

# VINBLADET



Nr. 1 / 2023 / 36. årgang



*Dette er ikkje ein smak.*

## **Vin frå Jura**

Nokre av dei raraste vinane i verda

## **Bobler til mat**

Vel drikke med stil

## **Smaklause ord**

Kan formidle det sanslege

**Utgiver:**



Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

Postboks 6953  
St. Olavs plass, 0130 Oslo  
vinmonopolet.no  
Tlf. 22 01 50 00

**Ansvarlig redaktør:**

Tom R. Tyrihjell

**Redaktør:**

Marie Steffens

**Redaksjonen:**

Anne Enggrav, Andreas Ingul, Håkon Skurtveit og Anders Stueland

**Design:**

Spoon

**Forsidefoto:**

Tommy Andresen

**Trykk:**

Kai Hansen Trykkeri AS  
Trykt på miljøvennlig papir  
Opplag: 90 000

**Korrektur og nynorsk oversettelse:**

Totaltekst AS

Ros, ris, innspill eller spørsmål kan sendes til: [vinbladet@vinmonopolet.no](mailto:vinbladet@vinmonopolet.no)

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale.



Miljøfvtårn®



Miljømerket



Ecolabel



NORSK AKKREDITERING TEST 240

Vinmonopolet er akkreditert for sensorisk kvalitetstest av øl, vin, brennevin, fruktmost og juice.

**Henvendelser om abonnement:**  
[vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no) eller  
[kundesenter@vinmonopolet.no](mailto:kundesenter@vinmonopolet.no)

## Bærekraft i Vinmonopolet

**Bærekraft er noe av det aller viktigste Vinmonopolet skal jobbe med i 2023. Samtidig som det er viktig for oss, vet vi at det vil stilles enda høyere forventninger til oss på dette området framover – både fra eierne våre, fra EU og resten av verden, og ikke minst fra deg som kunde.**

Vinmonopolet skal være en foregangsvirksomhet på bærekraft. I det legger vi at bærekraft skal være integrert i organisasjonen og i alt vi arbeider med. På noen utvalgte områder skal vi til og med være ledende. Det krever mye å være i front på et område som utvikler seg så raskt. Men sammen med de andre nordiske monopolene er vi en av verdens største innkjøpere av alkoholholdig drikke. Vi kan være pådrivere i arbeidet for at alle som jobber med varene vi selger skal ha anstendige arbeidsforhold, og for at produktene skal møte krav til klima og miljø.

Jeg må erkjenne at Vinmonopolet ikke har alt på plass i disse spørsmålene. Vi trenger bedre kunnskap om hva som skal til for å nå målene. Som statseid selskap har vi både en unik mulighet og en særlig forpliktelse til å være åpne om utfordringene. Vi ønsker å fortelle mer om arbeidet vi gjør og om hvilke dilemmaer vi står i.

Vi vil se på hvor risikoen er størst og hvor vi har best mulighet til å påvirke og skape forbedringer. Sporbarhet gjennom hele produksjonen er viktig for å identifisere risiko. I år prioriterer vi å videreutvikle klimaregnskapet vårt, som gir oversikt over klimaavtrykket i vår egen organisasjon og i verdikjeden, helt fram til varene i hylla. Vi skal fortsatt satse på klima- og miljøtilpasset produktsortiment, og min ambisjon er at alle produktene vi selger skal over på lettere emballasje.

Dette klarer vi ikke alene. For å redusere miljøbelastningen trenger vi bedre oversikt over avtrykket til alle leverandørene i kjeden. Vi er avhengig av internasjonalt samarbeid for å fremme arbeidsforhold og menneskerettigheter. Vinmonopolet trenger også din hjelp. Undersøkelser viser at folk har vilje til å handle mer klimasmart. Vi skal sørge for et riktig vareutvalg og gode løsninger som jeg håper gjør det enklere for deg å ta mer bærekraftige valg når du handler hos oss.



*Elisabeth Hunter*

Elisabeth Hunter  
administrerende direktør



4

### Smak og stil

Har du lagt merke til at vi har delt inn alle røde og hvite viner i fem ulike stiler? Stilene kan hjelpe deg å finne en passende vin på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no), i appen vår eller i butikk.



6

### Vin fra Jura!

Bli med til det lille vinområdet Jura, helt øst i Frankrike mot grensen til Sveits. Her finner du slake skråninger med druetyper som nesten ikke vokser noen andre steder.

8

### Vinmonopolets auksjoner

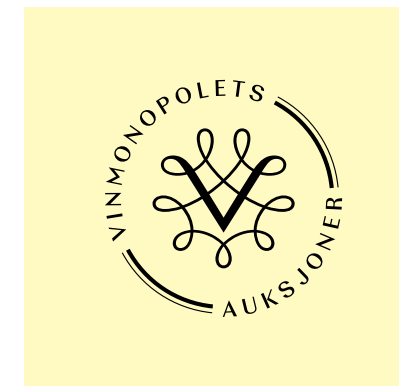
På auksjon kan du få tak i viner du ikke finner i butikkhyllene våre. Les om hvordan du kjøper og selger på auksjonene våre.



22

### Mat til stilige bobler

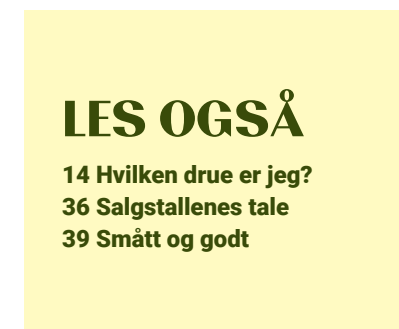
Vi har delt inn musserende viner i ulike stiler og har funnet tre retninger som passer godt til ulike typer mat. Du får drikketips og en matoppskrift til hver av dem.



32

### Snakk om smak

Hvordan setter vi ord på så private sanseinntrykk som lukt og smak, og hvilke ord velger vi? Bli med på en språklig oppdagelsesreise i aromaenes verden.



# Smak og stil – la oss snakke om det!

Set du ord på kva du liker, får du større glede av det du smaker, og du finn lettare fram til det som gir deg glede. Vinmonopolet si inndeling av vin i ulike stilar kan vere ei starthjelp.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO CATHARINA CAPRINO/HEST AGENTUR

Vil du bli meir bevisst på kva du liker eller er på jakt etter til eit spesielt høve, er det nyttig å utvide det språklege repertoaret. Orda hjelper oss å bli bevisste, hugse og kommunisere, og gjer deg tryggare på smaken din.

Vi vil gjerne ta utgangspunkt i din eigen smak når vi skal hjelpe deg å finne vin som passar. Kanskje veit du veldig godt kva du liker og ikkje, kanskje er du ikkje heilt sikker. Uansett blir det lettare om vi har nokre sentrale omgrep felles, og veit at vi meiner det same med dei.

## Det er snakk om smak

Det er lett å kjenne seg overvelda når du kjem inn i butikkane våre, der hyllene er organiserte etter land, område og prisnivå. Systemet gjer det lett å finne fram – i alle fall for dei som kjenner vinområde og druetypar på rams. For alle andre er vinstilane nyttige. Vinar frå heilt ulike stader i verda kan nemleg smake til

forveksling likt – og omvendt. Vinstilane går på tvers av druetypar og geografi og tek berre utgangspunkt i smaken.

## Inndeling i fem vinstilar

Vi har delt inn alle raude og alle kvite vinar i fem stilar. Sortimentet inneheld for mange vinar til at det er mogleg å dele dei inn manuelt. Derfor reknar eit dataprogram ut stil basert på eigenskapar som druetypar, område, alkoholnivå og årgang, i tillegg til verdiane du kjenner frå klokke-diagramma på hylleforkantane – fylde, friskleik, garvestoff og søtleik. Når så mange vinar skal snevrast inn i fem stilar, vil sjølvstøtt ikkje alle treffe like godt. Likevel er inndelinga ei god hjelp til å finne fram, særleg på vinmonopolet.no og i appen vår. Men du finn òg stilane som eit enkelt symbol på hylleforkantane i butikken, og omgrepa kan gjerne brukast til å forklare butikkeksperitøren kva du er ute etter.

## Kva gir dei ulike stilane?

Namnet på stilen seier noko om smaken, munnkjensla og aromaen til vinen. Dei ulike druetypane gir ofte ein distinkt stil. Derfor har vi tatt utgangspunkt i nokre markante druer i dei fem stilane. Men kvar druene veks, har òg noko å seie. Om klimaet er kjølig eller varmt, påverkar både smak, munnkjensle og aroma. Friskleik, eller syre, er eit sentralt omgrep i alle vinstilar, for både raude og kvite vinar. Både syrenivå og variasjonar i alkohol, fylde og snerp er ein konsekvens mellom anna av kva klima druene veks i.

Raude og kvite vinar er delte inn i stil, men ikkje rosé eller musserande. Alle vinar med meir enn 45 gram sukker per liter hamnar i gruppa søt vin og har heller ikkje fått stil her.

På dei neste sidene får du ein smakebit på dei fem kvitvinstilane, vi presenterer dei raude stilane i ei seinare utgåve av Vinbladet.

1

## Feit og floral

Vin med mykje smak og aroma. Dei har ofte mykje fylde og kan vere litt oljeaktige i munnen, som olivenolje. Aromaene minner om syrin, pasjonsfrukt, roser, litchi og anna blomeaktig eller tropisk.

Denne gruppa er ganske lita, men vinane skil seg ut. Dei har distinkte aromaer og ei feit munnkjensle frå druer med høg modning. Vanlege druer i denne stilen er Gewürtztraminer, Torrontes, Pinot Gris og Muskatell.

Feite og florale vinar kan passe til asiatiske rettar og mat som salatar, gravlaks, pasta, sushi og kvit geitost.



2

## Krydra og fruktig

Vin som smaker av gult eple, sitrus, ananas, gul melon og krydder. Vinane har ofte innslag av urter, smør, sopp og ost. Dei har god fylde og moderat syre.

Typiske vinar i denne stilen kombinerer frukt og krydder. Dei er ofte laga av halvvarmatiske druer og har fått fatbehandling – gjæring og/eller lagring på eikefat. I tillegg til chardonnay frå varme område finn du kvit burgunder, kvit rioja og vin av drua Godello her.

Krydra og fruktig vin kan til dømes passe til grilla fisk, mat med smør- og fløytesausar, kylling, svin, fiskesupper og gulostar som gruyère og taleggio.



4

## Saftig & frisk

Vin med god friskleik og smak av sitrus og moden frukt som aprikos, gult eple og gul plomme. Vinane har ofte innslag av urter og blomar.

Også her er friskleik ein sentral eigenskap. Den saftige munnkjensla kjem frå druer med noko høgare modning i varmare område.

Dette gir dei òg meir smak og meir aroma.

Her hamnar til dømes riesling i høgare kvalitetsklassar og vin av druetypar som Albariño og Chenin Blanc.

Saftig og frisk vin kan passe til mellom anna kvit fisk, kylling, svin og ost av typen brie.



3

## Utvikla & nyansert

Vin som er lagra, eller som har desse smakane allereie som ung. Her finn du smakar av tørka eple, krydder, sopp, nøtter, beisa treverk, honning, haustlauv og ofte mykje meir.

Vin med alder har mange fellestrekk som kjem frå større nyanse og lagringsaromaene dei utviklar med alderen. Her er årgangen sentral, og all vin som er minst sju år gammal, hamnar automatisk i denne kategorien.

Utvikla og nyanserte vinar kan passe til mellom anna vilt, løk- og kjøtsupper, rettar med sopp og nyanserte sausar, og dessutan vellagra ost og skinke.



5

## Lett & frisk

Vin med god friskleik, middels fylde og alkohol. Vinen smaker gjerne eple, pære, sitron, lime og urter.

Det sentrale med vinane i denne stilen er at dei er lette og har fruktigheit prega av kjølig klima. Dei kjem frå druer med relativt låg modning og får låg ekstrakt og lågt alkoholnivå. Vinane har gjerne avdempa aroma, og friskleiken frå syre er ein sentral eigenskap i smaken.

Døme på vintypar i denne stilen er muscadet frå Loire, petit chablis og rimelege tyske rieslingar i lågare kvalitetskategoriar.

Lette og friske vinar kan til dømes passe til reker, blåskjel, salatar, lette vegetarrettar og kvit geitost.



# Vinmonopolets auksjoner

**Vinmonopolets auksjoner er det eneste stedet private kan omsette alkohol lovlig i Norge. Her kan du finne spennende godbiter som ikke er tilgjengelig andre steder.**

TEKST MARIE STEFFENS FOTO ELLEN JOHANNE JARLI

Da Vinmonopolet arrangerte de første auksjonene for ti år siden, var det som fysiske samlinger. I dag gjennomfører vi bare nettauksjoner. Noen vil kanskje savne den klassiske klubben og utropene, men en fordel er at du har tilgang til auksjonene våre uansett hvor i landet du bor.

Og selv om du sitter hjemme foran pc-en, er det like spennende å se om du får tilslaget og sikrer deg en skatt. Det kan nesten sammenliknes med å legge inn bud på en bolig.

## Å kjøpe på auksjon

Budgivernes taktikk er forskjellig, så det er ikke så lett å gi råd om hvordan du best bør gå fram. Men et godt tips er å tenke over hva du egentlig er ute etter, og hvor mye du har lyst til å spandere, før du starter å by. For alle som ikke har oversikt over det generelle prisnivået, er verdivurderingene fra våre auksjonsfolk et godt utgangspunkt. De følger med på markedet, både i Norge og i utlandet. Målet er at både kjøpere og selgere skal bli fornøyde og føle seg trygge, da må estimatet være så riktig som mulig.

Før du byr, kan du studere bilder og beskrivelse av objektene i en digital katalog. Du kan også be oss om ekstra informasjon hvis du lurer på noe, og det er mulig å besøke Blomqvists lager på Fornebu for å inspisere objekter du er spesielt interessert i.

## Ikke bare dyre viner

Du bestemmer selv om du vil handle mye eller lite. Noen kjøper en hel samling, mens andre stopper ved ett enkelt objekt – et objekt kan være én flaske, 2–3 flasker eller opp til en kasse. De som kjøper, er både samlere, entusiaster og nysgjerrige. Uansett kjøper de aller fleste vin for å drikke den.

I media blir de dyreste objektene trukket fram, men det er mulig å finne spennende ting som er litt annerledes i alle prisklasser, og du kan fint ha det gøy på auksjon uten en feit lommebok. Vinmonopolets auksjoner er ikke kommersielle på samme måte som mange auksjonshus i utlandet. For oss er det ikke et mål å tjene mest mulig penger eller å skape et miljø for investering.

## Eldre årganger

På auksjon kan du få tak i viner du ikke finner i vanlig salg. Mest spesielle er nok de gamle årgangene, som kan ta deg med på en smaksmessig tidsreise. Noen får helt nye erfaringer gjennom å smake en gammel auksjonsvin sammen med en ferskere årgang av samme vin, andre kjøper vin av eldre årgang som en unik gave til jubilaranten som har alt. Utviklet vin passer også særlig godt til tradisjonell norsk festmat.

## Hva omsettes på auksjon?

Uansett om du har arvet vin, har en vinsamling du ikke er interessert i lenger



Sara Frimanslund og Bertrand Laporte har ansvar for kundekontakt, registrering og kvalitets- og verdivurdering i Vinmonopolets auksjonssystem. For å gi gode prisestimer og sikre kvaliteten på objektene som skal selges på auksjon, tar de i bruk alle sanser og en koffert full av spesialutstyr. De sjekker alt de kan, uten å åpne flaskene.

eller skal flytte fra et stort hus med kjeller til en mindre leilighet, kan du selge vinen din gjennom våre auksjoner.

Vi omsetter framfor alt klassiske vintyper som gammel bordeaux og burgunder. Også vin fra Champagne, Piemonte, Toscana og Rhône forekommer hyppig. Av brennevin er det først og fremst whisky og cognac som selges.

Noen blir skuffet over å finne ut at en gammel flaske på hylla ikke er verdt så mye penger. Vår erfaring er dessverre at folk ganske sjelden sitter på store skatter. Mange har for eksempel tenkt at kunstnerinene de kjøpte på åttitallet, var gode investeringsobjekter. Men disse vinene ble produsert i store kvanta og var stort sett ikke særlig godt egnet for lagring. Kunstnerin selges ikke på auksjon.

## Hjemmebesøk og skattejakt

Det er ikke uvanlig at en hel privat samling går under hammeren. I spesielle

tilfeller drar Vinmonopolets auksjonsfolk ut og inspiserer en kjeller med flere hundre flasker. I samarbeid med eieren registrerer og kontrollerer de hver eneste flaske. For å vurdere lagringsforholdene i kjelleren tar de alle sanser i bruk. Hvordan lukter det i kjelleren? Slipper lyset inn, for eksempel gjennom et vindu? De måler temperatur og fuktighet og noterer om det finnes temperaturregulering. Vender kjelleren mot nord eller sør, og hvor tykke er veggene?

De kan fortelle at de fleste store samlingene befinner seg i de største byene. Oftest er det et helt vanlig kjellerrom med både støv og spindelvev i krokene. De fleste vet ganske nøyaktig hva de har i kjelleren, men det hender noen for eksempel har arvet en samling som byr på spennende overraskelser.

## Kvalitetskontroll

Uansett om det er snakk om en stor samling eller enkeltflasker, blir alt som

skal selges på auksjonene kvalitetskontrollert. De auksjonsansvarlige innhenter historien til alle objektene. De kartlegger når og hvor vinen ble kjøpt, og hvordan den har vært oppbevart. De registrerer alle flasker, åpner forsiktig originalemballasje og sjekker produktens tilstand. Fyllnivå i flasken måles, kapsel og kork sjekkes for eventuell lekkasje, og bunnfallet og fargen på vinen blir kontrollert.

Det å handle på auksjon kan innebære både muligheter og risiko. Du har ingen reklamasjonsrett hvis vinen for eksempel viser seg å være korket eller oksidert når du åpner flasken. Derfor gjør vi alt vi kan for å sikre kvaliteten for deg – ja, alt bortsett fra å smake på varene.

Kanskje har du sett «true crime»-saker om forfalskning av vin. Dette er heldigvis ikke noe stort problem på Vinmonopolets auksjoner, men noe vi likevel tar på alvor. Sara Frimanslund er i gang med et opplæringsprogram og trener på å avsløre forfalskede flasker.

## Fakta om auksjoner

Vinmonopolets auksjoner er den eneste lovlige kanalen for privat salg av alkohol i Norge og har vært arrangert siden 2013. Auksjonene gjennomføres av Vinmonopolet i samarbeid med auksjonshuset Blomqvist. De foregår på Blomqvists nettside, og vi lagrer auksjonsvarene i deres lokaler. Men det er Vinmonopolets fagfolk som har ansvaret for all kundekontakt, kvalitets- og verdivurdering, registreringer i auksjonssystemet og pakking av objektene.



- Hver auksjon pågår i én uke – fra torsdag til torsdag.
- I 2023 planlegger vi totalt ni auksjoner, de første blir 2.–9. mars og 5.–13. april.
- I snitt tilbyr vi 1 200 objekter per auksjon, gjennomsnittlig rundt 2 500 flasker.
- Hele 98 % av objektene blir solgt på våre auksjoner, det er den høyeste andelen i Europa.

## Praktisk om auksjoner

- Vil du kjøpe på auksjon? Registrer en profil på [www.blomqvist.no](http://www.blomqvist.no). Der finner du også digitale kataloger og bilder av flaskene.
- Vil du selge på auksjon? Ta kontakt med oss på [auksjoner@vinmonopolet.no](mailto:auksjoner@vinmonopolet.no).
- Mer info om auksjonene våre finner du på [www.vinmonopolet.no](http://www.vinmonopolet.no), se helt nederst på nettsiden under Om Vinmonopolet.

# Hipp, hipp Jura!

Jura er langt inn på den franske landsbygda. Her står gressende kyr på grønne enger. På slake skråninger står vinplanter som gir druer til noen av verdens rareste viner, og druetyper du nesten ikke finner andre steder.

TEKST ANDERS STUELAND, SENIOR VAREFAGLIG RÅDGIVER

Velkommen til Jura! Helt øst i Frankrike, klemt inn mellom Bourgogne i vest og Jurafjellene i øst er vi rett ved grensen mot Sveits. Det vinproduserende området er en stripe på omtrent 80 kilometer orientert fra nord til sør, parallelt med Bourgogne. For 150 år siden var det ti ganger så mye vinmarker i Jura som det er i dag. Etter vinlus, fraflytting og verdenskriger er det nå det kun 2 100 hektar vinmarker i drift. Det vil si cirka 3 000 fotballbaner. Kanskje du tenker at det er mye? Men sammenliknet med andre vinområder i Frankrike er Jura lite. Faktisk bare to skarve prosent av Bordeaux og halvparten av Chablis. Og der Chablis har satset på tørre hvitviner basert på en eneste druetype, har Jura fem druetyper og alle slags typer vin. Jura er et komplett vinområde, selv om det er blant de minste i verden.

## Klima

Klimaet i Jura er semikontinentalt. Området ligger langt fra modererende vannmasser som hav eller store innsjøer. Vintrene er derfor kalde med sporadisk snø, og somrene er ganske varme.

Klimaendringene merker de også i

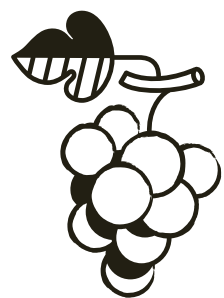
Jura. Varmere vær i overgangen mellom vinter og vår vekker plantene tidligere til liv og gir problemer med vårfrost. Regnet faller mer konsentrert og kan skade blomster eller erodere vinmarkene. Haglbyger er blitt vanligere, og tørke har blitt en ny fare som lurer i løpet av sommeren. Vannstress kan hindre modningen og i verste fall drepe planten.

## Jordsmonn

Jura lå for mellom 230 og 160 millioner år siden under havet. Dette var i de to geologiske periodene Trias og Jura.

Da Alpene ble dannet for 20 millioner år siden, presset de Jura mot vest slik at lagene med gammel havbunn foldet seg som duken på et bord. Den lyse kalksteinen ligger på toppen av kollene, mens rødlig og grå kalkstein med mer leire ligger eksponert i de slake skråningene lenger ned. Vinmarkene med den lyse kalksteinen drenerer bedre enn de som er mer leirholdige, og kan være mer utsatt for tørke. I vinmarkene er det ofte plantet gress mellom radene. Gresset holder på jorda og gjør det mindre grise for folk og maskiner å bevege seg på leirjorda.





## Drua i Jura

Jura har fem godkjente druetyper: Savagnin, Chardonnay, Poulsard, Pinot Noir og Trousseau.

GRØNN

### Chardonnay



I likhet med naboområdet Bourgogne er Chardonnay en viktig drue i Jura, der den har blitt brukt i seks hundre år. Fram til slutten av 1700-tallet var den likevel ansett som annenrangs og sto i perioder i fare for å bli forbudt.

Nå står Chardonnay for rundt 40 prosent av druene som blir høstet i Jura. Halvparten av dette går til produksjon av den musserende crémant de Jura, der den ofte blir blandet med mindre deler Pinot Noir. De stille hvitvinene tappes enten som ren Chardonnay eller i blanding med Savagnin. De rimeligste variantene er gjæret og modnet på stål og har en litt forsiktig fruktighet som minner om eplekart, sitron og snev av flint og litt krydder – litt som en chablis. De litt dyrere variantene er ofte laget over samme lest som hvite sentralburgundere med opphold på fat av eik og en del lagring på berme (bunnfall). Sammenliknet med vinene fra Bourgogne har chardonnay fra Jura litt mer syrlighet.

Chardonnay blir dyrket på hele spekteret av jordsmonn i Jura. De litt varmere og mer drenerende parsellene på høydedragene er vanlige valg for de som tapper for litt høyere kvalitet. Innhøstningen av Chardonnay til crémant er normalt først ut, mens druene til de stille vinene ofte blir plukket rett etter Pinot Noir.

Melon Queue Rouge er en mutasjon av Chardonnay som vokser i Jura. Navnet, som på norsk ville blitt noe sånt som rødsvans, henger sammen med at druestilkken har et rødtlig skjær. En gryende interesse har vokst fram for denne varianten av Chardonnay, og flere produsenter tapper vin med navnet Melon Queue Rouge på etiketten. Smaken er ganske lik annen Chardonnay.

BLÅ

### Pinot Noir



Det er ikke så rart det vokser Pinot Noir i Jura når Bourgogne er rett i nærheten. I 1850 var Pinot Noir den klart mest dyrkede druen i Jura med 50 prosent av arealet, mens den nå står for omtrent 15 prosent. Den blir brukt i alt fra crémant til den søte sterkvinen, macvin, og ikke minst stille rødviner. Tradisjonelt har den blitt blandet med Trousseau og Poulsard, men endruevin er nå det vanligste.

Vinmarkene med innslag av lysere kalkstein og gjerne litt opp i høydedragene har vist seg som de beste for Pinot Noir. Klimaet i Jura passer godt til druetyper som ellers har rykte på seg for å være litt krevende. Med varmere årganger gir det mer og mer mening å tappe den som stille vin framfor å bruke den i musserende vin der høy syrlighet er en fordel. Noen produsenter velger å lagre Pinot Noir-baserte viner på barrique for en litt påkostet burgunderstil, men tydelig fatpreg er ikke vanlig.

Pinot Noir fra Jura er friske viner med fokusert frukt som minner om kirsebær og bringebær med innslag av anis og blomst. Ikke helt ulikt de fra Bourgogne, altså.

BLÅ

### Trousseau



Druen er opprinnelig fra Jura og ikke vanlig å finne andre steder i Frankrike, men dukker overraskende opp som Bastardo i Portugal eller Merenzao i Spania. Den blir regnet som litt krevende i Jura selv om produsentene trykker den til sitt bryst. Aller helst vil den ha de litt varme vinmarkene med litt mindre leire. Trousseau konkurrerer dermed med Chardonnay og til en viss grad Pinot Noir.

Druelasene er tette og kompakte. Fuktig vær sent på sommeren kan gi problemer med råte inne i klasene fordi det ikke blir nok luftsirkulasjon. De små druene har ganske tykt skall som kan bidra med både en del tannin og farge. Avhengig av hvor lenge produsenten velger å maserere skall og stein under gjæringen, kan vinene bli alt fra lette med moderat tannin til ganske så faste i håndtrykket. Generelt følger det med en forfriskende syrlighet som gir liv og saftighet til vinen.

Mesteparten av Trousseau i Jura blir tappet som endruevin, og de beste har en dyp fruktighet med mørke skogsbær og hint av kamfer, pepper og noen ganger topptoner av moden appelsin. Det er sjelden noe tydelig fatpreg på vinene.

GRØNN

### Savagnin



Savagnin er en av verdens eldste druetyper. Den har med tiden mutert til flere kloner som smaker så ulikt at de regnes som egne druetyper, som for eksempel Gewürztraminer. Jura dyrker klonen med navnet Savagnin Blanc, eller bare Savagnin. Der Gewürztraminer gir vin med krydret, tropisk fruktighet og moderat syre, gir Savagnin Blanc en forsiktig fruktighet, men tydelig syrlighet. At mutasjoner av en druetype kan bli så forskjellig, er nesten ikke til å tro.

Litt Savagnin Blanc blir dyrket i Tyskland under synonymet Traminer, i Sveits som Heida og i Slovenia som Traminac.

Savagnin har sannsynligvis sin opprinnelse i Jura, og den trives i den leirholdige jorda der. I dag er 22 prosent av vinmarkene i Jura plantet med Savagnin. Det meste går til produksjon av stille hvitviner, og Savagnin er den eneste druetyper tillatt i den spesielle og sherryliknende vin jaune. Savagnin modner sent, og innhøstningen kan ofte drøye et par uker etter de andre druetyperne. Druene er små med tykt skall som gjør dem robuste mot vær og råte. Produsentene i Jura virker oppriktig imponerte og stolte over vitaliteten til Savagnin Blanc og kaller den på kjærlig vis et lite monster.

Smaken av Savagnin er syrlig og livlig, men ikke spesielt aromatisk. Du kjenner kanskje noe som minner om moden sitron med hint av persille og sitronskall. Fordi druen blir brukt til vin med preg av flor og oksidativ vinmaking, har den også fått rykte på seg for å stå bak krydder og nøttearomaer, men dette henger nok mer sammen med metoden enn druen.

I Jura kan druen også gå under synonymene Naturel og Naturel. To navn som kan bli forvirrende i en vinverden der naturvin har blitt et begrep.

BLÅ

### Poulsard



Poulsard kalles også Ploussard og dyrkes nesten bare i Jura. Tidlig knoppskyting gjør den utsatt for vårfrost, og den får lett meldugg. Druelasene er løse med ganske store, tynnhudede druer med lite pigment. Årganger med mye sol og tørke kan derfor gi innskrumpede og solbrente druer som ikke egner seg for vin. De siste årene har produsenter mistet store deler av avlingen, og kanskje står denne tradisjonelle druetyper i fare for å bli valgt bort i fremtiden?

I vinmarkene trives Poulsard i de leirholdige delene. Omtrent 14 prosent av det dyrkede arealet i Jura har Poulsard. Nesten halvparten går til rødvinn, men den er også viktig i den søte vin de paille. Rene poulsardviner blir veldig lyse på fargen og kan nesten se ut som mørk rosévin. Noen produsenter merker dem med rosé, men det er altså snakk om vin laget på rødvinsmetode med flere dager på skall og stein.

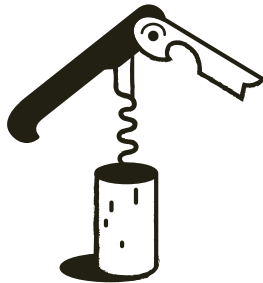
Fordi Poulsard har tynt skall med lite farge, velger produsentene ofte å bygge på disse egenskapene i stedet for å jobbe mot dem. Av de blå druene i Jura får Poulsard kortest masserasjonstid på mellom 10 og 15 dager.

Poulsard har lett for å gi reduktive viner med aroma som minner om flintrøyk, avbrent fyrstikk eller en nyåpnet pakke med kokt skinke. Noen produsenter aksepterer en del reduktivitet i sin Poulsard og regner det som noe typisk. Aromaene kan ofte luftes bort ved å gi vinen en runde i en karaffel.

Viner av Poulsard er lyserøde, ofte med et brunskjær. Fruktigheten minner om tyttebær, syltede jordbær og hint av nyperose og rognebær. De kan virke litt utviklet allerede som unge slik Nebbiolo også kan, men Poulsard har en bløtere og mindre pågående munnefølelse med mindre snerp.

## Vin jaune

I Jura lager de en helt spesiell type hvitvin som både smaker uvanlig og er krevende å lage.



Vin jaune betyr gul vin, og fargen er gyllen, nesten som en dessertvin, men den er knusktørr. Smaken er kompleks og intens med en nesten uendelig ettersmak. Her får du alt fra gult eple, kvede, syltet sitron, bakt eple, fersk sopp, tørkede urter, valnøtter, karri og lønnesirup. Dette er svakvinens svar på sherry, og det henger sammen med måten vinen blir laget på.

Vin jaune kan komme fra hele AOP Côtes du Jura eller underområdene. Den er alltid basert Savagnin.

Etter at gjæringen og den malolaktiske fermenteringen er over, blir vinen tappet på fat. Der skal den ligge til minimum 15. desember det sjetende året etter innhøstingen. I løpet av denne lange tiden skjer forvandlingen fra en vanlig frisk hvitvin til noe helt annet.

Inne i fatet skal vinen ligge minst 60 måneder under en hinne, eller skal vi kalle det en grålig snerk, av gjær. Dette heter voile på fransk eller slør på norsk. For at dette sløret skal danne seg, må det være litt luft over vinen i fatet. Mange produsenter tapper derfor ikke fatet helt fullt, mens andre tar tiden til hjelp og lar vinen fordampe slik at nivået med vin i fatet synker. I gamle kjellere med velbrukte fat, der det har blitt laget vin jaune før, er det lettere å få dannet det uvurderlige sløret. Det kan ta alt fra noen uker til måneder. Om sløret ikke etablerer seg av seg selv, er det mulig å tilsette en slørkultur. I nye kjellere eller hos produsenter som ønsker mest

mulig kontroll over prosessen, er dette ganske vanlig.

I løpet av de mange årene vinen ligger på fatet, blir det jevnlig sjekket at den utvikler seg riktig. Acetaldehyd er et stoff som kan gi aromaer som minner om grønt eple, ferske mandler og tørt høy. I vanlig vinmaking er ikke dette noe produsenten vil ha for mye av, men de som lager vin jaune, bruker acetaldehyd som en indikator på at alt er som det bør være. Etylacetat er et annet stoff som produsenten følger med på. Etylacetat lukter neglelakkfjerner og overmoden banan, og for mye etylacetat kan bety at det går den gale veien, med fare for å ende opp med eddik. Derfor blir fatene som ikke utvikler seg som de skal, tappet før vinen har blitt lagret ferdig. Den kan heller ikke bli merket som vin jaune.

Etter endt lagring har en god del av vannet i vinen fordampet. Smaken og store deler av alkoholen blir igjen, og vinene ender opp på 14–16 prosent alkohol. Vin jaune blir alltid tappet på en spesiell og tradisjonell flaske som heter clavelin. Den rommer 62 centiliter vin. Visstnok det som er igjen av én liter vin etter den lange lagringen på fat. Det er kombinasjonen av slør, oksidasjon, fordamping og utvikling som gjør underverket med vin jaune, men det kan også gå fryktelig galt.

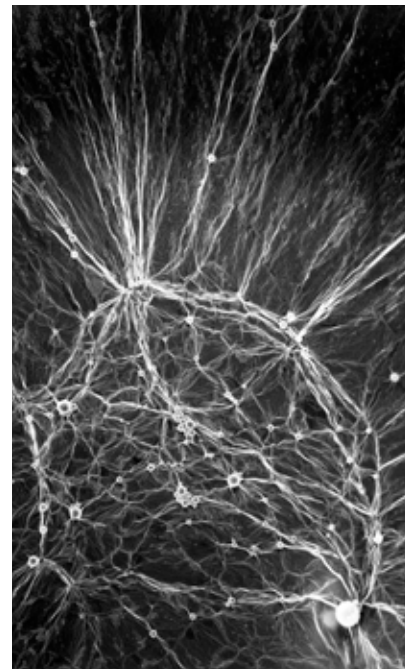


FOTO: GETTY IMAGES

Vin jaune lagres minst 60 måneder under en hinne, en grålig snerk, av gjær. Dette heter voile på fransk eller slør på norsk.

## Med eller uten slør

Juras særegne tradisjon med lagring av vin under et lag av gjær kalles sous voile.

Det gir ikke bare vin jaune, men også et stort spekter av tørre hvitviner som har alt fra et lite innslag av nøtter og krydder, til nesten fullvoksen vin jaune-karakter. Når produsentene må avbryte lagringen av det som skal bli vin jaune, kan de velge å enten tappe den som den er, eller blande den med vin som ikke har blitt lagret under slør, kalt ouillé.

Både blandingsforhold og alder på vinen som har ligget under slør, har mye å si for hvor intenst preget av oksidasjon og slør den blir. Den vanligste er en blanding av chardonnay uten slør og savagnin med slør. Fordi Savagnin er den eneste druetyperen tillatt til vin jaune, er mesteparten av vinen under slør basert på Savagnin, men noen produsenter lar også Chardonnay ligge under slør. Likevel er det en oppfatning blant mange produsenter i Jura at det er vanskelig å danne slør på annet enn Savagnin.

### Sherry – den spanske slørvinen

Fino, manzanilla og amontillado er sherry som har tydelig preg av lagring under slør, eller flor, som det heter i Spania. Palominodruen og det varme klimaet gir sherry mindre syrlighet og fruktighet enn det du finner i slørvin fra Jura. I tillegg ligger fino og manzanilla under tykkere lag av slør som beskytter mot oksidasjon.

### Mat til slørvin

De mest intense slørvinene fra Jura har konsentrasjon og friskhet nok til å

skinne gjennom måltider med smaksrik og feit mat. Aromaspennet i vinen og det oksiderte preget minner om aromaer som kan dukke opp i foretlet mat som er modnet eller tørket, eller det du kan tenke på som brun mat. En klassiker er lagret comté eller annen moden, fast og potent gulost. Pinnekjøtt, enten det er salt eller røykt, men også ribbe og annet langtidsstekt svinekjøtt med tydelig krydder som asiatisk fem-krydder og soyasaus passer.

Slørviner som er litt mindre konsentrerte og oksidative, går fint til gul og brun mat som litt mildere comté og andre faste guloster. Det meste av kylling, svin eller kalv med fløtesaus og sopp er ... topp. Du kan også prøve den til stekt eller grillt hvit fisk, boknafisk, lutefisk eller klippfisk uten tomater, kanskje med bacon, og en eller annen saus som enten involverer innkokt kjøttkraft, brunet smør eller soyasaus.

### Etikettforvirring

Lille Jura har mange vinstiler, og spesielt blant de hvite vinene er det et voldsomt spenn. Det er ikke alltid lett å vite om du står med en frisk og fruktig vin eller en med markant slørvinpreg. Noen ord på etiketten kan hjelpe deg på veien, men det er få regler for bruken av dem. Jungelen av vinstiler skjult bak ukjente ord kan skape både forvirring og frustrasjon. Produsentene er klar over utfordringen med å formidle tydelig

til kundene hva slags vin de selger og ønsker seg et regelverk, men tror ikke at dette er noe som kommer på plass med det første. Her er de vanligste ordene som kan dukke opp på etikettene:

**Sous voile:** betyr under slør. Står dette på etiketten, har sannsynligvis hele vinen ligget under slør, men vær obs på at det ikke er noe minstekrav til hvor lenge vinen skal ligge under slør, og dette påvirker stilen voldsomt.

**Ouillé:** Vin som blir lagret på fat som er toppet helt opp, kan gå under navnet ouillé. Er ikke preget av slør eller oksidasjon og kan ha ligget på både ståltank og fat. Rett og slett hvitvin som smaker slik mesteparten av all hvitvin ellers i verden smaker.

**Fruité/floral:** Vin som ikke har ligget under slør eller blitt oksidert. Samme som ouillé.

**Naturé:** Vanligvis et synonym for Savagnin, men blir av og til brukt om Savagnin uten slør, altså det samme som ouillé/fruité/floral.

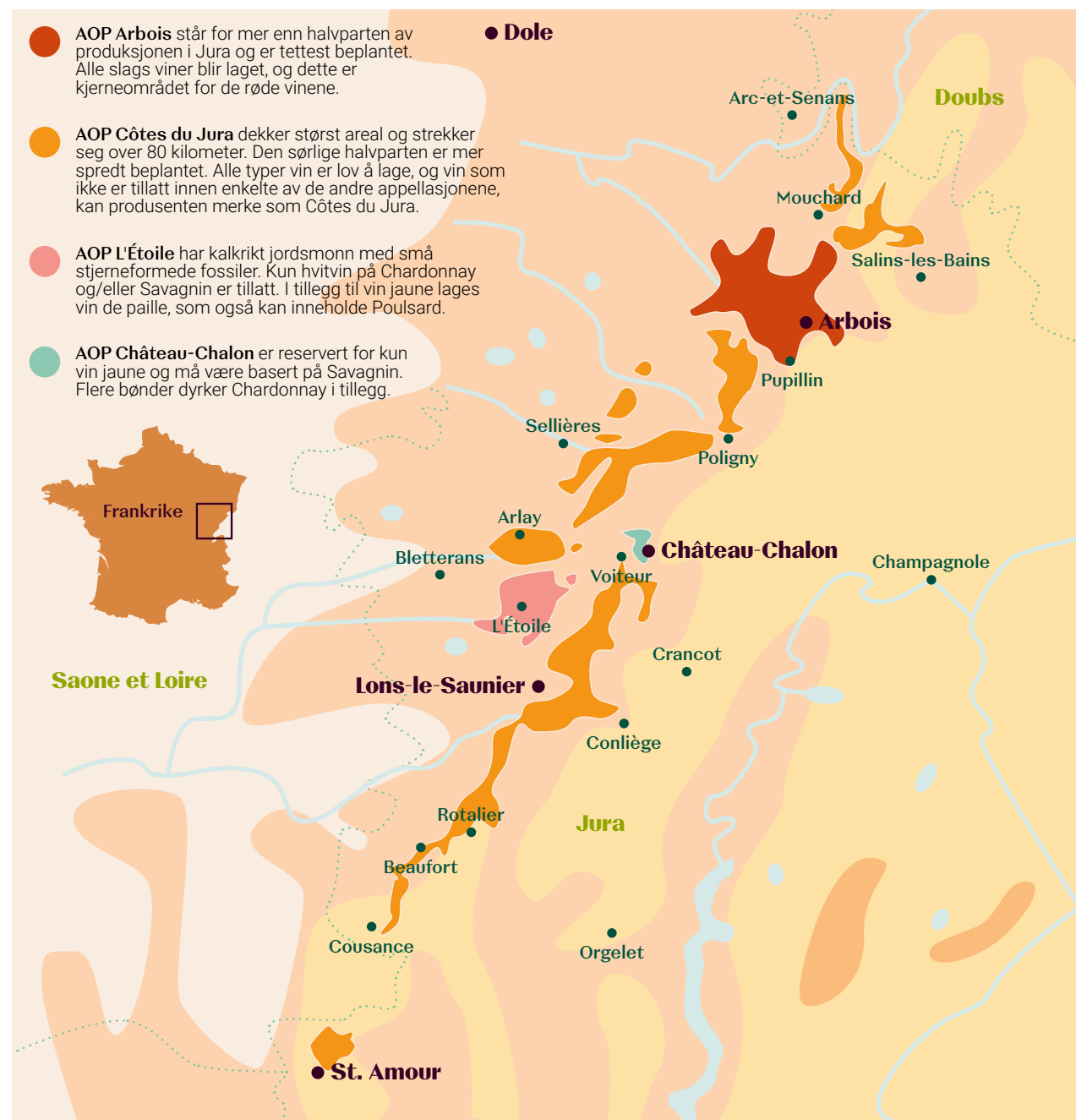
**Traditon:** På hvitvin indikerer det vin basert helt eller delvis på vin preget av slør og oksidasjon. Mange er blandinger der Savagnin har ligget under slør, mens Chardonnay står for den delen som tilfører det ferske og fruktige til vinen. Kalles også typé. Brukt om røde viner basert på en blanding av flere druetyper.





## Områdene i Jura

Selv om det er kort vei til høye fjell og slalåmbakker, ligger ikke vinmarkene høyere enn mellom 200 og 450 meter over havet.



## Andre vintyper i Jura

### AOP Crémant du Jura

Crémant du Jura kan være hvit eller rosé. Lowerket tillater alle de fem druene i ulike sammensetninger, i tillegg til Pinot Gris. Det er likevel Chardonnay og Pinot Noir som helt klart er vanligst. Druene kan stamme fra samme område som AOP Côtes du Jura og underområdene. Minstkravet for druemodning er sukker nok til minimum ni prosent potensiell alkohol. Av 150 kilo druer kan det maksimalt bli presset 100 liter most for å bevare en munnfølelse uten for mye tannin. Vinen blir, som all annen crémant, annegangsgjæret på flaske og må ligge minst ni måneder på bunnfall før omkorking. De fleste produsenter lar vinen ligge mellom 24 og 60 måneder. Rosévariantene er de som ligger kortest, og dermed får mindre av det kjeksaktige autolysepreget. Crémant du Jura har tydelig syrlighet og er kanskje den crémanten som likner mest på champagne. Over 30 prosent av vinen som blir tappet i Jura, er i dag crémant, og andelen øker. Suksessen har kanskje en bakside. Vil den økende mengden crémant fra området gjøre alle de andre vinstilene mindre synlige på markedet og etter hvert fortrenge dem?

### AOP Macvin du Jura

Jura lager en søt sterkvin som kan være hvit, rosa eller rød. Etter innhøstning blir druemosten som inneholder minst 153 gram sukker per liter, tilsatt det lokale grappaliknende brennevinet marc. Brennevinet må være basert på produsentens egne druer, lagret minst 14 måneder på fat og holde minst 52 prosent alkohol. Etter at brennevinet er tilsatt druemosten, må blandingen ligge på fat i minst 10 måneder før den blir tappet med mellom 16 og 22 prosent alkohol. Macvin kan minne om portvin. De hvite minner om pineau de charentes. Stilen kan variere en del avhengig av hvor

lenge macvin ligger på fat. De som får ligge noen år ekstra på fat, har lagt på seg litt kompleksitet som tørket frukt, balsam og krydder. Hvor mye brennevin produsenten tilsetter, gir også ulikt preg av den litt særegne aromaen fra marc. Det minner om tørt høy, te og anis.

### AOP Château-Chalon

Den lille appellasjonen Château-Chalon er ikke større enn rundt 50 hektar og er forbeholdt vin jaune. Vinen blir laget som annen vin jaune fra Jura, men har lavere avkastningskrav. Vinmarkene ligger samlet rett vest og nordvest for den lille landsbyen Château-Chalon som troner på kanten av et kalksteinsplatå, med utsikt over vinmarkene.

### Vin de paille

En søt spesialitet, selv om andre områder i Frankrike lager sine versjoner av vin de paille, som betyr stråvin fordi druene tradisjonelt ble tørket på et underlag av strå. Savagnin, Poulsard og Trousseau blir brukt i ulike sammensetninger. Druene blir høstet ganske tidlig, i motsetning til mye annen søt vin som blir laget av sent høstede druer. Druelasene blir høstet for hånd, og alle druene må være uten skade eller råte. Så blir de lagt i kasser eller hengt opp på loft med god luftsirkulasjon. Der ligger de og tørker i minst seks uker og noen ganger opp til fire måneder. Etter pressing av druene blir det maks 20 liter vin av 100 kilo druer. Vinen blir lagret i minst tre år, der minst 18 måneder må være på fat. Vin de paille er søtlige til søte med sammensatt aroma og høy friskhet. Enkelte produsenter lager vin, bevisst eller tilfeldig, som ikke oppnår minstkravet på 14 prosent alkohol. Årsaken er oftest at druemosten er for rik på sukker slik at gjæren sliter med å gjære helt opp til 14 prosent. Disse vinene blir tappet som vin de France.

## Ost fra Jura

I likhet med fransk vin har mange franske oster en beskyttet geografisk benevning (AOP).

### Comté AOP

Comté er en modnet halvfast gulost uten hull. Kuene beiter ute på sommerhalvåret og får høy, ikke silo- eller kraftfôr, på vinteren. Råmelken er ikke pasteurisert, og de nesten 50 kilo tunge ostehjulene ligger til modning i minst fire måneder før salg. Comté selges etter 4, 8, 12 eller 24 måneder. Ung comté smaker litt fruktig sammen med en dyp aroma av kokt melk og hint av kløver, høy og urter. Med alder og utvikling får den en finkornet konsistens og noe som minner om valnøtt, lær, kokt potet og kaffe.

### Morbier AOP

Halvfast kittmodnet ost basert på upasteurisert kumelk, har et karakteristisk sjikt av aske i midten. Asken tilfører ikke smak, men ble opprinnelig strødd som et skille mellom ostemasse fra morgen- og kveldsmelkingen. Melkesyrebakterier tilsatt melken, og vasking med bakteriekultur gir en litt syrlig smak sammen med aroma som spenner fra yoghurt, tørkede urter, ferske nøtter til noe som minner om stall og sure sokker. Navnet stammer fra landsbyen Morbier.

### Mont d'Or AOP

Myk kittmodnet kumelksost modnet og solgt i en rundt eske av granspon. Beite og ysting må finne sted minst 700 meter over havet. Ystingen er begrenset til perioden mellom 15. august og 15. mars, og salget i perioden fra 10. september til 10. mai. Mont d'Or kan du spise med skje, og den blir mer flytende nå den er skikkelig moden. Ostekjennere gleder seg til vinteren da de kan varme en hel ost i ovnen, før de enten dypper brød i den eller heller den over kokte poteter. Smaken er mildere enn lukten og har en dyp og sødmefull melkesmak, med pikant hint av urter, røyk og nøtter.



# Bobler med stil

Å forenkle er ofte vanskelig og alltid litt unøyaktig. Allikevel kan det være lurt å gjøre noen grovinndelinger for å få system i noe som kan virke uoversiktlig. Slik som utvalget av musserende vin på Vinmonopolet.

TEKST: ANNE ENNGRAV, FAGANSVARLIG MAT OG DRIKKE FOTO: TOMMY ANDRESEN

## Autolysepreget, utviklet og sammensatt

Noen musserende viner har mange detaljer og fokuserte nyanser. Autolyse gir kremet munnfølelse og aromaer av nøtter, gjærbakst, krydder og rå sopp.



## Fruktig, fersk og aromatisk

I noen musserende viner er det fruktigheten som er tydeligst. Der er det like mye druen som vinmakingen som har satt sitt preg på vinen.

## Stramt, slankt og sitrusaktig

Noen musserende viner er stramme og friske, uten så mange forskjellige aromaer. De lukter mest av det som minner om sitrusfrukter, grønne epler og stein eller sjø.



# Perler til svin og annen mat

Musserende vin kan være så mangt. Denne gangen skal vi ta for oss forskjeller i smak og stil, og hva slags mat som passer godt til. Teknikk, prosesser og geografi kan vi snakke om en annen gang.

Musserende vin er en vin som bobler når du får den i glasset. Utover boblene kan vinene variere like mye som stille vin. Tenk bare, det finnes hvite, rosé og til og med røde musserende viner. De kan være alt fra knusktørre til søte, og de kan komme fra hele verdens vinområder. Alle druetyper kan brukes, og prisene varierer fra de rimeligste til de aller mest kostbare.

Akkurat som med all annen vin vil ulike egenskaper i vinen være avgjørende for hva den best kan brukes til. På de neste sidene gir vi deg noen nøkler til å sortere i mengden av bobler. Hvilke egenskaper er spesielt matvennlige? Vi har sortert ut tre stilretninger innenfor musserende vin, og vår sprudlende polkock Andreas Ingul har laget mat som passer ekstra godt til disse stilene. Forhåpentligvis blir du litt sikrere på hvilken musserende vin du skal velge til vårens festretter etter å ha lest denne artikkelen.



## Tips!

Spør gjerne de flinke folkene våre om hjelp til å finne viner i de aktuelle stilene!

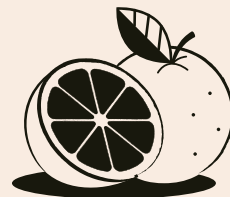
## ... Og mye mer

Vi ser av salgstallene våre at alle drikker med bobler blir stadig mer populære – enten det er snakk om øl, sider, perlede, alkoholfri eller musserende viner.

I denne artikkelen har vi sett nærmere på tre stilretninger av musserende vin som vi har hatt gode erfaringer med i matkombinasjoner. Den oppmerksomme leseren vil kanskje stusse over at vi ikke snakker om cava og prosecco som vi har mye av i utvalget vårt. Det vil ikke si at disse vinene ikke kan brukes til mat. En vin du liker, vil alltid ha en plass også på matbordet, men i denne omgang har vi bare sett nærmere på viner vi mener er ekstra matvennlige.

## Stramt, slankt og sitrusaktig

Ofte blir druene til musserende vin høstet tidlig for å sikre høy syrlighet i vinen.



Det vil også gjøre vinen mindre aromatisk. Aromaer som minner om sitron, lime og andre sitrusfrukter, eller grønne epler og urt er typiske for denne slanke og stramme stilen. Også de aroma-assosiasjonene som handler om mineralriket som stein, flint eller sjø passer inn i denne gruppen. Mange crémanter og en del champagner passer til slike beskrivelser, men også musserende viner fra andre steder i verden som er laget etter oppskrift fra champagne, for eksempel i italienske Franciacorta og i Sør-Afrika.

Bruk dem gjerne til mat som heller ikke er veldig aromatisk, men som har godt av en ekstra syresnert. Rekesmørbrød og andre delikate skalldyr er typiske bruksområder, men også sushi eller andre grønne, ferske matretter blir enda bedre med en slank og syrlig musserende vin til.

## Fruktig, fersk og aromatisk

I noen musserende viner er det fruktigheten som er tydeligst. De er gjerne laget på druer som har en del aroma, og det er like mye druene som vinmakingen som har satt sitt preg på vinen – til forskjell fra de fleste andre musserende.

Aromaer av moden frukt som mango, aprikos og modent eple eller blomster og appelsinskall er typiske. Disse vinene er ofte laget på aromatiske druetyper som Riesling, Sauvignon Blanc eller Grüner Veltliner og minner om de stille vinene laget med de samme druene. Også de fleste roséboblene passer inn i denne fruktige kategorien med aromaer som minner om røde bær og kanskje litt urt.

Fruktige bobler kan brukes til aromatisk mat som thairetter. De passer også til umamirik mat som det er naturlig å

servere et fruktig tilbehør til. Laks eller annen fet fisk og grillmat er eksempler på gode bruksområder for fruktige bobler.



## Autolysepreget, utviklet og sammensatt

Noen musserende viner har mange detaljer og fokuserte nyanser. For å beskrive disse vinene kommer vi ikke utenom det litt mystiske begrepet autolyse. Ordet har gresk opprinnelse og betyr selvedstruering, men det er i denne sammenhengen positivt ladet.



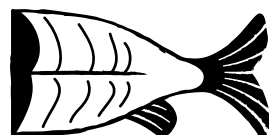
Autolyse er navnet på en rekke kjemiske reaksjoner som skjer i den ferdige vinen når den blir lagret over lang tid sammen med de døde gjærrestene. Disse prosessene forandrer aroma og munnfølelse i vinen, og resultatet blir ofte en kremete brus og aromaer av toast, nøtter, gjærbakst og rå sopp. Hvis vinen har fått ekstra lang lagring og gjerne litt kontrollert tilgang på oksygen underveis i produksjonen, kan det vise seg som enda flere nyanser av tørket sopp, ristede nøtter, karri og lønnesirup. Dette er kvaliteteter som koster litt ekstra, og de aller

fleste vinene i denne stilen kommer fra Champagne. Se gjerne etter ord som solera, perpetuelle eller reserve på etiketten for å komme på sporet av disse vinene.

Dette er flotte viner å bruke til mat. Gjerne den typen mat som smaker mye, og som har gjennomgått en eller annen form for lagring, som spekeskinker og lagrede oster. Smaksintensiv skalldyr som krabbe og blåskjell er en lett match for disse vinene. Prøv dem gjerne til mat med stekeskorpe, som grillet kylling eller stekt fisk, eller en smaksrik consommé av kjøtt eller sopp.



**Andreas Ingul** er både kokk og vinmonopolekspeditor. Han deler raust av kunnskapen sin om mat og vin både på interne kurs på Polet og til kundene våre – her i Vinbladet og i butikken på Bekkestua. Denne gangen har han laget tre retter som passer sammen med hver sin stil av musserende vin.



## Lettgravet kveite med råreker, agurk og dill

Til 4 personer

Retten kan gjerne serveres som en forrett eller legges opp på et større fat til en buffet.

- 400 g kveitefilet
- 100 g råreker, rensset for hode og skall
- 1 dl ekstra jomfru olivenolje
- 1 sitron
- ½ fennikel, høvlet i tynne skiver på en mandolin
- ½ agurk, uten skall og kjerner, delt på langs og snittet på skrå
- 1 håndfull dill, finhakket
- 2 sjalottløk finhakket
- 1 liten håndfull karse
- 1 liten bit pepperrot
- 5 reddiker, høvlet på mandolin og lagt i kaldt vann
- 2 ts sukker
- salt
- olivenolje

Grav gjerne kveiten dagen før, men det holder med 3–4 timer. Bland 2 ts sukker med 1,5 ts salt og strø utover kveitefileten. Strø over finhakket dill. Pakk fisken inn i plast med sukker/saltblanding og sett i en beholder med press over for hurtigere graving.

Pakk ut kveiten når den er ferdig gravet. Tørk av med papir, skjær i tynne skiver og legg utover tallerkenen. Bland råreker med gressløk, sjalottløk, olivenolje, saften av en sitron og revet skall av en sitron til en vinaigrette. La den stå minst en halvtime før du har den over kveiten. Legg så opp agurkskiver, høvlet reddik, karse og dill. Avslutt med å rive over fersk pepperrot og eventuelt et saltdryss om du ønsker.

### DRIKKETIPS

#### Stramt, slankt og sitrusaktig

Dette er en myk rett med mild fiske-smak og mye umami fra både fisken og rekene. Umami-tørker ut det som finnes av frukt i vinen, og det kan være en grunn til å ikke velge en vin der fruktigheten er det viktigste. Rene skalldyr- og fiskearomaer trenger ikke mye fruktighet, men smaker bedre med ikke-aromatiske viner. Retten er dempet og tander og trenger en vin som støtter – ikke konkurrerer eller roter det til. Det er en del olje i retten, og råvarene er glatte og myke. Boblene gir derfor en fin kontrast og en ekstra struktur til retten.

En stram og slank musserende vin endrer seg ikke mye sammen med maten, og maten blir ikke overdøvet av vinen.

Alle ferske og slanke viner av god kvalitet og laget på tradisjonell metode er gode valg. Velg gjerne en champagne, crémant eller franciacorta.





## Lun vårsalat med potet og asparges

Til 4 personer

- 400 g amandinepotet eller nypotet
- 2 bunter grønn asparges
- 200 g vasket spinat
- 200 g rogn (gjærne miks av rogn fra laks, sild, rognkjeks eller sik)
- 100 g västerbottenost, smuldret med fingrene
- 2 sjalottløk, finhakket
- 3 vårløk, finsnittet
- 20 g fersk estragon
- 20 g fersk bladpersille
- 300 g crème fraîche
- 4 egg
- 1 sitron
- 2 skiver rugbrød, kuttet i små terninger
- 1 potte kjørvel, dill eller mikrogrønt
- 50 g smør
- olivenolje
- salt og pepper
- vann til koking

Knekk av endene på aspargesen og kok opp 2 l vann med 2 ss salt. Kok potetene møre ca. 13 minutter, før du har i aspargesene og koker dem ca. 2 min. Ta ut asparges og potet med en hullsleiv, og kjøøl dem ned i isvann. Ta av 50 g av spinaten og forvell den i kokevannet ca. ½ minutt. Skyll den kokte spinaten og press ut så mye vann du klarer. Kjør så crème fraîche, estragon, persille, kokt spinat, saften av ½ sitron og 1 ts salt i

en blender til blandingen blir helt grønn. Press urtekremen gjennom en finmaske til den blir helt finkornet. Kjøøl ned minst 1 time før du pisker den luftig med en ballongvisp rett før servering.

Sett ovnen på 175 grader og ha rugbrødet i en liten form. Hell over 2 ss olivenolje og gi den et dryss med havsalt før den stekes sprø i ovnen ca. 10–15 min. Når brødkrutongene er nedkjølt, skal de knuses til smuler i en blender (eller ha dem i en pose og bank med en gryte). Bland sammen rogn, og legg den eventuelt i en sil om det er mye væske. Kok eggene mellom 7 og 7 ½ minutt og kjøøl dem ned i isvann.

Alt dette kan du gjerne forberede dagen før servering. Før servering begynner du med å smelte smør og olivenolje i en stor stekepanne. Ha i potene og stek 1–2 minutter til de blir varme før du har i sjalottløk og asparges og steker videre i 1 minutt. Vend til slutt inn spinat og vårløk og smak til med sitronsaft, salt og pepper. Legg opp på et stort fat eller i porsjoner. Begynn med den varme salaten, og bygg videre med den piskede urtekremen, rogn, ost og rugsmuler. Del eggene i to og legg på toppen. Topp gjerne med urter.

### DRIKKETIPS

## Fruktig, fersk og aromatisk

I denne retten er det mye som skjer. Det er en rett med mange konsistenser. Litt fett, litt glatt, en del krønsj og rogn som popper. Til alt dette har bobler i vinen en rensende og forfriskende effekt. De grønne smakene fra estragon, spinat, dill og asparges og det jordlige fra potetene er godt sammen med den ferske frukten i vinen. Osten er ganske salt, og til det blir det fruktige i vinen en uimotståelig kontrast.

Syrlighet i vinen er essensielt for å gi liv til retten, og sammen-setningen av de dype smakene fra ost, potet og rogn sammen med de grønne aromaene fra asparges, spinat og estragon bindes fint sammen med det fruktige i vinen.

God tysk sekt laget på Riesling eller musserende fra Østerrike laget med Grüner Veltliner er gode valg. En fruktig rosé musserende passer også inn i denne profilen





## Paté de campagne med toast, cornichons og salat

Til 1 brødform på ca. 2 liter, ca. 10–12 porsjoner

Retten kan gjerne serveres hel på et koldtbord, som porsjoner til lunsj eller som en forrett. Server gjerne med ristet brød, en god sennep, litt bitter salat og syltede grønnsaker.

- 2 andelår, utbeinet og grovhakket
- 5–600 g svinenakke, grovhakket
- 125 g lettsaltet sideflesk, ternet
- 80 g kyllinglever, grovhakket
- 1 liten gul løk, finhakket
- 1 sjalottløk, finhakket
- 2 ss finhakket persille
- 0,5 dl cognac
- 2,5 ts salt
- 2 fedd hvitløk, finhakket
- 60 g fløte
- 20 g brødsmuler
- 1/8 ts nitritsalt (kan sløyfes)
- 1 egg
- 200 g skivet bacon
- 85 g pistasjnøtter uten skall
- 80 g tørket kirsebær/tranebær
- 1/2 ts malt muskat
- 1/2 ts malt nellik
- 1/2 ts malt ingefær
- 1/2 ts malt cayenne
- 1 ts malt pepper

Bland krydder, kjøtt, cognac, løk, persille, hvitløk, salt og eventuelt nitrittsalt. Dekk og mariner i minst 1–2 timer, gjerne over natten. Kvern alt grovt med en kjøttkvern. Bland egg, fløte og brødsmuler i en bolle.

Bland kjøttfarsen og fløteblandingen med med kirsebær/tranebær og pistasjnøtter til en jevn masse, men ikke jobb så mye med deigen at den binder seg for mye.

Dekk en brødform med baconskiver og la endene henge over kantene. Topp opp formen med farsen og brett baconet over toppen slik at pateen dekkes av bacon og får en jevn overflate. Slå gjerne formen mot benken noen ganger for å få ut luftbobler, og dekk den med aluminiumsfolie.

Stek pateen på 175 grader i halvannen til to timer i vannbad til den får en kjernetemperatur på 65 grader.

Ta ut pateen og ta av folien. Kjøøl den ned i romtemperatur før folien legges over igjen. Sett den kjølig med noe tungt over (noen melkekartonger eller lodd) med et jevnt press på toppen i minst 12 timer.

Før servering varmer du pateen forsiktig i vannbad til den slipper formen og kan veltes over på et fat.

### DRIKKETIPS

## Autolysepreget, utviklet og sammensatt

Retten består av mange forskjellige aromaer og grunnsmaker. Alle grunnsmakene er representert. Her er det sødme i og syre i vinaigretten, bitterhet fra salaten og salt fra pateen. Baconsmaken er tydelig, men også krydder, sennepsfrø, nøtter og cornichons gir tydelige aromaer. Det er en sammensatt og balansert rett med mye smak, og en nesten klebrig munnfølelse i pateen.

Dette er en champagnerett. Jo mer atolysepreg desto bedre. Spesielt lager den sprø toasten en perfekt bro til autolysearomaer i vinen. Aller best passer viner som er lagret en stund, eller der det er blandet inn en solid dose med reservevin som gir den ferdige vinen et tydelig lagringsspreg. De lagrede og «brune» aromaene er godt til de «brune» aromaene fra bacon og krydder. Vinen trenger også en del konsentrasjon for at den ikke skal bli overdøvet av maten, og syrlighet og bobler i vinen spiller en viktig rolle til det fete og myke i maten.

Det er ikke så mange andre steder enn i Champagne du vil finne kombinasjonen av syre, konsentrasjon, utvikling og autolyse. Å finne den sammensatte og utviklede stilen er litt som en skattejakt. Ord som nøtter, brioche eller tørket sopp i smaksbeskrivelsen er gode indikasjoner på at du er på rett vei.





BEGGE FOTO: GETTY IMAGES

## Hvilken drue er jeg?

1. Jeg er nok den mest kjente mutasjonen av Pinot Noir.
2. I Savoie og Valais går jeg under navnet Malvoise.
3. Jeg er verken blå eller grønn. Mer rosa, og en av få hvitvinsdruer det kan lages rosévin av.
4. Jeg pleide faktisk å vokse side om side med Pinot Noir i Bourgogne.
5. Jeg har gjort stor suksess som folkevin i både USA og Argentina.
6. Høyere kvalitet på vinene finner du nok i Alto Adige og Friuli.
7. Tyskerne kaller meg Grauburgunder.
8. Jeg kan lage hvitviner med mer fylde enn mange andre, og med aroma av både krydder og blomster.
9. I Alsace er jeg den mest plantede druen.
10. Tidligere hadde jeg et fornavn som gjorde meg søt som en ungarer.
11. Jeg er en av de fire druene som kan brukes til Grand Cru-vin i Alsace. De andre er Riesling, Muscat og Gewürztraminer.
12. Jeg er god til svin, og litt gris selv også.
13. Stokk om på disse, så har du meg: **STOR PING!**

Svar: Pinot Gris

# SANSELEG SAMTALE

Blome, eple, sitron, asparges, lakris, lær og stein. Ikkje noko av dette finst i vin. Men der finst aromaer som liknar.

TEKST HÅKON SKURTVEIT, FAGANSVARLEG SENSORISK PRØVEINSTANS FOTO TOMMY ANDRESEN





Om det vi ikkje kan snakke, må vi teie stille, slo filosofen Ludvig Wittgenstein fast. Likevel skravar vi i veg om saker der språket slett ikkje strekk til. Det er jo hyggjeleg å preikast. Samtale over eit glas er langt frå noko nytt, og kontakten oss imellom er viktigare enn kvaliteten på innhaldet i glaset.

Likevel. Nokre av oss klarer ikkje å la vere å diskutere det som er i glaset. Vi utvekslar oppfatningar om tekstur, smak og aroma. Slik deler vi ei sanseoppleving som stimulerer både kroppen og intellektet, og kanskje også noko djupare som psykologar og teologar famlar etter språk for.

Denne artikkelen handlar om å kommunisere sanseintrykk frå varer du finn i Vinmonopolets hyller. Særleg om aroma, fordi eg meiner aroma er både viktigast og vanskelegast. Dette er skrive for deg som generelt er nysgjerrig på språk, og som kanskje også liker å snakke med andre (eller med deg sjølv) om kva du sansar. Håpet, eller snarare *draumen*, er at lesinga fører til at du blir meir sjølvtrygg i ditt eige språk, og slik kan gle deg meir over eigne sanseintrykk.

### Fagspråk om sensorikk

Når vi som profesjonelle snakkar oss imellom om sanselege kvalitetar i produkta til Vinmonopolet, må vi definere orda vi bruker. Vi treng mange nok ord til at vi kan diskutere relevante eigen-

skapar ved produkta nokså detaljert. Eigenskapane kan delast i fire grupper: **utsjånad** (djupn, fargenyansar og klar/uklar), **aroma** (både lukt inn nasen og retronasal aroma frå munnen), **grunnsmakar** (surt, søtt, bittert, salt og umami), og **munnkjensle** (snerp, brus, varme, viskositet med meir).

### Assosiasjon til felles referansar

Synsintrykk kan formidlast nokså presist på norsk. Om eg seier *mørk blågrå* til deg, ser du det same som meg: ein djup gråfarge med blåskjer. Men om eg i tillegg bruker ein assosiasjon og seier *slik himmelen ser ut rett før torevêr*, er vi truleg endå meir sams. Når vi snakkar om aroma, er det enten ved å bruke assosiasjonar (lær, blommar, eple, banan) eller ved å forklare aroma ved å vise til sjølve stoffet (diacetyl, eddiksyre, røykt malt).

Her passar det også å minne om at vi i vår armod bruker ordet **smak** om tre ulike greier:

1. grunnsmakssansen som sit på tunga,
2. smak i tydinga alle inntrykk frå det vi drikk eller et (dette smakte kjempegodt),
3. den subjektive preferansen vi har for noko (sær musikksmak, smakfullt interiør, usmakeleg kommentar).

### Heile språket med i leiken

Det definerte fagspråket vi bruker på jobb, passar ikkje like godt i alle samanhengar. Når vi skal hjelpe deg som kunde i butikken, kan metaforar

vere til hjelp. Musikkfolk kan til dømes snakke om bass og diskant i staden for jordlege og blomeaktige aromaer. Sjølv om metaforane like gjerne kan ende med å forvirre som å oppklare, er det gøy å prøve. Tendensen til å leike med språket må vel vere noko evolusjonen har utvikla for at vi skal kunne overføre sakleg informasjon samstundes som vi knyter lattermilde sosiale band. Lite er meir effektivt enn læring gjennom leik. Og når du som kunde møter oss på Vinmonopolet, kan du trygt bruke akkurat dei orda du vil. Det er ein del av fagekspertisen vår å finne ut kva du *eigentleg* meiner, og kva du liker eller ikkje liker. Målet vårt er at du skal vere nøgd og glad, både med handleopplevinga, og når du opnar flaska og smakar.

### Stammespråk for den store flokken

*Meganice, sjukt fresh hipsterjuice med småfunky nase.* Dette er ei kort og grei skildring frå ein vinblogg, som eg kan forstå når eg veit at det handlar om ein raudvin frå franske Loire, laga av drue-typen Gamay, utan tilsetning av sulfitt. Det *sjukt freshe* kan komme av kjølig vekstsesong som gjev syrlegare smak, eller også litt meir eddiksyre enn normalt. Det *funky* kan vere ein eller annan dyrisk aroma som gjerne dukkar opp i naturvinar når naturen har fått eit overtak. *Meganice* er ei positiv kvalitetsvurdering. Språkføringa er resultatet av sju-åtte tiår med



amerikansk (populær)kultur som er så uslåeleg mangfaldig at vi alle finn noko der som er verd å elske og ape etter.

På nettsida vår og på hyllekanten i butikkane vil du om denne vinen kunne lese noko slikt som: *middels djup, blåraud. Aroma prega av raude bær og urter, hint av skinke og eddik. Saftig munnkjensle. Fylde 7 Friskleik 9 Garvestoff 7.*

Tala viser til klokke-diagramma våre som går frå 1 til 12. Spør du ein av ekspertane våre om korleis han egentleg smakar, får du truleg ei nærmare forklaring på ein måte du forstår. Men der er alltid ei grense for kor nærme vi kan komme utan å opne flaska.

### Faghandel utan meirsal

På nettsida og andre skrifter frå Vinmonopolet prøver vi å gje ei objektiv og relevant skildring av aroma og munnkjensle. Vi bruker nøktern norsk utan for mange framandord eller spesialuttrykk. Eigenskapar som kan kvantifiserast, bruker vi klokke-diagram til å vise. Friskleik klokka 9 kan nokon tolke som at smaken tek til å bli *sjukt fresh* – medan vi har definert det som at den syrlege smaken tek til å bli *ein sentral del av produktets struktur*. Meganice har vi ikkje noko språk for, av tre grunnar: For det første er Vinmonopolet til for å avgrense alkoholskadar. Difor driv vi ikkje med meirsal. For det andre skal vi likebehandle varer og leverandørar, og ikkje løfte fram enkeltprodukt. For det tredje prøver vi å halde språket nærmare moderne norsk enn amerikansk hipsterlingo – i alle fall i skrift.

### Produktet, formidlinga og bodbringaren

Mykje stoff om vin er blitt skrive i eit høgtideleg, oppstylta språk som kan gje inntrykk av at det krav heilt spesielle innsikter for verkeleg å forstå og nytte vin.

Men vinspråket endrar seg. Yngre norske vinskribentar har ein tendens til å dra inn humor, munnleg språk, subjektive metaforar og kjensler i språket. Ikkje minst tek kvinner spalteplass utan ambisjon om å kopiere språket til dei gamle mennene.

Ølfolket sitt språk er svært ofte prega av kjekkaseri og støyande humor, fullt av ordspel. Det gjeld også for produsentane. Berre ta ein kikk på etikettane i ølhylla. Kjem denne trenden også frå USA? Det var i alle fall blant dei små, amerikanske bryggeria eg først møtte den uhøgtidelege stilen som viser tydeleg slektskap til teikneseriar. Tendensen til å leike med språket finn vi att hos naturvinskribentar, slik eksempelet over viser. Språket er munnleg, totalt uformelt og kan difor opplevast nært og inkluderande. Vi som skriv, har jo lyst å påverke biletet av oss sjølve òg. Når eg startar artikkelen med eit wittgeinstesitat, er det med eit lite håp om at du vil tenkje på meg som litt lærd og vidsynt, men eg veit smerteleg vel at inntrykket like godt kan vere narraktig og jålete.

### Verdifulle ord om aroma

Spør eg nokon om jordbæra var gode, er svaret gjerne «ja, søte og gode». Tilsvarende kommentar om kjøt er typisk «mørt og fint». Det handlar altså nesten alltid om grunnsmak og munnkjensle, men ikkje aroma, for der sit orda lengre inne. Det kan vere nyttig å dele aroma inn i grupper på vegen til å finne meir presise uttrykk. Her er nokre sentrale aromagrupper:

**Fruktig** seier nesten seg sjølv. Det er aroma som minner om frukt og bær. Assosiasjonen kan vere til nyplukka, sylta, tørka, mogne eller undermogne bær og frukter. Produktet som faktisk er gjæra saft av bær eller frukter, får fruktaroma frå desse, men etter fermentering treng dei ikkje likne på seg sjølve – slik vinar-

oma kan likne alt anna enn druer! Sjølve gjæringa gjev også ein god del fruktaroma i øl og i brennevin. Du vil med andre ord finne fruktig aroma i alle produktgruppene våre om du kjenner etter – i alle fall når du har språk for det!

### Ukul frukt

Nokre frukttypar har snodig nok også fått lågare status enn andre. Assosiasjon til banan og pære har nærmast blitt ukvemsord i vinverda. Det kjem truleg av at sidan åttiåra har massevis av rimeleg kvitvin blitt gjæra ved låg temperatur for å få fram tydeleg fruktaroma frå druer med låg konsentrasjon. Kaldfermenteringa produserer ester, særleg isoamylacetat som kan minne om pære og banan. Men dersom du ikkje bryr deg eller til og med har glede av å bryte med trendar, kan du frimodig kose deg med rimeleg og kaldfermentert vin til rytmer frå åtti- og nittitalet. Kanskje du rett og slett drikk framtidens hipsterjus!

**Animalsk** handlar om dyreriket.

Særleg frå fermentering og lagring av vin og øl kan det komme fram aromainnslag som kan minne om ost, kjøt/blod, spekskinke med meir. Nokre gongar gjev det animalske fine nyansar, andre gongar blir det litt meir tvilsamt.

**Vegetal** er eit ord vi bruker om aroma som minner om grønne urter og vekstar, bladverk, eller kart av frukt og bær. Nokon kallar denne aromagrappa berre grønne aromaer. Vegetale aromainnslag kan vere typisk for vin av nokre druetypar (sauvignon blanc er det beste dømet), eller når ikkje druene er fullmogne.

**Mineralsk** er aromagrappa som på sett og vis ikkje finst, men er nyttig lell. Det er den aromagrappa som det har vore mest kjekling rundt, fordi nokon meiner ho er tullete sidan stein ikkje luktar noko. Men vi finn aromagrappa relevant for å beskrive produkta våre. Difor

## Du kan stole mykje meir på luktminnet enn det du hugsar av farger.

har vi definert mineralsk som aromainntrykk som gir *assosiasjonar til mineralriket*. Vi bruker mineralsk om aroma som minner om lukta frå steinar som slår mot kvarandre, og om assosiasjonar til kalkstein eller våt stein. Mineralsk aroma i vin kjem blant anna frå fermenteringa der svovelhaldige organiske bindingar blir danna. I ein vertikal aromamodell vil mineralsk hamne på botnen saman med røyk og jord, medan dei lette, blomeaktige innslaga svevar på toppen.

**Fylde** er truleg det mest brukte ordet om kvalitet i vin. Det blir i daglegtale brukt omtrent som eit synonym til smaksrik. I Vinmonopolets klokke-diagram for fylde meiner vi opplevinga av rik og stor munnkjensle. Omgrepet er like diffust som det høyrest ut, og fortel lite om vinenens kvalitetar sidan det er så forskjellige eigenskapar som er samla saman. Mengda av alkohol, tannin, glyserol, ekstrakt/tørstoff er dei viktigaste bidraga til fylde.

### Med nasen i været

Vi skil oss frå mange andre dyreartar ved at vi går på to med nasen langt frå bakken, og ved at vi har stor hjerne. Det kan vere årsakene til at vi har relativt få gen knytte til luktreseptorar, men på den andre sida har hjernen vår reservert mykje kapasitet for å behandle luktintrykk. Blant anna kan du stole mykje meir på luktminnet enn det du hugsar av fargar. Når du tenkjer at her luktar det akkurat slik det gjorde i gangen heime hos ein barndomskompis, er det truleg rett. Og var det ein hyggeleg heim, vil inntrykket framkalle ei god kjensle, nesten uansett kva det lukta.

Kanskje hindrar eg meg sjølv i å oppleve noko viktig når eg stadig strevar med å analysere lukter for å forstå verda. I det nye året skal eg prøve å bruke luktesansen betre når eg går ute; snakke litt mindre og heller legge merke til korleis kjenslene blir påverka. Det handlar om å vere meir til stades i verda.

## Nokon har faktisk språk for aroma

Vi som snakkar norsk og andre vestlege språk, må ty til assosiasjonar for å snakke om lukt/aroma. For fargar derimot, har vi det vi kan kalle eit abstrakt språk. Fargen på bussen kallast grøn og ikkje grasaktig. Vestleg vitskap har forklarte denne mangelen med at aroma ikkje lenger er viktig for menneska. Men planeten viser seg å vere større enn Vesten.

Den britiske forskaren Asifa Majid har undersøkt språka jahai og maniq i Sørøst-Asia, og funne ut at dei har faktisk har spesialord for aroma. Orda kan til ein viss grad samanliknast med dei vi bruker for fargar. Mange

av orda kan sorterast langs ein akse mellom lukter som er tiltalende, og lukt som varslar fare. Men orda har fleire dimensjonar, slik at samanheng i nokre tilfelle må avgjere om ein aroma er positiv eller skummel.

Eit aromaord i maniq kan peike på kvaliteten ved aromaen heller enn å beskrive ei spesifikk lukt. Dermed halter parallellen til våre ord for fargar. Til dømes er ordet canjus knytt til noko som er svært tiltalende og reint, men også til lukta av frukta kulcw som er giftig for menneske. Viss bladaper har ete raust av denne frukta, blir lukta av dei òg canjus, som no signaliser-

er fare. Aper som lukter canjus er ikkje brukbar menneskemat.

Aroma/lukt har ein sentral plass både i kvardagslivet og i det spirituelle livet hos desse folkegruppene. Samstundes bruker dei godlukt sosialt, slik også vi bruker parfyme.

Forskaren Majid peikar på at sidan språka våre er så mangelfulle når det kjem til aroma, kan det også vere årsak til mangelfulle teoriar, om korleis vi menneske oppfattar aroma. Det kan hende måten vi sansar aroma på, inkludert kjenslene dei vekkjer, er påverka både av orda vi bruker og av strukturen i språket vårt.

# 100-årskurven <sup>100</sup>

Dramatiske hendelser, samfunnsutviklingen og konjunktursvingninger har alltid påvirket Vinmonopolets salg gjennom historien.

TEKST JENS NORDAHL, PRESSEANSVARLIG FOTO NTB

80

← MILLIONER VARELITER PER ÅR →

60

40

20

0 millioner vareliter per år



## 1946–1948 «Fredsfylla»

Alkoholkonsumet steg eksplosivt fordi folk var i fredsrus etter 2. verdenskrig.



## 1940–1945 2. verdenskrig

Forsyningsproblemer og rasjonering var hverdagen gjennom hele krigen.



## 1967–1977 Olje og likestilling

Det moderne Velstands-Norge tok form; uteliv og alkoholbruk økte.



## 1987–1989 Jappetid

Pengene satt løst under jappetiden, og Vinmonopolets salg sprudlet tilsvarende.



## 1930–1939 De harde 30-åra

Vinmonopolets salg fulgte konjunkturutviklingen gjennom 30-tallet.

## 1949–1965 Gjenoppbygging

Nøysomhet og gjenoppbygging av landet ga stabilt lavt alkoholkonsum.

## 1978–1986 Streik

Flere polstreiker ga stengte butikker og svekket salget.

## 1997–2010 Moderniseringen

Nye pol, selvbetjening, reduserte avgifter og lengre åpningstider økte salget.

## 2011–2019 Stagnasjon

Økt reisevirksomhet favoriserte taxfree og grensehandel på bekostning av Polets salg.

## 1990–1994 Lavkonjunktur

Økonomisk nedgangstid i Norge innebærer alltid redusert salg på Vinmonopolet.



## 2020–2021 Korona

Stopp i taxfree og grensehandel og mindre uteliv løftet polsalget til historiske høyder.

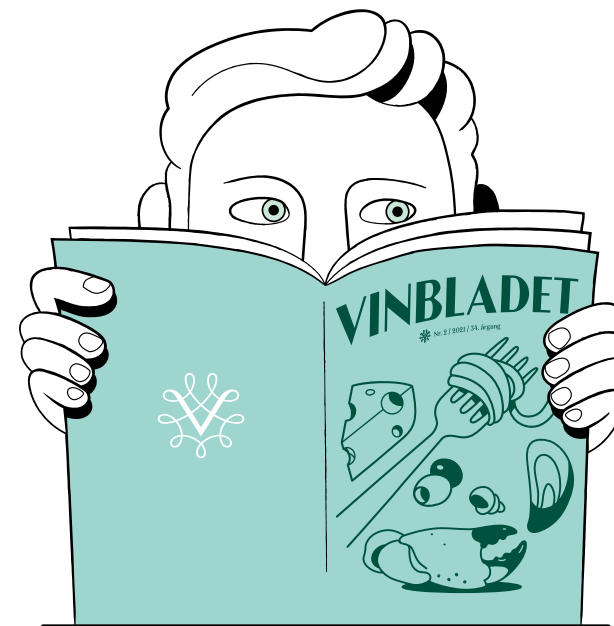


Noen kombinasjoner glemmer vi aldri. I denne serien presenterer vi noe av det som har begeistret oss – både velkjente klassikere og helt nye overraskelser.

## INDIA PALE ALE + GULROTKAKE

TEKST ANNE ENNGRAV, FAGANSVARLIG MAT OG DRIKKE FOTO TOMMY ANDRESEN

For en usannsynlig kombinasjon det er. Et bittert øl uten sødme til en søt kake med krem på. Tenk at mat og drikke fra to så forskjellige sfærer kan være så godt sammen. Bitterheten i ølet dempes sammen med kaken, og fruktigheten og det urteaktige humlepreget i ølet utfyller aromaene i kaken veldig godt. Akkurat slik en god te ville gjort.



## Bli abonnent helt gratis!

Liker du Vinbladet og har lyst til å få det gratis hjem i postkassa?

Gå inn på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no) og lag en profil i nettbutikken dersom du ikke har det fra før. Der kan du hake av for at du ønsker å motta Vinbladet.

FOTO: GETTY IMAGES



### Neste nummer av Vinbladet

Neste nummer av Vinbladet kommer i begynnelsen av juni. Der får du oppskrifter og drikketips til pasta, og du kan lese om geografis betydning for produktene i polhylla.

### VI SPØR KJEMIKEREN

## Produktautentisitet

Kan kjemien hjelpe oss å avsløre forfalskninger i vin og brennevin?

Svaret på dette kan ligge gjemt i karbon-, oksygen- og hydrogenatomene i etanolen samt i sporstoffer av strontium. Disse grunnstoffene kan gi oss informasjon om hvilket råstoff som har vært brukt, og hvor det ble dyrket.

Under fotosyntesen omdannes vann og karbondioksid til sukker i plantene. I gjæringsprosessen blir dette sukkeret brutt ned til etanol. Dette reaksjonsforløpet kan gi oss viktig informasjon når vi skal finne voksested og botanisk opprinnelse til sukkerkilden i alkoholen.

Informasjonen ligger «gjemt» i isotopfordelingen for grunnstoffene hydrogen 1 H/ 2 H, karbon 12 C/ 13 C, oksygen 16 O/ 18 O og strontium 86 Sr/ 87 Sr. For å finne fordelingen mellom de ulike isotopene i etanolen benyttes to teknikker, kjernemagnetisk resonans og massespektroskopi.

Ulike plantesorter har spesifikke fotosyntesesykluser som gir individuelle isotopfordelinger for hydrogen og karbon.

Isotopfordelingen for oksygen og hydrogen endres med avstanden fra ekvator. Ved ekvator blir konsentrasjonen av 18 O og 2 H i vinene høyere enn lenger syd og nord. Analyseresultatene blir kontrollert mot vannreferanser. Isotopfordelingen for strontium i produktet avspeiler isotopfordelingen i jorden hvor planten er dyrket.

Slike analyser kan for eksempel fastslå om en vin kommer fra Piemonte, eller om den er innblandet druer fra andre områder.



FOTO: ELLEN JOHANNE JARLI

**Trygve Brekke**, leder for produktkvalitet i Vinmonopolet

# Tenk berekraft

– bruk gjerne posen om att



A/S VINMONOPOLET