det han kalla udrikkeleg vin, første året han jobba i Argentina, nettopp fordi han herja for mykje med druene som var dyrka under sola i argentinsk halvørken.

Om ein del av druene kjem i gjæringskaret som heile klasar, vil det føre til finare nyansar og også saftigare munnkjensle enn om alle stilkane er fjerna og druene knuste. Stilkane ber gjerne med seg aromainnslag som minner om urter eller te, saman med det svale balsamiske. Bruk av heile klasar er ein gammaldags og trendy måte å lage vin på, som også den nye generasjonen

i Douro nyttar. Det får fram nyansane i aromabiletet, lar munnkjensla bli saftigare, og livar opp i smaken av sødmerik, solmoden frukt.

Ikkje døm vinen på utsjånaden!

Eg tør påstå at det er forskjell mellom kvinner og menn. Men det er også store overlappingar både kva gjeld kroppsfa-song og personlegdom. Dei fleste finn seg nokolunde til rette ein stad i denne todelinga, medan enkelte treng større eller fleire rom for å kunne vere heime i seg sjølv. Dette er eit mykje viktigare tema enn vin, men assosiasjonen blei for freistande.

Det er forskjell mellom kvitvin og raudvin. Men det er store overlappingar både kva gjeld aroma og munnkjensle. Innanfor overlappinga kan vi plassere rosévin, mens oransjevin treng eit eige rom i modellen. Rosévin får vi når blå druer blir handsama nesten som ved kvitvinsproduksjon. Oransjevin blir laga av grønne druer som blir handsama som ved raudvinsproduksjon. Vi held til vanleg styr på dei ulike vintypene

Douro er ei reise verd, både med jernbanen frå Porto og til fots mellom polhyllene!

ved å vise til fargen. Det fungerer sånn nokolunde, blant anna fordi fargar er så mykje lettare å snakke om enn munnkjensle og aroma. Men kvitvinar frå varmt klima overlappar mange av eigenskapane til raudvin, særleg når det gjeld bruksområde. Som lesar av Vinbladet vil du kanskje ha oppdaga at vi er meir glade i å undersøke og eksperimentere enn å servere gamle sanningar. Men det hender rett som det er at vi finn ut at gamle sanningar faktisk er sanne. Dessutan er vel dei fleste av oss såpass samansette at vi kan gle oss over både velkjende tradisjonar og nye oppberringar.

Kos deg gjerne med eit glas gammal tawny portvin medan du fantaserer om å ro oppover Douro. Du ser sola gå ned og historia svinne bak deg, i ein eim av klippfisk og portvin. Men kastar du eit blikk over skuldra framover, ser du kvitvinane skine under terrassar av granitt og skifer. Der er framtida. Douro er ei reise verd, både med jernbanen frå Porto og til fots mellom polhyllene!

Lys og brusande framtid



Vi skal ikkje så mange tiår tilbake før vin var det same som sterkvin for ein del eldre kundar på Vinmonopolet. Før 2. verdskrigen selde Vinmonopolet fire gongar så mykje sterkvin som svakvin. No sel vi omtrent 40 gongar meir svakvin enn sterkvin.

Noreg er framleis eit raudvinsland, der 55 prosent av svakvinsalet er raudvin. For tjue år sidan var det over 70 prosent.

Kvitvinsdelen er snart på 30 prosent. Rosévin og musserande vin har mangedobla salet dei siste par tiåra, og har til saman knapt 15 prosent av salet. Dei som styrer med tal og trendar forklarar det med at smaken endrar seg i folket, der dei unge og urbane viser veg. Eg tillet meg å tru at trenden blir forsterka av at vi også har større utval og betre kvalitet no, innan både rosévin og musserande vin.



Vinmonopolets produktutvalg gjennom 100 år

Gjennom en serie i fire deler her i Vinbladet skal vi ta et tilbakeblikk på utviklingen av Vinmonopolets vareutvalg fra etableringen i 1922 til i dag.

1922-1945

1946-1970

1971-1996

1997-2022

TEKST: TOM TYRIHJELL OG ANDERS STUELAND **FOTO:** VINMONOPOLET

Da norsk rabarbra truet fransk vin

Norsk fruktvin skapte heftig debatt i Paris. Champagnen skulle være søt, og både lastebiler og folk satte til livs brennevin laget av plank og flis. Det skjedde mye på Vinmonopolet mellom 1922 og 1945.

Paradoksalt nok ble sterkvinsforbudet 1914–1923 og brennevinsforbudet 1914–1927 i Norge opphevet ikke mange årene etter at Vinmonopolet ble opprettet i 1922. Norsk utenriks- og handelspolitikk trumfet avholdsbevegelsen og alkoholpolitikken. Det var spesielt Portugal, Spania og Frankrike som øvet press på den norske regjeringen. Norge trengte markeder for å omsette all klippfisker, selge kunstgjødsel fra Norsk Hydro og kreditt til å utvikle norsk industri. Resultatet ble voldsomme oppkjøp av sterkvin, spesielt portvin, og fransk

vin og brennevin.

På begynnelsen av 1920-tallet var sterkvin den varegruppen som solgte best, med nærmere åtte millioner solgte liter i året. I 1929 utgjorde sterkvinen hele 80 prosent av vinkonsumet i Norge. Sterkvin var også det folk flest kalte «skikkelig vin». Annen vin ble oppfattet som tynn og med lite smak. Ellers gikk det mest i øl, og spesielt brennevin. Under forbudstiden ble mye sterkdrikke skrevet ut på resept og sto til og med oppført som sykevin i prislisten.

De politiske innkjøpene fortsatte, og

på 30-tallet inngikk Vinmonopolet en handelsavtale med portugiserne om å ta inn 400 000 liter mer portvin enn det som ble konsumert her i landet. Dette var også i vinimportørenes interesse. De hadde sett et synkende salg av utenlandsk vin til fordel for norsk fruktvin. Polets tanke var at portvinene nok skulle ta markedsandeler fra denne økende produksjonen av norsk fruktvin. Litt ekstra drahjelp fikk de av reduserte priser, mens den norske fruktvinen ble satt opp i pris.



Private vinhandlere: Ved etableringen i 1922 overtok Vinmonopolet både lager, butikker og ansatte fra private vinhandlere i de største byene. P. A. Larsen og H. Poulsen var de største vinhandlerne i hovedstaden, og Vinmonopolets hovedkontor ble lagt til deres gamle lokaler i Rådhusgaten 4 og 6. Bildet er fra vinhandler H. Poulsen & Co ca. 1920.

Perioden 1932–1940

Norske bær til all slags vin

I 1932 ble den norske fruktvinen heftig debattert på den internasjonale vinkonferansen i Paris. Vin lages av druer, ikke alle mulige frukter og bær, var franskmennenes klare beskjed. I Norge hadde nemlig fruktvinene fått et veldig oppsving og truet de franske vinenes markedsandeler. Salget av fruktvin hadde steget voldsomt fra 1922, og den nådde sin salgstopp i 1940 med 500 000 liter i året. Fruktvinene var godt likt blant folk flest, og avisene hyllet dette tilskuddet til selvforsyningen og nasjonaløkonomien.

Det var ingen grenser for de norske frukter og bærs potensial. En brukbar burgunder kunne framstilles av norske blåbær, og den norske champagnen laget av stikkelsbær var så god som noen. Rips blandet med solbær kunne gi en vin av portvinstypen osv. Rødvin kunne lages av uskrelt rabarbra, og hvitvin av de skrellede. Grimstad gartneri, som sto bak merket Fuhr, hadde et produksjonsanlegg og folk som hadde lært seg «vinfaget» i Tyskland og Frankrike. Men franskmennene vant. Avgiften på norsk fruktvin ble økt, mens den ble senket på franske viner, champagne, likører og cognac.

Populært: Salget av fruktvin steg voldsomt fra 1922 til den nådde sin salgstopp i 1940 med 500 000 liter i året. Fruktvinene var godt likt blant folk flest, og avisene hyllet dette tilskuddet til selvforsyningen og nasjonaløkonomien. Skulle man først drikke alkohol, var det vel bedre å drikke norsk vin av norske bær.



FOTO: AUSTLAGDER MUSEUM OG ARKIV, AVD. KUBEN



1935

Verdens beste utvalg av rød bordeaux

Det var ikke bare handelspolitikk som var førende for Vinmonopolets portefølje de første tiårene av selskapets historie. Både Vinmonopolet og handelsborger-skapet var opptatt av å gi det norske folk kvalitetsvin fra de klassiske vinnasjone-ne. Dette gjenspeiles i det store utvalget av fransk vin fra Champagne, Bordeaux og Bourgogne, og tysk hvitvin.

I 1935 førte Vinmonopolet hele 145 merker rød bordeaux til tross for at det var svært liten etterspørsel etter disse produktene. Vinmonopolet hadde

overtatt de store private vinhandlernes porteføljer og der var det mye europeisk kvalitetsvin, ikke minst bordeaux. Polet kjøpte også inn mye bordeaux selv om de allerede hadde mye på lager. Innkjøpene ble nemlig mest av alt gjort for å vise franskmennene at Polet igjen var i markedet selv om det var blitt opprettet et «avholds»-monopol i 1922.

Vinmonopolet ønsket også å oppdra det norske folk og fremme den kontinentale vin- og brennevinskulturen i landet.



Prislistene

Prisliste 1926

Prislisten for brennevin i 1926 spesifiserer at den inneholder «Sprit og spirituososa til medisinsk bruk (for apotek, medisindisp. læger og dyrlæger samt sykehus)».

- 7 typer punsj
- 22 typer genever
- Cognac fra 1840!
- 2 typer gin – Old Tom og London dry

Prisliste 1940

- 89 viner fra Tyskland, mye søt og halvtørr
- 110 røde bordeauxer
- 34 røde burgundere

Prisliste 1946

- 3 punsj, 1 gin (alle norsk-produserte), ingen genever
- 2 burgundere, 8 norske fruktviner, men ingen tyske viner lenger

Slutt på prislistene

De siste prislistene ble trykket i september 2014. Vinmonopolets ca. 30 000 produkter finner du nå på vinmonopolet.no og i appen vår.



Krydder: Vinmonopolet produserte egen genever og gin. I produksjonsanlegget på Hasle ble krydder, urter og fruktskall til brennevinsproduksjon oppbevart i et eget krydderrom. Bildet er fra 1982.

Mellomkrigstiden

Genever var populær dram

Genever er et brennevin smaksatt med einerbær i tillegg til andre krydder, urter og fruktskall. Genever likner på gin, men har lengre historie. Opprinnelsen skal henge sammen med at folk trodde einerbær hadde en effekt mot pest og andre plagsomme sykdommer. Det blir ikke helt feil å kalle genever storebroren til gin, som jo også er et brennevin med einer. Genever ble drukket bar som dram, enten alene eller til øl. I mellomkrigstiden var det mye mer genever i listene til Vinmonopolet enn gin. Nå er genever nesten utradert, mens gin

har fått et voldsomt oppsving. Hva skjedde? Bruken av brennevin endret seg etter andre verdenskrig. De brune brennevinene som konjakk, brandy og whisky ble regnet som finere og mer kultiverte brennevin, mens drammen, enten den var en akevitt eller genever, var knyttet til fyll og forfall. Til gjengjeld kom etter hvert James Bond på kino og cocktails på restaurantene. Her fant gin sin plass og ble uvurderlig i trendy uteliv. Gin var på svette fester under discokuler, mens geneveren sto igjen utenfor i et mørkt smug.

Fra 1941

Plankesprit

I 1935 diskuterte Stortinget behovet for å gjenoppta produksjon av sulfittsprit for å sikre tilgang til teknisk sprit uten å måtte bruke verdifulle råvarer som potet og korn. Sulfittsprit ble kalt «plankesprit» på folkemunne fordi råvaren var trevirke. Rester fra celluloseindustrien ble satt til gjæring før satsen ble destillert. Nakkeskudd var et annet og mer kraftfullt navn som signaliserte at rusen var minst like potent som den fra annet brennevin.

Etter forhandlinger med norsk celluloseindustri ble det inngått en kontrakt mellom Vinmonopolet og Borregaard i Sarpsborg. Produksjonen startet våren 1938 og var i full drift da krigen brøt ut. I utgangspunktet skulle sulfittspriten kun brukes som teknisk sprit, men i 1941 ble det åpnet for bruk av rektifisert, det vil si rensset, sulfittsprit som drikkebrennevin. Under krigen ble det knagert, og i 1944 ble alt drikkebrennevinet i Norge laget av sulfittsprit. Samme år ble det også brukt store mengder sulfittsprit som drivstoff. Både traktorer, lastebiler og folk satte til livs brennevin laget av plank og flis.

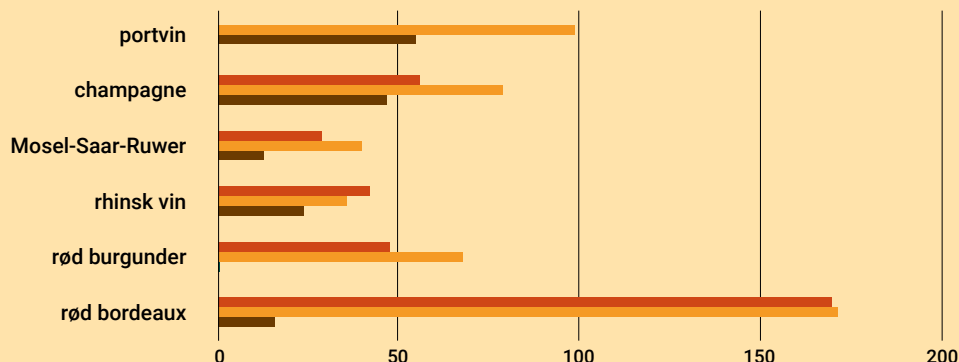
Etter krigen ble produksjonen av potetsprit forsiktig satt i gang med periodevise opphold på grunn av matmangel. Vinmonopolet fortsatte å bruke sulfittsprit til langt ut på 50-tallet. Plankesprit er noe helt annet enn den livsfarlige trespriten som inneholdt metanol. Du kan lese mer om dette på side 39.

Salgsutvikling

1932-1944

De mest solgte vinene i mellomkrigstiden og deres utvikling

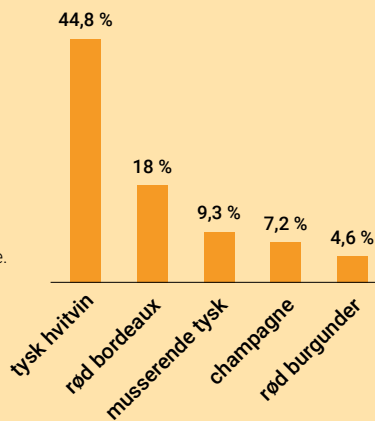
■ 1932
■ 1939
■ 1944



1943

Prosentandel av salget

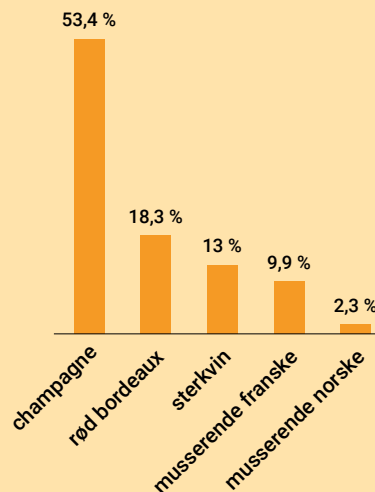
Under krigen gikk det i tysk vin, både stille og sprudlende, i tillegg til de franske klassiske vinene fra Champagne, Bordeaux og Bourgogne.



1946

Prosentandel av salget

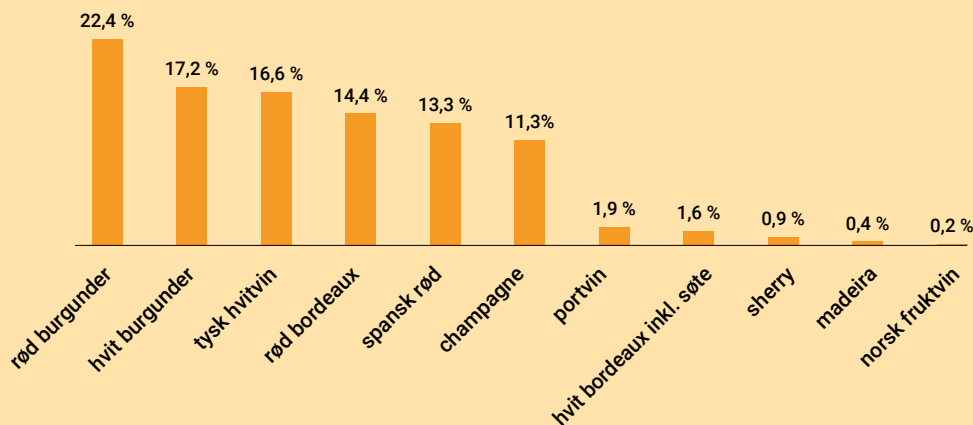
Etter krigen var vareutvalget lite. Okkupasjonsmakten var fjernet fra landet og pollisten. Festvinen champagne har tatt over!



2022

Prosentandel av salget

Fra sin storhetstid i 1940 står norsk fruktvin nå kun for 0,2 prosent av salget på Vinmonopolet. Frankrike topper listen, og tysk hvitvin er for lengst inne i varmen igjen.





Fra 8. mai 1945

Etter krigen

I tiden etter krigen var det fremdeles rasjonering av mange viktige matvarer, som mel og brød. Det norske forsynings- og gjenreisningsprogrammet i London mente at poteten var redningsplanken for nordmenn siden importen av mat var liten. Norge måtte derfor produsere sitt eget brennevin av rester fra celluloseindustrien.

De billigste røde og hvite vinene var vin overtatt fra tyskerne som under krigen hadde egne tapninger og etiketter. Etter krigen ble vinene blandet og tappet på nytt med egne etiketter, men det gikk klart fram at det var vin fra den tidligere okkupasjonsmaktens lagre.

Feststemning: Etterkrigstiden bar preg av seiersrus og feststemning. I 1946 topper champagne listen og står for hele 53,4 prosent av salget på Vinmonopolet. Tyske viner forsvinner naturlig nok helt ut av salgstallene.

Perioden 1922–1947

Punsj var trendy selskapsdrikk

Punsj er en blanding av brennevin, sukker og krydder. Allerede på 1800-tallet kom punsjen til Norge og ble raskt en trendy drikk i selskapslivet. Man kunne selvfølgelig blande sin egen punsj, men flere destillerier i Norge startet produksjon av egne punsjmerker som stadig hentet hjem medaljer fra internasjonale utstillinger. Punsj var et etablert produkt før Vinmonopolet ble opprettet i 1922. I mellomkrigstiden var punsj en naturlig

del av finere selskap og middager. Da ble den servert kald til kaffen eller etter middagen. I alt syv merker ble markedsført i perioden 1927–91. To av disse ble utviklet av Vinmonopolet selv.

Egen merkevare: Vinmonopoets eget merke Rumpunsch ble lansert så sent som i 1947. Den skulle også holde seg lengst i listene før den som siste punsj forsvant for godt i 1991.





Det er smartare å velje lett



Glasflaske
tung
1300g CO₂/L

Glasflaske
standard
675g CO₂/L

Glasflaske
lett
525g CO₂/L

Aluminiums-
boks
190g CO₂/L

Pouch/
vinpose
96g CO₂/L

Kartong
85g CO₂/L

Bag-in-Box
70g CO₂/L

Plastflaske
med pant
63g CO₂/L

Den tyngste emballasjen har størst påverknad på klimaet, fordi han krev meir energi i produksjon og transport. Vel du lettare neste gong du handlar hos oss, kan vi halde fram med å utfordre leverandørane våre til å tenkje smartare.

Spør oss om klimasmart emballasje.

A/s VINMONOPOLET



FOTO: GETTYIMAGES

Hvilken drue er jeg?

- 1** Tall som 115, 375, 386, 667, 777 og 828 er mine berømte alias.
- 2** Løser du denne gåten, så faller masken: et forunderlig tall uten mørke.
- 3** Jeg trives ikke godt i Syden, så ikke mer global oppvarming, takk.
- 4** Jeg er en av de eldste druetyperne som fortsatt både er kjent og kjær.
- 5** Sensuell, kompleks og rent mystisk. Eller bare lett og lys. Der har du meg.
- 6** Kanskje er jeg vinverdens Lilli Bendriss, så god som jeg er til å formidle vind og vær, jord og sol.
- 7** Jeg er den mest plantede druen i Sveits og den eneste blå druen i Alsace.
- 8** Jeg kom endelig ut av Oregon-skapet da jeg ble stor stjerne i Sideways.
- 9** Bío-Bío, Tupungato og Walker Bay er steder jeg liker å gjemme meg bort.
- 10** Klarer du å lokke fram det beste i meg, så har du bestått svennestykket som vinmaker.
- 11** Tyskerne har gitt meg kallenavnet Spätburgunder, mens østerrikerne synes jeg er mer blå enn sen.
- 12** Jeg har reist verden rundt og fant meg godt til rette på New Zealand, i USA og i Australia..
- 13** Like god boblende som stille, har jeg hørt. Det er ikke alle som vet at jeg faktisk er en av de tre vanligste druene i champagne.
- 14** Står det Bourgogne Rouge på flasken, er det nok jeg som står bak.
- 15** Stokk om på disse, så har du meg: TOPIRINON

Svar: Pinot Noir



Gastronomisk tidsreise

Tidsmaskinen er for anledningen stilt inn på begynnelsen av 1920-tallet. Vi bruker hele Vinmonopolets 100 år lange erfaring til å sette drikketips til en treretters jubileumsmeny.

TEKST: ANNE ENGGRAV, FAGANSVARLIG MAT OG DRIKKE

FOTO: TOMMY ANDRESEN STYLIST: LINE DAMMEN KOKK/OPPSKRIFTER: ANDREAS INGUL



Sult har vært en viktig ingrediens i vår nasjonale mathistorie. Et ugjestmildt klima og trange kår har gitt oss lite kulinarisk spillerom. Allikevel har vi de siste 100 årene hatt en utrolig utvikling i hva vi spiser, og hvordan vi spiser. Overlevelse og konservering er byttet ut med nytelse og overflod. Hva skjedde?

Fra velling til chiapudding

Den norske bondekosten handlet om grøt, flatbrød og melkeprodukter. Den krevde få ingredienser, enkel tilberedning og lite kjøkkenutstyr. Poteten fikk sitt fotfeste i løpet av første halvdel av 1800-tallet, og sammen med silda ble den fort vår viktigste næringskilde over hele landet.

Mest salt, lite ferskt

Vi har hatt ku, gris og får, men lite ferskt kjøtt. Det meste ble saltet og tørket. Akkurat som med fisken. Hønseholdt ble ikke utbredt før på 1920-tallet, og det ble faktisk anbefalt å holde seg til gris eller kaniner i stedet for høner. Hønseholdet i Norge tredoblet seg i årene mellom 1890 og 1929 da fjørfe og egg ble en del av byborgernes kjøkken. Egg ble regnet som en luksusvare forbeholdt finere retter og desserter. Iskrem, puddinger og fromasjer ble populære festdesserter.

Variasjon kom med import

Først på begynnelsen av 1900-tallet slo moderne tanker om et variert kosthold seg ned, og vi fikk flere detaljhandlere, slaktere, grønnsakshandlere, melkebutikker og fiskeforretninger. I norske byer hadde vi lenge hatt tilgang på sydlige varer som frukt, krydder, salt, vin og

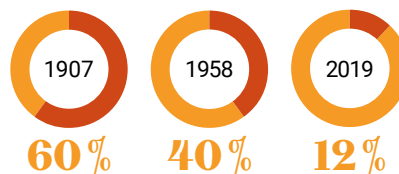
andre kolonialvarer fordi de kom som returlast med båtene som fraktet norsk fisk sørover. Tilgangen på slike varer og utenlandsk inspirasjon var med på å lage et klart skille mellom bykost og bondekost. Importerte matvarer ble etter hvert tilgjengelig over hele landet, og kolonialvarer skiftet navn til dagligvarer en gang på slutten av 1940 tallet.

Modernisering og velstand

Krigen var unntaksår med ekstrem matmangel. Tilgangen på råvarer og utviklingen av matkulturen fikk en brå stopp. På 1950- og 60-tallet effektiviseres matlagingen og husmorrollen. Halv- og helfabrikata blir en del av hverdagen. Med oljeproduksjon, velstandsutvikling og økt reiseliv på 1970-tallet blir maten mer variert. Restaurant- og kafélivet blomstrer. Rettene får flere og mer eksklusive råvarer, og teknikkene blir mer komplekse. Dagens mattrender fortsetter denne utviklingen med inspirasjon fra fjerne land. I tillegg har vi fått en større selvtilitt på våre egne tradisjoner og råvarer. Hvis våre oldemødre kan kikke ned på oss, er det lite de kjenner igjen i fra sine egne matretter. Forhåpentligvis er gleden av å samles rundt bordet den samme.



Andel av lønna en gjennomsnittsnordmann bruker på matvarer



Kilde: Boka *Mat og spisevaner i Norge fra 1500-tallet til vår tid*.



Moderne stabbur: I 1967 hadde 34 prosent av alle norske husholdninger en fryser. I løpet av seks år steg dette tallet til 66 prosent. Mulighetene for å oppbevare ferske, ubehandlede råvarer uten konservering som salting eller tørking, endret matvanene våre drastisk. Bildet er lånt fra Oslo Museum.

Utstyr og redskaper

På rundt 150 år har kjøkkenet utviklet seg fra å være et ildsted med fjøl og kniv til å likne mer på en fullt utstyrt operasjonssal. Mange oppfinnelser og nyvinninger har bidratt til forenkling av matlagingen og en modernisering av matvanene våre. Listen er lang, men to viktige ting står fram som ekstra viktige for endringene av spisevanene våre.

Vedkomfyr

Det var ikke før på slutten av 1800-tallet at vedkomfyrene ble allment tilgjengelig også i bygdene. Mulighetene åpnet seg. Det kunne både stekes og bakes, og en rett kunne lages med flere elementer. Fra å lage alt i én gryte kunne man nå koke poteter, steke kjøtt og lage tilbehør som grønnsaker eller saus hver for seg. Da den elektriske komfyren kom flere tiår senere, endret det ikke matlagingen veldig, annet enn at matlagingen ble enklere og mer renslig.

Fryseboks

På 1950-tallet landet en UFO i Norge: Den elektriske fryseboksen. Selv om denne amerikanske oppfinnelsen i begynnelsen ble møtt med skepsis, tok den etter hvert helt av. I 1967 hadde 34 prosent av alle norske husholdninger en fryser. I løpet av seks år steg dette tallet til 66 prosent. Mulighetene for å oppbevare ferske, ubehandlede råvarer uten konservering som salting eller tørking endret matvanene våre drastisk. Her i Norge fikk fryseboksen en rolle som et moderne stabbur. Vi brukte den mer til å oppbevare selvfanger fisk, selvplukkede bær eller hele dyr enn til å oppbevare industrielt produsert ferdigmat. Vi fornorsket et amerikansk fenomen.

Gjennom hele det forrige århundret ser vi en dreining fra speket og saltet mat mot ferske råvarer. Det presset fram behovet for kunnskap om holdbarhet. Datomerkingen ble for eksempel født på 1960-tallet.

Når kom det til Norge?

Mange råvarer vi tar for gitt i dag har en overraskende kort historie i landet vårt.

→ Potet 1790	
→ Appelsin 1820	
→ Ananas første halvdel av 1800-tallet	
→ Banan 1905	
→ Iskrem 1920-tallet	
→ Ketchup 1920	
→ Paprika 1970-tallet	
→ Avokado 1970-tallet	
→ Pizza Grandiosa 1980	
→ Brokkoli 1980-tallet	

Verdensmat

Det franske kjøkken dominerte verdens vestlige kokekunst fra 1600-tallet. Vi finner spor av den franske innflytelsen i språket og kjøkkenet vårt i ord som kompott, kotelett, gelé og buljong. I Henriette Schønberg Erkens *Stor kokebok* var det spor etter utenlandsk påvirkning på nesten hver side. Spesielt selskapsmaten var inspirert av andre lands kjøkken. Mange retter hadde utenlandske navn. De fleste var franske. Ærverdige institusjoner som Theatercaféen, Grand Café og Hotel Britannia har bevart menyer fra blant annet 1920-tallet der alle rettene har franske navn.

Danmark har hatt en sterk innflytelse på maten vår. Den franske innflytelsen kom til oss via Danmark, og både selskapsmaten og hverdagsmaten her

til lands er påvirket av dansk kjøkken. Kjøttkaker, frikassé, tilsørte bondepiker og jordbær med fløte er retter danskene har lært oss. Til og med fårkål har røtter i Danmark.

På 1950-tallet ble amerikansk mat og matvarer et viktig forbilde. Gatekjøkken, pølse i brød, milkshake og Coca-Cola kom til landet med ungdomskultur og popmusikk. Middelhavskost som grillet kjøtt, pasta og salater dukket opp i kokebøker og magasiner på 60-tallet, og det var også tiåret da Norges første kinarestaurant åpnet på Bislett i Oslo. Peppes Pizza åpnet på Frogner i 1970, og Bella Napoli ble landets første italienske pizzarestaurant i 1975. I 1982 åpnet den første indiske restauranten i Oslo, og i 1985 kom den første sushirestauranten.

Fest for de få: Vår festmeny på side 30–35 er inspirert av en kultur som bare de færreste fikk ta del i på 1920-tallet. Restauranter, og ferske eksklusive råvarer var det bare de velstående som fikk nyte godt av.

FOTO: UKJENT PERSON/OSLO MUSEUM



Drikkekultur til folket

Å finne riktig drikke til maten ble framstilt som en umulig kunst som bare eliten behersket. Rådene vi gir i dag er friere og mer grenseløse, men fortidens regler og påbud er fremdeles et utgangspunkt for den klassiske mat- og vinforståelsen.

Henriette Schönberg Erken

I *Stor kokebok for større og mindre husholdninger* (1914) har Henriette Schönberg Erken samlet det meste man trenger å vite om husmorlivet på 1920-tallet – fra slaktning til sykehold og borddekking. I utgaven fra 1927 har hun også fått med et kapittel om valg av viner til selskapsmenyer. Der har hun fått kyndig hjelp. «*En takk til Vinmonopolet, hvis velvillige hjelpsomhet jeg skylder avsnittet om kunsten å velge den riktige vin til maten.*» skriver hun i forordet.

Rådene fra datidens Vinmonopolet var klassiske og svært franske. I korte trekk handlet det om å bruke hetvin til suppen, hvitvin til fisken og bordeauxvin til kjøttet. Champagne var en dessertvin, og var man i tvil om hva som var riktig, skulle man velge bordeaux. Hun tipset om å bare fylle glassene halvfulle, og ikke servere vinen i «farvede» glass med mindre det var nødvendig av hensyn til borddekorasjonen. Vi har brukt Schönberg Erken og Vinmonopolets drikketips anno 1927 for å sette drikke til menyen på de neste sidene.

Haakon Svensson

Haakon Svensson var Vinmonopolets innkjøpssjef fra 1945 til 1971. Kunnskapen han tilegnet seg etter mange år i vinbransjen ble til fagboken *Vin og brennevin*, første gang utgitt i 1953.

I tillegg til informasjon om hvor og hvordan vin og brennevin lages, er det et kapittel om hvordan drikke skal brukes til måltidet. Boken er preget av at det var færre viner og færre vinstiler tilgjengelig den gangen, men skal vi tro Svensson, er drikkenes rekkefølge en nøkkel for en vellykket drikkemeny. Rådene hans handlet om å sørge for en jevn stigning fra de letteste viner til de fyldeste. Han mente at brennevin eller hetvin ikke burde blandes inn i en drikkemeny før helt mot slutten av måltidet for ikke å bedøve ganen. Han oppfordret også til måtehold. Få viner, gjerne alkoholfrie alternativ, og begrense alkoholholdige drikker til måltidet – ikke før og etter. Dessuten var han tilhenger av å være i seng til klokken 12. Flere av tipsene hans er fullt brukbare den dag i dag, men andre virker håpløst utdaterte.



Haakon Svensson var Vinmonopolets innkjøpssjef fra 1945 til 1971. Han var en belevnemann og en viktig kulturbærer. Hans bok *Vin og Brennevin* fra 1953 (4. utgave i 1992) har vært en sentral lærebok og et referanseverk for drikkekultur i mange tiår.

Kilder:

Fattigmenn, tilsørte bondepiker og rike riddere. Mat og spisevaner fra 1500-tallet til vår tid – Annechen Bahr Bugge
Vin og brennevin – Håkon Svensson
Stor kokebok – Henriette Schönberg Erken
Diverse nettartikler fra Nasjonalbiblioteket



Andreas Ingul er både kokk og vinmonopolekspeditor. Han deler raust av kunnskapen sin om mat og vin både på interne kurs på Polet og til kundene våre – her i Vinbladet og i butikken på Bekkestua. Denne gangen har han laget en treretters meny inspirert av flotte menyer fra 1920-tallet.

Alle oppskriftene er til mellom 6 og 8 personer.

Consommé Royale

Oksekraft

- 1,5 kg oksehaler
- 2 løk
- ½ hvitløk
- skall fra en halv sellerirot (pass på at det ikke kommer jord med)
- 1 kvast timian
- 1 ss sort hel pepper
- 4 laurbærblader
- toppen av en purreløk (det grønne)
- 4 ss solsikkeolje
- 4 liter vann

Sett ovnen på 200 grader. Skrell og vask grønnsakene, og kutt dem i grove biter. Stek oksehalene på et brett i ovnen og stek i ca. 40 minutter. Brun grønnsakene i olje. Ha så i oksehaler, vann og krydder/urter. La det koke opp, skum av urenheter i starten. Kraften skal småkoke 3–4 timer til den er redusert med minst halvparten. Sil kraften og kok den gjerne inn med ytterligere en tredjedel. Kjøttet på oksehalene kan du f.eks. bruke i en suppe eller en ragu til pasta.

Consommé

- 16 tørkede morkler
- 1 liten gulrot
- 1 liten bit stangselleri
- ½ liten rødhet

- 1 liten bit sjalottløk
- 2 sjampinjonger
- 2 tomater
- 1,5 til 2 liter oksehalekraft
- 1,5 dl madeira
- 100 g oksekjøtt kuttet i biter
- 3 eggehviter
- 1 ss salt

Legg morkler i vann ca. 10 minutter før du tar dem ut av vannet. Kok opp kraft med madeira og vannet fra de tørkede morklene, la det småkoke fem minutter og sett til side. Ha alle grønnsakene og sjampinjong i en foodprosessor til alt blir hakket i små biter. Bland med salt, kjøtt og eggehviter. La alt koke opp til det dannes en kake på toppen. La det småkoke 15–20 minutter før consomméen øses ut litt og litt og siles gjennom et klede.

Royal (eggstand)

- 3 dl fløte
- 3 eggeplommer
- salt og pepper

Sett ovnen på 120 grader. Pisk alle ingrediensene sammen Hell blandingen i små silikonformer med plastfolie over og, sett i vannbad. La

den stå ca. 20–25 minutter til den tykner som en litt fast karamellpudding. Kjøøl ned og sett i frys. Når eggstanden er frossen, kan du lett ta den ut av formen og tine i kjøleskap.

Grønnsaksperler

- 2 gulrøtter, skrelt
- 1 bit sellerirot, skrelt
- 1 liten squash
- kokende vann
- salt
- isvann

Du trenger et lite parisiennejern til å stikke ut små grønnsakskuler med. Stikk ut ca. 5 kuler av hver grønnsak per porsjon med suppe. (Svinn kan brukes til klaringen av consomméen.) Kok opp vann med salt og blansjer grønnsaksperlene hver for seg. Gulrot trenger ca. tre minutter, sellerirot to minutter, og squash ett minutt med koking. Kjøøl kulene ned i isvann, tørk og sett til side.

Servering

Legg eggstand og grønnsakskuler i dype tallerkner. Ha i to morkler delt på langs per porsjon, før du heller over den klarnede buljongen.

1922

Drikketips anno 1922

Hvis det forutsettes at selskapet består av damer og herrer, kan man velge samme hetvin til suppen og til desserten, eller man kan velge hvitvin, rødvin og champagne. Til suppen bør man velge enten madeira eller sherry. Hvis suppen er elegant i smaken, som her, bør man velge en verdelho madeira.

2022

Drikketips anno 2022

En **champagne som har tydelig autolysepreg**, og gjerne også tydelig **utviklingspreg** fra lang lagring, vil fortsette smaken fra suppen og gi en ekstra umamiboost. Bobler i vinen gir en god kontrast til den flytende suppen. Eventuelt kan en **tørr tokaji szamarodni** være et spennende valg. Den kan minne om tørr sherry, men har i tillegg aroma av tørket frukt og krydder som gir et løft til suppen. Det er både lurt og godt å velge alkoholfritt innimellom. Til denne suppen vil et **ingefærøl som ikke er for søtt** eller en **kombucha** gjøre susen.





Couronne d'Agneau/lammekrone

Lammekrone

- 2 stykk lammecarré på ca. 500 g hver. Er de små, kan du bruke tre
- hyssing
- salt og pepper
- aluminiumsfolie

Kutt opp hvert ledd bak slik at carreen lar seg bøye med fettsiden innover. Salt og pepe godt. Sett dem på høykant med fettsidene mot hverandre, og bøy begge kantene innover til en krone. Bind godt opp med hyssing, og dekk til beina med aluminiumsfolie. Sett kronen på et stekebrett, smelt og brun fettsidene med gassbrenner (eller i panne).

Sett i et steketermometer midt i fileten, i skjøten. Kronen stekes hel på 130 grader varmluft til den får en kjernetemperatur på 54 grader. La kjøttet hvile minst 15 minutter før det skjæres opp.

Fondantpotet

- 4 mellomstore bakepoteter
- 100 g smør
- 4 kvaster timian
- 2 kløfter hvitløk
- 3–4 dl kyllingkraft
- 3 ss olivenolje

Skrell potetene og del dem i to på langs. Skjær bort skaller slik at du får åtte rektangulære og rette potetformer. Legg dem i rennende vann fem minutter for å skylle

bort stivelsen. Tørk godt av potetene og stek dem i olje. De skal brunes godt på en av de bredeste snittflatene. Snu dem når de er gyllenbrune, og legg i hvitløk og timian. Salt og pepe, hell over kyllingkraft og sett stekepannen i ovnen på 180 grader. De er ferdig når de er møre. De kan gjøres klare på forhånd og varmes opp i kraften i ovnen.

Pepper- og armagnacsaus

- 3 ss syltet grønn pepper
- 1 dl cognac/armagnac
- 1 ss hel sort pepper, ristet og knust
- 6 dl lammekraft
- 1,5 dl hvitvin
- 2,5 dl fløte
- 2 ss smør
- 2 sjalottløk, finhakket

Kok inn lammekraften til 4 dl smaksrik kraft. Bruk gjerne samme panne som du stekte lammecarreen i, uten å vaske den. Ha sjalottløk og alt av pepper i pannen og fres godt, tilsett brennevin og tenn på. La flammen brenne ut, og tilsett hvitvin. Når dette er kokt inn til en tredjedel, har du i fløte og lammekraft. Kok sammen 5–10 minutter før du smaker til med salt. Pisk inn noen klatter med smør.

Glaserte grønnsaker

Bruk det du får tak i – små-løk, gulrot eller andre rotgrønnsaker.

- 1 pakke stjerneløk eller små delikatesseløk, rensset for det ytterste skallet
- 1 halv sellerirot, skrelt
- 6 gulrøtter, skrelt
- 50 g smør
- 1 kvast timian
- 3 ss honning
- Salt og pepper
- 1 bunt gressløk, finhakket
- litt vann

Kutt rotgrønnsakene i like, kvadratiske biter med omtrent samme størrelse som løken. Bruk en liten kjøkkenkniv og skjær små ovale former av grønnsakene. Smelt smør og honning i en panne, ha i gulrot med litt vann, og legg et lokk på. La det stå på medium varme ca. fire minutter. Ha i resten av grønnsakene og timiankvassten. Sett på lokket igjen og la det stå ytterligere seks minutter. Varm opp rett før serving og smak til med salt og pepper. Vend inn gressløk.



1922

Drikketips anno 1922

Til lette kjøttretter som kalv, lam, hjort og alle de fuglearter som ikke er svømme-fugler, passer rød bordeaux-vin best. Om vinteren bør man i almindelighet velge en forholdsvis kraftig bordeaux-vin, mens man om sommeren gjør rett i å velge en av de lettere årganger. Serveres det mer enn én rødvin, bør der alltid begynnes med den yngste årgang.

2022

Drikketips anno 2022

Lammekjøtt er aromatisk og kan takle en del smak i vinen. Det kan være godt med både røde, hvite og oransjeviner. **Xynomavro** er en gresk rød-vinsdrue som gir viner med flotte overtoner av balsam som virker som ekstra urter til lammekjøttet, og fast, men saftig munnfølelse. **Syrah fra Nord-Rhône** gir viner med pepperaktige aromaer som kler både sausen og kjøttet. En **tydelig oransjevin** eller en **fatlagret chardonnay** har aromaer som vil kle retten uten å overdøve den. Det samme gjelder en **alkoholfri IPA**.

Omelette Norvégienne

- 1 boks bringebærsorbet
- 1 glass cocktailbær/frosne kirsebær (kan sløyfes)
- 1 sprøytepose
- 1 gassbrenner
- 1 dl brandy eller appelsinlikør

Sukkerbrød

- 3 egg
- 100 g sukker
- 100 g siktet hvitemel
- 1 ts bakepulver

Stivpisk eggedosis av sukker og egg, sikt og vend inn melet og bakepulveret. Hell røren i en smurt springform, 22 cm, kledd med bakepapir. Stek på ca. 175 grader i 25–30 minutter. Bruk en trepinne for å sjekke at kaken er ferdig. Kjøøl ned på rist.

Iskrem

- 1 boks søtet kondensert melk (helst kjøleskapskald)
- 5 dl fløte
- frøene fra 1 vaniljestang
- 20 cocktailbær (eller syltede kirsebær/moreller)

Pisk opp kondensert melk til den blir luftig og visp fløten til luftig krem. Vend inn vaniljefrø og fløte til du får en luftig masse. Massen fryses 3-4 timer.

Marengs

- 4 eggehviter
- 250 g sukker

Pisk eggehviter mens du tilsetter sukkeret litt og litt, visp sammen på jevn høy hastighet til marengsen setter seg i bollen. Gjør gjerne dette rett før servering og ha i sprøytepose.

Montering av kaken

Begynn med å lage sukkerbrødet, og la det kjøle seg ned til romtemperatur. Dynk kakebunnen med 1,5 dl lake fra cocktailbær. (eller kirsebærlikør eller sukkerlake.) Ta sorbeten ut av frysen og rør den opp med en skje slik at den kan formes. Form en liten halvkule på midten av sukkerbrødet, men la det være ca. 2–3 cm kant igjen. Lag ca. 25–30 små fordypninger fordelt i sorbeten og trykk ned cocktailbærene. Sett kaken i fryseren og begynn å lage iskremen.

Finn en rund bolle som er litt større enn kaken. Du kan eventuelt skjære til kaken slik at den passer nedi. Hell iskremmassen i bollen, og sett den i fryseren, ca. 45 minutter. Legg sukkerbrødbunnen over iskremmassen med sorbetkuppelen vendt

ned i iskremblandingen. Frys hele kaken minst 4–5 timer. Ta ut bollen fra fryseren, og dypp den forsiktig i varmt vann. Hold under sukkerbrødbunnen mens bollen snus på hode, og løft kaken ned på et fat før den settes inn i frysen igjen.

Når desserten skal serveres, pisker du opp marengs, har den i en sprøytepose og dekorerer kaken fint. Du kan eventuelt bare lage et tilfeldig mønster med slikkepott hvis du ikke har sprøytepose. Brenn kaken med en gassbrenner før den serveres (den kan alternativt settes i ovn på full grill i to minutter). Varm opp appelsinlikør eller annet brennevin i en kjele. Foran gjestene tenner du på brennevinet i kjelen og heller den over kaken. Voilà!



1922

Drikketips anno 1922

Champagne er først og fremst en vin til dessert. Gout Americain, er godt egnet. Til dessert kan man foruten champagne servere en hvilken som helst hetvin. Å gi nogen regel for valget er ikke mulig, men i almindelighet bør man servere portvin til ost og is samt søte desserter. Portvin bør ha kjellertemperatur, og under ingen omstendighet serveres isavkjølet.

2022

Drikketips anno 2022

For å framheve smaken av bringebærsorbet og kirsebær i desserten er det naturlig å velge en drikk med smak av røde bær. Drikken bør også ha en del sødme for å ikke virke sur og skrinnsammen med maten. **Kriek**, et surøl tilsatt kirsebær, kan være et godt valg, spesielt varianter med litt sødme. Det finnes også uten alkohol. **Bracchetto d'Aqui** er en rød, musserende, søt vin som vil være en livlig og lett kontrast til desserten. En kopp varm kaffe til den kalde desserten er en tidløs klassiker.



Historiske drikkeråd til ost

De klassiske ostetyperne smaker det samme i 2022 som de gjorde for hundre år siden, likevel er drikkerådene helt annerledes. Hvordan kan vi forklare det?

TEKST: MARIE STEFFENS



Produksjon av ost handler om å konservere melk, og smaken har vært ganske stabil gjennom historien. Dermed blir rådene om drikke til ost et godt eksempel på hvordan kombinasjon mellom mat og drikke har endret seg over tid. Her får du noen eksempler.

1927

Henriette Schönberg Erken

Husstell-lærerinne Henriette Schönberg Erken var den store matguruen i Norge i første del av 1900-tallet. *Stor kokebok* kom første gang i 1914. I utgaven fra 1927 har hun fått råd fra Vinmonopolet:

«Å gi nogen regel for valget er ikke mulig, men i almindelighet bør man servere portvin til ost (...), en Tawny vil passe best.

1953

Haakon Svensson

Haakon Svensson var innkjøpssjef i Vinmonopolet fra 1945 til sin død i 1971 og en stor autoritet på alt som hadde med vin å gjøre. I 1953 ga han ut boka *Vin og brennevin*. Leseren fikk råd om drikke til mat, også ost.

«Hovedregelen med ost og vin er at jo sterkere osten er, jo tyngre og kraftigere bør vinen være. Til en mager, uskarp ost kan også en hvitvin passere, og deretter kan man fortsette videre oppover til de skarpeste oster og de tyngre røde viner, helst slike som har en del gode år bak seg.»

1994

Gastronomisk institutt

Det nasjonale kokke- og matfaglige kompetansesenteret ble etablert i Stavanger i 1988. Boka *Mat og vin i utsøkt harmoni*

fra 1994 ga også råd om ost.

«Riktig kombinasjon av ost og vin kan være vanskelig – ofte umulig. Rødvin er mest brukt, men vanskeligere å kombinere enn hvitvin på grunn av tannin. Hvitvin er bedre på grunn av friskhet og renhet.»

1997

Vinbladet

I siste halvdel av 1900-tallet var det populært å invitere gjester til ostekveld, og de aller fleste ville servere rødvin til. Jeg kan huske at «en vin til ost og rødvin» var en vanlig fredagsbestilling i Vinmonopolets butikker. Da kan man forstå at det vakte en liten storm av protester blant leserne da Vinbladet i 1997 punkterte denne myten med et smell. Etter en grundig utprøving over to dager, kom hovedkonklusjonen.

«Det er enklere å finne hvite viner og sterkviner som passer til ost enn rødviner.»

2010

Vinmonopolets ostebrosjyre

I 2010 gjorde Vinmonopolet nok en grundig jobb med å smake drikke til ost og analysere de ulike kombinasjonene. Resultatet ble brosjyren *Drikke til ost* som behandler et bredt utvalg drikke til mange forskjellige ostetyper.

«Hvitvin passer ofte bedre enn rødvin til ost. Rødvin med snerp passer best til fast og kornete ost som parmesan. Utviklet vin passer til de aller fleste oster. Smaksrik drikke passer til smaksrik, lagret ost. Lettere, fruktigere og unge viner eller lyse øl passer best til fersk ost. Øl, eple cider og sherry passer spesielt godt til ost.»



2022

Vinmonopolet – tips anno 2022

Rådene fra brosjyren står seg den dag i dag. Men bredden i hva vi anbefaler å drikke til ost, har vokst seg enda større de siste årene. Anne Enggrav er fagansvarlig for mat og drikke i Vinmonopolet. Hun poengterer at drikketipsene gjennom historien viser hva som til enhver tid har vært tilgjengelig. Mens portvin og rød bordeauxvin representerte kvalitet og utvalg i Vinmonopolets barndom, har kvaliteten økt i stadig nye vinområder og produkttyper. Tilgangen på oster fra andre land er også større i dag. Rådene om kombinasjon mellom ost og drikke er derfor blitt mer spesialisert. Der Schönberg Erken skilte mellom lette og kraftige oster og Haakon Svensson snakket om skarp og ikke skarp ost, deler vi i dag inn ostene i mange kategorier etter konsistens, overflatebehandling og melketype.

«Øl og sider (gjerne med aroma av *Brettanomyces*), sake og florvin sammen med ost gir de nye aha-opplevelsene.»

Drikke til skrei

Vi er midt i skreisesongen! Her får du råd om drikke til de tradisjonelle rettene.

Tilberedning og tilbehør er det viktigste å tenke på når du velger drikke til skreien. Tipsene passer også til retter med torsk.

Trukket skrei

Det er lite, men ren aroma i trukket og dampet skrei. For å framheve fisken trenger heller ikke drikken mye aroma, men den kan gjerne ha god friskhet.

Hvitvin

En frisk og slank hvitvin framhever det fine fiskekjøttet. *Chablis, muscadet eller hvitvin fra Portugal.*

Rødvin

Tradisjonelt har nordmenn foretrukket rødvin til skrei. Rødvin kan lett overdøve fisken, så velg gjerne en ung, saftig og fruktig stil uten for mye tannin. *Rødvin fra Østerrike eller gamay fra Beaujolais.*

Øl

Lyst og lett øl er et leskende og godt supplement til retten. *Pils eller en lett blonde.*

Alkoholritt

Unngå for søt drikke til den fine sjømaten. *Godt avkjølt sitronlimonade tilsatt litt mineralvann.*

Skreimølje

Skrei med lever og rogn har en god del mer smak enn trukket torsk. Du trenger drikke med friskhet til den fete leveren.

Hvitvin

Selv om rødvin til torsk er en klassiker for mange, er hvitvin som frisker opp og tilfører fruktighet, et bedre valg til mølje. *God, østerriksk grüner veltliner, riesling eller hvit bordeaux. Lett, fruktig oransjevin.*



FOTO: PRIVAT

Lofot-tipset: Iselin Børessen Frantzen er ekspeditør på polet på Leknes i Lofoten, og kan fortelle at de lokale kundene gjerne vil ha rødvin til skrei. Barbera, valpolicella og pinot noir er populært. Selv anbefaler hun helst hvitvin. Da de hadde skreismaking i butikken, kom riesling best ut.

Rødvin

Velger du rødvin, trenger du en saftig vin der det er syre og ikke tannin som utgjør strukturen. *Valpolicella, barbera eller pinot noir fra USA eller New Zealand.*

Øl

Lyst til mellomlyst øl som enten er preget av lett ristet malt eller fruktighet fra gjæringen passer fint. *Saison eller en tsjekkisk pils.*

Alkoholritt

Friskhet og fruktighet er viktige egenskaper også i alkoholfri drikke til mølje. *Alkoholritt øl eller en fyldig eplemost.*

Stekt skrei

Stekeskorpa gir en nøtteaktig og tydelig smak. En lett rødvinssaus eller brunet smør med bacon gjør det lettere å kombinere med rødvin.

Hvitvin

Hvitvin med god fylde og gjerne fat- og bernespreg passer selv om det er rødvin i sausen. Konsentrasjon og friskhet i vinen er viktig. *Chardonnay fra Burgund, Tyskland eller California.*

Rødvin

En saftig rødvin med god frukt og friskhet er det vi ser etter her. *Barbera, ung rød burgunder, god beaujolais eller en saftig vin fra Portugal eller Østerrike.*

Øl

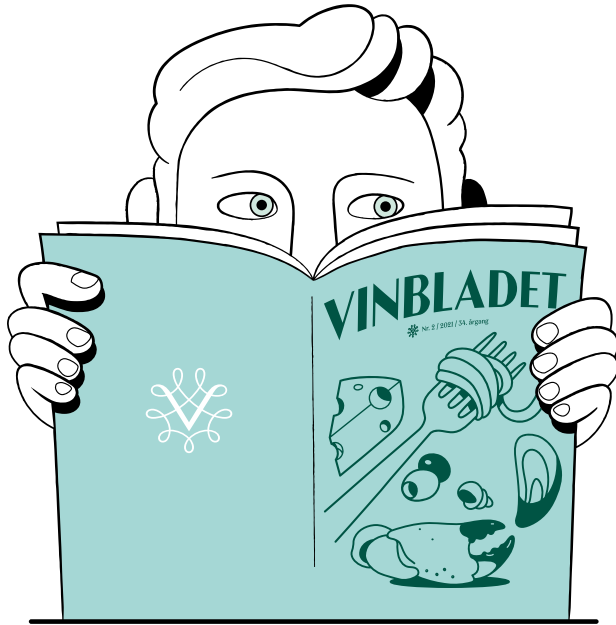
Øl med litt brent maltkarakter og maillard-aromaer tar opp og framhever aromaene i stekeskorpa. *Brown ale eller bokkøl.*

Alkoholritt

Leskende drikke, eventuelt med jordlige aromaer, passer til det stekte. *Eplemost med røde bær, alkoholritt øl eller ingefærøl.*



FOTO: TOMMY ANDRESEN



Bli abonnent helt gratis!

Liker du Vinbladet og har lyst til å få det gratis hjem i postkassa?

Gå inn på vinmonopolet.no og lag en profil i nettbutikken dersom du ikke har det fra før. Der kan du hake av for at du ønsker å motta Vinbladet.

Hva er tresprit?

Navnet stammer fra tørrdestillasjon (pyrolyse) av trevirke. Ved denne prosessen varmes trevirke eller annet organisk materiale opp uten tilgang til oksygen. Store organiske molekyler brytes da ned til mindre molekyler, som for eksempel metanol. Den samles opp ved kondensering. Tresprit ble derfor et alternativt navn på metanol.

Metanol er svært giftig, og dødelig dose er 1–2 ml per kg kroppsvekt. Tresprit har feilaktig vært knyttet til hjemmebrent, men fermentering av rent sukker gir ikke metanol. Fermenterte produkter av druer, frukt og bær inneholder vanligvis noe metanol, siden disse råstoffene inneholder pektin. Under gjæringen vil enzymet (pektinesterase) spalte metanol fra pektinmolekylene. Pektin finnes framfor alt i fruktskallet, og økt skallkontakt under gjæringen gir mer metanol i sluttproduktet. I produkter som er fermentert på druer, frukt og bær, er det satt grenseverdier for metanolinnholdet. For rødvin er metanolgrensen 400 mg/liter, for frukt-brennevin 15 g/liter 100 % vol. alkohol.

Et annet begrep er sulfittsprit (plankesprit) som hentes fra sulfittlut, et biprodukt fra celluloseindustrien. Sulfittlut inneholder ca. 1,5 % sukker, som kan omdannes til etanol. For at sulfittluten skal kunne gjæres, må overskudd av svoveldioksid og organiske syrer fjernes med kalsiumkarbonat. Etter fermenteringen renses etanolen ved destillasjon. Denne spriten er definert som teknisk etanol og ikke godkjent til konsum i dag.



Neste nummer av Vinbladet

Neste nummer av Vinbladet kommer i begynnelsen av juni. Da fortsetter historien om Vinmonopolet gjennom 100 år og du kan lese om harmoni og kontrast i møtet mellom mat og drikke.



FOTO: ELLEN JOHANNE JARLI

Trygve Brekke, leder for produktkvalitet i Vinmonopolet





A/S VINMONOPOLET