



VINBLADET

NR. 5 / 2016 / 29. ÅRGANG

DRIKKE TIL HØSTENS LAM

Bli med til Numedal for oppskrifter og råd.



GRATIS
MAGASIN

VIN I AMFORA
MODERNE VIN MED
TRADISJONELL METODE

ANDREAS VIESTAD
PORTRETT AV EN ENGASJERT
«SMAKSKRIGER»

NORSKE EPLER
SUPER RÅVARE FOR
LOKALE DRIKKER

Vi vil spre kunnskap!

Som et ledd i vår formidling av kunnskap, har Vinmonopolet lenge ønsket å kunne tilby kurs for kunder. Etter en lovendring i fjor ble dette mulig, og nå er vi klar til å gå i gang. Med det tilbyr vi ikke bare et bredt utvalg av drikke til alle slags matretter og anledninger, men også muligheten til å lære noe nytt – om for eksempel varegrupper, druetyper og områder.

Hensikten med kursene er ikke å øke salget, men å videreutvikle vår posisjon som ansvarlig og objektiv leverandør av fagkunnskap. Vi får veldig gode tilbakemeldinger fra kundene på den faglige veiledningen i våre butikker. Dette vil vi bygge videre på når vi nå starter kundekurs. Våre ansatte går igjennom et omfattende utdanningsopplegg, og gjennom kursene vil denne kunnskapen komme deg som kunde til gode i enda større grad. Tilbudet om kurs for kunder er en naturlig videreføring og utvikling av vår kundeservice.

Nå har du muligheten til å få to timer sammen med en av våre aller dyktigste butikkansatte. Med bare 25 deltakere på hvert kurs, får du virkelig møte oss direkte og kan få svar på de faglige spørsmålene du måtte ha.

På Vinmonopolets kurs skal du kunne stole på at kunnskapen som formidles er faglig solid, nøytrale og nøytral. Du får lære smaketeknikken våre ansatte bruker, uten markedsføring av produkter. Vi håper dette vil gi deg et bedre grunnlag for å gjøre selvstendige produktvalg basert på kvalitet og personlige preferanser.

Vi vil justere temaer, hyppighet og kursopplegg ut fra erfaringene vi gjør og tilbakemeldingene vi får. Vi starter med ni ulike temaer, både vin, øl og brennevin. De fleste er grunnkurs, i tillegg tilbyr vi noen mer spesialiserte kurs og noen kurs for dem som kan litt fra før. Vinkursene er foreløpig tilgjengelig i åtte byer.

Også Vinbladet er en del av vår kunnskapsspredning. I denne utgaven får du blant annet lære om drikke til lam, vin laget på amforaer og ulike drikker av norske epler. Du kan lese mer om kursene våre på sidene 22 – 23.

Vi deler gjerne vår fagkunnskap med deg. Velkommen til kurs!



Lars Sogn
Konstituert
administrerende direktør



FOTO: ERIK THALLAUG

8 VIN I TRADISJONELLE KRUKKER
En ny trend gjør at engasjerte vinmakere flere steder i verden henter fram tradisjonelle amforaer når de skal gjære og lagre vinen sin.

12 DRIKKE TIL LAM
Bli med til Rollag stasjon der Matopplevelser i Numedal gir deg oppskrifter på enkle og velsmakende retter av høstens lam. Du får også råd om passende drikke.

18 FAGAVDELINGEN
Norske epler er et godt utgangspunkt for ulike typer drikke, både med og uten alkohol. Vi har tatt en titt på epletyper og andre forhold som har betydning for kvaliteten.

LES OGSÅ:

- 4 Mine favoritter
- 5 Om å smake på øl
- 6 Vin fra Ungarn
- 18 Portrettet
- 22 Aktuelt – Kurs for kunder
- 28 Vin fra Friuli
- 30 Ettersmak

VINBLADET NR. 5/2016, 29. ÅRGANG



Utgiver:
Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

Postboks 6953
St. Olavs plass,
0130 Oslo
www.vinmonopolet.no
Tlf. 04560



Miljøfyrtårn

Ansvarlig redaktør:
Halvor Bing Lorentzen

Redaktør: Marie Steffens

Formgivning: Spoon as

Forsidefoto: Erik Thallaug

Trykk: RK Grafisk

Trykt på miljøvennlig papir.

Opplag: 95 000

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

NYHEITER

Varefagleg rådgivar Anders Stueland om nyhetsleppet.



FOTO: STOCK



Fredag 2. september 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 ungarsk vin på side 6-7 og vin i amfora på side 8-11. På side 28-29 kan du lese om vin frå Friuli, som blir lansert i spesialutvalet.



KVITVIN

Ein slank kvit australiar

Vintypen Hunter Valley semillon er ein australsk spesialitet. Han er, til forskjell frå dei fleste australske vinane, ein kvitvin med ganske lite alkohol, 12 prosent. I Hunter Valley er det ganske varmt, men frå havet sig det inn skyer som skjermar for sola, og vind som kjøler ned vinplantene. Det gjer at modninga tek tid slik at druene ikkje får så mykje sukker og held på det syrlege. Hunter Valley Semillon er knusktørre, slanke og friske vinar som kan vere litt stille og forsagte som unge. Men gi dei nokre år, og dei utviklar seg til komplekse og spennande vinar med smak av bivoks, nøtter og blomar.



Drikke til sopp

No er det haust, og eg skal ut på jakt etter kantarellar, steinsopp og kremler. Dei skal brunast i panna før eg tilset smør, salt, pepar og kanskje litt timian. Til slutt legg eg soppen på ei skive med rista brød. Men sopp er bra på andre måtar òg. For utan sopp blir det ikkje vin. Det er jo soppen som gjærar vinen. I Jura, på den franske sida av grensa til Sveits, lagar dei vin på den lokale druetypen Savagnin. I tillegg lét dei eit lag av levande sopp liggje på toppen av vinen mens han blir fatlagra. Flor, som dette sopplaget blir kalla, er mest brukt i produksjon av sherry i Spania. Vinane vi no lanserer frå Jura, smaker òg som ei blanding av kvitvin og sherry. Det blir komplekse vinar med hint av, ja nettopp, sopp. Og gjett kva dei passar til? Sopp, sjølvsagt!

RAUDVIN

Tilbake til Cabernet Sauvignon

Yarra Valley nær Melbourne i Australia er eit eksempel på eit område som lenge har dyrka druetyper Cabernet Sauvignon med stort hell. Her er det ganske kjølig klima som sørgjer for lang modning av druene slik at dei utviklar masse aroma samtidig som dei held på friskleiken sin. Vinane får djup frukt med preg av solbær, plommer, urter og lakris. Cabernet Sauvignon er ei av hovuddruene i raudvin frå Bordeaux, men dei vinane vi lanserer frå Yarra Valley, har ein stil med mjukare munnkjensle og fruktigare stil.



KVITVIN GG Riesling 2015

2015 blei året då dei fleste druene i Europa hadde det topp. Nok sol, nok varme, nok vatn og lite sjukdom. Druene som voks i dei beste vinmarkene i Tyskland, var ikkje noko unntak. Mange av dei har hamna i flasker merkte med bokstavane GG, som står for Grosses Gewächs. Det svarer til franskmennene sin grand cru, på toppen av kvalitetsstigen. Og med denne årgangen er det nesten som om stigen har fått eit ekstra trinn. Vinane har høg konsentrasjon og intensitet samtidig som dei er nyanserte og friske. Vi lanserer GG Riesling frå dei to områda Pfalz og Rheinhessen.



Nyansar av IPA

Dei fleste moderne øla av typen India pale ale (IPA) er brygde i det som blir kalla ein amerikansk stil. Her blir det ikkje spart på den kostbare humlen, og humlesortane som blir brukte, gir masse aroma. Du kjenner det som alt frå pasjonsfrukt, mandarin og sitron til furunål og basilikum. IPA er eit tydeleg bittert øl òg. Mellom nyheitene finn du både klassisk amerikansk IPA og den meir alkoholsterke double IPA og den lysare nyvinninga white IPA.

MEIR INFORMASJON

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



Storvilt og Burgund

Jakta er i full gang i Lakselv. Butikksjef **Peter Kromann** er selv ingen jeger, men til gjengjeld intenst opptatt av riktig vin til jegerens vilt. – Burgund er best, sier han.

Danske Peter Kromann forelsket seg på laksefiske for fire år siden. En sommerfest nede ved elven og der var hun. Fire måneder senere var de gift, og bygningsingeniørstudenten havnet som deltidsansatt på Vinmopolet Lakselv. Nå var han ikke helt novise innen vin, øl og brennevin, de siste fem årene hadde han drevet en liten virksomhet med spesialøl og whisky i Danmark. Han følte derfor at han var kommet «hjem» da han begynte i Vinmopolet, og et år senere ble han butikksjef.

INSPIRASJON

Alltid nysgjerrig
Vin er så mye, både historie, geografi, kultur, gastronomi og mye mer. Når du kjøper en flaske vin, så kjøper du en opplevelse. Jeg er nysgjerrig på å lære meg mest mulig om vinene vi selger, og det inspirerer meg å dele både smaksopplevelser og historier med kundene i butikken Lakselv.

TIL MAT

Elg og reinsdyr
Oksekjøtt, som har en del fett, tåler røffere viner med mer tannin. Elg og reinsdyr derimot er magrere og mer aromatisk. Her passer det bedre med kjøligere og modnere viner. Rødvinene fra Burgund har preg av røde bær som tyttebær, røde kirsebær og ofte med urtepreg i tillegg. Dette passer godt til storvilt.

FAVORITTKOMBINASJON

Rød Burgund og carpaccio av rein

Ren indrefilet av reinsdyr i tynne skiver med fersk rosmarin, litt fint hakket pistasjnøtt og et dryss av parmesan og Kriek glace på toppen og med Burgund i glasset – jeg kan ikke tenke meg noe bedre! Urtepreget i vinen kommer tydelig frem og reinsdyrsmaken fremheves. Prøv selv!

REISE

Côte d'Or i Burgund
Området har noen av de beste vinene i verden, og jeg har samlet informasjon for å reise dit i høst. Côte

d'Or består av en sørlig del (Côte de Beaune) og en nordlig del (Côte de Nuits). Stedet virker magisk på meg grunnet områdets vinhistorie, bøndenes utfordringer med klimaet og ikke minst at man her virkelig får smake vin av Pinot Noir og oppleve hvordan jordsmonnet i området påvirker vinene. Jeg gleder meg spesielt til å besøke kommunen Gevrey-Chambertin like sør for Dijon, og virkelig fordype meg i historien og vinene. Det blir en bra høsttur!

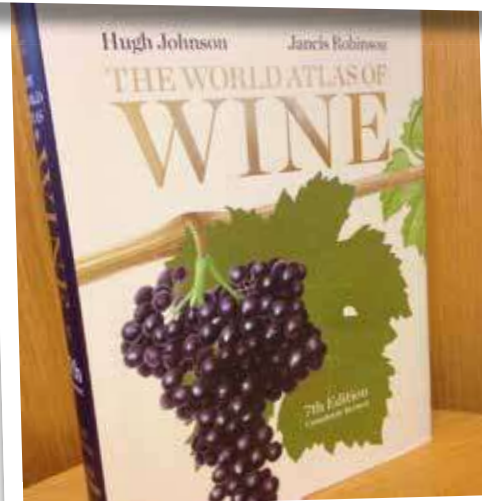
FAGLIG PÅFYLL

En verden av vin
Den danske boken En verden av vin (Tore Scheel) gir en god innføring og er lettlest. Det var denne boken som satte i gang min vininteresse og senere engasjementet for Burgund. Ellers bruker jeg nesten daglig oppslagsverket The World Atlas of Wine (Hugh Johnson og Jancis Robinson) – ofte leser jeg dette på sengen – og drømmer godt om vinreiser etterpå!



FOTO: PRIVAT

Peter Kromann



Faglig påfyll

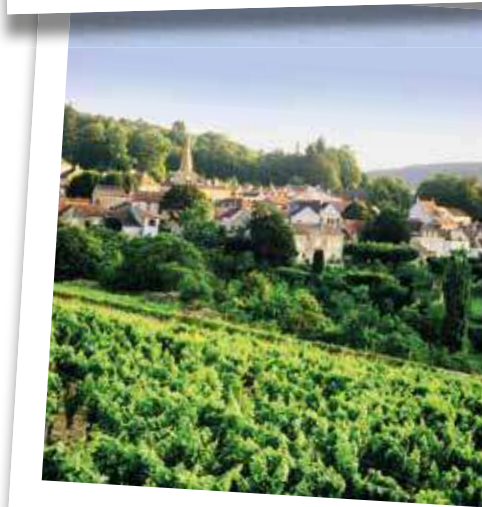


FOTO: ISTOCK

Burgund

Ølklubb

Det er vanskeleg å diskutere med seg sjølv. Er de fleire, vil de fort finne ut at de opplever øl forskjellig og legg vekt på ulike ting. Somme har kanskje ord for det du ikkje klarte å setje fingeren på. Dessutan er det hyggjeleg. Her er nokre tips om de vil prøve øl saman.

SMAK BLINDT OG LÆR MEIR

Dette er kanskje det viktigaste tipset av dei alle. Når de ikkje veit kva det er de har i glasa, er det lettare å vurdere ølet utan fordommar og forventningar. Stol på deg sjølv og det du kjenner – ikkje etiketten. Kanskje får du deg ei overrasking.

SLIK FØREBUR DU BLINDSMAKING

Sørg for at dei andre ikkje ser kva øl dei blir servert. Du kan anten dekkje til flaskene med aluminiumsfolie eller nokre reine sokkar, eller du kan skjenkje ølet over på ein karaffel eller i ei mugge.

DET KAN VERE LURT Å SPYTTE

Skal de prøve mange øl, er det lettare å halde konsentrasjonen oppe om de spyttar undervegs. Bruk ei lita bøtte, krukke eller ein kopp. Ordentlege spyttbakkar får ein kjøpt i mange butikkar som sel kjøkkenutstyr.

VINGLAS

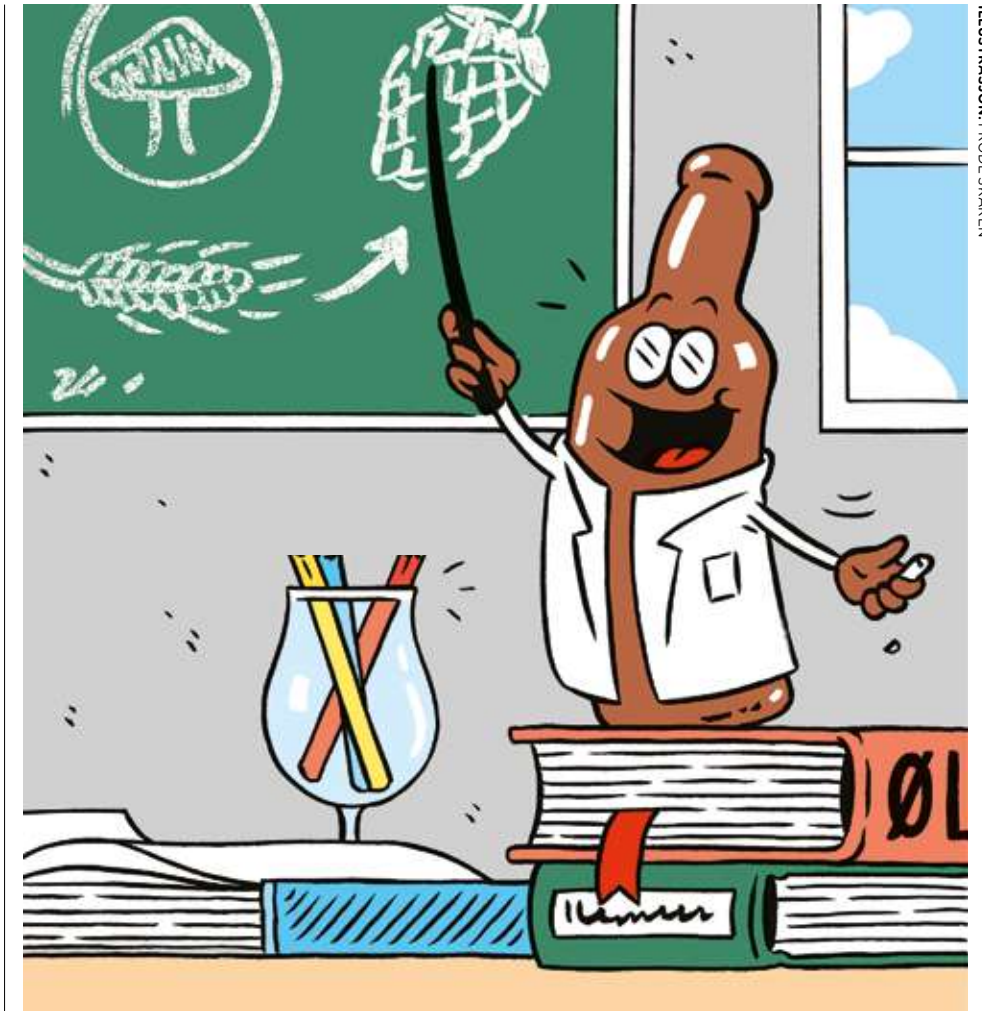
Ja, du las rett. Halvlitersglaset duger ikkje her. Bruk glas med tulipanform, så blir det lettare å kjenne lukta av ølet. Skyl glasa med vatn før du bruker dei. Innimellom kan det lukte litt av glas som har stått lenge i skapet. Det er fint om du har fleire glas til kvar enkelt som skal smake. Då kan de samanlikne øla de prøver, undervegs.

BERRE LITT ØL I GLASET ER NOK

Til smakinga treng du berre 4–5 cl øl i glaset. Ei halvliters flaske rekk dermed til ti personar når de berre skal smake.

UNNGÅ STERKE LUKTER

Det er ikkje lett å høyre kva nokon seier, når du sit i eit rom der det blir spelt høg musikk. Slik er det òg med lukter. Det er ikkje lett å kjenne kva ølet luktar, om det dunstar av parfyme, steikjeos eller røyk rundt deg. Gi beskjed til gjestene dine før smakinga, så slepp du å be dei gå på badet for å vaske av seg parfymen.



ILLUSTRASJON: FRODE SKAREN

ORD OG UTTRYKK

AROMA

Smaken eller lukta av noko, som du ikkje kan kjenne med munnen eller tunga.

GRUNNSMAK

Det du kjenner med tunga di. Søtt, surt, salt, bittert og umami. Du kan ikkje lukte ein grunnsmak.

BITTERSMAK

Kor bittert ein opplever ølet. Bittersmak er ein grunnsmak, kjennest med tunga og kan ikkje lukkast.

FYLDE

Populært ord om kor stort eller rikt ein opplever ølet. Heng gjerne saman med mengd alkohol i ølet.

SØTLEIK

Kor søtt ein opplever ølet. Søtleik er ein grunnsmak, du

kjenner han med tunga, og han kan ikkje lukkast.

FRISKELEIK

Kor surt ein opplever ølet. Surt er ein grunnsmak, kjennest med tunga og kan ikkje lukkast.

ETTERSMAK

Kor lenge du kan smake aroma frå ølet etter at du har spytta eller svelgt.

KONSENTRASJON

Øl med høg konsentrasjon har lang ettersmak som ikkje berre er bittersmak og søtleik. Vatn har ingen konsentrasjon, mens ublanda saft er konsentrert.

KOMPLEKSITET

Kor mange ulike aromar har ølet? Eit øl med mange aromar som du kan skilje frå kvarandre, er kompleks.



GRATIS ØLBROSJYRE PÅ POLET

«BLI EIN ØLSMAKER»

Denne brosjyren fortel deg kva du treng, og korleis du gjer det. Brosjyren hjelper deg å bli kjend med øl og setje ord på det du smaker. Du får tips om nyttige smakingar, oversikt over ulike ølstillar og enkle forklaringar på kvifor ulike øl smaker forskjellig.

LITT OM ØL

Brosjyren presenterer åtte klassiske øltypar og seier litt om kva slags mat som passar til. Du kan lese om dei mest brukte råvarene i øl og litt om lagring og servering. Til slutt får du ølforslag til 50 ulike matretter.

Vin fra Ungarn

Ungarn er et tradisjonsrikt vinland med noen distinkte vintyper som du ikke finner helt maken til andre steder i verden. De siste ti årene har nye vinder blåst over de ungarske vinmarkene, og kvaliteten er økende.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: ISTOCKPHOTO OG JON LINDAHL

– Nå ser vi en helt ny stolthet og eksperimenteringslyst blant yngre, ungarske vinprodusenter, forteller produksjef Monika Wessel. Økonomisk støtte fra EU og utenlandske investorer har gitt entusiasme og muligheter til en ny generasjon vinmakere med oppmerksomhet på kvalitet. Før jernteppet fall, tidlig på 1990-tallet, lå all vinproduksjon i Ungarn under staten. Vinbøndene fikk betalt etter hvor mye druer de leverte, uavhengig av kvaliteten på druene.

TOKAJ

Lengst nordøst i Ungarn ligger det mest berømte vinområdet i landet. Siden 2002 står kulturlandskapet i Tokaj på Unescos verdensarvliste, noe som gir oppmerksomhet og penger, blant annet til å restaurere gamle, terrasserte vinmarker.

Tokaj forbindes først og fremst med dessertvin. For å forstå vinene fra Tokaj, må du kjenne til «edelrâte», eller Botrytis som denne soppen heter på latin. Enkelt fortalt, perforerer den skallet på druene slik at vannet fordampes og smak og sødme blir konsentrert.

TØRRE VINER FRA TOKAJ

Men denne gangen presenterer vi tørr hvitvin fra Tokaj.

– Vi har allerede lansert *szamorodny száraz*, tørr vin laget av en blanding av botrytiserte og «vanlige» druer. Nå lanserer vi tørr Furmint, som er helt uten botrytisepreg. Dette er noe du finner på vinkartet i mange anerkjente vinbarer for tiden, sier Monika. Hun sammenlikner Furmint med druetyper Riesling. – Dette er friske, ungdommelige viner, kanskje med en litt «feter» munnfølelse enn vin av Riesling, sier hun.

Monika kan fortelle at det er en trend med tørrere, ferskere og mer fruktig vin i hele Ungarn. Vin fra enkeltmarker er også i vinden.

– Vi lanserer tørr hvitvin fra Mád, det mest anerkjente området for tørre viner i Tokaj. På slutten av 1800-tallet fantes mange berømte

enkelvinmarker her. Senere forsvant de, men nå forsøker man å blåse liv i tradisjonen med enkeltvinmarkene igjen, forklarer Monika.



Monika Wessel, produsent i Vinmonopolet

EGER

Byen Eger, som har gitt navn til det omkringliggende vinområdet, ligger nordøst for Budapest. Byen har barokk bebyggelse og er et populært turistmål. Her finner du også moderne vinbarer som serverer de lokale vinene med stolthet.

– Også her satses det på kvalitetsmarker der det er så tungt og arbeidskrevende å dyrke at lønnsomheten ble for dårlig i kommunisttiden da alt handlet om kvantitet, forklarer Monika.

OKSEBLOD FRA EGER

Egri Bikavér betyr «Okseblod fra Eger», og er navnet på områdets aller mest kjente vintype. Navnet skal etter sigende stamme fra en tyrkisk beleiring av Eger på 1500-tallet da byens forsvarere styrket seg på en dyprød væske som tyrkerne trodde måtte være okseblod.

Egri Bikavér var også en vin innført på bulk og flasketappet av Vinmonopolet. Den var å finne på våre bestselgerlister i mange år på 1970- og 80-tallet. Ungarn lå for øvrig på en tredjeplass blant alle land Norge importerte vin fra i 1982 og -83, etter Spania og Frankrike.

– Dagens Egri Bikavér er fruktigere og mindre rustikk i stilen, sammenliknet med den gang. Den lages som en blanding av minst tre ulike druetyper, og flaskene merkes med et eget oblat som klistres på for hånd, kan Monika fortelle.

SOMLÓ

Somló er det minste av Ungarns vindistrikter, på nordsiden av Balatonsjøen i den vestre de-



I en bratt skråning i vinområdet Eger ligger vinmarken Nagy lite lønnsomme, tungvinte og arbeidskrevende. Men i dag er markene i skråningen er beplantet på nytt.

len av landet. Det er ikke så langt til grensen mot Østerrike, og flere østerrikske vinprodusenter har satsset her. Vinmarkene ligger i skråningene rundt en utdødd vulkan. Her lages bare hvitviner, gjerne av en enkelt druetype, som for eksempel den lokale Juhfark.

Monika beskriver vinstilen som litt uvanlig for nordmenn. – Dette er tradisjonelle viner

– Eged-hegy. I en periode ble slike vinmarker betraktet som det nettopp slike steder man finner kvalitetsdruer, og vin-

markene i skråningen er beplantet på nytt. som gjerne både gjæres og lagres på eikefat, her brukes ikke ståltanker. Ofte er bunnfallet med, noe som gir en spesiell karakter, forklarer hun. Vinene fra Somló har en utviklet stil, og kan få aromaer som minner om smør, nøtter og krydder. Monika beskriver dem som saftige, samtidig som de har lagringspreg og ofte en fet munnfølelse fra kontakten med bunnfallet.



UNGARSK MAT

Paprika

Finnes i et stort spenn av typer, alt fra helt mild til veldig sterk. De brukes både ferske og i gryter, fylt paprika er en populær rett. Pepperfruktene blir også tørket og du ser ofte store buketter som henger til tork på husveggen, sammen med fletter av hvitløk.

Gulasj

Er antakelig den eneste ungarske retten som er kjent utenfor landets grenser. Navnet gulyás betyr «gjeterens (måltid)». Retten kan lages både som suppe og stuing, ofte kombineres kjøtt av både svin, okse og lam, i tillegg til grønnsaker.

Pølser

Finnes i flere varianter, ofte med paprika og hvitløk. «Vintersalami» lages av krydret svinekjøtt, tørket og kaldrøkt i en langsom modningsprosess der det utvikles en spesiell edel mugg på overflaten av pølsene.

Mangalica

Er en egen ungarsk svinerace med tykk pels som likner saueull. Den ble utviklet midt på 1800-tallet, men var nær ved å bli utryddet. I dag har bestanden tatt seg opp igjen. Kjøttet har mye smak og brukes først og fremst til pølser og skinker.

NOEN UNGARSK DRUETYPER

Furmint

Hvitvinsdruen er best kjent fra Tokaj, der den har sin opprinnelse, men den dyrkes også i Østerrike, Slovenia og Kroatia. Druen er spesielt mottakelig for edelrâte og brukes derfor både til tørre viner og til dessertvin. Den modner seint og høstes ofte ikke før godt inn i november.

Furmint gir viner med høy syre. Tørre viner av denne druen har fått mye positiv oppmerksomhet de senere årene. De har potensial for lagring, samtidig er de gode også som helt unge.

Kékfrankos

Denne blå druetyper er kjent som Blaufränkisch i Østerrike og Lemberger i Tyskland. Den er populær og nyter økende respekt. Druen dyrkes først og fremst på den store sletten i Ungarn, i vinområdene Eger og Sopron. Druen modner sent og krever et relativt varmt område.

Kékfrankos gir fyldige, krydrede viner med god syre og tannin. Den er hoveddruen i Egri Bikavér og skal utgjøre den største andelen i drueblandingen.

Juhfark

Tidligere ble denne hvitvinsdruen dyrket over store deler av Ungarn, men etter at vinlusen Phylloxera kom til Ungarn rundt 1870, ble den nesten utryddet – sammen med flere andre lokale druetyper. I dag finnes den bare i vinområdet Somló. Navnet betyr «sauehale», etter formen på drueklasen.

Juhfark gir faste og distinkte viner med høy syre. Vinene av denne druen blir ofte fatmodnet og har lagringspotensial.

KRUKKENE KOMMER

Det er ikke bare tegneseriehelter fra Gallia som drikker vin fra amforaer. Nå dukker det opp leirkrukker i stadig flere av verdens vinkjellere.

TEKST: TROND ERLING PETTERSEN, VAREFAGLIG RÅDGIVER FOTO: ISTOCK

Husker du Asterix og Obelix, de modige gallerne som nedkjempet ethvert fremstøt fra romerne? Da jeg var liten, leste og drømte jeg om de helstekte, fettdryppende villsvinene Obelix fikk sette tennene i, og om den magiske styrkedrikken trollmannen Miraculix kokte i hop.

Tegneserien om Asterix og Obelix var også et av mine første møter med en annen magisk drikk, nemlig vin. Dessuten var det første gang jeg ble kjent med amforaer, disse smale leirkrukkene med to hanker i toppen.

Jeg husker jeg stusset på den smale formen og den spisse bunnen på amforaene. Det måtte da være upraktisk? I ettertid har jeg lært at den spisse bunnen var nyttig som et tredje «håndtak» når den tunge leirkrukka skulle løftes og vinen skulle helles videre til en ny beholder.

I romertiden ble nemlig amforaene først og fremst brukt til å lagre og frakte vin. Den porøse leiren krukkene var laget av, ble forseglet med harpiks på innsiden slik at vinen ikke skulle trekke inn i krukka.

8 000 ÅR GAMMEL TREND

I 2016 er amforaen tilbake på toppen av trendbarometeret, men denne gangen som en beholder for å gjære og modne vin. Og for å forstå hvorfor, må vi – i beste hipsterånd – tilbake til det aller mest opprinnelige i vinens verden, til et sted få vestlige turister har besøkt, og hvor de bruker ord som de færreste utenfra klarer å uttale.

Det var nemlig i Georgia det hele begynte. I landet ved Svartehavet og fjellene i Kaukasus er det funnet bevis for at det ble dyrket druer og laget vin i nedgravde leirkrukker for 8 000 år siden. Fremdeles lages georgisk vin på samme måte, ved at druene knuses lett og legges i qjevri (uttales kjevri), som er store amforaer gravd ned i jorda.

Her gjæres og modnes vinen i krukkene, med alt som følger med fra druene: saft, steiner, stilker og skall. Dermed får både rødvinene og hvitvinene ofte mindre fersk fruktighet, men desto mer dype, komplekse smaker og tydelig snerp. Metoden har ikke forandret seg stort siden 6 000 år før vår tidsregning.

Dagens amforaer kan være store, runde og romme tusenvis av liter. De likner ikke alltid på de smale leirkrukkene Obelix slengte over skuldrene da jeg var barn. Men de er likevel ganske annerledes enn moderne vinbeholdere.

TILBAKE TIL FREMTIDEN

På slutten av 1900-tallet har verdens vinproduksjon hatt en enorm utvikling. Begrepet «den nye verden» brukes om land utenfor Europa som har satsset på moderne teknologi, rustfritt stål, temperaturkontroll og andre nyvinninger.

Vinmakerne i «den nye verden» snakker om en nyvunnet frihet innen vinproduksjon, der alle de gamle reglene og konvensjonene fra tradisjonsrike vinland som Frankrike og Italia legges bort – til fordel for nytenkning, moderne teknologi og eksperimenter. Også i «den gamle verden» har ny teknologi gjort sitt inntog.



I mange tusen år har amforaer blitt brukt til å lage, frakte og oppbevare vin. Her ligger noen utrangerte qjevri-krukker utenfor et gammelt kloster i Georgia. I september lanserer Vinmonopolet flere røde viner laget i leirkrukke.

«Det er ikke bare i Georgia amforakrukkene holdes i live i 2016. I land som Italia, Kroatia, Slovenia, Frankrike, Spania og Chile velger enkelte vinmakere å bruke den årtusengamle teknologien fremfor den moderne.»

Men kanskje har denne friheten ført til mindre mangfold? De som brenner for naturvin og amforaer, og som er skeptiske til teknologien, sier gjerne i foredrag og intervjuer at all den moderne vinen smaker likt.

Er det egentlig frihet og utvikling når stadig flere viner har den samme mørke, sødmefylte frukten? spør de. Samme preg av nye fat, samme høye alkohol og samme siktemål: poengskalaen til mektige anmeldere som Robert Parker?

Kanskje er det heller det enkle og lavteknologiske som skaper den beste plattformen for mangfold og særegenhet? Det mener i hvert fall noen av dem som nå sverger til en 8 000 år gammel måte å lage vin på.

Amforafans mener at færre valgmuligheter, mindre inngripen og fraværet av teknologi i seg selv tvinger frem særegenhet – at å lage vin i enkle leirkrukker gjør det lettere å kjenne hvor vinen kommer fra, og hvor modne og gode druene har vært.

FRA JORD TIL JORD

Det er ikke bare i Georgia amforakrukkene holdes i live i 2016. I land som Italia, Kroatia, Slovenia, Frankrike, Spania og Chile velger enkelte vinmakere å bruke den årtusengamle teknologien fremfor den moderne.

Noen lager særegen oransjevin og naturvin; noen følger den georgiske «oppskriften» og lar klimaet og druene gjøre jobben selv; andre lager mer konvensjonell rød og hvit vin.

Det som virker å være felles for amforatilhengerne, er en tro på at det enkle og naturlige er det beste for vinen. Noen har et økologisk syn på sakene, som at druene «fødes i jord» og at vinen dermed også bør lages i jord (leirkrukker er jo i bunn og grunn bakt jord, det er derfor det heter terra cotta på italiensk).



Kan man smake om en vin er laget på amfora? Nei, hele poenget med leirkrukkene er at de skal sette minst mulig preg på vinen. Men vin i samme prisklasse har ofte preg av eikefat – og disse fataromaene av vanilje, nellik og andre krydder er ikke til stede i vin fra amfora. Her er krukke og eikefat i skjønn forening hos en vinprodusent i Toscana. Foto: Monika Wessel

LITEN, MEN BETYDELIG

Hva betyr så amforatrenden for deg som kunde og vininteressert? Ikke nødvendigvis så mye. Polhyllene flommer ikke over av amfora-vin ennå. Men titt og ofte lanseres det noen viner hos oss som er laget på denne måten, og viljen til å eksperimentere videre er stor hos vinmakere i mange land.

Det er ikke alltid det står på etiketten at vinen er laget i amfora. Noen produsenter skriver det med store bokstaver, men ellers er det ikke så lett å vite. Et fellestrekk for amfora-vin er at de vanligvis ikke lukter og smaker av eikefat – selv om de ligger i et prisleie hvor et tydelig preg av modning på fat er vanlig.

For dette er ikke billige viner. Å jobbe med leirkrukker betyr mer manuelt arbeid enn med de mer moderne vinmakernes automatiserte systemer med slanger, pumper, tanker og termometre. Det går litt oftere galt, ifølge vinmakerne selv, og dimensjonene er mindre. Da øker prisen.

Vin laget i leirkrukker, kommer aldri til å ta over verden. Men noen ganger kan det være fint når noe lite og unnselig ypper seg mot det store, moderne maskineriet. Akkurat som når den lille, modige galleren i tegneserien fra barndommen tar en slurk av styrkedrikken og lager trøbbel for de ellers så mektige romerne.

– Trenden er et ønske om «autentisk» mat og drikke

I september lanserer Vinmonopolet rødvin laget i amfora. I hyllene kommer det både fransk, italiensk og georgisk vin.

– Vinene har et godt spenn i stil, fra saftige og lette viner til mer tanninrike og strukturerte, sier produkt-sjef Monika Wessel. Kollega Pierre-Emmanuel Marchés forteller at det ikke er så tydelige kjennetegn eller særtrekk ved en vin laget i amfora.

– Det er for noen hele poenget med å lage vinen i amfora – at det ikke skal merkes på vinen, sier han. De tenker at eikefat, som i mange tilfeller påvirker vinens aroma, ikke alltid er det beste for å lage kvalitetsvin med stedegne egenskaper.

Vin laget i leirkrukker, er foreløpig en forsiktig, liten trend, ifølge produktsjefene. – Men vi ser på dette som en del av en større makrotrend, som går mot et ønske om mer «autentisk» eller «usminket» mat og drikke, forteller Monika.

– Amfora gir vinen luft med mindre brutale metoder enn de som brukes når vin lages i ståltanker, samtidig som munnfølelsen og fraværet av eik skiller amfora-vin fra vin som har ligget på fat. Også når det er snakk om gamle, mer nøytrale eikefat, sier Pierre.

De to produktsjefene mener at produsenter som velger amfora, gjennomfører hele prosessen med å lage stedsspesifikk vin. De tenker på helheten ved å velge en beholder som ikke maskerer det stedegne, som tar vare på all jobben som er lagt ned i å dyrke gode druer. Og selve beholderen er bare én del av bildet.

– Disse produsentene bruker som regel også håndplukkede druer av høy kvalitet, fra planter som gir lav avkastning. Da blir resultatet en kvalitetsvin, uavhengig av om vinen er laget i amfora eller betong, på eikefat eller ståltank, mener Monika.



Vinene har et godt spenn i stil, fra saftige og lette viner til mer tanninrike og strukturerte.

Monika Wessel



For noen produsenter er hele poenget med å lage vin i amfora at det ikke skal merkes på vinen.

Pierre-Emmanuel Marchés



Georgia er et av landene vi lanserer vin fra i høst, og der lages vinen tradisjonelt i nedgravde leirkrukker kalt qevri.

VISSTE DU AT ...

Vin laget i amfora trenger ikke å smake noe annerledes enn konvensjonelt laget vin. Men den kan også være veldig ulik. Det kommer helt an på hvordan vinmakeren bruker krukken sine. Hvitvin laget med lang kontakt mellom saft, skall, steiner og stilker, vil for eksempel ha uvanlig mye snerp og mindre fersk fruktighet enn vanlig hvitvin. Det er dette som gjerne kalles «oransjevin».

Et fellestrekk for produsentene som lager vin i amfora, er at de gjerne bruker den naturlige gjærsoppen som finnes på druene eller i vinkjelleren til å starte gjæringen, ikke innkjøpt og tilsatt gjær. Mange jobber også økologisk og biodynamisk, og det er vanlig å tilsette lite eller ingen svovel.

De georgiske qevri-krukkene (og kunsten å lage vin i dem) står på UNESCOs verdensarvliste. Denne listen inneholder mer enn 1000 steder, både kultursteder og naturområder, som regnes som «arv av fremstående universell verdi». Andre vinområder på listen er blant andre Bordeaux, Burgund og Champagne i Frankrike, Tokaj i Ungarn, Wachau i Østerrike og Douro-dalen i Portugal.

Bivoks har blitt brukt i Georgia i 8 000 år for å forsegle innsiden av leirkrukkene. De gamle romerne brukte derimot harpiks. I dag bruker noen vinmakere epoxy (en plastmasse som stivner) på innsiden av amforaene – da er det formen på krukken og ikke materialet som er viktigst for dem. Andre lar leirkrukkene eller sementen være ubehandlet på innsiden.

Nedgravde amforaer er vanlig mange steder. Poenget er at temperaturen holdes mer stabil, fordi det tar lengre tid å varme opp og kjøle ned en krukke som er omgitt av jord eller stein sammenliknet med en krukke som er omgitt av luft i en vinkjeller.

Et lite fjell i Roma består av amforaer. Monte Testaccio er bare 45 meter høyt, men det har en omkrets på over en kilometer. Og består altså bare av knuste leirkrukker.

HØSTLAM FRA NUMEDAL

Numedal har en rik kultur, ikke minst knyttet til mat. Bli med til kafeen på Rollag stasjon der spælsauen står i sentrum for høstens retter av lam.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: ERIK THALLAUG

– Mat hører sammen med historie og kultur generelt, sier Liv M. Berven. Hun er daglig leder for Matopplevelser i Numedal og brenner for den lokale matkulturen, ikke minst spælsauen.

Vi møtes i en hyggelig kafé i den nedlagte jernbanestasjonen på Rollag. På kjøkkenet står Gunhild Lesteborg Kjøntvedt. Hun er kokk med videreutdanning fra Tradisjonsmatstudiet i Rauland og trives godt med å lage god og enkel tradisjonsmat av lokale råvarer. Flere av rettene har lam som hovedingrediens. Gjestene er både fastboende og hyttefolk, også noen mer tilfeldig forbigående turister.

SPÆLSAU FRA NUMEDAL

Spælsauen er mindre og vokser saktere enn den norske hvite sauen, og alt som vokser sakte, utvikler mer smak, sier Liv. Hun forklarer at spælsauen har lettere beinbygning og dermed større andel kjøtt enn den hvite sauen. Kjøttet er ekstra smaksrikt, først og fremst på grunn av hva den spiser.

– Sauene som går på fjellbeite her i Numedal, får en fantastisk smak, mange beskriver det som litt villtpreg. Man blir jo hva man spiser, sier Liv med et smil.

BUTIKK MED LOKAL MAT

I stasjonens overetasje ligger en liten butikk.

– Den er spesielt populær blant hyttefolk, forteller Liv. Utvalget varierer med sesongene og du kan finne lokale spesialiteter som lefser, honning og saueskinnsfeller. Og lammekjøtt, selvsagt. Du finner bearbeidet kjøtt som fenalår og pinnekjøtt, om høsten får du også ferskt kjøtt etter bestilling.

UKJENTE MATSKATTER

– Jeg pleier å si at Numedal er Norges minst kjente dal, sier Liv. Matopplevelser i Numedal har som mål å gjøre de rike mattradisjonene kjent for flere.



NUMEDAL
Dal mellom Kongsberg og Geilo i Buskerud fylke. Består av kommunene Flesberg, Rollag og Nore og Uvdal. Har rundt 4 500 fastboende og omtrent dobbelt så mange hytter.

Numedal har turistattraksjoner knyttet til både natur og kultur, og arrangerer blant annet matfestival og middelalderuke.

MATOPPLEVELSER I NUMEDAL

Nettverk av lokale matprodusenter og andre lokale aktører som brenner for å skape gode opplevelser knyttet til mat, kultur, historie og tradisjoner med røtter i Numedal. Matopplevelserinumedal.no

Liv M. Berven (55), daglig leder for Matopplevelser i Numedal.

Gunhild Lesteborg Kjøntvedt (34), kokk på Rollag stasjon.

De har blant annet utgitt boka «Mat fra Numedal», og arrangerer Matfestivalen i Numedal, en årlig tradisjon siden 2013. I disse dager lanseres også «Lokalmat-kassen» i samarbeid med Eventyrsmak og Hallingkost. Den skal levere råvarer og produkter fra fjell og dal i Buskerud.

ENKEL OG GOD TRADISJONSMAT


Gunhild liker best å lage enkel og god mat uten for mye dill og dall. Hun synes lammesmaken er så god i seg selv at det er viktig at den får komme fram.

Til Vinbladets lesere valgte hun blant annet å lage fårrikål. – Det er veldig god mat som alle kan få til, sier hun. Det du trenger, er tid. Og maten smaker minst like godt når du varmer den opp dagen etterpå. Kjøtt fra eldre dyr gir mer smak enn de unge lammene. Det blir en smakssak, og handler nok mye om hva du er vant til, sier hun.

Gunhild er opptatt av å bruke hele lammet, ikke bare de beste kjøttstykkene. Langsteking er en tilberedningsmetode som er blitt svært populær, også blant gjestene på Rollag. Den smaksrike retten «Lam i lompe» kombinerer denne trenden med lokal tradisjon.

Lammefilet er klassisk selskapsmat. Både indre- og ytrefilet av lam er veldig mørt og fint kjøtt. Gunhild lager en sjysaus med øl, der humlekrydderet i ølet gir en fin urtesmak som passer godt til smaken av lammet.

På spørsmål om drikke til lam, svarer Gunhild at hun helst velger øl til maten, og da gjerne fra et lokalt bryggeri.

 – Salting, røyking og speking er tradisjonelle metoder for å bevare lammekjøttet, sier Liv Berven (til høyre), daglig leder i Matopplevelser i Numedal. Her smaker hun og kokk Gunhild Lesteborg Kjøntvedt på et fenalår av spælsau fra Numedal. – Lufttørring over lang tid påvirker smaken. Noen av fenalårene blir også badstureøkt på tradisjonelt vis, forklarer de. ➔





OPPSKRIFTER OG DRIKKEFORSLAG

Til lam passer mer smaksrik drikke enn til for eksempel okse eller svin. Drikke med god syre og konsentrasjon gjør at den smaksrike og fete maten likevel ikke kjører over vinen. Litt utviklet og gjerne fatlagret vin passer bedre enn vin med fersk fruktighet.

Øl passer også. Humle gir et urtepreg som kler aromaene i lammekjøttet godt.

Oppskriftene er til 4 porsjoner.

Fårikål

Til fårikål kan du bruke stykker med fett og bein som for eksempel bog og nakke, det gir god kraft. Gunhild salter kjøttet kvelden før, for å få fram ekstra smak.

Fårikålen serveres rykende varm med gode, kokte poteter til.

1,5 kg fårikålkjøtt
1,5 kg hodekål
4 ts hel svart pepper
2 ts salt
Vann

Del kålen i båter. Legg kjøtt nederst i gryta med fettsiden ned, legg så kål og kjøtt lagvis. Strø salt og pepper mellom lagene.

Hell på vann så det nesten dekker kjøttet. Kok opp og la fårikålen trekke på svak varme til kjøttet er mørt og løsner fra beina, minst to timer.

DRIKKE TIL FÅRIKÅL

Fårikål har fett og kraft fra kjøtt og bein. Lang koketid gjør retten smaksrik og kraftig og kålen gir litt søtlig smak. En syrefrisk drikke som renser opp i munnen passer bra.

Tradisjonelt: Øl og akevitt. Lys lager eller bayer og lagret akevitt med mer preg av karve enn dill.

Klassisk: Riesling fra Tyskland eller Alsace, med god konsentrasjon. Grüner Veltliner.

Spentig: Moden, utviklet champagne med friskhet og konsentrasjon, gjerne av Pinot Noir. Eller Crémant de Bourgogne.

Øl: Pale ale, blonde eller tripel har smaksraft, men ikke mye bitterhet. Syrlig, belgisk geuze.

Alkoholritt: Frisk eplemost, gjerne av Gravenstein. Alkoholritt øl.

Lam i lompe

Kjøtt med bein og litt fett passer best, for eksempel bog eller ribbe. Sausen inneholder chili og kajennepepper som gir litt piff i smaken. Du kan ha i mer eller mindre, etter hva du selv liker best.

Kjøtt og saus serveres i potet-lomper med kålsalat til.

LANGTIDSSTEKT LAMMEBOG

En hel lammebog passer til 5-6 personer.

Gni bogen inn med salt og bak den i ovnen i 10 timer ved 80 grader. Når kjøttet er ferdig stekt, river du det i småbiter med to gafler og blander det med varm saus.

SAUS TIL LAM I LOMPE

1 løk, hakket
2 fedd hvitløk
2 røde chili, finhakket
2 ss olje
2 ss soyasaus
2 bokser hermetiske tomater, hakket
0,5 dl epleraserreddik
1 ss sterk dijonsennep
0,5 ss worchestershiresaus
2 ss brunt sukker
1,5 ss paprikapulver
1 ts kajennepepper
1 ts salt
2 ts grovmalt pepper

Surr løk og hvitløk i litt olje før resten has i. Kok inn til en tykk saus og mos den jevn med stavmikser.

KÅLSALAT

Finsnittet kål

Dressing

En del balsamicoeddik
En del nøytral olje, gjerne raps
En del solbærsaft
Finhakke de urter, gjerne timian

Alle ingrediensene til dressingen blandes sammen og blandes med finsnittet kål.

DRIKKE TIL LAM I LOMPE

Retten smaker sødmefullt og litt syrlig fra innkokt tomat og har tydelig lammesmak. Kålsalaten gir friskhet og urtepreg. Til søt, syrlig og salt mat passer drikke som tåler en trøkk og som frisker opp.

Rødvinn: Oversjøisk vin med moden,



sødmefull frukt fra varmt klima. Chilensk carignan eller pinot noir fra USA eller New Zealand.

Hvitvin: Rik, fyldig og saftig vin som Chenin blanc fra Frankrike eller Sør-Afrika. Riesling fra Alsace eller Pfalz.

Spentig: Tradisjonell, tørr epleraser fra Frankrike, England eller Norge har krydrede aromaer, god friskhet og litt ru munnfølelse som passer godt.

Øl: Brunt øl med sødme og eventuelt syre gir harmoni. IPA har intensitet til å stå opp mot maten, humlebitterhet gir urtepreg som letter og lesker og gir fin kontrast.

Alkoholritt: Ingefærøl eller eplemost.

Lammefilet

Lammefilet er selskapsmat. Gunhild beholder fett på kjøttet når hun steker filetene, det setter så mye god smak på kjøttet, sier hun. På ytrefilet bør du rute fett før det stekes, ellers vil fettsiden krympe og fileten blir vanskelig å steke. Kjøttet serveres med sjysaus, potetstappe, stekt squash og dampet broccoli og gulrøtter.

LAMMEFILET

Beregn ca. 800 g kjøtt. Gni inn filetene med salt og pepper og stek dem raskt på sterk varme. Sett i et steke-

termometer og etterstek kjøttet i ovn på 125 grader til det har en kjerne-temperatur på 65 grader. Kok ut stekepannen med litt vann til sju.

SJYSAUS MED ØL

1 dl øl, gjerne pale ale
1 ts honning
2 ss solbærsaft
1 dl lammesju
50 g smør i terninger
Fersk timian

Alle ingrediensene unntatt smøret kokes opp. Pisk inn noen smørterninger om gangen i den varme sausen. Den må ikke koke etter at smøret er hatt i. Dryss hakket timian over.

DRIKKE TIL LAMMEFILET

Filetene har mild og ren smak av lam, og sjysausen gir urtearoma. Drikke som matcher aromabildet i maten med moden fruktighet og gjerne fatpreg, passer fint.

Klassisk: Rød rioja, reserva eller gran reserva med både frukt og fat. Druer som Pinot Noir og Nebbiolo passer aromaene i lammet.

Spentig: Hvitvin fra Rioja med fylde, utviklet frukt med nøttearomaer og litt fatpreg.

Øl: Humle gir et urtepreg som kler aromaene i lammekjøttet godt. Pale ale. Unngå altfor mye bitterhet, særlig hvis du bruker det samme ølet i sausen.

Alkoholritt: Eplemost med aronia, kirsebær eller blåbær.



Lam i lompe



Fårikål



Lammefilet

Numedal

Ifølge Store norske leksikon kommer navnet Numedal av det norrøne *Nauma*, et gammelt navn på Numedalslågen.

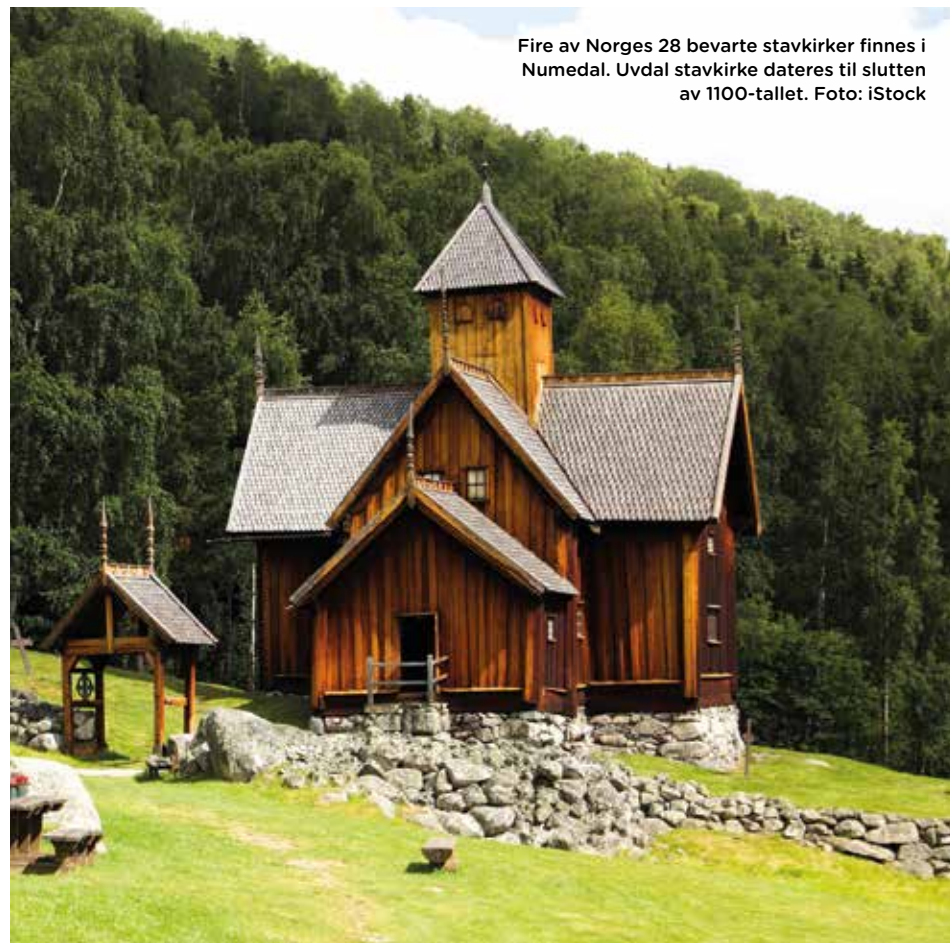
Ordet er ikke sikkert forklart, men er trolig beslektet med det islandske *naumr* som betyr trang. Det kan også komme av *nau*, et ord for båt, som finnes igjen i ordet naust.

TURISTDALEN

Numedal har uberørt natur med et rikt plante- og dyreliv og et godt bevart kulturlandskap. Det er tilrettelagt for turisme, blant annet med turveier og enkel tilgang til Hardangervidda. Vintrene er ganske snøsikre i alpinanlegget i Uvdal og langrennsløypene på Vegglifjell.

På Numedalsruta, Nasjonal sykkelvei nummer 5, kan du sykle 280 km fra Geilo via Kongsberg til Larvik.

Numedalsbanen mellom Kongsberg og Rødberg ble anlagt som en følge av utbyggingen av kraftverk i Numedal. Banen ble nedlagt i 1988, men på Veggli kan du leie dresin og trække deg fram på skinnene mellom Veggli og Rødberg.



Fire av Norges 28 bevarte stavkirker finnes i Numedal. Uvdal stavkirke dateres til slutten av 1100-tallet. Foto: iStock

MIDDELALDERDALEN

Tilnavnet kommer av at Numedal skal være det dalføret i Norge med flest bevarte bygninger fra middelalderen. Blant annet finnes fire av landets 28 bevarte stavkirker her.

Middelalderuka arrangeres hvert år i juli. Du kan besøke åpne bygninger og tun, kulturarrangementer etc. Middelaldermarkedet på Rollag serverer mat, blant annet av spælsau fra Numedal.

STABBURSKULTUR

Numedal har mange godt bevarte stabbur, de eldste er fra 1100-tallet. Stabburene var forrådshus og ble brukt til oppbevaring av saltkjøtt, rakfisk, mel, flatbrød etc. Tidligere spiste man ikke så mye ferskt lammekjøtt. Derfor var salting, tørking, røyking og speking vanlige metoder for å bevare kjøttet.

Mange av burene har to etasjer, og den øverste ble gjerne brukt som soveloft på de varmeste sommernetene. Her var det luftig og svalere enn inne i hovedhuset. I Numedal er det fremdeles mulig å overnatte i et stabbur. Tre gårder i Rollag har nemlig gått sammen om «Stabburnatt», som kaller seg verdens minste hotellkjede.

I dag blir stabburene i Numedal igjen brukt til å konservere mat på gammelt vis. – Etter en god vask og innvendig kledning med netting mot fluer, blir de gamle bygningene godkjent for tørking og lagring av lokal tradisjonsmat, forteller Liv M. Berven.



Spælsauen beiter bra og er en viktig pleier av kulturlandskapet. – Den spiser nesten alt – lauv, kratt og knopper og til og med bark av trærne dersom det er lite mat, sier Sigurd Frøgner. Sammen med kona og sønnen leverer han lam til Spælsau fra Numedal. Sauene beiter på Vegglifjell men denne lille flokken går hjemme på Tinnes gård ved Numedalslågen.



SPÆLSAU



Spælsauen tilhører den gamle rasen Nordeuropeisk korthalesau. Dette er hardføre sauer med godt flokkinstinkt. Den varierte kosten de beiter, gjør at kjøttet får ekstra god smak, som ofte beskrives som viltpreget.

Spælsauen er mindre og lettere enn den hvite sauen og kjøttet er mindre fett, men ekstra marmorert. En voksen spælsau veier rundt 70 kilo. Lammene slaktes etter hvert som de kommer ned fra fjellet om høsten, da veier de vanligvis mellom 16 og 22 kilo.

Spælsauen har også spesielt fin ull. Over det underliggende ullaget som holder sauen varm, har spælsauen lange, blanke hår som beskytter mot vær og vind. Spælsauen har ull i mange ulike farger. Siden ullen tar opp lite fuktighet, er den spesielt egnet til å bruke i klær.

ULIK DRUKKE TIL FORSKJELLIGE STYKKE AV LAMMET

KJØTT SOM ER MØRT ELLER BLIR MØRT

Kroppsdeler som brukes mye blir seigere fordi de får ekstra mye bindevev, men de har også fett og proteiner som gir ekstra mye smak.

Nakken, brystet og ikke minst forbeina brukes mye av lam som går på beite. Bog, skank og nakke

er derfor kjøtt som må varmebehandles i lang tid for å bli mørt. Da blir det til det møreste og mest smaksrike kjøttet du kan tenke deg. Kollagen i bindevevet smelter til gelatin. Tanninrike viner kommer til sin rett til slik mat, siden gelatinproteinene fra kjøttet binder seg til tanninet i vinen. Slik snerper vinen mindre samtidig som det limaktige i gelatinrikt kjøtt renses opp. Er

vinen i tillegg frisk, renses den også opp i fettet.

Lammefilet og karré har ikke vært så mye i bevegelse og er derfor mørt av natur. Det kan bli seigt av lang varmebehandling. Slikt kjøtt har mildere og renere lammesmak. Valg av drikke med moden fruktighet og gjerne litt fatpreg passer fint til aromaene i slikt lammekjøtt.



LAM SMAKER TIMIAN

Lam slaktet rett etter sommerbeitet, er ekstra rikt på smak.

Sommerbeitet gir mer smak til kjøttet enn vinterføret fordi det har flere aromakomponenter, mer flerummettede fettsyrer og mer klorofyll som omdannes til ulike aromastoffer.

Kjøtt av lam og sau har en del spesielle molekyler som bidrar til lammesmaken og som ikke finnes i annet kjøtt. Blant annet noen unike fettsyrer og thymol, det samme stoffet som gir timian aroma. Ikke rart urter og lam smaker godt sammen. Drikke med urtepreget, for eksempel humlepreget øl, matcher disse aromaene flott.



FOTO: MATOPLEVELSER I NUMEDAL, INGVAR MOI

LOMPER, LEFSER OG KLING

Det er en rik baketradisjon i Numedal, og lomper, lefser og kling er populære.

Kling kommer av klinging, en lefse som ble smurt med smør, eventuelt også sukker. Det sies at hver eneste gård i Numedal har sin egen oppskrift på kling.

På kafeen i Rollag serverer de «Lam i lompe» med deilige, nybakte potetlomper fra den vedfyrte takka i «Mollas bakeri», et par kilometer unna.

DU KAN BAKE LOMPER SELV

Varme, kokte poteter moses med salt og blandes med mel, gjerne av bygg. Deigen kjevles tynt og stekes i tørr panne. Lompene blir aller best hvis du bruker litt melne potetsorter, for eksempel Troll eller Kerrs Pink.

Smakskrigeren

Kokk ville han aldri bli, men mat er blitt hans levevei. Andreas Viestad (43) er vinsnobben som ikke vil dømme noen for å drikke rødvin til ost.

TEKST: INGAR JOHNSRUD FOTO: TOMMY ANDRESEN

I drivhuset på Geitmyra Matkultursenter vokser druene, ti typer tomater og fire sorter basilikum. Utenfor galer en hane. Det lukter friskt av våt jord, hjemmelaget suppe og gjødsel.

– *Hvor kommer egentlig interessen for mat og drikke fra?*

Andreas Viestad må ha blitt spurt utallige ganger før, for rynken i pannen viser tydelig at det ikke er hans favorittspørsmål.

– Altså... denne ideen om mat er en syssel for folk med et spesielt overskudd... Det kan kanskje stemme i dag for en liten del av befolkningen i en liten del av verden. Men historisk sett er det en parentes. Så lenge mennesket har eksistert, har livet handlet om å få tak i noe å spise, og å tilberede maten slik at den smaker best mulig, sier han, og gjentar spørsmålet:

– *Hvor kommer interessen fra? Mat er det aller første vi søker, etter å ha blitt født. Interessen kommer ikke fra noen steder. Den bare er der.*

For litt over førtitre år siden kom altså Andreas til verden, og han var sulten. Foreldrene var ikke *foodies*, som han kaller det, matnerder, men kanskje ble det likevel sådd et frø langt tilbake, som vokste frem og påvirket det yrkesvalget han senere tok.

– I min fars familie var det mennene som lagde mat, og det hjalp meg nok inn i kjøkkenet. Moren min var veldig rastløs, og lagde forskjellig mat hver gang. Samtidig hadde jeg en bestemor som var typisk husmor og lagde tradisjonsmat. Det var en bra kombinasjon.

BLE JOURNALIST

Andreas studerte historie, statsvitenskap og medievitenskap på universitetet i Oslo.

Deretter begynte han som journalist i Morgenbladet. Et par år senere, mot slutten av nittitallet, jobbet han i Dagsavisen. Og for å holde oss til plantelignelsen – det var her han høstet de første fruktene. For det var i Dagsavisen at han skrev sine tidlige matspalter. Senere slo han rot i Dagbladets lørdagsmagasin. Andreas Viestad ble landskjent for sine betraktninger rundt måltidenes plass i våre liv, skildringer av råvarer, matrettenes historie og for sine oppskrifter. Nå er han programleder, forfatter, matskribent, restauranteier og initiativtaker til Geitmyra Matkultursenter for barn.

Det er her han møter oss. I solveggen på 1700-tallsgården Geitmyra, midt i Nordre Gravlund, så nære Ullevål universitetssykehus at han må ta en pause når ambulanshelikopteret flagrer over takene. Her spirer asparges og ruccola i bedene, her gror druer, tomater og urter i drivhuset.

VINGLEDE

– *Hva er ditt forhold til alkohol?*

– Godt, vil jeg si. Jeg er glad i vin, og det er en glede som har vokst. Akkurat som med mat, så springer fornøyelsen ut fra det å lære og nyte på samme tid. Forstå hvilket preg et område setter på en vin. Verdsatte håndverket som skal til. Kunnskapen om druetyper, og om hvordan lagring påvirker smak, farge og aroma. Så har jo vin også en mer mystisk side. Jeg lar meg forundre over at to viner, fra samme sted, vokst i samme jordsmonn og under like vilkår, brått kan smake helt ulikt.

Andreas tar en pause, mens han tenker seg om.

– På noen felt har vinfaget kommet lengre enn matfaget. Det foregår avanserte diskusjoner om vin, man har et velutviklet språk for beskrivelse og forståelse av viner, og blant mange er kunnskapen høy.

– *Hvordan tenker du selv når du skal kombinere mat og drikke?*

– Vet du, for noen år siden hadde jeg gleden av å få spise på El Bulli (spansk gourmetrestaurant, kåret til verdens beste flere ganger, nå nedlagt). Der spurte vi sommelieren deres, Juli Soler, hva vi burde drikke. «Ta noe dere liker. For her kommer rettene hulter til bulter», svarte han. Og det syntes jeg var klokt sagt. For det kan kanskje være ulempen med all denne vininteressen. Mange folk har blitt hysterisk opptatt av å gjøre «riktige» valg.

– *Hva mener du?*

– Si at du skal spise reinsdyr. Da vet du at du burde gå for en vin fra Bordeaux, eller kanskje en spansk Rioja. Dette er heftige, kraftfulle viner, og mange synes de blir for tunge. Likevel tør du ikke velge annet, fordi du vet at dette er det «rette» valget. Det er så mange *dos and don'ts* i vinverdenen, og det tror jeg dreper vingleden litt. Har du alltid drukket rødvin til osten din, og foretrekker det slik – ja, så fortsett med det. Det er ikke alltid så viktig om det passer helt perfekt, så lenge du ikke insisterer på å blande vin og mat sammen i munnen. Samme hva ekspertene sier. Går man på fine restauranter, så er jo porsjonene ikke stort mer enn noen munnfuller. Og er du hjemme så er du hjemme, og da kan du i hvert fall gjøre som du vil. Uansett bør du drikke vin du liker – ikke lid deg gjennom en Grüner Veltliner hvis du ikke liker det.



Gjennom Geitmyra matkultursenter tar Andreas Viestad imot barn fra mange hundre skoleklasser. – Når de selv får se hvordan maten vi spiser blir til, motvirker det «matmessig analfabetsisme», sier han.

«Vet man ikke hvor maten kommer fra, ikke hva den består av og ikke hvordan den tilberedes, så er man heller ikke i stand til å ta sunne matvalg.»

SØR-AFRIKANSK VINGÅRD

Andreas har et hus på en vingård utenfor Cape Town i Sør-Afrika. Det har gitt ham muligheten til å følge vinens ferd, fra den spirer som druer på rankene, til det endelige resultatet er ferdig gjæret og tappet på flaske. Man kan ikke si noe om hvordan en vin vil smake etter å fulgt denne reisen. Men man kan si noe om vinens kvalitet, mener han.

– Når det kommer til vin, er jeg mer og mer kresen. Dårlig vin interesserer meg ikke. Mat og vin har det til felles at industrialisering er vanskelig hvis målet er høy kvalitet på produktet. Resultatet blir alltid best når produsenten bryr seg om råvarene sine, kan håndverket sitt og er stolt av sluttproduktet.

Andreas Viestad forteller at det tok noen år fra han skrev sin første matspalte i Dagsavisen, til han innså at matinteressen faktisk kunne bli en levevei. Men å utdanne seg til kokk, det vurderte han aldri.

– Det er mitt privilegium at jeg aldri trenger å lage den samme matretten to ganger. Jeg må kjenne prosedyrene, kjenne råvarene og historien, og jeg har nok hatt mine ti tusen timer på kjøkkenet, men jeg er ingen kokk. Jeg driver med matformidling. Jeg tror at min akademiske bakgrunn gjør at jeg ser feltet fra en litt annen side. Det har lært meg å stille spørsmål ved etablerte sannheter. Hvor kommer maten fra? Hva gir akkurat denne råvaren dens egenskaper? Hvorfor må en matrett tilberedes slik, og ikke slik?

– Du sa du mente vinfaget var kommet lenger enn matfaget. Hva mener du med det?

– Kompetansenivået i vinfaget er på mange måter høyere. Når det handler om mat, så er det fortsatt så mange myter. Det er mindre enn to uker siden jeg hørte en rutinert kokk si at han stekte biffen ved høy varme, for å forsegle overflaten. Men det har aldri vært sant, og det kommer aldri til å bli sant. Det er bare en myte, som nekter å dø.

SJALU KOKKER

Viestad sier at en faglig matprat ofte blir til en diskusjon om trender. Han mener det er mange



andre sider ved et stykke kjøtt som burde være tema, enn hvordan det best tilberedes.

– Ja vel. Hva er egentlig viktigere enn en perfekt stekt biff?

– Alt! Hvor kua kommer fra, hvordan kua har hatt det, tilberedelse og håndtering av kjøttet. Er det en gammel ku, hvor kjøttet har mer smak og tekstur? Kanskje er det slik at den beste biffen ikke en gang er en biff? Kanskje er det en annen stykningsdel av dyret?

– Du har skrevet om mat, presentert oppskrifter og vært til stede i matdebatten i mange år. Finnes det kokker som opplever at du har valset inn på deres domene?

– Jeg har stor respekt for kokker, det er mange dyktige fagfolk i en bransje med dårlig lønn og ugunstig arbeidstid. Mange føler en sterk yrkesstolthet. Mange er utrolig dyktige. Men jeg er dypt uenig med dem som mener at diskusjoner om mat og drikke skal forbeholdes kokker og vinkelnerne. Mat er så mye viktigere enn som så. Se bare på hva vi holder på med her, sier Andreas, og slår ut med hånden.

Fra den andre siden av gårdsbyggene på Geitmyra høres lyden av barn. Det er en av de mange hundre skoleklassene som hvert år besøker matkultursenteret. Her får de selv se hvordan maten vi spiser blir til.

– En del grunnleggende kunnskap om mat

er i ferd med å bli glemt. Hos oss kaller vi det matmessig analfabetisme. Vet man ikke hvor maten kommer fra, ikke hva den består av og ikke hvordan den tilberedes, så er man heller ikke i stand til å ta sunne matvalg. Det er veldig alvorlig. Både for hver enkelt av oss og i et folkehelseperspektiv.

Andreas forteller at barn har en iboende balanse mellom åpenhet og skepsis til mat.

– De fleste er veldig nysgjerrige. Vi har servert både brennesle og strandsnegler, og det er bare noen få prosent av barna som ikke tører smake. Og da ofte fordi en ivrig mamma tar ordet, og påstår at «nei, min lille Tobias, han liker ikke slikt». Men barn liker slikt. De liker i alle fall å smake på slikt. Det er min erfaring, og det gleder meg veldig.

ANDREAS VIESTAD

Alder: 43

Bosted: Oslo

Sivilstatus: Gift, har tre barn.

Utdanning: Studerte historie, statsvitenskap og medievitenskap på Universitetet i Oslo.

Karriere: Ble kjent gjennom sine matspalter i Dagbladet, men har også skrevet en rekke matbøker, er programleder på TV, matskribent, restauranteier og initiativtaker til Geitmyra matkultursenter for barn.



16 eller 23?

Det er vanskeleg å gjette alder. Derfor ønskjer vi at alle mellom 18 og 25 år skal vise legitimasjon uoppmoda. Du tippa sikkert ikkje at Victoria er 16.

 VINMONOPOLET



VIL DU GI ET
KURS I GAVE?

Kryss av for gave når du
bestiller, og du vil motta en
fin kursbillett på e-post.

BLI MED OSS Å SMAKE VIN!

Nå kan du smake vin, øl, musserende eller brennevin sammen med Vinmonopolet! Ønsker du å bli bedre kjent med egne preferanser og smak, eller vil du systematisk smake deg gjennom Burgund med en av Vinmonopolets fremste på området? Nå har du sjansen.

TEKST: KRISTINE SANNE, KOMMUNIKASJONSRAÐGIVER

Vinmonopolet begynner nå med vinkurs. I første omgang blir det kurs i vin, musserende, øl og brennevin på åtte steder i Norge: Oslo, Bergen, Stavanger, Trondheim, Tromsø, Hamar, Brønnøysund og Stryn. Dette er en prøveordning for å kartlegge etterspørsel og opplegg rundt kursene. Dersom resultatene fra prøveperioden er positive, vil kurstilbudet utvides med flere temaer på flere steder fra 2017. Følg med på vinmonopolet.no/vinkurs for å se hvor, når og hva som arrangeres utover høsten og videre i 2017.

ERFARNE FORELESERE

– Vi er ivrige og entusiastiske etter å starte med vinkursene. Vår interne kompetan-

sestige har i mange år sørget for grundig og systematisk varefaglig opplæring av butikkansatte. De som nå skal lede vinkursene, har solid erfaring som forelesere på interne kurs samtidig som de er svært dyktige på vin, forteller opplæringsleder Linn Huse-Amundsen. – Endelig kan vi formidle kunnskapen vår på andre arenaer enn i møte med kunden i en kjøpsituasjon. Det er begrenset hva kundene kan få med seg av kunnskap når de handler i butikken. Nå gir vi folk muligheten til å få to timer med en av våre beste medarbeidere – til å spørre, smake og spytte, slik vi gjør, eller svelge hvis man ønsker det. Våre kurs vil ha et sterkt faglig

fokus, der vi ønsker å formidle vår smakteknikk og metode for å tilegne seg kunnskap om vin. I motsetning til mange andre vinsmakinger og kurs på markedet, har ikke Vinmonopolets kurs noen elementer av salg eller markedsføring. Det betyr at læringen og det faglige får all oppmerksomhet.

LOVENDRING

En lovendring i november i fjor ga Vinmonopolet anledning til å arrangere vinkurs. En begrensning i lovforskriften gjør at det ikke er lov med salgs- og skjenkebevilling i samme lokale. Vinmonopolet vil derfor leie lokaler for vinkursene.



Vinmonopolets vinkurs har ingen elementer av markedsføring, den faglige læringen får all oppmerksomhet. Med 25 deltakere på hvert kurs, er det gode muligheter for spørsmål og dialog.

VINKURS

Høstens temaer

LÆR Å SMAKE RØDVIN

Vi prøver rødvin fra ulike områder i verden, og ser hvordan klima, druetype, voksested og vinmakeren selv påvirker smaken og kvaliteten i vinen. Du vil kanskje få en klarere oppfatning om hva slags type viner du liker, og hvorfor? Vi viser deg også hvordan du smaker vin, og lærer deg noen triks for lettere å gjenkjenne ulike druer og vinstiler.

LÆR Å SMAKE HVITVIN

Vi prøver hvitvin fra ulike områder i verden, og ser hvordan klima, druetype, voksested og vinmakeren selv påvirker smaken og kvaliteten i vinen. Du vil kanskje få en klarere oppfatning om hva slags type viner du liker, og hvorfor? Vi viser deg også hvordan du smaker vin, og lærer deg noen triks for lettere å gjenkjenne ulike druer og vinstiler.

MUSSERENDE VIN

På dette kurset får du prøve musserende vin produsert på ulike måter. Du lærer om forskjellen på prosecco og cava, hva som gjør champagne god og dyr, og hvordan musserende vin kan passe til ulik mat.

LÆR Å SMAKE ØL

Bli bedre kjent med ølets mangfoldige verden – ulike stiler, smaker og bryggemetoder. Hva er riktig serveringstemperatur? Hvordan finne riktig øl til mat? Dette og mange andre spørsmål gir vi deg svar på denne ettermiddagen.

LÆR Å SMAKE WHISKY

I dette kurset får du prøve whisky fra ulike områder i verden. Du får en innføring i hvordan brennevinet lages, og lærer å smake brennevin. Dessuten skal du få bli litt bedre kjent med begreper som råvarepreg, fatlagring, torv og røyk.

BLI KJENT MED RØDVIN FRA PIEMONTE

Bli med på en to-timers reise til Piemonte, et av Italias mest prestisjetunge vindistrikter! Vi lærer deg forskjellen på druene og områdene i dette vakre hjørnet av Italia, og gir deg tips om hvordan de ulike vinene passer til mat.

CHABLIS – VERDENS BESTE HVITVINER?

Med sin friske, klare duft av mineraler og sjø, har Chablis fått stjernestatus i vinverdenen. Lær om Chablis gjennom å se, lukte og smake deg gjennom de ulike kvalitetsnivåene i Chablis. Kurset vil gi deg en forståelse for hvordan klima og jordsmonn preger vinene fra dette prestisjetunge området nord i Burgund.

SMÅ OG STORE HUS I CHAMPAGNE

I dette kurset får du prøve eksklusive viner fra Champagne – både fra kjente merkevarer og småskalaprodusenter som er de nye stjernene i Champagne. Vi ser på stil- og kvalitetsforskjeller, og ulike måter å produsere champagne på.

BLI KJENT MED BURGUND

Dykk ned i et av verdens klassiske vinområder. Vin fra Burgund er blant de mest ettertraktede i hele verden. I dette kurset får du prøve noen røde burgundere som ikke er å finne i alle polutsalg, og lære hvordan årgangsforskjeller, voksested og vinmakerens valg preger vinene.

PRAKTISK INFORMASJON



VINKURS MED
VINMONOPOLET

Lær å smake

Høstens kurs er en prøveordning. Tilgjengelighet og antall plasser er derfor begrenset. Det vil sannsynligvis bli større omfang på kurs i 2017.

Vinkursene er foreløpig tilgjengelig i Oslo, Bergen, Sandnes/Stavanger, Bergen, Trondheim, Tromsø, Hamar, Stryn og Brønnøysund.

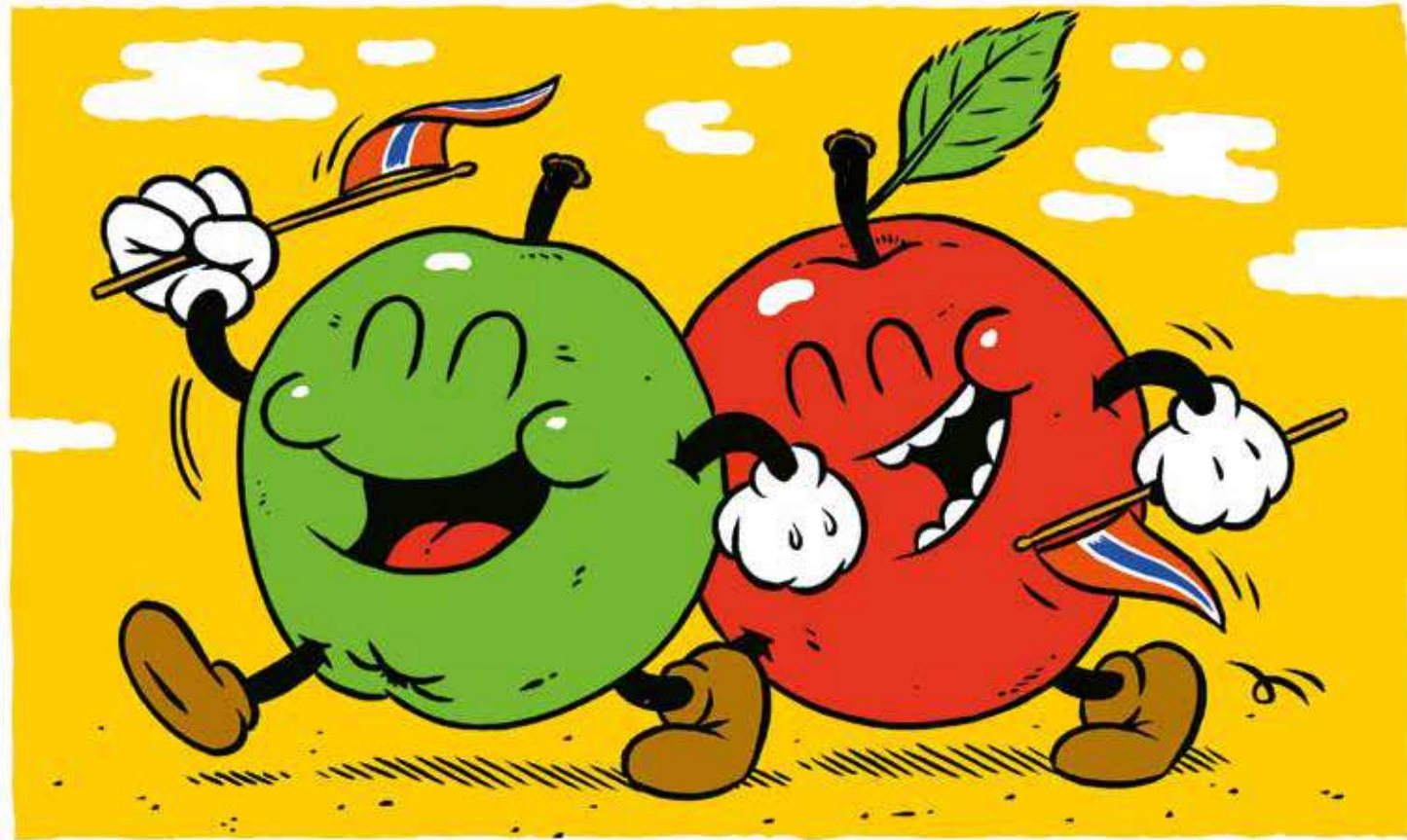
Pris: Fra 400 til 750 kroner.

For mer informasjon og påmelding: www.vinmonopolet.no/vinkurs.

Lurer du på noe? Send en e-post til vinkurs@vinmonopolet.no eller ring 04560.

FAGPRAT

med fagavdelingen



ILLUSTRASJONER: FRODE SKAREN/BYHANDS

Borte bra, men heime best

I vinverda snakkar vi om terroir og heilt særeigne druetypar. Kan vi snakke om norske eple på same måten?

TEKST: TROND ERLING PETTERSEN

Eg må innrømme noko. Eg har forsmådd ein av mine næraste.

Som mange andre vininteresserte har eg reist til slake skråningar i Provence og Piemonte for å kjenne jorda renne mellom fingrane. Eg har lese meg opp på stein og sand i franske Chablis og spanske Jerez, late meg sluke fullstendig av druetypar og eikefat.

Men eg kunne like gjerne køyrt 15 minutt heimanfrå. Der ligg ein av dei største eplegardane i Noreg. Korleis lagar dei eplemosten sin,

sideren og eplebrennevinet? Kva kjenneteiknar sortane dei dyrkar der? Korleis påverkar jordsmonnet, klimaet og årgangsvariasjonane frukta og den ferdige drikken – her heime?

Paradoksalt nok veit eg mykje meir om vinproduksjonen i den store verda enn korleis eple blir dyrka og foredla til edel drikk rett framfor auga mine.

HAR MYKJE TIL FELLES

Sånn kan vi ikkje ha det. Det er jo ikkje sånn at gjæring av knust frukt er noko meir høgverdig fordi det går føre seg i Toscana.

Moderne dyrking og foredling av eple har faktisk mykje til felles med vinproduksjon. På ein moderne epleteig liknar trea på vinranker. Smale, svaktveksande stammer, korte greiner og står på rekkje og rad, akkurat som i ei vinmark.

Både epletre og vinranker bør ha litt skrin jord, slik at dei må kjempe for næringa. Då bruker plantene energien på å «føre slekta vidare» – det vil seie lage blomar og frukt – ikkje stammer, greiner og bladverk.

SÆREIGNE SORTAR

Og der Tyskland har sin Riesling og Bordeaux sin Cabernet Sauvignon, dyrkar norske eplebønder sortar som er tilpassa klimaet her nord. Gravenstein, Åkerø, Aroma, Ingrid Marie og mange fleire. Norske eple er særleg smaksrike og friske og dermed ekstra godt eigna til fersk og fruktig eplemost, spennande og syrleg sider, eplebrennevin og mykje anna.

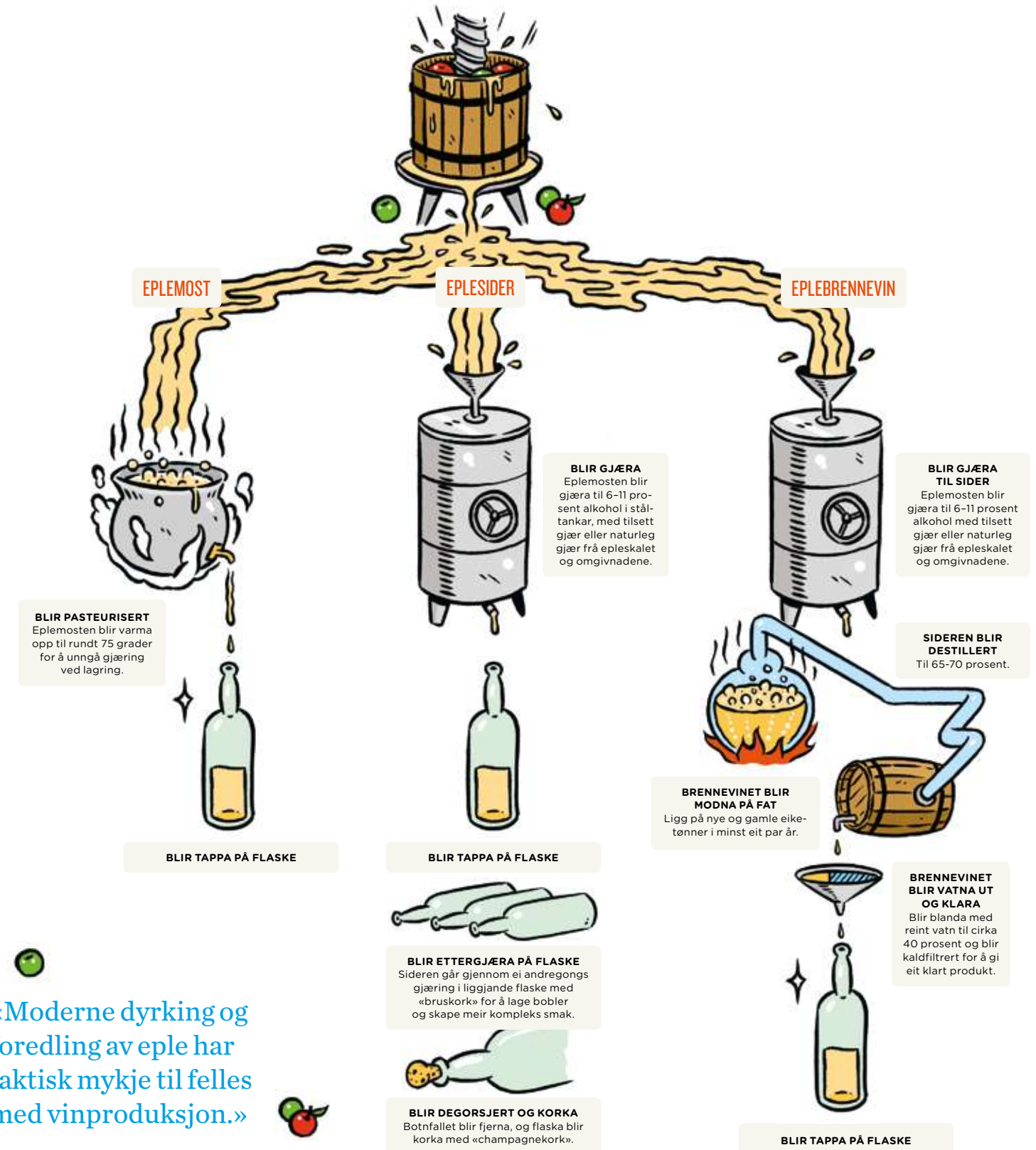
Så viss du, som meg, har litt dårleg samvit for at du veit meir om kva som går føre seg på ein vingard i Frankrike enn i ein norsk eplehage, så har eg førebudd ein liten rundtur. Blir du med?

Frå epletreet til polhylla

Visste du at det blir laga både most, sider og brennevin av norske eple? Her er vegen frå eple til flaske.



SLIK BLIR MOST, SIDER OG BRENNEVIN LAGA AV EPLE



«Moderne dyrking og foredling av eple har faktisk mykje til felles med vinproduksjon.»

FRIULI

Friulis kontrastfylte landskap og dramatiske historie har gitt grobunn for en lang rekke interessante viner.

TEKST OG FOTO: ARNT EGIL NORDLIEN, PRODUKTSJEF I VINMONOPOLET



Vinmark i Collio med vinbyen Cormons i bakgrunnen. Her møtes de tre appellasjonene Collio, Colli Orientali og Isonzo. Nord og øst for byen starter de første åssidene, mens landet sør og vest for byen er flatland.

Friulis landskap er preget av alpine som når høyder på hele 3500 meter nord og øst i regionen. Under alpine jevner landskapet seg ut i et stort antall mindre åser, for til slutt å danne et vidstrakt flatt område preget av flere elveløp. Elveløpene drar med seg grus og sedimenter fra fjellene som på den måten preger jordsmonnet på flatlandet. Vinområdene i Friuli handler derfor om inndeling i åssideviner og flatlandsviner. De tre appellasjonene Carso, Collio og Colli Orientali er lokalisert til åssider. Resten av Friuli ligger på flatmark.

KLIMAET

Klimatisk sett er Friuli delt i tre. Flatlandet har middelhavsklima, åssidelandskapet har et mer kontinentalt klima, mens fjellområdene er preget av et alpint klima. Carso, Collio og Colli Orientali, som er et åssidelandskap, har derfor et kontinentalt klima som resulterer i

markante temperaturforskjeller mellom dag og natt. Det bidrar til å gi friskhet og syrlighet i druene.

HISTORIEN

Historisk har Friuli vært omgitt av sterke stater som Ungarn, Tyrkia, Venezia og Østerrike. Friuli var en region som mange reisende passerte. Disse brakte med seg stiklinger av vinstokker. Øst-Friuli var en del av Østerrike fra år 1500 til slutten av første verdenskrig. Under Habsburgregimet ble mange franske druetype innført. Før phylloxeraen slo til, hadde Friuli over 350 forskjellige druesorter som ble regnet som lokale. Phylloxeraen var kun begynnelsen på ødeleggelsen av Friulis store diversitet. Enda mer ødeleggende var første verdenskrig. Frontlinjene ble liggende i området mellom Isonzo og Caporetto. De tolv store slagene i Isonzo foregikk



Isonzovinmark på flatlandet sør i Cormons.

i vinlandskapene øst i Friuli. Flere hundre tusen soldater og et ukjent antall sivile mistet livet i kampene. Kampene i Friuli ble senere udødeliggjort blant annet gjennom Ernest Hemingways Farvel til våpnene som er basert på slagene ved Isonzo. Etter andre verdenskrig ble Friuli etterlatt med en grensebarriere mot det kommunistiske Europa, noe

som ødela lokalk markedet. Fattigdommen var stor og særlig i vinområdene i øst var det stor fraflytting.

Nesten all vinmark ble tilintetgjort i løpet av årene med krig. Dette sammen med de store sosiale utfordringene regionen hadde, gjorde sitt til at moderniseringen av vinproduksjonen kom sent i gang. Frem til 1970 foregikk nesten all produksjon i kooperativer eller hos store vinhus. Først da skjedde en modernisering hvor mindre familiedrevne produsenter begynte å tappe under eget navn. På 1980- og 90-tallet fikk Pinot Grigio fra Friuli stor internasjonal popularitet. Dette var en kommersiell og rimelig vin av moderat kvalitet, men populariteten gav økt fokus og kjennskap til regionens viner. Noen produsenter har klart å skape oppmerksomhet rundt sine toppviner, men fortsatt den dag i dag er det relativt lite oppmerksomhet knyttet til Friulis vinmarker.

VINOMRÅDER I FRIULI

COLLI ORIENTALI

Området er det nordligste og største av Friulis åssideappellasjoner. Jordsmonnet er det lokale ponca, bestående av kalkholdige flysch-sedimenter. Innenfor Colli Orientalis grenser finner man også underområdene Cialla og Prepotto og en egen appellasjon for Rosazzo og Ramandolo. Det meste av vinen produseres sør i Colli Orientali.

COLLIO

Rett sør for Colli Orientali starter Collio. Området strekker seg østover til byen Gorizia på grensen til Slovenia. På andre siden av grensen finner man den slovenske vinregionen kjent som Brda. Italienske Collio er geografisk kompakt, og kvalitetsmessig er appellasjonen mer enhetlig. Jordsmonnet i Collio består også av ponca, lokalt kjent som flysch di Cormons.

CARSO

Carso starter rett sør for Collio og strekker seg sørover i åssidene øst for Trieste og til grensen mot Slovenia. Over grensen fortsetter vinområdet under navnet Kras.

Jordsmonnet i Carso er fortsatt kalkholdig, men innholdet av jernoksid er vesentlig høyere og jorda har tidvis rødlig farge. Forskjellene i jordsmonn og klima gir vinene et typisk karaktertrekk. De er markant syrligere og mer rustikke enn vinene fra Collio og Colli Orientali.

ISONZO

Tar sitt navn fra elven Isonzo, sørvest for Collio og nordvest for Carso. Dette er flatland, og elvene har dratt med seg store mengder grus og sedimenter fra fjellene. Isonzo deles gjerne i to. Rive Alte ligger på nordsiden av elva og er det kvalitativt beste området. Særlig vinmark rundt Cormons er anerkjent. Her er gruslaget på sitt dypeste og under 30 cm med toppjord kan det være 60 meter med grus.

GRAVE, AQUILEIA, FRIULI-ANNIA, LATISANA, LISON-PRAMAGGIORE

Dette er de resterende appellasjonene, som består av vinmarker på Friulis flate landskap. Dybden på grusen er bestemte for kvaliteten på vinmerkene.

DRUER TIL PRODUKSJON AV HVITVIN

FRIULANO (TIDLIGERE TOCAI FRIULANO)

Druen er den mest utbredte av de lokale sortene. I munnen har vinen en særpreget og lett aromatisk stil med merkbar fedme. Syren er ofte ikke så høy, men druen klarer i de beste utgavene å skape et inntrykk av høy friskhet, mye på grunn av en saltaktig og tørr finish.

RIBOLLA GIALLA

Druen har en nøytral fruktighet og god syre. For å få mer særpreget velger derfor en del produsenter å skallmaserere den. Druen er også brukt som blandingdrue for å tilføre energi og friskhet.

MALVASIA ISTRIANA

Druen er en lokal variant av Malvasiadruen. Den er aromatisk, krydderpreget og frisk. Den er mest vanlig i Carso og Isonzo, men du finner den i hele Friuli.

VITOVSKA

Dette er en lokal druesort som stort sett finnes i Carso. Den er aromatisk, men noe mindre enn Malvasia. Den gir en mer sitruspreget vin med god friskhet.

PICOLIT

Dette er en lokal druesort som nesten utelukkende brukes til dessertvin. Druen er krevende og gir et naturlig lavt utbytte. Sukkernivået er høyt og druen passer godt til produksjon av søte viner.

VERDUZZO

Dette er også en lokal druesort som brukes til søte eller halv søte viner. Druen er nært forbundet med området Ramandolo nord i Friuli.

DRUER TIL PRODUKSJON AV RØDVIN

REFOSCO

Det finnes mange varianter av refoscodrue, hvor Refosco dal Peduncolo Rosso er den vanligste i Friuli. Gir en kirsebærpreget rødvin med god friskhet og noe tannin.

TERAN/TERRANO

Teran er også en Refoscovariant som produseres i Carso. En syrlig og ekstrem utgave av Refosco.

MERLOT

Den franske merlotdruen har en lang historie i Friuli, og det finnes i dag lokale varianter av druen. En merlot fra Friuli er merkbart tørrere, friskere og mer krevende enn sin franske fetter.

SCHIOPPETTINO/RIBOLLA NERA

Denne lokale druen var nær utryddelse på 1970-tallet. Schioppettino kan gi en medium fylldig vin med interessant pepperaktig og floral karakter.

PIGNOLO

Denne gamle lokale druen stammer fra Rosazzo-området i Colli Orientali. Den gir en kraftig og rustikk vin med mye farge og massive tanniner.

TAZZELENHGE

I likhet med Pignolo gir Tazzelenghe en krevende vin. Navnet, som betyr «tungekutter», vitner om dette.

FRANCONIA

Dette er den lokale varianten av den østerrikske Blaufränkischdruen. Gir en medium fylldig vin med et fint floralt og krydret preg.

Gode investeringer

Hva er en god investering? Det er kort fortalt en utgift som forventes å føre til avkastning på kort eller lang sikt. Vin kan en sjelden gang være en god investering, men oftest er den dessverre ikke det. Hvem husker ikke Vinmonopolets kunstnerviner, ordinær hjemmetappet rød bordeaux med kunstneretikett, tappet i store kvanta, som markedet trodde skulle bli en god investering. Det var imidlertid ingenting som tilsa at vinen kunne bli en skikkelig god investering: Ordinær hjemmetappet rød bordeaux tappet i store kvanta med kunstneretikett kunne aldri bli det. Det var helt naturstridig. Men siden enkelte journalister hevdet det motsatte, gikk folk mann av huse for å kjøpe kunstnervinene. Det var kø utenfor butikkene. I dag er vinene i alle henseender historie, de er verdt null og niks og vinene er meget slitne og til dels ødelagte. Tiden har ikke fart pent med dem.

Det er vanskelig å treffe godt med en investering i vin. Selv folk med detaljert og oppdatert kunnskap om trendene i vinmarkedet sliter med å treffe blink. De få gangene jeg har truffet og har kunnet innkassere en pen gevinst ved å selge vinene på auksjon, har investeringen ikke vært planlagt som investering. Jeg hadde ganske enkelt bare hatt flaks. Plutselig gjorde markedet en krapp sving og jeg var så heldig å bli med på prisspiralen oppover. Fint å ha flaks, selvsagt, men vi kan ikke belage oss på å ha flaks – det er det bare fetter Anton som kan, Donalds alltid heldige slektning.

Enkelte investerer også i vinmarker, men med dagens galopperende priser på topp vinmark rundt om i Europa, er det langt mellom de gode investeringene. Eller hva synes dere om

å betale et tosifret millionbeløp for en ørliten parsell på 0,1 hektar i en vinmark i Burgund der den årlige produksjonen vil ligge på i underkant av 600 flasker? God investering, liksom? Jeg vil kalle «investeringen» et artig leketøy for en av de rikeste familiene i Frankrike.

Finnes det likevel noe sånt som en riktig god vininvestering, som ikke bare er basert på flaks? Det gjør det. Jeg vet faktisk om verdens beste vininvestering. Det er den gode nyheten. Den dårlige nyheten er at verken du eller jeg får glede av den, det er det bare produsentene i Bordeaux som gjør. I Bordeaux er det nemlig slik at dersom en eiendom kjøper opp en annen eiendom, eller en del av en eiendom, innenfor den samme appellasjonen, har kjøperen anledning til å inkludere hele eller deler av avlingen i sin egen vin. Grunnen til det er at en eiendom i Bordeaux er å betrakte som et brand, en merkevare, ikke som en geografisk avgrenset eiendom, slik tilfellet er for eksempel i Burgund. Det betyr at når Ch. Margaux kjøper vinmark fra en nabo i Margaux, for eksempel fra en 3. cru eller for den saks skyld fra en Cru Bourgeois, kan de bruke druene i Ch. Margaux fra første dag hvis de skulle ønske det. Det sier seg selv at verdien av en slik investering kan være formidabel. Flere av de mest kjente eiendommene i Bordeaux har benyttet seg av denne muligheten, blant andre Ch. Margaux, Ch. Palmer, Ch. Pichon Baron, Ch. Pichon Lalande og Ch. Latour. Så lenge ikke kvaliteten på vinen «vannes ut» ved å inkludere vin fra den kjøpte eiendommen, er det en god investering å kjøpe opp vinmark innenfor den samme appellasjonen. Men du og jeg får altså ingen glede av verdistigningen på druene, den kommer kun slottene til del.



PER MÆLENG

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

Fint å ha flaks, selvsagt, men vi kan ikke belage oss på å ha flaks – det er det bare fetter Anton som kan, Donalds alltid heldige slektning.

QUIZ

Test din kunnskap

SOPP

LETT

Kva for ein sopp gjer sukker om til alkohol i vin?

MIDDELS

Kva for ein sopp er sentral i produksjonen av dessertvinen Tokajij?

VANSKELEG

Kva er Brettanomyces?

MYTOLOGI

LETT

Kva var den føretrekte drikken i Åsgård?

MIDDELS

Kven er den greske guden for fruktbarheit og vin?

VANSKELEG

Kva var den føretrekte drikken på Olympen?

SHIRAZ

LETT

Er den australske vintypen sparkling shiraz raud eller kvit?

MIDDELS

Kva heiter Shiraz i Frankrike?

VANSKELEG

I kva for eit land har byen Shiraz vore hovudstad?

METODE

LETT

Kva for eit kjent distrikt for musserande vin er opphav til *méthode traditionnelle*?

MIDDELS

Kva for ein metode for raudvin er Veneto mest kjend for?

VANSKELEG

Kva inneber metoden *bâtonnage*?

NESTE UTGÅVE

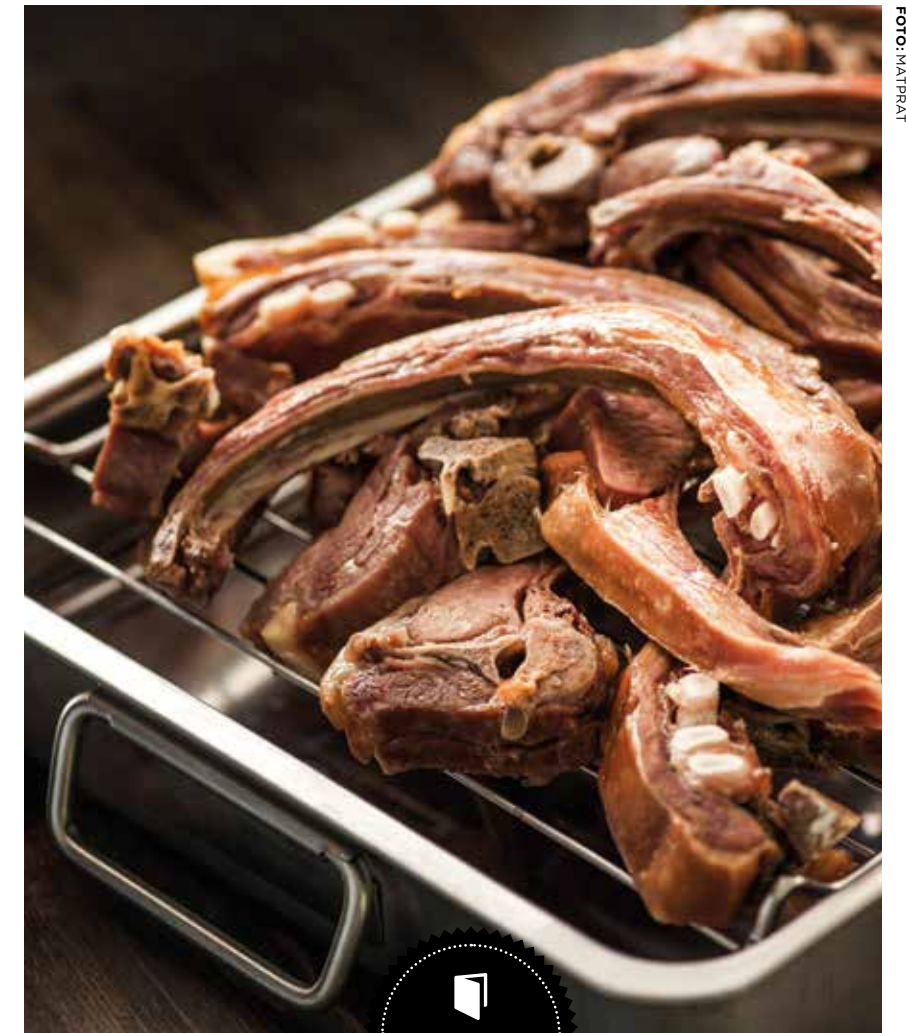


FOTO: MATTRAT



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

SAVNER DU VINBLADET I POSTKASSA?

I forbindelse med overgangen til nytt nettsted, har bare de kundene som har vært innlogget på kundeprofilen sin etter 1. januar 2014 blitt med i den nye listen over abonnenter.

Har du falt ut, men vil fortsette som abonnent, kan du bare **opprette en ny kundeprofil på vinmonopolet.no** og hake av for at du ønsker å motta Vinbladet.

Ta kontakt med kundesenteret vårt på **chat, telefon 04560** eller **kundesenter@vinmonopolet.no** dersom du har spørsmål.



Vinmonopolet med ny app og nettstad

VINMONOPOLET.NO

- Ny nettbutikk med nær 17 000 produkt
- No med produktbilete
- Betre informasjon om lagerstatus for ditt Pol
- Over 200 heilt nye artiklar om drikke og mat

GRATIS APP

- Skann strekkoden for å få opp info om vara
- Lynraskt produkt- og butikkssøk
- Fullstendig nettbutikk med oppdatert lagerstatus på mobilen
- Kartet viser veg til nærmaste Pol



VARENUMMER: 122101

Gratis podcast frå Vinmonopolet

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

Du finn podcasten ved å søkje på Vinmonopolet på Soundcloud.com eller i iTunes.

Meir informasjon finn du på Vinmonopolet.no.

