



VINBLADET

NR. 3 / 2016 / 29. ÅRGANG

ALKOHOLFRIE SOMMERDRINKER

Vi gir deg tips og oppskrifter på drinkene som kan nytes av alle.



LIKER DU TAPAS?
HER FINNER DU
OPPSKRIFTENE

GARRET OLIVER
MØT EN AV USAS
STØRSTE ØLGURUER

FEIL I VIN
NÅR VINEN IKKE ER
SOM DEN SKAL

Smak alkoholfritt i mai

Forsommeren er høysesong for familieselskaper som konfirmasjoner, 17. maifeiring, eksamensfester og bryllup. Stadig flere blir oppmerksomme på alkoholfrie soner, og alkoholfrie festdrikker er særlig aktuelt på denne tiden av året.

Torsdag 12. mai har vi gleden av å invitere deg til å smake alkoholfrie produkter i butikkene våre, og jeg håper du benytter anledningen til å gjøre deg bedre kjent med det spennende utvalget vi har. Se oppslag for detaljene rundt smakingen i din butikk.

Det er gledelig å se at vi stadig selger mer alkoholfritt på Vinmonopolet. Siden relanseringen av den alkoholfrie produktkategorien i 2009, har salget økt med svimlende 236 prosent! Våre undersøkelser viser at det er spesielt mange unge som kjøper alkoholfritt – og da ikke bare som alternativ for gravide eller avholdsfolk.

Vi lanserer nå alkoholfrie varer to ganger i året – i mai og november. De senere årene har vi lansert gode alkoholfrie produkter, som både er reelle alternativer og supplement til våre varer med alkohol.

Så mye som hver tredje av alle de alkoholfrie kvalitetsproduktene vi selger, kommer fra norske produsenter. Vårt kjølige klima og lange vekstsesong gir ekstra fin friskhet og aroma til epler og bær, dette finner du igjen i mostene.

Rene, gode matvarer fortjener ren og god drikke. Selv synes jeg mange av de alkoholfrie produktene våre passer veldig godt til mat. De holder høy kvalitet og kan komme i tillegg til eller erstatte øl og vin gjennom hele måltidet. Uansett hvilken mat du velger å servere, skal du finne drikken som passer hos oss.

For første gang lanserer vi også vann, som en forsøksordning i de største butikkene. Det er jo ekstra viktig å huske å sette godt vann på bordet i sommervarmen.

I tillegg til ulike alkoholfrie matdrikker finner du også leskedrikker som cola, limonade og ingefærøl i alkoholfritt-hyllene våre. Disse kvalitetsproduktene kan du nyte som de er, avkjølt og kanskje med en isbit. Men de egner seg også veldig godt som ingrediens i alkoholfrie drinker. I denne utgaven av Vinbladet finner du oppskrifter og gode råd om hvordan du lager flotte, fristende sommerdrikker som passer for alle.

God lesing og riktig god sommer!

Kai G. Henriksen

Kai G. Henriksen
Administrerende
direktør



FOTO: ENK THALLAUG

6 ALKOHOLFRITT
Våre alkoholfrie produkter passer både til mat og som sommerlig leskedrikk. Her får du oppskrift på noen sommerlige «mocktails» og lærer hvordan du lager dem.

12 DRIKKE TIL TAPAS
Jesus, Victor og Antonio i den gastronomiske foreningen «Txoko i Oslo» gir deg oppskrifter på ekte, spanske tapasretter. Du får også råd om valg av drikke.

18 MØT GARRET OLIVER
Ølguruen fra New York er blant annet kjent for å ha redigert det store referanseverket for øl, «The Oxford Companion to Beer». Vinbladet møtte ham i Oslo.

LES OGSÅ:

4 Mine favoritter

5 Praktisk om øl

10 Vin av Gamay

22 To nye «ølpøl»

24 Fagavdelingen

28 Vin fra Sør-Tyrol

30 Ettersmak

VINBLADET NR. 3/2016, 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: 88 000

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



Fredag 6. mai lanserer vi omtrent 75 nye produkt. Her kan du lese litt om nokre av mine favorittar. Meir om dei alkoholfrie varene våre finn du på side 6–9. På side 10–11 kan du lese om vinar av Gamay-drua i ein annan stil enn du kanskje kjenner frå før.



KVITVIN

Lukta av nesle

Brennesla vaks der vi som barn leikte politi og røvar. Derfor er lukta av nesle i nokre kvitvinar så tydeleg for meg. Sancerre og mange andre vinar baserte på druetyten Sauvignon Blanc luktar gjerne så tydeleg av brennesle at det straks vekker til live minne om den sommarlege søte svien. Brenneslepreget i Sauvignon Blanc er så vanleg at mange forventar det i vin laga på druetyten. Neslepreget stammar frå stoffet *methoxypropylamine* som det blir mindre av om druen får meir sol. Du har sikkert høyrte om eller smakt Sancerre, men nå lanserer vi òg vinar frå andre område i nærleiken som lagar vin i den same delikate og urteprega stilen.



KVITVIN

Asparges med smør

Nå får du fersk asparges i butikkhyllane. Det er ikkje meir hokuspokus å setje vin til mat enn å tenkje på kva slags tilbehør som går til maten. Vin laga på Sauvignon Blanc smaker sitron og urter. Og kva slags mat passar til sitron og persille? Svar: Mykje forskjellig, for eksempel asparges, reker, blåskjel, kamskjel, laks, kveite, makrell, torsk og kylling. Nokre Sauvignon Blanc-vinar har innslag av noko som minner om modne eple og tropisk frukt. Desse kan òg passe til ein del asiatisk mat.

Nå kjem det fleire vinar basert på Sauvignon Blanc. Som dei delikate og urteprega frå Sancerre og naboområdet Coteaux de Giennois i Frankrike, eller fruktige og fylldige versjonar frå New Zealand og Tyskland – eit land som elles er dominert av Riesling.

HVITVIN

Forbanna bratt

Mange av vinmarkene i Sancerre ligg i bakkar, og den brattaste av dei blir kalla Mont Damnée. Å jobbe i desse vinmarkene er eit slit, men det gir suveren kvalitet fordi druen blir godt modne og konsentrerte. Sancerre har ikkje noko klassifikasjonssystem lik det i Burgund, men «Det fordømte fjellet» er det nærmaste du kjem ein grand cru. Dei som har tilgang til druer herfrå, tappar vinen som ein enkeltvinmarksvin (lieu dit) og merkjer han Mont Damnée eller berre MD. I tillegg lanserer vi vin frå vinmarka Les Culs de Beaujeu.



NATURVIN

Naturvin

Sjølv om dei er svært få, blir dei lagde merke til. Eg tenkjer på dei vinprodusentane som brukar minst mogleg anna enn druer i vinen sin. Slik vin blir kalla naturvin, men det er eit vagt omgrep og utan felleme krav. Derfor har vi ikkje merkt dei, men dei finst i mange av butikkane våre. Berre spør. Vi lanserer nokre slike vinar denne gongen.



PET-FLASKER

Tenk på miljøet

Det indre er viktigast, sjølv sagt. Men av og til betyr det ytre noko òg. Vi har no fleire, både kvite, raude og rosa, vinar, tappa på plastflaske, eller PET som dei blir kalla. Det er fleire fordelar med slike flasker. Dei er mykje lettare enn glas, og dei er raskare å kjøle ned. Men ikkje minst er dei miljøvennlege og knuser ikkje.

MEIR INFORMASJON

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



– Ingenting slår en godt moden champagne

Planen var å bli ingeniør. Så ble han fanget i vinens verden. Nå er **Christian Larsen** fulltidsekspeditor på Vinmonopolet i Stavanger. Han mener interessen kom for fullt da han smakte sin første modne champagne.

– Etter at jeg ble interessert i champagne, startet jeg systematisk å utforske området, litt slik jeg hadde gjort som ingeniørstudent, forteller Christian Larsen. 29-åringen begynte i Vinmonopolet i 2007 for å få en ekstraintekt mens han studerte. Det tok ikke lang tid før han ble sittende på lesesalen med champagnebøker.

– Champagne har en utrolig bredde, fra fyldige og rike til lette og mineraliske, fra tørre til søte, vintage og non-vintage, hvite og røde druer og fra de virkelig store husene til bonden som produserer knottsmå partier, sier Christian, som jobber på Vinmonopolet Straensen-teret i Stavanger.

INSPIRASJON

Utfordre deg som kunde! Jeg blir aldri utlært når det gjelder vin eller champagne og oppdager hele tiden noe nytt. Det som inspirerer meg mest, er å formidle ny kunnskap til en kollega eller en kunde. Jeg utfordrer alle til ikke å gå inn i et fast spor. Det er så mye spennende å smake på!

FAGLIG PÅFYLL

Champagne – Vinen bak glamour. For deg som er nybegynner, vil jeg anbefale Geir Gjerdrums «Champagne – Vinen bak glamour». Her får du historien om champagne og en grunnleggende beskrivelse av produksjonsmetodene. For et dypdykk anbefaler jeg nettsiden champagne-guide.net. Her beskrives mer enn 150 produsenter med historien og filosofien til husene, de forskjellige vinene de produserer og hvordan det gjøres.

FAVORITTEISEMÅL

Selvfølgelig Champagne! Reims er den største byen i Champagne og anbefales som overnattingssted. Rundt den kjente katedralen Notre-Dame er det mange spennende champagne-butikker og gode restauranter. I området rundt finner du mange av de mest kjente produsentene som gjerne tar imot besøk. Mange av champagneskjellerne minner om museer og er interessante å besøke både for den vininteresserte og den vanlige turis-

ten. Ønsker du å besøke de mindre husene, er det lurt å unngå innhøstings-tiden. Dra i april eller sent på høsten, da har bonden tid til å ta deg imot. For oversikt over champagnehusene, anbefaler jeg nettstedet champagne.fr.

TIL MAT

Passer til det meste! Champagne er noe av det mest matvennlige du finner, med sin store bredde kan du sette champagne til nesten hvilken som helst matrett. Delikate og lette champagner med preg av sitron og grønt eple passer fint til skaldyr og fisk. De rike og dype vinene som minner om bakte epler, kjeks og nøtter, er gode valg til stekt fisk, kylling og lyst kjøtt.

FAVORITTKOMBINASJON

Crispy duck og moden champagne. Kombinasjonen er fantastisk! Disse champagnene har gjerne aromaer av sopp, modne epler og gamle fat. Det rike preget harmonerer veldig bra med fett i anden. Bacalao og en lettere champagne av Chardonnay er også en innertier!



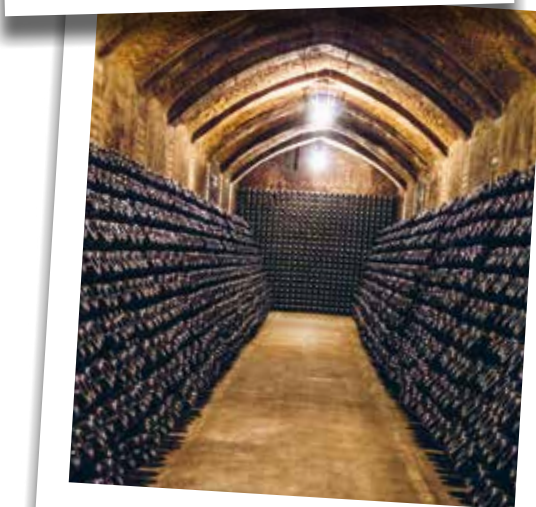
Christian Larsen

FOTO: PRIVAT



Faglig påfyll

FOTO: PRIVAT



Reisemål

FOTO: ISTOCK

Slik serverer du ølet

Er du usikker på korleis du skal behandle ølet du har kjøpt? Her får du nokre praktiske råd om oppbevaring og servering.

GLASS

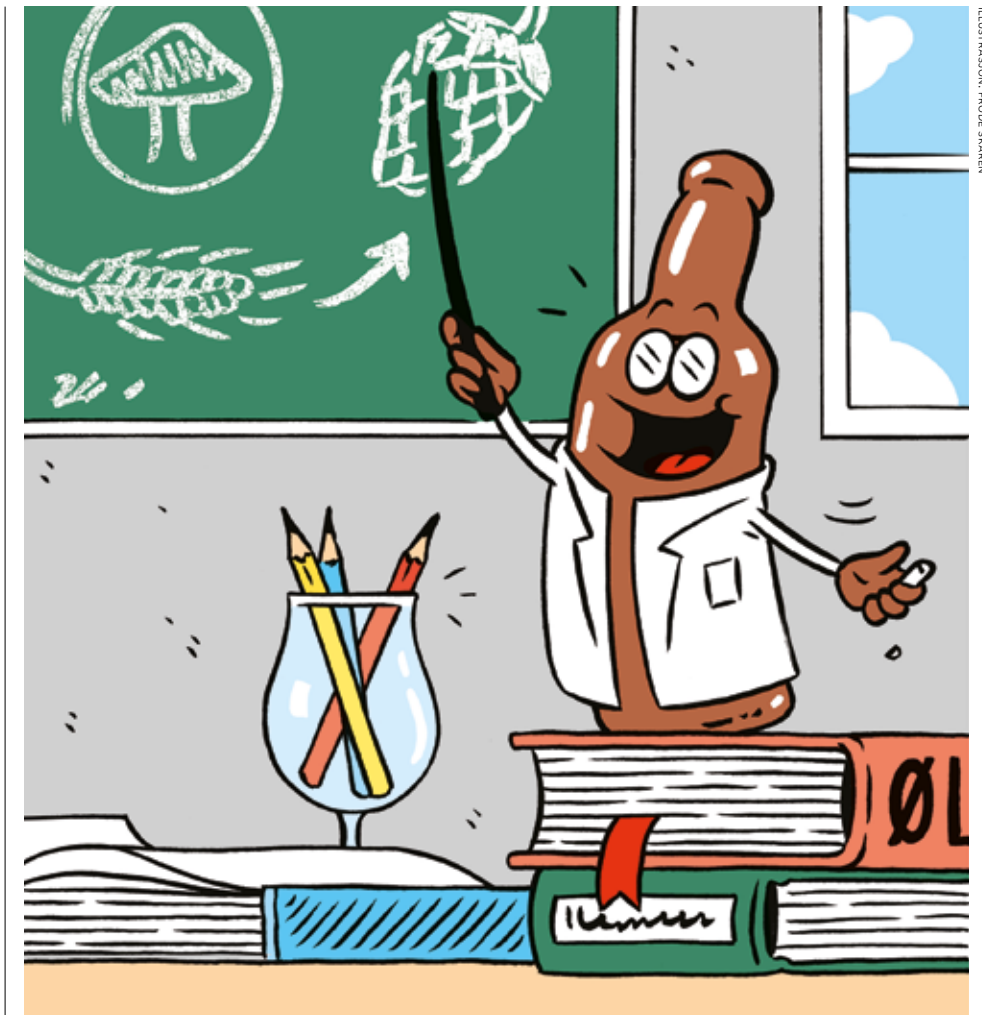
Gjer det enkelt og bruk eit vinglas med tulipanform. Forma på glaset fangar aromaene lettare enn eit glas med rette kantar, og stetten gjer at ølet held temperaturen betre. Feittrestar i glaset hindrar at det byggjer seg skum. Unngå derfor å bruke dei same glasa til mjølk eller å vaske dei i vatn med feittrestar.

SKJENKING

Begynn å skjenkje med glaset på skrå. Rett glaset gradvis opp mot slutten så du får ein skumtopp på ølet. Mange kvalitetsøl er ettergjæra på flaske og har ofte botnfall. Det er ikkje farleg å få med i glaset, men det gjer ølet skya. Tradisjonelt blir kveiteøl servert med dette botnfallet, mens det for mange andre ølsortar er meir opp til deg sjølv kva du liker. Dersom du ikkje ønskjer å få med botnfallet, lèt du flaska stå oppreist i eit par timar før du opnar henne. Hell så forsiktig og la den siste resten med botnfall vere igjen på flaska.

LAGRING

Nokre øltypar utviklar seg positivt på flaske, spesielt alkoholsterkt øl. Mørkt og maltprega øl med styrke på ti prosent og oppover er kjent for gradvis å bli meir fruktig ved lagring. Mange ølkjennarar meiner at eit slikt vellagra og moge øl kan samanliknast med portvin. Øl med tydeleg preg av humle, som til dømes IPA, er ikkje eigna for lagring. Dei mister lett aromaene frå humla. Ønskjer du å lagre øl lenge, bør flaskene stå oppreiste på ein mørk og kjølig stad. Flasker med naturkork bør liggje. Pass på at ølet, uavhengig av lagringstid, ikkje blir utsett for direkte sollys eller høg varme.



ILLUSTRASJON: PROBE SKAREN

SERVERINGSTEMPERATUR

Øl endrar karakter med temperatur. Generelt bør alkoholsvakt øl serverast kjøligare enn øl med meir alkohol. Serverer du eit komplekst kvalitetsøl iskaldt, dempar du aromaene – og det er jo synd. Nedanfor ser du tilrådd serveringstemperatur for nokre kjende øltypar:

14–16 °C

Mørkt øl med styrke over 10 prosent

12–14 °C

Porter og stout

10–12 °C

Geuze, tripel, brown ale, bokk, saison, india pale ale (IPA) og extra special bitter (ESB)

8–10 °C

Bayer, blonde, bitter, pale ale

6–8 °C

Pilsner, kveiteøl og wit



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 øltilar og enkle forklaringar på kvifor ulike øl smaker forskjellige.

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.



Sommar-mocktails

No er det tid for sommarlege selskap med familie og venner. Her får du Hallgeirs tips og oppskrift på seks leskande sommardrinkar som kan nytast av alle.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: ERIK THALLAUG

– Eigentleg er det dei same prinsippa anten du lagar alkoholfrie drinkar eller drinkar med alkohol, seier Hallgeir Zapffe. Butikksjefen på Buskerud Storsenter og på Flå har ei fortid som bartender, og meiner det er ferske råvarer og ingrediensar av høg kvalitet som gir det beste resultatet.

LAG MIKSEN SJØLV

– Grunntanken er at ein drink skal balansere det søte frå juice og det syrlige frå sitrusfrukt, forklarar Hallgeir. Han er ikkje noko glad i ferdigblanda drinkmiksar. – Det tilfører ein syntetisk e-stoffsmak. Drinken smaker mykje betre med ferske, naturlege råvarer, synest han. Aller best smaker ein nypressa juice.

Hallgeir anbefalar at du lagar sour- og lime-miksen sjølv. Det er enkelt og smaker mykje betre. Bland fire delar ferskpressa sitrusjuice med ein del sukkerlake (like delar sukker og kokande vatn som du rører ut og kjøler ned). Du kan smake til drinkane med litt av denne miksen, som tilfører både syre og søtleik.

Heimelaga grenadine, av granateplesaft og sukker, tilfører friskeleik og fastheit i tillegg til å gi fin raudfarge. Ferdigkjøpt grenadine smaker ofte veldig søtt.

FORSKJELL PÅ LESKEDRIKK

Det er òg stor forskjell på leskedrikkar. – Det kan lønne seg å velje god kvalitet sjølv om prisen er litt høgare, for



BARTENDEREN

Hallgeir Eskeland Zapffe har åtte års erfaring som bartender før han begynte i Vinmonopolet i 2009. I dag er han butikksjef på Buskerud Storsenter og på Flå.



«MOCKTAILS»

Omgrepet cocktails kombinert med det engelske uttrykket «mock», som betyr noko som ser ut som noko anna enn det er, blir av og til brukt om ein alkoholfri drink. «Virgin» i namnet indikerer alltid ein drink utan alkohol.

smaken blir så mykje betre, seier Hallgeir. Leskedrikkar som tonic, soda og ingefærøl av god kvalitet er spesielt fint å bruke i alkoholfrie drinkar. Dei gir ikkje berre syre og søtleik, men òg ein litt fast struktur til drinken.

VER VARSAM MED PYNTEN

Når det gjeld garnityr, er ikkje Hallgeir nokon tilhengjar av å henge på paraplyar eller mykje annan pynt. Ei og anna sitronskalremse kan du sleppe unna med, men garnityret må ikkje ta merksemda bort frå hovudattraksjonen. – Berre garnityr som kan brukast i drinken, skal følgje med, då ser han straks meir elegant og innbydande ut, seier han.

Frukt og bær pyntar opp, og tilfører samtidig ekstra smak. Lime delt i åtte båtar med skråkutta snitt i frukt-kjøttet gjer seg godt og kan gi drinken meir syre om ein ønskjer det.

IS OG TEMPERATUR

– Bruk meir is enn du trur er nødvendig, minst halve glaset bør fyllast, er tipset til Hallgeir. Jo meir is du bruker, jo kaldare og mindre utvatna blir drinken, motsett av kva mange trur. I ein shaker blir isen slått i stykke, og drinken blir raskare kald. På same måten går kjølinga raskare om du bruker knust is i staden for heile isbitar i glas eller blender.

Når du byggjer ein drink i eit høgt glas, fyller du glaset med is. Shakeren fyller du omtrent halvfull med is.

HALLGEIRS METODAR

Det er fire hovudmetodar for å lage ein drink. Her gir Hallgeir ei enkel oversikt.

MUDDLE: Du bruker ein «muddler» av tre eller metall rett i glaset for å presse safta ut av sitrusfrukt. Bruk eit solid rocksglas. Når frukta er ferdig muddla, har du i is og toppar med brus.

Eksempel: *Virgin mojito*

BYGGJE: Alt blir miksa rett i glaset, vanlegvis eit highball/longdrinkglas. Begynn med å fylla glaset med is, det gir rett temperatur. Bygg så på med dei andre ingrediensane.

Eksempel: *Virgin Mary*

SHAKE: Du ristar alle ingrediensane i ein shaker og siler av i eit glas, ofte eit cocktailglas. Ikkje bruk noko med kolsyre i drinkar du skal shake! Brus eller soda toppar du eventuelt i glaset til slutt.

Eksempel: *Cinderella*

BLENDE: Kjør alle ingrediensane i ein blender. Denne metoden er spesielt eigna til å mose is med bær eller frukt til ein «slush». Du bør ha i litt væske òg, men ikkje noko med kolsyre.

Eksempel: *Jordbær daiquiri*



Virgin Mary

Hallgeirs personlege favoritt blant alkoholfrie drinkar er Virgin Mary. Han er smaksrik, men ikkje søt, og du kan enkelt tilpasse krydderet etter kor sterk du liker han. Drinken minner om ei kald tomatsuppe, og kan nesten fungere som eit lite mellommåltid.

Mens drinken Bloody Mary er oppkalla etter den «blodige» engelske dronning Mary den første, har den alkoholfrie varianten namn etter jomfru Maria.

Dette treng du:

tomatjuice
safta av en halv sitron eller lime
2-3 dropar tabasco
2-3 dropar Worcestershire-saus
litt salt og pepar
ein selleristilk til pynt

Slik gjer du:

Fyll eit highballglas halvvegs opp med isbitar. Ha i Worcestershire-saus, tabasco, pepar og sitrusaft og rør rundt. Hell over tomatjuice og rør. Smak til med salt, og pynt med ein selleristilk.

Alkoholfri frosen jordbær-daiquiri

Ein iskald drink med frisk smak av jordbær

Dette treng du:
 Ei handfull jordbær
 1 ts sukker
 litt pressa limejuice
 knust is
 eit jordbær til pynt

Slik gjer du:
 Ha alle ingrediensane i ein blender, og køyr dei til ein «slush». Hell over i eit cocktailglas, og pynt med eit jordbær. Tidleg i sesongen kan du eventuelt forsterke jordbærsmaken med litt jordbærsirup. Du kan òg bruke frosne jordbær. Då treng du ikkje is, men kan eventuelt justere konsistensen med vatn.



Cinderella

Ein frisk drink med tropisk frukt-smak

Dette treng du:
 5 cl appelsinjuice
 5 cl sitronlimonade
 5 cl ananasjuice
 nokre dropar grenadine
 boblevatn eller soda
 ei sitronskive til pynt

Slik gjer du:
 Fyll ein shaker halvfull med is, og hell i alle ingrediensane bortsett frå boblevatnet. Rist godt. Sil over i eit cocktailglas, og fyll opp med boblevatn. Pynt med sitron. Drinken har namn etter eventyret om Oskepott.



Is-sjoko-cola

Ein litt annleis drink med sjokolade og hint av kaffi og cola

Dette treng du:
 20 g mørk sjokolade
 1 ts sukker
 litt sterk, varm kaffi
 2 dl mjølk
 1 dl iskald cola
 ein sjokoladebite til pynt

Løys opp sjokolade og sukker i den varme kaffien, og hell blandinga i eit highballglas med isbitar. Fyll på med mjølk, og rør. Topp med cola. Smelt eit hakk i sjokoladebiten med ein varm kniv, og set han på kanten av glaslet.

Shirley Temple

Ein drink som kombinerer søt eplesmak og ingefær

Dette treng du:
 to delar ingefærøl
 ein del eplemost
 nokre dropar grenadine
 eit maraschino-kirsebær til pynt

Slik gjer du:
 Kjøl ned eit cocktailglas med isbitar, men hell ut isen før du lagar drinken. Bland eplemost og grenadine, og topp med ingefærøl. Pynt med eit maraschino-bær. Cocktailen blei funnen opp i Beverly Hills på 1930-talet og har namn etter den store barnestjerna på den tida, Shirley Temple.



Virgin mojito

Ein syrlig-søt drink med aroma av mynte og lime

Dette treng du:
 Ei handfull fersk mynte
 1/2 lime
 2 ts brunt sukker
 2 dl soda - eller nøytralt mineralvatn. Vil du ha drinken søtare, kan du bruke sitronbrus.
 lime og mynte til pynt

Slik gjer du:
 Del ein halv lime i fire bitar, og legg dei i eit rocksglas saman med sukker og mynte. Bruk ein muddler eller ei skei til å presse safta av limebitane. Det frigjer aroma frå limen og mynten. Ha i knust is, og fyll opp med sitronbrus eller mineralvatn. Rør og pynt med lime og mynte.



Slik vel du alkoholfritt til maten

I butikkhyllene våre finn du eit godt utval av alkoholfrie matdrikkar. Her kan du lese litt om kva som passar til menyen.

GRILLMAT

Grillsausar og marinadar er søte og salte. Saman med det litt brende preget frå grillinga krev det litt frå det du drikk til. Mørke eller humleprega alkoholfrie øl, som stout og IPA, har det som trengst. Den tydelege frukta, friskleiken og det søte i eplemostar gir kanskje litt meir kontrast. Til skikkeleg potent grillmat kan du prøve cola.

FISK OG SKALDYR

Smaken av havet er skjør, men om du steikjer eller grillar sjømaten, blir det litt meir smak. Likevel behøver du ikkje tungt skyts. Tenk meir at drinken blir som ein sitronskvis til. Lyse og ferske eplemostar, eller eplemost med bobler, går fint. Lyse, alkoholfrie øl likeins. Du kan godt blande eplemosten med mineralvatn.

BIFF OG KJØTTGRYTER

Til det rike nøtte- og karamellaktige preget steikt kjøtt får, kan du anten gå for det som smaker likt, eller det som er ein kontrast. Mellommørke og mørke øl, som münchenener og stout, har dei same karamellaromaene. Eplemostar, og gjerne dei som er tilsette andre bær, har fruktigheit som kontrasterer.

TAPAS OG SPEKEMAT

Tapas og spekemat er først og fremst salt. Då er det fint med friskleik. Grunnsmaken umami i modne ostar, tomatar og spekemat dempar det fruktige i det du drikk til. Vel eplemost til tapas. Han har nok frukt og friskleik.

ASIATISK MAT

Asiatisk mat kan vere så mangt. Til sterk mat med pågåande preg av kokos, koriander og ingefær passar det med den ferske fruktigheita og søtleiken i eplemostar. Du kan òg prøve hyllebærssaft og fruktjuice av mango eller ananas.

OST

Kvit, blå, hard eller mjuk - det er ikkje lett å finne drikke som passar til all ost. Men mange ostar er både salte og smaksrike. Då er det greitt med drikke som har tydeleg fruktigheit eller litt søtleik, og gjerne ein del friskleik. Rike eplemostar og vortørøl passar fint.

UTSTYR

Kva treng du?

Du treng ikkje så mykje utstyr for å lage enkle og gode drinkar heime. Bruk det du allereie har på kjøkkenet, men nokre ting er nyttige.

Du treng ein shaker, ein sil og ein muddler. Ei sitruspresse og eit Zest/siseleringsjern til å strimle sitrusskal kan komme godt med. Elles treng du ein skarp kniv og ei lang skei til å røre

med. Ein isknusar kan vere nyttig, du får kjøpt rimelege, handdrivne knuserar til heimebruk.

Til dei alkoholfrie drinkane klarer du deg med eit desilitermål, men skal du lage drinkar med alkohol, må du òg ha eit målebeger.

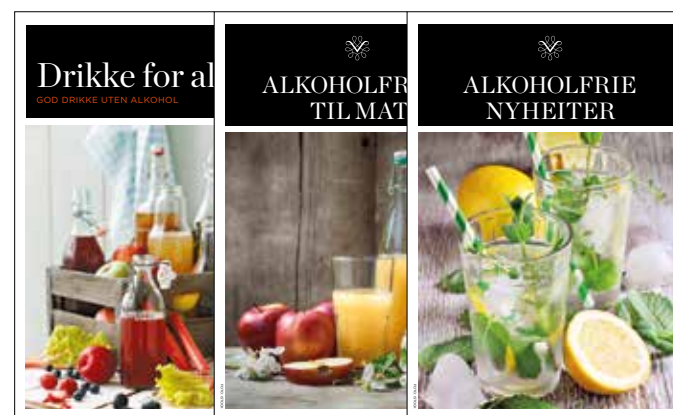
Begynn med tre ulike glas:
 Shortdrinkglas/rocksglas - eit lite, lågt, robust glas der du kan muddle.

Longdrinkglas/highballglas - eit høgt, rettkanta glas for bygging av drinkar

Cocktailglas - eit klassisk, trekanta glas med stett for shaka, silte cocktailar



MEIR INFORMASJON



GRATIS BROSJYRER

Ta med deg dei gratis brosjyrane våre! I «Drikke for alle» kan du lese om korleis ulike alkoholfrie drikkar blir laga, og få tips til korleis du kan bruke dei. Ta òg med deg faldarane om nyheitene vi lanserer 6. mai, og om alkoholfritt til mat.

Gamay – en drue med skjegg

Tiden da vindruen Gamay ble forbundet med showlansering og sukkertøysmak er over. Nå har Gamay fått skjegg. Den er blitt voksen og kul.

TEKST: ANDERS R. STUELAND, VAREFAGLIG RÅDGIVER

Motreaksjonen er allerede kommet godt i gang. Noen produsenter tar den helt ut og vil lage vinen uten tilsetninger, som gjær og svovel.

I dag er det produsenter som har vinmarker med gamle vinstokker og vinifiserer Gamay på burgundmåten. Resultatet er rene, dype og fruktige viner. På sitt beste har de både struktur, topptoner, fokus og dybde.

PUSEKATT OG TIGER

Det litt kunstige preget av banan og pæredrops som forbindes med Beaujolais Nouveau har gjort at Gamay ikke ble tatt på alvor av vinkjennere. Men det er ikke druetydens skyld. Det er måten vinen er laget på som gir dette spesielle preget. For å få vin med en fruktig og fersk stil med lite snerp, valgte produsentene spesialutviklet gjær og karbonmaserasjon – en metode som gir mye farge, men lite tannin.

Gamay kan være både pusekatt og tiger. I skallet på alle vindruer er det tannin som gir snerp til vinen om drueskallet får ligge å trekke i mosten en stund. Det blir litt som når du lager te som blir mer snerpende om posen ligger lenge i vannet.

FATTIGMANNSDRUE

Det er ikke alle vinprodusenter forunt å lage vin på druer fra kjente vinmarker i Burgund eller Bordeaux. Til det må du enten ha mye penger eller være født i rett familie. Vinmarker med Gamay er ikke like attraktive eller kostbare. Derfor har flere unge, og ofte eksperimentelle, vinprodusenter gitt seg i kast med Gamay. Og kanskje er det en frihet i det å bruke

en druetype det ikke er så høye forventninger til?

FRA SUKSESS TIL DÅRLIG RYKTE

Gamay, eller Gaamez som den het, er en gammel druetype som nevnes allerede i et fransk dokument fra 1395. Dessverre er det ikke kjærlighet til druen som nevnes, men et forbud mot å dyrke Gamay i Dijon, dagens Burgund. Duc Philippe le Hardi beskrev druen som farlig for mennesker, og befalte vinbøndene å fjerne gamayplantene innen fem måneder. Dette la grunnlaget for at Pinot Noir skulle få dominere i Burgund.

På 1970- og 80-tallet gikk folk verden over mann av huse for å skaffe seg årets ferske beaujolais nouveau. For produsentene var dette en genistrek som andre områder misunnte dem. Men det skulle bli en svøpe. I Beaujolais ble produsentene slappe ettersom markedet tok unna alt de produserte, nesten uansett kvalitet. Suksessen snudde til å bli et dårlig rykte som har belemret både Beaujolais og druetyper Gamay. Fram til nå.

GAMAY

- Gir fruktige, syrefriske viner som smaker godt som unge – men som også kan lagres.
- Er den syvende mest plantede rødvinndruen i Frankrike.
- Er tillatt å bruke i alle franske vinområder bortsett fra Bordeaux og Alsace. Men det er i Beaujolais, Burgund og Loire de beste og mest kjente Gamay-vinene finnes.



GAMAY OG MAT

Dagens Gamay-viner passer perfekt inn i trenden lyse og lette viner. De er fruktige med saftig bærpreg og innslag av urt og pepper. Dette kombinert med spenst i form av syre og tannin, gjør dem godt egnet til mange typer mat. Prøv Gamay til fet mat, bevinget hvitt kjøtt eller små eller store dyr fra grillen. Du kan også spise den med skje sammen med jordbær.

- Brie og camembert
- Kald kalkun og kylling
- Stekt tunfisk eller laks
- Grillet kylling, lam, kalv, svin
- Andebryst eller konfitert and
- Coq au vin
- Sushi eller annen asiatisk – hvis du vil ha rødt
- Jordbær – hell vinen over slik vi bruker melk eller fløte

ISTOCK

Nye Gamay-viner i mai

På Vinmonopolets nyhetsslipp i mai lanseres det Gamay fra Beaujolais, Burgund og Loire, nærmere bestemt fra disse vinområdene:

AOC CÔTE ROANNAISE

Denne appellasjonen ligger helt innerst i Loiredalen mot grensen til Burgund og bare et dalføre fra Beaujolais. Saint-Romain à Jus Blanc er det lokale navnet på Gamay, og jordsmonnet er granitt som i Beaujolais. Regionens viner ble først populære på 1800-tallet, takket være tilgang til vintørste parisere gjennom direkte elveforbindelse.

AOC TOURAINE

En av de større vinregionene rundt byen Tours i Loire. Loire er jo mest kjent for sine hvite viner på druene Sauvignon Blanc, Muscadet og Chenin Blanc. Cabernet Franc har vært kongen av rødvinndruene i Loire, og det lette, elegante motstykket til rød bordeaux. De beste Gamay-vinene fra området kan sies å være det tilsvarende i forhold til rød burgunder. De har delikat fruktighet med fokus og topptoner, er noe fyldigere og har en litt fastere tanninstruktur. Det kommer også god rosé fra Touraine på druen Gamay.

AOC ANJOU

Området har et relativt mildt klima sett med vinplantens øyne da nærheten til Atlanterhavet gir et temperert klima, og skogbeltet i sydvest skjermer mot kalde vinder. Gamay herfra er av den lettere sorten, tydelig friske og fruktige.

AOC MACON

I denne sørligste regionen i Burgund lages det ikke bare god Pinot Noir, men også noen fine viner på Gamay. Vinene på Pinot Noir kan selges som AOC Bourgogne Rouge. Det gjøres da også, siden man da fort kan ta litt mer betalt. Derfor er AOC Macon stort sett forbeholdt vinene på Gamay. Klimaet i Macon er generelt varmere og lunere enn ellers i Burgund, druene modnes godt, og vinene smaker av mer sol og varme.

AOC MORGON

Det er ti cruer i Beaujolais. En cru er en mindre geografisk enhet som er kjent for å gi ekstra gode druer. Tidligere kunne cru-vinene i Beaujolais inneholde middelmådig vin som man ikke fikk solgt som Beaujolais Nouveau. I dag har cruene igjen fått sin verdighet, og Morgon er ansett som en av de beste – om ikke den aller beste cruen. Navnet på parseller (lieux dits) eller vinmarker som gir druer av eksepsjonell kvalitet, har også begynt å dukke opp på etikettene. Côte de Py, Corcelette og Clachet fra Morgon er gode eksempler på dette.

TAPAS PÅ SPANSK

Vinbladet har møtt den gastronomiske vennegjengen «Txoko i Oslo» for å finne ut hva ekte spansk tapas kan være.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: ERIK THALLAUG

Kjærlighet til matkulturen rundt Middelhavet er noe av det som forener de spanske vennene i Txoko i Oslo. Mat er viktig i spansk kultur, og inngår i alt sosialt liv i Spania.

– Enten du skal diskutere noe med kona, eller forhandle med en forretningsforbindelse, må det mat på bordet, sier de.

RÅVARENE BETYR ALT

Victor har 14 års kokkeerfaring, blant annet fra spanske stjerne restauranter. Den første jobben han fikk da han kom til Norge for ni år siden, var som tapaskokk. Han har invitert Vinbladet hjem på kjøkkenet sitt i Oslo, og har forberedt et knippe tapasretter sammen med vennene Jesus og Antonio.

Victor er vant med mat av ypperste kvalitet hjemme fra, og familien i Nord-Spania har inspirert kokkekunsten hans. De produserer vin og mat, blant annet de berømte ibérico-grisene.

– Det aller viktigste når du skal lage tapas, er å velge smaksrike råvarer av topp kvalitet, sier Victor. Har du ikke gode råvarer til det du vil lage, er det bedre å velge noe annet.

MELLOMMÅLTID HJEMME OG UTE

Antonio forklarer at folk har lange arbeidsdager i Spania. Derfor spiser de sent på kvelden, gjerne ikke før klokken 21 – 22. Da smaker det godt med en liten matbit ved 19-tiden. Men tapas kan også brukes som et mellommåltid tidligere på dagen.

Hjemme er tapas typisk helgemat, sier Jesus. Han vil heller bruke penger på gode råvarer hjemme enn å betale for tapas ute. – Men det finnes ikke mindre enn 11 tapasrestauranter i Oslo, forteller han.

I Spania er det vanligere å spise ute. Folk tar gjerne et glass vin eller øl når de møtes, og da hører en matbit til.

– Vil du spise tapas i Spania, bør du gå på en taverna. På restaurantene velger man heller en trerettersmeny, forklarer Victor.



TXOKO

Gastronomiske foreninger med røtter i den baskiske byen San Sebastian på 1800-tallet. Tidligere kun for menn, men i dag populært blant begge kjønn over hele Spania. Vil bevare og videreutvikle spansk matkultur.

TXOKO I OSLO

Åtte venner som møtes for å lage, spise og dele kunnskap om mat. Håper å kunne tilby matmøter også til andre i framtiden. Kontakt: txokoioslo@gmail.com

Jesus Puertas (45)
Leder av «Txoko i Oslo», fra Granada.

Victor Soria Barkvoll (34)
Utdannet kokk, fra Valencia.

Antonio López Carillo (26)
Utdannet konditor, fra Murcia.

VARIERT HELGEMAT MED VENNER

Tapas er perfekt å servere til en uformell vennesammenkomst. Maten kan forberedes på forhånd, man deler på rettene og alle kan spise det de liker. Vil du ha spleiselag, kan alle stå for en rett hver.

Tapas er selvsagt mer enn bare svinekjøtt, pølser og skinke. Victor er begeistret for norsk klippfisk og annen sjømat og bruker det gjerne i tapas også. – Og det står alltid en salatbolle på bordet, sier han.

Medlemmene i Txoko i Oslo liker å eksperimentere på kjøkkenet. De bruker gjerne tradisjonelle spanske råvarer, men presenterer dem på nye måter. Tapasmenyen de har satt sammen for Vinbladets lesere, inkluderer råvarer fra alle deler av Spania og er i tillegg inspirert av asiatisk kjøkken.

UNNGÅ DE NORSKE «TAPASFEILENE»

Antonio synes nordmenn har en tendens til å bruke altfor mye krydder på tapasrettene.

– I Spania bruker vi mye hvitløk, ellers krydrer vi ikke så mye. Gode råvarer har mye god smak i seg selv, og trenger ikke mye krydder, sier han.

– Og så har man en tendens til å bruke chorizo på alt mulig her. Pølsene smaker mye og kan lett overdøve andre smaker, synes han.

DRIKKE TIL TAPAS

De tre vennene velger gjerne spansk vin som følge til godbitene.

– Vi foretrekker drikke som har friskhet, men ikke er altfor kraftig, så den ikke overdøver smaken av maten, sier de. De velger gjerne en manzanilla sherry eller hvitvin som for eksempel albariño eller den baskiske txacoli. Skal de ha rødvin, går de gjerne til druetyper som Tempranillo eller Bobal.

– Men øl er kanskje det vanligste valget, sier Victor. Han er begeistret for mange av de nye norske mikrobryggeriene, og velger gjerne norsk øl til tapas.



Antonio (bak fra venstre), Jesus og Victor forteller at deres kjærlighet til mat ble vekket allerede i barndommen. Lokale mattradisjoner og forståelse av råvarekvalitet fikk de gjennom å kjøpe inn og lage mat med foreldre og besteforeldre. – I Spania lærer man om mat hjemme, ikke på skolen, sier de. Jesus' eldste sønn Pablo på 11 har mat og helse som favorittfag på skolen og vil gjerne bli kokk. Han lærer mye om spansk mat av å være med faren og kameratene hans på kjøkkenet.

Oppskriftene under er beregnet til 4 personer, men krokettene holder til minst dobbelt så mange.

CROQUETAS

- kroetter med kylling, sopp, manchego og trøffel

- 5 dl helmelk
- 150 g hvetemel
- 150 g stekt kyllingfilet
- 125 g smør
- 50 g aroma sopp
- 5 g tørket kantarell
- 1 løk
- 50 g revet manchego-ost
- Noen dråper trøffelolje
- 2 egg og litt griljermel til panering

Aromasopp og løk skjæres i terninger og freses i smør på svak varme. Finhakk den stekte kyllingfileten og bland den inn. Ha i hvetemel og rør jevnt i 5 minutter på middels varme. Ha i melk og rør raskt i 5 minutter, trekk så kjelen bort fra platen. Kantarell og noen dråper trøffelolje tilsettes. Kjør blandingen med en stavmikser til det blir en glatt masse. Sett kjelen tilbake på platen og varm opp til det blir en tykk og seig blanding. Skru av varmen og tilsett manchego-ost, kjørr stavmikseren i 1-2 minutter til. Fyll massen i en sprøytepose og avkjøl godt, minst 24 timer i kjøleskap. Klem ut små sylindere. Du kan også bruke to skjærer til å forme krokettene.

Dekk krokettene med hvetemel, dypp dem i vispede egg og rull dem i griljermel. Friter dem deretter på ganske høy varme i rikelig med olje.

Krosettene blir sprø utenpå og myke inni. Du kan gjerne bruke pesto og alioli som dip.

STEKT CHORIZO

med Pedro Ximenez-vin

- 4 ferske chorizopølser
- 1 ss hakket gressløk
- 1 dl Pedro Ximenez-sherry eller portvin

Stek pølsene i en stekepanne på middels varme til mye fett har smeltet i pannen. Fjern alt fett fra pannen og tilsett vin, sett opp varmen litt. Vinen kokes til den er redusert til en mørk sirup. Legg pølsene på en tallerken, drypp litt sirup på og strø gressløk over.

ALIOLI

- 4 fedd hvitløk, finhakket
- 1 ss dijonsennep
- 1 ss sitronsaft
- 1 ss hvitvinseddik
- 1 egg
- 1 eggeplomme



Medlemmene i Txoko i Oslo bruker gjerne tradisjonelle spanske råvarer, men presenterer dem på nye måter. Tapasmenyen de har laget for Vinbladet, inkluderer råvarer fra alle deler av Spania og er i tillegg inspirert av Asia.

- 7 dl solsikkeolje
- Salt og pepper

Bland alle ingrediensene unntatt oljen i en bolle. Pisk det godt sammen, spe så oljen veldig forsiktig inn, mens du visper kraftig. Ha i litt vann hvis den blir for tykk.

GRILLET SECRETO IBERICO

med salvie og manchego-saus.

- 400 g secreto ibérico. Du kan også bruke indrefilet av økologisk svin
- 2 dl kremfløte
- 8 salvieblader
- Pepper
- Røkt salt (eller vanlig salt)
- 25 g revet manchego-ost

Kok opp fløte og salt, og trekk kjelen vekk fra platen. Tilsett osten og rør med stavmikser i ett minutt. Tilsett salviebladene og la dem trekke fem minutter i blandingen.

Dryss salt og pepper på kjøttet, grill det medium/rosa og server med sausen.

KAMSKJELL

med serrano-skinke og romescu-saus

- 4 kamskjell
- 4 skiver serranoskinke
- Salt og pepper

Romescu-saus

- 4 store plommetomater
- 2 røde paprika
- 4 fedd hvitløk
- 1 skive ristet brød (steges i ovn)

- med olivenolje)
- 100 g ristede/friterte mandler
- 1 ss paprikapulver, helst røkt
- 4 dl olivenolje (ikke virgin)
- Salt
- 1 ss hvitvinseddik

Surr serranoskinke stramt rundt kamskjellene og fest den med en tannpirker. Legg dem kaldt i kjøleskap. Ovnsbak tomater og paprika på 180 grader, tilsett hvitløken når tomaten begynner å få litt farge. Når alt er ferdigstekt, avkjøles grønnsakene. Skallet på grønnsakene skrives av med en liten kniv. Grønnsakene og resten av ingrediensene kjøres til saus med en stavmikser. Smak til med salt.

Stek kamskjellene i olivenolje på middels høy varme til skinken blir sprø. Serveres med romescu-saus.

TUNFISK

med koriander-pesto og wasabi-alioli

- 300 g fersk tunfisk
- Sesamfrø
- Olivenolje

Koriander-pesto

- En håndfull korianderblader
- 1 fedd hvitløk
- 2 ss mango-chutney
- 50 g ristede cashewnøtter
- 25 g vellagret manchego-ost
- 1/2 chili, renset
- Salt
- 2 dl solsikkeolje

Bland alle ingrediensene med en stavmikser og sett i kjøleskapet.

- Wasabi-alioli
- 5 ss alioli
- 2 ss wasabi-pasta

Bland og sett i kjøleskapet. Tunfisken rulles i sesamfrø og stekes i stekepanne med olje til sesamfrøene blir sprø. Bruk middels til høy varme og la fisken være litt rå/rosa i midten. La tunfisken hvile noen minutter før du skjærer den i skiver. Server med korianderpesto og wasabi-alioli.

SPANSK CHÈVRESALAT

med honning-vinaigrette

- 1 medaljong chèvre-ost
- 2 baconskiver
- 5 g rosiner
- 4 cherrytomater
- Litt finhakket sjalottløk
- 5 valnøtter
- 1/2 pakke rhubarbsalat
- 1/2 pakke friséesalat

Dressing

- 1 ss dijonsennep
- 1 ts olivenolje (ikke virgin)
- 1 ss sherryeddik
- 2 ss honning
- Salt

Bak bacon i ovnen på 200 grader til det er sprøtt og hakk det fint. Chèvren stekes på begge sider i en stekepanne på sterk varme. Ingrediensene til dressing blandes med en stavmikser og vendes inn i salaten. Bacon og ost legges på toppen. Smak til med salt.

Secreto ibérico

Chorizo

Kamskjell

Croquetas

Tunfisk

Chèvresalat

SJEKK DITT LOKALE POL

Hos ditt lokale Vinmonopol finner du en hylle med drikke som passer til tapas. Det er butikkens egne ansatte som har valgt ut produktene.



– Jeg er oppvokst i et varmt og duftende familiebakeri, og det var en selvfølge å bli konditor, forteller Antonio. Han sier at spesielt kvinnene i Spania er glad i det søte og at de spanske dessertene ofte er søtere enn det som er vanlig i Norge.

Antonio tar utgangspunkt i spanske tradisjoner og råvarer, men liker å gjøre det på nye måter. Her har han laget en kakedessert i porsjonsglass. I bunnen er det frisk mango-krem, dekket av rik sjokoladecake og luftig kokosmousse.

SPANSK SACHER-KAKE

Oppskriften gir ca. 10 glass

Kake

140 g smør
120 g melis
120 g eggeplomme (ca. 5 eggeplommer)
1,5 g salt
120 g sjokolade 70 %

Bland sammen smør og melis, tilsett eggeplomme og salt. Tilsett smeltet sjokolade til slutt.

110 g sukker
190 g eggehvite (ca. 5 eggehviter)

Stivpisk eggehvite og sukker og bland litt av det inn i sjokoladeblandingen, spar resten til neste trinn.

110 g mel
30 g kakao
4 g bakepulver

Ha i mel, kakao og bakepulver litt og litt, bland til slutt inn resten av den stivpiskede eggehviten med en slikkepott og bland godt.

Stek kaken i langpanne på 180°C i 45 minutter.

Mangokrem

100 g mangopuré (kan kjøpes i velassorterte matbutikker)
30 g eggeplomme (ca. 2 eggeplommer)
37,5 g egg (ca. 1 egg)
25 g sukker
50 g smør

Pisk egg og eggeplommer sammen. Bland med mangopuré og varm opp til 40 grader.

Tilsett sukker og romtemperert smør og bland sammen.

Kokosmousse

50 g fløte
45 g sukker
3 plater gelatin
250 g kokosmelk
25 g kokosmasse
1 eggehvite
10 g melis
200 g fløte, piskes

Kok opp fløte og sukker. Rør inn gelatin og tilsett kokosmassen og bland inn kokosmelken. Stivpisk eggehvite og melis, pisk krem og bland alt sammen.

Til slutt

Hell litt mangokrem i et glass og sett kjølig til det stivner. Ha biter av kaken over og dekk med kokosmousse. Sett i kjøleskap til moussen har stivnet.



DRIKKE TIL TAPAS

En god tapasmeny er sammensatt og variert. Kjøtt, sjømat, grønnsaker og oster hører med. Vanligvis tilpasser vi drikken til hver enkelt rett, men hva gjør vi når alle rettene serveres samtidig? Her får du hjelp til å finne drikke som passer til «alt».

Altmuligmat: Kjøtt og fisk, varmt og kaldt, rene råvarer og forseggjorte retter kommer om hverandre. Her er ingen regler. I tapas er alt lov. Akkurat som med vårt mer hjemlige kaldtbord.

Mye smak: Felles for tapasrettene er at de smaker mye. Salt skinke og oliven, sterk chorizopølse og umamirike oster og tomatsaus er tapasklassikere. Sammen med slike smaker mister vinen en del av fruktigheten sin. Derfor er det lurt å velge en vin med nok frukt som kan stå imot smaken fra maten, og nok friskhet til å rense opp i de sterke smakene.

Ta en du liker: Det viktigste når du skal velge drikke, er selvfølgelig at du får noe du liker. Ikke velg noe du ikke synes er så godt fordi det skal være det riktige til maten. Det er mye som er riktig, og lite som er helt feil. Her er en oversikt over hvordan forskjellige drikke på hver sin måte kan passe til en tapasbuffet.

Sherry: I Spania er det vanlig å drikke tørr sherry til tapas. Det litt saltaktige sjøpreget som kommer fra måten vinen lages på passer godt til lagret skinke, fisk og skalldyr. Lyse og slanke varianter som Fino og Manzanilla smaker godt til. Er maten veldig smaksrik, kan en Oloroso passe. Den er mørkere på farge og mer intens på smak.

Musserende vin: Vin med bobler har ofte høy friskhet og en livlig munnefølelse. Det er en vintype som ikke gjør så mye av seg samtidig som den takler en del smak. Velg gjerne en Cava fra Spania eller en Crémant fra Frankrike.

Hvitvin: En fruktig og frisk hvitvin passer godt til mye forskjellig mat. Ikke velg de spinkleste typene, men heller en som har litt konsentrasjon og god fruktighet. Chenin Blanc fra Sør-Afrika, Albariño fra Spania eller Riesling fra Tyskland blir ikke feil. Om maten er veldig sterk, kan det være godt med en vin med litt sødme.

Rødvin: Om du helst vil ha rødvin, bør du velge en som ikke har for mye tannin. Snerpen fra tannin blir forsterket av de sterke smakene. Velg en fruktig, lett rødvin og server den gjerne litt avkjølt. Prøv for eksempel en Gamay fra Frankrike eller en Frappato fra Sicilia.

Øl: Et øl med lyst maltpreg og moderat bitterhet er leskende og friskt til slik mat. Overgjærede typer som pale ale eller saison har en fruktighet som kan være godt. Ellers kan geuze, et belgisk surøl, være et forfriskende alternativ.

Alkoholritt: Det er ikke nødvendig med alkohol til tapas. Fruktigheten og friskheten i god eplemost har mer enn nok å by på til smaksrik mat. Ofte er det litt sødme i eplemost som demper det sterke.



Spanske smaksbomber

HVA ER EGENTLIG TAPAS?

Navnet kommer av det spanske verbet tapar som betyr å dekke. En av flere forklaringer er at en skive skinke eller en skål med fingermat dekket glasset for å beskytte det mot fluer og sand, som var et problem i Sør-Spania der tradisjonen skal ha oppstått. Noen sier også at de små smakebitene fra tavernaenes kjøkken fungerte som meny for de mange gjestene som ikke kunne lese. Uansett er tapastradisjonen nå populær over hele Spania. Nord i landet kalles godbitene pinchos, eller pintxos på baskisk, etter tannpirkerne som brukes til å spise dem med.

IBÉRICOSKINKE

Den iberiske grisen er en gammel svinerace, spesielt utbredt sør i Spania og mot grensen til Portugal. Grisene er svarte, med svarte klover. De vokser sakte og har marmorert fett, noe som gir ekstra mye god smak. Grisene er kjent for å gi en av verdens aller beste spekeskinker – jamón ibérico. Før slakt fores grise- ne med eikenøtter og urter, noe som gir kjøttet det karakteristiske preget. Skinken er lufttørket og ikke røkt. Tidligere var den kjent som pata negra, som betyr «svart klov».

SECRETO IBÉRICO

Kjøttstykket med det poetiske navnet «iberisk hemmelighet» sitter bak skulderbladet på de iberiske grisene. Kjøttet er marmorert og spesielt smaksrikt.

SERRANOSKINKE

Skinken som kalles «spansk fjellskinke» kommer fra spanske, hvite landsvin, ikke ibérico-griser. Den er et rimeligere alternativ til ibérico-skinken. – Men sjekk på pakken at skinken kommer fra Spania, det er store kvalitetsforskjeller på de ferdigpakket produktene i norske butikker, tipser Antonio.

CHORIZO

De røde pølsene av svinekjøtt kommer opprinnelig fra Spania og Portugal, men er nå blitt populære over store deler av verden. Pølsene krydres blant annet med paprika, som gir den røde fargen. I Spania brukes pølsene ofte ferske, og skal da kokes eller stekes, gjerne på grill. De kommer også som spekepølse.

MANCHEGO

Den typiske osten fra regionen La Mancha, sørøst i Spania, lages

av melk fra sauerasen manchega. Osten kommer i flere kvaliteter og blir fastere og får en kraftigere smak jo lenger den lagres.

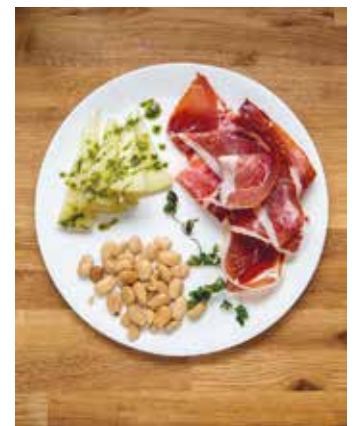
OLIVEN

Spania er verdens største produsent av oliven, både regnet i vekt og i beplantet areal. Andalucía er det viktigste dyrkingsområdet. Olivenene høstes om vinteren, mellom oktober og januar. Grønn oliven høstes som kart, mens de svarte er modne. Men det finnes veldig mange ulike sorter oliven, og de varierer mye både i størrelse, form og farge. Oliven må gjæres før de mister sin beske smak og kan brukes som mat.

OLIVENOLJE

Spania er også størst på olivenolje, og står for hele 35 prosent av verdens produksjon. Mange ulike kvaliteter brukes i matlaging. Varmpresset olivenolje tåler høyere temperaturer enn kaldpresset og kan brukes til steking. «Jomfruolje» blir produsert ved fysisk eller mekanisk behandling, uten bruk av kjemikalier, og smaker kraftigere enn raffinert olje. Extra virgin kommer fra den første pressingen og regnes som den beste salgskvaliteten. Men uansett

metode, må man selvsagt bruke oliven av høy kvalitet for å få en god olje. Olje som ikke filtreres, blir uklær og får bunnfall, men bevarer mer av smaken.



«LATMANNSTAPAS»

Føler du deg inspirert, men mangler tid til matlaging? Det er lov å jukse litt. Du kan enkelt skape tapasstemning ved å servere et fat med god, spansk skinke, manchego-ost og salte mandler. Suppler gjerne med noe annet du liker, som for eksempel noen skiver tørket chorizo, gode olivener og litt landbrød.

Verdensbryggeren

Ingen kjenner og elsker ølverdenen som Garrett Oliver. Han tror framtidens bryggere må tenke mer lokalt, men tar ikke av seg hatten for norsk øl. Ikke ennå.

TEKST: TROND ERLING PETERSEN FOTO: DAVID SEXTON

– For meg er øl en naturlig del av et måltid, og en del av livet. Det er mer enn mat og drikke. Øl er noe av det som gjør oss til mennesker.

Det sier Garrett Oliver (53), bryggmester ved Brooklyn Brewery i New York og redaktør av selve «bibelen» for ølinteresserte, oppslagsverket «The Oxford Companion to Beer».

Nå sitter amerikaneren i Oslo, på vei til Trondheim. Han reiser mye rundt på en klode som blir fylt av stadig flere typer nyskapende, annerledes håndverksøl. Men slik har det ikke alltid vært.

– Verden er ikke til å kjenne igjen, sier Oliver.

FRA R.E.M TIL IPA

Garrett Oliver vokste opp i Queens utenfor New York på 1960-tallet, med en pappa som kort fortalt var Don Draper fra tv-serien «Mad Men». Faren jobbet i reklamebyrået Young & Rubicam på Manhattan, og laget tv-reklamer og annonsekampanjer.

Unge Garrett ville satse på film, men jobbet også mye med musikk.

– I 1983 hentet jeg inn et lovende band ved navn R.E.M som oppvarming for The English Beat i Boston. Og jeg tok med The Ramones ut for å spille bowling. Det var gode tider!

Men øl var på denne tida ikke noe mer enn en væske med alkohol i, forteller han. Øl var

noe han drakk på fest, men ikke tenkte over.

– Jeg tenkte aldri på at øl kunne ha flere smaker. Ølet i USA var like industrialisert og smakløst som maten. Det fantes to typer brød, tre typer ost og fire ølmerker på supermarkedet, og alle smakte helt likt.

Men så dro Garrett til England.

– Der oppdaget jeg at øl kunne ha mye smak, ulik aroma. At folk mente noe om ølet basert på hvor det kom fra, hvordan det smakte, hva det var laget av. Og jeg ble helt forelsket.

Turen gikk videre til Tyskland, Belgia, Tsjekkoslovakia. En dannelsesreise i øl. Men tilbake i USA var utvalget like sørgelig som før. Garrett begynte å brygge selv. Bryggingen tok mer og mer plass i livet, og i 1994 var han blitt bryggmester i Brooklyn Brewery.

– EN NY VERDEN

Oliver er i Norge fordi han skal være med og utvikle et tradisjonsrikt pilsbryggeri som skal satse på mikroøl. Brooklyn Brewery har nylig gjort et liknende prosjekt i Sverige.

Nå er det over 30 år siden dannelsesreisen hans i Europa. Oliver har blitt en frontfigur for håndverksøl, og reiser rundt for å følge framveksten til «craft beer» verden over. Smakinger. Middager. Stadig nye prosjekter.

– *Hvordan har ølets verden forandret seg på disse årene?*

– Fra industriølets monopol har vi vært gjennom en periode der vi har måttet forklare hva håndverksøl er. Hva humle er, hvorfor ølet er bittert, at det finnes både mørke og lyse øl, forteller Oliver.

– Så kom perioden der vi fortalte historier, om eksporten av India Pale Ale fra England til Calcutta, for eksempel. Nå har nesten alle hørt den historien, også. Og absolutt alle vet hva IPA er. Det er virkelig en helt annen verden.

VIN OG HATTER

Garrett Oliver er kompromissløs når det gjelder øl, mat – og antrekket sitt. Varemerket hans, hatten, har til og med sin egen Twitterkonto, der den deler sine opplevelser fra eierens mange reiser: @GarrettsHat.

– *Du er også interessert i vin. Men du mener at å brygge øl likner mer på å lage film enn på vinproduksjon?*

– Ja, når du lager vin, har du én råvare, og du er avhengig av været og mange andre faktorer før du vet hvor du ender. Øl er helt annerledes. Med øl begynner du med en idé. Oppskriften følger denne ideen. Og så er det ut og finne de riktige ingrediensene og teknikkene. Slik lager man film også. Du setter ikke bare opp et kamera og sier «OK, la oss se hva som skjer!». Du har en idé, du vet hvor du skal. Dessuten er mulighetene større med øl. En vinmaker



– En vinmaker kan ikke røyke druene, karamellisere dem, krydre dem. Det kan jeg med malt og humle, sier bryggmester og leksikonredaktør Garrett Oliver.

Øl med nordisk signatur er en naturlig frontfigur i bølgen av nordisk mat som merkes over hele verden – men foreløpig er vi ikke der. Fordi «alle» lager øl i amerikansk stil.

kan ikke røyke druene, karamellisere dem, krydre dem. Det kan jeg med malt og humle, slik en kokk kan få sausene sine til å smake hva som helst.

– *Må du tenke annerledes når du matcher øl og mat enn vin og mat?*

– Ja og nei. Basisen er den samme. Du ønsker balanse, du tenker på harmoni og kontrast. Og der ligger en forskjell: Ofte spiller vin mest på kontraster mot maten. Mens en topp kombinasjon med øl byr på både harmoni og kontrast. I tillegg har øl noen egenskaper vin ikke har: Bitterhet som gir struktur og ryggrad, bobler, sødme fra maltet. I tillegg kommer alt du kan gjøre med krydder, røyk og ristet malt – som kan «ta deg nærmere» smakene i maten, sier Oliver.

– Selv om håndverksøl har kommet langt, er vin fremdeles førstevalget til mat. Det synes jeg er rart. Særlig her i Norden, med sterke øltradisjoner og restauranter i toppklasse. Jeg tror det handler mye om kunnskap og opplæring. Og jeg tror restaurantene må søke lærdommen selv. Kunnskapen må være tilgjengelig. Det er en av grunnene til at jeg ble med på Oxford-prosjektet.

SMERTELIG DILEMMA

I 2011, etter mange års arbeid med over 1 000 oppslagsord, kom «The Oxford Companion to Beer» på markedet.

– Det fantes bøker om øl, men ingen som samlet all den tilgjengelige kunnskapen. Jeg så behovet. Men da jeg ble spurt om å lede prosjektet, sa jeg nei. Jeg hadde Jancis Robinsons oppslagsverk om vin, jeg visste hvor stor og tung boka var, og hvor dypt den gikk ned i materien. «Jeg er ikke sinnssyk!» sa jeg. «Hvem i all verden gjør all denne jobben, med nesten ingen betaling?» Men vennene mine overtalte meg. De sa: «Du har to valg. *Pain now, or pain later.*» Smerte nå, det er den tunge jobben med boka. Du blir helt gal, men du sitter igjen med et verk du kan være stolt av. Smerten som kommer senere, den varer resten av livet.

– *Og det er angeren?*

– Ja, det er følelsen når boka kommer ut, og

noen andre har laget den. Da er det for sent å skifte mening, og du angrer på at det ikke var du som tok utfordringen. Den smerten er verre. Så jeg valgte «den røde pillen». Og det var et ganske dypt hull, tro meg!

SMAKEN AV NORGE

På sine ølreiser har Oliver vært innom Norge mange ganger, og fått gode venner innen øl og mat.

– *Hva er smaken av Norge for deg?*

– Sjøkrepsen her er fantastisk, og jeg elsker enkle, nordiske retter som Toast Skagen. Gode reker, god majones, godt brød... Hjemme i USA ville jeg aldri funnet på å spise laks til frokost, men det gjør jeg her. Fordi laksen her er så god.

– *Hva med norsk øl? Har vi en egenart der også?*

– Ikke ennå, vil jeg si. Men jeg regner med det kommer med tiden. Håndverksøl går gjennom forutsigbare faser, har jeg sett når jeg reiser rundt. Det er nesten som å reise med tidsmaskin: Først kommer den britiske fasen, så den amerikanske med ekstreme IPA-varianter, så videre til surøl og villgjær. Men utviklingen går raskere for hvert nye land som går inn i runddansen. Og noen land, som Italia og Brasil, er teknisk sett nærmere 1995, men idémessig er de i 2020. I Brasil lages det nå øl som er erketypisk brasilianske, med ingredienser og metoder som bare finnes der.

– *Det kan norske bryggere også gjøre?*

– Ja, det er samme filosofi som i den nye nordiske maten: Å kunne smake et sted. Jeg håper norske bryggere gjenoppdager den egenarten, med lokale urter og bær, treslag og røyketeknikker, fatlagring og gamle gjæringsmetoder. Øl med nordisk signatur bør være en naturlig frontfigur i bølgen av nordisk mat som merkes over hele verden – men foreløpig er vi ikke der. Fordi «alle» lager øl i amerikansk stil.

TILBAKE TIL FRAMTIDA

Garrett Oliver har sett og smakt det meste innen øl de siste tre tiårene. Hva med de neste tre? Hvordan ser framtidens øltrender ut?

– Jeg tror vi fremdeles vil se et stort mangfold innen øl. Men i takt med at øldrik-

kerne blir mer sofistikerte, tror jeg noen klassiske ølstiler vil få større heder enn de får i dag. Virkelig god pilsner, for eksempel. Det er sjeldent i dag, men det er et skikkelig godt øl når det gjøres riktig. Og en krevende øvelse å mestre for en brygger.

– *IPA har ledet an i håndverksølets framtog. Vil noe annet ta over denne posisjonen?*

– Hmm... Surøl får nok 85 prosent av oppmerksomheten blant dagens bryggere, men det finnes ingen steder i verden hvor sure øl blir solgt i store mengder. Så jeg er ikke trygg på at det vil slå an like bredt som IPA. Men når du tenker deg om, så var IPA kanskje den minst sannsynlige ledestjernen for håndverksøl. Det er fascinerende at et så bittert øl har slått an så bredt. Også i USA, hvor vi er kjent for ikke å like bitterhet. Vi liker ikke engang filmer som har en trist slutt...

– *La oss avslutte med noe hyggelig, da! Hva er det beste allround-ølet, synes du?*

– Det må bli saison. Den øltypen har så mye som kan kombineres med en matrett: Den er tørr; den har en viss bitterhet og struktur, uten å være altfor dominert av humlearoma; og den har fruktighet fra gjæringen. Alle gode saison-øl har kompleksitet, samtidig som de er tørsteslukkere.

– *Helt til slutt: Hvilken kombinasjon av øl og mat bør jeg prøve før jeg dør?*

– Her er en kombinasjon som viser hva øl kan få til: En god imperial stout og en god stilton-ost. Da forvandles både osten og ølet til noe du ikke trodde det kunne bli. Stilton har et sjokoladepreg som du ikke oppdager før du prøver den med et mørkt øl som har de samme aromaene. De smelter bare sammen. Det er én av de kombinasjonene der du legger sammen to og to, og så blir det sju. Og det er alltid veldig moro!

GARRETT OLIVER

Født: 29. juli 1962, i Queens, New York

Karriere: Bryggmester ved Brooklyn Brewery siden 1994. Forfatter av «The Brewmaster's Table: Discovering the Pleasures of Real Beer with Real Food» (2003) og redaktør for «The Oxford Companion to Beer» (2011).



**FÅR DU EIN PRIKK PÅ RULLEBLADET,
ER HAN MED DEG FOR ALLTID.**

LANGING ER EIT LOVBROT

To ølpoler har åpnet

Et ølsortiment på rundt 400 sorter skaper begeistring blant ølkundene i Stavanger og Trondheim.

TEKST: TOMAS HANSEN, PRAKSISSTUDENT

Interessen for øl har eksplodert de siste årene, det samme har ølsalget. Derfor åpnet vi to nye ølavldeinger 11. mars, som en del av et pilotprosjekt, i butikkene Sandnes Kvadrat og Trondheim Bankkvartalet.

I butikkene har det blitt satt av en egen plass for øl. Sortimentet økes til rundt 400 sorter. Avdelingen skiller seg visuelt fra resten av butikken med sine innslag av treverk, betong og børstet stål. Ølet sorteres etter stil, ikke lenger etter land.

Gjennom pilotprosjektet vil vi vurdere de to butikkenes kundetilfredshet, etterspørsel og lønnsomhet. Vi planlegger å åpne en ølbutikk også i Oslo, men en beslutning om utvidelse tar vi først når vi har nok informasjon fra de eksisterende ølpolene.

MYE LOKALT ØL

På åpningsdagen kom 89 nye ølsorter til de to nye ølpolene. På denne listen var det mye nytt, deriblant en del surøl, stout, saison og fruktøl. Brasil og Estland debuterte som nye nasjoner i ølhylla. Flere av nykommerne er fatlagret øl og produkter som har blitt produsert i mindre batcher.

– Mange bryggerier har for små batcher til at de kan dekke hele landet, derfor er det godt med noen spesialbutikker som kan ta inn et mindre antall enheter. Da får vi ekstra krydder og kvalitet også, sier butikksjef i Sandnes Kvadrat, Martin Våge-Hansen.

Etter åpningen fikk butikkene økt sortimentet drastisk. Lokal- og spesialutvalget, som hverken finnes i nettbutikken eller «vanlige» polutsalg, utgjør ca. 1/3 av sortimentet i de to



Martin Våge-Hansen, butikksjef og ølansvarlig i Sandnes Kvadrat.



De nye ølavldeingene har fått et eget design. De har et stort kjøleområde der du kan plukke nedkjølte produkter de ansatte har spesiell kompetanse på øl. I første omgang testes det nye konseptet ut i to pilotbutikker, Sandnes

nye ølavldeingene. Dette betyr at du fysisk må dra til Trondheim eller Sandnes for å få tak i disse spesialvarene.

NYHETER ANNEHVER UKE

Sortimentet i de to nyåpnede ølavldeingene oppdateres annenhver fredag. Det betyr et dynamisk utvalg som hele tiden har noe nytt for enhver kunde. I tillegg til dette vil Vinmonopolet også gå fra ett til to store ølslipp i året. Et på våren og et på høsten.

– Ølkundene er generelt sett mer eventyrlystne enn vinkundene, de vil prøve nye ting hele tiden. Med dette konseptet blir kundene

virkelig tatt på alvor, mener Martin.

For at du som kunde skal få best mulig hjelp, har vi økt ølkompetansen i alle våre butikker den senere tiden. De to nye ølpolene våre har i flere år satset ekstra på øl, og nå har de spisset kompetansen ytterligere. De ansatte gjennomfører prøvesmakinger ofte, og kjenner produktene godt. Her får du altså svar på alle ølspørsmål du måtte ha.

SANDNES STØRST I LANDET

Ølsalget på Vinmonopolet har tredoblet seg siden 2009, og allerede da var «ølbølgen» på god vei inn i Norge. Klart størst på ølsalg er



etter samme prinsipp som i dagligvarebutikkene. Her samles ølstilene som lagres best kaldt, i stedet for å være spredt. «Ølpolene» har et bredt og godt sortiment og Kvadrat (bildet) og Trondheim Bankkvartalet. (Foto: Signe Christine Urda)

Sandnes Kvadrat, og får nå muligheten å satse enda mer.

– Her i området har det i flere år vært stor og økende interesse for øl. Da er det helt fantastisk gøy at vi får være med å prøve ut denne ordningen. Vi får muligheten til å prøve, feile og se hva som er riktig, forteller den engasjerte butikksjefen i Sandnes.

I Trondheim har også ølsalget økt. Når det gjelder øl, er Bankkvartalet Polets 12. mestselgende butikk. De tar over spesialutvalget fra butikken på Valentinlyst i samme by, og blir med det vårt flaggskip for øl i byen.

– Det var mange fornøyde kunder som

virkelig hadde gledet seg til åpningsdagen. Det er stor entusiasme for dette prosjektet og øl generelt i byen, sier Irene Knutzen, Bankkvartalets ølansvarlig.

NY SORTERING

Prosjektet skal teste markedet og ordningen med et større sortiment i ølkategorien. Sorteringen av øl skal omstruktureres, og vil være ganske



Irene Knutzen, ølansvarlig i butikken Bankkvartalet.

forskjellig fra vin. – Øl er bedre å sortere etter øltype. Hvis du er glad i pale ale, så leter du etter pale ale. Med en geografisk sortering, blir pale ale en veldig lite oversiktlig kategori, sier Martin.

En annen nyhet er at en stor del av ølvariantene nå er avkjølt i store kjøleskap. Her samles ølstilene som lagres best kaldt, i stedet for å være spredt. Irene i Trondheim forteller at kjøleskapene minner om de vi kjenner fra dagligvarebutikkene, der det fylles på fra baksiden.

3-DOBLET
ølsalg på Polet fra 2009 til 2015

60%
prosent av ølsalget vårt var overgjæret øl i 2013

27
av topp 50 øl var norske i 2015

28
land er representert i ølvalget i nettbutikken

532
forskjellige øl i Sandnes ved åpningen 11. mars

3344
liter øl ble solgt i de to ølpolene på åpningsdagen

FAGPRAT

med fagavdelingen

ILLUSTRASJON: PROBE SVAREN/BHANDS



Feilmeldinger

Enten du er hjemme eller på restaurant, kan du oppleve feil i vin. Men hvordan oppdager du om vinen er korket? Og hva gjør du om det er noe feil med vinen du har kjøpt på Vinmonopolet?

TEKST: TROND ERLING PETTERSEN, VAREFAGLIG RÅDGIVER

I gjennomsnitt er det noe feil med en av tjue vinflasker. Noen vinfeil er lette å kjenne igjen, andre er mer sjeldne og vanskelige å oppdage.

Enkelte ting, som bunnfall og vinstein, er helt normalt og ufarlig. Reduktiv vin lukter vondt, men den vonde lukten vil forsvinne når du lufter vinen.

Og så finnes det regelrette feil, som ødelegger vinen, slik at den ikke kan reddes.

Uansett: Hvis du mener at det er noe som ikke stemmer med vinen du har kjøpt på Polet, bør du ta den med tilbake til oss og få en ny flaske eller pengene igjen.

Her er noen av de uvanlige egenskapene du kan støte på i vin. De vi feilene vi har markert med grønt er ikke noe å bry seg om, den gule finnes det en grei løsning på, og de røde betyr at vinen ikke kan reddes, men bør byttes.

REDUKTIV:

Det lukter promp av vinen

KAN FIKSES

Oksygen er vinenes verste fiende. Dette kommer vi tilbake til, men la oss foreløpig si at luft kan gjøre vin om til eddik på ganske kort tid. Det ønsker jo de færreste, og derfor er det vanlig med reduktiv vinproduksjon. Det betyr ganske enkelt at vinnmakeren unngår kontakt med luft i størst mulig grad, ved å gjære druemosten i lufttette tanker, tilsette svovel underveis for å beskytte mot luft, og så videre.

Ulempen med dette fraværet av luft i produksjonen, er at enkelte viner kan lukte reduktivt når du åpner flasken. Eller sagt mer folkelig: De lukter promp. Det dannes forbindelser i vinen som lukter som kokt kål, råttent egg, svovel, brent hår, noe innestengt og myraktig.

Heldigvis er løsningen enkel: Vinen har fått for lite luft, og dermed må den tilføres oksygen. Vinen må luftes, og i de fleste tilfeller forsvinner disse reduktive aromaene når vinen får luft.

Det er ikke mye luft som tilføres gjennom den smale åpningen øverst i flasken, så det beste er å slå vinen over i en karaffel, et litermål eller en annen ren beholder du har tilgjengelig. Vinen vil som regel «åpne seg» og lukte normalt etter 5-10 minutter.

Har du lyst til å eksperimentere litt? Ekstremversjonen av lufting er å «piske» luft inn i vinen ved hjelp av en blender eller stavmikser. En ren kobbermynt i glasset skal visstnok også fjerne slike illeluktende svovelforbindelser raskt og effektivt.

KORKFEIL:

Det lukter mugg av vinen

BØR BYTTES

Gratulerer, du har oppdaget verdens mest kjente vinfeil! Nemlig korket vin eller korkfeil. Det er viktig å nevne at korkfeil ikke handler om at korken er blitt ødelagt. Selv om du er uheldig og får biter av kork i vinen når du åpner flasken, blir ikke vinen korket av den grunn.

Korkfeil er umulig å se, men viser seg gjennom lukt og smak. Det lukter mugg, kjeller, jord, innestengt, tørt, gammelt og treaktig av vinen. Denne lukten kan være intens, eller så vidt merkbar. Selv for eksperter kan det være vanskelig å oppdage korkfeil i små doser.

Det hjelper heldigvis å smake på vinen. Den virker flat og tam i munnen når man smaker på den. Fruktigheten er nesten helt forsvunnet, og vinen virker slapp og daff.

Korkfeil kan stamme fra korken, men også fra eikefat eller andre deler av produksjonslokalet. Også skrukork og BIB kan ha korkfeil. Feilen rammer alle viner, fra billig til dyr, fra alle deler av verden.

Mikroorganismer og dårlig renhold har skylden. Bakterier og gjærsopp kan få tilgang til klorforbindelser, gjennom for eksempel rester av vaskemidler. Mikroorganismerne spiser klorstoffene, og lager et aromastoff som selv i mikroskopiske mengder kan ødelegge en vin.

Stoffet heter trikloranisol, og kalles gjerne TCA i vinkretser. Øl og brennevin kan også få korkfeil, men det er mest vanlig i vin.

Korkfeil er ikke farlig, men sørger for at vinen ikke er god å drikke.



VARMESKADE:

Det lukter madeira av vinen

BØR BYTTES

Madeira er en portugisisk sterkvin som får sin karakteristiske smak av nøtter og karamell ved at vinen varmes opp over lengre tid. Madeira kan være veldig godt, men det er jo ikke slik du vil at en fersk, ung hvitvin skal smake. Så hvis det lukter og smaker kokt frukt, nøtter og karamell av vinen din, er den sannsynligvis varmeskadet. I tillegg til den madeiraaktige aromaen finnes det noen tegn på varmeskade som du kan se med egne øyne: At korken er på vei ut av flasken, at det lekker vin fra åpningen, eller at vinnens farge har fått en brunere eller mørkere tone enn det man kan forvente.

Vin blir varmeskadet når temperaturen blir for høy over lang tid. En flaske som ligger over komfyren i årevis blir til slutt ødelagt. Oppbevar vinen mørkt og ikke over 20 grader, gjerne i en kjellerbod.

BUNNFALL:

Det er grums i vinen

KAN DRIKES

Noen viner kan være uklare eller ha litt grums i bunnen av flasken. Dette kalles bunnfall, og er rett og slett et resultat av at vinen er ufiltret eller har blitt lagret en stund. Hvis vinen ellers lukter friskt og fint, er det ikke noe feil med vinen. Vi ser på dette som mangfold i vinnens verden. Det er jo fint at ikke all vin ser helt lik ut!

Enkelte produsenter lar være å filtrere vinen før den tappes, for å beholde mest mulig smak. Da kan vinen være uklar, og ha litt bunnfall. Omtrent som når fruktkjøttet i en appelsinjuice legger seg på bunnen. Men vinen smaker jo like godt selv om den ikke er gjennomskiktig.

Rødvin som har blitt lagret, kan også ha bunnfall. Dette kommer av at fargestoff, tannin eller proteiner i vinen felles ut over tid.

Bunnfall smaker lite, men kan være litt ugreit å få i glasset og i munnen. Forsiktig skjenking eller dekantering – gjerne gjennom en ren tesil – løser problemet.





VINSTEIN:

Det er små glassbiter i vinen

KAN DRIKES Slapp av! Hvis både flasken og vinglasset er helt, er det nok ikke snakk om glassbiter.

Heldigvis. Men i syrefriske viner kan det dannes partikler som likner på sukker eller små glassbiter. Disse finner man gjerne under korken eller på bunnen av flasken. Dette skyldes at vinsyre og kalium – to stoffer som finnes naturlig i vin – danner krystaller når vinen kjøles ned. Dette kan skje under produksjonen av vinen, eller dersom flasken oppbevares for kaldt, for eksempel på ei kald hytte vinteren over.

Krystallene kalles vinstein, og smaker litt syrlig, men er helt ufarlige. De kan være litt ubehagelige å få i munnen, så skjenn forsiktig hvis du ser vinstein i flasken.

I engelskspråklige land kalles fenomenet for «wine diamonds», vindiamanter. Faktisk sies det at litt vinstein kan hjelpe deg med å få stivere eggehviter neste gang du står med vispen og lager marengs!

ETTERGJÆRING:

Det er bobler i rødvinen

BØR BYTTES Hvis du er sikker på at det du har i glasset ikke skal være rødvin med bobler (som italiensk lambrusco eller australsk musserende shiraz), så er det utvilsomt en feil at den stille rødvinen du har åpnet bobler når den kommer i glasset.

Det som trolig har skjedd, er at det har vært rester av sukker og gjær i vinen, og den har begynt å gjære på nytt i flasken. Når gjær omdanner sukker til alkohol, skapes CO₂, som et biprodukt. Det er derfor champagne og cava er musserende viner, men stille vin skal selvfølgelig ikke ha bobler.

Utisiktet ettergjæring kan skje med både kartongvin og vin på flaske som oppbevares over en periode, men er heldigvis ganske uvanlig.

Helt ung og fersk hvitvin kan ha en lett perlede munnfølelse, noe som ikke er en feil. Men stille vin skal ikke boble, uansett farge.

OKSIDERING:

Det lukter brun banan av vinen

BØR BYTTES Oksidert vin kan lukte som brune bananer og epler, lim eller neglelakkefjerner. Dette er en litt mer stikkende og kjemisk duft enn det innestengte, mugne kjellerpreget som kjennes hvis vinen har korkfeil.

Det som har skjedd, er at vinen har fått tilgang på for mye oksygen. All vin blir til eddik når den blir gammel. Men en oksidert vin har «blitt gammel» for fort – den skal egentlig være frisk og ung og livlig og har «rustet» altfor fort. Vinen har fått for mye oksygen, for raskt.

Vi kan sammenlikne oksidert vin med bær og frukt som står for lenge på kjøkkenbenken og blir brune. Tenk på brune bananer, brune epleskrotter eller jordbær som blir brune i kantene. Den friske fruktigheten erstattes av noe jordlig og nesten kjemisk. Går dette alt for langt, lukter det til slutt eddik.

Så hvordan har dette skjedd med vinen din? Oksygen kan ha kommet til under fremstillingen av vinen, eller det kan være brukt for lite ssvovel (som beskytter vinen mot luft). Hvis korken ikke er tett nok, vil det sive litt luft inn over lang tid.

Unge viner skal ikke ha noe av dette preget, men eldre viner kan ha et lett oksidert preg uten at det regnes som en feil. Ingen korker er 100 prosent tette, og vin som modnes vil alltid gå gjennom en sakte oksidasjonsprosess. Rødviner som Amarone, Ripasso og Rioja Gran Reserva er laget på en måte som innebærer noe kontakt med oksygen, og gir vin med innslag av oksiderte toner uten at det er en feil.

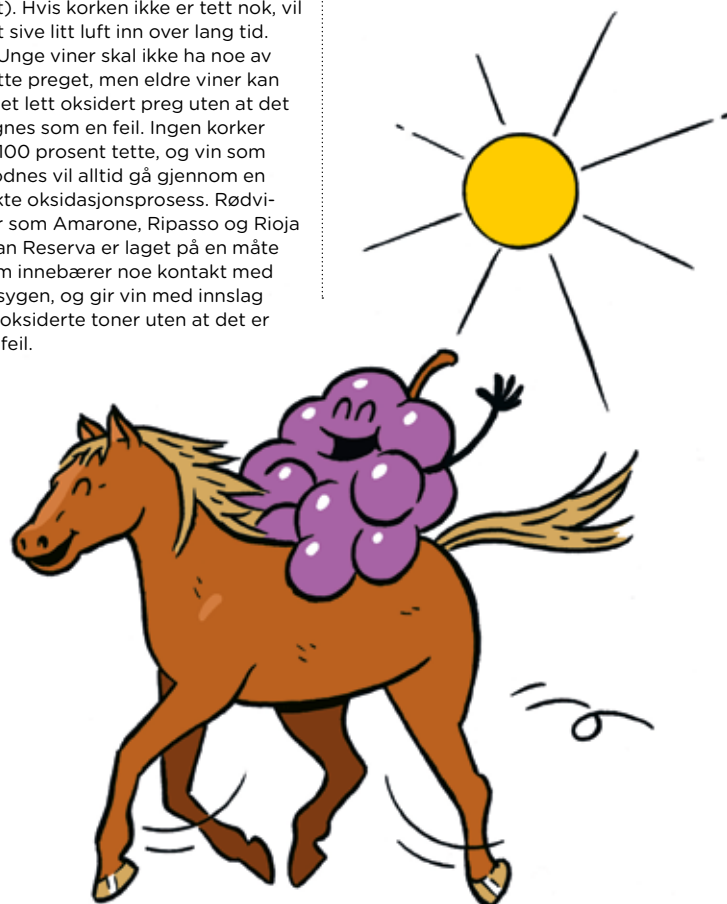
BRETTANOMYCES:

Det lukter hest og sot av vinen

BØR BYTTES Druer, eikefat eller andre deler av vinproduksjonen kan bli infisert av en gjærsopp som heter *Brettanomyces*. I små mengder kan denne bidra med stor kompleksitet til ulike drikker, blant annet er mange belgiske surøl avhengige av denne ville gjærsoppen for å smake så spennende som de gjør.

Men blir det for mye brettanomyces i vin eller øl, kan produktet fort bli udrikkelig. Gjærsoppen kan skape aromaer som minner om hest, stall, muselort, hamsterbur, sot og svette. Ikke særlig appetittvekkende, med andre ord.

Melkesyrebakterier kan også skape muselort-aktig aroma i vin, men dette opptrer bare i nøytrale eller basiske omgivelser. Og vin er som kjent ganske surt. Derfor kan ikke denne typen «muselukt» kjennes ved å lukte direkte på vinen, men den kan merkes i munnen når vinen har blitt svelget eller spyttet ut, og spyttkjertlene i munnen begynner å jobbe med å nullstille munnens pH.



Slik gjør du det på restaurant

Hos de fleste seriøse restauranter har vinkelneren ansvar for å sjekke at det ikke er noe feil med vinen i flasken. Men du kan bidra, du også.

Det forteller Norges beste vinkelner, Henrik Dahl Jahnsen ved Bølgen & Moi i Ny-Hellesund.

24-åringen vant i februar sommelier-NM for andre gang.

– Vi ønsker at gjestene skal bli servert vin som viser seg fra sin beste side. På den andre siden er dette et klassisk ritual i restaurantverdenen: Gjesten får den lille ekstra oppmerksomheten ved at kelneren åpner flasken og lar gjesten sjekke at vinen er i orden.

Hvem av gjestene skal smake på vinen?

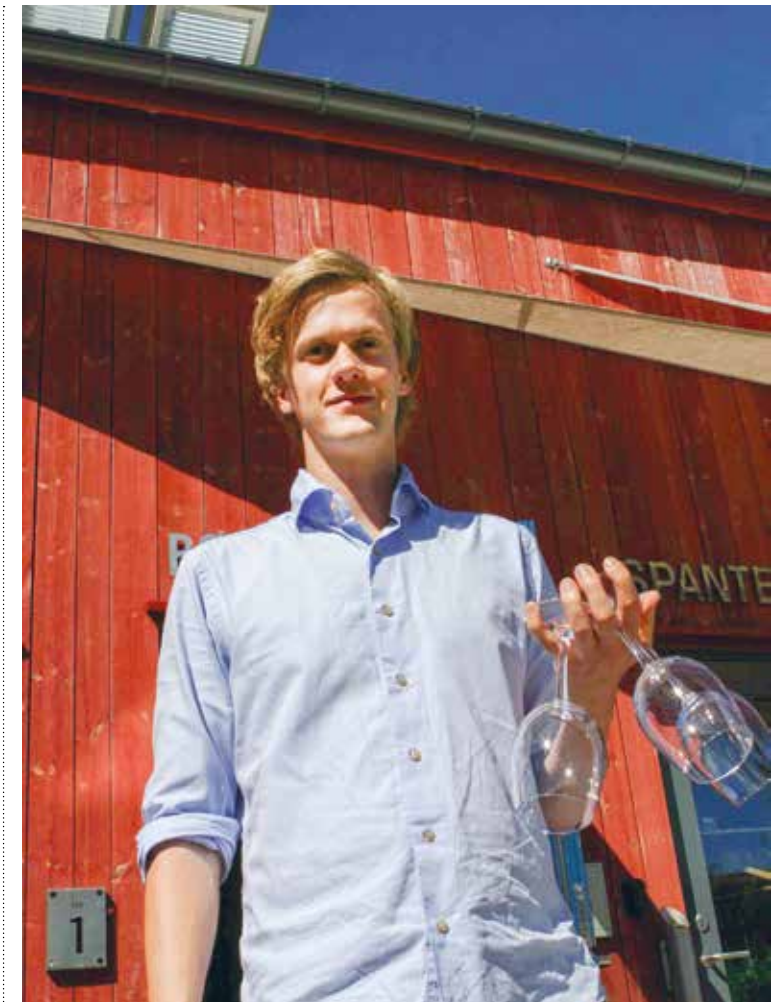
– Tradisjonelt er det «verten» – den som har bestilt bordet og bestiller vinen. Men dette er ikke lenger alltid den eldste mannen i selskapet, for eksempel. I det moderne samfunnet varierer det mer. Og ofte ønsker «verten» at en annen av gjestene er den som smaker. Så jeg pleier å spørre hvis jeg er usikker.

Når jeg skal smake: Hva bør jeg gjøre da?

– Se gjerne om vinen ser klar og fin ut – men det viktigste for å avdekke feil i vinen er å lukte. Veldig mange snurrer kjapt på glasset, et raskt sniff, og en liten smak. De snurrer og lukter for syns skyld – mer enn at de leter etter feil. Det er litt dumt, for poenget er at alle skal få en vin som viser seg fra sin beste side. Folk må ikke være redde for å si noe. Bruk et par ekstra sekunder på å lukte på vinen. Hvis du ikke synes den lukter friskt og tiltalende, så si fra – eller spør. Det er ikke flaut å spørre kelneren om råd!

Hva bør jeg si?

– «Jeg synes vinen lukter litt



Henrik Dahl Jahnsen er daglig leder ved Bølgen & Moi i Ny-Hellesund og nybakt norgesmester for vinkelnerne. (Foto: Liora Levi)

rart, men jeg er usikker. Hva tror du? Vil du lukte på den?». Det er veldig fint både for gjest og kelner. Hvis begge er ydmyke og imøtekommende, kan begge være trygge. Har du bestilt en moden bordeaux, men er ukjent med vinstilen, da kan jeg forklare hvorfor det lukter litt spesielt av vinen.

Noen ganger får gjesten korken. Hvorfor det?

– Det kan være snakk om å lukte på korken, for å kjenne om vinen er korket. Men det er bedre å lukte på vinen – det kan hende at korken lukter kork, mens vinen er ok.

Ved eldre, modne viner kan man se hvilken stand korken er i. Hvis korken er fuktig og gjennomtruk-

ket av vin, bør man sjekke vinen litt ekstra godt.

Hva er det greit å si fra om? Kan jeg si at jeg ikke likte vinen, og vil prøve en annen?

– Vi opplever av og til gjester som ikke liker vinen så godt, og vil ha en annen. Da prøver vi som regel å finne en annen flaske. I utgangspunktet er dette ikke grunn nok til å bytte vin – det er du som har valgt hvilken vin du vil ha. Det er opp til restauranten om de vil akseptere at du får en ny. Men kanskje visste ikke gjestene helt hva de bestilte? Kanskje har vinkelneren gitt en anbefaling som var helt feil for disse gjestene? Da er det god kundeservice å prøve å løse floka.



Det er lov å klage på vinen

Vi i Vinmonopolet ønsker at varene vi selger, skal ha riktig kvalitet. Derfor erstatter vi varer som har kvalitetsavvik. Hvis du mistenker at det er noe galt med vinen, ønsker vi at du tar med flasken tilbake til butikken.

Det er ikke skummelt å klage på vin på Polet, og vi stiller ingen ubehagelige spørsmål. Våre ansatte tar på seg jobben med å finne ut hva som har skjedd med vinen, og gjør alt de kan for at du skal bli fornøyd. Kanskje lærer du til og med noe nytt av å ta med flasken tilbake til oss?

Hos Vinmonopolet kan du reklamere på et produkt med feil inntil 5 år etter at du har kjøpt flasken hos oss.

Husk at du ikke kan ta med en tom flaske og få den erstattet. For at vi skal kunne lukte på innholdet og undersøke hva som er feil, bør det være en del igjen på flasken. Har du i tillegg tatt vare på kvitteringen, blir vi veldig glade.



Vinmarkene rundt St.Magdalena er best kjent for rødvin, men den sjeldne, lokale hvitvinsdruen Blaterle kan gjøre det bra her.

Frisk og matvennlig hvitvin fra Sør-Tyrol

Italiensk hvitvin holder stadig høyere kvalitet. I juni fokuserer derfor spesialbutikkene på toppkvaliteten fra Italias ledende hvitvinsregioner, som Sør-Tyrol.

TEKST OG FOTO: ARNT EGIL NORDLIEN, PRODUKTSJEF I VINMONOPOLET

Er du på besøk i en italiensk restaurant er sjansen stor for at vinen i glasset ditt er lokal. Men et unntak slår meg ofte. Nesten uansett hvor du er, finner du hvitvin fra Sør-Tyrol. Disse vinenes friskhet gjør dem velegnet til mat, og det gir dem en spesiell plass på mange italienske vinkart.

I 2015 var under 10 prosent av det totale hvitvinsalget i Norge vin fra Italia. Samtidig har det skjedd en kvalitativ utvikling blant Italias hvite viner de siste ti årene. Nyhetslanseringen i spesialutvalget 2. juni fokuserer derfor på toppkvaliteten fra Italias ledende

hvitvinsregioner, som Sør-Tyrol. Regionen er Italias nordligste og vinmarkene strekker seg opp mot Dolomittene i høyder på over 1000 meter. Regionen er kompakt med Vinschgau og Eisacktal lengst nord, sju mil fra grensen i sør mot Trentino.

PILEGRIMSVEI SKAPTE ETTERSPORSEL

De fleste kilder oppgir at det var romerne som la grunnlaget for vindyrking i Sør-Tyrol. De eldste tegnene på vinmaking i Sør-Tyrol er imidlertid eldre enn dette, omtrent 2500 år gamle. Veien over Brennerpasset, ned Eisack-

tal og videre sørover ble anlagt som pilegrimsvei til Roma. Dermed oppstod behovet for gjestgiverier som kunne tilby overnatting, mat og vin. Rundt år 1300 fantes det 40 klostre i området som produserte vin, og etterspørselen var ikke lenger bare lokal. Registrer viser at vinen blant annet ble eksportert til Tyskland.

UVANLIG SPENNENDE VINOMRÅDE

Sør-Tyrol er klimatisk sett variert, og kan minne om et Europa i miniatyr. Kvelds- og nattestid trekker kald vind nedover fra fjellene og kjøler ned vinmarkene. Vinden skifter retning på formiddagen da en varm sørlig vind, kjent som Ora, strømmer opp gjennom dalen. Stor variasjon i klimatiske forhold kombinert med stor variasjon i jordsmonn, gjør Sør-Tyrol til et uvanlig spennende vinområde. Forholdene gir mulighet for stor variasjon i druetyper og vintyper. Dette gjør delvis at det dyrkes druetyper som er godt tilpasset voksestedets stedege karakter. Samtidig kan det motsatte også være tilfellet i praksis. Mange produsenter ønsker å tilby hele spekteret med druer fra regionen. Dermed plantes druesorter på dårlig tilpassede voksesteder. Sør-Tyrol er derfor en region som er krevende å forstå. Her er litt mer om regionens seks underregioner.

Underregioner i Sør-Tyrol



UNTERLAND

Innbefatter området fra grensen til Trentino og opp til den sentrale byen Bozen. Dalbunnen er relativt bred og består av store flater med vinmark i 200 meters høyde. Dette er varme områder som produserer vin laget på de lokale druesortene Gewürztraminer, Lagrein og franske Pinot Noir. Dalsidene i Unterland er høye og vinmarkene strekker seg til over 1000 meter. Dette gir rom for en kjøligere vinstil. Mazzon er en liten bygd med 80 hektar vinmark som vender mot vest og delvis sør. Her finner vi Italias mest anerkjente Pinot Noir. Helt i sør har Salurn, og på motsatt side Fennberg, regionens høyeste vinmarker, og spesielt Salurn er kjent for sine musserende viner.

ÜBERETSCH

Området består av en slak dal som strekker seg vest for Bozen og ned til Kaltern før dalen igjen møter Unterland ved Tramin. Området er mindre og dalsidene er slakere, men det er tett med vinmarker her. I sør finner vi Kalterersee, som er berømt for sine lette, røde viner basert på den lokale druen Vernatsch. Lenger nord lages det flotte hvitviner i landsbyene St. Michael Eppan, Girlan og Schreckbichl.

BOZEN

Vinmarkene på nordsiden av byen Bozen er bratte og heller mot sør. Dette er de varmes-

te vinmarkene i Sør-Tyrol, og det er stort sett rødvin som lages her. I Gries, vest i Bozen, er rødvin fra Lagrein spesielt anerkjent. I øst har vinen St. Magdalener sitt kjernepunkt. Den er basert på druen Vernatsch, som er vanskelig å dyrke og gir en lett og forfinet rødvin som bør nytes avkjølt. Mindre mengder Lagrein blandes gjerne inn og er med på å gi kraft. Området er generelt for varmt for hvitvinsproduksjon, men den sjeldne lokale druen Blaterle kan gjøre det bra her. Rundt Karneid, sørøst for Bozen, finner vi vinmarker i opptil 700 meters høyde. Dette området er godt egnet for friske hvitviner av druene Weissburgunder og Sauvignon.

SENTRAL ETSCH

Dette tre mil lange området består av dalen som strekker seg vest for Bozen og opp til Meran. Jordsmonnet er ikke spesielt egenartet. Landsbyen Terlan med sitt røde porfyrholdige jordsmonn er spesielt berømt for Weissburgunder og Sauvignon og for den klassiske Terlaner, som er en miks av disse to, med mulighet for å tilsette mindre mengder Chardonnay. Rundt Meran er det større produksjon av rødvin, basert på Vernatsch.



VINSCHGAU

Dalen strekker seg vestover fra Meran. Vinproduksjonen er

liten og ligger spredt i hele den langstrakte dalen. Det meste av vinmarkene finner vi mellom Partschins og Schlanders. Dette er et høytliggende, kjølig og svært tørt område. Irrigasjons-systemer fra romersk tid er fortsatt i bruk. Mye av produksjonen er i hendene på små produsenter som lenge bare har forholdt seg til lokal etterspørsel. Oppmerksomheten rundt vinene herfra er økende, og det har vist seg at området kan by på interessante vinopplevelser, blant annet er Riesling lovende herfra.



EISACKTAL

Dalen strekker seg østover fra Bozen til Brennerpasset. Eisacktal har en egen appellasjon som omfatter hvitvin fra syv druesorter. Klimatisk sett er det store forskjeller mellom nord og sør i dalen. I det kjølige nord gjør druesorter som Kerner, Sylvaner, Müller-Thurgau og Veltliner det godt. Særlig Kerner fra Eisacktal har etter hvert blitt et eget varemerke. I sør er jordsmonn og klima mer likt som i Bozen. Dermed er det bedre forhold for druesorter som Weissburgunder, Grauburgunder og Vernatsch.



ØSTERRIKSK-ITALIENSK HISTORIE

Fram til 1918 var Sør-Tyrol en del av Østerrike-Ungarn. Mot slutten av første verdenskrig ble området okkupert av Italia, og året etter annektert og innlemmet i kongedømmet Italia som del av Saint Germain-traktaten. Den tysktalende befolkningen ble påtvunget et program for italiensisering. Tysk språk og alle referanser til Tyrol ble forbudt, og området gikk i årene 1919-47 under navnet Venezia Tridentina. I 1938 kom Hitler og Mussolini til enighet om at hele den tysktalende befolkningen i Sør-Tyrol enten skulle tvangsintegreres internt eller tvangsflyttes til tysk territorium. Vedtaket ble aldri gjennomført på grunn av utbruddet av annen verdenskrig. Etter Italias avtale om våpenhvile med de allierte styrkene i 1943, ble Sør-Tyrol okkupert og i praksis annektert av Tyskland. I 1945 ble området igjen tilbakeført til Italia og en avtale mellom Østerrike og Italia la grunnlaget for Sør-Tyrols fremtid. Som del i den nye italienske konstitusjonen, gjeldende fra 1947, fikk Sør-Tyrol, som en av to regioner i Italia, et omfattende selvstyre som fortsatt er gjeldende i dag. Påvirkningen fra Østerrike og Tyskland er tydelig når man ser på vinproduksjonen i Sør-Tyrol. Blant annet har druetyper mye til felles med dem man finner i Østerrike.

SÜDTIROL ELLER ALTO ADIGE

Offisielle språk i regionen er både tysk og italiensk, derfor har den to navn. Også byer, underområder og druetyper har doble navn. Her har vi valgt å bruke de tyske begrepene.

Den underlige krigen

De fleste handler bolig én eller flere ganger i løpet av livet. For mange er det en stressende erfaring. Det er tross alt ikke ofte i livet at en stor og viktig avgjørelse skal tas i løpet av kort tid med store økonomiske konsekvenser for lang tid fremover. Ikke rart at noen får grå hår over natten av å være i boligmarkedet.

Det er annerledes å handle på vinauksjonene, ikke så mye stress og normalt ikke så mange penger på spill, kanskje? Vel, pulsen kan fyke i været når folk handler vin på auksjon også. For mens de færreste av oss samler på boliger, er det fryktelig mange som definerer seg som samlere og byr under auksjonene. Det kan koke godt under topplokket på samlere når de konkurrerer om de samme objektene.

Mange av dem som byr har gjort hjemmearbeidet grundig i forkant av auksjonsdagen. De har lest seg opp på objektene, de har sjekket prisene i verdensmarkedet og vurdert den fysiske eller virtuelle flasken med tanke på å fastslå den forventede kvaliteten på innholdet. Det er nå de bestemmer seg for å slå til eller ikke. Problemet er at det er mange andre som også har gjort hjemmeleksen sin og mest sannsynlig har konkludert på samme måte som deg. De har bestemt seg for å by på de samme objektene som deg.

Når den virtuelle katalogen er lagt ut, kommer budene forsiktig i enkelte tilfeller mens andre objekter får hissige bud allerede

umiddelbart etter at katalogen er lagt ut. Den virtuelle krigen er alt i gang. Så roer det seg ned, og vi går inn i den fredelige fasen som i den andre verdenskrigen ble kalt «phony war», den underlige krigen. Tyskerne hadde gjort unna de første erobringene i øst og forberedte angrepet på Frankrike. Det skjedde ingenting på vestfronten mellom 1. september og tidlig juni i 1940. Men så brøt infernoet løs 5. juni, med angrepet på Benelux-landene. Sånn er det også i auksjonsverdenen. Levenet bryter plutselig løs den siste timen før auksjonen avsluttes. Markedet våkner og budene hagler inn mens sekundene tikker ned mot auksjonsavslutningen for de enkelte objektene.

Det er nå adrenalinet får svetten til å piple i pannen på kjøperne. Samlerinstinktet har sluttet å snakke fornuftig med lommeboken. Nå handler det om å få tak i de ønskede objektene, koste hva det koste vil. 30 sekunder igjen og budsjetttrammen er sprengt for lenge siden. Dette objektet har du bestemt deg for å hanke inn og da gjelder det å stå løpet helt ut. Faen, der kom et motbud! 10 sekunder igjen, du slenger inn det siste høye budet. To sekunder, ja, den er min!

Om jeg angrer? Ikke ett sekund. Angring er for pingler. Er du en angrer, har du ingenting i dette markedet å gjøre. Sprengte økonomiske blodkar er regelen i denne bransjen. Samlerdriften er sterkere enn seksualdriften.



PER MÆLENG

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

Det er nå adrenalinet får svetten til å piple i pannen på kjøperne. Samlerinstinktet har sluttet å snakke fornuftig med lommeboken. Nå handler det om å få tak i de ønskede objektene, koste hva det koste vil.

QUIZ

Test din kunnskap

PERLER

LETT

Er det forskjell på perlande og musserande vin?

MIDDELS

Kva for ei gresk ferieperle i Egearhavet er kjend for dei kvite assyrtikovinane sine?

VANSKELEG

Kor mange bar trykk er det i ei flaske perlande vin?

FOTBALL

LETT

Kva vinland arrangerte VM i fotball i 2010?

MIDDELS

I kva kjent vindistrikt held fotballklubben Juventus til?

VANSKELEG

Kva engelsk fotballlag langs elva Trent blir kalla *The Brewers*?

ALDERSGRENSER

LETT

Kva er aldersgrensa for å kjøpe alkoholfritt på Vinmonopolet?

MIDDELS

Kva er aldersgrensa for å kjøpe brennevin i Tyskland?

VANSKELEG

Kva land i Norden har høgast aldersgrense for kjøp av alkohol?

ROSÉ

LETT

Finst det roséchampagne?

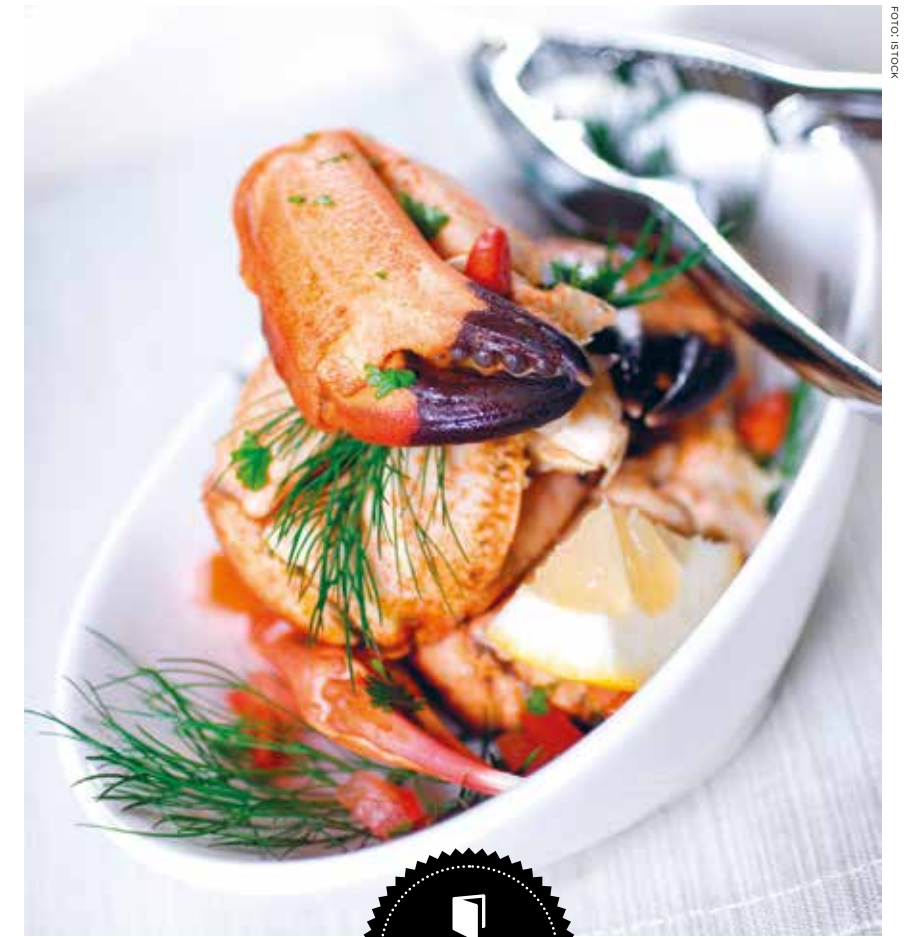
MIDDELS

Kva område i Frankrike er mest kjent for rosévin?

VANSKELEG

Saignée er ein måte å lage rosé på. Kva betyr ordet?

NESTE UTGÅVE



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

KVITTER FRÅ TWITTER

På en måte Geir@GEIRBAREGEIR

Kjære @Vinmonopolet, takk for at jeg fortsatt blir sjekket leg på i en alder av 30. Håper dette fortsetter i mange år fremover

ItsCamilla@C_BERENTSEN

Andre gangen jeg ikke blir spurt om ID på vinmonopolet, og begge gangene har jeg gått uten sminke

Marissa@SAUDOODIE

Spent 12 days in Norway and the only word I remember is vinmonopolet

Camilla Flaatten@REISECAMILLA

I dag skal jeg lage skrei - og fikk supre drikketips på @Vinmonopolet kule podcast



Vinmonopolet med ny app og nettstad

VINMONOPOLET.NO

- Ny nettbutikk med over 16 000 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



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.

