



# VINBLADET

NR. 6 / 2017 / 30. ÅRGANG



## Thanksgiving

Vi gir deg oppskrifter og råd om drikke til amerikanernes store høsttakkefest.

**JULEØL**

POPULÆR OG VARIERT  
ØLKATEGORI

**FRIULI**

UKJENT VINOMRÅDE I  
VELKJENT VINLAND

**FAGAVDELINGEN**

HVA SKJER I HODET TIL EN  
BLINDSMAKER?

# God jul!

I Vinbladet denne gangen finner du flere artikler med forslag til drikke til julematen og gode råd om julehandelen. Desember er måneden vi drikker mest i hele året, noe også våre salgstell bekrefter.

Førjulstiden og selve jula byr på mange anledninger til å komme sammen for å ha det hyggelig og glede seg ekstra over god mat og drikke. For de aller fleste gir dette bare glede, men vi vet også at ekstra høyt alkoholkonsum kan skape problemer for noen.

Det er gode grunner til at vi har valgt å ikke ha våre butikker åpne på julaften. Jula er en familiefest og mange feirer den sammen med barn.

Alkovevttorganisasjonen AV-OG-TIL retter oppmerksomheten mot situasjoner der alkohol utgjør en særlig risiko eller kan være til ulempe for andre. De anslår at minst 90 000 barn har en forelder som har misbrukt alkohol det siste året – det vil si nesten hvert tiende barn. Og altfor mange barn gruer seg til jul. AV-OG-TIL oppfordrer oss til å snakke om dette og ønsker at de voksne har et bevisst forhold til alkohol når de går i juleselskap der barna er en viktig gjest.

Til alle matretter foreslår Vinbladet også alkoholfrie alternativer. De alkoholfrie drikkene finner du i en egen hylle i butikkene våre. Og produktene vi selger, holder høy kvalitet. Dette er mer enn bare alternativer til alkoholholdig drikke, det er mat- og festdrikker som står støtt på egne ben. For eksempel er en frisk og saftig eplemost til salt og fet julemat en kombinasjon jeg kan anbefale deg å prøve. Vi lanserer flere nye alkoholfrie produkter nå i november, også boblende festdrikker som kan passe til nyttårsfeiringen.

*Jeg ønsker alle Vinbladets lesere en riktig god jul og et godt nytt år!*

*Hilde Britt Mellbye*

**Hilde Britt Mellbye**  
Administrerende  
direktør



FOTO: ANNE ENGBRAV

6

## VIN FRA FRIULI

Italia er et velkjent og populært vinland. Vi gir deg insidetips til det ganske ukjente vinområdet Friuli.

10

## THANKSGIVING

Erik Thallaug gir deg oppskrifter og gode råd til den amerikanske høsttakkefesten. Terri Robinson fra Vinmonopolet Bekkestua foreslår hva som passer i glasset.

26

## BLINDSMÅKING

Fagavdelingen tar deg med inn i hodet på en blindsmaker. Hvilke nøkler er til hjelp for å bestemme vinenes identitet?

## LES OGSÅ:

4 Mine favoritter

5 Alkoholfrie vinterdrikker

18 Juleøl, tradisjonelt og trendy

20 Aktuelt

22 Portrettet

30 Ettersmak

VINBLADET NR. 6/2017, 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

**Formgivning:** Spoon as

**Forsidefoto:**

Erik Thallaug

**Trykk:** RK Grafisk

Trykt på miljøvennlig papir.  
Opplag: 77 000

**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](http://www.vinmonopolet.no) eller [kundesenter@vinmonopolet.no](mailto:kundesenter@vinmonopolet.no)



NOVEMBER – DESEMBER

# Nytt frå Polet

Varefagleg rådgivar Anders Stueland om nyheitsleppet



Fredag 3. november lanserer vi omtrent 80 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 Friuli på side 8 – 11.



ROM

## Sukkersaft

I Det karibiske havet ligg Martinique og Guadeloupe. Grøne og saftige sukkerrør blir hausta, knuste og pressa for søt saft, som så blir gjæra og destillert til eit vassklart brennevin som blir rhum agricole. Mesteparten blir tappa på flaske etter kort lagring eller ein snartur innom fat. Men noko blir lagra fleire år på nye fat eller brukte bourbon-, cognac-, whisky- og vinfat. I det tropiske klimaet går dei kjemiske prosessane fortare, og allereie etter tre-fire år har det skjedd mykje. Fatmodna rom kan drikkast utan paraply eller noko anna i glaset. Kjenner du smaken av brunt sukker, tørka frukt, vanilje og eit lite hint av krydder?



CHAMPAGNE

## Festdrikk og matdrikk

Inga anna drikke kan konkurrere med posisjonen champagne har når noko skal feirast. Mellom nyheitene denne gongen finst det fleire champagnar, mellom anna nokre laga på druesortar det finst veldig lite av i Champagne. Det kjennest trygt å velje eit merke du kjenner eller har høyrte om når du skal kjøpe ein såpass dyr vin som champagne, det forstår eg. Men vi kan hjelpe deg med å finne fram mellom ulike stilar og ikkje minst prisar. Visste du forresten at mange druedyrkarar i Champagne har begynt å lage vin sjølve i staden for å selje druene til champagnehusa? Eg har vore så heldig å få prøve champagne til mange ulike matretter, og det er nesten sjokkerande kor mykje han passar til. Her skal du få nokre tips.

**Litt utanom det vanlege:** Lutefisk, ribbe, fårrikål, fish and chips, pølser (utan så mykje ketsjup), popkorn og ostepop.

**Dei klassiske kombinasjonane:** Østers, hummar og sjøkreps, blinis med kaviar.

BORDEAUX

## For alle

Bordeauxvin er faktisk berre gjæra druesaft som du ikkje treng å vere ekspert eller vinsamlar for å nyte. Bordeaux produserer nesten ein milliard flasker vin i året! Berre ein forsvinnande del kjem frå prestisjeslott. Resten er frå dei rundt sju tusen andre produsentane i området. Frå mindre kjende underområde som Côtes des Bourg kan du finne faste og friske raudvinar som kan lagrast nokre år. For deg som vil ha vin frå meir kjende område, lanserer vi både Pomerol og Saint Julien.



RAUDVIN

## Nebbiolo

Første gongen eg smakte raudvin laga på druetypen Nebbiolo, hadde eg lese at vinane var brutale tannin-beist. Men Nebbiolo viste seg heldigvis som noko heilt anna. Det var ei ny verd av aroma som svart te, appelsinskal, rosmarin, tjøre og tørka sopp. Nebbiolo blir mest dyrka i Piemonte i Italia og er best kjend frå vintypene barolo og barbaresco. Utanfor Italia er det få produsentar som held på med denne distingverte sinnadrua. Men vel dei først å jobbe med Nebbiolo, meiner dei alvor. Vi lanserer nebbiolo frå både Italia og USA.

ALKOHOLFRIIT

## Hippe bobler

Sommaren lever vidare i dei alkoholfrie frukt- og bærmøstane du får hos oss. Lukk auga, kjenn smaken av eple, solbær eller bringebær, og vips har du ferske myggstikk og gras mellom nakne tær. Eg har meir saklege argument òg. For dette er god drikke når familien er samla. Dei smaker godt til både ribbe, and, lutefisk og pinnekjøtt. Vi lanserer nye mostar med eple og solbær og musserande eplemost. Alkoholfritt har si eiga hylle i butikkane våre.

MEIR INFORMASJON

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



ALLE FOTO: ISTOCK

# Toscana er hjertebarnet!

– Chianti og brunello de Montalcino gjør meg varm om hjertet, sier Lovise Gjerde, 50 år og butikksjef på Moa, Ålesund.

FORTALT TIL MARGRETHE SELAND, BUTIKKEN STEEN & STRØM

Det var under en reise i Italia for noen år siden at Lovise falt pladask for mangfoldet i både vinene og landskapet i Toscana. Området mellom Firenze og Siena omtaler hun som det vakreste som finnes, og Sangiovese er favorittdruen.

Lovise er utdannet siviløkonom fra NHH i Bergen, og har jobbet 11 år på Vinmonopolet. Lovise holder seg faglig oppdatert ved å smake så mye vin som mulig, ofte i kombinasjon med mat.

## FAGLIG PÅFYLL

For fagstoff går jeg generelt mer på nettet enn jeg sjekker i bøker, men «Vinens verden» av Hugh Johnson er alltid nyttig. Jeg bruker søkemotoren «google» mye, men sørger alltid for å kvalitetssikre informasjonen ved å se på flere sider og å søke bredt. Vi har også god opplæring internt på Vinmonopolet. Ellers lærer jeg mye av varefaglige temaer i Vinbladet. Dessuten er det veldig viktig å smake så mye som mulig.

## REISEMÅL

Mine favorittbyer i Toscana er Siena og Lucca. Området

mellom Firenze og Siena er spesielt naturskjønt, og jeg vil nesten si at det er det vakreste stedet som finnes. Lucca er som en spennende labyrint, mens Siena har et flott amfi, gode restauranter, hyggelige mennesker og er mye roligere enn for eksempel Firenze. I Siena kan du be restaurantserverene sette sammen spennende kombinasjoner av mat og lokale viner!

## FAVORITTKOMBINASJONER

Jeg har spesielt to favorittkombinasjoner. Den tradisjonelle er en viltrett med hjort som hovedingrediens. Til den serverer jeg fløtegratinerte poteter med soppstuing og en kraftig brunello som drikke til. Min litt mer moderne kombinasjon har også hjort som hovedingrediens, men i dette tilfellet er den grillet. Til dette serverer jeg en lett salat med parmesan, rucola og god olivenolje sammen med friterte søtpoteter. Overraskende nok passer en kraftig, godt lagret brunello også til denne retten.

## MAT I SESONG

Rundt november-desember serverer jeg gjerne en lammeskank med bakte

rotgrønnsaker (kålrot, rødbet og gulrøtter) som tilbehør. Til dette lager jeg en stappe av potet, sellerirot og pastinakk. Også til denne retten passer det godt med en kraftig brunello di Montalcino.

## TIPS TIL NYBEGYNNEREN

Smak, smak og smak! Mitt beste tips er hele tiden å smake noe nytt. Ikke kjøp den samme vinen hver gang! Be om tips til nye viner i butikken din. Du kan for eksempel si at du liker en bestemt vin, og få den polansatte til å anbefale en vin som ligner.

## SANGIOVESEDRUEN

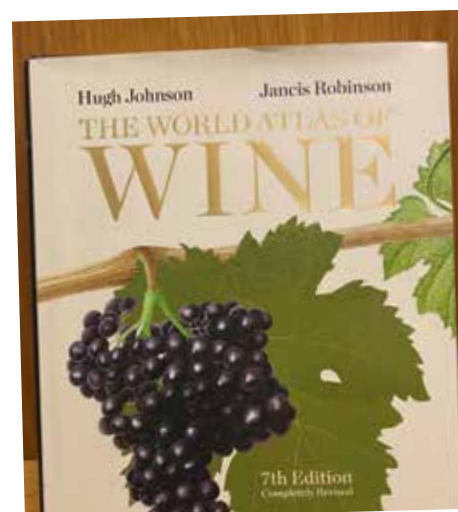
Sangiovese har mye fruktighet som minner om moreller, kirsebær og litt skogsbær. Druen gir ofte kraftige og svært lagringsdyktige viner med god syre, faste tanniner og et moderat alkoholnivå. Den er plantet over store deler av Italia, men er kanskje best kjent fra Chianti og Montalcino i Toscana.

## MELD DEG PÅ KURS!

Vinmonopolet har kurs om klassisk italiensk rødvin. For informasjon og påmelding, se [vinmonopolet.no/vinkurs](http://vinmonopolet.no/vinkurs).



*Lovise Gjerde*



*Faglig påfyll*



*Montalcino, Italia*



# Alkoholfrie vinterdrikker

Fredag 3. november lanserer vi nye alkoholfrie produkt som passar til samankomstane i jula.

Neste gong du besøker oss, anbefaler vi ein tur innom hylla der dei alkoholfrie varene står samla. Her finn du gode alternativ for alle høve og matretter.

Blant dei nye varene er to nye gløgg. Den eine er laga med alkoholfri raudvin, den andre med økologisk eplemost.

Vi har fått mange spørsmål om alkoholfri drikke i mindre pakningar. No lanserer vi derfor ein av dei mest populære musserande vinane våre, ein blanc de blancs, i småflasker à 2 dl. I tillegg kjem ein alkoholfri raudvin av drua Cabernet Sauvignon i halvflasker. Han vil passe

fint til mellom anna sesongprega kjøttmåltid.

Vi lanserer òg ein ny eplemost blanda med solbær som varmt kan anbefalast til pinnekjøttet.

For første gong presenterer vi no eit alkoholfritt øl som heller ikkje inneheld gluten. Det kjem òg ein alkoholfri IPA.

Musserande eplemost passar fint som aperitif eller for å feire det nye året. Dersom du vil blande ein festdrink som passar for alle, passar både eplemost og hylleblomtonic bra. Her får du forslag til ein vinterleg festdrink som alle kan nyte.

## Festdrink for alle

(4 porsjonar)

- 1 flaske Ringi Eplefyrd (musserande eplemost)
- 1 flaske Thomas Henry Elderflower tonic (hylleblomtonic)
- 2–3 dl tranebærjus
- 2 ms sukker
- 1/2 ts kanel
- 1/2 ts muskat
- 1/2 ts allehande
- 1 eple i skiver
- Nokre tranebær
- 4 kanelstenger

Bland eplemost, tonic og jus i ei stor mugge. Bland det malne krydderet med sukker på ein tallerken. Dypp kanten på glasa i eplemost og deretter i krydderblandinga. Legg ei epleskive, ei kanelstong og nokre tranebær i kvart glas, og fyll opp med festmost.









# Psst!

## Vil du høre en hemmelighet?

Nordøst i Italia ligger Friuli. Et ukjent vinområde som begeistrer selv de mest blaserte vinekspertene.

TEKST OG FOTO: ANNE ENNGRAV

La meg introdusere Friuli, et vinområde som ikke er helt italiensk, ikke helt slavisk og ikke helt germansk, men helt seg selv. Det fruktbare landskapet i Italias armhule har måtte tåle alt fra blodige slag, den kalde krigens grenseposter og massiv fraflytting. På tross av krig og fred, medgang og motgang, har bøndene i Friuli laget vin. Først og fremst til seg selv, men de siste årene har også resten av verden begynt å få øynene opp for Friulis hemmeligheter: vinene.



# Spennende druer til god mat

Selv om druenavnene er nye og annerledes, er Friuli overraskende enkelt å forholde seg til. Her er ingen kompliserte vinmarksinndelinger eller cru-systemer. På etiketten er det druetype og produsent som er den viktigste informasjonen. Over 30 forskjellige druesorter er tillatte å bruke i Friuli. Her får du en oversikt over noen av de lokale druetyperne som du nå kan finne på Polet, og tips til matretter som kan passe til.

## RIBOLLA GIALLA



Druen er ikke veldig aromatisk, men gir noen fine aromaer av blomst og sitrus i tillegg til en god friskhet. Den modner sent, og er blant de siste druene som høstes. Druen er plantet over hele Friuli, men de mest anerkjente kommer fra DOC Collio. Brukes også i blandinger med andre druer. Ribolla Gialla er for øyeblikket en av de mest trendy druene i Italia.



**Mattips:** En matvennlig drue som passer til mye. Prøv til grillet fisk, skalldyr eller lette pastaretter.

## FRIULANO



I 2007 ble det forbudt å bruke navnet Tocaj Friuliano på druetyperne som nå går under navnet Friulano. Årsaken er at druenavnet var til forveksling likt den ungarske vinen Tokaji. Druen er i familie med Sauvignon Blanc, og har noen av de samme grønne aromaene. Den gir viner med en lett oljet munnfølelse, og middels friskhet.



**Mattips:** Lokalt brukes den til fete fisketyper som sardiner og ansjos. Prøv den gjerne til laks eller fiskesuppe. Også denne vinen er god til vellagret spekeskinke.

## MALVASIA



Denne lokale typen av Malvasia heter Malvasia Istriana. Det er en aromatisk drue med karakteristiske blomsteraromaer, men ikke så parfymert som andre malvasiavarianter. Den har god friskhet, og er en vanlig drue i oransjevin.



**Mattips:** Hvitvinsvariantene er gode til hvit fisk som torsk og breiflabb, men oransjevinene takler litt mer trøkk. Prøv det til salt mat som spekemat eller pinnekjøtt.



Som produksjef i Vinmopolet med spesielt ansvar for blant annet italienske viner, kjenner Tone Veseth Furuholmen Italia til fingerspissene. Men selv for henne er Friuli noe nytt. – Det er det unike og uoppdagede ved området som fasinere meg, forteller hun. – At Friuli er så rik på spennende druetyper og ulike produksjonsmetoder, er det få som vet. Og la oss endelig beholde det som en godt bevart hemmelighet.

Friuli har mange spennende matspesialiteter. San Daniele-skinken som har fått internasjonal anerkjennelse er blant de best kjente.

## SCHIOPPETTINO



Etter andre verdenskrig holdt denne druen på å forsvinne helt, og den er fremdeles utrydningstruet. Bøndernes målbevisste arbeid har heldigvis økt både status og mengde vin laget på Schioppettino, eller Ribolla Nera som den også er kjent som. Vinene har dyp rød farge, og en saftig munnfølelse. Aromaer av blomst og pepper sammen med mørke, modne bær er typisk.



**Mattips:** Til den lokale retten frico som er potet med mye smeltet, sprøstekt ost, er Schioppettino vanlig følge. Prøv den gjerne til viltretter eller svinekjøtt.

## TERRANO



Teran eller Terrano er typisk for underområdet Carso. Det er en variant av en annen Friulidruer, Refosco, men denne dyrkes alltid over 300 moh. og gir syrlige rødviner. Terrano har ofte aromaer av mørke og røde bær, kirsebær og urter. Legenden sier at jerninnholdet i disse vinene er så høyt at vinene i sin tid ble brukt som medisin og solgt på apotek.



**Mattips:** På grunn av den livlige syrligheten, kan denne fint brukes de gangene du har lyst på rødvin til hvitvinsmat. Den smaker også godt til juletallerkenen.





# Best i bakkene

Friuli-Venezia Giulia er det lange og offisielle navnet på regionen. Det strekker seg fra Slovenia i øst, til alpine i nord, Veneto i vest og Adriaterhavet i sør. Forenklet sagt så kommer kvalitetsvinene fra bakkelandskapet i den østlige delen. På flatlandet lages det vin i større volum. Her er en kjapp oversikt over Friulis mest anerkjente underområder.

ILLUSTRASJON: FRABOPE-ORLAGET



## ● COLLI ORIENTALI

I det nord-østlige hjørnet av Friuli ligger DOC Colli Orientali som har mange likheter med Collio. Landskapet er kupert, men de fleste vinmarkene ligger i åssidene foran alpine. Jordsmonnet, la ponca, og klimaet er omtrent det samme som i Collio. Hver vinprodusent eier i gjennomsnitt seks hektar vinmark, som er veldig lite, og det er et sterkt fokus på kvalitet. Tradisjonelt sett er dette et hvitvinsområde, men det er en stadig økende produksjon av røde viner av lokale druesorter. Området er også kjent for gode, søte viner laget av tørkede druer.



## ● COLLIO

I åssidene inntil grensen mot Slovenia ligger DOC Collio – et lite område med omtrent 250 vinprodusenter som har mange likheter med Colli Orientali. Her er det små eiendommer og småskalaproduksjon som gjelder. Hvitvin er den mest vanlige vintypen herfra. Området er det mest anerkjente i Friuli, og kvalitet er viktigere enn volum. Det er for eksempel bare lov å tappe vinen på flaske, ikke BiB i Collio. Jordsmonnet er kalkrikt og kalles *ponca*, eller *flysch di Cormons*.



## ● CARSO

Carso er det mest egenartede underområdet i Friuli. Det ligger som en liten blindtarm i åssiden klemt mellom Adriaterhavet og Slovenia. Vinden fra havet, som lokalt går under navnet *Bora*, har en tørkende effekt og gjør det blant annet lettere å drive økologisk. Store deler av området er en nasjonalpark, og nye vinmarker er vanskelige å få tak i. Viner herfra lages i små mengder og med begrenset tilgjengelighet. Jordsmonnet er en blanding av gul, kalkrik jord (*Terra Gialla*) og rød, jernholdig jord (*Terra Rossa*). Hvitvin med skallkontakt, også kalt oransjeviner, har fått en del internasjonal oppmerksomhet, men her finnes også mer gjenkjennelige hvitviner og rødviner.



FOTO: MARIE STEFFENS

Når drueskallet får ligge sammen med druemosten i et par uker før pressing, får vinen får både farge, aroma og tannin fra skallet.

# Oransjevin

I Carso er det lange tradisjoner for å lage hvitvin på samme måte som en rødvinn. Det vil si at drueskallet får ligge sammen med druemosten i et par uker før pressing. Det gjør at vinen får både farge, aroma og tannin fra skallet. Metoden er omdiskutert både lokalt, og i vinverdenen generelt. Foreløpig er det derfor ikke lov til å sette kvalitetsstempelen DOC Carso på flasker med oransjevin. Motstanderne mener at skallkontakten dekker til aromaene fra druen og voksestedet, mens tilhengerne setter pris på aromaene og strukturen fra hele druen, også det som finnes i skallet. Andre vinområder er også kjent for slik vinstil, blant annet områder i Slovenia og Georgia. Flere vinmakere verden over eksperimenterer nå med denne metoden. Hvis du vil prøve en slik hvitvin, kan du se etter merket oransjevin i hyllene våre. Vær forberedt på en litt uvanlig vinopplevelse. Prøv oransjevin til pinnekjøttet eller lammelåret. I Carso nytes den ofte til den lokale spekemat.

## VISSTE DU AT?

- ▶ Ronco eller Ronchi er vanlig å se på etiketten på Friuliviner. Det er entalls- og flertallsformen av det friulianske ordet for terrassert åsside.
- ▶ Franske adelsfamilier innførte franske druer som blant annet Chardonnay, Merlot og Sauvignon Blanc da de ferierte og kjøpte opp eiendommer i området for mer enn 200 år siden. Druene har vært dyrket så lenge i Friuli at de nå regnes som historiske. Fremdeles er Sauvignon Blanc en av de viktigste druene i området.
- ▶ Selv om prosecco er kjent som en vin fra Veneto, ligger mange av proscocovinmarkene i Friuli.



På vinmonopolet.no finner du en grundigere gjennomgang av Friulis historie, regioner og druer.

# THANKSGIVING

Til en vellykket amerikansk høsttakkefest trenger du først og fremst hyggelige gjester og en stor kalkun. Matoppskrifter og råd om drikke får du av oss.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO ERIK THALLAUG

Erik Thallaug er i full sving på kjøkkenet. Han er fast fotograf for Vinbladet, og denne gangen stiller han i tillegg opp som kokk. I stua sitter Terri Robinson, ekspeditør i butikken Bekkestua. Hun er engasjert i samtale med Eriks amerikanske familie som om de var gamle kjente. På TV vises amerikansk fotball, og stemningen er avslappet og god.

– Sånn er det alltid på thanksgiving. Mens kokken står på kjøkkenet, koser gjestene seg i stua, forklarer Terri.

## HJEMMEKOKKENS STORE MÅLTID

Det tar ikke lang tid før deilige dufter brer seg i huset, og en etter en kommer gjestene liksom tilfeldig innom kjøkkenet. For å hjelpe til med noe, sjekke grytene og snike til seg en smakebit.

Erik liker å lage mat til familien sin, men det hører til sjeldenhetene at han serverer så mange forventningsfulle gjester som ved thanksgiving. Han kaller det «hjemmekokkens store måltid».

– Når jeg holder på med maten, pleier jeg å tenke på at nå strever flere millioner mennesker med akkurat det samme. Det er ganske fint, sier Erik og smiler.

## VIKTIGST Å VÆRE SAMMEN

Det er noen forskjeller på hvordan thanksgivingmåltidet tilberedes fra sted til sted i USA og enhver familie har sine spesialiteter. Men kalkunen spiller alltid hovedrollen. Og det må være tranebær og saus. Duften når søtpotetene tas ut av ovnen, utløser et unisont «Ahh!» fra de amerikanske gjestene, og Terri innrømmer at hun får litt hjemlengsel.

– Men innholdet i festen er tross alt det viktigste. Det handler om å ha det hyggelig sammen, forklarer Erik.

## TAKKNEMLIGHET

Når man setter seg til bords, er det vanlig at verten ønsker velkommen og sier noen ord om takknemlighet. Gjestene



### TERRI ROBINSON (41)

Deltidsekspeditør, Vinmonopolet Bekkestua, Oppvokst i Ohio, USA.

#### Takknemlig for:

En morsom jobb med hyggelige kolleger og hyggelige kunder. Mye nytt å lære hver eneste dag.

### ERIK THALLAUG (49)

Fotograf for Vinbladet. Bodde i Illinois som barn, har familie i California.

#### Takknemlig for:

En fin familie, god mat og drikke og en spennende og utfordrende jobb.

inviteres også til å fortelle hva de er takknemlige for. – Det kan for eksempel være at du er glad for å få være til stede ved feiringen, det behøver ikke være noe veldig spesielt eller personlig, sier Terri.

Det er vanligvis mannen i familien som trancherer fuglen og Erik ser det som en ære å få gjøre dette. – Det blir nesten som en manndomsprøve når en voksen sønn første gang får oppdraget, sier han.

Amerikanerne er veldig bevisst på historien bak festen (se side 15). Siden temaet er takknemlighet og inkludering, gjør mange en innsats for folk som ikke har like mye å være takknemlige for som dem selv, for eksempel ved å servere mat til hjemløse.

## DRIKKE TIL THANKSGIVING DINNER

Terri forteller at butikken får endel spørsmål om drikke til thanksgiving på denne tiden av året. – På Bekkestua bor det mange amerikanere, og akkurat som halloween, er thanksgiving i ferd med å bli en norsk fest, tror hun.

Når Terri skal foreslå drikke, synes hun det aller viktigste er å finne noe kunden selv liker. Saftig og konsentrert fruktighet, god friskhet og moderat tannin er fine egenskaper til den søte og kraftige maten, forklarer hun.

Både hvitvin, eplėsider og fruktig øl kan passe, men personlig foretrekker Terri rødvin av druen Pinot Noir. En gang serverte hun gjestene sine pinot noirer fra fem ulike land. En vin fra New Zealand falt aller best i smak.

Terri forteller av det lages vin i Ohio der hun kommer fra også. Men kvaliteten er ikke på høyde med de mest kjente vinområdene, som Napa Valley, bare en snau times kjøring fra Eriks familie i California.

Både Terri og Erik liker godt norsk eplemost eller tranebærjuice, gjerne blandet med boblevann, til maten. Thanksgiving er en familiefest, og alkohol konsumeres med måte, sier de.





Terri Robinson fra Vinmonopolet Bekkestua hjelper gjerne kundene med å finne drikke til amerikansk taksgiving. Du finner hennes forslag på side 14 Erik Thallaug gir deg oppskrifter og tips på neste side.

# Eriks Thanksgiving dinner

Erik har som mål at måltidet skal bli så likt det han fikk som barn da han bodde i Illinois, og senere hos far og stemor i California. Han bruker en blanding av tradisjonelle familieoppskrifter, egne erfaringer og tips fra nettet.

Alle oppskriftene er beregnet til 8-10 personer.

## KALKUN

**Beregnet 0,5 kg kalkun per person (til 10 bør du ha en fugl på 6 kilo)**  
**Saltlake (350 g salt og 3,5 l vann)**  
**2 sitroner**  
**Smør**  
**1-2 epler**  
**1-2 løk**  
**2-3 selleristenger eller en sellerirot**  
**Noen svsker**  
**0,5 l tørr hvitvin (eller vann)**  
**Fersk rosmarin og timian**  
**Salt og pepper**

En frossen fugl bør tines i kjøleskap. Det tar 1-2 døgn, alt etter størrelsen. Ta ut hals og innmat og skylt fuglen. For bedre saftighet og smak legger Erik kalkunen i saltlake i 12-14 timer, eller over natten. Tørk av etterpå.

Gni kalkunen godt med en halv sitron og masse mykt smør overalt, også under skinnen på brystet og der du kommer til. Krydre med salt og pepper, gni det gjerne inn. Stapp et par halve sitroner, eplebåter, noen svsker, salt, pepper, rosmarin og timian inn i hulrommet i kalkunen. Legg kalkunen i langpanne sammen med noen halve løk og biter av selleri eller sellerirot. Hell vann eller hvitvin i panna. Stek kalkunen på 160 grader. Pensle eller øs over sju med skje eller sprøyte underveis i steking. Det gjør underverker! Ta kalkunen ut når temperaturen er 65-66 grader i brystfileten eller den tykkeste delen av låret (der termometeret ikke treffer bein). Det tar ca. 30 minutter per kilo kjøtt. Stikk en kniv i låret og se at kjøttsaften som kommer ut er klar (en hvit

serviert hjelper her). Pakk kalkunen i aluminiumsfolie og kjøkkenhåndklær/grytekluter og la den hvile minst en halvtime før servering.

## MANDELPOTET-MOS

**Ca. 1,5 kg mandelpoteter (beregnet minst tre til hver)**  
**3-4 ss smør**  
**Ca. 2,5 dl fløte, melk eller rømme**  
**Salt og pepper**

Skrell potetene og la dem småkoke/trekke i 15-20 minutter til en gaffel lett kan stikkes gjennom dem. Hell av vannet og mos potetene med en stapper eller moser til ønsket konsistens. Ha i en god klatt meierismør og rør inn enten fløte, rømme eller melk, litt og litt, til mosen er lett og luftig. Smak til med salt og pepper.

## STUFFING

**1 brød - surdeig/landbrød, skåret i terninger**  
**2-3 epler, skrelt og hakket i biter**  
**1 pakke stangselleri, hakket**  
**200 g svsker, hakket**  
**150 g valnøtter, hakket**  
**4-5 sjalottløk, hakket**  
**1/4 liter portvin (eller appelsinjuice)**  
**Fersk salvie og timian, hakket**  
**Salt og pepper**

Legg de hakkede svskene i bløt i portvin minst en time før du begynner å lage stuffing. Rist brødtorningene i en langpanne i ovnen på 200 grader i ca. 10 minutter. Stek sjalottløk lett i smør. Tilsett epler, selleri og valnøtter, og stek på svak varme noen minutter til eplene og sellerien blir litt bløte. Ta svskene opp av portvinen og ha dem i pannen med det andre. Tilsett urtene og rør om. Bland inn de ristede brødtorningene og ha alt over i en ildfast form. Hell over portvinen. Bak i ovnen på 160 grader i 30 minutter.

## SØTPOTETER

**2 kg søtpoteter**  
**3 3/4 dl sukker**  
**2 spiseskjeer Maisenna**  
**5 dl vann**  
**2 ts vaniljesukker**  
**2 dl brunt sukker**  
**2 spiseskjeer smør**  
**1/2 ts kanel**

Kok søtpotetene hele med skall i 25-30 minutter, til de akkurat begynner å bli møre. Pass på, det er lett å koke dem for lenge! Hell av vannet og skylt potetene i kaldt vann for å stoppe kokingen. Skrell og skjær i passe store båter når potetene har kjølt seg ned litt. Bland sukker og Maisenna med vann i en kjele og varm opp under konstant omrøring på middels varme til blandingen tykner og sukkeret har smeltet. Fjern fra varmen og rør inn smør og vaniljesukker. Legg potetbitene i en stor ildfast form og hell sukkerblandingen jevnt over. Bland brunt sukker med kanel og dryss over. Bakes i ovnen på 180 grader i 30 minutter.

## FLØTESAUS (GRAVY)

**2-3 sjalottløk, hakket**  
**4 dl hvitvin**  
**Innmaten og halsen fra kalkunen**  
**6 dl av stekesjyen fra kalkunen**  
**4 dl fløte**  
**Salt og pepper**

Fres sjalottløken gyllen i smør i en kasserolle sammen med innmaten og halsen fra kalkunen. Ha i hvitvin og kok til væsken er redusert til en tredjedel. Tilsett kalkunkraften og la det koke i 5 minutter. Hell i fløte og la det småkoke til det tykner. Du kan eventuelt bruke litt Maisenna for å få det tykkere. Smak til med salt og pepper og sil sausen til slutt.

## TRANEBÆRSAUS

**1/2 liter tranebær**  
**2 ss vann**  
**2 ss revet appelsinskall**  
**1/2 ts malt kanel**  
**1/4 ts malt nellik**  
**1/4 ts malt ingefær (eller en bit fersk)**  
**1 1/4 dl honning**

Kok tranebær og vann til skinnen på bærene sprekker, 5-10 minutter. Ha i resten av ingrediensene og gi et oppkok mens du rører. Serveres lun eller kald.

## PUMPKIN PIE

**200 g hvetemel**  
**150 g smør**  
**2 ss vann**  
**1 boks gresskarpuré**  
**1 boks søtet kondensert melk**  
**2 store egg**  
**1 ts malt kanel**  
**1 bit ingefær, revet**  
**1/2 ts malt muskatnøtt**  
**1/2 ts salt**  
**Kremfløte**

Bland hvetemel, smør og vann til en fast deig (bruk gjerne foodprosessor til å begynne med, og fortsett med hånd). Sett deigen i kjøleskapet i en halvtime før du kjevler den ut og trykker den ned i paiformen (24 cm i diameter er passe). Prikk deigen med en gaffel og sett i stekeovnen på 200 grader i ca. 10 minutter. Visp sammen gresskar, kondensert melk, egg, krydder og salt til en jevn røre. Hell røren i formen med paiskallet. Stekes på 180 grader i 35-40 minutter. Serveres lun med pisket kremfløte.





Potetmos



Stuffing



Traneboersaus



Søtroteter



Fløtesaus



Kalkun



Pumpkin Pie





## Eriks beste thanksgivingtips

### PLANLEGG GODT

- ▶ Det er mye som skal forberedes og kjøpes inn, og det er viktig å planlegge. – En av utfordringene er å sjonglere alt som skal ut og inn av kjøleskapet. Så det er fint med en kjøleskapsrydding på forhånd, sier Erik.
- ▶ Til et så stort og komplekst måltid er det en fordel å ha noe ferdig på forhånd, for eksempel kan du kutte opp ingrediensene til stuffingen og lage paideigen dagen før.
- ▶ Husk at det tar et par døgn å tine en stor, frossen fugl!

### UNNGÅ AT KALKUNEN BLIR TØRR

- ▶ Erik lar fuglen ligge over natta i saltlake. Da trekker salt og vann inn i kjøttet og det blir mer saftig. Han bruker plastposen kalkunen kommer i. Skyll posen og vask kalkunen. Legg kalkunen tilbake, hell over saltlaken, snurp igjen og lukk posen med strikkene fra beina. Snu og vend på den av og til.
- ▶ Det er vanskeligere å steke kalkunen jevnt jo større den er. Erik har god erfaring med å dele opp fuglen før han steker den, da er det lettere å kontrollere steketiden og han kan ta ut bitene som blir ferdig først. – Men tradisjonelt skal den jo serveres hel, og jeg får litt tyn for dette av søsteren min, innrømmer han.

### ALTERNATIVER

- ▶ Stuffingen kan også stekes inne i kalkunen. Da får den fastere konsistens og masse smak fra kalkunen. Erik synes han uansett må lage stuffing utenom for at det skal bli nok, derfor lager han alt i en form.
- ▶ Tranebær finnes både ferske og frosne i sesongen. Får du ikke tak i det, kan du bruke tørkede bær og legge dem i bløt i vann eller tranebærjuice.
- ▶ Minimarshmallows strødd over søtpotetene de siste ti minuttene av steketiden gir ekstra sødme og smak for den som ikke kan få det søtt nok.
- ▶ Halvferdige ingredienser kan lette arbeidet. Mange amerikanere bruker dem, og velassorterte norske matbutikker fører også noen av disse varene i sesongen.

### TA VARE PÅ RESTENE

- ▶ Når du inviteres til thanksgiving i USA, får du gjerne rester med hjem. De kan brukes til både lunsj, middag, suppe og sandwich og kan godt fryses ned.



## Terris drikketips til thanksgiving dinner

Maten er rik og mektig. Drikken kan enten være like kraftig for å understreke egenskapene i maten, eller ha en mer oppfriskende og leskende effekt. Uansett er generøs fruktighet fra modne druer godt. – Men det aller viktigste er at du drikker noe du selv liker, sier Terri.

### APERITIFF

Til aperitiff serveres som regel et glass champagne eller crémant.

### RØDVIN

Mange liker rødvin til maten. Vin av druen Pinot Noir har solid frukt og friskhet og moderat tannin, samtidig som de er smaksrike nok, med konsentrert frukt og leskende stil. God modning, slik du finner i vin fra New Zealand og California vil passe godt. Rødvin av den amerikanske druen Zinfandel, eller til

og med italiensk amarone, vil understreke rikheten og kraften i maten. Beaujolais cru eller rødvin fra Rhône-dalen er andre gode valg.

### HVITVIN

Hvitvin er et mer leskende valg med mer friskhet. Sancerre vil framheve smaken av grønnsaker som rosenkål og aspargesbønner. En god riesling eller chenin blanc kan også anbefales. Slike friske viner spiller rollen som «ganerenser» og kan få maten til virke mindre kraftig. Amerikansk chardonnay er fetere og rikere. Den vil spille mer på lag med smaken i gravyen. Vil du virkelig lage feststemning, gjør en rik, modnet champagne jobben.

### ØL

Fruktig øl som norsk eller belgisk saison bidrar med

både frukt og leskende munnfølelse. IPA har frukt fra både humle og gjær, og kan fint hamle opp med mye smak fra maten.

### ALKOHOLFRI

Til høsttakkefesten passer det ekstra godt med eplemost. Tranebærjuice, gjerne blandet med boblevann, smaker også godt til maten.

### DRIKKE TIL PUMPKIN PIE

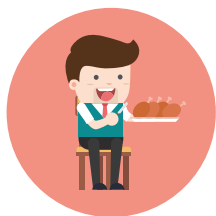
Smaken av paien er krydret, både fra tilsatte kryddere og fra selve gresskaret. Da passer det godt med drikke med smak av tørket frukt og nøtter. Tawny portvin, oloroso sherry, marsala eller madeira er gode hetviner til pumpkin pie. Et mørkt juleøl er en litt annerledes kombinasjon til desserten. Og en kopp kaffe blir aldri feil.





## THANKSGIVING PÅ FILM

Mange nordmenn har et forhold til den amerikanske familiefesten først og fremst gjennom amerikanske filmer. Vil du komme i den rette stemningen, kan du for eksempel sjekke ut Thanksgiving-scenene i filmer som «A Charlie Brown Thanksgiving», «You've got mail» og «Hannah and her Sisters».



## TIPS TIL GJESTEN

Det er ikke så mange «do's and don'ts» rundt Thanksgiving. Takknemlighet og inkludering er hovedtemaet, og med den rette, positive innstillingen kommer du langt.

**Gaver:** Det er ikke vanlig å gi hverandre gaver til Thanksgiving. Men er du invitert på middag, kan du gjerne ta med en flaske vin, aller helst champagne, til vertskapet.

**Antrekk:** Folk flest er ikke så stivpyntet til denne festen. Pent, uformelt antrekk er som regel greit.

**Samtaleemne:** Politikk er ikke det beste samtaleemnet ved et amerikansk middagsbord, og spesielt ikke denne dagen.



## Lokale ingredienser i 400 år

Thanksgiving Day, fjerde torsdag i november, er den viktigste høytidsdagen i USA. Den feires til minne om pilegrimene som kom fra England til Amerika med skipet Mayflower i 1620. Overfarten varte i to måneder, og nesten halvparten av passasjerene omkom i løpet av reisen. De overlevende gikk i land i det som i dag heter Massachusetts og Rhode Island, der en tøff vinter ventet dem. Men de fikk livsnødvendig hjelp av lokale Wampanoag-indianere som lærte dem å dyrke mat og jakte på ville fugler.

Da den første høsten kom, inviterte de hjelperne til et måltid som uttrykk for sin takknemlighet. Menyen har vært nesten uendret i 400 år og består av amerikanske ingredienser.

**KALKUN:** Kalkuner er hønsfugler i fasanfamilien. Kalkunen lever vilt i Amerika og i Midtvesten drev man jakt på dem, mens man lenger øst tidlig startet oppdrett. I dag er det få ville kalkuner igjen.

**TRANEBAER:** Tranebæret er i slekt med vårt tyttebær. Det finnes viltvoksende

tranebær i Norge også, men de amerikanske bærene har en søtere smak enn de nordiske.

**POTET OG SØTPOTET:** På tross av navnelikheten, er ikke de to knollene beslektet. Begge kommer fra Amerika og inngår i Thanksgiving-måltidet. Søtpoteten kan også brukes i desserter.

**GRESSKAR:** Den tradisjonelle avslutningen på Thanksgiving-måltidet er en gresskarpai. Det er forskjellige typer gresskar som brukes til mat og dekorasjon.



## VISSTE DU AT

Abraham Lincoln gjorde Thanksgiving til nasjonal fridag i 1863.

Hvert år siden 1989 har det vært tradisjon at USAs president «benåder» en kalkun til Thanksgiving.

Det engelske navnet «turkey» kommer av at det var tyrkiske kjøpmenn som handlet med ville fugler. Opprinnelig ble det brukt på flere fuglearter enn bare kalkun.

Aminosyren tryptophan i kalkunen får ofte skylden for at folk føler seg døsig etter Thanksgiving-måltidet.

**Ferdigmatselskapet** Swanson lagde den første «TV-dinner» i 1953 etter at de hadde feilberegnet og satt igjen med store mengder kalkunkjøtt etter Thanksgiving.

**Benjamin Franklin** skal ha ønsket å gjøre kalkunen til landets nasjonalsymbol. Han mente den var en «respektabel fugl», mens hvithodeørnen hadde en «dårlig moralsk karakter».

Etter middagen står shopping på agendaen for mange amerikanere. Black Friday, dagen etter Thanksgiving, markerer starten på julehandelen.

Noen serverer Beaujolais nouveau til Thanksgiving. Den unge, fruktige og friske vinen lanseres en uke før festen, tredje torsdag i november, hvert år.

### KALKUNTALL

# 88%

Ifølge «The National Turkey Federation», spiser 88 prosent av alle amerikanere kalkun til Thanksgiving.

# 46 mill

Mer enn 46 millioner kalkuner tilberedes til Thanksgiving i USA hvert år.

# 8,2 kg

I snitt konsumerer hver innbygger i USA 8,2 kilo kalkun per år, først og fremst til Thanksgiving.

# 70/30

En kalkun består av rundt 30 prosent mørkt kjøtt og 70 prosent lyst kjøtt.

# Friskt og fruktig til julens store smaker

Julematen er ofte salt, med fett fra kjøtt, stekesjy eller saus, og gjerne med sødmerik tilbehør. Frisk drikke renser opp i fett, mens god fruktighet og konsentrasjon i drikken står stødig mot de store smakene i julematen.

## RIBBE/SVINESTEK

Fett og litt søt smak i maten gjør at frisk og konsentrert drikke passer fint. Tilbehør som epler og svsker betyr at vi trenger god fruktighet i vinen.

**Vin:** God vin av Riesling (GG eller ortswain), Chenin Blanc eller Ribolla Gialla fra Friuli er gode hvite valg. Musserende som champagne og crémant er friskt og livlig til. Rødvin som passer er pinot noir fra USA eller New Zealand, italiensk barbera eller zweigelt fra Østerrike.

**Øl og sider:** Det trygge valget er juleøl, belgisk dubbel eller pale ale. Surøl som geuze er friskt og spennende. Akkurat som bakte epler er et godt tilbehør til ribba, er en god håndverksider godt å drikke til.

**Akevitt:** Det viktigste er at du velger en akevitt du liker. En lys og urtepreget akevitt kan passe godt.

**Alkoholritt:** Eplemost er friskt og passer godt til. Med bær i mosten blir drikken fyldigere. Alkoholritt juleøl, hveteøl eller blonde.

## PINNEKJØTT

Kjøttet har mye smak, og er fett og salt. Frisk og konsentrert drikke, eventuelt med litt sødme, kan passe godt.

**Vin:** Riesling eller pinot gris med god konsentrasjon, tørr eller med ørlite sødme er hvitvin som passer fint. Vil du ha rødvin, kan du velge sangiovese, pinot noir eller vin fra Sør-Rhône. Hva med å prøve en oransje Malvasia fra Friuli? Det er et vågalt, men godt valg.

**Øl:** Belgisk dubbel og blonde, pale ale, brown ale eller norsk juleøl.

**Akevitt:** Til smaksrik mat som pinnekjøtt passer en brun og krydret akevitt bra.

**Alkoholritt:** Eplemost, gjerne med solbær eller andre bær. Alkoholritt juleøl.

## TORSK

Juletorsken er mild på smak og har litt fett fra smørsausen. Middels smaksrik drikke passer fint.

**Vin:** Vil du ha rødvin, gå for en frisk, lett og fruktig vin. Pinot Noir eller barbera er gode valg. Hvitvin som chardonnay, Muscadet eller hvitvin fra Bandol passer bra til torsk med smørsaus.

**Øl og sider:** Fruktig, friskt øl som blonde eller saison. En fruktig eplestider.

**Alkoholritt:** Lyst, alkoholritt øl eller frisk eplemost.

## LUTEFISK

Retten med tradisjonelt tilbehør er fet, salt og søtlig. Drikken bør derfor være frisk og smaksrik.

**Vin:** Hvit riesling fra Tyskland, tørr eller med ørlite sødme. Musserende som crémant og champagne liver opp kombinasjonen.

Rødvinsdruen Terrano fra Italia gir veldig friske rødviner som kan være et godt rødvinsalternativ til lutefisken.

**Øl:** Belgisk saison og dubbel, eller en pils. For en spennende kontrast kan du prøve bokkøl, porter eller en mørk juleøl.

**Alkoholritt:** Frisk eplemost, alkoholritt hveteøl, eller mørkere juleøl uten alkohol.

## VILTRETTER

Noe viltkjøtt har kraftig smak, annet kjøtt er mildt. Søtlig tilbehør som viltsaus, tyttebær og rotgrønnsaker har mest å si for drikkevalget.

**Vin:** Litt utviklet vin som Piemonte eller Bordeaux eller spansk rioja gran reserva passer godt til viltet. Syrah og Schioppettino er to andre rødvinsdruer som gir nyanserte og fine viltviner. Blanc de noirs champagne er en spennende kombinasjon.

**Øl og sider:** Amber ales eller mørke, maltpregede norske juleøl passer godt til. Det syrlige belgiske ølet kriek er tilsatt kirsebær, og gir friskhet og liv til viltretten. En kompleks fransk sider er et spennende valg.

**Alkoholritt:** Eplemost tilsatt røde og mørke bær passer godt, mørkt alkoholritt øl er også godt til.

## KALKUN

Kjøttet er magert og moderat i smak. Tilbehør som svsker, epler og nøtter tilfører smak og sødme.

**Vin:** Pinot noir fra USA, New Zealand eller Australia. Rødvin fra Bandol passer også godt. Du kan også bruke hvitvin. Riesling, pinot gris og chardonnay er gode valg. Eller hva med champagne?

**Øl og sider:** Friskt og fruktig øl som belgisk blonde og saison passer godt til det lyse kjøttet. Prøv gjerne en norsk sider.

**Alkoholritt:** Eplemost med eller uten bær, alkoholritt lyst øl.

## NØTTESTEK

Denne retten er en julefavoritt blant mange vegetarianere. Den er ganske mild, og smaker først og fremst av nøtter og grønnsakskraft. Frisk og fruktig drikke passer godt til.

**Vin:** For en frisk, fruktig og saftig kombinasjon, prøv en tysk riesling. Vil du heller spille på smaken av nøtter og smør, velg en fatlagret chardonnay som har liknende aromaer fra eikefatet. Vil du ha rødvin, velg en frisk og litt fyldig vin, gjerne med innslag av eik. Rødvin fra Bordeaux eller sangiovese fra Toscana passer godt. For riktig festfølelse, prøv en moden champagne.

**Øl:** Juleøl og pale ale gir en smaksrik kombinasjon der maltaromaen står til nøttesmaken, mens et friskt og lett hveteøl liver opp retten.

**Alkoholritt:** Frisk og fruktig eplemost, eller alkoholritt hveteøl.







FOTO: MOMENT

# Søtt, men friskt og fyldig til desserten

Drikke til dessert bør være omtrent like søt som desserten. Jo mer smaksrik desserten er, jo mer friskhet og fylde trenger drikken som skal passe til.

## RISKREM

Selve riskremen er mild på smak, og har en del fett og sødme. Rød saus med smak av bær er vanlig tilbehør.

**Vin:** Brachetto, recioto eller tokaji aszu. Portvin går også bra.

**Øl:** Bökkøl, mørkt trappistøl eller norsk juleøl med god sødme.

**Alkoholritt:** Eplemost med eller uten bær, en frisk og søt smoothie – eller kaffe.

## MULTEKREM

Pisket krem smaker søtt og har en del fett. Derfor trenger vi friskhet. Multene tilfører komplekse og fruktige smaker.

**Vin:** Tokaji aszu, riesling beerenauslese eller madeira.

**Øl:** Bökkøl, mørkt trappistøl eller norsk juleøl med god sødme.

**Alkoholritt:** Eplemost med eller uten bær eller en frisk og søt smoothie.

## ISKREM

Tidligere trodde vi at sterkvin med mye «varmende» alkohol passet best til kald iskrem. Nå har vi erfart at lett, frisk og fruktig drikke passer vel så godt.

**Vin:** Moscato, brachetto, eiswein eller passito.

**Øl:** Sødmerikt og maltpre-

get øl som bökkøl, barley wine eller kraftig norsk juleøl.

**Alkoholritt:** Eplemost med eller uten bær, alkoholfri hylleblomstvin eller kaffe.

## KARAMELLPUDDING

Søt pudding med smak av karamell passer godt sammen med søt og frisk drikke med smak og aroma av råvarer som kunne passet ved siden av: nøtter, tørket frukt, vanilje eller andre krydder.

**Vin:** Vin santo, tokaji aszu, recioto, beerenauslese, madeira eller eiswein.

**Øl:** Vellagret juleøl med god sødme og smak av nøtter og frukt.

**Alkoholritt:** Kaffe, eplemost med eller uten bær, mørk alkoholfri juleøl eller en blanding av eplemost og værterøl.

## FRUKTDESSERTER

Friske frukter og bær passer best med drikke som har ren og ung fruktsmak. Er frukten bakt eller kokt, kan «tyngre» og mer komplekst fruktig drikke passe til.

**Vin:** Moscato, brachetto, muskatell eller eiswein til frisk frukt. Sauternes, riesling beerenauslese eller andre edelsøte viner til bakt og kokt frukt.

**Øl:** Rødt flamsk øl, bökkøl – eller for en frisk kombinasjon: surøl tilsatt frukt og bær, som kriek og framboise.

**Alkoholritt:** Eplemost med eller uten bær, alkoholfri hylleblomstvin, smoothie eller hjemmelaget saft.

## NØTTER OG TØRKET FRUKT

Sterkviner som har vært lagret på fat, smaker gjerne av nøtter, tørket frukt, sjokolade og karamell. Også sødmerike øl har slike aromaer. Dette går godt sammen med julesnacks som nøtter, dadler og fiken.

**Vin:** Tokaji aszu, vin santo, søt oloroso sherry, tawny port, madeira, moscatel de setubal.

**Øl:** Barley wine, mørke juleøl eller belgisk kvadruppel.

**Alkoholritt:** Kaffe, te, eplemost med eller uten bær, frisk smoothie med frukt og bær.

## SJOKOLADEDESSERTER

Husk at det er stor forskjell på hvit sjokolade og bitter, mørk sjokolade. Bær er godt til sjokolade, og søte, bærfruktige røde dessertviner kan være midt i blinken.

**Vin:** Recioto, passito eller ung og fruktig portvin. Til hvit sjokolade passer edelsøte hvitviner godt.

**Øl:** Porter eller chocolate stout uten for mye brent og bittert preg. Mørkt juleøl med fylde og sødme.

**Alkoholritt:** Kaffe, melk, varm kakao, bærsmoothie eller eplemost med bær.



# Tradisjonelt og trendy juleøl

Juleøl har lenge vært en veldig populær ølkategori. Faktisk selges mer enn hver tredje ølflaske på Vinmonopolet i november og desember! Salget av årets juleøl startet 27. oktober.

I mange år var juleøl ensbetydende med mørkt, undergjæret øl som minner om bokkøl. Altså øl brygget etter tysk tradisjon. Slik er det ikke lenger, forklarer Anders Roås Stueland, varefaglig rådgiver og ølhund. Med alle de nye bryggeriene i Norge har det dukket opp masse overgjæret juleøl. Dette er øl som kan ha litt mer fruktighet og kompleksitet, men variasjonene kan være enorme.

Det lanseres mange nye merker, og vi ser enorm økning i utvalget de seinere årene. Det er også mye større bredde i kategorien i dag. – Nå kommer juleølet i alle stiler – til og med IPA, wit og surøl, sier Anders.

## KRYDDER ELLER IKKE KRYDDER?

Mange bryggerier benytter juletiden til å eksperimentere med ulike kryddere, eller å lage intense og svært alkoholrike øl. Disse ølene smaker godt for seg selv, eller til kaker og dessert. Det er tradisjonelle julekryddere som kanel, nellik, sitrusskall og kardemomme som gir ølet ekstra smak. Krydring av juleølet er relativt nytt i Norge, men sees ofte i for eksempel Belgia, der du i sesongen også kan få kjøpt varmt, krydret øl som leder tankene til glühwein og gløgg. Krydringen er en omdiskutert trend, noen liker det, andre ønsker en renere ølsmak.

## JULEHUMLE

– Humla suser i jula også, sier Anders. Selv om den tradisjonelle juleølstilen gjerne har moderat humlenivå, kan han fortelle at humlepreget øl som oser av furunål og tropisk frukt, også er populært. – Juleversjoner som kombinerer høyere alkohol og/eller litt mørkere preg med tydelig humle, gjør både trendnisser og vanlige nisser fornøyd, sier han og humrer i skjegget.

## NORSK GÅRDSØL

I år lanserer vi også juleøl med en andel røyket malt. Anders spår at det vil dukke opp mer juleøl knyttet til de norske gårdsøltradisjonene i årene som kommer. Da tenker han på øl brygget med einerlåg eller med kveik, det vil si spesielle gjærkulturer som har blitt brukt på gårdene. – Det er en gryende interesse for de gamle tradisjonene, forteller han.

## UTENLANDSK JULEØL

Tro det eller ei, men det er ikke bare vi nordmenn som brygger juleøl. – Selv tar jeg meg i å tenke at jul kun er snø, ribbe og Prøysen. Men jul kan like gjerne være et isfritt Middelhav, pasta og Eros Ramazzotti, sier Anders. Tidligere har det vært et godt tilsig av utenlandske juleøl, men i år er det kanskje ny rekord. Vil du kjenne hvordan utenlandsk jul smaker, har du mange muligheter. Disse ølene kan være brygget i hvert enkelt lands øltradisjon eller være nyskapende. – Jeg veit det finnes hveteøl fra Tyskland, overgjæret øl i klosterstil fra Belgia, men også ellevilte øl med kokosmakroner og vanilje, forteller han. Dette er ikke øl brygget spesielt for det norske markedet. Som her i Norge er de fleste utenlandske juleøl av den mørkere og kraftigere sorten, enten de kommer fra Italia, Tyskland, Belgia eller Danmark.

## JULEØL OG MAT

Juleøl er ikke bare øl som skal passe til julematen. Tradisjonelt, sterkt, mørkt og søtt juleøl er ikke nødvendigvis det beste valget til disse rettene. Det passer vel så godt til julekaker, nøtter og annet juleknask – eller i et glass for seg selv foran peisen. Tørrere øl med friskhet – som pale ale, bitter eller surøl – er bedre valg til ribbe og pinnekjøtt, synes Anders.



PHOTO: JOHN TOSSE KOLVIK

Juleøl er ikke lenger bare mørkt, søtt og sterkt. Nå kommer juleøl i alle tenkelige stiler, sier ølhund og varefaglig rådgiver i Vinmonopolet, Anders Stueland.

## JULA VARER HELT TIL PÅSKE!

Tradisjonelt juleøl lagres som regel lenger enn annet øl før det slippes for salg, men det har også mye lenger holdbarhet. Noen synes juleølet smaker aller best til påske, og de sterkeste typene kan lagres i flere år. Anders Stueland anbefaler at du lagrer ølet stående, på et mørkt og svalt sted.

## VISSTE DU AT?

- ▶ Det har vært brygget juleøl i Norge i over 1500 år. Rituell øldrikking var en viktig del av den norrøne julefeiringen og ble ansett som så viktig at skikken levde videre også i kristen tid.
- ▶ I Gulatingsloven står det at en bonde som ikke hadde brygget øl til jul på tre år, kunne fratras gård og gods.
- ▶ Til juleølet skulle det brukes like mye malt som vekten av bonden og bondekona til sammen. Vekten gjenspeilet om gården hadde hatt et godt eller dårlig år.
- ▶ På primstaven var julen markert med et ølhorn vendt oppover 25. desember og et ølhorn vendt nedover 13. januar, da skulle ølet være drikket opp.
- ▶ Til jul satte man ut grøt, lefse og juleøl til gårdsnissen.
- ▶ Grunnen til at juleølet tradisjonelt har vært ekstra sterkt, er at man brukte mer malt og det beste maltet i bryggingen av ølet til jul. Da får man mer stivelse og sukker, og høyere alkohol i det ferdig brygget.
- ▶ Under krigen ble juleøl forbudt, men på midten av 1950-tallet ble tradisjonen tatt opp igjen.
- ▶ I mange år kunne bryggeriene bare selge øl i sine nærliggende områder. Denne avtalen ble først opphevet i andre halvdel av 1980-tallet.
- ▶ Tre norske juleøl var å finne blant de ti ølmerkene som solgte mest i hele 2016.





# Bestilling og levering til jul

**Her finn du tidsfristane og nokre tips for bestilling av varer frå Vinmonopolet.**

Vinmonopolets nettbutikk og kundesenter kan hjelpe deg med å bestille varer. Merk at det er lurt å vere ute i god tid, slik at gåver og andre sendingar kjem fram i tide. Hugs at du kan sende varer direkte til ein annan mottakar.



## Fristar

Frist for å bestille varer med garantert levering før 23. desember er fredag 8. desember. Mellom 12. desember og 23. desember må du rekne med eit par dagar ekstra postgang.



## Henting på Posten

Pakken frå Vinmonopolet må hentast på postkontoret innanfor opningstidene våre. Det inneber at pakken din ikkje blir utlevert for eksempel på julaften, då butikkane våre er stengde.



## Legg ved ei helsing

For 15 kroner kan du òg få sendt eit kort med ei helsing med gáva di.



## Sal av spesialvarer på vinmonopolet.no

**No kan du kjøpe spesialprodukt på nett, ikkje berre i dei sju spesialbutikkane våre.**

Vi tilbyr no distribusjon av spesialprodukt frå nettbutikkageret vårt for å dekkje etterspørselen over heile landet. Varene kan hentast på Posten / Post i butikk eller bli leverte heim på døra der vi tilbyr det.

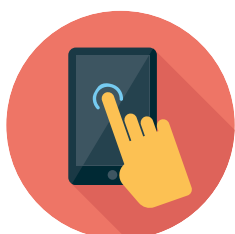
Ei oversikt over produkta som blir tilbydde, blir presentert i lanseringslista som vi legg ut på vinmonopolet.no nokre få dagar før lansering.

I tillegg vil varebeholdninga som ikkje blir utseld i spesialbutikkane på lanseringsdagen, bli vist i nettbutikken dagen etter lanseringsdato. Desse varene kan kjøpast på nett, men må som tidlegare hentast i den eller dei butikkane som har dei på lager. Vi sender ikkje spesialvarer mellom butikkane våre eller frå nettbutikkageret til butikk.

### Kommande spesialslepp

7. desember 2017: Bordeaux og moden vin  
1. februar 2018: Burgund  
19. april 2018: Tyskland  
7. juni 2018: Champagne og engelsk musserande  
13. september 2018: Italia  
18. oktober 2018: Rhône og Languedoc-Roussillon  
6. desember 2018: Bordeaux og moden vin

Les meir om spesialvarer på vinmonopolet.no, eller kontakt oss på kundesenter@vinmonopolet.no



## Har du lasta ned appen?

Med Vinmonopolet sin applikasjon kan du blant anna bestille frå heile vareutvalet vårt, skanne strekkodar for å få meir informasjon, sjekke lagerstatus og finne opningstider.



## Gåvekort

Du kan bestille gåvekort i nettbutikken og gjennom kundesenteret vårt. Gåvekorta kan du få sendt heim til deg eller til gåvemottakaren si adresse. Du kan òg leggje ved ein helsingstekst med gåvekortet. Gåvekorta kan brukast i alle butikkane til Vinmonopolet og i nett-butikken. Skal du ha mange gåvekort, anbefaler vi at du tek det gjennom kundesenteret heller enn i butikk.

## Chat med oss

Chat med kundesenteret på vinmonopolet.no! Har du eit kort spørsmål du ønskjer eit kjapt svar på? Prøv chat-funksjonen vår. Chaten er open mellom 9 og 16 på kvardagar (ikkje laurdag). Treng du hjelp med større spørsmål, for eksempel drikkeforslag til heile julemenyen, gir vi deg betre hjelp på e-post: kundesenter@vinmonopolet.no eller telefon 22 01 50 00. Vi tek ikkje imot bestillingar på chat.





Sett med Vinstoppar, champagnestoppar og opptrekkjar. Kr 349,-



## Kva med å gi bort eit vinkurs i gåve?

Vinmonopolet arrangerer kurs, og det er mange ulike tema å velje mellom, frå grunnleggjande kurs i raudvin, kvitvin, musserande, øl og whisky til meir spesialiserte emne som Piemonte og Burgund. Pris på kursa er frå 450 til 790 kroner avhengig av produkta som blir smakte på. Gå inn på [vinmonopolet.no/vinkurs](http://vinmonopolet.no/vinkurs) for å melde på deg sjølv eller kjøpe gåvekort til ein du vil glede.



Julekalenderen kan fyllast etter eige ønske, her er det berre fantasien som set grenser. Kr. 159,-

# Skal du gi ei gåve?

Dersom du vil bruke nokre av varene våre som julegåve, finn du òg gåveemballasje i butikkhyllene våre. Det er ulike størrelsar og motiv. Utvalet i den enkelte butikken vil variere, men du vil uansett finne noko som gjer innpakkingsjobben enkel og hyggjeleg. Vi kan tilby ulike gåveartiklar òg. Blant anna champagnestoppar, målebeger og vinkjølar finst på lager i nettbutikken.



I år finn du spesielle bæreposar til jul. Det er første gongen vi lagar sesongposar.



Det nye cocktailsettet vårt kan vere ei fin og praktisk julegåve. Kr 499,-

# Læremasteren

Heidi Iren Hansen (30) kan lære deg to ting. Det aller meste om vin samt at du ikke bør prøve å ta imot en fallende kniv med foten.

TEKST INGAR JOHNSRUD FOTO TOMMY ANDRESEN

– Vet du hva som kjennetegner en god vinkelnar, spør Heidi.

– Nei.

– At vinkelen klarer å legge seg selv til side, og lytte til hva gjesten faktisk sier. Det er så lett å bli snobbete i dette yrket. Mange av dem vi møter, kan ganske lite om vin. Men alle mennesker kjenner sin egen smak best. Lærer vi oss å lytte til hva gjestene faktisk liker, så åpner det seg et rom for å komme med forslag til alternativer. En god vinkelnar er både ydmyk og selvsikker.

Hun burde vite hva hun prater om. Ikke bare har Heidi Iren Hansen vært restaurantsjef for en av landets aller beste vinkjellere, nå har hun også sikket seg inn på vinverdenens aller mest prestisjetunge tittel og jobber som vinansvarlig ved Kulinarisk Akademi i Oslo.

Det er her Vinbladet møter henne. I enden av en langstrakt og lysmalt hall i et av de gamle industrilokalene langs Akerselva står ostehjul og vin lagret på et kjølelager. I rommet på innsiden surrer et par kokker på kjøkkenet og ved et av de høye barbordene midt i hallen sitter Heidi. Hun prater så raskt og engasjert at skrivehånden har problemer med å henge med.

## VINNERD

– Her har jeg funnet drømmejobben. Det å få lov til å stå foran en gruppe mennesker og lære bort faget mitt, det har jeg en utrolig glede av. Det er spennende å jobbe i restaurant, men jeg følte at jeg ikke fikk brukt alt jeg kunne. Det er som underviser jeg kan utgjøre den største forskjellen.

## HEIDI IREN HANSEN

Alder: 30

Bosted: Oslo

Sivilstatus: Ugift

Utdanning: Kokk, sommelier og Diploma i Wine and Spirits. Er omtrent halvveis i den prestisjefylte Master of Wine-utdanningen.

Karriere: Har jobbet som restaurantsjef ved Refsnes Gods og sommelier ved Norske Selskab. Spaltist i Tara og vinansvarlig ved Kulinarisk Akademi.

Kulinarisk Akademi er et av stedene hvor fremtidens vinkelnere og vinkespertene utdannes. De kaller seg et kompetansesenter for mat og vin hvor både profesjonelle og privatpersoner kan gå på kurs og lære.

«Vår desidert største vinnerd», kalles Heidi på arbeidsgiverens nettsted. Men det har ikke alltid vært slik. For ti år siden kunne ikke østfoldingen noe som helst om druesorter, vintyper, marker eller produksjonsområder.

– Jeg vokste opp i Trøgstad. Moren min var glad i å lage mat og jeg hadde en onkel som både jaktet og fisket. Så interessen har alltid vært der. Matgleden. Men vi gikk aldri på flotte restauranter eller brukte mye penger på vin. På ungdomsskolen måtte jeg som alle andre ta et valg om hva jeg ville gjøre videre, og da var det faktisk litt tilfeldig at jeg valgte kokkelinjen.

Det kan synes som om skjebnen i alle fall hadde en plan for henne. En dyktig lærer på videregående styrket interessen for matfaget, og da hun ble lærling ved Smaalenene Hotell, fikk hun jobbe under Jon Witzøe, en sjef som både var kokk, servitør og vinkelnar.

– Det var nok her jeg første gang fikk øynene opp for hvor viktig det er å jobbe med kombinasjoner av mat og drikke, og hvor nyttig det er å både kjenne kokkefaget og vinfaget.

## GIGANTISK VINKJELLER

Heidi var best i klassen da hun avsluttet sin sommelier-utdanning i 2009, og samme år begynte hun ved Refsnes Gods i Moss. Først som hovmester, men hun steg raskt i gradene og endte opp som restaurantsjef.

Refsnes er kjent for å ha en av landets beste og mest velutbygde vinkjellere. Arbeidet med samlingen ble påbegynt for snart femti år siden, og består i dag av over 7000 flasker.

– Hvordan var det å jobbe der?

– Det var veldig spennende, selvfølgelig. Enkelte dager åpnet vi jo viner av årganger og produsenter som kan være bortimot umulig å få tak i. Det var en helt ny verden for meg. Likevel ...

Heidi trekker på det. Himler litt med øynene.

– Jeg kunne nok ønske at jeg hadde hatt den erfaringen jeg har i dag. Det tror jeg ville gitt meg enda større glede av å være med på de opplevelsene. En uke på som sommelier på Refsnes nå ... det ville vært moro.

– Det finnes mange som går med tanker om å bygge opp en egen vinkjeller. Hvilke råd har du til dem?

– Det aller viktigste er selvsagt at man må ha brukbare oppbevaringsfasiliteter. En kjeller hvor temperatursvingningene går sakte og er kjølig nok gjennom hele året, eller et vinskap. Deretter må man lage seg en plan. Hver måned





-Lærer vi oss å lytte til hva gjestene faktisk liker, så åpner det seg et rom for å komme med forslag til alternativer. En god vinkelner er både ydmyk og selvsikker, sier kokk og sommelier Heidi Iren Hansen.

## «Her har jeg funnet drømmejobben. Det å få lov til å stå foran en gruppe mennesker og lære bort faget mitt, det har jeg en utrolig glede av.»

bør man passe på å kjøpe inn noe til kjelleren, én flaske eller tolv, det avgjør lommeboken, det viktige er at man har en idé om hvordan vinkjelleren skal vokse. Deretter kan det være lurt å tenke at noe av hva man kjøper kan ligge i 25 år, mens andre viner bør bli drikkeklare i løpet av seks til ti år. Hva man bør satse på da, kan man lese seg frem til, eller spørre fagfolkene på Vinmonopolet. Så må man selvsagt huske å handle inn bruksvin til hverdagen, slik at man ikke går i kjelleren hver gang fredagskosen trenger et vinfølge.

### KNIVULYKKE

Etter noen år som restaurantsjef, startet Heidi som underviser ved Norsk Sommelier-utdannelse. Men hun hadde ikke vært lenge i stillingen før en hverdagslig, men dramatisk hjemmeulykke stoppet henne.

– Se, sier hun og peker på et heftig arr som strekker seg fra knoken bak stortåen og bakover mot leggen.

– Jeg var på hyttetur med en venninne. Da vi lagde mat, kom jeg borti en stor og tung IKEA-kniv, og for å redde de fine gulvflisene gjorde jeg noe ganske dumt. Jeg prøvde å dempe fallet med foten.

Det gikk tilsynelatende bra. Foten verket bare litt. Men senere merket hun at stortåen ikke lot seg bevege.

– Det viste seg at kniven hadde landet med tuppen først, ikke med kanten slik jeg trodde. Den hadde skåret seg gjennom tøffelen, og sokken var full av blod. Men det var ikke noe dypt kutt, så jeg regnet med at det ville ordne seg.

Men én uke senere ville tåen fortsatt ikke lee på seg. Da reiste Heidi til legen.

– En sene var blitt kappet. Siden jeg ventet så lenge hadde endene trukket seg sammen, og jeg måtte operere.

Det ble starten på nesten et års sykefravær, med feiloperasjoner, betennelse og nye operasjoner. Men Heidi fikk i alle fall god tid til å

tenke seg om. Da hun endelig vendte tilbake til arbeidslivet, begynte hun ikke bare på Kulinarisk Akademi, men også på en helt spesiell utdanning. Heidi kan bli den sjette nordmann i historien som får lov til å smykke seg med vinverdenens mest prestisjefylte tittel, Master of Wine.

### MASTER OF WINE

– Det er en utdanning som opprinnelig ble utviklet for folk som drev med kjøp og salg av vin. Da måtte man kjenne vinmarker, produksjonsmetoder, markeder, produsenter og vinsorter over hele verden. Et enormt materiale å dukke ned i. Etterhvert har vinjournalister kjempet seg gjennom nåløyet, vinprodusenter, og vi som driver med undervisning. I dag har Norge fem Master of Wine, av færre enn fire hundre på verdensbasis. Det er imponerende, og sier noe om vår lærevillighet og åpenhet når det kommer til vin.

– *Hva mener du?*

– Vi er på sett og vis heldige som ikke har egen vinproduksjon. For en italiener kan det være tøft å oppspore en flaske Chablis i Italia, fordi de fremhever sine egne. Hos oss tilbyr selv de minste vinmonopol tusensvis av produsenter, fra hele verden. Vi er åpne for nye områder og land, og vi har lyst til å lære mer.

Heidi er omtrent halvveis i utdanningen. Målet er at hun skal være ferdig sommeren 2019 – ti år etter at vin ble en så viktig del av livet hennes.

– *Når man smaker vin på et så høyt nivå – hva leter dere etter i glasset?*

– Det handler ikke så mye om å gjenkjenne smaker, farger og aromaer, som å forsøke å forstå hvorfor de er der. Hva kan en mørk farge fortelle om tykkelsen på drueskallet? Hva ønsket vinmakeren å oppnå ved å legge vinen på en spesiell type fat? Slike ting.

### TENK SESONG

– *Og vi amatørsmakere. Hva skal vi tenke på*

*når vi vil komponere en god kombinasjon av mat og vin?*

– Det aller viktigste er å finne mat og vin som ikke gjør hverandre dårligere. Nå på høst og vinter spiser vi ofte kraftig mat med mye smak. Da må vi lete etter viner som matsjer det. Kraftige og robuste. Tilsvarende på våren og sommeren, hvor matrettene ofte er mer avdempet i smaken.

– *Har du selv noen favorittkombinasjon?*

– Jeg er glad i så mye, men jeg tenker alltid på hvilken sesong vi befinner oss i. Dessuten liker jeg gjerne å plukke ut vinen først, og så bruke dens egenskaper for å bestemme hva jeg skal lage til. Har du lyst til å prøve noe nytt, er det alltid et bra tips å spørre på Polet. I stedet for å kjøpe to flasker av samme vin, så kan du kjøpe to ulike. På den måten får du muligheten til å parallellsmake to viner til den samme retten. Det bringer vinen inn i samtalen, uten at det trenger å bli en teoritime. Og uansett hvor mye eller lite man vet om vin, vil alle kunne komme med sin mening, fordi vi alle har vår egen smak.

### BLIK

Når Heidi underviser, bruker hun forkortelsen «BLIK» for å forklare hvordan vi bør gå frem for å lære mer om kvalitet på vin.

– B-en står for balanse. Harmoni mellom sødme og syre, mellom frukt og tanniner. L-en er lengde. Enhver god vin har lengde, det vil si at ettersmaken ligger i munnhulen etter at vi har svelget. Så er I for intensitet viktig, hvor mye kraft det er i ettersmaken, og til slutt K for kompleksitet. God vin skal ha flere lag av smak.

Heidi Iren Hansen sier at de fokuserer mye på helse under Master of Wine-utdanningen.

– Alkohol i moderate mengder er som regel helt OK. Jeg drikker heller vin sjeldnere og bruker mer penger på hver flaske. Det øker både nytelsen og gleden.



“



”

**SEIER DU "SEFF" TIL Å KJØPE ALKOHOL TIL MINDREÅRIGE,  
ER DU MEDANSVARLEG FOR DET SOM SKJER ETTERPÅ.**

Kvart år blir mange mindreårige utsette for ulykker, vald og overgrep som følge av alkoholinntak.

Les meir om farane på [vennelanging.no](http://vennelanging.no).



VINMONOPOLET

# FAGPRAT

med fagavdelingen



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

# Blindsmaking

– *kunsten å avsløre vinen eller vinsmakeren*

Det er imponerende med folk som kan smake seg fram til hvilken vin som er i glasset. Men blindsmaking er også egnet til å avsløre vinsnobber og diletanter.

## HUSKE ELLER RESONNERE?

Jeg smaker ofte blindt sammen med kollegaer og venner. Vi bommer ofte, men det hender vi treffer blink. Da er det gjerne fordi en av oss nylig har smakt nettopp denne vinen, eller at det er en vin som han eller hun kjenner godt fra før. Men det er ikke bare snakk om gjenkjennelse når vi skal finne ut hvilken vin som er i glasset. Det er altfor mange viner i verden til å kunne kjenne igjen alle. Så det vi vanligvis må gjøre, er å begynne helt åpent med «Hvor i verden kan vi være?», og så sirkle oss inn ved å finne ting som bekrefter eller utelukker ulike druetyper, land og regioner.

## ADRESSE I BLINDESKRIFT

Det har vært en allmenn oppfatning blant vinskperter at kvalitetsvin uttrykker sitt opphavssted på en særskilt måte. Jordsmonnsvin, stedegenhet eller vin med adresse er ord vi bruker om dette. Tanken er at druenes oppvekst og oppvekstforhold følger med inn i vinenes aroma og smak. Det er dette som gjør det mulig å snuse og smatte seg frem til en vin i blinde. Så tydelige kan disse naturgitte trekkene være at vinsmakeren er i stand til smake forskjellen på parseller som ligger side om side.



TEKST:  
TOM TYRIHJELL  
Varefaglig leder i Vinmonopolet

## VINEN ER IKKE LENGER SEG SELV LIK

Blindsmaking var lettere før. Da var det færre kvalitetsviner å forholde seg til, og disse var i tillegg ofte definerende for vintypens eller områdets stil og kvalitet. Det var et par virkelig gode viner i et område, og kjente man til disse, var det relativt lett å identifisere dem i en blindsmaking. I dag lages det mye kvalitetsvin i alle vinregioner. Kunnskapen og teknologien er i prinsippet tilgjengelig for alle. Mange viner innenfor et område likner på hverandre, og like mange likner på vin fra andre regioner og land. Faktisk kan det også være vanskelig å identifisere selve druetyper. Måten vinen lages på, kan være viktigere for dens sensoriske uttrykk (lukt og smak) enn druen den er laget på og hvor den kommer fra.

## VI KJØPER INN I BLINDE

I Vinmonopolet prøver vi som regel også blindt. Formålet er å finne frem til en vins sensoriske kvaliteter og mangler uten å la oss lede av «ytre» ting som vinenes status eller rykte. Denne type blindsmaking er ikke helt åpen av typen «Hva er i glasset?». Her prøves vinen i forhold til noe, som stil, område, druetype eller pris. Vi bruker metoden blant annet i Vinmonopolets innkjøpsprosess for å sikre at alle tilbydere konkurrerer på flaskens innhold og ikke favoriseres eller diskrimineres ut fra andre ting. Vi smaker også blindt når vi trener på å bli bedre på vin, og på våre kurs for kunder.

## SKJENK MEG. BIND MEG

Blindsmaking kan være både moro, nyttig og lærerikt. Vi som jobber med vin og smaker vin ofte, vet at det er mulig å identifisere en vin ut fra lukt, smak og utseende. Vi vet også at vi bommer titt og ofte. Vinkartet er blitt mer komplisert og det er ikke alltid mulig å smake hvor vinen kommer fra.

På neste side får du et innblikk i hvordan to av fagavdelingens vinskperter tenker når de smaker blindt. Hvordan kom de frem til riktig svar, og hvordan kunne de bomme så langt ut i natta. Eller gjorde de egentlig det?





# I hodet på en blindsmaker

Jeg har utfordret to av Fagavdelingens medlemmer til å smake to serier à tre glass blindt. Oppgaven var å identifisere drue i den første serien og land i den andre. Det vi ønsket å finne ut av, var om god vin fra anerkjente produsenter lever opp til forventningene om hva de skal være ut fra druetype og geografisk opprinnelse.

## SERIE 1: DRUER

**Oppgave:** Hvilken drue er den enkelte vin laget på?

**Fasit:** Sauvignon Blanc, Riesling og Chardonnay.

**Nøkler:** *Sauvignon Blanc* har mye aroma med et karakteristisk «grønt» preg av solbærbusk, stikkelsbær, nesle og asparges.

*Riesling* lukter også mye, og typiske aromaer er eple, sitrus, aprikos og blomster. Druen gir ekstra mye syre.

*Chardonnay* har mindre intens aroma enn de to andre druene og mer fylde. Typiske aromaer er gult eple, gul plomme, urt, sitrus og melon.

### VIN 1: SAUVIGNON BLANC (NEW ZEALAND)

#### VINSMAKER 1

**Svar:** Sauvignon Blanc



**Begrunnelse:** Vinen har høy aroma-intensitet. Aromaer som er typiske for Sauvignon Blanc er så tydelige at de nærmest hopper ut av glasset. Dette kunne vært en vin laget i Sauvignon Blanc-stil, men begge gjetter at det er originalen.

#### VINSMAKER 2

**Svar:** Sauvignon Blanc



### VIN 2: RIESLING (TYSKLAND)

#### VINSMAKER 1

**Svar:** Tyskland



**Begrunnelse:** Denne var mindre tydelig. Den oste ikke direkte av noe bestemt druetype. Kan det være Grüner Veltliner? Vinen mangler de delikate topp-tonene av blomst og frukt som man pleier å finne i Riesling. Men, høy syre styrker troen på at dette er Riesling.

#### VINSMAKER 2

**Svar:** Tyskland



### VIN 3: CHARDONNAY (FRANKRIKE)

#### VINSMAKER 1

**Svar:** Frankrike



**Begrunnelse:** Ikke så intens, og ganske nøytral, vinen bærer mer preg av vinlagingen enn druen. Her er det mer fylde, litt fatpreg og nøtt sammen med eple, sitrus, mais. Dette er ting som kan tyde på at det er Chardonnay, som det litt dempede aromapreget og moderat med fruktighet.

#### VINSMAKER 2

**Svar:** Frankrike



## SERIE 2: LAND

**Oppgave:** Tre hvitviner av druen Riesling. Hvilket land kommer den enkelte vin fra?

**Fasit:** Tyskland, Frankrike og USA.

**Nøkler:** *Tysk riesling* er slank og frisk med mye, detaljerte fruktaromaer. *Riesling fra USA* kan likne på tysk riesling, men har ofte et mer umodent fruktpreg og innslag av voks/parafin som man i dag sjelden finner i tysk riesling. *Riesling fra Alsace* er relativt fyldig, har noe mindre friskhet og litt kandisert fruktpreg.

### VIN 1: TYSKLAND

#### VINSMAKER 1

**Svar:** Tyskland



**Begrunnelse:** Høy syre, sval frukt. Svale fruktaromaer, preg av eple og sitron, blomst, hint av noe grønt, umodent, ung og fersk vin.

#### VINSMAKER 2

**Svar:** Chile



**Begrunnelse:** Veldig intens, fruktig, med peppermynte, men også godt med sol. Kjølige kystområde? Høy syre. Riesling fra Chile har veldig mye aroma, og gjerne med innslag av noe grønt, urteaktig.

### VIN 2: FRANKRIKE

#### VINSMAKER 1

**Svar:** Østerrike



**Begrunnelse:** Dypere farge, gyllent skjær, moden frukt og steinfrukt, livlig, energisk frukt. Høy friskhet. Tør.

#### VINSMAKER 2

**Svar:** Frankrike



**Begrunnelse:** God jevn og høy modning, relativ god fylde og mer alkohol enn riesling pleier å ha. Vinen har moderat syre til riesling å være. Preg av å ha vært lagret på eldre fat, litt oksidativ.

### VIN 3: USA

#### VINSMAKER 1

**Svar:** Australia



**Begrunnelse:** Moden, men kjølig frukt. Preg av eple, sitrus, mandarin og kiwi. Noe plast og petroleum. Litt sødme. Munnfølelsen er noe oljet. Litt over middels med syre.

#### VINSMAKER 2

**Svar:** Tyskland



**Begrunnelse:** Petroleum, høy syre, noe sukker. Tenkte først på Australia, men fikk ikke sukkeret til å passe inn der. Kabinett fra Mosel har noe sødme, men det likner ikke helt på det heller. Frukten er ikke så presis. Valget blir Tyskland.

## OPPSUMMERING

Begge hadde 100 prosent riktig på oppgavene med druetyperne. Vinene i serien var da også tre av de mest kjente druetyperne.

På landoppgaven fikk begge én av tre riktige, eller 33 prosent hver. Vin to satte den ene som østerriksk riesling. Disse er kjent for å ligge stilmessig tett opp til dem fra Alsace. Så her kunne man gitt et halvt poeng. Riesling fra USA og Australia sies også å ha flere fellestrekk.

De to smakerne resonnerer ut fra klimamessige forskjeller – kommer vinen fra et varmt eller kjølig område. I tillegg bruker de antagelser om hvordan vinen er fremstilt til å plassere den i området hvor denne praksisen er vanlig, som bruk av gamle fat i Alsace.

**Dette sa smakerne selv:**  
– Produksjonsmetodene er så like over hele verden at det ofte er vanskelig å si noe om forskjeller på land.  
– Jeg tenkte på klisjeer. Hva sier bøkene at en riesling fra eksempelvis Australia skal smake? I tillegg lette jeg etter indikasjoner som modning, sødme og fat.





# Blindsmakinger som har vakt oppsikt



Den britiske vinhandleren Steven Spurrier avholdt en klassisk blindsmaking av amerikanske og franske viner i Paris i 1976. Resultatene sjokkerte hele vinverdenen. Filmen *Bottle Shock* (Vin i vrangstrupen på norsk) fra 2008 er basert på denne historien. Foto: NTB Scanpix

## Paris-smakingen i 1976

Tidligere var kvalitetsvin forbundet med europeisk vin, og fransk vin tronet øverst i dette kvalitetshierarkiet. De naturgitte forholdene i Frankrike var i særklasse godt egnet til å lage stor vin, alt annet var i beste tilfelle bare bleke kopier. Men så i 1976 avholdt en britisk vinhandler i Paris, Steven Spurrier, en blindsmaking hvor noe av det beste av fransk vin, topp Chardonnay (burgund) og Cabernet Sauvignon (bordeaux), ble prøvd blindt mot tilsvarende viner fra California. Det var to amerikanske og ni franske dommere med i smakingen, alle vinkspertter, og oppgaven var å gi hver vin fra 0 til 20 poeng. USA gikk av med seieren i begge klassene, selv når poengene fra de to amerikanske smakerne ble holdt utenfor. Denne vinsmakingen endret vinverdenen radikalt ved å vise at vin av ekstraordinær kvalitet kunne lages andre steder enn i Frankrike – selv utenfor Europa.



## Champagne slått av britisk musserende

Inspirert av Parissmakingen fra 1976 ble det i 2016 arrangert en duell i Paris mellom musserende fra Storbritannia og Champagne. Det var 14 franske vinsmakere i panelet. Resultatet ble at vinene fra Storbritannia vant to av tre klasser og kom på delt førsteplass i den siste. Ni av 14 rangerte den britiske vinen som kostet £ 40 som bedre enn champagnen til £ 65. Halvparten av smakerne trodde også at den britiske vinen var en champagne. Champagneselskapet Taittinger har sett skriften på kalkveggen og kjøpt seg vinmarker nord for Dover.

## Klarte 47 av 50 champagner

Svensken Richard Juhlin har bygget en karriere på at han klarte å identifisere 47 av 50 champagner i en smaking. Dette var en såkalt single blind tasting hvor det er oppgitt hvilke viner som er med i serien. Imponerende er det like fullt, men resultatet er omdiskutert. Smakingen er mer myteomspunnet enn godt dokumentert, og Juhlin har ikke gjentatt bedriften, ikke en gang gjort et forsøk. Hvis dette er en ferdighet og ikke kun et gudsbenådet øyeblikk, burde jo det være mulig. En eksepsjonelt god vinsmakker skulle kunne trenes seg opp til å kunne sortere et par-og-førti viner av femti riktig.



## Oxford-Cambridge-smakingen 2016

I den årlige vinsmakerkonkurransen mellom universitetene i Oxford og Cambridge, viste resultatene at deltakerne var meget gode på å identifisere både drue og opprinnelsesland. Smakingen bestod av 12 viner, seks røde og seks hvite, og deltakerne fikk fra 0 til 20 poeng alt etter hvor mye de hadde riktig og hvordan de resonerte og beskrev den enkelte vin. 47 prosent av smakerne identifiserte riktig druetype og 37 hadde i tillegg riktig land. Dette er langt høyere enn hva man statistisk kunne ha oppnådd ved ren gjetting.

# Risikosport i Burgund

Om ikkje altfor lenge dreg eg til Burgund for å smake 2016-årgangen, som vil bli tappa på flaske ein gong på våren/forsommaren 2018. Burgund i desember er vanlegvis ein ganske kjølig fornøyelse, men etter nokre år med erfaringar er kleskoden knekt. Då er det verre med vinane, som kan vere vanskelege å smake når temperaturen i kjellaren så vidt ligg over 0 gradar. Ei av dei store utfordringane med å smake burgundarar som grunnlag for å kjøpe inn vinane ved eit seinare høve er at eg berre får smakt vinane denne eine gongen, og då som uferdig vin frå fat i ein kald kjellar. Enkelte gonger er vinane uttrykksfulle og opne, og det er – på godt og vondt – lett å få auge på kvalitetane og unotane i ein vin. Då føler eg meg heilt trygg på at vurderinga er god og korrekt.

Men sånn er det jo ikkje alltid. Eller – sånn er det berre sjeldan. Stadig oftare er vinane vanskelege å smake, fordi dei er i ein typisk trøblete fase av produksjonen, eller du smaker vinane på ein dag der dei ikkje er særleg openhjarta. «Du skulle ha vore her sist veke, då smakte dei fantastisk!» Jo, jo, det er vel og bra, det, men det er no eingong slik at det er no eg er her og skal vurdere. Så kva gjer eg då,

når vinane verken kan eller vil levere ein open og tilgjengeleg kvalitet? Det er no minnet og erfaringane frå å smake frå fat og tank er gode venner å ha med seg på jobben. Ofte må eg prøve å få auge på vinen bak ein vegg av inert gass og reduksjonsaromaer. Det er ei ganske risikabel øving, omtrent som å springe fort på tredemølla med bind for auga.

Det er lett å gjere ei dårleg vurdering. Men det har eg ikkje råd til å gjere. Det kjedelegaste som finst, er å opne den same vinen for journalistane over eitt år seinare og oppdage at vinen ikkje er så god som eg hadde trudd og forventet. Då hjelper det lite å unnskylde seg med at det var kaldt i kjellaren til produsenten, og at vinen var dønn umogleg å smake fordi han var kraftig reduktiv. Det bryr ikkje journalistane seg om. Jobben deira er å vurdere kvaliteten her og no, dei kunne ikkje brydd seg mindre om at vinane var umoglege å smake og vurdere då eg måtte gjere vurderinga. Det er berre éin måte å unngå å komme opp i denne svært pinlege situasjonen: Hald hovudet klart, bruk minnet og erfaringa med den same vinen, og sats på at du klarer å sortere møkk og gull.



**PER MÆLENG**

Per Mælang er senior produktsjef i Vinmonopolet og har ansvar for produktutvikling i spesialbutikkane. Han har magister- og doktorgrad i litteraturvitskap og har skrive om vin i meir enn 20 år.

**Hald hovudet klart, bruk minnet og erfaringa med den same vinen, og sats på at du klarer å sortere møkk og gull.**



## QUIZ

# Test din kunnskap

## ØL

### LETT

Kor alkoholsterkt må øl vere for å kunne seljast på Vinmonopolet?

### MIDDELS

Kva år blei sterkølet flytt til Vinmonopolet?

### VANSKELEG

Ifølgje primstaven, kva dato skulle ein begynne på juleølbygginga?

## LOVE ACTUALLY

### LETT

I brullypet til Juliet og Peter blir det servert ei mykje brukt festdrikke til fingermaten. Kva for ei?

### MIDDELS

Jaime skriv på boka si i eit feriehus utanfor Marseilles. I kva vinområde ligg Marseilles?

### VANSKELEG

Kva heiter karakteren som dreg på bar i USA for å sjekke damer?

## RIPASSO

### LETT

Kva land kjem Ripasso frå?

### MIDDELS

Ripasso blir laga på restane av produksjon av ein annan vintype. Kva for ein?

### VANSKELEG

Kva drue er obligatorisk i ripassoproduksjon?

## BARTRE

### LETT

Er furunål eit vanleg krydder i norsk akevitt?

### MIDDELS

Kva kan einelag vere ei erstatning for i øl?

### VANSKELEG

Kva gresk vin er laga med sevje frå Aleppo-furu?

## HISTORISK



FOTO: VINMONOPOLET

# Salssystem i tre ledd

Tretrinns ekspedisjon i Vinmonopolets butikkar varte heilt fram til rundt 1960. Kundane måtte innoom tre stasjonar inne i butikkane. Første post var bestillingsdisken (i framgrunnen til venstre på biletet). Her blei bestillinga skriven ut på paragonblokker, der to eksemplar hadde det same nummeret – ei kundekvittering og ein kontrollsetel.

Varene blei så betalte i kassekiosken (nedst til høgre). Til slutt blei flaskene henta fram etter kvitteringa, pakka inn og leverte ut (øvtst til høgre).

Ei omlegging førte seinare til at ein ekspeditør både tok bestillinga, henta varene, tok imot betaling og pakka inn og leverte ut varene. Sjølv om sjølvbeteningsystemet kom til Noreg frå 1950-talet, heldt Vinmonopolet på diskane heilt fram til ei to års prøveordning for sjølvbetening i 1999 blei starten på ei gradvis omlegging.

Biletet er teke på Stortorget i Oslo rundt 1928.



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



FOTO: ISTOCK



# 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](http://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 raude firkanten «Ja takk!» i boksen til høgre.
6. Velkommen som abonnent!

Vinbladet kjem annankvar måned. 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](mailto: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](http://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». Andre tema er mellom anna «chablis» og «klassisk, italiensk raudvin». Er det noko du lurar på? Send oss ein e-post til:

[vinkurs@vinmonopolet.no](mailto:vinkurs@vinmonopolet.no)

