



# VINBLADET

NR. 2 / 2017 / 30. ÅRGANG

## Den nye sushien

Jonathan Romano er ledende innen sushi i Norge. Han gir deg tips og nye, enkle oppskrifter.



**ALTO PIEMONTE**  
MØT NYE SIDER AV ET  
KJENT VINOMRÅDE

**PORTRETET**  
MÅLFRID VALDERSNES  
LEDER ÅRETS BUTIKK

**FAGAVDELINGEN**  
HVORDAN LUFTER DU  
EGENTLIG VINEN BEST?

# Vinmonopolet i lommeformat

Det er hyggelig å registrere at stadig flere kunder bruker vår gratis Pol-app. Gjennom å laste den ned på mobilen, har du så å si Vinmonopolet i lomma. Du kan handle blant våre mer enn 17 000 produkter, og bilder av varene gjør valget enklere. Er du på et sted du ikke er kjent, kan appen hjelpe deg med å finne vår nærmeste butikk. Du kan også sjekke om ditt Pol har på lager varen du er på jakt etter. Skanner du strekkoden på flaska eller på hylleforkanten i butikk, finner du informasjon og kan lagre dine egne favoritter i profilen din. Vi jobber også med å gjøre det enklere å legge til egne smakenotater på produkter.

Vi opplever at stadig flere kunder velger å bestille varer gjennom nettsidene våre eller gjennom appen. Økningen i antall bestillinger digitalt var på over 25 prosent i januar 2017. Vi regner med at den digitale utviklingen vil fortsette i tiden framover. Derfor vil vi styrke dette feltet, blant annet gjennom å ansette en egen direktør på strategisk nivå som vil få ansvar for å utvikle Vinmonopolet videre inn i en digital framtid.

Både styrking av digitale kanaler og etablering av nye butikker bedrer tilgjengeligheten. Det er viktig når enkelte politiske partier setter vin i butikk på agendaen nå før stortingsvalget. Tanken på å beholde Vinmonopolet som faghandel i konkurranse med vinsalget i dagligvaren kan virke besnærende. Man tenker seg at forbrukeren dermed vil ha enkel tilgang til hverdagsrødvinen i nærbutikken, og samtidig ha glede av et bredt utvalg med god faglig veiledning på Vinmonopolet.

Men servicen og vareutvalget som har gitt Vinmonopolet sin unike kundetilfredshet, kan ikke drives under slike forutsetninger. Derfor er det gledelig at Norges solidariske alkoholpolitikk har bred støtte i befolkningen. Hele 80 prosent vil at Vinmonopolet skal bestå, viser en undersøkelse gjennomført på oppdrag fra Actis – Rusfeltets samarbeidsorgan – høsten 2016.

Spørsmålet om vin i butikk handler ikke bare om tilgjengelighet til en lovlig vare. På den andre siden står hensynet til folkehelsen og ønsket om å begrense helsemessige og sosiale skader. Vi i Vinmonopolet ønsker fortsatt å levere god service, et godt og bredt utvalg og ikke minst en fornuftig sosial kontroll av salg av alkoholholdig drikke.

*Hilde Britt Mellbye*

**Hilde Britt Mellbye**  
Administrerende  
direktør



FOTO: ERIK THALLAUG

8

## ALTO PIEMONTE

Alto Piemonte er en ganske ukjent del av den norditalienske vinverdenen – nord for og ovenfor de mer klassiske områdene. Her er det engasjerte folk, god vin og utsikt til Alpene.

12

## SUSHI DU ENKELT LAGER HJEMME

Jonathan Romanos asiatiske tapasbuffet er enkel å lage, gøy å spise og veldig, veldig god. Her får du tips, oppskrifter og råd om hva du kan ha i glasset.

24

## FAGAVDELINGEN TESTER

Er det egentlig nødvendig å luften vin? Og bør du i så fall bruke karaffel, blender eller sykkelpumpe? Fagavdelingen tar saken!

## LES OGSÅ:

- 4 Mine favoritter
- 5 Kjekt å ha
- 6 Nye stiler i ølhylla
- 18 Portrettet
- 22 Salg gjennom året
- 28 Fagtema Chenin Blanc
- 30 Ettersmak

VINBLADET NR. 2/2017, 30. ÅRGANG



### Utgiver:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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



### Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

**Redaktør:** Marie Steffens

**Formgiving:** Spoon as

**Forsidefoto:**

Erik Thallaug

**Trykk:** RK Grafisk

Trykt på miljøvennlig papir.  
Opplag: 76 000

**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.



MARS – APRIL

# Nytt frå Polet

Varefagleg rådgivar Anders Stueland om nyheitsleppet



ALLE FOTO: GETTY IMAGES



Fredag 3. mars lanserer vi omtrent 85 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. Du finn òg artiklar knytte til andre nyheiter i Vinbladet. Du kan lese om Alto Piemonte på side 8 til 11 og om Chenin Blanc frå USA på side 28-29.



KVITVIN

## Riesling frå Saar

I det tyske vinområdet Saar ligg vinmarkene i bratte skråningar. Soleksponeringa er optimal i slike bratte vinmarker, og det er viktig så langt nord. Saar har lege litt i skuggen av andre meir kjende område i Tyskland. Det har ikkje vore enkelt å få god nok pris for vin som krev mykje arbeid og lårmusklar. Derfor har enkelte gitt opp og late vinmarkene liggje brakke. Heldigvis er det mange som framleis held koken. No får desse delikate vinane litt av den merksemda dei fortentar. Vinmarker som Scharzhofberg, Kupp og Bockstein er stjerner på den tyske rieslinghimmelen.



KVITVIN OG MAT

## Kylling og Chenin Blanc

Kylling er den mest etne kjøtttypen i verda, og kanskje skal du snart ete for eksempel kyllingbryst med pesto eller ein cæsarsalat. Vil du ha ein vin som toler litt trøkk, samtidig som han slepper kyllingen til, er kvitvin basert på druetypen Chenin Blanc eit godt val, og vi lanserer fleire slike no. Chenin Blanc er ei drue med personlegdom. Ho har noko som rumlar og syng nede i botnen. Er det honning, krydder, kantarellar eller våt ull? I tillegg kan vinane vere kledeleg rue.

Loiredalen i Frankrike er urkjelda til god chenin blanc. Der blir vinen brukt til alt frå intenst søte til tørre, perlande og musserande vinar. Steinte vinmarker på kollar ved elva Loire gir tørre kvitvinar med djupn og konsentrasjon. Dei eignar seg òg for lagring. Vi lanserer òg såkalla petillant naturel på Chenin Blanc. Dette er vin tappa på flaske før gjæringa er ferdig. Resultatet er perlande vin med leskende fruktigheit. Dette er trendy saker, men metoden er gammal.

STERKVIN

## Ribera del Duero

Douro heiter elva som renn gjennom portvinsområda i Portugal. Men først renn ho gjennom det spanske vinområdet Ribera del Duero. Her blir den blå drua Tinto Fino dyrka, betre kjend som Tempranillo i Rioja. Nokre av raudvinane frå Ribera del Duero er rekna blant dei beste i Spania. Stilen til Ribera del Duero er fastare og meir prega av mørke bær enn vinane frå Rioja. Vi lanserer vinar med ulik grad av fatlagring.



BRENNEVIN

## Pisco fra Peru

Skikkeleg brennevin må liggje på fat, meiner mange. Men no lanserer vi pisco - nasjonalbrennevinet i Peru, som aldri har sett innsida av eit fat. Pisco er basert på aromatiske druer, som Muscat og Torrontés. Det er den tydelege fruktigheita med hint av blomar og krydder som skal snakke frå glaset, ikkje treverket. Pisco er som ein grappa på testosteron og blir brukt som dram eller i drinkar som pisco sour.



STERKVIN

## Kvit portvin til osten

Portvin er ikkje berre raud. Han kan faktisk vere rosa, kvit eller brun òg. Kvit portvin kjem i to stilar, begge baserte på grønne druer. Den moderne versjonen er lys og klar som ein vanleg kvitvin, mens den tradisjonelle typen kvit portvin som vi lanserer no, er gyllenbrun. Han har lege på fat så lenge at han har blitt litt oksidert og utvikla. Dei beste er intense og smaker tørka frukt, krydder, rista nøtter og te. Dette er drikkeklare portvinar som passar til ost.

MEIR INFORMASJON

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



# California dreaming

Mustang cabriolet gjennom Napas vinmarker, sykkel over Golden Gate Bridge til Sausalito. **Polsjef Kåre Skinderhaug på City Syd i Trondheim** drømmer om sol, varme og mangfold av gode viner i California.

FORTALT TIL KRISTINE SANNE, KOMMUNIKASJONSRAÐGIVER

–For noen år siden da det kun var et par varianter av kvalitetsvin fra Sonoma å få tak i på Vinmonopolet, var jeg på vinprøving og foredrag med en kjent produsent fra California. Dette ble en øyeåpner på hvor bra amerikansk pinot var på vei til å bli. Siden den gang har tilgjengeligheten av gode produkter fra området eksplodert og tilbudet er nå eksepsjonelt godt, sier Kåre Skinderhaug, butikksjef på City Syd i Trondheim.

– Det sies at det er flere typer jord i California enn i resten av verdens vinproduserende områder til sammen. Det er en herlig umiddelbarhet over de gode vinene som det er vanskelig ikke å forelske seg i.

## INSPIRASJON

**Diskutere med andre.** Det å smake sammen, dele opplevelser og utveksle synspunkter gir mye inspirasjon og lærdom. Det er viktig å kunne ha ulike meninger for at man skal utvikle seg, så det er ekstra gøy når det blir litt temperatur. Jeg besøker noen vinområder hvert år, og dette gir flust av både inspirasjon og faglig påfyll. Ingenting slår det å oppleve et godt vinbesøk!

## FAGLIG PÅFYLL

**The new California wine av Jon Bonne.** Boka gir et overblikk over californisk vin. Jon Bonne har fått flere av de absolutt beste og mest interessante vinpersonlighetene med på laget. Det gjør boka god, synes jeg. Det som har gjort Sonoma interessant for vinentusiaster de senere år, er omleggingen fra de «store» pinotene til de stedegne, balanserte pinotene. Boka forteller historien til mange av dem som har vært med på å skape denne utviklingen. En underholdende og lettlest bok som også klarer å få med essensen av et paradigmeskifte i amerikansk vinhistorie.

## REISE

**Sonoma og Napa.** Fly til San Fransisco, lei sykkel og ta turen til Sausalito over Golden Gate Bridge. Veldig vakkert og med mulighet for båttur tilbake hvor man kan se Alcatraz. Deretter er det bare å ta et par dager med dypdykk i Sonoma og fortsette til Napa, før du vender nesen mot San Fransisco igjen. Planlegg godt før avreise og avtal besøkene, i alle fall i Sonoma og omegn. Napa er en turistmaskin, så her kan du stort sett bare troppe opp

på døra. Å dra sent i oktober eller tidlig i november, er perfekt hvis man vil ha deilig sommer mens nordmenn flest skraper is. Mustang cabriolet anbefales for den autentiske følelsen.

## FAVORITTKOMBINASJON

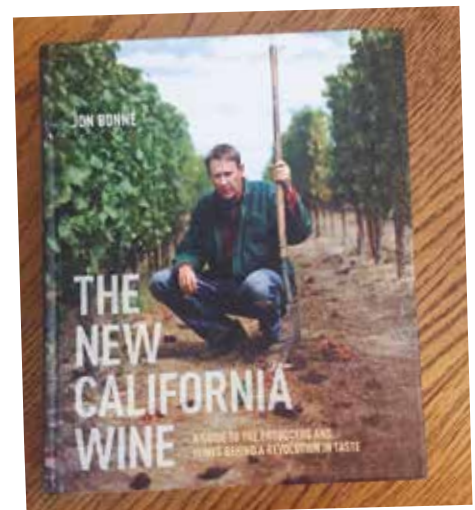
**Kveite og Chardonnay.** Kokte poteter, en skive pannestekt kveite eller piggvar, hollandés og stekte asparges sammen med en fantastisk Chardonnay fra California. Det må være lykke!

## TIPS TIL NYBEGYNNEREN

**Vær bevisst på smak.** Nybegynneren lærer mye ved å være mer bevisst på hva man smaker. Ta bilder med mobilen eller noter ned hva du drikker, se på kart hvor vinen kommer fra og prøv nye ting. I første omgang kan målet være å forske seg frem til hvilke stiler og druer man foretrekker. I butikkene våre får du gode tips til hva du kan prøve. Vi har hatt svært gode tilbakemeldinger på kursene vi startet med i fjor, så det kan være noe å anbefale. Til høsten kan det til og med hende at California blir kurstema!



Kåre Skinderhaug



Faglig påfyll



San Fransisco

# Kjekt å ha!

Har du rester av øl eller vin i flaska som du vil spare til en annen dag? Eller trenger du kanskje hjelp til å skjenke rødvin uten å søle? I våre butikker får du kjøpt forskjellige tilbehørsartikler som kan være til nytte.

## CHAMPAGNESTOPPER

Champagnestopperen bevarer boblene i en åpen flaske med musserende. Sett flasken kjølig, så holder den seg fint noen dager. Champagnestopperen kan også brukes for å bevare aromaen i åpnede rødvins- og hvitvinsflasker.

## ØLSTOPPER

Hvis du arrangerer en prøving av flere øltyper eller bare ikke drikker opp hele flasken, kan den forsegles med en ølstopper som bidrar til å bevare kullsyren i ølet. Ølstopperen passer også på andre glassflasker med kullsyreholdig innhold.

## DRÅPESTOPPER

Det er enklere å helle fra en flaske med dråpestopper/helletut. Den forhindrer også at det drypper fra flasken og lager flekker på duken.

## MÅLEBEGER

For å måle opp drinker, er målebeger et godt redskap. Målebegeret angir 2 og 4 cl.



# Flere stiler i ølhylla

Øl som likner hverandre i stil er nå samlet på ett sted, slik at det blir lettere å finne en bestemt stil eller et øl til en bestemt matrett. I denne serien presenterer vi tre ølstiler i hver utgave framover.

TEKST VIBEKE SMIDSRØD, BUTIKKEN RE  
ILLUSTRASJON MISS BOO

I ølverdenen går utviklingen rasende fort med mange kreative bryggere. De eksperimenterer med produksjonsprosessen og råvarene. Dette har skapt et stort mangfold og er nok en viktig grunn til at øl har blitt så populært de siste årene. Det gjør også at det ikke alltid er like enkelt å trekke klare grenser mellom ølstilene. Prøver du nye øl i en stil du har smakt og likt før, er sjansen stor for at du finner noe du liker, men også for at du får nye smaksopplevelser.

## LITT OM GJÆRING

Overgjæret øl går under fellesbetegnelsen ale, og har ofte fruktige og mer komplekse aromaer enn undergjæret øl. Dette er fordi gjæringen skjer med en annen type gjær og ved høyere temperaturer over kortere tid, og det dannes flere estere som er den største andelen smakskomponenter i et øl.

Undergjæret øl kalles lagerøl, og er mest preget av råvarene malt og humle. De er generelt tørrere og mindre fruktige enn ale på grunn av gjærtypen som brukes, og gjæring ved lav temperatur. Det er kanskje mindre variasjon i smaksbildet blant lagerøl, men de er klart mest utbredt.



## LYS ALE

Balansert og lettdrikkelig

Lys ale er overgjæret, og ofte lagret kjølig. Det gir øl som kan minne om lys lager i stil, men med mer fruktighet. Du finner understilene amerikansk og belgisk blonde, samt den tyske stilen kölsch sortert under lys ale hos oss. Felles for ølene i lys ale-kategorien, er at de generelt er klare av utseende, men noen kan ha bunnfall. Enkelte kan nesten kjennes litt sødmefulle ut, men det er den lave bitterheten som gir denne munnfølelsen.

### KJENNETEGN:

- ▶ Klar, lys gul til dyp gyllen.
- ▶ Aroma av eple, aprikos, sitrus, kjeks/brød og litt krydderaktig humlearoma.
- ▶ Lett, balansert og fruktig, med omkring 6,5-7 prosent alkohol.
- ▶ Lys ale er nært beslektet med pale ale og lager-øl på den lyse siden, men har mindre humlekarakter enn pale ale og

mer fruktighet enn lager-øl, som i tillegg er undergjæret. Brown ale, som er den mørkere slektningen, har tydeligere mørkt maltpreg av kakao og karamell, mens den belgiske slektningen saison generelt har flere aromakomponenter og mer humle, og er mer uklar.

### TIL MAT:

- ▶ **Det klassiske valget:** Lys ale og pasta med kylling og pesto.
- ▶ **Verdt å prøve:** Lys ale og ostesufflé, eller lette retter av hvit fisk og fjørfe.

### VISSTE DU AT:

- ▶ Blonde, eller lys ale kan være fine «overgangsøl» for deg som er mest vant til å drikke pils, men har lyst til å prøve andre typer øl.
- ▶ Blonde ale kalles også «golden ale» eller amerikansk «cream ale» og er i samme stilkategori som den opprinnelige lyse alen kölsch fra byen Köln i Tyskland.
- ▶ Bløtt, mineralfattig vann er regnet som det beste vannet å brygge blonde ale med.



## SAISON & FARMHOUSE ALE

*Forfriskende og fruktig*

Saison betyr «sesong» på fransk, og var i utgangspunktet et øl brygget i vinterseongen, ment for å konsumeres av arbeiderne under den stekende sommersola på gårdene. Moderne saison ble brygget fra begynnelsen av 1840-åra. Saison er ikke en lett stil å definere, og nettopp det har gjort stilen til en boltreplass for bryggeriene. Bortsett fra å være forfriskende, ufiltrerte og med en tørt avslutning, er det ikke noen faste felles trekk. De lyse variantene kan være alt fra blek gyline med oransjetoner til ravgule i farge, mens mørkere varianter går fra kobberbrunt til mørk brunt. Saison blir ikke filtrert, og er derfor ofte uklare. Vi har samlet saison og farmhouse ale, som er den amerikanske varianten, under samme stil.

### KJENNETEGN:

- ▶ Saison er vanligvis aromatiske, har god fruktighet, litt krydderpreg, ofte mer i form av pepper enn nellik, og et lavt til moderat humle- og bitterhet.
- ▶ Esterpreget fra overgjæringen kjennes i form av appelsin og sitrus, det er også tillatt å tilsette urter og krydder, men det

## KLOSTERSTIL

*Fruktig og krydret*

Klosterstil er en samlebetegnelse for trappist-øl, og øl som ligner disse i stil, men som er produsert andre steder. Disse har ofte også navn som minner om klostre eller helgener. Øl som har trappist-logoen på etiketten, brygges innenfor murene til et godkjent trappist-bryggeri og under oppsyn av munkene. Øl i klosterstil er overgjæret, rikt og fruktig på smak, og mangfoldet er stort. Ølet kjennetegnes først og fremst av maltpreg og fruktighet og esterpreg fra gjæren som er brukt. De har som regel liten eller ingen humlearoma. Klosterøl inndeles ofte i ulike stiler med betegnelser som dubbel, tripel eller quadrupel, eller tallbenevnelser som 6, 8, 10 og 12.

### KJENNETEGN PÅ ØL I KLOSTERSTIL:

- ▶ Relativt alkoholsterke. Blond og dubbel ofte mellom 6 og 8 prosent, tripel og quadrupel 8-12 prosent.
- ▶ Maltpreget, rikt og fruktig, lite eller ingen humlearoma.
- ▶ Dubbel er rødbrun til brun på farge, med typisk aroma av mørkt malt, brent sukker, mørk sjokolade, tørket frukt og moden banan.

skal ikke overdøve den naturlige smaken fra gjæringen.

- ▶ Vi finner også ganske ofte saison som har preg av villgjær eller brettanomyces. Dette gir et enda mer komplekst smaksbilde, med høyere friskhet og ofte en aroma som minner om fjøs eller vått hestedekken. Vanlig alkoholstyrke ligger på 5-7 prosent.

- ▶ En saison trenger ikke å være superkompleks, men den vil ha høyere friskhet eller mer humlepreg, og mer fruktighet enn en lys ale. Den skal ikke ha like mye banan- og nellikaromaer som et lyst hveteøl, og heller ikke en sødmefull avslutning.

### TIL MAT:

**Det klassiske valget:** Saison og moules frites.

**Verdt å prøve:** Saison og and med appelsinsaus.

### VISSTE DU AT:

- ▶ Saison stammer fra Vallonia, den fransktalende sørlige delen av Belgia.
- ▶ Fransk Bière de Garde er en nær slektning av saison.
- ▶ Opprinnelig brukte man «ta det du har»-prinsippet, og maltet både bygg, hvete, rug og spelt i varierende mengde – ut fra hva man hadde tilgjengelig etter innhøstingen. I år med dårlig humleavling erstattet man den med andre urter.

- ▶ Tripel er dyp gul til gyllen på farge, med en kompleks aroma av krydder, modne sitrusfrukter og rosin, plumme eller fiken. Til tross for sødmepreget, er en belgisk tripel aldri søt.

- ▶ Quadrupel eller Abt. er de mest alkoholsterke og komplekse ølene innen klosterstilen. De har dyp rødt til kopperbrun farge. Til tross for fargen, finner du ikke det tydelig ristede maltpreget som i for eksempel en porter. De har tydelige og komplekse maltaromaer, gjerne i retning karamell, aroma av tørkede frukter, og en lang, litt varm ettersmak.

### TIL MAT:

**Det klassiske valget:** Tripel og reinsdyrfilet med soppsaus.

**Verdt å prøve:** Dubbel og ostegratinert løksuppe, tripel og asparges.

### VISSTE DU AT:

- ▶ I dag finnes kun 11 godkjente trappistbryggerier i hele verden.
- ▶ En gammel tradisjon var å merke tønne med X-er etter hvor sterkt ølet var. En enkel X for det svakest ølet, XX for det middels sterke, og XXX for det sterkeste. Tre X-er ble derfor synonymt med tripel, og lett å forstå også for dem som ikke kunne lese.

# Vaknar til liv igjen

Alto Piemonte ligg klemt inne mellom Alpane og storebrørne Barolo og Barbaresco. Men no vil veslebror opp og fram. Væpna med Nebbiolo og nye tankar.

TEKST OG FOTO TROND ERLING PETERSEN



Det er ikkje så lett å finne Alto Piemonte, verken på eit kart eller på ein vinetikett. Dessverre. For området er vakkert, det er lett å reise hit (under ein time å køyre frå flyplassen i Milano), og her blir det laga spennande vin i alle fargar.

Du har truleg smakt han, til og med, men kanskje utan å vere klar over at han kjem herifrå.

## UNDER ALPANE

Vi står på ei høgd i Gattinara, ein by i Nord-Italia med 8000 innbyggjarar. I nord lyser snødekte fjell mot oss, mellom dei Monte Rosa, det nest høgaste fjellet i Alpane. I sør ligg eit langstrekt og fruktbart slettelandskap, det

blenkjer i risåkrane som er fylte med smeltevatn frå fjella.

«Risen blir fødd i vatn og druknar i vin», lyder eit lokalt munnhell. For dette er ikkje Pasta- og Tomat-Italia. Her er det risotto, smør, ost og spekemat som gjeld.

Det er Nebbiolo-drua som regjerer her oppunder Alpane, akkurat som i dei meir kjende områda Barolo og Barbaresco i Langhedistriktet lenger sør.

Kanskje har du smakt ein rosévin frå Piemonte? Ein av dei som blir lanserte med brask og bram kvar vår? Han kjem truleg herifrå og er laga av nettopp Nebbiolo. Men stadig fleire ser mot Alto Piemonte også når det er snakk om

raudvin av topp kvalitet.

Alto Piemonte er ei uformell nemning på heile området og er altså sjeldan nemnt på flaskene. Raudvinen får i staden namn etter landsbyen han kjem frå.

## GAMMAL STORHEIT

For litt over hundre år sidan hadde vin frå Gattinara, Ghemme, Boca og dei andre landsbyane i Alto Piemonte eit stort namn. Flaskene herifrå kosta meir enn Barolo og Burgund, og vinranker dekte åssidene på alle kantar.

På slutten av 1800-talet begynte den frykta vinlusa å herje i Europa, og i 1904 tok vårfrossten livet av mange av vinstokkane i området.



Piemonte tyder «ved foten av fjellet», og i Gattinara er ikkje dét vanskeleg å forstå. Utsikta mot vinmarkene og Alpane vekkjer åtgau.



Mange vinbønder gav opp. Nokre emigrerte til USA, andre flytte nærmare storbyane Torino og Milano for å søkje jobb i den raskt veksande tekstilindustrien.

Sakte begynte skogen å overta dei gamle vinmarkene. Fleire stader kan ein i dag sjå gamle vinstokkar og oppbindingssystem stå igjen midt inne i skoghollet.

Som om ikkje det var nok, endra heile vinproduksjonen i Italia seg. Frå 1970-talet av skulle italiensk vin anten vere lett, fruktig og masseprodusert eller mørk, kraftig og lagra på nye, franske eikefat. Ulike motar og trendar sende Alto Piemonte inn i ein skuggedal som området no endeleg er på veg til å komme seg ut av.

#### FRAMTIDA

No er trenden i ferd med å snu, ironisk nok takka vere – mellom anna – ei ny krise: finanskrisa i 2008. Tekstilindustrien i området fall saman. Arbeidsløysa auka.

I dag gir det igjen status å jobbe med vin, og ein ny generasjon unge, ambisiøse vinmakarar ser det unike potensialet i Alto Piemonte. Også på Sicilia, på ein heilt annan kant av Italia, har noko liknande skjedd: Ein ny generasjon har teke over, og kombinerer tradisjonar og nyttenking ved å satse på kvalitetsvin.

Nokre av produsentane i Alto Piemonte har eit kjent namn i store delar av vinverda. Andre er så små at dei ikkje eig egne vinmarker, og får

hjelp av innleigde fagfolk som Cristiano Garella (sjå eige intervju) til å lage vinen.

Og kanskje er det nettopp dette som er fordelene i området? I sum er produsentane i Alto Piemonte små og ukjende, samanlikna med gigantane i vinverda, sjølv når dei største namna her blir rekna med. Derfor har dei innsett at den einaste moglegheita deira er å stå saman og gjere kvarandre gode. Både milli- onbedrifter med århundrelange tradisjonar og småbarnsfamiliar med ein draum.

*På neste side møter du tre av dei som på kvar sin måte er med på å gi Alto Piemonte æra tilbake som vinområde.*



## Familien Dei byggjer ein ny kvardag på vindyrking.

I området Bramaterra møter vi framtida til Alto Piemonte. Eller iallfall ein del av henne.

Han heiter Francesco Noah Mosca og er 8 år. Akkurat no er han ein vanleg gut med ein leikedinosaur i handa, men om eit par-tre tiår vil han kanskje overta vinhuset som ber namnet hans, i ein vinregion mor og far hans har vore med på å løfte fram i lyset igjen.

Francesco Noahs far heiter Andrea Mosca, og i 2008 jobba han som arkitekt. Kona Giovanna var ergoterapeut. Dei to levde godt i byen Biella, med den nyfødde sonen og ei felles interesse for

raudvin frå Burgund.

– Men så kom finanskrisa, fortel Andrea.

– Då var det ikkje lenger jobb å få som arkitekt. Vi hadde begge eit ønske om å jobbe med hendene og var interesserte i vin, så vi kjøpte vinmarker i Bramaterra og Lessona.

Familien, som no i tillegg tel dottera Luce (4), har nettopp flytt inn i eit hus i den vesle landsbyen Brusnengo.

– Vi pussar opp huset samtidig som vi byggjer ny vinkjellar, og planlegg å opne for turistar og overnatting, fortel Andrea.

Familien Mosca er ein av mange som igjen satser på vin i Alto Piemonte. Men det er langt frå sikkert at det betaler seg. Det er ikkje lett å komme ut av skuggen til storebrørne Barolo og Barbaresco i Langhe-området lenger sør.

## Sveitsaren Han satsa på vin då ingen andre hadde trua.

Christoph Künzli var ein suksessrik vinhandlar i Sveits på 90-talet. Han kom til Alto Piemonte og fall pladask for området.

Künzli kjøpte ein tradisjonelt driven vingard i Boca, og samtidig som han har rydda skogen unna og fått liv i gamle vinmarker igjen, har innflyttaren lagt sjela si i å setje Alto Piemonte tilbake på kartet.

Området «sov» nemleg då italiensk vin gjorde sitt store inntog i verdsmarknaden. Alto Piemonte blei aldri med på denne bølga.

Sveitsaren ser på den lange og utfordrande «Tornerose-søvnen» området har hatt, som ein stor fordel:

– Sidan alt grodde igjen rundt oss, har vi i dag ingen naboar, ler han og peiker ut mot skogen rundt vinmarkene.

Künzli har fått mykje av æra for at Alto Piemonte igjen markerer seg i vinverda. Og han meiner at nettopp blandinga mellom gammalt og nytt er det unike ved Alto Piemonte:

– Området har ingen vinmarker som er planta på 1960- og 70-talet. Då blei vinmarkene planta med tanke på traktorinnhausting, for kvantitet framfor kvalitet. Vi har heller ikkje vore med på bølga av sprøytemiddel og insektmiddel dei siste tiåra. Vi har anten veldig gamle vinstokkar, planta på tradisjonelt vis, eller nye, moderne vinmarker, planta og stelte for å lage kvalitetsvin med lågt utbyte.





## Vedunderbarnet

### Han sprer den glade bodskapen.

– Vi har hatt ti år med hard jobbing. No begynner fleire og fleire å få opp auga for det unike ved Alto Piemonte, sier 32 år gamle omreisande vinmakaren Cristiano Garella.

Han voks opp eit par mil sør for Gattinara, i ein heim der dei sjeldan drakk vin. Då Cristiano var 13, såg han eit innslag om vin på tv. Det tende ein gneiste. Tenåringen kjøpte vinbøker, og ikkje lenge etter overtalte han pappa til å køyre han rundt for å banke på kjellardører og sjå korleis dei beste laga vin i Barolo, Barbaresco, Roero.

Cristiano kjøpte og smakte vin for alle lommepengane, gjekk på vinskule i Alba, og allereie som 21-åring fekk han ansvaret for ein kjend og respektert produsent i Lessona. I dag jobbar han som vinfagleg konsulent for 14 små og store produsentar i området, og har teke på seg rolla med å foreine familiane og vise fram Alto Piemonte for omverda.

– For det første er jorda spesiell. Det er både sandjord og vulkansk stein her, og eit surt jordsmonn som gir vinen mineralske tonar. For det andre er det tillate å blande inn særeigne, lokale druesortar i tillegg til Nebbiolo, fortel Garella.

– Kvar landsby har sitt eige jordsmonn, sitt særpreg. Vi snakkar meir om jord, stein og mineral her enn i dei fleste andre område i Italia.

Produsentane i området prøver å ikkje konkurrere mot kvarandre, men jobbar saman for å løfte fram kvart enkelt terroir.

Raudvinane frå Alto Piemonte er slanke og særprege, fortel han:

– Dei kan nokre gonger minne meir om vin frå Sicilia eller Burgund enn om «slektningane» frå lenger sør i Piemonte som òg er laga av Nebbiolo.



## Vinområdene

**GATTINARA:** Det mest kjente vinområdet. Druene dyrkes rundt byen Gattinara. Vel ansett rødvinsområde i mange hundre år. Minst 90 prosent Nebbiolo, ofte 100 prosent. Tåler lagring svært godt.

**GHEMME:** Det mest kjente og anerkjente området øst for elva Sesia. Rødvinen herfra er tradisjonelt en blandingsvin med en liten andel Vespolina, men kan også være ren Nebbiolo. Lagringsdyktige viner.

**LESSONA:** Det vestligste av vinområdene i Alto Piemonte. Sandrikt jordsmonn og kjølig klima gir lett, syrlig og delikat rødvinn.

**BRAMATERRA:** Et større område som dekker vinmarker i flere kommuner. Ligger mellom Lessona og Gattinara.

Jorda inneholder mye vulkansk stein, og det er litt varmere her enn i naboområdene. Rødvinen kan dermed bli litt ekstra mørk, muskuløs og mystisk.

**BOCA:** Det eneste området øst for elva Sesia som har vulkansk jordsmonn, med skogkledde åser og et kupert landskap. Lovverket krever at Nebbiolo her blandes med litt ekstra mørk, muskuløs og mystisk.

**SIZZANO:** Et flatere landskap, med en morenerygg som går øst for elva. Her er jorda leireholdig og steinete. Rødvinen er gjerne en blandingsvin med 50–70 prosent Nebbiolo, og med fruktig og lett krydret aroma.

**FARA:** Også her er landskapet slakt og flatt, med den samme moreneryggen som i

Sizzano. Vinen er fruktig og litt mindre snerpende enn i mange av naboområdene. Nebbiolo blandes med Vespolina og/eller Uva Rara.

**COSTE DELLA SESIA:** «Paraplyområde» for områdene vest for elva. Både rødvinn og rosévin kan merkes med dette området. Både rødvinn og rosévin må inneholde minst 50 prosent Nebbiolo, mens hvitvinnen lages på den lokale druen Erbaluce. Det lages også rødvinn av enkeltdruene Croatina og Vespolina. Rødvinnene er gjerne lettere enn i de navngitte områdene over.

**COLLINE NOVARESIS:** «Paraplyområde» for områdene øst for elva. Liknende regler som for Coste della Sesia, i tillegg kan det lages endruevin av Barbera og Uva Rara.

## Druene

**NEBBIOLO:** Samme drue som brukes i blant annet Barolo og Barbaresco. Kalles lokalt også for Spanna. Gir vin med mye snerp, syrlighet og alkohol. Nyansert smak av røde og mørke bær, gjerne også krydder, urter, blomster, tjære og høstløv. Brukes ofte alene, men kan også blandes med andre druer.

**VESPOLINA:** Blandes som regel inn for fargens skyld, og gir alene mye snerp og krydret og fruktig aroma. Lukter og smaker røde bær, med hint av hvit pepper og grønn te.

**CROATINA:** Croatina tilfører farge, men kan også gi mørk frukt og noe snerp. Aromaene går mot mørke plommer, kaffe,

mørk sjokolade og noe som minner om blod, jern eller salt lakris.

**UVA RARA:** Kalles også Bonarda Novarese. Tilfører myke tanniner, parfymerte aromaer og god, fersk fruktighet.

# DEN NYE SUSHIEN

Vi har møtt Jonathan Romano, en av landets fremste sushiekspertter og eier av anerkjente restauranter som Kamai, Jonathan Sushi og Sabi Sushi. Hjemme på sitt eget kjøkken gir han deg sine aller beste tips, og Eva Sandnes fra Vinmonopolet Kolbotn foreslår hva du kan ha i glasset.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO ERIK THALLAUG

«Asiatisk tapasbuffet», kaller Jonathan Romano måltidet han har forberedt. Glem alt du har hørt om årelang utdannelse som sushikokk – dette er mat alle kan få til hjemme. På benken i det store, lyse kjøkkenet til Jonathan i Opegård står skåler med fargerike ingredienser. – Alt kan gjøres ferdig på forhånd, sier han. I tillegg til å være sunt og godt, er dette superenkelt og du kan variere i det uendelige.

## MANGE SUSHIPROSJEKTER

Jonathan er stolt over å være en viktig del av norsk sushikultur. Han har mange jern i ilden og utvikler stadig nye konsepter. Han er medeier i ti Sabi Sushi-restauranter i Rogaland og eier fire Jonathan Sushi i Oslo-området. Nå forbereder han utvidelse til flere deler av landet og vil starte et nytt konsept sammen med sin læremester Alex Cabiao. I løpet av april åpner de restaurantene Sabi Izakaya og Omakse i Vika i Oslo. – Og så drømmer jeg om å starte verdens nordligste sushibar i Kirkenes. Der finnes jo de aller beste råvarene, sier Jonathan.

## OPPVOKST MED FISK

Eva Sandnes fra Vinmonopolet på Kolbotn kan bekrefte kvaliteten på norsk sjømat. Hun er oppvokst på Rørvik i Vikna kommune – det siste hurtigrutestopet i Nord-Trøndelag, før du kommer til Nordland. Evas hjemkommune er eksportør av laks, blant annet til Japan. Selv om hun ikke smakte sushi før hun kom til Østlandet for rundt ti år siden, var hun ikke fremmed for rå fisk. – Vi tørket fisk på garasjeveggen og lutet fisk i hagen. Da jeg var barn, spiste jeg syltet fiskelever som snacks og har alltid vært glad i litt «rare» fiskesmaker, sier hun med et smil.

## RÅVAREKVALITET

Selv om Jonathan synes det er fint at sushien har vunnet



## JONATHAN ROMANO (41)

Restauratør, kokk, vinkelner og sake-sommelier. Har vært i bransjen i over 20 år. Det morsomste med jobben synes han er å lære folk hva sushi egentlig er og formidle gleden ved god mat og kvalitet i råvarene. Fornøyde gjester og et godt team er den beste motivasjonen.

## EVA SANDNES (29)

Ekspeditor på Vinmonopolet Kolbotn. Det morsomste med jobben synes Eva er at det skjer så mye nytt og spennende hele tiden, man blir aldri ferdig utlært. Kunder som kommer tilbake og takker for et vellykket råd er ekstra inspirerende.

nordmenns hjerter de siste årene, er han bekymret for at det kan gjøre noe med holdningen til kvaliteten at man får kjøpt sushi på hvert annet gatehjørne. – Når folk kommer til oss, opplever vi ofte at de sier «Å, dette var noe helt annet, nå skjønner vi hva sushi er!», sier han.

Japan er et favorittreisemål og Jonathan blir inspirert av japanernes forhold til råvarer. Som eksempel nevner han fiskemarkedet i Tokyo, og tunfiskauksjonen der – de betaler det det koster for råvarer av høy kvalitet.

## OPPTATT AV MAT OG VIN

– Hadde det ikke vært for Anne Lene, hadde jeg ikke vært der jeg er i dag, forteller Jonathan og blir litt rød i kinnene. De to møttes på et restaurantkjøkken der hun var kokk og han jobbet for å tjene penger etter militæret. Det ble starten på både karrieren og familielivet.

Jonathan er også glad i god vin og har vinkelnerutdannelse – mest for å lære mer for min egen del, sier han. Til sushi velger han en tysk riesling eller en portugisisk hvitvin av druetyper Albarinho. Men det er Burgund eller California som er favorittområder når han skal kose seg.

## DRIKKE TIL SUSHI

I butikken på Kolbotn får de ofte spørsmål om drikke til sushi. – Lett, frisk hvitvin smaker godt til. Riesling er en sikker vinner, men jeg er enig med Jonathan i at en Albarinho vil passe fint, sier Eva. Polet jobber mye med å finne gode kombinasjoner mellom mat og drikke, og erfaringene med drikke til sushi er testet ut av polansatte over hele landet.

Eva er spesielt opptatt av øl, hun smaker og leser mye om temaet. Lyst hveteøl er hennes egen favoritt til sushi. Som en litt annerledes drikk, trekker hun fram sake, gjerne musserende.



Jonathan Romano tror det er smaksprofilen som har gjort asiatisk mat til en vinner i Norge. Den evner å dekke alle de fem smakene salt, syrlig, søtt, bittert og umami. Eva Sandnes fra Vinmonopolet Kolbotn gir deg råd om valg av drikke til Jonathans mat.

# Japansk «tapas»

Sushi er ikke bare sushi – her får du forslag til en helt ny variant som er enkel, morsom og veldig sunn!

Denne varianten av tapas eller taco er ganske vanlig i Japan og Jonathan tror den vil bli populær også i norske spisestuer. At du kan tilberede det meste dagen før, gjør det ekstra lettvin. Sett skåler og fat med de ulike ingrediensene på spisebordet og la alle forsyne seg med det de har lyst på.

Variasjonsmulighetene er uendelige, bare fantasien setter grenser. Her er forslag til noe som kan passe på det asiatiske tapasbordet. Velg og vrak etter hva du og gjestene dine liker!

## TING DU TRENGER

- **Nori** – flak av ristet sjøtang, deles i fire og brukes til å pakke ingrediensene i
- **Sesamfrø (sorte)**
- **Wasabi**
- **Soyasaus**
- **Sweet chili-saus**
- **Teriyaki-saus**
- **Fersk koriander**

## GRØNNSAKER

- **Rødløk, snittes**
- **Sjøtangsalat (kjøpes ferdig)**
- **Syltet ingefær**
- **Rettich, høvles**
- **Mango, skjæres i strimler**
- **Agurk, skjæres i skiver**
- **Avocado, skjæres i skiver**
- **Kål, høvles og marineres med riseddik, salt og sukker**
- **Fennikel, høvles**
- **Stangselleri, høvles**
- **Cherrytomater, deles i to**
- **Vårløk, finsnittes**
- **Romanosalat eller hjertesalat**
- **Sopp (shiitake, kongeøsters, enoki e.l.), stekes**

## PROTEINKILDER

Totalt ca. 200 g protein per person

- **Kongekrabbe, kokt**
- **Laks, rå**
- **Torsk, rå**
- **Kamskjell, rå**
- **Fiskerogn (av laks, rognkjeks, sild e.l.)**
- **Indrefilet av okse**
- **Tofu, helst fersk**

## RIS

**Sushiris, ca 1 dl per person**

Jonathan skyller risen seks ganger i vann og koker den med dobbelt så mye vann som ris.

**Sushiris-marinade**

Hver sushikokk har sin egen, hemmelige oppskrift. Du kan prøve denne som et utgangspunkt.

- **4 ss riseddik**
- **3 ss sukker**
- **2 ts salt**
- **2 ss mirin (risvin til matlaging)**

## SAUSER

**Wasabikrem**

Bland 1 del majones og 1 del crème fraîche. Rør inn litt wasabi og tilsett noen dråper sitron.

**Hvitløksdressing**

- **1 eggeplomme**
- **1 ts hakket hvitløk**
- **2 ss eddik**
- **1 ss sennep**
- **3 dl olivenolje**
- **Salt og pepper**

Bland eggeplomme og sennep i en bolle. Hell oljen i en tynn stråle mens du visper, til blandingen får majoneskonsistens. Smak til med de andre ingrediensene.

## MARINADER

**Sesammarinade til laks**

- **100 g sesamfrø uten skall**
- **1 ss sukker**
- **1/2 rød chili**
- **1 fedd hvitløk**
- **3 ss sesamolje**
- **2 dl rapsolje**

Rist sesamfrøene i tørr stekepanne og ha dem i en blender, ha i sukker, chili, hvitløk, olje og smak til med salt. Kjøres glatt i blenderen og smakes til med salt. Hvis du ønsker den mer flytende, kan du tilsette mer olje. Skjær rå laks i biter og bland dem inn i marinaden.

**Jalapenominade til torsk**

- **1 eggeplomme**
- **3 ss hakket jalapeno**
- **2 ss eddik**
- **1 ss sennep**
- **4 dl rapsolje**
- **Salt og sukker**

Bland eggeplomme og sennep i en bolle. Hell oljen i en tynn stråle mens du visper, til blandingen får majoneskonsistens. Smak til med de andre ingrediensene. Skjær rå torsk i biter og bland dem inn.



Blader av nori (tørket sjøtang) deles i fire og brukes på samme måte som lefser eller skjell i et tacomåltid. Ta et noriblad i hånda og legg på et lag ris. Så fyller du på grønnsaker og eventuelt kjøtt, fisk eller tofu. Ha litt saus eller noen dråper soya over det hele.

## Poke

Poke er «sushi i en bolle» og har kommet for fullt de senere årene. Retten kommer fra Hawaii, der fiskere serverte marinert avskjær fra dagens fangst som snacks.

Nå lages poke i mange ulike versjoner med forskjellige ingredienser og smakstilsetninger. Poke er inspirert av de japanske rettene *Chirashi Sushi* og *Don Buri*. Den består i hovedsak av ris i en bolle, toppet med fisk, kjøtt, egg, grønnsaker eller liknende. Du kan bruke de samme ingrediensene og marinadene som til tapasen. Se bilde av poke-rettene på side 16.

## POKE – MED FISK OG KAMSKJELL

Skyll risen og kok opp med dobbelt så mye vann som ris. Bland salt, sukker og litt eddik og rør inn i den kokte risen.

Laks, torsk og kamskjell kuttet opp, enten i firkanter eller skiver. Torsken marineres med jalapenossausen, laksen marineres med sesamdressing og kamskjellene marineres med litt limesaft og koriander. Fyll en bolle omtrent halvfull med ris. Fordel hver enkelt fisketype og kamskjell hver for seg. Legg noen hele salatblader inntil kanten. Garner med for eksempel stangselleri, agurk, avocado, tangsalat, syltet ingefær, syltet løk og syltet kål. Topp med strimlet rettich og fiskerogn.

## DON BURI – MED INDREFILET AV OKSE

Skyll risen og kok opp med dobbelt så mye vann som ris. Rør inn litt teriyakisaus i risen og legg den i bollen.

Del indrefiletten i ca. 2 cm høye skiver. Stek dem kort på høy varme med smør og olje i pannen. Ha i to hvitløksfedd for aroma. Smak til med salt og pepper. La kjøttet hvile i ca 10 minutter før du skjærer det i skiver. Mariner høvlet kål med riseddik, salt og sukker. Fyll en bolle omtrent halvfull med ris og smør litt hvitløksdressing over. Garner med marinert kål, snittet løk og høvlet fennikel. Legg kjøttskivene i vifteform og pynt med korianderblader og sesamfrø.

## CHIRASHI SUSHI – VEGETARISK MED TOFU

Skyll risen og kok opp med dobbelt så mye vann som ris. Avkjøl risen litt og rør inn hvitløksdressing. Del fersk tofu i ca. 1 cm tykke skiver og stek dem i panne med litt vegetabilsk olje til de er gylne. Skjær skivene i staver. Fyll en bolle omtrent halvfull med ris. Garner med for eksempel stangselleri, agurk, avocado, tangsalat, syltet ingefær, syltet løk og syltet kål. Legg tofuen på toppen.



DON BURI  
med indrefilet  
av okse



CHIRASHI SUSHI  
vegetarisk med tofu



POKE  
med fisk og  
kamskjell



Poke er «sushi i en bolle» og har kommet for fullt de senere årene. Retten kommer fra Hawaii, der fiskere serverte marinert avskjær fra dagens fangst som snacks. Se Jonathans poke-oppskrifter på side 14.



# Jonathans beste tips

## GJØR DET ENKELT

Jonathans viktigste mattips er å tenke enkelt! Finn tilbake til det maten egentlig handler om – smaken av råvarene. Mat er jo egentlig verdens enkleste ting. Bli kjent med råvarene og la dem komme fram – ikke gjør for mye ut av det! Mange kokker er nå på vei tilbake til det enkle, etter en periode da alt skulle være superkomplisert.

## SKARPE KNIVER

Det er vel ikke overraskende at sushikoken nevner kniven som det aller viktigste redskapet. Men når du skal lage denne maten hjemme, er det viktigste at kniven er skarp og god å holde i. Det behøver ikke nødvendigvis være den dyreste.

## VELG DINE FAVORITTER

Du kan kutte alt ferdig på forhånd. Til buffeten har Jonathan tatt med mange ting, men du trenger ikke å bruke alt. Velg ingredienser du har i kjøleskapet og ting du og gjestene dine liker. – Her er det egentlig bare fantasien som setter grensene, sier han. Oppskriftene er eksempler, men det er noen ting som er fint å ha med – avokado, løk, agurk og syltet ingefær for eksempel.

## SALT I MATEN

Saltet er viktig i Jonathans matlaging, det framhever alle andre smaker. Han synes ikke du bør være redd for å bruke salt – med mindre du har helsemessige grunner til å velge saltfattig kost, selvsagt.

## VEGETARISK TOFU

For dem som velger å droppe kjøtt og fisk, er tofu en fin proteinkilde. Tofu er en slags soyapudding som kan minne om ost. Jonathan steker skiver av tofu i panna og snitter dem opp.

## RIS

Ris er en viktig bestanddel både i tradisjonell sushi og i Jonathans moderne varianter. Til disse rettene bruker han vanlig rundkornet ris, gjerne amerikansk roseris. En riskoker kan være smart. Da behøver du ikke stå og passe på risens mens den koker. Uansett er riktig vannmengde viktig når du koker ris, sier Jonathan. Han skyller risen seks ganger i vann og koker den med dobbelt så mye vann som ris.



# Evas drikketips til poke og asiatisk tapasbuffet

## Hva smaker egentlig Jonathans «nye sushi»?

Smaken likner mye på klassisk sushi, men det brede utvalget av råvarer gjør at maten får både flere og sterkere smaker. Da kan du også velge drikke som smaker litt mer.

## HVITVIN

Lett og frisk hvitvin blir aldri feil til sushi. Tysk vin av Riesling er en klassiker, men også en nordportugisisk vin av druen Albarinho vil passe bra.

God hvitvin av Pinot Gris fra Alsace har litt mer fylde, en litt fet munnfølelse som passer godt både til klassisk sushi og denne moderne, litt mer smaksrike varianten. Disse vinene er friske nok og har tydelig og moden fruktighet, gjerne et krydderpreg og andre aromaer som er litt i samme landskap som mye av den asiatiske maten. Den takler smak av umami, chili, sødme og salt.

Chenin Blanc fra Sør-Afrika eller California har også mye smak og går godt sammen med smaksrike sushivarianter og poke med soyasaus, wasabi og ingefær.

## MUSSERENDE

Musserende vin som champagne, crémant de Bourgogne eller PetNat fra Loire har friskhet og aroma som går godt til sushi, asiatisk tapas og poke.

## RØDVIN

Klassisk sushi er ikke akkurat typisk rødvinmat. Selv om du godt kan bruke en lett og fruktig rødvin til poke med kjøtt eller tofu, vil antakelig en smaksrik hvitvin passe vel så fint også her. Kjøtt er nemlig ikke nødvendigvis mer smaksrikt enn fisk. Vil du ha rødvin, kan du prøve en lett og fruktig variant, for eksempel av druer som Pinot Noir eller Barbera.

## ØL

Øl, med eller uten alkohol, smaker godt til sushi. Lyst, lett øl med moderat bitterhet er leskende, uten å overdøve maten. Prøv hveteøl eller pils, en fruktig blonde kan godt brukes til litt fyldigere varianter av sushi. Liker du mørkt maltpreg, kan bokkøl, brune eller brown ale være spennende valg, særlig hvis maten inneholder soyasaus, sopp og stekt kjøtt.

## SAKE

Sake lages av ris og har noen av de samme smakene som du finner i sushi. Mangelen på syre og den umamiaktige smaken av ris kan være uvant for mange. Men det er nettopp denne kombinasjonen japanerne setter pris på. Det japanske risbrygget bygger opp under smakene i maten på en fin måte. Velg gjerne

en håndverksvariant av typen junmai, som ikke er tilsatt alkohol.

## ALKOHOLFRI

Eplemost smaker godt og friskt til sushi. Du kan velge en lett og frisk most av for eksempel Aroma-epler eller en fyldigere av James Grieve, etter hvor smaksrik maten er.

Ingefærøl har sødme, friskhet og aromaer som passer godt til maten. Lyst øl eller hvitvin uten alkohol vil også smake godt.

Grønn te er et tradisjonelt valg i Japan og virker forfriskende og rensende. Sencha har delikat smak av hav, tang og mineraler mens genmaicha, tilsatt ristet, brun ris, har en spesiell og kraftig smak av umami, tang, tørket frukt og nøtter.



GETTY IMAGES

VIL DU BLI  
BEDRE KJENT  
MED SAKE?



Hør Vinmonopolets podcast på Soundcloud.com eller iTunes.

# Toppsjefen

Da butikksjef Målfrid Hermansen Valdersnes (41) begynte i Vinmonopolet, likte hun ikke vin. Nå har Vinmonopolet hun leder, blitt kåret til Årets butikk to år på rad.

TEKST INGAR JOHNSRUD FOTO TOMMY ANDRESEN

Egentlig burde tittelen hennes vært toppsjef. For ikke bare har Målfrid Hermansen Valdersnes og polutsalget hun leder i Knarvik utenfor Bergen, gått helt til topps i kåringen Årets butikk i Vinmonopolet tre ganger, i 2005, 2014 og 2015, hun trives også best på toppen, rent bokstavelig. Valdersnes er nemlig en ihuga bakkeloper, med flere gode amatørresultater bak seg.

– For meg er løpingen veldig inspirerende. Jeg finner stor glede i å være ute i naturen på den måten, og treningen gir energi som jeg kan ta med meg tilbake i hverdagen.

Og en stor del av den hverdagen handler om mat og drikke. Målfrid har gått fra å være deltidsansatt til å bli butikksjef for Norges mest premierte Vinmonopol, og da gjelder det å kunne tilfredsstille stadig mer kunnskapsrike og vininteresserte kunder.

## KUNDEN FØRST

Ved utgangen av 2016 hadde Vinmonopolet 315 butikker i Norge. For oss kunder kan de synes ganske så like. Selv om størrelsen varierer, er designet og fargene de samme, i likhet med uniformene, de lett gjenkjennbare polposene og skiltene.

– *Hvordan merker kundene deres at de handler i Årets butikk?*

– Vi blir målt på mange ulike faktorer. Mye handler om mer bedriftstekniske ting som resultat, drift og produktivitet, men i møtet med Vinmonopolets kunder legger vi stor vekt på å være til stede. Det kan være noe så enkelt som å ha nok betjening ute i butikken, men vi vil også være til stede i kundens verden. Kunden kommer først.

– *Det høres fint ut, men hva betyr det?*

– Det betyr at kundene skal oppleve å bli sett, at de skal få en vennlig henvendelse om at vi kan hjelpe hvis det er ønskelig. Det betyr at vi prøver å lytte til hva slags drikke kunden vanligvis foretrekker, at vi kartlegger kundens preferanser, slik at vi kan gi gode råd og anbefalinger hvis kunden har lyst til å prøve noe nytt.

– *Hva er det som dere gjør at dere skiller dere fra andre polbutikker?*

– Jeg tror ikke det er noe hokusfokus. Det handler om å få alle de ansatte til å brenne for prosjektet, til å ha lyst til å gi kunden en så god opplevelse som mulig. Vi har jobbet mye med dette hos oss i Knarvik, og jeg er veldig opptatt av at kundene våre skal føle seg godt ivaretatt. Vinmonopolets kunder er veldig forskjellige. Noen vil ha råd og veiledning, mens andre foretrekker å gå for seg selv å kikke i hyllene. Noen vet akkurat hva de vil ha, mens andre er på jakt etter nye opplevelser.

## INGEN VINSNOBB

Det var ikke selvsagt at Valdersnes skulle ende opp som butikksjef for en av Vinmonopolets suksesshistorier. Egentlig er hun utdannet institusjonskokk, men hun forsto allerede under utdanningen at det ikke var der fremtiden lå. Rutinene ble for like, og hun gikk lei av å lage den samme maten, dag etter dag.

For 18 år siden fikk hun sin første deltidsstilling i Vinmonopolet.

– *Hvordan var ditt eget første møte med alkohol?*

– Min historie er vel lik mange andres, jeg drakk nok alkohol første gang på en lokal fest.

Da jeg begynte i Vinmonopolet, likte jeg ikke en gang vin. Smaken utvikles over tid, å like vin er noe de fleste må lære seg. Det ser vi hos mange av våre kunder også. For meg kom vininteressen over tid.

– *Og hva er ditt forhold til alkohol i dag?*

– Vin er blitt en følgesvenn til god mat. Jeg synes det er spennende å se hvordan mat og vin spiller på lag sammen og løfter hele opplevelsen.

– *Blir man en vinsnobb av å jobbe i Vinmonopolet?*

– Noen kan nok bli veldig opptatt av vin og annen drikke etter hvert, men det er jo også et uttrykk for at man er engasjert i jobben. Jeg vil ikke karakterisere meg som en vinsnobb, men jeg har noen små gleder, som for eksempel å finne riktig glass til rett vin. Et vinglass kan være så mangt, vet du.

Valdersnes grubler litt, før hun fortsetter:

– Det er ingen tvil om at min vininteresse har blitt større gjennom alle de årene jeg har jobbet for Vinmonopolet. Men jeg synes det er kundene som skal få lov til å bli vinsnobber. Så finner jeg glede i å hjelpe dem.

## BESØKER PRODUSENTER

Målfrid Hermansen Valdersnes forteller at hjemme hos henne er hjortekjøtt og annet vilt blant favorittmatrettene, men som så mange andre vinmonopolansatte skyr hun spørsmålet om hva hun foretrekker å drikke til. Her skal ingen produsenter løftes frem for andre. Men hun vedgår at Frankrike er et favorittland.

– *Så du liker de klassiske vinene?*

– Ja, det gjør jeg. Frankrike er jo så mye



Som butikksjef i Knarvik og Radøy setter Målfrid Hermansen Valdernesnes kunden først. Å få de ansatte til å brenne for jobben og kundene til å føle seg ivaretatt er hennes oppskrift på suksess.

## «Jeg tror ikke det er noe hokuspokus. Det handler om å få alle de ansatte til å brenne for prosjektet, til å ha lyst til å gi kunden en så god opplevelse som mulig.»

forskjellig, med så mange ulike stilarter. Men det finnes så mange andre spennende områder også. Italia har så mye godt å by på. Det samme gjelder California ...

En del av premien for å bli kåret til Årets Butikk er et reisestipend for hele personalet. I fjor gikk turen til nettopp California.

– I og med at vi gjør det bra i disse konkurransene har vi vært heldige og fått besøke mange steder. Portugal, Spania, Frankrike, Italia ... Formålet med turene er faglig, og vi bruker mye tid på å besøke små og store produsenter.

Og det synes hun er noe av det fineste med jobben, å komme ut på vingårdene, få lov til å følge druene vei fra vinrankene til ferdig drikke på flaske, se naturen og de naturskjønne distriktene som er preget på vinetikettene som møter oss her hjemme.

– Den første gangen jeg sto ute i en vinmark og så at druene ble høstet, gjorde inntrykk på meg. Det krever mye godt arbeid å lage god vin. Vi har besøkt små produsenter, hvor hele staben består av to–tre familiemedlemmer som jobber fra solen står opp, og frem til det er mørkt. Uansett hvor vi er i verden, er det både lærerikt og inspirerende å høre hva produsentene forteller om hvordan naturen og klimaet påvirker vinene. Det er menneskers livsverk vi prater om her. Og da blir jo disse produktene noe langt mer enn bare en flaske til i hyllen i butikken hjemme.

### STARTET BRUDESALONG

For tolv år siden holdt karrieren på å ta en ganske annen retning. Da startet hun en brudesalong, sammen med en bekjent. Likevel insisterer hun på at hun ikke er noen romantiker.

– Det er nok tilfeldig at det var akkurat brudesalong det ble. Jeg jobbet deltid i Vinmonopolet den gangen, og det var nok gründeren i meg som ville se om det var mulig å starte opp noe nytt. Men det er en tøff bransje, med hard konkurranse fra internett. Men selv om det ikke gikk så bra økonomisk, var det en gunstig erfaring å ta med seg videre. Det er slikt man må tillate seg å gjøre en gang i livet.

– *Er det mange likhetstrekk mellom det å selge vin og å drive brudesalong?*

Målfrid ler

– Nei. Det er vel strengt tatt lite. Men det er klart at begge deler handler om å møte kundene og å strekke seg for å tilfredsstille deres krav.

Som for mange andre vinmonopolutsalg har salget av brennevin ved Vinmonopolet på Knarvik falt jevnt og trutt, mens salget av vin har steget.

– *Hvilken bevissthet har dere rundt kunder dere forstår kan ha et alkoholproblem?*

– Hos oss skal alle føle at de blir behandlet likt, uansett hvem man er. Det er ikke vår jobb å dømme, og vi diskuterer heller aldri enkeltpersoner. Men sosial kontroll er en viktig del av vårt arbeid.

– *Hva går det ut på?*

– Vi har ikke lov til å selge alkohol til personer som er alkoholpåvirket. I tillegg skal vi sikre at mindreårige ikke får kjøpt alkohol hos oss.

– *Er det en vanskelig del av jobben?*

– Nei. Det kan være ubehagelig, selvsagt. Men hvis vi ikke gjør denne jobben, kan noen komme til skade. Så det er ikke et vanskelig valg.

### KUNDENE KAN MER

Valdersnes sier at kundenes kompetanse og kunnskap om vin har økt betraktelig i de 18 årene hun har jobbet i Vinmonopolet. Så hvilke råd har hun til dem som vil lære seg mer om vin?

– I fjor høst startet Vinmonopolet med egne vinkurs for alle som er interessert. Så jeg vil råde dem som vil lære mer, til å finne et kurs de synes virker spennende, og melde seg på.

– *Hva gjorde du selv for å lære mer om vinverdenen?*

– Vinmonopolet har jo en egen utdanning for sine ansatte. Men i tillegg har jeg lest mye om viner, distrikter og druer. Det er jo gjerne slik at når man blir interessert i noe, så tar man til seg den informasjonen man kommer over. Vi har jo også mange gode informasjonshefter på polet i dag.

– Kundene har lært seg mer om vin. Men hva skiller dagens Vinmonopol-ansatte fra dem du begynte å jobbe sammen med som 23-åring?

– Mennesketypene har nok ikke endret seg så mye. Men et stort skritt for oss var jo å gå fra betjening ved disk til å ha selvbetjente Vinmonopol. Jeg tror det har vært et av de viktigste valgene Vinmonopolet har tatt. Forholdet mellom ansatt og kunde er i dag mye mer likestilt, vi får samtaler og utveksling av synspunkter på en helt annen måte enn hva man gjør over en disk.

Valdersnes forteller at hun husker hvordan hun selv gruet seg for å handle på Vinmonopolet den gangen man måtte gjøre sin bestilling til en ansatt som så gikk og hentet varen.

– Så vanskelig det kunne være hvis man glemte navnet på vinen man skulle ha. Vi kundene visste jo lite om hva som befant seg bak disken av utvalg og valgmuligheter. Slik er det ikke nå. Skillet mellom kunde og ansatt er bokstavelig talt bygget ned.

### VIL HA KOSEVIN

– *Hva er det vanligste spørsmålet dere får fra kunder?*

Valdersnes smiler før hun svarer.

– En kosevin. Det må være kunder som sier de er på jakt etter en kosevin.

– *Og hva er en kosevin, helt konkret?*

– Det har jeg erfaring at kan være så mangt. Jeg tror de fleste kundene mener en vin de kan drikke uten selskap av mat. Så da gjelder det jo å finne ut hva kunden liker. Skal det være fruktig, en fyldig vin eller noe lett? Kosevin er et svært bredt begrep.

– *Og dere har ikke noen kosevinshylle?*

– Nei. Men kanskje det hadde vært en idé.

## MÅLFRID HERMANSEN VALDERSNES

Alder: 41

Familie: Tre barn, 12, 14 og 21 år gamle

Butikksjef for Vinmonopolet i Knarvik, som har blitt kåret til Årets Butikk i Vinmonopolet tre ganger, senest i 2014 og 2015. Utdannet institusjonskokk og har deltidsstudier fra BI innen ledelse. Har jobbet i Vinmonopolet i 18 år.

# 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.

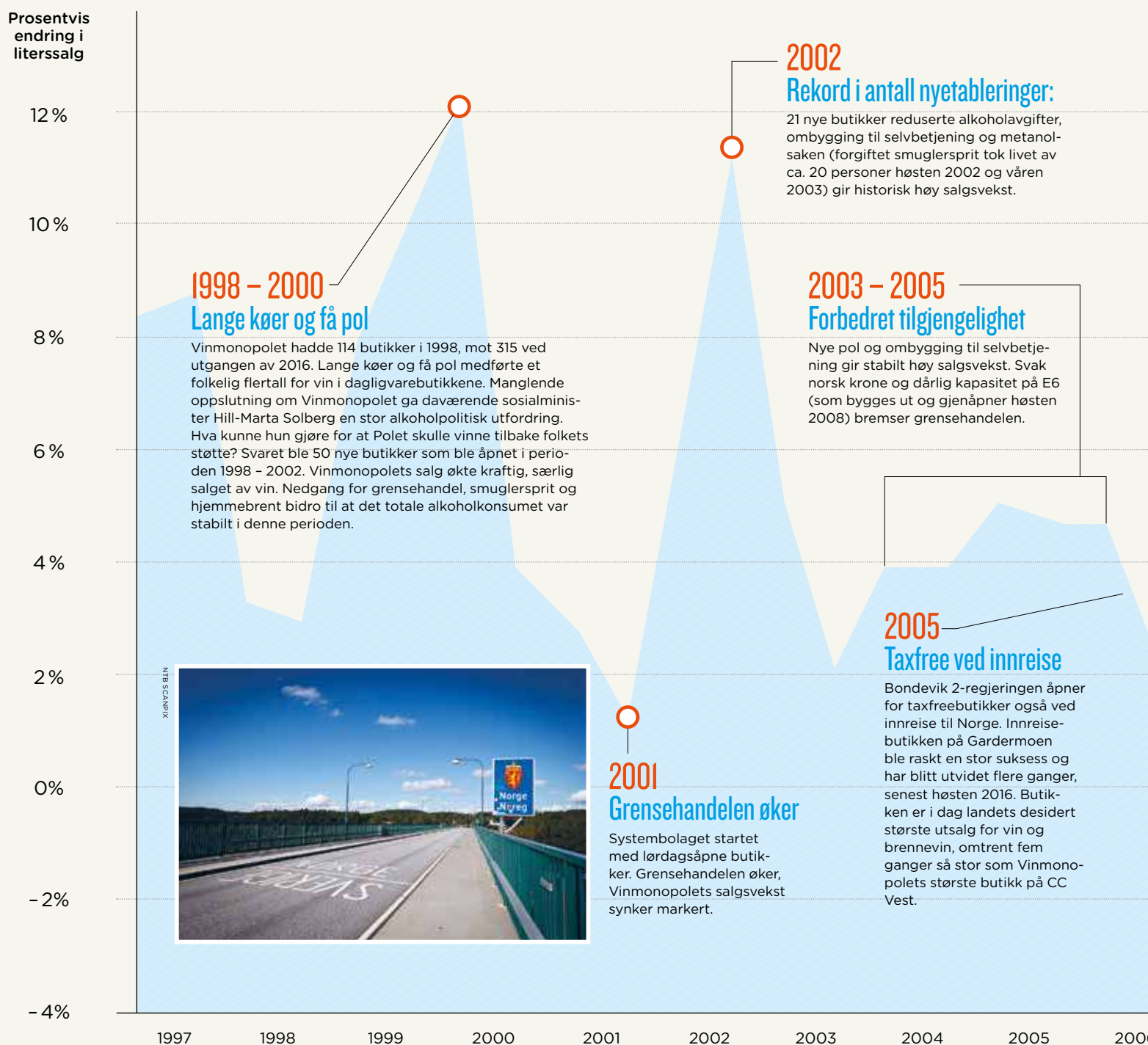


VINMONOPOLET

# Hva påvirker salget?

En rekke hendelser og politiske beslutninger har påvirket Vinmonopolets salgsutvikling de siste 20 årene. Her er en oversikt over Vinmonopolets salgsmessige opp- og nedturer siden slutten av 90-tallet.

TEKST: JENS NORDAHL, PRESSSESJEF





GETTY IMAGES

## 2008 – 2010 Finanskrise

Statsminister Jens Stoltenberg oppfordret det norske folk til økonomisk moderasjon. Fra høsten 2008 til våren 2010 er det markert nedgang i flytrafikken til utlandet. I samme periode øker Vinmonopolets salg mer enn forventet.



## 2010 Økt flytrafikk

Askeskyen fra Eyjafjallajökulls utbrudd medførte mange innstilte flyavganger våren 2010. Da askeskyen var borte, økte flytrafikken kraftig. Den sterke veksten i flytrafikken inntreffer samtidig med en klar nedgang i Vinmonopolets salg.

## 2012 Grensehandel

15. juni åpner Systembolaget butikk nr. 2 i Strømstad. Vinmonopolets salgsvekst mer enn halveres fra den dagen butikken åpner. Butikk nr. 2 i Strømstad selger omtrent fire ganger mer vin og brennevin enn Vinmonopolets største butikk. De fleste av kundene i butikken er nordmenn.

## 2014 Økte taxfree-kvoter

1. juli øker Erna Solbergs regjering innreisekvotene for vin fra 4 til 6 flasker for dem som dropper tobakkskvoten. Etter dette opplever Vinmonopolet den kraftigste nedgangsperioden siden 1992, da Norge var preget av økonomiske nedgangstider. Kvoteendringen starter en langvarig taxfreedebatt, både politisk og i media.

## 2006 Rødgrønn regjering

Den rødgrønne regjeringen (Stoltenberg 2) øker innreisekvoten for vin fra 2 til 3 liter. Dermed kunne grensehandelnde nordmenn for første gang ta med seg 3-literen lovlig hjem til Norge, alternativt kjøpe inntil 4 flasker på Systembolaget eller taxfree.



NTB SCANPIX

## 2011 Økte avgifter

Alkoholavgiftene økte med 7 prosent fra 1. januar. Vinmonopolet opplevde samtidig nedgang i salget for første gang siden den økonomiske depresjonen på 1990-tallet.



HØVRE

2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016

# FAGPRAT

med fagavdelingen

TEKST:  
TROND ERLING  
PETERSEN  
Varefaglig  
rådgiver i  
Vinmonopolet



## FAGAVDELINGEN TESTER

# Luft og kjærlighet

Noen mener det holder å trekke opp korken, andre sverger til timer i karaffel. En amerikansk matskribent anbefaler – hold deg fast – blender. Vi har testet lufting av vin.

I hylla på kontoret vårt står det ei bok. Nei, et verk. «Modernist Cuisine» av Nathan Myhrvold består av fem bind, og tar for seg alt mulig innen mat og drikke: Historie, teknikker, kjemi, fysiske lover, mikrobiologi. Praktverket er grundig og vitenskapelig, det er detaljert og utstråler autoritet. Mannen bak, den tidligere Microsoft-direktøren Myhrvold, er nå kokk og matskribent i stjerneklassen.

Og i bind 4 tar mesteren altså for seg vin. Mer spesifikt lufting av vin. Enda mer spesifikt lufting av vin i blender. Myhrvold kaller det *hyperdekantering*, og hevder at han ennå ikke har funnet en rødvin som ikke har blitt bedre av å kjøres på full guffe i blender i 30–60 sekunder. «Selv legendariske viner, som Chateau Margaux 1982, har godt av en kjøpp tur i blenderen», skriver han.

### VENN OG FIENDE

Uten luft, ingen vin. Vinplanten trenger luft for å leve og lage druer. Men når druene er plukket og skal bli til vin, skyr vinmakerne

lufta som pesten. De bruker svoveldioksid og lufttette ståltanker, og lager vinen med så lite tilførsel av luft som mulig. Reduktiv vinproduksjon, kalles det.

Det motsatte av reduktiv er nemlig oksidativ. Og når vin oksiderer (altså får for mye luft), mister vinen det ferske fruktpreget. I ytterste konsekvens blir den til eddik. Og det er jo ingen tjent med.

Men denne luftløse måten å lage vin på kan til gjengjeld bety at vinen fremstår som «lukket» når du trekker opp korken. Og da bør du – ifølge sedvane, skikk og bruk – luften vinen.

Teorien sier at vinen vil «åpne seg opp» når den får tilført luft etter en periode innestengt i ei flaske. En vin som er stram og tilkneppet, fruktløs og snerpende, vil etter en time eller to i karaffel lette på sløret og by på seg selv: Fruktighet og nyanser kommer fram i lyset. I hvert fall ifølge lærebøkene.

### UTSTYR OG USIKKERHET

Tradisjonelt brukes en karaffel til å *dekantere* vin, det vil si at man heller vinen ut av flasken og opp i en karaffel for å skille vinen fra grums og bunnfall.

Men nå er det nye tider. Det er maksimal lufting som gjelder. Kjøkkenbutikker tilbyr mange slags utstyr som lover å hjelpe deg. Skjenketuter og andre dingser som kan festes i flaskehalsen eller karaffelen, og som pisker luft inn i vinen eller fordeler den over en større overflate. Karaffer finnes i mange størrelser og priser: Med bred og flat bunn, for eksem-

pel, eller hva med en karaffel formet som en buktende slange?

På nettet fylles diskusjonsfora og Facebook-grupper av usikre forespørsler og håp om eksperthjelp: Luften eller ikke luften? Hva slags karaffel? Hvor lenge?

Ekspertradene varierer. Noen mener at det først og fremst er unge og enkle viner i pappkartong som har noe å tjene på å bli luftet før servering. Andre skriver at det er mer anerkjente vintyper som må ha luft for å «åpne seg» og «vise sitt sanne jeg». Nebbiolo fra Italia, Bordeaux fra Frankrike, Riesling fra Tyskland.

### HELLIGBRØDE

Vi brettet opp ermene på våre hvite frakker, og gjorde oss klare til å teste:

Blir vinen bedre av å luftes i karaffel? Hvis en bred karaffel med stor overflate gir vinen ekstra mye luft, må vel langpanna fra komfyren være enda bedre? Kan sprayflaske og sykkelpumpe ha noe for seg?

Og sist, men ikke minst: Har Nathan Myhrvold rett i at selv legendariske Bordeaux-viner blir bedre av å kjøres i blender?




Heldigvis hadde vi et par flasker Chateau Margaux 1982 liggende i kjelleren. Blenderen sto klar på kjøkkenbenken. Det var på tide å begå helligbrøde.















































# Slik testet vi

Vi prøvde en rekke viner som var blitt tilført luft på mange ulike måter. Vinene som ble luftet i karaffel, sto mellom én time og fem timer. Se tabellen for detaljer og resultater.

-  **BRA:** Vinen viser komplekse, finstemte aromaer og har god munnfølelse
-  **OK:** Vinen viser sunne og rene aromaer, men heller ikke mer
-  **DÅRLIG:** Vinen viser forstyrrende eller diffuse aromaer og dårlig munnfølelse
- **IKKE TESTET**



**FAGAVDELINGEN:** Vinene ble smakt blindt av Vinmonopolets fagavdeling. Foran fra venstre: Varefaglig rådgivere Anders Roås Stueland, Anne Enggrav og Trond Erling Pettersen. Bak: Varefaglig leder Tom Tyrhjell.

VIN	LITE GLASS	STORT GLASS	LUFTET I KARAFFEL	KJØRT I BLENDER	SPRAY-FLASKE	SYKKEL-PUMPE	LANG-PANNE	SKJENKETUT
Rimelig hvitvin, bag-in-box								—
Tysk riesling, 240 kr					—	—	—	
Hvit burgunder, 450 kr					—	—	—	
Champagne, 440 kr					—	—	—	—
Rimelig rødvin, bag-in-box								—
Nebbiolo, Piemonte, 230 kr					—	—		
Ung Bordeaux, 1130 kr					—	—	—	—
Chateau Margaux 1982, ca. 7 000 kroner					—	—	—	—

# Dette fant vi ut

## «PUSTING»

Noen mener at man kan lufte vinen ved å trekke opp korken og la flasken stå. «Pusting», kalles det.

Vi smakte på tre glass rødvin. Panelet fikk beskjed om å vurdere eventuelle forskjeller mellom dem. Det de ikke visste, var at to av glassene hadde samme innhold: Rødvin fra ei nyåpnet flaske. Det tredje inneholdt samme vin – men denne flasken var åpnet dagen før, og hadde fått stå i nesten et døgn uten kork.

Vi trodde i utgangspunktet lite på denne formen for lufting. Overflaten mellom vin og luft i toppen av flasken er altfor liten til at dette vil ha noen effekt, tenkte vi. Og vi fikk rett, viste smakingen vår. Panelet klarte ikke å finne noen forskjell mellom de tre vinene.



## KARAFFEL

Lufting i karaffel over flere timer ser i mange tilfeller ut til å endre vinen, men det betyr ikke nødvendigvis at vinen blir bedre. Lufting i timesvis demper det ferske fruktpreget og de fine «topptonene» av blomster og balsam – til gjengjeld løftes det fram toner av moden og noen ganger tørket frukt, i tillegg til et mer tydelig fatpreg.

Det gikk overraskende greit å lufte champagne i karaffel i 4–5 timer! Vinen mistet litt av boblene og virket kanskje litt slappere i munnen, men fikk til gjengjeld litt mer kompleks smak, og en litt dypere, mer utviklet aroma.



## RETT I GLASSET

Den aller enkleste måten å lufte vin på, er også den vanligste: Du bare åpner flasken og skjenker vin i glasset. I noen tilfeller har formen og størrelsen på glasset mer å si enn hvordan og hvor lenge man har luftet vinen. Og et glass kan fint brukes til lufting, viste vår test.

Ved å skjenke vinen i glasset, tilføres luft, og ved å snurre litt på glasset, får vinen enda mer luft. I mange tilfeller er dette mer enn nok «lufting» av vinen. Det ser ut til at vanlig helling og snurring jevner ut eventuelle forskjeller mellom 1, 2 og 5 timer i karaffel relativt raskt.

Vi prøvde vinene både i et lite, tulipanformet glass og i et stort, «gullfiskbolle»-formet glass. Begge gjorde jobben godt.



## LANGPANNE

Teorien vår var at maksimal overflate mellom vinen og lufta ville gi en effektiv lufting av vinen. Praksis viste at dette ikke var noen suksess. Men det kan skyldes at vi kledde den velbrukte langpannen med plastfolie. Tanken var å gi vinen størst mulig overflate mot lufta, men vi glemte at overflaten også ble stor mot platen... Vi opplevde at vin luftet i langpanne manglet intensitet, kompleksitet og nyanser (og tidvis fikk en ulekker plastaroma), men tar forbehold om at du kan få andre resultater dersom du heller vinen rett i en gullende ren langpanne eller en stor keramisk form.

## SPRAYFLASKE

Tanken var å gi vinen maksimalt med luft ved å spraye den ut i lufta og fange «vinsprøyen» i glasset.

Å «herje» med vinen på denne måten (både sprayflaske og blender er brutale måter å lufte vin på) så ut til å dempe et eventuelt eddikpreg i vinen, og vinen framsto som mer bløt og rund i munnen. Begge deler vil mange vurdere som klare fordeler.

Samtidig ble fruktigheten mer diffus og mindre nyansert. Vi ble ikke imponert av sprayflaskas omgang med vinen, verken med tanke på aroma eller munnfølelse. Dette var ikke særlig vellykket.

Jevnt over opplevde vi at det skjedde større endringer (både negative og positive) i de dyrere, mer forseggjorte vinene enn i de rimeligere pappvinene.



## SYKKELPUMPE

Vi testet også å pumpe luft inn i vinen med en god, gammeldags sykkelpumpe. Mest for gøy.

Dette så ikke ut til å gi nevneverdig effekt på vinen, verken i positiv eller negativ retning.

## BLENDER

Blender høres jo ut som en stilig, morsom og annerledes måte å lufte vin på. Tanken



er besnærende, men vår erfaring er at blenderen gjør vinen en bjørnetjeneste. Den røffe ristingen gir en slappere munnfølelse og et diffust fruktpreg, erfarte vi. I tillegg varmes vinen opp av behandlingen i blenderen.

Aller mest negativt virket blenderen på moden og kompleks vin, som den modne Bordeaux-vinen og rødvinen fra Piemonte. Ferskere, enklere viner tålte behandlingen litt bedre.

Når det er sagt: Ingen av vinene ble *fullstendig* ødelagt og udrikkelig av en runde i blenderen. Metoden kan virke brutal, men vin viser seg å være en overraskende stabil drikk.

Blenderen gjenskaper trolig noe av det som innen vinproduksjon kalles mikrooksygenering: Å pumpe små mengder luft inn i vin for å la aromaene utvikle seg fra ren, fersk frukt til å også inneholde et mer utviklet, syltet eller tørket fruktpreg. Vegetale toner forsvant etter en runde i blenderen, mens fruktigheten ble mer geléaktig, slik man ofte ser i vin fra varmt klima.

Vi testet til og med champagne i blender! Behandlingen tok knekken på en del av boblene, men faktisk ikke alle. Vinen ble noe mer utviklet og kompleks. Men det gikk på bekostning av munnfølelsen og den friske frukten.

Det ser ikke ut til at du kan «forbedre» eller «åpne opp» vinen ved å kjøre den i blenderen. Det du derimot kan oppnå, er å *forandre* vinen. Vi opplevde at rødvin med vegetale hint og kjølig fruktpreg ble mindre «grønn» og fikk en fruktighet som minnet mer om vin fra varmere strøk. Og vin med helt fersk, råsaft-aktig fruktighet fikk et bløtere og rundere fruktpreg etter en runde i blenderen. Så hvis du har en blender og et åpent sinn, kan du i beste fall få to viner i én!

ALLE FOTO: GETTY IMAGES

## KONKLUSJON

## Er det noen vits i å lufte vinen? Tja.

Du skader ikke vinen nevneverdig ved å lufte den i en karaffel, men det ser heller ikke ut til å gi noen betydelig positiv effekt. Med mindre vinen har reduktive toner (at den har fått altfor lite luft under produksjonen og lukter promp), er det ikke nødvendig med lufting i karaffel i timesvis.

Å skjenke vinen i et godt glass og snurre på det gir god tilførsel av luft, og en fordel med dette kontra karaffel er at du kan følge vinens utvikling i glasset. Du får med deg de ferske aromaene og topptonene som vinen har rett fra flasken, samtidig som du kan la vinen utvikle seg etter hvert som den får tilført luft i glasset. Det finnes ingen fasitsvar på hvordan og hvor lenge en vin må luftes. Vi tør i hvert fall ikke å komme med noen bastante konklusjoner. Men med blenderen trygt parkert på kjøkkenbenken, lar vi Anne avslutte med en liten oppfordring: –Vinen er jo ferdig. Vinmakeren har ikke laget et halvferdig produkt som du trenger å «tilberede» i blender før servering. Skjenk i glasset, ta deg tid. Og vær snill mot vinen!

## Sorry, Nathan Myhrvold!

Vi er ikke enige i at vin generelt, og Chateau Margaux 1982 spesielt, blir bedre av å kjøres i blender. Den legendariske rødvinen fra Bordeaux var flott, med spennende nyanser og dype aromaer. Men etter å ha blitt kjørt i blender, tapte den seg på flere måter. Panelet mente den mistet intensitet og topptoner, og fruktigheten ble diffus. Spillet i smakene forsvant, og vinen framsto som skjeltløs og «suset sammen».

# Olje og vin fra Jurassic Park

Monika Wessel er produktsjef i Vinmonopolet, og studiereiser til verdens vinområder hører til rutineoppgavene. Men da hun første gang kom til vinmarken «Jurassic Park» i California, fikk hun en magisk opplevelse.

TEKST MARIE STEFFENS  
FOTO MONIKA WESSEL OG JON LINDAHL

– Jeg hadde lest om denne vinmarken og drømt om å se den med egne øyne. Så da jeg var i nærheten sammen med en kollega, bestemte vi oss for å kjøre dit da vi var ferdige med dagens besøk forteller Monika. Det var ikke helt enkelt å finne fram, og ikke så mange å spørre om veien – dette er virkelig midt ute på landsbygda, forklarer hun. Men akkurat da sola begynte å gå ned, kom de fram. – Og det var helt magisk, faktisk enda mer fantastisk enn jeg hadde tenkt på forhånd, sier hun.

## SOM EKTE DINOSAURER

Store oljepumper står rett på utsiden av vinmarken. De lange halsene beveger seg opp og ned, døgnet rundt. Lyden de lager når de henter opp den svarte oljen fra dypt under bakken, er nesten som pusten fra store, dinosaurliknende dyr.

Og i området drives en slags vin-arkeologi også. Monika beskriver unge, engasjerte vinmakere som reiser rundt og leter etter gamle vinmarker med planter på upoddede røtter. Det de finner, er vinmarker som Jurassic Park og druetyper som Chenin Blanc.



Det er én eier av vinmarken Jurassic Park, som et titalls vinmakere kjøper druer av. Slik drives det ofte i California i dag, forklarer Monika. Det viktige er vinmarken. De små, engasjerte produsentene har som regel ikke mer enn en enkel vinkjeller og et prøverom – her er det lite som minner om vinslott.

## OVER GJENNOMSNITTLIG INTERESSERT

– For meg er Chenin Blanc druen over alle druer. Så ja, jeg er nok litt over gjennomsnittlig interessert, sier Monika med et smil. De gamle, upoddede plantene er noe av grunnen til at hun er så fascinert av California som vinområde. – Det er vanskelig å finne upoddede vinstokker i Frankrike. Og det er jo fantastisk å kunne smake vin fra planter som er nesten like gamle som meg selv, synes hun.

«Cheninigans» er en gruppe unge og entusiastiske vinmakere, restaurantfolk og vinjournalister som deler Monikas pasjon for Chenin Blanc og andre glemte druer. I California har

druen vært dyrket over lang tid og i store mengder. En periode ble umoderne druetyper revet opp og erstattet med mer populære druer som Pinot Noir og Sauvignon Blanc. I dag har Chenin fått en renessanse og en ivrig tilhengerskare i USA, kanskje i større grad enn i Frankrike, der druen opprinnelig kommer fra.

## PÅ EGNE RØTTER

At vinstokker vokser på egne røtter, er ikke vanlig. På grunn av vinlusa som har herjet verdens vinmarker siden 1800-tallet, blir de vanligvis podet på amerikanske røtter. Men det er noen unntak. Det er store områder med upoddede vinstokker i California, Chile og Argentina. Enkelte områder finnes i Europa også, oftest i sandholdig jord, der lusa ikke trives. Disse fortjener oppmerksomhet, synes Monika.

– Det er et omstridt spørsmål hva upoddede planter egentlig gjør med smaken i vinen, og jeg skal ikke påstå at jeg ville kjent det igjen



Mange tenker at vinproduksjon i USA nettopp har startet, men den har faktisk en lang historie. I 1978 var vinmarken Jurassic Park en av de første som ble beplantet i dette området og den representerer starten på eventyret. De store oljepumpene bidrar til den magiske stemningen.

om jeg smakte vinen blindt, sier Monika. Men på bakgrunn av det hun har smakt, synes hun likevel hun kan gjenkjenne en slags klarhet i fruktkarakteren i vin fra upodede planter. – Men det er vanskelig å si hva som er hva – jeg synes personlig at gamle planter også kan gi en egen kvalitet til vinen, sier hun.

#### GAMLE PLANTER, LAVT UTBYTTE

Gamle druestokker og lite eller ingen vanning, som i Jurassic Park, gir små druer og lavere avkastning, men høyere kvalitet. Det er liten produksjon av disse vinene, og vi lanserer begrensede partier.

Vinene som kommer fra Jurassic Park til Vinmonopolets hyller nå i mars, koster rundt 250–300 kroner. Hadde det vært en mer berømt druetype, som Pinot Noir, ville de nok ha kostet minst det dobbelte, tror Monika. Og hun ser ikke bort fra at prisnivået vil øke når folk får øynene opp for den unike kvaliteten.



– For meg er Chenin Blanc druen over alle druer. Og det er jo fantastisk å kunne smake vin fra planter som er nesten like gamle som meg selv, sier produktsjef Monika Wessel. I Jurassic Park vokser vinstokkene på egne røtter, noe som ikke er vanlig. På grunn av vinlus blir de vanligvis podet på amerikanske røtter.

## JURASSIC PARK

Vinmarken Jurassic Park kan ha fått navnet sitt fordi jorda her er rik på fossiler, eller kanskje fordi vinstokkene likner dinosaurer, eller fordi oljepumpene kan se ut som store fortidsdyr. Uansett er vinmarken drøyt fem hektar stor og ble beplantet i 1978. Romanen Jurassic Park av Michael Crichton ble lansert i 1990, Steven Spielbergs film med samme navn kom i 1993.

## OMRÅDET

Vinmarken ligger i Santa Ynes Valley, Santa Barbara County, sør i California. Byen Los Olivos ligger et par timers kjøretur nordover fra Los Angeles, da er du i nærheten av Jurassic Park.

## DRUEN CHENIN BLANC

Chenin Blanc har mange likhetstrekk med druetyper Riesling – både i bruksområde og sensoriske kvaliteter. Begge er veldig anvendelige matviner. Vin av Chenin Blanc har god syre og fin fruktighet, men litt mer moden frukt karakter enn Riesling. Der Riesling gir viner med sitrusaroma, får vin av Chenin Blanc karakter i retning av kvede og modne epler, urter, blomster og honning. Vinene har gjerne litt fasthet i munnen – et lite bitt som kan minne om tannin.

## OPPDATERT PÅ INSTAGRAM

Monika tipser om at det er på Instagram det skjer i California. Du kan holde deg oppdatert på vær og utvikling fra dag til dag og nesten få følelsen av å være til stede i vinmarken. Sjekk #cheninigans eller dine favorittprodusenter.

## Områdene vi lanserer Chenin Blanc fra i mars

### LOIRE I FRANKRIKE

Loire er arnestedet for druetyper, som finnes nevnt i skriftlige kilder her tilbake til 845. Vi lanserer vin fra Savennières, Anjou og Saumur.

### SØR-AFRIKA

Vi lanserer viner fra Stellenbosch, som sammen med Swartland er kjent for god kvalitet av Chenin Blanc, lenge kjent som Steen i Sør-Afrika. Landet har store og til dels gamle beplantninger med druen, som kom hit allerede i 1652.

### CALIFORNIA

Druetyper ble mye plantet en periode, spesielt i Central Valley, før den gikk av moten. Nå opplever Chenin Blanc, særlig fra gamle planter på egne røtter, en renessanse.

# Med rim i skjegget

Jeg vet det, men hvert år kler jeg meg skandaløst dårlig når jeg reiser i europeiske vinområder på vinterhalvåret. Jeg har vært gjennom dette mange ganger før, og fordi vær og temperatur kan sjekkes noenlunde pålitelig på yr.no, burde det være unødvendig å fryse flere dager i strekk. Like fullt er det det jeg utsetter meg for hvert eneste år.

Da jeg var i Sienna på Enoteca Italiana i januar i fjor, omkom jeg nesten av kulde. Enoteket holder til dypt inne i en borg fra 1600-tallet og lokalene er selvsagt elendig oppvarmet. Etter tre dager inne i dette antikke steinmassivet, der jeg smakte noen hundre viner, var det bare en tur på sykkel i hotellets treningssenter som fikk varmen tilbake i kroppen. Enda verre var det i Burgund i desember 2016. Minus 5 grader, 100 prosent luftfuktighet, tåke så tett som en vegg og et lag med rim på flere cm, som om det hadde snødd i dagevis, er ganske så ufyselig.

Jeg vet ikke hva det er med kulden her nede, men den trenger inn på en mer utmattende måte enn minus 15 grader i Oslo. Hvorfor er det sånn? Hva er det som gjør at jeg fryser under hele oppholdet? Jeg tror det må være summen av tre ulike forhold. Den første handler selvsagt om at jeg ikke har pakket ned ull, ullsokker, ullundertøy og ullgensere i kombinasjon med en tykk jakke fylt med dun. Hadde jeg kledd meg godt, hadde alt vært

fint. Dernest er fuktigheten avgjørende – det er ytterst sjelden så fuktig når det er minusgrader i Oslo.

Hovedproblemet er imidlertid at dagene går med til å smake vin i vinterkalde vinkjellere. Det går greit fra morgenen av og frem til lunsj, men da tar det slutt. Resten av dagen og ettermiddagen går med til å fryse. Skulle du tilfeldigvis ha behov for å frekventere et toalett hos en av produsentene, kan du være rimelig sikker på at det er svært mye kaldere enn alle doer du har besøkt. Hos en produsent i Chambolle-Musigny inneholdt toalettet et lite bibliotek av skjønn- og faglitteratur, men temperaturen i rommet inviterte kun til et meget kort opphold, i hvert fall vinterstid. Sånn er det ofte på restaurantene også. Restauranten Millesime i den samme landsbyen må ha det kaldeste toalettet jeg noen gang har besøkt, det inkluderer flere utedoer vinterstid. Selv restaurantene er iskalde. Ett sted i Beaune fikk vi beskjed om at bordet vårt ved utgangsdøren var trekkfullt og kaldt og at vi derfor kunne få låne tepper i restauranten.

Men ingenting slår treningsfasilitetene på hotellet. Det ligger høyt oppe i et tårn og vinduene lar seg ikke lukke. Er det minusgrader utenfor, er det tilsvarende kaldt på treningssykkelen eller treningsmølla. Alt dette skal jeg forsøke å huske til neste års turer på vinteren, men hjelper det?



**PER MÆLENG**

Per Mæling 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.

Hos en produsent i Chambolle-Musigny inneholdt toalettet et lite bibliotek av skjønn- og faglitteratur, men temperaturen i rommet inviterte kun til et meget kort opphold, i hvert fall vinterstid.

## QUIZ

# Test din kunnskap

## RÅVARER

### LETT

Kva er calvados laga av?

### MIDDELS

Kva er tequila laga av?

### VANSKELEG

Kva er marc laga av?

## DRUER

### LETT

Kva er spesielt for eiswein?

### MIDDELS

Kvar kjem tannin frå?

### VANSKELEG

Kva er edelzwicker?

## LOVER OG REGLAR

### LETT

Er det tillate å drive reklame for alkohol i Noreg?

### MIDDELS

Kva slo reinheitslova frå 1516 fast?

### VANSKELEG

I kva periode var det forbod mot heimebrygging av øl i Noreg?

## FORKORTINGAR

### LETT

Kva står IPA for?

### MIDDELS

Kva står V.S.O.P for?

### VANSKELEG

Kva står DOCG for?

## HISTORISK



FOTO: VINMONPOLET

Biletet er frå butikken i Thorvald Meyers gate 34 som blei opna i 1923, nedlagt 1942.

# Borgarleg byfenomen

Ved utgangen av 1923 fanst det polutsal i berre fem byar – Kristiania, Bergen, Trondheim, Drammen og Drøbak. I Kristiania meinte dei kommunale styresmaktene at utsala ikkje skulle liggje bortgøymde, men i klare og oversiktlege omgavnader, slik at det ikkje gav høve til lyssky verksemd.

Svært få blei plasserte i arbeidarstrøk. Eitt av berre to utsal på austkanten måtte leggjast ned fordi lokalet var lite og det danna seg køar utanfor. «I dette sterkt bebodde arbeidarstrøk gjør de lange køer et meget slet inntrykk», sa Vinmonopolets butikkinnspektør. Polet hadde valt eit nytt lokale, men frua som eigde bygarden, angra seg då ho fekk vite at eit Pol ville føre til «adskillig ubehageligheter ... såsom portdriking, ansamling av mindreværdige individer, tilsvining av portrom og gårdsplass osv.»



Neste utgåve av  
Vinbladet kjem i mai.  
Da får du gode råd om  
val av drikke  
til gjæra mat.



FOTO: GETTY IMAGES

**RÅVARER:** Eple, Agave, Destillerte pressrestar etter vinproduksjon. **DRUER:** Han blir laga av frøse druer. **Drueskal, -stein og -stilk** (og nokre gonger frå faldagring). *Ein vin frå*  
**LOVER OG REGLAR:** *Alsace* som er laga av ei blanding av ulike druer. **FORKORTINGAR:** *India pale ale*, *(ein ølstil)*, *Very special old pale*, *(ei lagringsnemning for cognac)*, *Denominazione di origine controllata e garantita*  
*gjær og vatn*, 1912–1999.

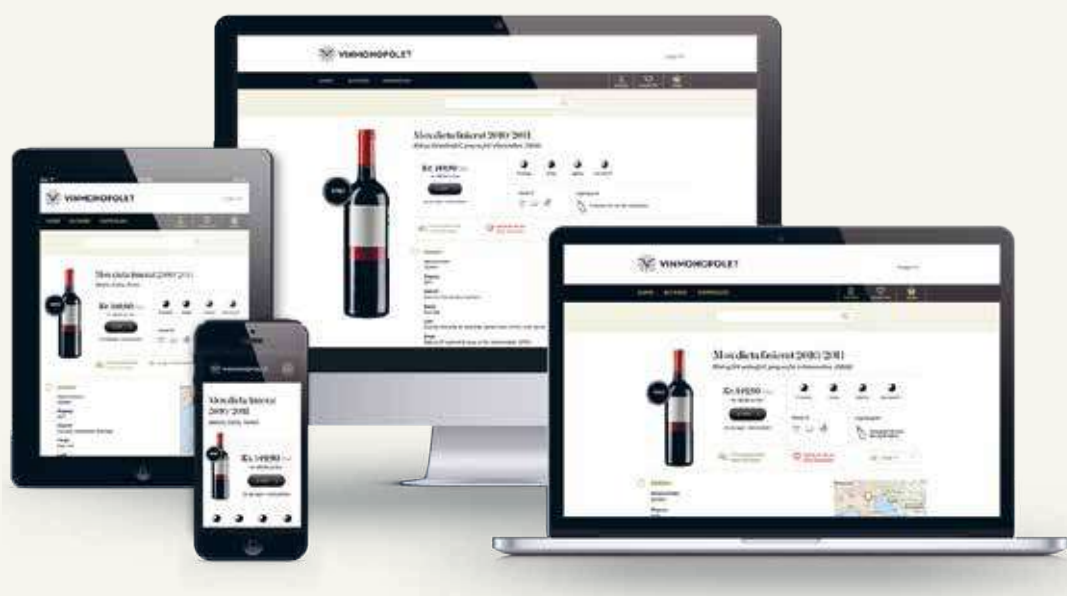
# Sjekk Vinmonopolet sin app og nettstad

## VINMONOPOLET.NO

- Nettbutikk med over 17 000 produkt
- No med produktbilete
- Betre informasjon om lagerstatus for ditt Pol
- Over 200 artiklar om drikke og mat

## GRATIS APP

- Skann strekkoden for å få opp info om vara
- Lynraskt produkt- og butikksøk
- 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](http://Vinmonopolet.no).

NYE  
EPISODER  
UTE NÅ!



FOTO: ERIK THALLAUG



VINMONOPOLET