



VINBLADET

NR. 2 / 2018 / 31. ÅRGANG

Syriske smaker

Samer Dandashli fra Aleppo Bahebek deler sine beste oppskrifter.



ØL OG MAT
GOD MAT TIL LYS ALE OG
MØRK LAGER

BRENNEVIN
MED SMAK AV TID
OG STED

VI TESTER
HVOR MYE BETYR VALG
AV GLASS?

En velfungerende alkoholpolitikk

Jeg var svært fornøyd med å lese at regjeringen velger å videreføre hovedlinjene i dagens alkoholpolitikk i den nye regjeringsplattformen. I Norge har vi hatt en ansvarlig og effektiv alkoholpolitikk i generasjoner. Dette har gitt god effekt gjennom et langt lavere alkoholkonsum i Norge enn i land vi gjerne sammenligner oss med. Dermed har alkoholskadene i samfunnet vært tilsvarende lave.

Regjeringsplattformen legger også opp til en videreutvikling innen alkoholfeltet. Et av punktene er å utvide salgstidene for alkohol frem til klokken 21, både på hverdager og lørdager. Plattformen slår også fast at salgstidene på Vinmonopolet kan følge kommunalt fastsatte salgstider for alkohol. Forslaget innebærer i praksis at Vinmonopolet skal ha samme rammebetingelser som dagligvarehandelen når det kommer til salgstider. Vinmonopolet har allerede i dag differensierte åpningstider. Om ovennevnte forslag skulle bli vedtatt, vil vi fortsatt ta hensyn til lokalt handelsmønster i bestemmelsen av åpningstid på det enkelte pol. Vi vil også undersøke om økte åpningstider øker forbruket, i tråd med vårt samfunnsoppdrag.

Siden midten av 90-tallet har alkoholpolitikken vært gjenstand for en stegvis modernisering. Dette har vært viktig for å opprettholde folkelig oppslutning om den restriktive politikken; en politikk med betydelige folkehelsemessige gevinster. Utbygging av Vinmonopolets butikknett, ombygging til selvbetjente vinmonopolbutikker, avgiftsnedsettelse, innreisebutikker på flyplassene, økte innreisekvoter og gårdssalg er eksempler på alkoholpolitisk modernisering gjennomført for å øke alkoholpolitikens legitimitet de siste tjue årene.

Som en del av de langsiktige linjene i alkoholpolitikken, har Vinmonopolet utviklet seg i takt med samfunnets forventninger og behov. Hovedmålsettingen har vært å sikre vinmonopolordningen fortsatt oppslutning og legitimitet i befolkningen, slik at Vinmonopolet – gjennom ansvarlig salg og regulert tilgjengelighet – skal kunne bidra til å begrense alkoholkonsumet og skadevirkningene av alkohol.

Jeg ønsker at Vinmonopolet fortsatt skal være samfunnets viktigste virkemiddel for ansvarlig salg av alkohol over 4,7 volumprosent. Et sentralt grep for å sikre dette er å modernisere måten vi tilnærmer oss eksisterende og fremtidige kunder. Kundeorienteringen er vårt viktigste verktøy for å oppnå fremtidig støtte om vinmonopolordningen.

Ved å lytte til kundene, forstå deres ønsker og behov, følge med på handelsmønstre, og deretter tilpasse løsninger og driftskonsept etter dette, er det vårt mål at Vinmonopolets gode omdømme vil føre til økt kundelojalitet. En sterk samfunnsposisjon vil styrke vår mulighet til å oppfylle samfunnsoppdraget vårt på best mulig måte.

Hilde Britt Mellbye

Hilde Britt Mellbye
Administrerende
direktør



FOTO: ERIK THALLAUG

8

BRENNEVIN MED TRADISJON

Les noen historier om spennende brennevinstyper med preg av stedet og tradisjonen til menneskene som lager det. Noe av det mest autentiske du kan smake, er produkter fra ett enkelt fat.

12

DRIKKE TIL SYRIAS SMAKER

Samer Dandashli fra restauranten Aleppo Bahebek på Vippa i Oslo gir deg oppskrifter på noen av sine favorittretter og Petter Haugen fra Vinmonopolet på Kløfta foreslår hva som passer å drikke til.

24

FAGAVDELINGEN TESTER GLASS

Hvilken betydning har egentlig valg av glass for hvordan vinen dufter og smaker? Fagavdelingen er på saken!

LES OGSÅ:

4 Mine favoritter

5 Aktuelt

6 Øl og mat

18 Portrettet

22 Aktuelt

28 Fagprat – italiensk fjellvin

VINBLADET NR. 2/2018, 31. ÅRGANG



Utgiver:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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



Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

Redaktør: Marie Steffens

Formgiving: Dinamo

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



Fredag 2. mars lanserer vi omtrent 75 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. Du finn òg artiklar knytte til andre nyheiter i Vinbladet. Du kan lese om brennevin med historie på side 8 - 11 og om italiensk fjellvin på side 28 - 29.



ALSACE

Vin i grenseland

Aust i Frankrike ligg Alsace - eit vinområde som lagar mykje forskjellig vin. Mest kjente er kvitvinane baserte på druene Sylvaner og Riesling. For ein generasjon sidan var riesling frå Alsace dyrare enn vinane frå den tyske sida av grensa. Slik er det ikkje lenger. Alsace riesling frå dei beste vinmarkene blir merkt som grand cru. Ofte er dei rimelegare enn tilsvarende vinar frå Tyskland. Liker du tysk riesling, kan det vere verd å prøve ein frå Alsace neste gong. Vi lanserer både biodynamisk grand cru riesling og spontanfermentert sylvaner frå gamle vinplanter.



MAT OG DRIKKE

Lam-nam

Norske lam lever livet saman med søskenflokket og friskt gras under klovane. Derfor smaker norsk lam godt i munnen og samvitet mitt. Grill, steik eller kok lammekjøttet med indisk, libanesisk, fransk, norsk eller italiensk vri. Du har så mange moglegheiter, og slik er det med drikke til lam òg.

Dei fleste tenkjer nok at det er raudvin som er det einaste salig-gjerande, men kvitvin kan òg gå veldig bra. Raude og kvite vinar som har litt fatpreg og utvikling, er sikre stikk.

Klassikaren er raud rioja reserva eller gran reserva til lammesteika. Men du kan òg prøve ein kvitvin frå Jura i Frankrike eller ein chenin blanc frå Sør-Afrika.

Mellom nyheitene våre er dei raude vinane frå Madrid i Spania gode alternativ til lam. Desse vinane kjem frå vinmarker som ligg mellom seks hundre og tusen meter over havet. Det gir friske og nyanserte vinar.

NEW ZEALAND

Fruktig kvit frå Wairarapa

Heilt sør på Nordøya i New Zealand ligg området Wairarapa med underområdet Gladstone. Her starta vinproduksjonen først på 1970-talet, men har teke av sidan den gongen. Vinmarkene ligg på gamle elveleie av grus som drenerer vatnet godt. Klimaet er perfekt for druetyper Sauvignon Blanc, som du sikkert kjenner frå Sancerre. Sauvignon Blanc frå New Zealand har ei markant fruktigheit som minner om solbærblad, pasjonsfrukt og lime. Produsentane som vel å spontangjære druene, får ei meir nyansert fruktigheit som ikkje er like rett i fleisen.



FOTO: CATHERINE HERNES



BRENNEVIN

Genever

Nasjonalbrennevinet i Nederland og Belgia er smaksett med einebær og andre urter. Det nederlandske ordet for einebær, jeneverbes, er opphavet til namnet genever og ikkje byen Geneve. Du kan velje mellom jonge som minner om gin, og oude som er eit meir komplekst brennevin. Oude betyr ikkje at brennevinet er gammalt, men mange produsentar lét oude genever ligge nokre år på fat. God oude genever kan minne om ei kryssing mellom whisky og gin. Du kan blande han ut, men oude genever fortener å bli drukken ublanda òg.

NEW ZEALAND

Utfordrar frå Wairarapa

Kiwiane er fruktmeistrar. Eg snakkar altså om vinmakarar frå New Zealand. Når dei får halde på med druetypar som Pinot Noir, klarer dei å leggje på eit ekstra lag med tydeleg bringebærfruktigheit. Kanskje er det klimaet eller avstanden til europeisk tungsinnsom gjer det, ikkje veit eg. Uansett er pinot noir frå New Zealand, og spesielt frå Wairarapa, reale utfordrarar til dei langt dyrare raude burgunderane

MEIR INFORMASJON

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



ALLE FOTO: GETTY IMAGES

Spanske fristelser

Spanske viner er ofte veldig matvennlige og derfor «kjøle» lette å like, sier Marit Kalvøy Betten.

FORTALT TIL MARGRETHE SELAND, BUTIKKEN STEEN & STRØM

Marit er 53 år, nybakt bestemor og ekspeditør i butikken på Bruhagen på Averøya i Møre og Romsdal. Hun synes spansk vin er veldig anvendelig, og anbefaler det ofte til kundene sine. Marit var allerede begeistret for vin fra Rioja-området da butikken ble kategorivinner i kåringen av Årets butikk i 2015 og de ansatte fikk en tur til Barcelona, Penedès og Priorat. Da ble hun også interessert i andre spanske vinområder.

Marit synes at spanske viner ofte er veldig matvennlige og derfor «kjøle» lette å like. Du har hele spekteret – fra lettere, friske crianzaer som passer til fisk til mer lagrede viner til for eksempel lam.

FAGLIG PÅFYLL

Jeg liker å holde meg oppdatert på spansk vin ved å lese så mye som mulig. Jeg kan anbefale «Spansk vin» av Thomas Rydberg, en ny bok på dansk.

Min kollega Sara Døschler har også gitt ut en fin bok som heter «Vin til folket – Jorda rundt på 15 druer». Denne boka kan gi nybegynneren en aha-opplevelse og den som kan litt om vin fra før, får frisket opp kunnskapen sin.

INSPIRASJON

Det er viktig å smake, og når det er vinsmakinger i Molde eller Kristiansund, prøver jeg å være med på dem. Vi ansatte i butikken smaker på alle nyhetene vi får inn. Jeg synes det er viktig å prøve viner i hele prisspekteret for å bli bedre kjent med variantene som finnes. Du finner mange gode viner mellom 150 og 200 kroner. Men av og til synes jeg det er fint å skeie ut med viner til 400 – 500 kroner. Det kan ofte være kjempegodt og gi noen aha-opplevelser.

FAVORITTKOMBINASJONER

Jeg er veldig interessert i kombinasjonen mat og drikke. En av mine favoritter er vin fra Priorat, laget på druetyper Grenache. Disse vinene er veldig konsentrerte og passer for eksempel godt til sesongens langstekte lammebøg med rotgrønnsaker og potetmos. Jeg tilbereder lammebøgen ved å steke den fort i panna, og så tar jeg den i en gryte med braisererte grønnsaker til. Etterpå heller jeg på rødvin, kraft, olivenolje, krydder og hvitløk og setter hele steken i stekeovnen på 80 grader i 8 – 9 timer til kjøttet løsner fra

beina. Himmel og hav så godt det smaker! Til det klassiske påskelammet passer det godt med en litt lagret vin fra Priorat eller Rioja. Så smaksrik mat kler en smaksrik vin.

På Nordmøre er vi jo kjent for bacalao. Dette er en spesialitet som smaker like godt året rundt. Min personlige «hemmelighet» er å ha en skvett Pedro Ximénez (søt sherry) i gryta, det gjør susen! Til den serverer jeg ofte en rioja crianza, den unge fruktigheten passer bra sammen med tomat.

REISEMÅL

Det må selvsagt bli Spania! Mitt aller største ønske er å kunne dra til Rioja. Turen til Priorat og Penedès var virkelig en opplevelse. Landskapet der er så bratt og tørt at det nesten er utrolig at det i det hele tatt går an å dyrke noe der.

Barcelona er en spennende by og et godt utgangspunkt for besøk i vinområdene. Til Penedès er det bare en times togtur. Vil du besøke Priorat, kan det være greit å leie bil.



Marit Kalvøy Betten




Faglig påfyll



Priorat, Spania



visleg.no



Gjer som Karoline, vis alltid legitimasjon uoppfordra.

Vi skal lage ein reklamefilm som skal få unge mellom 18 og 25 år til å vise legitimasjon uoppfordra. Hovudrolla i denne reklamefilmen skal spelast av Karoline, som har vist legitimasjon uoppfordra på Vinmonopolet.


VIS LEG
AUDITION

 VINMONOPOLET

Lys ale og mørk lager til mat

Vinmonopolets ølektspert, Idar Sørensen, forteller at nyhetene kölsch og dobbelbukk passer til så forskjellige matretter som asparges, grove pølser og mørk sjokolade.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO GETTYIMAGES

– Lys ale er en av de mest mangfoldige ølkategoriene vi har, og spennet er stort, sier Idar. Ytterpunktene er en lett, maltpreget kölsch og en smaksrik og sterk belgisk blonde som grenser til øl i klosterstil.

Mørk lager er undergjæret, og som regel renere og tørrere i smaken. Men Idar presiserer at det er variasjoner innenfor denne kategorien også, og noen mørke lagere kan ha en del sødme.

MØRK LAGER

MØRKT, KALDGJÆRET OG GANSKE TØRT

Mørk lager har rikere og mer malt-drevet aroma- og smaksbilde enn et lyst lagerøl. Det har ofte ren smak fra mørk malt og er relativt tørt. Selv om det tradisjonelt brukes bitterhumle, ikke aromahumle i denne øltypen, er ikke dette veldig bitre øl. Det betyr bare at de ikke har mye humlearoma, forklarer Idar.

MØRK LAGER TIL MAT

Det klassiske matfølget til en mørk lager er grillet bratwurst med potetmos og søt sennep. Men det kan også smake godt sammen med lam – for eksempel en nordafrikansk lammerett eller en indisk, ikke altfor sterkt krydret rett med lam, tipser Idar. Han synes



IDAR SØRENSEN
(KATEGORISJEF ØL)

minner om at det er stor variasjon i håndverksøl, noe som også har betydning for kombinasjon med mat.

også bakkøl kan være spennende å prøve til desserten tilslørte bondepiker.

DOBBLBOKK TIL PÅSKE

Bakkøl oppsto allerede i middelalderen, i hansabyen Einbeck i Nord-Tyskland. Selv om mange av Einbecks innbyggere dyrket korn og produserte malt, var det byen som eide bryggeutstyret og hadde profesjonelle, omreisende bryggere. Byens bryggemester kvalitetskontrollerte prosessen og sertifiserte det ferdige produktet før salg eller eksport. Ølet var spesielt populært som «flytende brød» i fastetiden før jul og påske, og fremdeles lages spesiell jule- og påskebukk.

Til vårens fastetid brygger flere av Bayerns bryggerier også dobbelbukk. Dobbeltbukk har høyere alkoholinnhold enn vanlig bakkøl, typisk rundt 6 – 9 prosent, noe som var svært høyt på den tiden kategorien først oppsto. Bakkøl varierer i farge fra gyllen til nesten svart og inneholder vanligvis ganske lite humle.

BOKKØL TIL PØLSER OG SJOKOLADE

Bokkølet er tørrere enn barley wine som vi omtalte i forrige nummer av Vinbladet. Det gjør at det er enklere å koble til mat. Idar foreslår dobbeltbukk til tørt viltkjøtt, eller en tradisjonell skinkesteik med saus. Det passer også fint til veldig kraftige, grove kjøttpølser og annen typisk «bayersk mat».



Kölsch er den letteste typen lys ale som finnes og smaker best sammen med lette retter som ikke overdøver ølet – for eksempel vårens asparges. Mørk lager som bakkøl, passer fint til kraftige, grove kjøttpølser. Den sterkere dobbelbokken harmonerer godt med mørk sjokolade – som belgiske trøfler.

– Og så smaker det kjempegodt til alt av mørk sjokolade, sier Idar. Han anbefaler å prøve bakkøl til mørk sjokoladecake og belgiske sjokoladetrøfler.

LYS ALE

LYST, OVERGJÆRET OG FRUKTIG

Overgjæret øl gjæres på høyere temperaturer og var det alle brygget før man fikk mulighet til temperaturkontroll på 1900-tallet.

– Lys ale er ofte en fin inngangsport til mer avanserte øltyper for dem som vil utvide repertoaret fra pils, sier Idar. Ale er generelt kraftigere i smak, selv om de er lyse, og har gjæraromaer som du ikke finner i lager. Det gir en fruktighet som gjør at du ikke er i tvil om at du har en ale i glasset. Aromaene minner om for eksempel aprikos og honning. Ølet kan ha litt humlepreg, men er vanligvis ikke veldig bittert.

LYST ØL TIL LYS MAT

Den rike smaken og fruktigheten i lys ale passer godt sammen med ost – gjerne kraftige, faste guloster. De går også fint sammen med lyst kjøtt, for eksempel en pasta med kylling og pesto.

Øl og mat bør ha balanserte aromaer

Lett, «lys» mat som sjømat og kylling passer som regel best til øl med lyse malttoner. «Mørkere» kjøttretter og gryter kler på mørkere malttyper.

Maten bør ikke overdøve ølet eller omvendt

Et kraftig og alkoholsterkt øl overkjører en mager kyllingrett. Et lettere øl passer bedre.

Veldig fet mat trenger øl som har friskhet, fruktighet eller bitterhet

Til mat med mye fett er det godt med øl som bryter med det fete og tunge i maten. Bitterhet renser ikke opp fett, men kan gi samme effekt som friskhet og fruktighet, om du liker bittert øl.

Veldig sterk mat trenger øl som smaker mye

Den brennende følelsen av chili demper eller overdøver det meste i ølet. Derfor bør ølet ha mye maltpreg og fruktighet.

KÖLSCH, ET SLANKT ØL AV LYS MALT

Øltypen har lang tradisjon i den tyske byen Köln.

– Dette er den absolutt lyseste og letteste typen ale, forklarer Idar. Smaken minner mye om pils, med ren, lys maltkarakter og lett og behagelig humlearoma. Kölsch har lavt alkoholinnhold, rundt 4,8 prosent.

Kölsch er et beskyttet navn, og ølet kan bare brygges i Köln. Bryggerne i byen bestemte seg for å bekjempe pilsen da den kom fra Böhmen på slutten av 1800-tallet. De fortsatte å brygge sitt lokale, overgjærede øl, og pilsen ble stoppet ved byportene. Selv om kölsch er begrenset til et lite geografisk område, er øltypen kjent over hele verden, og i dag brygges øl i samme stil over hele verden.

VÅRØL TIL VÅRMAT

Bruksområdene for kölsch er mer eller mindre de samme som for pils. Ølet er så lett at det er vanskelig å overdøve maten med det. Utfordringen blir heller at maten kan ta luven av ølet, dersom den blir for smaksrik. Fisk, skaldyr, salater og lette kyllingretter smaker godt sammen med kölsch. – Som leskende «vårøl», er det også spennende å servere til vårens ferske asparges, gjerne med litt hollandaise-saus, tipser Idar.



Jakten på det fantastiske fatet



Martin Tønder Smith er produsentsjef og «fatjeger», og har besøkt mange destillerier i jakten på det ene, fantastiske fatet. Nå blir spennende og tradisjonsrike brennevin, flere av dem fra enkeltfat, tilgjengelig for alle interesserte kunder.

TEKST: MARIE STEFFENS
PORTRETTFOTO: ERIK THALLAUG

– Dette er selvsagt morsomt for «whisky-nerdene» som kan mye fra før. Men du trenger ikke kunnskap for å forstå kvaliteten i disse produktene, jeg tror den vil være intuitivt forståelig for alle som er vant til å reflektere over smak, sier Martin.

Det er ulik størrelse på partiene. I noen tilfeller er det snakk om kun ett fat, og ikke alle produktene blir tilgjengelig i alle butikker.

– Men er du interessert, kan du bestille, sier Martin.

DET HANDLER OM TRADISJON

De autentiske brennevinene forteller historien om hvorfor man gjør som man gjør – og gjerne har gjort i mange generasjoner.

– Hvis du graver litt i fortida, ser du at det er en grunn til at ting har blitt som det er blitt. For eksempel lagres whisky i sherryfat fordi det ble importert mye sherry, og det var disse fatene som var lettest å få tak i, forklarer Martin.

Han sier at det er en myte at små produsenter nødvendigvis lager bedre produkter.

– Når det gjelder brennevin, er det ofte omvendt, sier han. Store produsenter har ofte en grundigere og bedre fundert måte å jobbe med prosess på. Dette er kjempeviktig når det gjelder brennevin. Det handler om å følge rutiner.

«A SENSE OF PLACE»

Flere av produktene vi lanserer, kommer fra ett enkelt fat – såkalt «single cask». Martin forklarer at disse brennevinene viser det stedene på en spesiell måte, i en kombinasjon mellom stedet, tradisjonen og menneskene. Dette er noe annet og mer enn terroir-begrepet som brukes i vinen verden. «Sense of place» er uttrykket som ofte brukes om smaken av metode, prosess og tradisjon.

FINT FAT

Det er ikke nødvendigvis noen motsetning mellom råvarepreg og fatpreg, synes Martin. God fatlagring gir et tilleggsperspektiv til råvaren – der fatet spiller på lag, uten å overdøve de andre ingrediensene.

– Men kvaliteten i et autentisk brennevin handler ikke nødvendigvis om høy alder. Det handler mer om et bevisst valg av stil, sier Martin.

«MEDITASJONSDRIKKE»

Martin presiserer at selv om noen av produktene vi lanserer har høy pris, får du også noe spesielt for pengene.

– Enkelte produkter lages for å dekke et behov, andre for å gi deg en opplevelse. Slike produkter kalles ofte «meditasjonsdrikker». Det er produkter som deles, smakes og diskuteres mer enn de drikkes, sier Martin.



ARMAGNAC

Martin synes det er utrolig at hele verden har oppdaget cognac, mens et så fantastisk produkt som armagnac får leve helt i skyggen.

– Mens cognac er markedstilpasset for å kunne drikkes og likes av mange, er tradisjonell armagnac et veldig lite manipulert produkt, forklarer han. Spriten fylles på tønner, der den blir liggende til den er klar. Så tappes den på flaske. Det er alt!

– Cognac kan beskrives som «kunsten å blende», mens tradisjonell armagnac handler om kunsten å la det være, sier Martin.

Brut de Fût innebærer tapping ved naturlig alkoholinivå etter lagring, uten redusering med vann.

Rancio er en kvalitet i brennevin som lagres lenge i et godt fat. Oksidativ lagring gir oljet munnfølelse og aroma som minner om nøtter, ost og noe balsamisk.

Armagnac vs Cognac

I Cognac brukes dobbeldestillasjon i pot stills. Siden 1972 er denne metoden også tillatt i Armagnac, men tradisjonell armagnac produseres fremdeles ved enkeldestillasjon i et kolonneapparat.

I praksis lages cognac av nesten bare druetypen Ugni Blanc. Til armagnac brukes også Colombar, Folle Blanche og hybridene Baco.

I Cognac er de beste vinmerkene i Grand Champagne dominert av kalkrik jord, mens Bas Armagnac, det beste området i Armagnac, har veldrenert sandjord med lite kalk.

«Armagnac er et enigma av elde, rancio og edle trekryddere. En vinbonde og en destillator skaper noe spesielt sammen – i en kombinasjon av eik, tid og sted – og vi aner hvorfor man i det hele tatt begynte å destillere vin.»

– Martin Tønder Smith

VISSTE DU AT?

► Nederlendere som fraktet vin fra Frankrike, startet å destillere den for å minske volumet før transport. Elven var viktigste handelsåre, men ble kontrollert av vinhusene i Bordeaux (som ligger mellom Armagnac og havet), og skattlegging vanskeliggjorde markedstilgangen.



FOTO: GETTYIMAGES

GENEVER

Genever er nasjonalbrennevinet i både Belgia og Nederland. Siden 2008 er begrepet beskyttet av EU og genever kan bare produseres i disse landene og noen tilgrensende områder i Frankrike og Tyskland.

Tradisjonen går tilbake til Nederlands krydderhandel med Ost-India på 17- og 1800-tallet, og noen geneverhus er blant verdens eldste destillerier. Samtidig dukker nye destillatorer opp og utfordrer til å tenke nytt om råvarer og produksjonsmetoder.

Gammel eller ung

Genever lages ved at maltvin destilleres med einerbær. Maltvin er et destillat av maltet bygg, mens kornvin også kan lages av andre kornslag som rug og mais.

Under annen verdenskrig var det mangel på korn, og man gikk over til å bruke nøytralt industri-brennevin. Dette fikk navnet jonge genever,

mens begrepet oude genever betegnet genever laget på gamlemåten.

Oud betyr «gammel» men begrepet sier altså ikke noe om produktets alder. Oude genever behøver ikke være fatlagret, men kan være det. Den skal inneholde minst 15 prosent maltvin. Mens oude genever dobbeldestilleres i pot still, blir jonge genever destillert i kolonneapparat.

«Genever er et godt brennevin destillert med vekster som forteller at vi befinner oss i et litt schizofrent landskap. Rik malt og einerbærdestillat møtes – som i en vennskapelig nabofeide mellom et gindestilleri og et whiskydestilleri.»

– Martin Tønder Smith

VISSTE DU AT?

► Byen Schiedam har verdens største vindmøller. De fleste av dem ble brukt til å male korn til geneverindustrien.



FOTO: ATLE HYNNE



AKEVITT

Som nesten alle brennevinskategorier, blir også akevitt inspirert av whisky, og moderne akevitt viser en kvalitet som står på egne bein. Martin berømmer norske akevittprodusenter for å bruke fat på en god måte og å utvikle resepter for å få et destillat som egner seg for lang lagring.

– Det er ingen motsetning mellom tradisjon og utvikling, presiserer han. Utfordringer utenfra har tvunget fram fornyelse, og i dag klarer norsk akevitt begge deler. Mye av den norske akevitten holder særdeles høy kvalitet.

Single Cask akevitt

Enkeltfats-tapning av akevitt har noen helt spesielle kvaliteter. Her plukker produsenten ut sine ypperste fat. Et topp produkt kan gjerne

være dominert av fatlagringen, men du skal også kjenne akevittkrydderet. Akevitt fra enkeltfat er mer enn matdrikk. Dette er brennevin som nytes i små kvanta – og gjerne både deles og diskuteres.

«Det er ingen motsetning mellom tradisjon og utvikling. Norsk akevitt mestrer begge deler og har klart å gjøre akevitt sexy. I enkeltfats-tapninger har destillatør/blender plukket ut sine ypperste fat, mange holder særdeles høy kvalitet.»

– Martin Tønder Smith

VISSTE DU AT?

► Tradisjonelt blir norsk akevitt lagret på brukte fat fra sterkvinslagring – sherry, portvin og madeira. Men nå dukker også andre fattyper opp.

BOURBON

Martin beskriver høykvalitetsbourbon som en undervurdert brennevinskategori.

– Ofte holder de topp kvalitet, sier han. Kornblanding og ulike gjærstammer definerer stilen. Også her har produsentene gjort seg opp noen tanker om hva slags produkt man vil lage.

Mens maltwhisky lages av byggmalt, inneholder bourbon gjerne både mais, rug og hvete. Dette gir andre aromaer og en annen munnfølelse. Det mest interessante synes Martin er når det brukes en høy andel rug. – Det gir en distinkt karakter, litt som godt stekt surdeigsbrød, sier han.

Lagring

Racking-systemet er spesielt for bourbon. Lagerbygningene er høye som tårn, og fatene ligger i hyller over mange etasjer. Det er stor forskjell på temperaturen øverst og nederst, og plasseringen i lageret gir variasjoner som tydelig kan smakes.

Single Barrel bourbon tas vanligvis fra de midterste fatene der temperaturen er jevnest, det gir det mest elegante brennevinet.

«At en High-rye bourbon er produsert på en kornblanding med høy andel rug, blir tydelig i det øyeblikket du stikker nesen i glasset. Hvis ordinær bourbon er tirsdag, er high-rye bourbon fredag ettermiddag.»

– Martin Tønder Smith

VISSTE DU AT?

► Alder framheves sjelden som noe salgsmende element for bourbon.



FOTO: GETTY IMAGES



MALTWHISKY

Martin har besøkt mange whiskydestillier, og smakt mye. – Jeg har ved flere anledninger lagt merke til noe veldig fascinerende – at to fat som ligger ved siden av hverandre i samme lager kan, smake helt forskjellig, selv om fatene kommer fra samme bodega i Jerez og er fylt med samme sprit på samme dag og har ligget akkurat like lenge, forteller han.

Martin mener det er en myte at whisky nødvendigvis må lagres i mange år for å få topp kvalitet. Balansen i destillatet og fatet har vel så stor betydning som lagringstiden. Han synes ung whisky kan være fantastisk. – Men destillatet må produseres med tanke på at det skal nytes ungt, presiserer han.

«Å smake whisky fra forskjellige fat er en fantastisk opplevelse. Du kan oppleve at noen fat har kvaliteter som du ikke helt kan forklare. Single Cask whisky er et øyeblikksbilde av et godt destillat i et godt fat, fulgt opp av en flink destillatør.»

– Martin Tønder Smith

VISSTE DU AT?

► Single Cask whisky kommer fra ett enkelt fat og flasketappes som den er, uten manipulering av noe slag. Det vil si Cask Strength, altså uten redusering med vann, og uten filtrering, kuldestabilisering eller tilsetning av sukkerkulør.

Smaken av Aleppo

I hjertet sitt har Samer Dandashli duftene og smakene fra Aleppo. Han har forlatt byen, men vil formidle minnene med maten han lager.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO ERIK THALLAUG

Vi møter Samer på Aleppo Bahebek, en av matbodene på Vippa, helt ute på bryggekanalen i Oslo. Bodene er gamle containere, i ulike farger og med slitte nummer på veggene. Det røffe uttrykket passer godt til menyen – gatemat fra hele verden.

Navnet på den syriske boden betyr «Aleppo, jeg elsker deg» på arabisk. Og ikke før hadde Vippa åpnet dørene i april i fjor, før oslofolk sto i kø for å ta del i denne kjærligheten.

KOKKEMØTE

Petter Haugen kommer til Vippetangen full av forventning. I tillegg til å være butikksjef på Kløfta, er han utdannet kokk og vinkelier og har fagbrev som servitør. Han bidrar med sine kunnskaper om mat og drikke på mange områder i Vinmonopolet.

Petter tar plass ved et av de rustikke bordene midt på gulvet, der folk som kjøper mat i bodene setter seg for å spise sammen. Samer kommer med smakebiter fra Aleppos kjøkken, og Petter er ikke vond å be.

– Selv om jeg kan litt om Midtøstens matkultur, er det syriske kjøkkenet ganske ukjent for meg, innrømmer han. Selv har han en klassisk fransk opplæring, men liker alle typer mat som er godt laget.

Petter uttrykker høylytt begeistring for maten, og spesielt imponerer Samers bruk av krydder, som understreker smaken av råvarene, uten å overdøve dem. De to kokkene kommer raskt i prat om smak og råvarer og Samer forteller at Aleppo er kjent for sine krydderblandinger. Enhver syrisk kokk har noen egne krydderspesialiteter som de ikke deler med noen.

– Jeg sparer mine til jeg kanskje kan åpne en restaurant for meg selv en dag, sier han med et lurt smil.

Samer har erfaring fra ulike typer kjøkken, etter blant annet fire år som kokk i Moskva før han kom til Norge. I disse dager åpnes kafe i Interkulturelt museum på Grønland i Oslo, og Samer skal jobbe som kokk der.



SAMER DANDASHLI (30)
Kokk fra Aleppo, formidler smaken av Syria ved bruk av gode, norske råvarer.

PETTER HAUGEN (36)
Butikksjef på Vinmonopolet Kløfta, kokk, vinkelier og servitør.

ALEPPO BAHEBEK
Syrisk matbod på Vippa i Oslo.
Facebook: aleppobahebek
Instagram: @aleppobahebek

MESTRINGSGUIDEN
Ideelt AS som hjelper flyktninger med bolig og jobb. Driver Aleppo Bahebek, Injera Palace og Inshalla Catering.
Facebook: Mestringsguiden

VIPPA
Samling av matboder på Vippetangen med oppmerksomhet på bærekraft, økologiske råvarer og begrenset bruk av kjøtt.
vipa.no

SMAKEN AV HJEMLENGSEL

Samer snakker begeistret om den høye kvaliteten på de lokale, økologiske råvarene de bruker i matboden.

– Kvaliteten er viktig for å få fram den riktige, syriske smaken, sier han. Kyllingen er både økologisk og halal, og Samer tror kanskje de er alene om å servere dette i Norge.

Maten justeres ikke etter norske ganer, men lages som hjemme i Syria. Matboden er også møtested for mange av Oslos syrere.

– Når de sier at smaken minner dem om hjemme, da blir vi jo veldig glad, sier Samer. For duft og smak vekker minner og følelser, og Samer innrømmer at det også kan være vanskelig å jobbe midt i de hjemlige duftene som minner om alt han savner.

DRIKKE TIL SYRISK MAT

Selv om det produseres både øl, vin og brennevin i Syria, er det mange syrere som ikke drikker alkohol.

– Den vanligste drikken til mat er ayran (se side 16), fruktjuice eller brus, forklarer Samer.

Petter tror mange ulike typer drikke kan passe til maten Samer har laget, og at ulike egenskaper i drikken vil understreke forskjellige elementer i maten.

– Maten er svært smaksrik, men ikke så sterkt krydret, og saftige og leskende viner er definitivt å foretrekke. Selv om hvitvin er mitt førstevalg, kan du godt bruke en fruktig rødvin, sier han.

Samer bruker mye sitron i maten, og Petter anbefaler at også drikken har god friskhet.

– Unngå de mest fatpregede vinene og pass på at det er nok konsentrasjon og fylde i vinene, ellers kan de virke litt spinkle til den smaksrike maten. Du trenger ikke velge de dyreste vinene, for krydderet vil ta bort mye av de finere nyansene i vinen, sier han.



Kikerter, sitron og bladpersille gir noen av smakene i det syriske kjøkkenet. På neste side finner du oppskrifter fra Samer Dandashli (til høyre) og Petter Haugens råd om hva du kan drikke til.

Samers syriske måltid

Avhengig av om du serverer de klassiske syriske rettene som en middag eller litt kvelds-snacks, holder oppskriftene til mellom 4 og 6 personer. Sett fatene på bordet sammen med liba, pita, eller annet godt brød, og eventuelt litt hvitløksmajones.

MARINERTE KYLLINGVINGER

2 kg rå kyllingvinger

MARINADE:

2 ts koriander
2 ts paprika
1 ts spisskummen
1 ts pepper
2 ss tomatpuré
8 hvitløksfed
10 ss olje

Bland alle ingrediensene i en bolle. Kyllingvingene marineres over natta i bolle eller plastpose. Hell av marinaden og legg vingene i en ildfast form. Dekk formen med aluminiumsfolie og sett den inn i ovnen ved 180 grader. Stek i 40 minutter. Ta av folien, sett opp temperaturen til 200 grader (grill) og stek i 10 minutter til de blir fine og gyldne.

TABOULEH

En bunt persille
1/2 bunt mynte
2 tomater
1/2 isbergsalat eller 2 hjertesalat
3 ss bulgur
Saften av 2 sitroner
5 ss olivenolje
1/2 ts salt

Legg bulguren i en bolle og hell på vann til 1 cm over bulguren. La det stå i 15-20 minutter før du siler av vannet.

Finhakk persille, mynte, salat og tomat. Rett før servering blander du inn sitronsaft, olivenolje og salt.

HUMMOUS

7,5 dl kokte kikerter
2,5 dl isbiter
1,25 dl vann
3 ss sitronsaft
1 ts salt eller etter ønsket mengde
2 fedd hvitløk
2 dl tahina (sesampasta)
Litt olje
Kummen og paprikapulver

Bløtlegg kikertene i vann i 24 timer, kok dem til de er myke og avkjøl. Du kan også bruke ferdigkokte, hermetiske kikerter.

Kjør isbitene i matprosessor til de er knust og ha i kikertene. La maskinen gå mens du tilsetter vann, sitronsaft, salt, hvitløk og olivenolje. Miks alt i fem minutter før du har i tahina og miks i fem minutter til, til blandingen er jevn og glatt. Pynt med spisskummen og paprika.

Samer smører hummousen ut på en asjett og drysser over et kryss av paprikapulver og malt kummen før han heller på litt olivenolje i en ring.



Petters drikketips

De mange smårettene på Aleppo Bahebek kombinerer flere smakselementer. Når maten ikke bare har én hovedsmak, er det lettere å sette drikke til, og ulike drikker vil understreke forskjellige råvarer i maten.

Maten er krydret, men ikke chilisterk. Krydderet på kyllingvingene fremhevet kyllingsmaken. Tilbehør som hummous gir en litt jordlig

karakter, og tabouleh smaker mye av persille og sitron. Friskheten gjør at friske viner passer godt. Konsentrerte og saftige viner med smak av moden frukt og bær kan stå imot smaksrikdommen i denne maten, men vinene trenger ikke koste skjorta.

HVITVIN

Det er tryggest å velge hvitvin. Mange ulike stiler kan fungere fint på hver sin måte. Chenin Blanc fra Loire eller Sør-Afrika har aroma av søt, moden frukt uten at det er sødme i vinen. Muscadet-viner som har ligget litt på bunnfall (sur lie), har flott fylde og en nesten oljet munnfølelse som hamler fint opp med krydret mat. En saftig og leskende vin av Pinot Gris spiller på lag med både hummousen og krydderne, mens druen Grüner Veltliner harmonerer godt med tabouleh.

RØDVIN

Siden maten ikke er så chilisterk, kan det også gå fint med en rødvin. Pinot Noir fra USA har ofte mer moden frukt enn de franske variantene. Det er med på å dempe krydderne i maten. Styr unna de mest fatlagrede variantene, som vil overdøve for mye. Merlot og Barbera er to druer som gir saftige viner som passer godt til krydderet. Pass på at det er nok konsentrasjon og fylde i vinene slik at de ikke blir for spinkle til maten.

ØL ELLER SIDER

Øl og sider smaker også godt til sterk mat. Lys ale, blonde og lager eller sider med modne aromaer er leskende, fruktige og friske alternativ.

ALKOHOLFRI

Jeg vil slå et slag for ingefærøl, og vi kommer heller ikke unna de fantastiske eplemostene våre, som er veldig anvendelige til mat. Eller gjør som Samer og prøv en ayran, en blanding av lindrende yoghurt og leskende mineralvann.





Samers beste tips

- Ingrediensene vi bruker på Aleppo Bahebek, er greie å få fatt på i Norge, sier Samer. Finner du ikke det du trenger i vanlige dagligvareforretninger, kan du prøve en tyrkisk matbutikk. Syrisk kjøkken har nemlig mange ingredienser til felles med det tyrkiske.

SPRØ URTER

Til tabouleh skal urtene være finhakkede, da frigjøres de gode aromaene. Bruk den skarpeste kniven du har og la den gli over urtene så de hakkes, ikke moses. Hakk litt om gangen, i flere omganger. Da beholder du både sprøheten og fargen i urtene.

RETT KONSISTENS PÅ KIKERTRETTENE

Tørkede kikerter må bløtlegges over natta. Du kan også kjøpe ferdig kokte, hermetiske kikerter, men de inneholder mye fuktighet, og er ikke like godt egnet til alle formål. Til for eksempel kikertbollene falafel bruker Samer tørkede, utvannede kikerter som males i kjøttkvern for å få den rette konsistensen.

For å få en ekstra glatt og fluffy hummous, bruker Samer isbiter når han kjører kikerterne i foodprosessor. Holdbarheten blir også bedre når hummousen lages med is. Når hummousen bare kjøres lenge nok, blir den jevn.

Samer anbefaler å prøve hummous som dip til grønnsaker, det smaker kjemp godt!

BRØD TIL MATEN

Liba-brød serveres til alle typer syrisk mat. Det brukes også som et «verktøy» til å spise maten med. Ellers brukes skje, men ikke kniv og gaffel ved et syrisk matbord. Får du ikke tak i liba, kan du bruke pita-brød.

GRANATEPLE UTEN SØL

Skjær topp og bunn av granatepleskallet og snitt forsiktig fra topp til bunn på begge sider. Da er det enkelt å brette opp skallet og pirke ut kjernene uten at de går i stykker. Vær oppmerksom på at den sterke rødfargen i saften lett kan sette flekker.

SLIK LAGER SAMER AYRAN

Ha 4 store skjeer naturell tyrkisk yoghurt i et stort glass og rør til den er jevn. Fyll glasset med kaldt vann, gjerne med bobler, og bland godt med stavmikser. Smak til med litt salt.



1 Ayran er en forfriskende yoghurt-drikk som er populær i store deler av Midtøsten. Den smaker leskende og friskt og har en deilig, kremet munnfølelse. Ayran serveres kald og brukes både som tørstedrikk og til mat. I tillegg til salt, kan drikken også smaksettes med litt hvitløk, mynte eller sitronsaft.

2 Er det noe en kokk fra Aleppo aldri tøyser med, er det persille og granatepler! Samer sier nemlig av disse to gir selve smaken av Syria. Kikerter er en av de viktigste proteinkildene.

Smaken av Syria

PERSILLE

I syrisk kjøkken brukes mye persille. Det er den flate bladpersillen (*Petroselinum neapolitanum*) som brukes her, ikke kruspersillen. Urten brukes blant annet i salaten tabouleh, og som velsmakende dekorasjon på matrettene. Når persille finhakkes, frigjøres en eterisk olje, som gir den karakteristiske aromaen.

GRANATEPLE

Granatepler (*Punica granatum*) ble dyrket allerede i forhistorisk tid. Holdbarheten er så god at granatepler tidligere ble brukt som proviant på lange reiser.

Fruktkjøttet rundt kjernene har en søt og syrlig smak og brukes både i salater og desserter. Frukten kan også presses til juice og kokes inn til en konsentrert, sirupsaktig saus som minner litt om balsamico. I en variant av tabouleh brukes granateplekjerner istedenfor tomat.

KIKERTER

Ved siden av bulgur (kokt, tørket og knust durumhvete), er kikerter en viktig proteinkilde i Midtøsten. Det er funnet rester av en eldre, viltvoksende variant i det sørøstlige Tyrkia, og man antar derfor at kikerterne først ble dyrket nettopp i dette området.

BRØD

Liba er et flatt brød som stekes i steinovn. Brødet brukes til all slags mat, og blir også delt i små biter og frityrstekt. De sprø og velsmakende brødbitene brukes som krutonger i salat (fattoush), eller spises som snacks, for eksempel med hummous-dip.

TAHINA

Tahina er en pasta av malte, lettristede sesamfrø og olje, med nøtteaktig smak. Sesam regnes som den eldste planten dyrket for utvinning av matolje. Pastaen kan kjøpes ferdig og inngår i flere syriske retter.



FOTO: GETTY IMAGES

Aleppo

Den en gang så vakre byen heter Halab på arabisk og er en av byene i verden som har hatt lengst uavbrutt bebyggelse. Aleppo ligger nordvest i Syria, omtrent 50 kilometer fra grensa til Tyrkia.

Aleppo var tidligere handelsknutepunkt mellom Asia, Mesopotamia og Middelhavet og endepunkt på Silkeveien. Før krigen var Aleppo Syrias største by, og kjent som hele Midtøstens gastronomiske hovedstad.

Før krigen hadde Aleppo verdens største overbygde historiske markedet, omtrent 13 km langt.

Gode hjelpere

Ragnhild Settner (til venstre) er gründer og daglig leder i Mestringsguiden, Christine Pramm er prosjektleder for matbodene. Mestringsguiden er et ideelt AS som bistår flyktninger med å finne bolig og arbeid og driver Aleppo Bahebek, den eritreiske matboden Injera Palace og Inshalla Catering på Vipva. Overskudd blir ikke tatt ut, men går inn i drift og nye prosjekter.

Ragnhild forteller at jobben på Vipva fungerer som et springbrett til norsk arbeidsliv.

– I dag er Aleppo blitt et symbol på krigen i Syria. Men Syria og Aleppo er så mye mer enn krig, og menneskene derfra er mye mer enn bare flyktninger, sier hun.



FOTO: ERIK THALANG



Aleppos matkultur har mye til felles med matkulturen i naboområdet Sørøst-Tyrkia.

Anisbrennevinet arak – Midtøstens variant av absint og ouzo – kommer opprinnelig fra Aleppo.

Granateplet ble betraktet som en hellig frukt fordi det angivelig skal inneholde 613 kjerner – like mange som det er lover i det gamle testamentet.

Det finnes to typer granatepler – en med søtt, mørkt rødt fruktkjøtt og en lysere variant som smaker syrlig.

Granateple brukes i gresk, som setter fin farge og smak på cocktails.

Halal betyr «tillatt» og betegner alt som er tillatt under tradisjonell, islamsk lov. Motsatt er haram, forbudt. I Vesten brukes begrepet først og fremst om kjøtt som er slaktet og tilberedt etter islamsk skikk.

Shawarma kommer av çevirme som betyr «roterende», og er kjøtt som stekes på et vertikalt spyd. I Norge har den tyrkiske varianten kebab blitt populær.

Det sies at jenter i Midtøsten ble vurdert som koneemme etter hvor gode de var til å hakke urter til tabouleh.

Perfeksjonisten

Julie Chéné Nyheim kan smykke seg med tittelen Master of Wine, og har en aksent som kanskje gir et hint om hvor lidenskapen for vin kommer fra.

TEKST JOHN RØRDAM FOTO TOMMY ANDRESEN

– Altså, det lar seg ikke helt skjule at jeg er født i Frankrike, men det har vært mye flytting i livet mitt. Jeg har bodd i Frankrike, Marokko, USA og Canada før jeg endte her i Norge. Faren min jobbet i FN, og derfor flyttet vi til Marokko da jeg var seks år gammel. Etter det dro vi tilbake til Frankrike, men det gikk ikke lenge før vi flyttet videre til New York. Faren min hadde egentlig bare kontrakt på ett år i hovedkvarteret til FN, men kontrakten ble stadig forlenget, og foreldrene mine ble i 17 år. Jeg var der i 11 år, før jeg flyttet til Canada for å studere.

– *Når i livet dukket interessen for vin opp?*

– Jeg har alltid vært interessert. Faren min er typisk fransk, og hos oss var det ofte lange måltider. Det stod alltid vin på bordet, og vi måtte smake og lukte. Lukt har alltid vært viktig for meg, og jeg husker at jeg elsket markedene i Marokko som var fylt av krydder, eksotiske lukter og sterke farger.

Julie snakker med en uimotståelig sjarmende fransk aksent, og hun snakker energisk i et høyt tempo og sper innimellom på med engelske ord. Hun er ikke en av dem som kaster bort tiden med å lete etter de riktige ordene på norsk.

– *Gjør påvirkningen av alle disse forskjellige språkene og kulturene det vanskelig å føle en tilhørighet?*

– Ja, hva føler jeg meg egentlig som nå? Litt av alt kanskje. Jeg er veldig glad i alt det franske, men jeg liker også deler av den amerikanske holdningen, som er veldig «Yes,

JULIE CHÉNÉ NYHEIM MW

Alder: 36

Bosted: Oslo

Sivilstatus: Gift

Utdanning: Bachelor i Economics and Political Science fra University of McGill i Montreal. Master i Business Administration fra BI i Oslo. Sommelier Diploma. Master of Wine.

Karriere: Consultant i Dessau Soprin, Montreal. Corporate Development Consultant i Orkla ASA. Portfolio Director Symposium Wines i Vingruppen. Business Development Manager i AWB. Business Development Director i Altia Norge.

we can»! Jeg tror egentlig jeg har tatt med meg litt fra alle stedene jeg har bodd.

– *Norge også?*

– Jeg skjønnte jo at det spørsmålet måtte komme, sier Julie og ler. Igjen. For Julie ler ofte.

– Ja, selvfølgelig, Norge også. Det er typisk for meg at jeg har lett for å tilpasse meg nye steder. Jeg får alltid lyst til å bli kjent med og forstå nye kulturer. I Canada ble det mye Maple Syrup, skikjøring og fantastisk natur. Jeg elsket det, men så traff jeg en bergenser som var på forretningsreise i Montreal. Jeg var nok inne i en impulsiv periode i livet, for bare seks måneder senere hadde jeg sagt opp jobben, solgt alt jeg eide og flyttet til Oslo. Det valget har jeg ikke angret på. Nå har jeg vært i Norge i over syv år. Jeg er veldig glad i naturen og at alt er litt «casual». Jeg liker at nordmenn

klarer å balansere mellom jobb og fritid. Her er det mulig å ha ambisjoner og karriere, men samtidig ha et godt liv. Hytteliv er noe av det jeg har lært meg å elske. Det er helt fantastisk at alle synes det er greit å koble fra og fylle på med ny energi i helgene. Jeg er nok integrert på rekordtid, og har blitt en slik som spiser både makrell i tomat og brunost, sier Julie og ler av sin egen evne til å være norsk.

TALENT OG HARDT ARBEID

Å bli glad i grøt og grovbrødsriver med brunost krevde kort tilvenning, men mer krevende var utdannelsen som skulle til for å sette Master of Wine på visittkortet. Julie er en av kun fem i Norge som kan gjøre nettopp det.

– *Er det en tittel det er mulig å oppnå bare ved hjelp av iherdig innsats og hardt arbeid?*

– Det er nok en kombinasjon av flere ting. Det er en fordel å ha akademisk bakgrunn til den teoretiske delen. Du må også ha mye disiplin, takle press og eksamener. Så må du ha et godt smaksminne. At du klarer å huske de forskjellige smakene er avgjørende, men det er veldig sammensatt. Master of Wine er en profesjonell tittel, og det er tre steg i utdannelsen. For hvert steg er det en eksamen som du må bestå for å få gå videre, og det tar minimum tre år. Det første året er en miniversjon av den endelige eksamenen. Du må skrive flere essays som omhandler alle sider av vinproduksjonen. Forarbeidet er krevende, og du må ha en enormt stor og oppdatert kunnskapsbase om alt fra de



Da Julie Chéné Nyheim tok sommelier-utdanning i California, forstod hun raskt at hun hadde et visst talent. I dag er hun en av bare fem nordmenn med tittelen Master of Wine.

«Jeg har blitt veldig bevisst. For eksempel er glass og riktig temperatur avgjørende. Når noen har brukt tid, kunnskap og lidenskap for å lage en vin, så handler det om respekt å gi vinen mulighet til å vise seg fra sin beste side.»

tekniske sidene av produksjonen til nye trender innen vin.

– *For alle vinglade amatører er det likevel blindsmakingen som kanskje virker mest skremmende og uforståelig vanskelig?*

– Det er helt klart det mest krevende. Det andre året i utdanningen har flere praktiske eksamener som blant annet innebærer blindsmaking over tre dager, med 12 viner hver dag. Årgang, kvalitet, pris, druer, land, distrikt og sukkerinnhold er blant elementene som vi må kunne kjenne igjen og plassere. Hvis du blir stresset, er oppgaven helt umulig. Konsentrasjonen må være på topp for å finne subtile forskjeller på alkoholinnhold, tanniner og sødme. Du blir sliten av å smake, og det er helt avgjørende å trene mye på forhånd.

INGEN VANLIG «HOUSEWIFE»

– *I avslutningsoppgaven din skrev du en avhandling om kvinner og vin. I Norge er jo hele tre av fem med tittelen Master of Wine kvinner. Er det tilfeldig, eller er kvinner i ferd med å ta kontroll over vinverdenen?*

– Vel, mange ledere i Norge er fremdeles menn, selv om utviklingen er på riktig vei. Å ha tittelen Master of Wine vil være viktig for meg i karrieren, men jeg fikk en spennende stilling i ledergruppen hos Altia i Norge før tittelen var i boks. Kvinneperspektivet i avhandlingen handlet om forholdet til alkohol og helse. For kvinner har sukkerinnhold en stor betydning for valg av vin, det er nok en trend at det er en større grad av bevissthet rundt slike ting.

– *Når tok du egentlig valget om at vin ikke bare skulle være en interesse?*

– Det var litt tilfeldig, tre år tidligere fulgte jeg med mannen min som skulle jobbe i San Francisco. Jeg er ikke akkurat typen til å gå hjemme og være «housewife», så jeg måtte finne meg et prosjekt. California er jo et

fantastisk sted for mat og vin. Det ble vin og sommelier-utdanning, og jeg oppdaget raskt at jeg hadde talent. I tillegg til at jeg forstod teknikkene i blindsmaking og syntes det var veldig gøy. Jeg ble rett og slett litt hekta, det er jo en uendelig verden av fascinerende kunnskap.

VINENS HEMMELIGE VERDEN

Julie er en Master of Wine og har massive mengder kunnskap i forhold til de fleste av oss. Hun har forståelse for at vinverdenen kan virke både overveldende og enorm.

– *Har du noen gode råd til alle oss som ikke helt skjønner hvor vi skal begynne for å lære og forstå vin?*

– Jeg ville begynt med en spesifikk drue. Pinot Noir er en internasjonal drue som er fin å starte med. Ikke tenk på at du skal forsøke å bli kjent med Burgund. Det blir for komplekst. Smak heller Pinot Noir fra forskjellige land som Frankrike, USA, Chile og New-Zealand, for å se hvordan druen tilpasser seg omgivelsene, klima og produksjonsmetoder. Du må også smake viner i forskjellige priskategorier. Hva betyr det smaksmessig når du kjøper en litt dyrere vin? Sitter den lengre i munnen? Kompleksitet i en vin henger ofte sammen med pris.

– *Er det signatur i druen vi skal lete etter når vi smaker?*

– Nei, du skal lete etter variasjon. Du skal kjenne igjen og forstå druen. En Pinot Noir har myke, silkeaktige tanniner og en syrlig friskhet. Prøv å kjenn forskjellen på duften av en terte med røde frukter og jordbær, fra en burgunder, mot en mer moden lukt som minner om jordbærsyltetøy fra California, sier Julie med innlevelse og sper på forklaringen med engelske ord og et hint av California, før hun fortsetter.

– Gjør det som hjelper deg å huske, men gjør det minst mulig komplisert. Når du begynner å kjenne druen, går du videre til neste drue. Kanskje en Syrah fra nord i Rhône mot en fra Barossa?

– *Kan en som lever av å smake og forstå vin fortsatt bli virkelig overrasket i møte med viner?*

– Ja, heldigvis. Vinreisen krever ydmykhet, og jeg kommer til å lære og oppdage resten av livet. Et av de siste overraskende møtene med vin fikk jeg da jeg nylig var i Lisboa for å treffe produsenter. Der fikk jeg smake på vin fra spennende og ukjente lokale druer. Det ga meg noen «dette har jeg aldri smakt før»-opplevelser. Dette er viner jeg gleder meg til å introdusere til flere.

GLASS OG TEMPERATUR

Julie forteller at det er fullt mulig for en Master of Wine å sitte i sola i Frankrike og kose seg med et glass enkel rosévin uten å være en vinsnobb.

– Jeg har blitt slik at jeg må innom en liten sjekk: Hvordan er syrebalansen? Så er jeg ferdig med det, det tar bare noen sekunder, men jeg må gjøre det. Jeg har blitt veldig bevisst. For eksempel er glass og riktig temperatur avgjørende. Når noen har brukt tid, kunnskap og lidenskap for å lage en vin, så handler det om respekt å gi vinen mulighet til å vise seg fra sin beste side. Der synes jeg faktisk at nordmenn generelt er flinke. Kanskje skyldes det den fantastiske jobben Vinmonopolet har gjort med å spre kunnskap om vin? Vin i kjøkkenglass går heller ikke, sier Julie og tar en liten tenkepause.

– Det handler ikke så mye om snobberi, men mer om perfeksjonisme.

Få Vinbladet rett heim som abonnent!

SLIK BLIR DU VINBLADET-ABONNENT:

1. Gå inn på vinmonopolet.no, og klikk på «Min side» oppe til høgre.
2. Logg inn med e-postadresse og passord dersom du allereie har ein kundeprofil.
3. Dersom du ikkje har registrert deg tidlegare, må du fylle ut felta i skjemaet og klikke på «Registrer bruker».
4. Klikk på «Profil», og sjå nedst på sida.
5. Klikk i den raude firkanten «Ja takk!» i boksen til høgre.
6. Velkommen som abonnent!

Har du hugsa å melde adresseendring?



1

2

3

4

5

6

På «Min side» kan du òg oppdatere kontakinformasjonen din. Saknar du bladet, er det smart å sjekke at opplysningane i profilen din er riktige.

Dersom du registrerer deg innan 21. mars, får du maiutgåva i postkassen!

Vil du lese *Vinbladet* digitalt? Du finn blada i PDF-format under «Les og lær» og «Publikasjoner» på vinmonopolet.no.

Kontakt oss gjerne på kundesenter@vinmonopolet.no dersom du har forslag til oss, eller dersom det er noko du lurar på!

Matmesteren

Den kjente franske kokken Paul Bocuse døde i januar, 91 år gammel.

Dødsfallet ble bekreftet av Frankrikes innenriksminister Gérard Collomb, som skrev på Twitter at «Monsieur Paul var Frankrike». Bocuse sovnet inn i det samme huset, og i det samme rommet han ble født, i Collonges-au-Mont-d'Or rett utenfor Lyon.

Paul Bocuses restaurant har hatt tre stjerner i Michelin-guiden siden 1965. Han kom fra en familie som hadde drevet restauranter siden 1600-tallet, og overtok restauranten utenfor Lyon etter sin far.

VERDENSMESTERSKAPETS FAR

Paul Bocuse har blitt kåret til århundrets kokk. For mange er han best kjent for å ha gitt navn til den prestisjefylte konkurransen i kokkekunst. Bocuse d'Or ble første gang arrangert i Lyon i 1987 og har vært avholdt hvert annet år siden. Bocuse d'Or omtales ofte som et uoffisielt kokke-VM.

Norske kokker har gjort det veldig bra i mesterskapet. Siden Arne Brimi deltok som første norske kokk i 1987, har både Bent Stiansen, Terje Ness, Charles Tjessem, Geir Skeie og Ørjan Johannessen vunnet gull.



FOTO: JEFF RAQUOUD / APF / NTB SCANPIX

LETT
EMBALLASJE
ER MEST MILJØSMART

Sjå etter produkt merkte med:

Miljøsmart
emballasje

EMBALLASJE

TUNGE FLASKER ER EN MILJØVERSTING

Vi legger bedre til rette for miljøsmarte valg på Polet med en tydelig merking av produkter på miljøsmart emballasje.

At glassproduksjon er energikrevende er ikke noe nytt, men at det er den suverent mest miljøbelastende enkeltfaktoren ved Vinmonopolets virksomhet, er sikkert overraskende for mange. Andre faktorer som transport og sprøyting, har merkbart mindre konsekvenser for miljøet. Dette kommer frem i en ny studie.

HVA GJØR VI MED DET?

Vi skal være landets ledende faghandelskjede på miljø, så disse funnene forplikter.

Den viktigste satsningen blir i første omgang lettvektemballasje. Lettvektemballasje omfatter

lettere glassflasker, PET-flasker, «stående poser», aluminium og kartong. Felles for alle er at de skal veie under 420 gram per 0,75 liter. Vi har introdusert merkingen «miljøsmart emballasje» for all emballasje under denne vektgrensen.

MERKING OG LETTERE EMBALLASJE

Når vi lanserer nye produkter første halvår 2018, vil alle flasker som koster under 150 kroner være på miljøsmart emballasje. Se etter merket «Miljøsmart emballasje» på polhyllene eller i nettbutikken.

OBS! Husk å fortsette å gjenvinne glassflasker! Det bidrar et stykke på vei til å veie opp for de negative konsekvensene ved bruk av glass.



Nytt køsystem i nettbutikken

I januar testet vi et nytt køsystem for nyhetsslipp i vinmonopolet.no. Dette skal sikre lik tilgang til de mest attraktive nyhetene – uansett hvor i landet du bor.

Målet vårt er å sikre stabil drift og kjapp respons også når det er veldig stor pågang i nettbutikken. Dessverre har Vinmonopolets nettbutikk hatt gjentatte driftsproblemer ved stor pågang, spesielt i forbindelse med nyhetslanseringer. Derfor testet vi for første gang et køsystem til nyhetslanseringen i januar.

VELLYKKET TEST

Testen var vellykket, etter bare 20 minutter var køen borte. Det kom gode og konstruktive innspill fra kundene, og vi har tatt dem med

oss for å gjøre forbedringer. Ellers bruker vi det samme systemet for nyhetslanseringene resten av året.

SLIK FUNGERER DET

Klokken 07:00 på fredag stenger vi nettbutikken og lager et «venterom». Alle som kommer inn i «venterommet» mellom klokken sju og åtte blir tildelt et kønummer. Når nettstedet åpner klokken 8 med alle nyheter lansert, slipper kundene inn i puljer utfra kønummeret, og hver kunde har 15 minutter på å benytte seg av sin plass i køen.

Køløsningen gjelder både i appen og på vinmonopolet.no.

Slik blir du en vinsmaker

Er du nysgjerrig på smak og vin, men føler at du ikke kan så mye? Ikke fortvil, det populære heftet er tilgjengelig igjen!

Gjennom 12 smaker og oppgaver får du lære å kjenne din egen smak og å forstå hvorfor noen viner regnes som bedre enn andre. Du lærer å sette ord på det du smaker, lærer deg klokka, og lærer å smake sitron, eikeflis og ulike druetyper. I brosjyren finner du praktiske råd om god prøveteknikk og om hva du trenger til vinsmakingen. Vi tar deg også med til noen litt rare deler av vinverdenen.

Du får heftet gratis i din nærmeste polbutikk!



GODE RÅD ER GRATIS

DRIKKE TIL DESSERT

Hovudregelen er at drikken skal vere like søt som eller litt søtare enn desserten. I denne brosjyren ser vi på om det alltid er tilfelle. Her får du klassiske og utfordrande drikketips til 14 populære dessertar.



NYTTIG OM VIN OG MAT

Her finn du svar på praktiske spørsmål om tema som innkjøp, oppbevaring, feil i vin, karbohydrat og servering av vin. Du finn råd for å setje vin til mat og får drikkeforslag til 80 matretter eller råvarer.



DRIKKE FOR ALLE

Gjennom denne brosjyren blir du mellom anna kjend med korleis eplemost blir laga, forskjellige eplesorter og kva slags mat som passar til dei ulike stilane alkoholfritt øl. Du finn òg oppskrifter på alkoholfrie drinkar.



LITT OM ØL

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



MUSSERANDE OG PERLANDE VIN

Har du lurt på kva som er forskjellen mellom champagne og prosecco? I denne brosjyren får du vite korleis musserande vin blir laga, og kva som er forskjellen mellom ulike typar. Du får òg tips om musserande vin til mat.



MARS-APRIL

FAGPRAT

med fagavdelingen



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



Glassmesterskapet

Både glassprodusenter og flertallet av verdens vininteresserte hevder at glassets form har noe å si for hvordan vinen smaker. Vi har testet om dette stemmer.

En gang i tiden drakk vi vin av treboller eller geiteskinn og var såre fornøyd. Nå er det en stor glassindustri som utvikler glass spesielt til druetyper og vinstiler. Glassene varierer i størrelse og fasong for at du skal få det beste ut av vinen din. Glass har blitt verktøy for å formidle vin til ditt sanseapparat. Burgundere smaker visst best fra burgunderglass, mens bordeaux smaker best fra bordeauxglass og så videre. Det virker logisk med slike spesialverktøy, men hvor går grensen mellom hva som skjer i glasset og det som skjer i hodet ditt?

Når du smaker vin, kan du tro at du smaker uhildet og objektivt. Men du lar deg påvirke av mye mer enn bare vinen. Alt fra



TEKST:
ANDERS R. STUELAND
Varefaglig rådgiver i Vinmonopolet

menneskene du er sammen med til fargen på veggene og glasset du holder i hånden, vil prege opplevelsen av vinen. Tester har for eksempel vist at vinen smaker søtere i et rødt rom.

La oss si at du får vinen skjenket i et glass når du er på besøk hos en god venn. Så sier vennen din: – Dette glasset er håndblåst av den østerrikske mesterblåseren Fritz Apfelstrudel og koster 800 kroner per stykk. Det er spesialdesignet for røde burgundere fra 2005-årgangen, som jeg tilfeldigvis har skjenket i glasset.

Hva tror du dette vil gjøre med din opplevelse av vinen?



Test med fem glass

Vi testet fem ulike glass for å se om det har noe å si hvilket glass du velger. Luktet vinen forskjellig? Vi ville også finne ut om følelsen og utseendet på glasset påvirker hvordan du opplever vinen.

SLIK GJORDE VI DET:

GRUPPE 1.

Ti personer prøvde med bind for øynene. De fikk lukte på vinen, men fikk verken røre eller se glassene. De fikk heller ikke vite hvilke glass de prøvde. Hvert glass ble prøvd to ganger for å se om resultatet varierte.

GRUPPE 2.

Åtte personer fikk prøve åpent. De luktet på vinen og fikk både holde og se glassene.

VINEN:

Côte-Rôtie fra 2014, kompleks vin med både frukt, krydder og fataromaer.

OPPGAVEN:

Både trente og utrente smakere var med på forsøket, men alle fikk samme oppgave. De skulle vurdere intensitet, kompleksitet og fruktighet, og gradere det fra null til ti.

Intensitet - hvor mye lukter vinen. Tenk på musikk, er lyden høy eller lav?

Kompleksitet - hvor sammensatt er lukten. Tenk på musikk, hører du mange forskjellige instrumenter eller er det bare trommer?

Fruktighet - hvor mye preg av frukt er det?

RESULTATENE

Blindprøvingen viser at glass 1 og 5 gir litt mer intensitet, kompleksitet og fruktighet. De to andre vinglassene kommer hakk i hel. Vannglasset kommer dårligst ut, men det er ikke dramatiske forskjeller.

I den åpne prøvingen var glass nummer 5 best. Det var veldig jevnt mellom de tre andre vinglassene. Vannglasset kom dårligere ut enn da det ble prøvd blindt.

Blindprøvingen viste at det kunne variere med flere poeng når det samme glasset ble prøvd for andre gang av samme person.

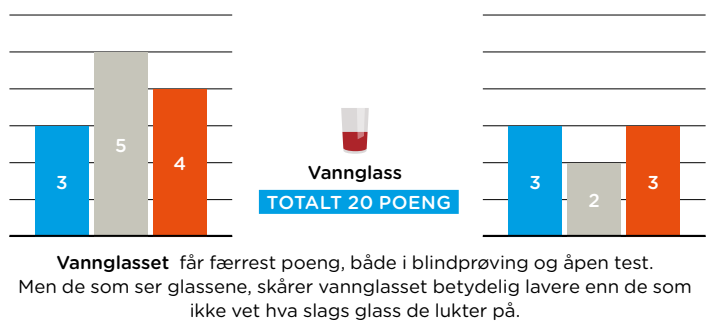
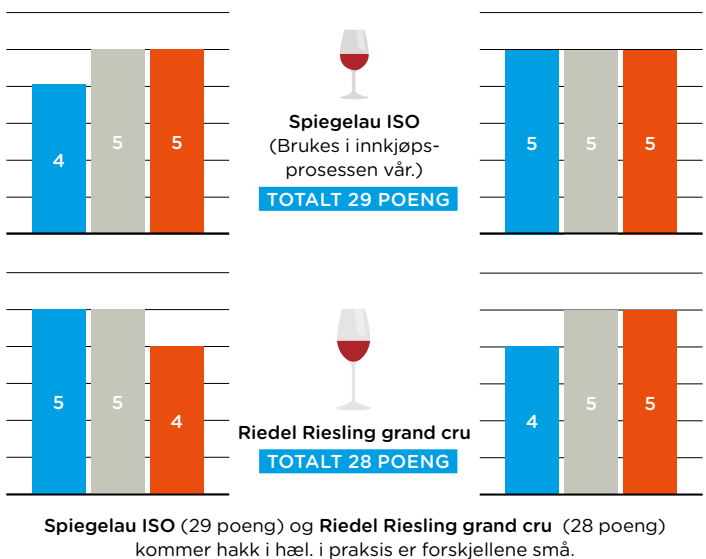
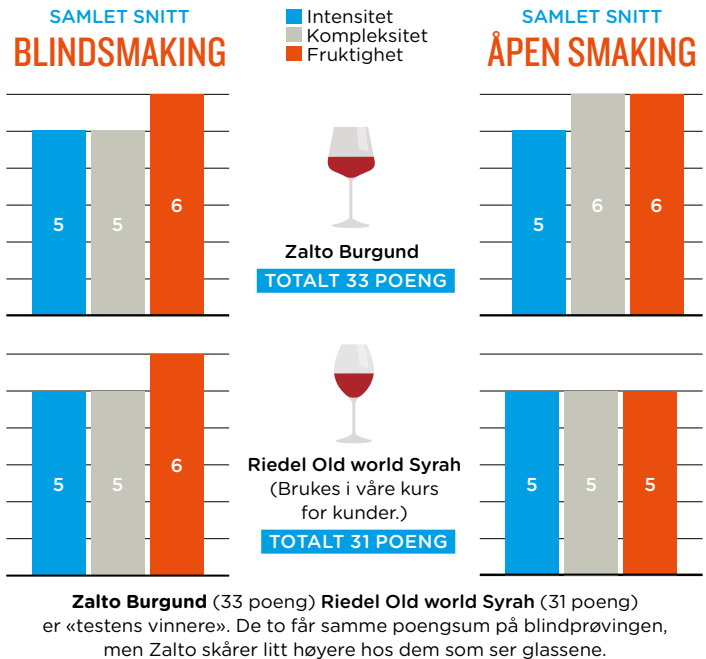
KONKLUSJON

De fleste vinglass med tulipanform vil fungere godt når du skal lukte på vinen. Effekten av vinglassets form er liten. Det kan være du merker forskjell, men det er også usikkert siden mange i testen vurderte glasset annerledes når de prøvde det på nytt.

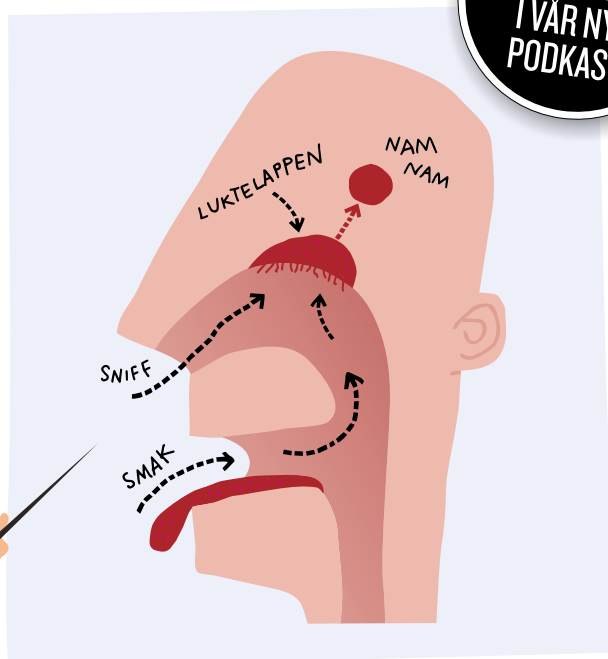
Forventninger til hva som er et godt eller fint vinglass påvirker oss når vi lukter på vin fra glasset. Vi skiller mer mellom vinglass og vannglass når vi ser hvilket glass vi lukter på.

TEST:

Testen viser at forskjellene mellom de fire vinglassene er små, de er egentlig vinnere alle sammen.



LÆR MER
OM GLASS
I VÅR NYE
PODKAST!



Swing it, baby!

Vil du ha mest lukt frem fra vinen du har i glasset? Da skal du snurre på glasset så vinen slynges rundt. Slik får du flere aromastoffer (odoranter) til å hoppe ut av vinen så du kan lukte dem. Jeg vil påstå at det er viktigere å snurre på glasset enn å velge riktig glass. Synes du det er vanskelig, kan du la glasset stå på bordet mens du fører det rundt i små sirkelbevegelser. Det er lettest å slynge vin i et tulipanformet glass med stilk.

Rent og pent

Noen skyr vaskemaskinen og vasker glassene for hånd. Jeg synes det går helt fint å vaske i maskin, men unngår å vaske sammen med for eksempel rester etter laksemiddagen. De fleste moderne glass tåler maskinoppvask. Sjekk med produsenten om du er i tvil.

Ut av skapet

Jeg kaller det skaplukt, men det er ikke sikkert at den støvete og pappaktige lukten stammer fra skapet. Har glassene stått en stund, får de gjerne skaplukt som kan forstyrre lukten av vinen. Skaplukten skyller du enkelt og greit bort med vann.

Slik får du lukten fram



1. Velg et glass med tulipanform



2. Skyll glasset før du skjenker i vin



3. Det er bedre med lite enn mye vin i glasset



4. Snurr på glasset så vinen slynges rundt

Luktens vei fra glass til hjerne

DETTE SKJER I GLASSET DITT

Se for deg vinen som en kjemisk suppe satt sammen av over tusen forskjellige stoffer. Små og store molekyler duver rundt i glasset ditt. Blant dem finnes det hundrevis av molekyler som ditt sanseapparat kjenner som aroma. Disse kalles *odoranter* og uten dem ville vin vært kjedelige greier.

Når vinen er i glasset, hopper noen av odorantene opp av vinen og ut i luften. De er volatile. Noen må ha litt høyere temperatur enn andre før de hopper ut av vinen. Derfor kan vinen lukte forskjellig etter hvert som den endrer temperatur. Om vinen har stor overflate, eller den skvalpes rundt, slik at så mye som mulig av vinen kommer i kontakt med lufta, kan flere odoranter hoppe ut av vinen.

Har først odorantene hoppet ut av vinen, gjelder det å holde dem på plass og kanskje presse dem litt sammen. Derfor fungerer et tulipanformet glass som smalner mot toppen bedre enn et vidåpent glass.

LUKTELAPPEN

Mellom nesa og svelget ligger den fantastiske luktelappen! Her sitter det omkring ti millioner sanseceller som bare venter på at de rette odorantene skal sveve forbi. Når du kjenner lukten av bringebær eller en ettersmak som

minner om vanilje, da har odoranter fra vinen truffet luktelappen din. Det er to veier til luktelappen; gjennom nesa og gjennom munnen via svelget. Det betyr at du kan lukte vinen både før og etter at du har fått den i munnen.

Luktelappen kan bare registrere det du kjenner som aroma, og vinglasset kan bare påvirke hvordan du oppfatter aromaen mens vinen er i glasset.

TUNGA

Ved hjelp av smaksløkene på tunga kjenner du grunnsmakene: søtt, salt, surt, bittert og umami. Tunga kan ikke kjenne aroma, og vinglasset påvirker ikke grunnsmakene i en vin.

PRØV SELV - AROMA OG GRUNNSMAK

Ta en bit eple eller en annen frukt mens du holder deg for nesen så det ikke kommer luft inn eller ut. Tygg en stund. Kjenner du at det smaker søtt og litt surt? Så slipper du taket i nesa så du kan puste med den. Kjenner du hvordan aromaen av eplet plutselig blomstrer opp? Det første du kjente var grunnsmakene surt og søtt. Det andre var aroma. Når du beskriver smaken av vin, bruker du sikkert både aroma og grunnsmak. Luktelappen registrerer aroma og tunga registrerer grunnsmak.



FOTO: ARNT EIGIL NORDLÉN



Italensk fjellvin

I mars lanserer Vinmonopolet raude, italienske «fjellvinar», laga på same drua som i dei meir kjente områda Barolo og Barbaresco.

TEKST: TROND ERLING PETERSEN, VAREFAGLEG RÅDGIVAR I VINMONOPOLET

1 VALTELLINA

Valtellina er ein dal i Lombardia, forma av elva Adda. Ho renn frå Alpane og vintersportsstaden Bormio ned mot Como-sjøen nord for Milano. Trass i at dette er langt nord i Italia, får druene i dei høgtliggjande vinmarkene mykje sol, der dei veks i bratte heng og terrassar i det fjellklede landskapet. På den andre sida av fjella, nokre kilometer unna, ligg Sveits.

2 Vinane frå Valtellina er kjølige i stilen og gjerne litt lysare og lettare enn Nebbiolo-vinar laga for eksempel i Barolo og Barbaresco. Dei har ei saftig munnkjensle og god tannin. Det lokale namnet på Nebbiolo i Valtellina er Chiavennasca.

Vi lanserer òg vin frå Sassella, eit av fem underområde i Valtellina Superiore. Superiore omfattar generelt den skrinnaeste og best drenerte jorda i området.

3 FARA

Fara ligg i Alto Piemonte, vest for Milano, ikkje langt frå grensa til Sveits. Alto Piemonte er ei uoffisiell, men mykje brukt nemning på vinområda i Piemonte som ligg mellom byen Biella i vest og Borgomanero i aust. Her blir Nebbiolo-drua (òg kjent som Spanna lokalt) blanda med ein del av den lokale Vespolina, ein fjern slektning som er krydra, fruktig og har ein del snerp og farge.

4 Landskapet i Fara, Gattinara og resten av Alto Piemonte er mindre bratt og dramatisk enn i Valtellina, men dei snøklede Alpane ligg nært i horisonten og minner om at vi er langt nord i Italia.

Vinane frå Fara har tydeleg nebbiolopreg som nype og rose. Syrlegheita er høg. Samtidig som vinane er fruktige, har dei fast munnkjensle av god tannin.

5 Både i Fara og i Valtellina blir raudvinane modna tradisjonelt på gamle, store slavonske eikefat. Desse set mindre preg på vinen enn nye, franske eikefat.

6 Tone Veseth Furuholmen (til venstre) og Monika Wessel er produksjefarar i Vinmonopolet og har ansvar for lanseringa av dei italienske fjellvinane no i mars.

Bakgrunnen for fagtemaet er at Nebbiolo blir stadig meir populær, og at Valtellina og Alto Piemonte representerer Nebbiolo til litt lågare prisar enn for eksempel Barolo og Barbaresco. I tillegg har vinane generelt lågare alkohol og ein slankare stil. Dette er i tråd med den aktuelle trenden «lyst og lett», som begynner å få fotfeste både i Noreg og andre europeiske land, forklarar dei to.

FOTO: ARNT EGIL NORBOLLEN



2

FOTO: ANNE ENGGAN



4

FOTO: ANNE ENGGAN



6

FOTO: TROND ERLING PETERSEN



3

FOTO: TROND ERLING PETERSEN



5

Derfor dekanterer jeg vin

Sedimenter i vin kan være så mye rart, alt fra det tilnærmet usynlige – et lite støvlag i bunnen av flasken – og som er enkelt å unngå ved dekantering, til et massivt, seigt og leiraktig sediment som gjør flasken tilnærmet umulig å dekantere med godt resultat.

Jeg har vært borti eksemplarer der jeg måtte gi opp å dekantere med halve volumet igjen i flasken. De verste flaskene har vært vin fra Nord-Rhône, i første rekke fra appellasjonene Côte-Rôtie og Cornas. Det er likevel relativt sjelden at vin fra min kjeller dekanteres for sedimenter, og de gangene det er nødvendig, er det fordi jeg åpner en flaske fra en produsent i Cornas. Men hvorfor dekanterer jeg? Det er to grunner til det. Den første – og ikke den viktigste grunnen – er at en vin bør være ren og transparent ved servering. Den andre grunnen – og den viktigste – er at en dårlig eller ikke-dekantert vin er kvalitativt mindreverdig sett i forhold til en godt dekantert vin. En dårlig dekantert eller ikke-dekantert vin mister de fineste fruktnyansene og vinens tekstur blir grovere i tillegg til at vinen oppleves som mer tannin-

rik på grunn av at sedimentene har blandet seg i vinen. Det er derfor luredt å dekantere dersom det er tydelig at det er mye sedimenter i vinen etter mange år på langs i en kald kjeller. Vin med mye sediment er typisk for viner fra en del tiår tilbake, fra perioden før hardhendt filtrering ble standard prosedyre hos altfor mange produsenter.

I dag er det få kvalitetsprodusenter som praktiserer hardhendt filtrering. Det hersker et klima i dag der ønsket er å prosessere mindre, la vinen i fred før tapping på flaske. I det store og hele er dette en positiv utvikling etter flere tiår med til dels svært prosesserte viner. Men selvsagt går det også an å gå for langt i den motsatte retningen. Jeg har åpnet ferske viner som har hatt så mye sediment at vinen ikke har latt seg dekantere. En Barolo i årgang 2013 var så full av sediment at dekantering viste seg å være umulig. De fleste produsenter har imidlertid et edruelig og praktisk forhold til filtrering før tapping på flaske. De to ytterlighetene tar hver på sin måte bort kvaliteter i vinen.



FOTO: HANS FREDRIK ASBJØRNSEN

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.

Det hersker et klima i dag der ønsket er å prosessere mindre, la vinen i fred før tapping på flaske.

QUIZ

Test din kunnskap

BLIR DET VIN?

LETT

Kan ein lage vin av... malta og fermentert korn?

MIDDELS

... fermentert ris?

VANSKELEG

... fermentert kirsebær?

OM VÅREN

LETT

Kva vårmånad lanserer vi mest rosévin på Vinmonopolet?

MIDDELS

Kva er den største trusselen i vinmarka om våren?

VANSKELEG

I kva by blir vinmessa ProWein arrangert kvar vår?

VATN

LETT

Kven gjorde vatn til vin?

MIDDELS

Kva er spritzer?

VANSKELEG

Kva er eit anna ord for vatning i vinmarker?

VRIOMPEIS

LETT

Kven skal du, ifølgje skikk og bruk, aldri skåle med?

MIDDELS

Kva er forskjellen på pét nat og PET-flaske?

VANSKELEG

Kva er esca?

HISTORISK



FOTO: VINMONOPOLET

Katedral og slott på Hasle

Vinmonopolets sentralanlegg på Hasle i Oslo sto ferdig i 1933. Det dekket et areal på 30 mål, og skal på den tiden ha vært Skandinavias største byggverk, målt i kubikk-meter. Arkitekter var Otto V. Juell og Otto L. Scheen. De var inspirert av blant andre den tyske arkitekten Walter Gropius, som beskrev fabrikken som den nye tidens katedral. Anlegget ble konstruert etter et flytskjema som tok utgangspunkt i produksjonsprosessene.

Vinmonopolet drev produksjon og tapping her fram til delingen i 1996. Fabrikkanlegget er nå ombygget til leiligheter og har fått navnet «Vinslottet».

Bildet er tatt under kranselaget som ble holdt for de 340 bygningsarbeiderne i garasjen på Hasle i mai 1932.

Neste utgåve av
Vinbladet kjem i mai.
Da får du gode råd om
val av drikke til sild av
mange slag.



FOTO: GETTY IMAGES

BLIR DET VIN? Nei, det blir øl. Nei, det blir sake, som er ei eiga varegruppe. Nei, det blir fruktvin som òg er ei eiga varegruppe. Det er berre fermentert druemost som kan kallast vin. OM VÅREN: Mai. Vårfrøst som kan øydeleggje dei nye skota på vinnplanta. VATTN: Jesus. Kvinn i blanda med minnervatn. Irrigasjon. VRIOMPEIS: Kongen. Det er han som skal ta initiativ til skålen. Pét nat er perlande vin (frå fransk pétillant naturel). PET-flaske er plastflaske (av polyetyleneterfjalat). Ein øydeleggjande sjukdom på vinnplanta som dei ikkje finst noka kjent behandling mot.

Sjekk Vinmonopolet sin app og nettstad

VINMONOPOLET.NO

- Nettbutikk med over 17 000 produkt
- No med produktbilete
- Bete 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 butikkssøk
- Fullstendig nettbutikk med oppdatert lagerstatus på mobilen
- Kartet viser veg til nærmaste Pol



Gratis podkast frå Vinmonopolet

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

Du finn podkasten på Soundcloud.com eller i iTunes. Tema for nye episoder er: Det nye Spania, glass, whisky, blindsmaking og Nebbiolo.

Meir informasjon finn du på Vinmonopolet.no

