



VINBLADET

NR. 5/ 2017 / 30. ÅRGANG



Tid for vilt

Vi gir deg oppskrifter og råd om
drikke til høstens viltretter

ØL
SISTE DEL I SERIEN OM
ØLSTILER

VULKANSK VIN
SÆRPREGET VIN FRA
SPEKTAKULÆRT LANDSKAP

VIN FRA USA
BLI MED TIL CALIFORNIA
OG OREGON

Ja til balansert alkoholdebatt

I sommer har det vært debatt om rus- og alkoholpolitikk i norske medier. Vinmonopolet har lenge etterlyst en balansert debatt om norsk alkoholpolitikk, og jeg ønsker dette hjertelig velkommen!

Blant annet har Aftenposten hatt en artikkelserie om rusmiddel-bruk. En kronikk av seniorforsker Ingeborg Rossow fra Folkehelseinstituttet (FHI) og Thomas Clausen, senterleder ved Senter for rus- og avhengighetsforskning (SERAF) tok til orde for nettopp en ny og bedre debatt om alkoholpolitikken i Norge.

Den poengterer at norske politikere står overfor et verdivalg. Hva skal veie tyngst – individuelt ansvar og handlefrihet eller solidaritet og kollektivt ansvar?

Ifølge Rossow og Clausen kan forskningsbasert kunnskap belyse mange spørsmål rundt alkoholpolitiske valg. Omfattende forskning viser hvilke alkoholpolitiske virkemidler som fungerer. Høy pris er et virkemiddel som effektivt reduserer forbruk, og i Norge har vi høye alkoholavgifter. Begrensninger i antall salgs- og skjenkesteder og begrensede åpningstider fører til mindre forbruk, mens økt tilgjengelighet øker forbruket.

Vinmonopolets 317 butikker med vin, sterkøl og brennevin gir en mer begrenset tilgjengelighet enn om sterke alkoholholdige produkter skulle vært tilgjengelig i landets rundt 4 000 dagligvarebutikker.

Verdens helseorganisasjon (WHO) definerer alkoholkonsum som en av verdens største helseutfordringer. Alkoholbruk medfører skader også for brukernes pårørende og samfunnet som helhet. Tiltak som effektivt reduserer alkoholforbruket i befolkningen, kan gi betydelige gevinster for samfunnet – både økonomisk og menneskelig.

I dag ser vi at et klart flertall av den norske befolkningen støtter vinmonopolordningen. Samtidig opplever vi at mange nordmenn ikke helt tenker over eller vet hvorfor Vinmonopolet ble opprettet i sin tid. Dagens alkoholforskning dokumenterer at legitimiteten for Vinmonopolet er like relevant og viktig i dag.

Samtidig som Vinmonopolet er seg sitt samfunnsansvar bevisst, er øl og vin også nytelse, glede og fest. Derfor vil vi fortsette å gi deg en så god kundeopplevelse som mulig ved å formidle produktkunnskap som gir gode mat- og drikkeopplevelser.

Hilde Britt Mellbye

Hilde Britt Mellbye
Administrerende
direktør



FOTO: ERIK THALLAUG

8

VULKANSKE VINER

Landskaper preget av vulkansk aktivitet har ofte en særegen og spektakulær skjønnhet. Vin fra vulkanske områder er også noe for seg selv.

12

SMAKEN AV VILT

Jørn Tveiten Utheim på Nythun Høyfjellstue gir deg oppskrifter og gode råd til viltmåltidet. Cato Hilton fra Vinmonopolet i Valdres foreslår hva som passer i glasset.

24

NATURVIN

Fagavdelingen presenterer begrepet «naturvin». Hvordan lages den, hvordan smaker den og kan den gjenkjennes bare på smaken?

LES OGSÅ

- 4 Mine favoritter
- 5 Grønn uke på Polet
- 6 Nye stiler i ølhylla
- 18 Portrettet
- 28 Fagtema California og Oregon
- 30 Ettersmak

VINBLADET NR. 5/2017, 30. 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



Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

Redaktør: Marie Steffens

Formgiving: Spoon as

Forsidefoto:

Erik Thallaug

Trykk: RK Grafisk

Trykt på miljøvennlig papir.
Opplag: 80 000

Nynorsk oversettelse:

Språkkonsulentene



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.



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

SEPTEMBER – OKTOBER

Nytt frå Polet

Varefagleg rådgivar Anne Enggrav om nyheitsleppet



ALLE FOTO: ISTOCK



Fredag 1. september lanserer vi i underkant av 100 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. Du finn òg artiklar knytte til andre nyheiter i Vinbladet. Du kan lese om vin frå vulkanske øyar på side 8-11 og om California og Oregon på side 28-29.



KVITVIN

GG – Rieslingens rolls royce

De luxe-varianten av tørre tyske vinar heiter grosses gewachs eller GG. Det er ei kvalitetsnemning som dei beste vinprodusentane i Tyskland har innført etter modell frå grand cru-systemet i Burgund. Ein GG-vin er alltid tørr og laga av handplukka druer frå ei av dei beste vinmarkene i Tyskland. Vinane kan ikkje lanserast før 1. september året etter innhaustinga. Vinmonopolet er blant dei aller første salsstadene som lanserer GG riesling 2016. Årgangen hadde mykje og variert vèr, men kvaliteten blei redda av sommar i september. No kjem fleire riesling-variantar frå både Mosel og Pfalz til eit Vinmonopol nær deg.



MAT OG DRICKE

Fårikålfesten

Fårikål er ein fest! Råvarene er billige, tilgjengelege og kortreiste, men tida det tek å lage maten, gjer at det blir eksklusivt. Forskjellen mellom kvardag og fest er nemleg for meg god tid. Fårikålfesten er full av smak frå søt, kokt kål og feitt, smaksrikt lam. Då må òg drikkare vere full av smak. Her er nokre tips frå nyheitene:

KVITVIN: Kvitvin til kjøttretter kan vere veldig godt, og til fårikål er det førstevalet mitt. Til det kokte kjøttet smaker det godt med friske kvitvinar. Styr unna dei aller spinklaste. Prøv ein silvanar frå Franken, ein pinot gris frå Oregon eller ein GG riesling.

ØL OG AKEVITT: Det er meir enn tradisjonar som gjer at øl er eit godt val til fårikålen. Malt og frukt er godt til maten, og humlen verkar mindre bitter saman med fettett frå lammet. Prøv ein IPA eller ein pale ale. Den brunlege fårikålen er ekstra god med litt mørkare øl, som brown ale.

Til fest er det godt med ein akevitt òg. Urtepreget i dei lyse akevittane kler kålen godt.

RAUDVIN

Haustvinane

Hausten har mykje å by på. Der sommaren er lett og ukomplisert, har hausten litt meir djupn og fleire nyansar. Slik er det òg med nokre vinar. Meir enn nokon annan vinregion gir Rhône assosiasjonar til haust. Her har den ferske fruktigheita frå sommaren fått ein ekstra dimensjon av moden frukt, krydder, pepar og balsamiske urter. No fyller vi på med fleire vinar frå Rhône, spesielt frå den sørlege delen av Rhône-dalen. Sjå etter namn som Gigondas, Vaucluse eller Lirac.



ØL

Arvegjær

Har du høyrte om kveik? Ein trend i norske bryggjeri er å leike med element frå ølbrygging på gardane i gamle dagar: einelåg, heime-røykt malt og kveik. Moderne brygging baserer seg på stabil gjær frå laboratorium, men kveik er gjær på gamlemåten. Komplekse gjærkulturar som lokalt har gått i arv i generasjonar, som kan gi ølet andre aromaer enn moderne gjærstammer. No kjem ein India pale ale (IPA) brygg med kveik i polhyllene, og framover kjem det heilt sikkert fleire brygg inspirerte av gammaldags gardsøl.

BRENNEVIN

Botanisk brennevin

Visste du at det skjuler seg uante drikkeopplevingar i kvart kratt og kvar grøftekant? Både ville og tamme vekstar kan nemleg gjere nøytralt brennevin om til smaksbomber. Destillatørar over heile verda har no for alvor fått auga opp for hemmelegheitene i botanikken. Brennevinsnyheitene i haust er ein fest av urter, krydder og andre naturlege aromatar. Vi lanserer no fleire ulike typar bitter, lyse taffelakevittar og gin.

MEIR INFORMASJON

Du finn informasjon om nyheitene på vinmonopolet.no. I tillegg vil alle nyheiter bli merkte i butikkane våre.



Det generøse landet

Italienerne har et spesielt stort hjerte for mat og vin, og Frank Cavanzo, ansatt ved Vinmonopolet på Liertoppen, er glad i å diskutere med lidenskapelige italienerne og besøke det gjestfrie landet.

FORTALT TIL YVETTE JANSEN RUDLANG, BUTIKKEN VINTERBRO

Selv kaller Frank seg for «en Latino fra Miami». Han er født og oppvokst i USA med en god blanding av nasjonaliteter i familierøttene sine, mest spansk og colombiansk, men også litt italiensk. Vin, øl og brennevinsinteressen startet da han jobbet som bartender i studietiden. Etterhvert ble han Wine Steward på cruiseskipene som gikk ut fra Miami. Og senere har han jobbet både som servitør og daglig leder i restaurantbransjen.

I Vinmonopolet har han blant annet gjennomført et studium om italiensk vin. Lidenskapen for mat og vin gjennomsyrrer hele kulturen.

FAVORITTKOMBINASJONER

Italiensk vin og mat

Frank har smakt seg gjennom mange områder av Italia og trekker spesielt frem Sicilia og Piemonte. Sicilia har gode mineralske matviner fremstilt på naturlig vis. Rødvin fra Vittoria passer perfekt til and. En hvitvin på Carricante-druen, dyrket i vulkansk jord ved foten av Etna, er god til fisk eller grillede grønnsaker i olje og urter.

Fra Piemonte smaker en fyldig risotto med vilt, sopp og bacon himmelsk med en god vin laget på den kraftfulle Nebbiolo-druen. Barolo og Barbaresco eller det litt rimeligere alternativet Gattinaro. Og prøv en perlende dessertvin på Brachetto-druen til vaniljeis med norske skogsbær. Helt enkelt, helt nydelig!

INSPIRASJON

Mennesker med lidenskap for faget

Flinke folk inspirerer meg. Det kan være kollegaer eller dyktige produsenter av både mat og vin. Reiser er verdifull inspirasjon. Foruten norsk, snakker Frank spansk, engelsk, italiensk og portugisisk og elsker å treffe engasjerte mennesker på reise.

FAGLIG PÅFYLL

Italiensk vin av Arne

Ronold med flere er en innsiktsfull og omfattende bok om alle vinområdene, druene, vinene, produsentene, historie og klimaforhold. Frank synes det er gøy med geografi og historie og har

også stor glede av The World Atlas of Wine av Hugh Johnson og Jancis Robinson.

REISE

Start eventyret!

Unn deg en reise! Bo på en gård der de lager både vin og mat selv. Smak, nyt og lær. Alle vinområdene i Italia har sin sjarm og er interessante. Inviter venner og del det du har lært og opplevd. Vis bilder og smak vin. Eller delta på et kurs, les fagstoff, og selvfølgelig – smak mer vin.



VINKURS MED VINMONOPOLET

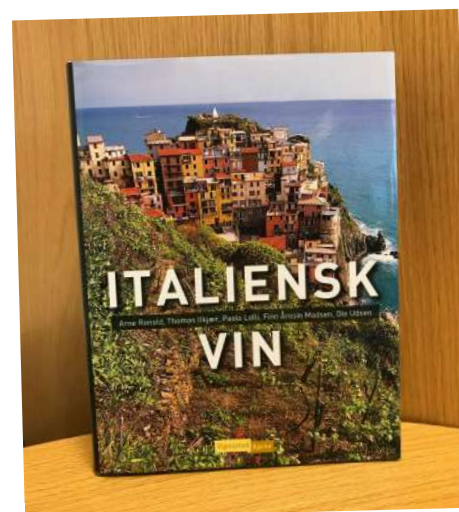
Lær å smake

Har du lyst til å lære mer om italiensk rødvin?

Vi har blant annet kurs om klassisk italiensk rødvin og vin fra Piemonte. Se mer på: vinmonopolet.no/vinkurs



Frank Cavanzo



Faglig påfyll



Piemonte, Italia



PHOTO GETTY

No kjem handverkssideren!

Den store interessa for handverksprodukt har opna folk sine auge for ekte sider òg. Vi har skilt ut sider som eiga produktgruppe, og i fleire butikkar har han no fått ei eiga hylle.

TEKST: TOM TYRIHJELL, VAREFAGLEG LEIAR I VINMONOPOLET

Sidrane som finst i vareutvalet vårt, kjem i ulike stilar og søtleiksgradar. Du finn stille og musserande sider, økologiske, reine epleprodukt og sider smakstilsett med frukt, bær, humle og anna. Styrken varierer frå 5 til 12 prosent, prisen frå 39,90 til 435,00 og sukkermengda frå 1 til 140 gram per liter.

SMAKEN AV SIDER

Handverkssidrar smaker ikkje som brus. Dei smaker meir intenst av eple, dei er ofte tørre og syrlege med ein fin bittersnert i ettersmaken. Dei mest komplekse sidrane har òg smak av ost, sopp, skinke, røyk og innslag av godlukter frå ein veldriven bondegard.

SIDER OG MAT

Breidda i stil og smak gjer det mogleg å setje sider til mange typar mat. Prøv han til speke-mat, røykt makrell, tapas, vellagra gulostar, kylling, fisk eller svin. Söt sider smaker veldig godt til pannekaker, men til franske «matpannekaker» passar det betre med tørr eller halvtørr sider.

NORSK SIDER

Siderprodusentane i Noreg bruker eteple

eller mateple, dei vanlegaste er Aroma og Gravenstein. Desse har relativt låg syre samanlikna med sidereple. Det er få norske produsentar som gjærar sideren sin med villgjær frå epleskala. Kultivert gjær gir rein, frisk eplesmak, mens spontangjær gir meir kompleksitet, ofte ein meir «lurvete» aroma.

VISSTE DU AT:

- ▶ Sju av dei ti mest selde sidrane på Polet kjem frå Noreg.
- ▶ Både Hardanger, Sogn og Lier er representerte.
- ▶ ider frå Hardanger har hatt merket «Beskytta geografisk nemning» sidan 2009.
- ▶ Sider er eit hebraisk ord for «sterk drikke».
- ▶ Vinmonopolets sal av sider auka med 37 prosent det siste året.

Stilsikker

Kjenner du forskjellen mellom pale ale og lys ale eller kva for ein ølstil som er det klassiske valet til reinsdyrfilet med soppsaus?

TEKST VIBEKE SMIDSRØD, BUTIKKEN RE
ILLUSTRASJON MISS BOO

I denne serien i Vinbladet har vi presentert øla du finn på Vinmonopolet, stil for stil. Vi håper du har blitt litt klokare når det gjeld kva som kjenneteiknar dei forskjellige stilane. Kanskje har du fått nokre gode tips og inspirasjon til å finne di neste wow-oppleveling i ølhilla neste gong du skal finne drikke til ein matrett?

No har vi komme til den siste delen i serien.

Hugs at du finn tidlegare utgåver av Vinbladet på heimesida vår vinmonopolet.no under fana «les og lær». Her finn du òg podcastar og mykje meir som handlar om øl.



TO SKJEGGETE FYRAR SNAKKAR OM ØL

I den nye videoserien vår møter du Anders og Martin som gjev deg ei innføring i ølets vedunderlege verd. Sjå: bit.ly/olguiden



SCOTCH ALE

Maltsøtleik og torvrøyk

Scotch ale er først og fremst ei nemning på sterke, mørke øl med uttalt maltsmak, lite humlepreg og tonar av karamell og sjokolade. Scotch ale er overgjæra og ofte alkoholsterkt. Hovudmaltypen som blir brukt, er pale malt og gjerne noko krystallmalt som gir meir søtsmak. Karamell, nøtter og hint av røyk stammar frå bruken av røsta malt og eventuelt torvrøyt malt. Røykpreget skal vere behageleg og tilføre kompleksitet, ikkje overskygge dei andre maltaromaene. Wee heavy er ei nemning som blir brukt om scotch ale med høg alkoholstyrke.

KJENNETEIKN PÅ SCOTCH ALE:

► Minner mykje om engelske ales, men har gjerne eit meir kompleks maltpreg og hint av røyk.

- Djup brun farge og god fylde.
- Alkoholstyrke mellom 6 og 10 prosent, oftast rundt 8.
- Lite eller ingen humlearoma.
- Rund munnkjensle.

TIL MAT:

- **Det klassiske valet:** Scotch ale og fårikål.
- **Verdt å prøve:** Scotch ale og gravlaks med sennepssaus.

VISSTE DU AT:

- Scotch ale og scottish ale er ikkje den same stilen. Scotch ale / wee heavy er reservert for dei kraftigaste typane av scottish ales, som elles blir delte inn i «light», «heavy» og «export». Scottish ales skal ikkje ha preg av torvrøyt malt.
- Tradisjonelt blei dei skotske øla klassifiserte i eit system etter pris per tønne i skotske skilling, frå 60 til 160, der scotch ales / wee heavy kosta frå 100 skilling.



BARLEY WINE

Mørkt og søtt

Barley wine er maltprega og stort sett mørke øl med høg alkoholstyrke og eit sherry- eller karamellaktig søtpreg. Ølstilen er meint for lagring. Barley wine blir gjerne delt inn i engelsk og amerikansk stil. Den amerikanske er, ikkje overraskande, meir humleprega, sjølv etter lang tids lagring. Ølet blir ofte modna i brukte eikefat og er svært lagringsdyktig.

KJENNETEIKN PÅ BARLEY WINE:

- ▶ Mørk rav til mørk brun farge, men det finst òg lyse variantar.
- ▶ Fyldig, med søte og vinaktige aromaer, maltprega og kompleks.
- ▶ Amerikansk stil har meir bitterheit og humlearoma.
- ▶ Old ale og american strong ale er under-

stilar du finn sorterte under barley wine hos oss.

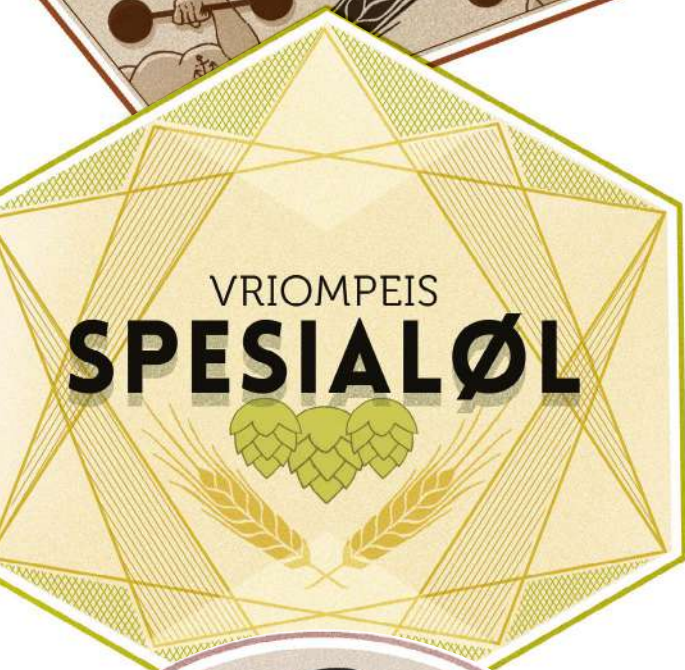
- ▶ Skil seg ut frå anna mørkt øl med tydeleg søtleik og vinaktig karakter.
- ▶ Alkoholinnhald rundt 10 prosent, nokre gonger endå høgare.

TIL MAT:

- ▶ **Det klassiske valet:** Barley wine og blåmuggost.
- ▶ **Verdt å prøve:** Barley wine og tiramisu.

VISSTE DU AT:

- ▶ Barley wine blei opphavleg laga for den britiske fiften som erstatning for vin på 1700- talet då britane stadig var i krig.
- ▶ Sjølv om øltypen ofte blir brygd med bygg, finn du òg barley wine med mais, bokkveite eller rug.
- ▶ Barley wine har fått namnet sitt fordi han minner om vin, med høg alkoholstyrke og vinaktig preg.



SPESIALØL

Vriompeis

I sekketeknologien «spesialøl» har vi samla øl som blir brygde med ingrediensar eller metodar som gjer dei vanskelege å kategorisere. Dersom du er ute etter noko merkeleg, heilt annleis eller ukjent, kan det hende du finn det her. Ølbrygging blir ofte drive framover av bryggjarar som ikkje tek omsyn til stil og klassiske dogme når dei bryggjer. Handverksøl hadde mest sannsynleg aldri oppnådd den populariteten det har i dag, viss ingen hadde utfordra grensene og eksperimentert som dei gjer.

KJENNETEIKN PÅ SPESIALØL:

- ▶ Det utfordrar grensene og er ofte tilsett uvanlege ingrediensar for eit øl.
- ▶ Dei blir brygde med éin eller fleire stilar som utgangspunkt, men her er nær sagt alt lov.

- ▶ Eit vellaga spesialøl bør spegle kva bryggjaren har gjort for å gjere ølet spesielt, men det viktigaste er at det gir ei god smaksoppleving!

TIL MAT:

- ▶ Øl i denne kategorien har eit stort spenn i smak og farge. Kva for matretter som passar til, vil derfor variere. Kanskje smaker ølet best for seg sjølv?

VISSTE DU AT:

- ▶ Det finst øl med gjærsopp frå bryggjaren sitt eige skjegg.
- ▶ Det finst øl brygd på kaffibønner som er togne og fordøyde av elefantar.
- ▶ Andre merkverdige ingrediensar du kan finne i øl, er pizza, blæretang, doughnuts, saltkringler, maur, snus og spytt! (Kanskje greitt å ha ein robust ølmage og bind for auga?)



SESONG

Variasjonar gjennom året

Innanfor kategorien sesongøl finn du for eksempel sommarøl, haustøl, juleøl og påskeøl. Øla i den mørke årstida er ofte søte, sterke, fyldige, med smak av tørka frukt, nøtter, kaffi og varmande alkohol. Om sommaren går smakane ofte meir i retning av leskande øl med aroma av friske frukter, syltege bær og friskt bitterpreg. Sesongøl er ikkje bunde til nokon spesiell ølstil, men blir sorterte her fordi dei blir selde i avgrensa periodar av året.

TIL MAT:

- ▶ Øl i denne kategorien har eit stort spenn i smak og farge, men dei passar ofte godt til måltid og anledningar knytte til sesong, for eksempel julemat, skaldyr eller viltkjøtt.

VISSTE DU AT:

- ▶ Juleøl er det mest kjende og populære sesongølet.
- ▶ Totalt sel vi rundt ein halv million liter juleøl dei to siste månadene i året. Det seier litt om kor sterkt tradisjonen med juleøl står i Noreg.
- ▶ Dei fleste juleøla smaker endå betre etter minst eitt års lagring, så legg det gjerne ned i kjellaren saman med julepynten neste gong!
- ▶ Det første påskeølet i Noreg blei seld i 1934.
- ▶ Ifølgje gammal overtru måtte ein vere ferdig med all brygging til jul innan 21. desember. 22. desember snudde sola, og då kunne bryggjepanna sprekkje.

Vind, vann og lava

Flere av de nye vinene på Vinmonopolet i høst kommer fra spektakulære vulkanske øyer. Bli med til Santorini, Azorene, Salina og Tenerife!

TEKST TROND ERLING PETERSEN, VAREFAGLIG RÅDGIVER I VINMONOPOLET







Svarte klipper, hvitmalte hus og asurblått hav. Det er vakre omgivelser de har vokst i, druene som har blitt til vinen som polhyllene fylles opp med i disse dager.

Åh, det virker så romantisk å være vinbonde her! Noen krokete, gamle vinstokker i svart, vulkansk jord. Sol, varme og en frisk vind som rusker vennlig i håret og i bladverket til vinplantene.

TØFFE TAK

Joda, det er spektakulært for oss mennesker å gå langs klippene på Santorini eller kjenne svovellukta fra vulkanene på de små øyene nord for Sicilia.

Men for vinplantene kan det være beinhardt. Sterke vinder kan blåse både druer og bladverk på sjøen. Sola steker.

Likevel: Vinplantene overlever her, de holder ut til de blir gamle og krokete. Akkurat som befolkningen på noen av disse øyene.

NOE FOR SEG SELV

Og det er med vinplanter som med oss mennesker. Kanskje blir vi mindre produktive med alderen. Men det vi har å by på, er desto mer komplekst, dypt og spennende.

Vinene fra disse vulkanske øyene er verken billige, eller alltid så enkle å forstå. Men hvis det ikke skremmer deg, tipper jeg du er åpen for å høre om noen særegne druer og stilige viner. Og bli bedre kjent med hjemstedene deres. Første stopp er De Lipariske øyer.



FOTO: GETTY

ITALIA DE LIPARISKE ØYER, NORD FOR SICILIA

Salt og vulkaner

- **Kjent for:** Turistmål og sommerdestinasjon for Italias mote-elite. Kalles også De eoliske øyer. Sju vulkanske, bebodde øyer rett nord for Sicilia. De mest kjente er Stromboli, Lipari, Vulcano og Salina. Øygruppen står på UNESCOs verdensarvliste, og vulkanen Stromboli er fremdeles svært aktiv.
- **Vinene:** Selv om flaskene merkes «IGT Salina», kan druene komme fra alle øyene i øygruppen. Øyene er kjent for søte viner av Malvasia-druen, men nå kommer det stadig mer spennende tørr vin herfra. På Lipari vokser den innfødte druen Corinto Nero på vinstokker som er flere hundre år gamle, i et vulkansk krater. På Salina lages tørr hvitvin av Malvasia, hvor du nesten kan kjenne saltsmak i vinene. Produsenter eksperimenterer med trendy vinmaking som skallkontakt og amforalagring. Også på øya Vulcano, som dunster av svovel, lages det tørre, mineralske hvitviner av Malvasia.

HELLAS SANTORINI, SØR I EGEERHAVET

Mer enn et postkort

► **KJENT FOR:** Turistmål, «postkortøya», billedskjønn natur med bratte, svarte klipper og hvite hus med blå dører.

► **VINENE:** Mest kjent er nok hvitvinene av druen Assyrtiko. De er friske, smaksrike og lagringsdyktige. Ofte lages vinen i en fruktig og mineralsk stil uten preg av fat, men noen produsenter lar vinen gjære og modne på eik – og da får den modne fruktigheten selskap av kryddertoner og vanilje. Vinden er ekstrem her, og noen steder bindes vinplantene slik at de formes som små kurver eller «fuglere» langs bakken. Druene vokser på innsiden, og beskyttes dermed mot vind og sol. Vinlusa Phylloxera trives ikke i det vulkanske jordsmonnet her, og plantene kan derfor vokse på sine egne røtter, noe som er svært uvanlig i vinens verden.



FOTO: GETTY

FORDELER OG ULEMPER

MYE VIND: På disse øyene er vinden både venn og fiende. Venn fordi den holder fukt og råte unna plantene, og kjøler dem ned i sommervarmen. Fiende fordi bladverk og druer rett og slett kan blåse bort dersom vinplantene ikke beskyttes ved hjelp av hekker, murer – eller at man lar vinplantene vokse nær bakken.

SPANIA TENERIFE, KANARIØYENE

Flettede vinplanter

► **KJENT FOR:** Turistmål, charterferier, vulkanen Teide (3718 moh.) er Spanias høyeste fjell.

► **VINENE:** Listán Negro er den viktigste rødvinsdruen her. Den kan gi alt fra bløte, lette rødviner til fylldigere, fatlagrede viner. Hvitvinsdruen Listán Blanco er faktisk samme drue som kalles Palomino Fino i Jerez på fastlandet, hvor den brukes til sherry. Men på Tenerife kan den gi karakterfulle, konsentrerte og kule hvitviner. I Orotava-dalen på nordsiden av Teide dyrkes druene med systemet cordón trenzado, hvor vinplantene bindes som lange fletter langs bakken.



FOTO: SUERTES DEL MARQUIS

GAMLE VINSTOKKER: Gir druer med mindre væske og mer tørrstoff. Slike gamle planter gir færre druer per plante, men vinen kan bli desto mer konsentrert og kompleks.

SMÅ, RARE VINMARKER: Kanskje er terrenget ulendt, kanskje er plantene små og krokete, ligger langs bakken eller formet som et fuglere. Dermed blir det umulig å bruke maskiner til beskæring og innhøsting. Her er det håndarbeid som gjelder.

PORTUGAL AZORENE, ATLANTERHAVET

Sjøsprøyt og lave murer

► **KJENT FOR:** Turistmål, vulkanske øyer som i virkeligheten er toppen på noen av klodens høyeste undersjøiske fjell. Vinmarkene på øya Pico står på UNESCOs verdensarvliste.

► **VINENE:** Også på Azorene lages det hvitviner som kan gi en fornemmelse av saltsmak. Druen som brukes, er Verdelho, bedre kjent for halvtørr vin fra Madeira. I tillegg er druen Arinto dos Acores mye plantet – dette er forvirrende nok ikke samme Arinto som brukes på fastlandet, men et synonym til Madeira-druen Sercial. Øya Pico huser Portugals høyeste fjell, vulkanen Ponto do Pico (2351 moh.). Jordsmonnet er svart basalt, og det er stort sett bare druer som trives her. Plantene vokser i sprekker fylt med sand fra naboøya Faial, og beskyttes mot vind og sjøsprøyt med lave murer av vulkansk stein.



FOTO: GETTY

GIR OG TAR: Vulkaner og lava kan være ødeleggende – men også livgivende. Vulkansk jordsmonn er mineralrikt, og gir gode vekstforhold. Svovel og CO₂ virker skummelt for oss mennesker, men er bra for plantene. Svovel hindrer meldugg og andre sykdommer, og CO₂ bidrar til fotosyntesen.

VILT GODT

Bli med til Valdres, der de gode råvarene finnes rett utenfor døra. Jørn Tveiten Utheim på Nythun Høyfjellstue lager mat med rene, gode viltsmaker.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO ERIK THALLAUG

– De norske fjellene er et marginalt område for planter og dyr, der de så vidt kan overleve. Da blir maten aller best, sier Jørn. Han mener at lyset har mye å si for matkvaliteten. Og de lave temperaturene gjør at alt vokser sakte og utvikler ekstra smak og aroma.

På Nythun Høyfjellstue, høyt til fjells mellom Nord-Aurdal og Etnedal, lager Jørn norsk mat med metoder inspirert av det franske kjøkkenet. – Rene smaker er viktig når råvarene er så gode og så spesielle, synes han.

Jørn og Cato Hilton, butikksjef på Vinmonopolet i Valdres, er gamle venner. Cato har spesiell kompetanse på kombinasjon av mat og drikke. Han kurser også Vinmonopolets egne ansatte i dette temaet. Så ingen kunne vel vært bedre egnet til å anbefale drikke til Jørns viltretter.

HJELPER TURISTENE

Kundene i Valdres nyter også godt av Catos kunnskap. Med 20 000 hytter, er det flere hyttefolk enn fastboende i bygda. Området er populært blant turister året rundt og mange som kjører mellom Oslo og Bergen tar en stopp her.

Cato forteller at en stor del av turistene i Valdres er byfolk, som generelt er ekstra opptatt av mat og drikke.

– Men vi merker at lokale kunder også har mer interesse for dette i dag, sier han.

MATKULTUR I VALDRES

Rakfisk fra Valdres er berømt over hele landet og hvert år, første helg i november, arrangeres Rakfiskfestivalen her. De to vennene trekker også fram stølskulturen og den fantastiske osten som lages av lokale småskalaprodusenter. På Stølsvidda beiter den populære Fjellgrisen i 1 000 meters høyde. Spekemat er en annen lokal spesialitet.

INTERESSE FOR MAT OG DRIKKE

I butikken kommer stadig flere med hele menyer som de ønsker hjelp med å sette drikke til. Og på denne tiden av året får de ansatte mange spørsmål om drikke til vilt.



JØRN TVEITEN UTHEIM (56)

Utdannet kokk, driver Nythun Høyfjellstue sammen med kona Marit, og liker å glede folk med mat.

CATO HILTON (62)

Butikksjef på Vinmonopolet Fagernes og en av våre mest erfarne forelesere om temaet mat og drikke.

LES MER

nythun.com
valdres.no/spise-drikke

Vanligvis anbefaler de smaksrik drikke til såpass smaksrik mat. – De fleste vil ha rødvin, og da blir det gjerne noe fra en av de store B-ene – Barolo, Bordeaux eller Burgund, forteller Cato. Han anbefaler gjerne litt vin i gryta også.

VIL BRUKE HELE DYRET

Jørn kjøper hele reinsdyr fra Valdresflya og deler dem opp selv. Han er opptatt av å bruke hele dyret, ikke bare filetene. Det finnes så mange ulike stykker som har sine egne bruksområder. Og han liker egentlig ikke renska-rette fileter. – Det er fettene som gir den gode smaken, sier han. Den erfarne kokken snakker også varmt om den undervurderte innmaten og om bein som kan kokes til deilig kraft.

SMAKEN AV VILT

På spørsmål om de ville kjent forskjell på kjøtt fra de ulike vilttypene med bind for øynene, svarer både Cato og Jørn bekræftende. Cato sammenlikner det med å kunne kjenne på smaken hvor en vin kommer fra. – Det er ganske enkelt når du først har lært det, sier han.

Men smaken kan variere mye etter dyrets alder og hva det har spist. – En elg som har beitet på fjellet, smaker mye mer enn en som har gått nede på jordet og spist av rundballene, forklarer Jørn.

NATUR OG MILJØ

Unge dyr gir det aller beste kjøttet. Ellers er det viktig å unngå stress i jakt- eller slaktesituasjonen, det ødelegger kjøttet. – At dyrene har det bra er altså viktig både for smak og dyrevelferd, poengterer Jørn. Han er opptatt av miljø og vil unngå at det han gjør på kjøkkenet, skal skade naturen på noen måte.

Når Cato går på jakt sammen med kona, er naturopplevelsen veldig viktig. – Du kommer nærmere naturen og ser den på en annen måte når du jager, sier han. Det aller beste synes han er å være en hel uke ute i naturen, uten mobildekning. Men den gode maten er selvsagt en bonus!



Jørn Tveiten Utheim, til høyre, og Cato Hilton setter stor pris på de lokale råvarene i Valdres. - Jakt, fiske og sanking av bær og sopp gir mat av ypperste kvalitet, sier de. På neste side finner du Jørns oppskrifter og Catos råd om valg av drikke.

Jørns oppskrifter

TIL FIRE PERSONER

FORRETT

DAMPET FJELLØRRET MED KREMET JORDSKOKK

Ca. 300 g ørret
Ca. 300 g jordskokk
Kremfløte
Litt maisennamel
Svartkål (eller grønnkål)
Salt og eventuelt hvit pepper

Fileter fisken og ta ut beina. Kvern over litt salt. Skrell og del jordskokkene i små terninger, 1 x 1 cm. Ha dem i en kjele og dekk nesten med kremfløte. Gi dem et oppkok og la det trekke i 10 minutter, sil av fløten, jevn med litt maisennamel og bland med jordskokkene igjen. Smak til med salt og hvit pepper. Legg kålen i kokende vann i ca. 1 minutt og avkjøl raskt i kaldt vann. Når alt er klart og måltidet skal serveres, dampes den romtempererte fisken på 60 grader i ca. 10 minutter. Ved servering kan du varme kålen i litt smør med noen saltkorn.

Saus

Kok inn litt kraft av fisk eller blåskjell til sju. Visp inn noen klatter kaldt smør uten å koke mer. Litt sitronsaft og urter som gressløk, dill, estragon, kjørvæl eller persille setter en spiss på smaken.

HOVEDRETTER

RYKENDE VARM BULJONG AV RYPE

Rypebuljong
4 ryper
1/2 løk
1/2 gulrot
1/2 purr
1 persillerot
4 einerbær
Salt

Ribb rypene og ta ut innmaten. Ta av vingene og halsen og del bakparten fra forparten foran lårene. Skyll av og tørk med klede. Ta av bryststykkene og skrap kjøttet fra lårene hvis du vil lage farse. Hogg beina smått opp og legg dem i varm gryte med litt olje. Når de begynner å få farge tilsetter du

løk, gulrot og persillerot, og bruner det sammen. Tilsett purren når det andre har fått farge, og fres i noen minutter til. Dekk med kaldt vann og salt. Kok opp og skum av. Tilsett einerbær og la det trekke i 5-6 timer. Etterfyll med vann hele tiden så beina er dekket. Sil buljongen gjennom et klede eller kaffefilter så den blir helt klar og blank.

Rypebryst

Brystene stekes forsiktig til ca. 55 grader kjernetemperatur og krydres med litt kvernet salt. La det hvile 15 minutter og skjær brystet i fine skiver. Legg kjøttet på varme suppe-tallerkener og hell varm buljong over ved bordet. Garner gjerne med kantareller, hele tyttebær og litt finhakket persille.

REINSDYR PÅ FLERE MÅTER

Sjysaus

5 kg bein
500 g løk
200 g purr
500 g gulrot
15 g salt

Stek bein og grønnsaker og fyll på med vann så det står 5-10 cm over beina. Kok opp med salt. Skum av når det koker opp. Hold god varme i minst 15 minutter og skum av hele tiden, ikke la fettete koke med kraften. Skru ned varmen og la det koke i ca. 10 timer, pass på at væsken dekker beina. Etter 2-3 timer kan du dytte sammen beina med en stor sleiv. Sil kraften og kok den inn til omtrent det halve for å lage sjysaus.

Nakkekjøtt

1 nakkestykke av reinsdyr

Legg i nakkekjøttet og la det trekke i krafta i 2-3 timer, til det er mørt. Pakk kjøttet stramt i tre lag plastfilm og avkjøl til senere (det kan også fryses). Det kokte nakkekjøttet deles opp og varmes i sjysausen.

Tunge

2 reinsdyrtunger
1 liter vann
300 g salt
100 g sukker

Tungene lakesaltes i ett døgn. Kok opp vann, salt og sukker. Avkjøl til 2-4 grader før tungene legges i.

Tungene kokes i rikelig, nytt vann og trekkes møre. Avkjøles i kokevannet i kjølebad. Det er ikke lett å få av skinnen og du kan beholde det på hvis du vil. Skjær i 4-5 mm tykke skiver på langs og legg dem på tallerken. Du kan skjære skivene på forhånd og varme dem et minutt i kokevannet før servering.

Ytrefilet

1 ytrefilet av reinsdyr

La fettete være på. Brun kjøttet på fettsiden og legg det på stekerist med fettete opp. Kvern over litt salt og stek ferdig i ovn ved maks 180 grader til kjernetemperatur ca. 55 grader. La kjøttet hvile i 15 minutter før det skjæres i skiver.

Sausvarianter

Du kan eventuelt blande stekt sjalottløk og portvin eller rødvin i sjysausen. Du kan også blande fløte, rømme eller crème fraîche i sjyen til en kremsaus. Ha gjerne i sopp eller grønnsaker for å lage din egen favorittsaus.

Røstipotet

800 g poteter
200 g gulrot
100 g løk
1 dl matolje
3 ss smør

Rasp poteter, gulrot og løk grovt og bland inn matolje. Ha potetblandingen i en varm teflonpanne. Snu litt på den og tilsett smør. Form den til en fast, jevn «kake» med steikespaden mens den brunes. Når den er gyllen, vender du hele kaken ved hjelp av et lokk og bruner på den andre siden. Flytt kaken over på en stekeplate og stek den i ovnen på 180 grader i 20 minutter. Ta den ut, avkjøl og skjær i snipper - 1 per person. Du kan varme dem i ovnen rett før servering.

Beter

400 g beter (gjærne ulike sorter)

Betene bakes i grovt salt ved 200 grader i ovnen dagen i forveien. Plukk dem ut av saltet når de er møre. Saltet kan brukes flere ganger. Skrell betene så fort de er kalde nok, du kan eventuelt avkjøle dem i kaldt vann. Stikk ut kuler med kulejern eller skjær i terninger. Du kan også lage puré i hurtigmikseren med litt smør og eventuelt litt fløte.



CATOS DRIKKEFORSLAG

DRIKKE TIL FJELLØRRET

Kremet jordskokk gir litt sødme og en jordlig smak til fisken.

HVITVIN: En fyldig, moden og tørr riesling eller en god soave med litt fylde.

ØL: Lys lager, pils eller en lys ale, for eksempel hveteøl.

ALKOHOLFRITT: Lyst, alkoholfritt øl, gjerne hveteøl, eller frisk eplemost.

RYPESUPPE

Rypa har mye smak og intenst viltpreg.

STERKVIN: Tørr amontillado sherry. Preget av flor passer med viltpreg, buljong og sopp.

HVITVIN: Både vin jaune fra Jura og moden champagne har preg av flor eller bunnfall som passer fint med soppen.

ØL: Surøl som geuze eller flamsk rødt øl er et spennende valg, syren skaper en kontrast og liver opp.

RØDVIN: Rødvin er ikke førstevalget, men en lett og fruktig italiensk Valpolicella eller Barbera fungerer fint, uten å ta for stor plass.

ALKOHOLFRITT: Lys eplemost av for eksempel Gravenstein.

REINSDYR

Retten er smaksrik, men har ikke så veldig kraftig viltsmak.

RØDVIN: Nebbiolo fra Piemonte, for eksempel barolo, er et klassisk valg. Kraftig burgunder eller en pinot noir fra New Zealand.

HVITVIN: Moden, tørr spåtlese av Riesling, fra Tyskland. Gewurtztraminer, men ikke av de aller mest blomstrete. Oransjevin vil være spennende!

ØL: Mørkt øl som porter eller dobbelbock.

ALKOHOLFRITT: Eplemost med aronia eller blåbær.

Røstipotet



Dampet fjellørret med kremet jordskokk



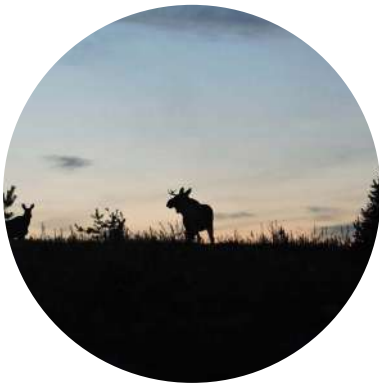
Rykende varm buljong av rype



Reinsdyr på flere måter



FOTO: GETTY



ODE TIL ELGBIFFEN

Elgbiff -
nødtørfdig steikt over ringholet
på komfyren i skogskoia.
Grovfibret lårkjøtt
med barnåler og tørre tyttebærblar
klistret i snittet etter Morakniven.
Seigt er det, la gå,
krever god tanngard.
Men smaken, menneske!
Karrig tørr
men likevel som krydret
med all skogens ville poesi:
Furubar,
røsslyngblommer i seinsommersol,
våt bjørkenever og tyrirøyk
og livets salige brunst...
De fine smaksvortene på tunga di
sender skinnende lykkebud til hjernen,
ditt hedenske kjøtteter-hjerte
ler lykksalig i brystet.
Kort sagt,
du er herlig heime på jorda.

Hans Børli
(Fra «Dagen er et brev», Aschehoug 1981)



Smaken av vilt

Hvor enkelt det er å smake forskjell på vilt og annet rødt kjøtt, varierer. Noen dyr har kjøtt som bærer sterkt preg av urter, bær og andre ville vekster dyret har spist. I tillegg kan du kjenne en tydelig smak av blod og jern. Andre typer vilt har mindre av begge disse smakene. Både rein, elg og hjort har mildere viltsmak enn for eksempel rype. Den rike smaken fra villlevende dyr skyldes ofte at dyret har fått vokse og fått en viss alder, det har fritt fått løpe rundt og brukt musklene, og har spist variert.

► **Elg** er vårt største hjortedyr. Den finnes over det meste av landet, unntatt enkelte deler av Vestlandet, Lofoten og kysten av Finnmark og Troms. Kjøttet har lite viltsmak, og er magert. Det er viktig å varmebehandle kjøttet forsiktig så det ikke virker tørt.

► **Hjort** er mest utbredt på Vestlandet, men finnes også på Sørlandet, Østlandet og nordover til Nordland. Hjortekjøttet er mørkt og magert, med mild viltsmak og en liten sødme.

► **Reinsdyr** har kjøtt med rundt fire prosent fett og er svært magert sammenliknet med annet mørkt kjøtt. Kjøttet har delikat viltsmak og litt sødme. Stek, biff og ulike gryteretter er mest vanlig.

► **Rype** er den mest ettersøkte delikatessen av fuglevilt. Bær og einer, vekster fra skog, fjell og vidde kan kjennes på smaken. Det mørke og møre kjøttet er smaksrikt og litt syrlig.



Drikke til vilt

Vilt er magert kjøtt og vinen bør ikke ha for mye tannin, da smaker kjøttet tørt og vinen virker ekstra streng. Men vinen kan godt ha kraft og lagringspreg, og gjerne aromaer som minner om skogsbær, sopp, einer og kjøtt. Jo mer viltsmak kjøttet har, desto mer kraft og lagringspreg trenger vinen.

Tilbehøret

Vel så viktig er tilbehøret, som tradisjonelt består av ingredienser med mye sødme og en del fett – rik saus

med fløte og brunost, portvinssaus, bakte grønnsaker, potetpuré med mye smør, stekt sopp, bacon, syltetøy eller gelé og så videre.

Tyttebær er et vanlig tilbehør. Hvor mye sukker som er brukt i de rørte eller syltede tyttebærene, vil ha mye å si for smaken. Mye sødme «tørker ut» frukten i vinen og får den til å virke trære.

En viltvin bør ha:

- God friskhet for å «rense opp» i fett i tilbehøret.
- Høy konsentrasjon

for å stå imot de rike smakene.

• Moden, sunn og litt sødmefull fruktighet for å passe til sødmen og aromaene i maten.

Litt ekstra til fest

Utviklede viner koster gjerne litt mer enn de helt ferske. Det betyr ikke at god vin til vilt må være veldig dyr, men sjansen er større for en vellykket kombinasjon hvis du beveger deg et hakk opp fra de aller billigste vinene.

KLASSISKE VINVALG

Nebbiolo fra Piemonte har et fint spekter av nyanser som går fra delikate blomstertoner til det mer jordlige eller animalske. Slike aromaer passet godt til kjøttet.

Pinot Noir fra Burgund er kjent for fine topptoner. De kan bli overdøvet når de må kjempe mot fløte, urter og brunost, men kommer til sin rett til rene viltsmaker og sjysaus.

Syrah og Grenache fra Rhône er et klassisk valg til vilt. Vi lanserer flere nye viner fra Rhône nå i juli – både av druene Syrah og Grenache – som passer godt til høstens viltretter. Se etter appellasjoner som Gigondas, Lirac, Côtes du Rhône og Vaucluse.

SPENNENDE ALTERNATIVER

Pinot Noir og Shiraz fra «den nye verden» gir saftige og fruktige viner med både konsentrasjon og frukt-kvalitet. Den sødmefulle, modne frukten i vinene kler retter med rik og søtlig saus.

Gran reserva fra Rioja med litt utvikling eller fataroma er et alternativ til unge og bærfruktige viner.

Hvitvin og øl kan også passe. For eksempel hvite viner med preg av bunnfall, blanc de noirs champagne eller øl med mellommørkt maltpreg, som bakkøl.

Eplemost med bær som aronia og blåbær smaker også godt til vilt.

VISSTE DU AT...

Arkeologer har påvist jakt i forhistorisk tid, og spor av den gamle veidekulturen finnes i helleristninger, dyregraver og fangst-anlegg.

Den hellige Hubertus er jegernes skytshelgen og hans helgendag 3. november markerte mange steder starten på jakten.

Arkeologiske utgravninger av steinalder-boplasser viser at det har vært reinsdyr i Norge siden innlands-isen trakk seg tilbake.

Vi spiser ca. 1 600 tonn reinsdyrkjøtt på landsbasis i året. Dette betyr at vi i gjennomsnitt spiser omtrent 300 g reinsdyrkjøtt hver, men det er store forskjeller på konsum i Nord- og Sør-Norge.

Tamrein og villrein er den samme rasen, de spiser av samme type beiter, og har den samme sesongen.

I Norge finnes to arter av rype – lirype og den noe mindre fjellrypa. Det drives jakt på begge.

Åtte prosent av alle nordmenn deltok i en eller flere former for jakt i jaktåret 2015/2016.



JØRNS BESTE VILTIPS

Bruker hele dyret

Jørn får vanligvis et helt reinsdyr eller grovdelt slakt, og er opptatt av å bruke alle delene av dyret. I oppskriften bruker han både nakkekjøtt, ytrefilet og tunge av reinsdyret. Innmat som hjerte og lever på rypa er godbiter og kjøttet fra lårene bruker Jørn til farse.

VÆR FORSIKTIG MED KRYDRINGEN

Når Jørn lager reinsdyrkraft, bruker han bare løk, purre, gulrot og litt salt som krydder. Han unngår smaker som selleri, hvitløk, chili og annet som ikke hører hjemme i det som forbindes med reinbeite.

– Ikke bruk pepper på fjellvilt! Da bedøver du evnen til å kjenne de fine smakene fra bær, lyng og annen beitemat i viltkjøttet. Provencekrydder smaker kjempegodt til lammekjøtt, men passer ikke til vilt, sier han.

SJEKK RYPA FOR HAGL

Rypene skytes med hagle, og du bør og lete fram og fjerne eventuelle hagl. Kjenn etter hagl ved å klemme over kjøttet med fingrene.

MODNING AV RYPE

Rypa skal henge i 40 døgngader, det vil si antall døgn ganget med temperaturen. For eksempel fem døgn ved åtte grader. Fuglen henger med fjær, innvoller og alt. Så legges de hele fuglene i en plastpose i fryseren til de skal brukes. Det er lite fett på en rype og fuglen kan holde seg lenge når den fryses.

TILBEREDNING AV RYPE

Beregn en rype per person som hovedrett, det er ikke så mye mat på den.

– Rype stekes som en biff – kort og hektisk, forklarer Jørn. Så skal den hvile så varmen trekker inn, sakte, men sikkert. Den lille fileten langs brystet kan du ta løs og steke veldig raskt for seg selv. Den blir lett tørr og ødelagt ellers.

FARGERIKE BETER

– Det er morsomt med forskjellige beter og de passer fint sammen med vilt. Men hvis du vil blande ulike slags beter, bør du huske at rødbeitene farger av.

Noe i gjære

Unni Irmelin Kvam (43) har studert arabisk og fløytespill, men det måtte et bryllup til før hun begynte å brygge øl. Nå klarer hun ikke slutte.

TEKST INGAR JOHNSRUD FOTO HANS FREDRIK ASBJØRNSEN

– Det hender at jeg vekker mannen min på natten for å diskutere gjæringsprosesser i øl. Det er han bare sånn middels interessert i.

Unni Irmelin Kvam har akkurat foretatt en nøye seleksjonsprosess blant ølflaskene som står i det store hjørnekjøleskapet i leiligheten i en bygård på Torshov i Oslo. Størrelsen er praktisk, med tanke på at det er i kjøleskapet hun gjærer pilsnerølet sitt.

Nå har hun vendt tilbake med tre flasker. To av dem har hun laget selv, et solbærøl og en saison, det tredje er hennes nyoppdagede favorittøl, et flamsk brunt surøl.

Det er her, på kjøkkenet hjemme, at Unni brygger sitt øl. Hun er ølsommelier, ølblogger og holder ølbryggerkurs. Tidligere både i Oslo og ute i landet, men nå har hun bestemt seg for at det er kjøkkenet som er hennes undervisningssted. Hun brygger ikke øl for salg.

– Jeg kunne sikkert ha gjort som andre og eid eller jobbet for et mikrobryggeri. Det er mange spennende steder som dukker opp for tiden. Men det jeg vil vise frem, er at alle kan brygge øl. Det er lett. Derfor er det viktig for meg å demonstrere at du ikke trenger et stort industrikjøkken med massevis av utstyr. Øl kan man brygge på kjøkkenbenken hjemme.

GODT, HJEMMELAGD ØL

Hun hever glasset med surølet, lukter og smaker. Det er tørt, syrlig og friskt. I denne journalistens enkle gane ligger smaken nærme-

UNNI IRMELIN KVAM

Født: 1974

Utdannet historiker. Jobber som kommunikasjonsrådgiver.

En av Norges ledende hjemmebryggere. Holder kurs og driver ølbryggerbloggen micromaid. Interesserer seg for den norske ølhistorien. Er utdannet øl-sommelier. Har også skrevet en bok om sin hjembygds bunad, Rindalsbunaden.

re vinverdenen enn ølverdenen, noe Unni ikke sier seg helt uenig i.

– Tenk at dette er brygget med de samme ingrediensene som en helt vanlig pils. Malt, humle og gjær. Det er det som fascinerer meg. Øl har en ekstrem smaksbredde. Og hjemmebrygget øl er godt. Det er ikke som vin. De færreste som lager vin selv, klarer å få en kvalitet som er i nærheten av hva som selges på Vinmonopolet. Med øl er det annerledes. Lærer man seg å brygge, kan man lage fantastisk godt øl.

Det er sju år siden Unni først begynte å fatte interesse for denne drikken, som folk trolig tok til å brygge for over seks tusen år siden. Hun skulle gifte seg, og hadde lyst til å servere gjestene noe helt unikt.

– I starten leste jeg bare hva andre skrev i internett-forumet hos hjemmebryggerforeningen. Jeg kunne ingenting, og våget ikke stille spørsmål. Men så deltok jeg på et kurs

hos Kristianiastudentenes Haandbryggerlaug. Der satt jeg på et lite kontor og gjenopplevde studentdagene mine. De tok meg godt imot, og jeg syntes at jeg hadde lært akkurat nok til å prøve meg på mitt første øl.

NYBEGYNNERFEIL

Ølet ble hetende Beer of Doom. Ikke bare fordi det jo slett ikke er noen spøk å gifte seg, men også fordi en aldri så liten nybegynnerfeil førte til at det som skulle bli 19 liter middels alkoholrikt øl, ble til elleve liter råkraftig vare.

– Men det falt i smak, ler Unni.

– Gjestene var glade og jeg ble frelst. Etter det brygget jeg hele tiden.

I starten lagde hun øl på den gammeldagse måten. Varmet vann og blandet det med malt til det som kalles mesk. Derfra tappes den søte vørteren som skal kokes inn med humle, før det hele kjøles og settes til gjæring. Nå benytter hun seg av noe mer avanserte metoder, en tysk miniatyrbryggemaskin, men det er ikke mer avansert enn at jobben fortsatt foregår hjemme på kjøkkenet.

– Hvis man stort sett er vant til å drikke den klassiske pilsen, men vil gjøre seg kjent i ølverdenen, hvor bør man begynne?

– Det er ingenting galt med klassisk pils eller lys, tørr lager. Er du eventyrlysten og vil prøve nye øl og smaker, ville mitt første råd være å prøve nye kombinasjoner med øl og mat. Mørkt, maltrevet øl passer for eksempel godt



Unni Irmelin Kvam er ølsommelier, ølblogger og holder ølbryggerkurs.

«Jeg synes det er synd dersom det fremdeles er slik at øl bare er en manne- greie. Det finnes mange flinke damer som brygger øl i Norge i dag.»

til kjøtt. Det er perfekt til grillmat. Samtidig er mørkt øl godt til sjokoladebaserte desserter eller kremkake. Du kan teste samme øl til pulled pork som til sjokoladefondant. En annen strategi er å delta på et smakskurs. Da får du en og annen øyeåpner og blir kanskje også sikrere på hva du liker og hva som utfordrer deg.

– Har du andre råd om kombinasjoner av øl og mat?

– Øl til ost er noe vi alle bør eksperimentere mer med. Her ville jeg lyttet til gode råd og kanskje unngått de mest humlede øltyperne og heller prøvd gjærdrevne øltyper, som for eksempel saison. Saison er opprinnelig en belgisk gårdsale som ble brygget til gårdsseasonen, slåtten, og denne finnes det mange varianter av som med fordel kan testes med norsk og internasjonal ost.

RIK HISTORIE

Unni er historiker og skjeler mye til norske øltradisjoner når hun brygger. Ølbryggingens historie er lang og mangefasettert. Vikingene lagde både øl og mjød, og i Gulatingsloven, hvor de eldste delene ble formulert allerede på 900-tallet, var det strenge straffer for dem som ikke brygget eget øl. Helt frem til slutten av 1800-tallet ble det brygget på norske gårdsbruk.

– Men så kom et økende fokus på alkoholens skadevirkninger, vi fikk alkohollovgivning og forbudstiden. Mange av disse gamle tradisjonene ble borte, og har egentlig ikke blitt funnet frem igjen før nå. I løpet av det siste tiåret har det blomstret av nye mikrobryggerier i Norge, og hjemmebrygging har blitt populært.

I tillegg til å eksperimentere med ulike typer av bær, bruker Unni blant annet pors når hun brygger. I gamle dager ble urten brukt for å gi ølet bittersmak, og den kan erstatte humlen i ølet.

– Den har en vidunderlig duft. Som av mosebunn i skogen. Pors er antibakterielt, og

før kunne man bli straffet hvis man stjal pors fra en annens eiendom. Jeg har en busk jeg pleier å vende tilbake til oppe i Maridalen. Men hvordan står hen, det holder jeg for meg selv.

GJÆRENTUSIAST

Hjemmebrygging har de siste årene blitt en populær hobby i Norge, og Unni synes hun ser en økende kunnskap om øl, både hos entusiaster som deltar på kurs og blant menigmann.

– Norges mikroøl-trend kom i gang litt senere enn i Danmark, men til gjengjeld kom vi godt. Nå har vi til og med fått øynene opp for norsk gårdsgjær, kveik, og det gir også status internasjonalt at det nordiske gårdsølet har fått en renessanse.

– Hvordan vurderer du øltilbudet på Vinmonopolet?

– Jeg er generelt imponert over utvalget på Vinmonopolet. Samtidig har de ansatte god kompetanse og er flinke til å hjelpe, også oss som er mer interessert i øl enn vin. Det er spennende at så mange norske håndverksbryggerier har oppstått de siste årene og at det er mulig å få tak i lokalprodusert, også på Polet.

Unni Irmelin Kvam må kunne kalles en gjærentusiast. Hun mener at gjæring, eller fermentering som det kalles på fagspråket, er en bortglemt del av foredlingsprosessen vi benytter oss av for å fremstille mat og drikke.

– Alt godt er fermentert. Kakaobønnene fermenteres for å fremstille sjokolade. Kaffe-bønner for å fremstille kaffe. Det fermenteres når vi lager vin og når vi lager øl. Det er en raffinert metode vi mennesker har lært oss for å foredle de råvarer som naturen gir. Det er veldig spennende. På en ganske nerdete måte, selvfølgelig, ler hun.

DAMER OG ØL

– Du har sagt at øl er kvinnekultur, hva mener du med det?

– Det at menn hovedsakelig er de som brygger øl, er en moderne ide. Før var ølbrygging noe menn og kvinner på gården gjorde i fellesskap. Jeg synes det er synd dersom det fremdeles er slik at øl bare er en mannegreie. I dag er det kanskje slik at mange menn bruker bryggingen som en måte å være sammen med kompisene sine på. Et luftehull i dagliglivet. Det finnes mange flinke damer som brygger øl i Norge i dag, selv om det store flertallet fortsatt er menn.

Unni sier at hun merker kjønnsforskjellen best når hun har kurs. Mens menn har en tendens til å fokusere på de tekniske løsningene, teknologien bak, er kvinnene mer opptatt av ingrediensene som går oppi gryta.

– Du har utdannet deg til øl-sommelier. Hvorfor det?

– Fordi jeg hadde lyst til å lære mer. Jeg har studert både arabisk og fløytespill, men når jeg sto der på eksamen, var utfordringen en helt annen. Nå var det tungen og smaksøkene mine som skulle avgjøre om jeg sto eller strøk. Det er noe av det gøyeste jeg har gjort.

BYTTET BUNAD

Unni har også skrevet en bok om bunaden til sin hjembygd, Rindal på Nordmøre. Det skjedde da hun byttet fra Normørebunad til Rindalsbunaden, og hun innså at hun egentlig ikke kjente noe til historien bak klesplaggene.

– Ser du noen likhetstrekk mellom å jobbe med bunader og å jobbe med øl?

– Stikkordet er tradisjon. Rindalsbunaden er utformet etter hva som var typisk for den lille bygda vår tidlig på 1800-tallet. Egentlig er bunadsboken bare en unnskyldning for å si noe om lokalmiljøet og historien. Menneskene som levde den gangen. Hvordan de levde. Det er jo det samme jeg gjør når jeg leter etter gamle øltradisjoner.



100 % RESIRKULERT
– NO MED RETURORDNING
PÅ BERENETT

På Vinmonopolet kan du no levere det utslitne polnettet
ditt og få eit heilt nytt, tilsvarande berenett.



Tenk på miljøet, bruk færre plastposar!



Før polposens tid ble alle varer pakket i papphylser og gråpapir. Her fra Storgata i Oslo, 1953.

Polposen – et ikon siden 1970-tallet

Fram til begynnelsen av 1970-åra ble flaskene fra Vinmonopolet pakket inn i hylser og gråpapir. Bæreposer av plast ble introdusert for å gjøre ekspederingene raskere og køene mindre.

TEKST JØRGEN HANSSON ENG, LOGISTIKKONSULENT I VINMONOPOLET
FOTO VINMONOPOLET



FOTO: STORTINGSARKIVET



«FJOSEPOSEN»

Den første posen var grå og nøytral, og fikk navnet fjosepose, etter Bergfrid Fjose. Hun var sosialminister i Lars Korvalds regjering 1972–1973 og mange husker henne nettopp for de anonyme, men lett gjenkjennelige polposene. Senere på 70-tallet kom hvite poser, som skulle være mer nøytrale. Bildet over er tatt i Porsgrunn i 1975.



NØYTRALT

Fra slutten av 1970-tallet ble poser i vilkårlige farger tatt i bruk «av hensyn til bluferdige kunder». Nå skulle ingen kunne se at man hadde handlet på Polet! Men bruken av vilkårlige farger var heller ikke uproblematisk, Aftenposten kommenterte på lederplass at det var uhørt at Vinmonopolets kunder selv ikke kunne velge farge på posen.



SYNLIG LOGO

Først ved årsskiftet 1984-85 ga Vinmonopolet opp forsøket på å anonymisere polposen. Nå skulle polkundene tvert imot synes i bybildet! Den nye posen var designet i tråd med selskapets nye grafiske profil. Det norske forholdet til alkohol endret seg på åttitallet. Jappetid, økt reisevirksomhet og oljerikdom forandret både Norge og Vinmonopolet.



PAPPVINEN KOMMER

Etter den burgunderrøde posen ble det med jevne mellomrom lansert nye poser som speilet sin tid. I 1988 ble Bag-in-Box for første gang introdusert i Norge og etter hvert fulgte en ny posestørrelse tilpasset «pappvinen». Høsten 1988 kom også den aller første utgaven av Vinbladet.



75 ÅR

Den blå jubileumsposen fra 1997 markerte Vinmonopolets 75-årsfeiring. Året før, i 1996, ble det gamle Vinmonopolet delt i to. Arcus ble opprettet og fortsatte med import og produksjon, mens Vinmonopolet ble en ren butikkkjede.



NY GRAFISK PROFIL

I 2006 fikk Vinmonopolet på plass en ny grafisk profil som omfattet alt trykt materiell, poser og butikkinteriør. Da ble posene brune med svarte striper. Posene ble også brukt for å informere om Vinmonopolets nettside.



MILJØPOSEN

I 2009 sto Vinmonopolet for tre prosent av plastposeforbruket i Norge og miljøhensynet sto derfor sentralt da vi innførte nye poser. Posen ble laget med en stor andel gjenvunnet plast. Ja, andelen ble så høy at det gikk på bekostning av holdbarheten. Etter prøving og feiling (og en del knuste flasker), ble andelen gjenvunnet plast redusert fra 80 til 50 prosent.

1922 Siden Vinmonopolet sikrer ansvarlig salg av alkohol, bredt utvalg, kunnskap og god service. Gjennom ansvarlig alkohol salg sikrer Vinmonopolet færre skandaler i samfunnet.

RÅVARE Plukk av råvare og poser i miljøvennlige farger. Vi tar hensyn til miljøet og naturen.

OPPEVARING Husk å oppbevare! Du kan lagre ut og vin merkt og helte på nye og gamle venner.

MILJØ Alle produkter er miljøvennlige. Plast, aluminium og keramik er gode materialer.

MAT OG DRIKKE Du finner mer informasjon på www.vinmonopolet.no.

MAT OG DRIKKE

1940: Reipurting og bruk av plast
1950: Plast av smelter og formet
1960: Plast av smelter og formet
1988: Høsten kom den aller første utgaven av Vinbladet
1996: Arcus ble opprettet og fortsatte med import og produksjon, mens Vinmonopolet ble en ren butikkkjede
1997: Den blå jubileumsposen fra 1997 markerte Vinmonopolets 75-årsfeiring
2006: Alle Vinmonopolet butikker fikk den nye grafiske profilen
2009: Høsten kom den aller første utgaven av Vinbladet

Pressebilder! (with arrows pointing to the bag's design elements)

50% (with a recycling symbol)

96% (with a recycling symbol)

Dratt av plast i Norge har blitt redusert med 27 000 poser per dag

27 000

I 2011 startet vi å ta betalt for posene for å redusere plastposebruken. Det har gjort at det nå går ut 27 000 færre poser fra Vinmonopolets butikker hver eneste dag!

NY POSE PÅ VEI!

Den nye posen vi lanserer nå, er laget av 50 prosent resirkulerbar plast. Etter grundige vurderinger har vi funnet ut at plast med høy gjenvinningsgrad er det beste miljøvalget, mye takket være at vi i Norge gjenbraker 96 prosent av alle plastposene våre. Den nye polposen har vært gjennom den første vesentlige designendringen siden 2009, og er blitt til ved en lang og grundig prosess. Norges mest kjente pose skal man nemlig ikke tulle med!

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.

Helt naturlig

Selv om det ikke finnes noen formell definisjon av begrepet naturvin, blir vinene stadig mer populære. Fagavdelingen gir deg en rask innføring i naturvinens verden.

Naturvin er kallenavnet på viner som er laget med minst mulig tilsetninger. Selv om naturvinbegrepet er ganske nytt er denne måten å lage vin gammel. I gamle dager var faktisk det meste av vin naturvin. Nå har vinmakeren et vell av utstyr og remedier som kan brukes til å justere vinen. Naturvin er som musikk laget med akustiske instrumenter uten elektroniske justeringer, sampling eller filtre. Naturvin er vin «unplugged».

HVA ER NATURVIN

Vin er like lite naturlig som ost. Ingen av dem finnes i naturen. Du kan ikke melke en ku for ost like lite som du kan skjenke vin fra vinplanter. Noe må gjøres med druene for at det skal bli vin. Derfor er vel strengt tatt ingen viner helt naturlige. Men medlemmer av «natur-

vinbevegelsen» vil gjøre minst mulig med vinen fra drue til glass. Selv har jeg hørt mange vinmakere, de fleste av dem var ikke naturvinmakere, si at de vil hjelpe vinen til å uttrykke stedet og ikke vinmakingen. På mange måter er det denne tanken naturvinbevegelsen har tatt helt ut. Naturviner er minst mulig annet enn gjæret druesaft.

TEKST:
ANDERS R. STUELAND
Varefaglig rådgiver i Vinmonopolet



BIODYNAMISK ELLER ØKOLOGISK DYRKET

De fleste naturvinprodusenter følger biodynamiske eller økologiske prinsipper. Som regel er det et krav fra naturvinorganisasjoner om en av delene, men vinene behøver ikke å være merket som økologisk eller biodynamisk.

LITE SVOVELDIOKSID

Svoveldioksid tilsettes nesten

all vin som antioksidant og for å hemme uønsket vekst av bakterier og gjær. Noen naturvinprodusenter mener at ekte naturvin ikke skal tilsettes svoveldioksid i det hele tatt. Mange tilsettes så lite som mulig. De fleste naturvinorganisasjoner tillater litt bruk av svoveldioksid. Om en vinprodusent vil bruke minst mulig svovel, må hun passe på druekvaliteten, hygiene og velge rett produksjonsmetode. Svoveldioksid har en svak, men stikkende lukt. De fleste reage-

rer ikke på svoveldioksid i vin, med unntak av sulfitt-overfølsomme personer.

MINST MULIG FILTRERING

Å filtrere vin før tapping er vanlig for å få en helt klar vin og noen ganger for å unngå at gjær følger med vinen. Vinen ser bedre ut, synes mange, og den blir mer stabil. Naturvinprodusenter mener derimot at ørsmå rester av druer og gjær er en naturlig del av vin.

DETTE VIL IKKE NATURVINPRODUSENTEN GJØRE MED VINEN:

- ▶ **Ingen tilsetning av sukker:** Chaptalisering, som tilsetning av sukker før gjæring kalles, er ganske vanlig i kjølige vinområder for å få litt mer alkohol. Naturvinprodusenter må derimot sørge for at druene blir modne nok.
- ▶ **Ingen fjerning av vann:** Det er ikke veldig vanlig, men utstyr for å fjerne vann i mosten slik at vinen blir mer konsentrert, finnes i flere vinkjellere.
- ▶ **Ingen bruk av enzymer:** Det finnes et vell av enzymer utviklet for å endre farge og smak i vin.
- ▶ **Ingen tilsetning av gjær:** Laboratorier dyrker frem rene gjærkulturer som gir et forutsigbart resultat, og noen ganger brukes også gjær som gir tydelig fruktighet i vinen.
- ▶ **Ingen tilsetning av gjærnæring:** Druemosten er mat for gjær, men produsenter kan justere mosten slik at gjæren har det den trenger for å gjære vinen ut.
- ▶ **Ingen tilsetning av melkesyrebakterier:** Mange hvitviner og så godt som alle rødviner går gjennom en såkalt eple- melkesyre- regjæring ved hjelp av melkesyrebakterier. Ved å tilsette reindyrkede kulturer, kan vinprodusenten kontrollere denne prosessen mye bedre.
- ▶ **Ingen fjerning av syre:** Er det for mye syre i vinen, kan produsenten tilsette noe som feller ut syre slik at vinen blir mindre frisk.
- ▶ **Ingen tilsetning av syre:** Er vinen litt slapp med for lite syre, kan det tilsettes. Det er ganske vanlig i en del varme vinområder.
- ▶ **Ingen fjerning av alkohol:** Avansert utstyr for å ta bort alkohol finnes, og er mest aktuelt for vin laget i varme områder eller svært varme årganger.
- ▶ **Ingen bruk av eikestaver eller eikeflis** Fat koster penger og tar plass. Et rimeligere alternativ for å få smak av eik i vinen, er å tilsette eikestaver eller eikeflis.



Smaken av naturvin

Er det mulig å skille naturvin fra annen vin bare ved hjelp av sansene? Vi satte noen av Vinmonopolets eksperter på prøve med fem par viner.

Er det slik at naturviner har noe spesielt ved seg som skiller dem fra andre? Kritikerne hevder at mange naturviner er så preget av villgjær og bakterier at hverken druetype eller opprinnelse skinner gjennom. Dette måtte vi finne ut i vår enkle og uhøytidelige test. De fem durkdrevne smakerne Kjersti, Anne, Audun, Jørn og Trond Erling fikk i oppgave om de kunne kjenne om vinen var naturvin eller ei. Her kan du lese om noe av kommentarene til vinene. For ordens skyld: alle vinene ble smakt blindt og panelet fikk ikke vite hvor mange av vinene som var naturvin.

KONKLUSJON

Ja, panelet klarte ofte å smake forskjell på naturvin og konvensjonell vin. Men det varierende veldig hvor tydelig forskjellen var. Et par av naturvinene hadde tydelige aromaer som kunne stamme fra villgjæren *Brettanomyces* og melkesyrebakterier. Andre smakte mer «normalt» og gjorde oss usikre. En av de to usvovlede vinene ble til og med tolket som en konvensjonell vin. Så vin uten tilsatt svoveldioksid kan være like lytefrie som vin tilsatt svoveldioksid.



FØRSTE PAR:

BARBERA FRA PIEMONTE, ITALIA

FLASKE 1, IKKE NATURVIN: - Denne har ingen feil eller spesielt ved seg, men er ganske enkel og fruktig. - Jeg får følelsen av at dette er en vin som er laget ganske så kontrollert.

NATURVIN? DETTE SVARTE PANELET:



FLASKE 2, NATURVIN: - Her er det litt etylacetat, mener flere etter å ha kjent et stikk av neglelakk-fjerner. Likevel er det en sunn vin med modne mørke bær, nyanser og dybde.

NATURVIN? DETTE SVARTE PANELET:



ANDRE PAR:

SYRAH OG GRENACHE FRA SØR-AFRIKA

FLASKE 1, IKKE NATURVIN: - Dette er en sunn og rein vin med mørke bær, er det ikke? - Ja, men det er noe litt røykaktig og reduktivt også.

NATURVIN? DETTE SVARTE PANELET:



FLASKE 2, NATURVIN: - Vinen er litt reduktiv med noe røyk- og stallaktig. Men den er mest fruktig med noe lakrisaktig.

NATURVIN? DETTE SVARTE PANELET:



TREDJE PAR:

TEMPRANILLO FRA NAVARRA, SPANIA

FLASKE 1, IKKE NATURVIN: - Dette både lukter og smaker helt rett fram vanlig og vellaget vin. Den har litt dropsaktig frukt og litt fatpreg.

NATURVIN? DETTE SVARTE PANELET:



FLASKE 2, USVOVLET NATURVIN: - Sunn og med preg av mørke bær. - Den er litt reduktiv med hint av gummi og litt trå i munnen.

NATURVIN? DETTE SVARTE PANELET:



FJERDE PAR:

PINOT NOIR FRA NEW ZEALAND

FLASKE 1, IKKE NATURVIN: - Her er det fokusert og flott frukt. Leskende og energisk i munnen.

NATURVIN? DETTE SVARTE PANELET:



PINOT NOIR FRA AUSTRALIA

FLASKE 2, USVOVLET NATURVIN: - Nå blinker naturvinlampene mine! - Den er veldig pågående med masse frukt. - Samtidig er det noe lurvete med det preget av spekeskinke, yoghurt og en del eddik. Den er litt på kanten, kanskje?

NATURVIN? DETTE SVARTE PANELET:



FEMTE PAR:

SYRAH FRA NORD RHÔNE, FRANKRIKE

FLASKE 1, IKKE NATURVIN: - Denne har tydelig fatpreg. - Den er både generøs og åpen med blomster og topptoner. - Frukten er litt syltet, men i munnen er den ganske saftig.

NATURVIN? DETTE SVARTE PANELET:



FLASKE 2, NATURVIN: - Jeg synes det er mye i retning av fjøs. - Den har en kjerne av sunn frukt i tillegg til noen underlige aromaer som du må forholde deg til.

NATURVIN? DETTE SVARTE PANELET:





Sigurd og hans kolleger hjelper deg

Mange av Vinmonopolets butikker har flere naturviner å velge blant. Sigurd Jorem jobber i Theresesgate og ser at interessen for naturvin øker.

– Da jeg begynte på Polet for åtte år siden, var det kanskje noen få som spurte etter naturvin. Så for tre-fire år siden kom det flere og flere. Jeg tror restaurantene har påvirket mye. Mange av de kule stedene her i Oslo har naturviner på kartet.

– Vi har naturvin, men det er ikke noe klart skille mellom naturvin og annen vin. Når kunder spør eller lurer på slik vin, prøver jeg å forklare dem

det. Det beste hadde vært om det fantes en klar definisjon på naturvin.

– Jeg klarer ikke å se på kunden om hun eller han vil ha naturvin. Men jeg kan vel si det sånn at mange av dem som spør etter naturvin er unge og hippe. Andre er såpass vininteressert at de har hørt om det og er nysgjerrige. Også har du de som har sansen for biodynamikk, økologi og sånt.

– Noen av vinene har litt spesiell smak. Jeg tror det er viktig at de som ikke kjenner til naturvin så godt blir forberedt på hva som kan vente dem. At det lukter litt fjøs eller kompost er ikke nødvendigvis en feil med vinen og kan ofte

luftes bort. Noen vil ikke ha slik vin i det hele tatt. For andre er det nesten et poeng at vinene smaker litt spesielt.

– Vi har satt mange av naturvinene i de to svalscape våre. Det er fordi noen av dem ikke er tilsatt svovel og det gjør dem ekstra skjøre. Disse vinene bør ikke stå varmt for lenge. Men vi har ikke plass til alle naturvinene i skapene, så de står også i hyllene blant de vanlige vinene. Det er ikke så lett å se om en vin er naturvin, for det finnes ingen merkeordning. De som ikke er tilsatt svovel, har vi merket som usvovlet. Men det er bare et fåtall. Det enkleste er nok å spørre oss som jobber her.

SLIK OPPBEVARER DU NATURVIN

All vin bør stå mørkt og ikke for varmt. Men naturviner, og spesielt de usvovlede, kan være skjøre. De bør heller ligge i kjøleskapet enn stå i romtemperatur.

SPØR OSS OM NATURVIN

Hverken EU eller noen av verdens regionale vinlover har definert naturvin. Det er kun såkalte naturvinorganisasjoner, produsent-sammenslutninger eller vinmesser for naturvin som har bestemt hva naturvin er, og de er ikke alltid enige. Derfor merker ikke vi i Vinmonpolet vin som naturvin. Men du kan spørre oss i butikken. Du kan også se etter viner som er merket som usvovlet i butikken våre. Nå er ikke all naturvin usvovlet, men de som er usvovlet er som regel naturvin.

HJELP, DET ER NOE RART MED NATURVINEN MIN!

Naturvin kan smake så forskjellig. Mange av dem er som annen vin, men det hender at de har noe ved seg som kan virke litt pussig eller uvanlig. Noen velger naturvin for å oppleve noe annerledes, andre synes det er forstyrrende når det blir for mye av det. Selv synes jeg at grensen går når noe dominerer over fruktigheten og nyansene i vinen. Jeg håper du ikke blir skremt av det du leser under, men at det gjør deg mer forberedt på hva du kan finne som mer eller mindre kledelige innslag i naturviner. For meg er det spennende med slike spor etter liv i vinen.

LIM OG NEGLELAKKFJERNER

Vinen har fått for mye luft under produksjon eller lagring. Eddiksyrebakterier har som regel skylda. Ofte har vinen en strammere syrlighet på grunn av eddik også.

HARSKE NØTTER OG MUSEBOL

Gjærsoppen *Brettanomyces* er ansvarlig for disse pussige aromaene som er lettest å kjenne i ettersmaken på vinen. I ølverdenen er det noen som med viten og vilje brygger øl med brett, som den kalles blant kjennere av vill drikke. De fleste vinprodusenter skyr denne gjærsoppen som pesten. Brett er en seiglivet liten krabat som gjemmer seg i kriker og kroker. Den spiser gjerne restene etter at andre gjærsopper har tatt kvelden.

YOGHURT, SMØR OG BARNEGULP

Spiser du yoghurt, rømme eller drikker Biola? Da har du vært borti de nyttige melkesyrebakteriene før. De aller fleste rødviner går gjennom såkalt malolaktisk gjæring der melkesyrebakterier omdanner epletsyre til melkesyre. Det gjør vinen litt rundere og mer stabil. Men det finnes flere forskjellige melkesyrebakterier og noen av dem kan sette tydelig smak på vinen. Naturvinprodusenter kan ikke tilsette melkesyrebakterier til vinen og har derfor mindre kontroll med hvilke typer de har i vinen.

FLINTRØYK, KÅL OG RÅTTENT EGG

Nam nam! Disse aromaene stammer fra svovelforbindelser i vinen, men det er ikke på grunn av tilsatt svoveldioksid. Her er det gjærsoppen som har blitt stresset, eller at det har vært for lite oksygen underveis i vinmakingen. Ikke bare naturvinmakere er redd for at vinen blir oksidert, så dette kan du kjenne i vanlig vin også. Prøv å helle vinen over på en karaffel. Det pleier å hjelpe.

VINEN PERLER LITT

Om du kjenner at det prikker litt på tungen, da er det kullsyre du kjenner. Den dannes av gjær og melkesyrebakterier. Noen produsenter velger å tappe vin med litt kullsyre, fordi det beskytter vinnens fruktighet.

VINEN ER MATT ELLER SKYET

Du ser ned i glasset og vinen ser litt tåkete ut. Sannsynligvis er vinen ufiltret eller lett filtret.



Ville Vesten er ikke som før

Noen druetyper er som kjendiser – populære, dyre og vanskelige å få tak i. Den nye generasjonen vinmakere i USA satser på druetyper som er lettere å finne og minst like spennende.

TEKST OG FOTO: ANDERS R. STUELAND, VAREFAGLIG RÅDGIVER

Lite ante nybyggeren Georg Calvert at han startet et lite vineventyr da han plantet sine første vinplanter i Napa Valley i 1839. Nesten 200 år seinere er området nord for San Francisco fylt opp med vinmarker, turister og spahoteller. Napa har noe av det dyreste jordbrukslandet du kan kjøpe i verden, og det er druetyper Cabernet Sauvignon som er mest populær. Skal du starte som vinprodusent i Napa, må du enten ha mye penger eller være født inn i det. For oss andre har toget gått. Løsningen for de nye generasjonene med vinprodusenter i California er å satse på mindre kjente druetyper som gjerne vokser i

glemte eller bortgjemte vinmarker. Druetyper som til nå har blitt brukt i billige blandingsviner.

Willamette Valley i Oregon er en nykommer sammenlignet med Napa. Men Willamette har rullet å bli kjent for god rødvin basert på Pinot Noir. Det kjølige klimaet passer godt til druetyper og så godt som alle produsentene i dalføret bruker Pinot Noir. Willamette Valley seiler opp til å bli USA sitt svar på Burgund i Frankrike. Men kanskje er det for tidlig å satse så mye på én druetype? For i skyggen av Pinot Noir vokser det andre druetyper i Willamette Valley som kan gi flotte viner.

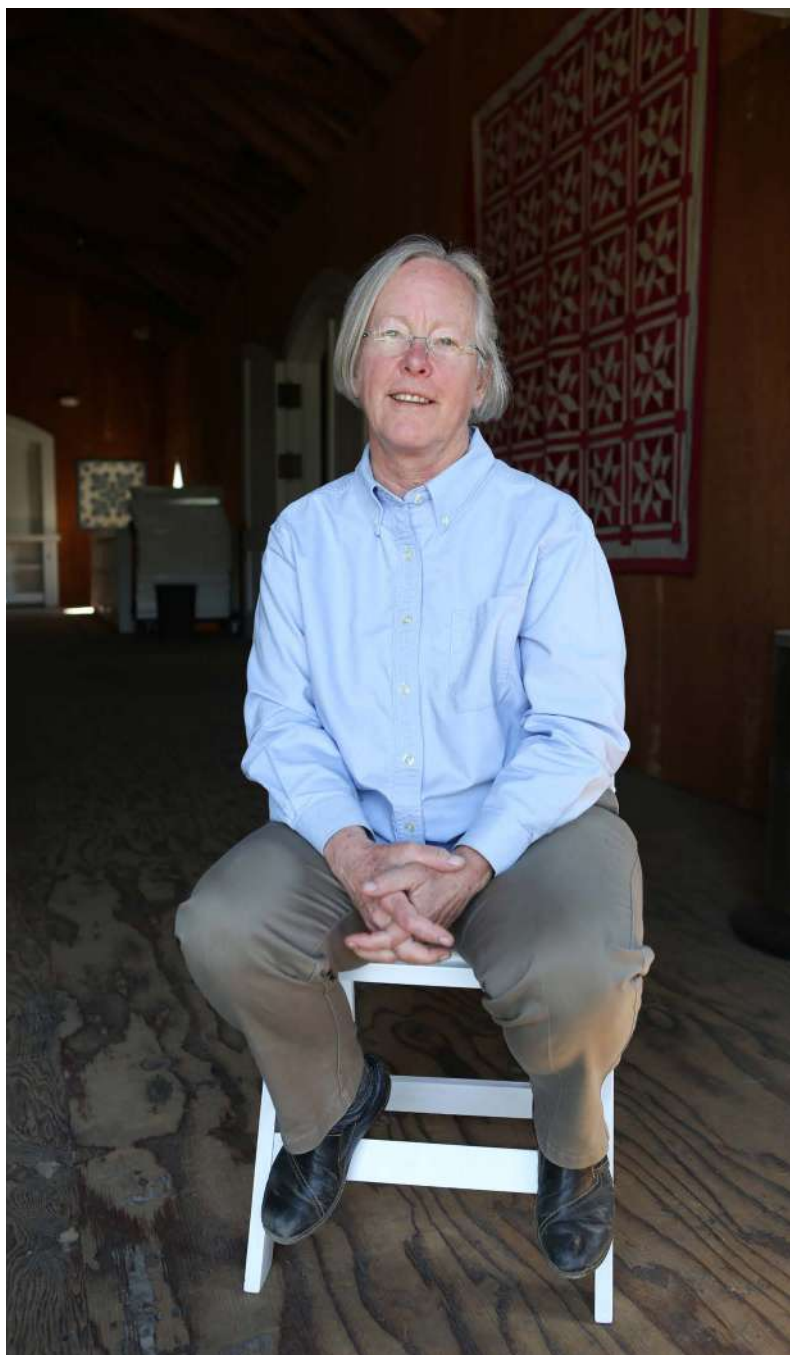




CATHY CORISON

NAPA VALLEY

I 1975 ble Cathy Corison interessert i vin etter et vinsmakekurs på college. Noen år seinere var hun blitt den første kvinnelige vinmakeren og vinmarkseieren Napa Valley. Hun tilhører en generasjon med vinprodusenter som har sett området og vinindustrien endre seg til noe helt annet enn slik det var da hun begynte. – De første tolv årene leide jeg produksjonslokaler. Vinen solgte jeg i San Fransisco fra bagasjerommet på bilen min, forteller hun. – Men på 90-tallet eksploderte det og turismen og trafikken i området tok av. – Etter det har det blitt investert store penger her. Både nye eiere fra Asia og kjendiser har kommet til. Det er sammenstillinger og oppkjøp over alt. Vinmerker blir solgt for store summer, selv om de ikke har noen vinmarker. Nå er det fullt av produsenter med fancy lokaler med marmorgulv. Det har blitt så mye som ikke har noe med vin å gjøre. Det er synd, synes jeg.



JASON LETT

WILLAMETTE VALLEY

Etter at faren til Jason plantet vinplantene i 1965, begynte andre å komme til. Nå er det over 500 produsenter i Willamette Valley og de fleste lager vin på Pinot Noir. Jason lager også vin på Pinot Noir, men mener at for mange prøver å lage vin som fyller de gamle forventningene til amerikansk vin. – Jeg skulle også ønske at flere vinprodusenter her i området utviklet sin egen stil i stedet for å etterligne den fatpregede stilen som kalifornisk vin ble kjent for på 90-tallet, sier han. Jason er heller ikke så sikker på om Pinot Noir skal få trone alene i Oregon. Vi har for kort vinhistorie her og for mye uprøvd, mener han. – Kanskje Pinot Gris er bedre? Det lages mye Pinot Gris i Oregon, men den blir ikke tatt på alvor, mener han. – På grunn av hard konkurranse har kvaliteten på Pinot Gris gått ned og vinene blitt enkle og nøytrale. Men det er ikke druetypens skyld.



STEVE MATTHIASSEN

NAPA VALLEY

En av dem som har kommet til Napa etter at det tok av, er Steve Matthiassen. For ham er det umulig å etablere seg sentralt i Napa, slik Cathy Corison gjorde. Derfor jakter han på mindre kjente druetyper og vinmarker i og rundt Napa. Det synes han er spennende. – At det finnes så mange forskjellige druetyper i California, kan vi takke innvandrerne for. Enten de kom fra land som Sveits, Tyskland og Italia, tok de gjerne med seg drueplanter og plantet dem der de bosatte seg. – Jeg lager vin av 25 forskjellige druesorter og det er ikke sikkert at jeg stopper der. For meg er druetyper like interessant som jordsmonn. Du kan plante Cabernet i forskjellige jordsmonn, greit nok. Men tenk på de ulike egenskapene du får fra forskjellige druer! For meg er det også helt utrolig at druesorter, som for eksempel Ribolla Gialla, kan spores 800 år tilbake og at folk har passet på dem gjennom historien. Da må det jo være noe spesielt med dem, tenker jeg.



Skjulte skatter

Hva gjorde folk med verdisakene sine i urolige tider? Mange grov dem ned i påvente av at tidene skulle normaliseres og de fredelige tidene vende tilbake. Da metalledetektorer for amatører kom på moten på 1980-tallet, ble det funnet mengder store sølvskatter rundt om på de britiske øyene, til og med i Hyde Park og Green Park. Mange av dem ble gravd ned i de urolige tidene med borgerkrig på 1600-tallet. Uvisst av hvilken grunn var de blitt liggende under jorden til de ble funnet av ivrige skatteletere med metalledetektorer.

Men det var ikke bare sølv og gull som ble gjemt bort. Det samme skjedde med vin. Under første og andre verdenskrig ble store mengder vin skjult for å unngå at den ble krigsbytte for de tyske troppene. Da forsvaret av Frankrike brøt sammen mot slutten av mai i 1940 og landet kapitulerte én måned senere, kom nederlaget så brått at mange vinkjellere ikke lot seg flytte på så kort varsel. Gode råd var dyre, for hvordan kunne eierne klare å skjule en stor vinkjeller hvis man ikke hadde tid til å flytte den til et trygt skjulested?

Noen franskmenn visste råd. I den fasjonable restauranten Tour d'Argent i Paris flyttet de ansatte tusenvis gamle flasker fra midten av 1800-tallet inn i en korridor dypt nede i den uoversiktlige kjelleren og murte så igjen åpningen. Deretter ble åpningen dekket med hyller og fylt med yngre årganger. Da Görings folk meldte sin ankomst i restauranten to dager senere for å beslaglegge vinen, fikk de beskjed om at restauranten ikke lenger hadde store lagre av eldre årganger for salg i restauranten. Tyskere ble overrasket og oppbrakt og krevde å få tilgang til kjellerne. De gikk med typisk tysk grundighet gjennom all vinen som fantes der, men de fant aldri åpningen i den gjemmurte

korridoren, og der inne lå flaskene trygt inntil Paris igjen kom på franske hender i august 1944.

Det samme skjedde andre steder i Frankrike. Drouhin-familien i Beaune i Burgund murte inn den verdifulle samlingen av vin fra Romanée-Conti for at tyskerne ikke skulle finne den når de kom for å undersøke innholdet i kjellerne. Familiemedlemmene fanget edderkopper i kjellerne og slapp dem løs på den nymurte veggen. I løpet av få dager var veggen helt dekket av edderkoppspinn. Tyskerne fant aldri vinen.

For en tid siden var jeg i en middag der det ble åpnet en bemerkelsesverdig vin. Det var en flaske Ch. Lafite-Rotschild 1900. Flasken var tung og håndblåst, den var dessuten også så skjev at den knapt stod støtt på bordet. Standen i flasken var rett under korken, som kom ut i ett helt stykke da eieren trakk den opp. Vinen viste seg å være helt fantastisk, meget frisk, fruktig og utrolig ungdommelig. Den var en eventyr av en vin, gammel vin blir ikke så mye bedre enn dette.

Flasken hadde også en spennende historie. Et parti Ch. Lafite-Rotschild 1900 og Ch. Margaux 1869 ble murt inn bak en vegg i kjelleren til en kjent negosiant i Bordeaux under den første verdenskrigen. Tyskerne stod langt inne i Frankrike, og med krigen mot Preussen i 1870 friskt i minne, var det mange som skjulte vin og andre verdier i tilfelle av at tyskerne nok en gang skulle legge beslag på verdiene deres. Vinen gikk i glemmeboken, og den ble først funnet på 2000-tallet i forbindelse med byggearbeider i kjellerne. Da hadde kassene med de to nevnte vinene ligget der i langt mer enn 100 år. Det er sjelden man fortærer en museal gjenstand, men da gjorde vi det. Og for en vin!



PER MÆLENG

Per Mæling er senior produktsjef i Vinmonopolet og har ansvar for produktutvikling i spesialbutikkene. Han har en magister- og doktorgrad i litteraturvitenskap og har skrevet om vin i mer enn 20 år.

Gode råd var dyre, for hvordan kunne man klare å skjule en stor vinkjeller hvis man ikke hadde tid til å flytte den til et trygt sted?

QUIZ

Test din kunnskap

SOPP

LETT

Kva er det som omdannar sukker til alkohol?

MIDDELS

Kva er det latinske namnet på edelråde, kjent frå dessertvinar som sauternes og tokaji?

VANSKELEG

Kva for sherrytypar blir laga med flor?

SIDER

LETT

Kva er den vanlegaste ingrediensen i sider?

MIDDELS

Kvar ligg den siderproduserande regionen Asturias?

VANSKELEG

Kva er Yarlinton?

SKUM

LETT

Kva består skummet på Irish coffee av?

MIDDELS

Kva er det svenskane kallar «skumpa»?

VANSKELEG

Kva består skummet i øl av?

SMAK

LETT

Kva er dei fire grunnsmakane?

MIDDELS

Kva er den femte grunnsmaken?

VANSKELEG

Kva heiter reseptorane på tunga som registrerer smaksinntrykk?

HISTORISK



FOTO: VINMONOPOLET



Kjønnsdelt kantine

Kantina til dei mannlige funksjonærene i Trondheim gjekk under klengenamnet «Upper Ten». I 1980 blei ho slått saman med kvinnekantina «Feminensen».

Heilt fram til 1980 var det egne kantiner for menn og kvinner på Polet. Då blei den siste kvinnekantina ved Vinmonopolets anlegg ved Nyhavna i Trondheim avvikla.

Etter at det hadde vore opptil fire ulike kantiner, tilpassa kjønn og klasse, skulle ein møte framtida med éi kantine for funksjonærar og éi for arbeidarar.

Dei to funksjonærkantinenene blei skildra slik i Adresseavisen i 1980: «Kvinnelige funksjonærer holder til i et lite avlukke dominert av en diger potteplante som borti mot tapetserer den ene veggen. Hos gutta i funksjonærstaben er kortveggen preget av pokaler fra egne bedriftsidrettsbragder, radio, kassettpiller, avishylle med kortstokk og bokhylle. Slikt finnes selvsagt ikke hos damene.»

Neste utgåve av Vinbladet kjem i november. Da får du gode råd om val av drikke til julematen.



FOTO: MOMENT



Få Vinbladet heim – heilt gratis!

Dersom du blir abonnent, får du Vinbladet rett heim i postkassen seks gonger i året.

SLIK BLIR DU ABONNENT PÅ VINBLADET:

1. Gå til vinmonopolet.no og klikk på «Min side» oppe til høgre.
2. Logg inn med e-postadresse og passord dersom du allereie har ein kundeprofil.
3. Dersom du ikkje har registrert deg tidlegare, må du fylle ut felte i skjemaet og klikke på «Registrer bruker».
4. Klikk på «Profil», og sjå nedst på sida.
5. Klikk i den røde firkanten «Ja takk!» i boksen til høgre.
6. Velkommen som abonnent!

Vinbladet kjem annankvar månad. Derfor kan det ta ei stund før du får det første bladet i postkassen. I mellomtida kan du gjerne ta med deg bladet neste gong du er på Polet. Du får det gratis i alle butikkane våre. *Kontakt oss gjerne på kundesenter@vinmonopolet.no dersom du har forslag til oss, eller dersom det er noko du lurar på!*

Bli med Vinmonopolet på øl- og vinkurs!

No kan du bli med på kurs med dei tilsette i Vinmonopolet! På vinmonopolet.no/vinkurs finn du ei oversikt over tema, stader og prisar. Kursa våre er unike ved at det er få deltakarar og diskusjon undervegs i smakinga. Kursa er populære og blir raskt utselde, så det er lurt å melde seg på tidleg. Det mest populære kurset er «Lær å smake raudvin». Nye tema til hausten er «California» og «Klassisk, fransk raudvin». Er det noko du lurar på? Send oss ein e-post til vinkurs@vinmonopolet.no



NYTT TELEFONNUMMER **22 01 50 00**



FACEBOOK
VINMONOPOLET



INSTAGRAM
ASVINMONOPOLET