

VINBLADET

 Nr. 3 / 2023 / 36. årgang



Økonomi

Hva bestemmer prisen på vinen?

Smak og stil

Velg blant fem ulike rødvinstiler

Bordeaux

Fra sumpmark til kvalitetsviner

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:

Kristin Welle-Strand

Redaktør:

Marie Steffens

Redaksjonen:

Anne Enggrav, Andreas Ingul, Håkon Skurtveit, Anders Stueland og Tom Tyrhjell

Design:

Spoon

Forsidefoto:

Catharina Caprino / Hest Agentur

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.

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale.



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

Henvendelser om abonnement:
vinmonopolet.no eller
kundesenter@vinmonopolet.no

En faghandel i verdensklasse

Hvem skulle tro at et statlig monopol også kunne bli en av verdens største vinbutikker? Men sånn er det. Vinmonopolets vareutvalg er blant verdens største og beste. Gjennom monopordningen sikrer vi 719 grossister lik tilgang til det norske markedet og deg som kunde et bredt vareutvalg fra hele verden, inkludert lokale norske varer. 34 000 produkter er tilgjengelige for bestilling og henting på hvilket som helst pol. Dermed har alle i Norge den samme tilgangen.

For at vi skal nå målet vårt om å være en faghandel i verdensklasse, ønsker vi å ha et bredt produktutvalg. Vi følger med på trender og utvikling for å kunne tilby både velkjente favoritter og spennende nykommere – på diverse kvalitets- og prisnivåer.

Ansvarlig salg

Faghandel i verdensklasse handler også om tillit. Tillit til at vi vil ditt og samfunnets beste, og at vi selger med ansvar. Alkohol er en annerledes vare, og Vinmonopolet er en annerledes butikk. Vi er underlagt alkoholreklameforbud, har ingen salgskampanjer og oppfordrer ikke til mersalg. Du kan stole på at anbefalingene du får fra oss, er gitt uten egen økonomisk interesse. Vi legger vekt på smak, service og fag, ikke mest mulig salg og inntjening.

Fagkunnskap

Grunnlaget for å være en faghandel i verdensklasse legger vi gjennom hvert enkelt kundemøte – enten det er i butikk, på nett, i podkasten vår eller her i Vinbladet. Uansett hva du er interessert i, hva du har av kunnskap, og hvilke behov du har, vil vi møte deg med kvalitet, kompetanse og objektivitet. Vi har jobbet med å bygge kunnskap om produktene vi selger, gjennom alle år, og det er gledelig å se resultatet av dette i kundenes tilbakemeldinger. De ansatte har spesialkompetanse, ikke minst gjennom å ha smakt produktene i butikk. Førstehåndskjennskap til varenes egenskaper, også i kombinasjon med mat, er den beste bakgrunnen for å kunne gi deg pålitelige råd. Jeg er sikker på at vår jobb med å fremme god mat- og drikkekultur også bidrar til et mer ansvarlig alkoholkonsum i Norge.

Dersom vi skal forbli en faghandel i verdensklasse, må vi hele tiden utvikle og forbedre oss. Fortell oss gjerne om det er noe du synes vi kan gjøre bedre!



Elisabeth Hunter

Elisabeth Hunter
administrerende direktør



4

Mat fra snute til hale

De nye anbefalingene sier at vi bør spise mindre rødt kjøtt. Men hvis vi først spiser kjøtt, bør vi bruke hele dyret. Her får du oppskrifter og drikketips.

8

Hva koster det å lage vin?

Prisen en vin får fra produsent, avhenger av mange ulike faktorer. Her får du en oversikt over de viktigste.



12

Start med noe godt

Hvor kan vi spare, og hvor lønner det seg å spandere? Det kan være lurt å starte med kvalitet for å forstå vinens egenskaper.



28

Sagaen om Bordeaux

Det startet med et sumpområde og har utviklet seg til et av verdens mest anerkjente kvalitetsområder for vin. Her kan du lese om utviklingen av markedet og klassifisering av bordeauxvinene.

LES OGSÅ

- 26 Hvilken drue er jeg?
- 36 Salgstallenes tale
- 38 Nam-nam
- 39 Smått og godt

Smak og stil – måtar å dele inn raudvin på

Kva skil éin raudvin frå ein annan? Dei fem vinstilane er utvikla for deg som synest det kan vere vanskeleg å finne fram i butikkhyllene våre.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO CATHARINA CAPRINO/HEST AGENTUR

Kva skil eigentleg ulike raudvinar i smak? Finst det likskapar på tvers av druetypar og område? Vi har utvikla vinstilar for kvitvin og raudvin – først og fremst for deg som synest det er lettare å orientere seg etter smak og stil enn etter geografi og druetypar. I den første utgåva av Vinbladet i år såg vi på kvitvinstilane, og her tek vi føre oss raudvinane.

Fem hovudstilar

Akkurat som kvitvin er raudvinane delte inn i fem hovudstilar som er baserte på aroma og smak. Sortimentet vårt inneheld for mange vinar til at det er mogleg å dele dei inn manuelt. Derfor vel eit dataprogram stil basert på nokre nøkkelomgrep i skildringa av produkta. Dette er eigenskapar som druetyper, område, alkoholnivå og årgang, i tillegg til verdiane du kjenner frå klokkegramma på hylleframkantane – fylde, friskleik, garvestoff og søtleik.

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 og noko å seie. Om klimaet er kjølig eller varmt, påverkar både smak, munnkjensle og aroma.

Smak og munnkjensle

Friskleik, eller syre, er eit sentralt omgrep i alle vinstilar, både for raude og kvite vinar. Tannin derimot, er langt vanlegare i ein raudvin. Det gir vinen snerp, eller fastleik. Både syrenivå og variasjonar i alkohol, fylde og snerp er ein konsekvens av mellom anna ulike klimaområde.

Smaken på ein raudvin er bygd opp av grunnsmakane vi kjenner (spesielt friskleik), og munnkjensla vinen gir. Om vinen er fyldig eller lett, søtleg og blaut eller stram og fast, er eit uttrykk for munnkjensla. Mengda av og balansen mellom fylden, friskleik og garvestoff i vinen gir tydelege skilnader i smaksprofilen til vinane.

Aromaer

Aromaene i ein raudvin går frå lyse og

raude bær som bringebær, jordbær og kirsebær, til mørkare bær som morell, blåbær, solbær og krekling. Vin frå kjølige område har ofte eit lysare og meir energisk bærpreg, medan ein vin frå varmt klima har ei søtleg fruktigheit som går mot syltetøy og tørka frukt. Vin som er lagra, har meir preg av tørka frukt og krydder enn ung vin, og nokre har utvikla meir komplekse og nyanterte aromaer.

Personleg smak, høve og matfølgje

Stilane kan hjelpe deg til å bli kjend med din eigen smak og kva du føretrekkjer. Liker du vinen, smaker han gjerne godt same kva du bruker han til. Men dei fleste av oss kan like vin i éin stil den eine dagen, men føretrekkje noko anna dersom høvet, været eller matfølgjet skiftar.

Uansett håper vi vinstilane vil hjelpe deg å finne ein vin du liker. Du finn dei både på vinmonopolet.no, i appen vår og på etikettane på butikkhyllene.

1

Fast og fruktig

Dei faste og fruktige vinane kjem ofte frå eit kjølig klima. I denne vinstilen er det fastleiken som pregar smaken. Vinane kan også ha god friskleik, men det er garvestoffa som gjer mest vesen av seg. Vinen har som regel middels fylde eller meir, og fruktigheita er prega av mørkare bær som morell og solbær. Han kan også ha innslag av paprika,

treverk og jord, og kan eventuelt vere fatlagra. Dette er vin for deg som vil ha litt meir enn «saft».

Her hamnar til dømes vinar frå Bordeaux eller Toscana og vin av druer som Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc og Gamay.

Fast og fruktig vin kan passe til biff, lam, kalv og ostar som brie og riddarost.



2

Frisk og fruktig

Dei friske og fruktige vinane kjem gjerne frå eit kjølig klima. Her er det friskeleiken, altså syra i vinane, som mest av alt definerer smaken og munnkjensla. Vinen kan også ha garvestoff, men det er friskeleiken som dominerer. Som regel har han eit lyst fruktpreg og er lett eller middels fyldig. Han kan også ha aromainnslag som minner om urter og blomstrar. Dersom du liker bær som rips, bringebær og kirsebær, er dette vinane for deg.

Vanlege vinar i denne stilen er til dømes barbera og valpolicella frå Italia. Vin av drua Pinot Noir hamnar også ofte her.

Vinar i frisk og fruktig stil kan passe til pasta, pizza, tapas, fisk, kylling og kvit geitost og brie.



4

Krydra og søtaktig

Krydra og søtaktig vin er gjerne laga i varmt klima og har mykje fylde og smak. Alkoholnivået er ofte høgare enn i andre vinar, og bærpreget er søtmeaktig, nesten oljeaktig og krydra. Vinen kan ha innslag av søt lakris og sjokolade, tørka frukt som rosin og sviske, og krydder som vanilje. Nokre av vinane har fått ekstra søtleik og fylde ved at dei er laga av heilt eller delvis tørka druer.

Typiske druer i denne stilen er Shiraz, Zinfandel og Grenache/Garnacha – til dømes frå Rioja, Priorat, Puglia eller Ribera del Duero. Vintypene amarone og ripasso høyrer også hit.

Krydra og søtaktige vinar kan passe til lam, biff, gryterettar, bacalao og blåmuggost.



3

Fyldig og saftig

Her finn du frukt drivne vinar frå eit svalt eller litt varmare klima. Her får du det smak og stofflegheit, liksom noko som pakkar inn syre og garvestoff. Dette er vinar med meir fylde og ei tett pakka fruktigheit, men som framleis har energi og spenst. Her snakkar vi om bær som blåbær, krekling og bjørnebær. Du kan til og med finne noko som minner om oliven, blekk og lakris.

Typiske vinar i denne stilen er syrah frå Rhône, austerrisk blaufränkisch, nero d'Avola frå Sicilia og malbec frå Mendoza i Argentina.

Fyldig og saftig vin kan passe til vilt, gryterettar med kjøt, biff og sopprettar.



5

Utvikla og nyansert

Når vinane har fått nokre år på baken, blir den ferske fruktigheita dempa, og nokre djupare aromaer kjem fram. Samspelet mellom ung og utvikla frukt gir ein meir samansett og nyansert smak. Blir vinen lagra veldig lenge, forsvinn det ferske bærpreget. Vinen får i staden smak av ting som har elda med stil – anten i naturen eller i stabburet. Det kan vere tørka frukt, krydder, te, lagra skinke, skogsopp eller marmelade. Kor lang tid det tar for ein vin å utvikle dette, varierer. Nokre viser lagringsaromaer etter fem til ti år, andre først etter femten til tjue år.

Vin på druer som Nebbiolo, Baga, Nerello Mascalese og Aglianico kan ha denne typen aromaer allereie i ung alder. Vin som har lege lenge på fat, som Rioja gran reserva, vil også ha tydelegare preg av dette allereie når dei er salsklare etter fem år i kjellaren.

Utvikla og nyanserte vinar kan passe til mellom anna vilt, and, lagra ostar, risotto, skinke og sopprettar.



Hva koster det å lage vin?

Fra drue til ferdig tappet vin som er klar for transport, må en vinprodusent ta mange valg som har betydning for kostnaden. Her skal vi se på noen vanlige variasjoner.

TEKST ANDERS STUELAND, VAREFAGLIG RÅDGIVER ILLUSTRASJON BJØRN BROCHMANN

Som du sikkert skjønner, er dette en forenkling av alle de faktorene som spiller inn. Dette handler ikke om kvalitet, bare om hva det koster å lage vinen. Transport, skatter, avgifter, husleie, administrasjon, markedsføring og annet er ikke tatt med.

Investeringer

Vinmark og kjeller må være på plass før det blir vin. Noen kjøper vinmarker i Bourgogne til over 100 millioner kroner per hektar, mens andre arver vinmarker eller kjøper en som ligger brakk, for en slikk og ingenting. Der én bygger ny høyteknologisk vinkjeller, velger en annen å beholde den samme gamle kjelleren der oldefaren laget sin vin. Med tiden kan store investeringer lønne seg på grunn av verdikning eller mer effektiv drift.

Hva slags vin vil du lage?

Noen vintyper kan bare bli til med en solid dose arbeid og tid. En produsent som vil lage isvin eller vin basert på

edelråteinfiserte druer, slipper ikke unna ekstremt lav avkastning og en arbeidskrevende prosess. De som lager musserende vin med annengangs-gjæring på flaske og videre lagring på bunnfall i flere år, gjør det heller ikke billig for seg selv.

Lav kostnad

- enkel hvitvin uten fatlagring
- enkel rødvin uten fatlagring
- rosévin
- musserende etter tankmetoden

Middels kostnad

- hvitvin med fatlagring
- rødvin med fatlagring
- musserende etter tradisjonell metode

Høy kostnad

- søt vin basert på tørkede eller botrytiserte druer
- vin lagret under flor i mange år

Stor eller liten produksjon

Større produksjon kan koste mindre om det er lagt til rette for det. Noen produsenter velger å plukke druer fra små parseller og produsere vin fra hver enkelt parsell. Andre tapper utvalgte fat eller ulike kvaliteter for seg, eller de tapper på mange ulike størrelser eller typer emballasje. Jo mer differensiert produksjonen er, desto mer utstyr og arbeid er nødvendig.

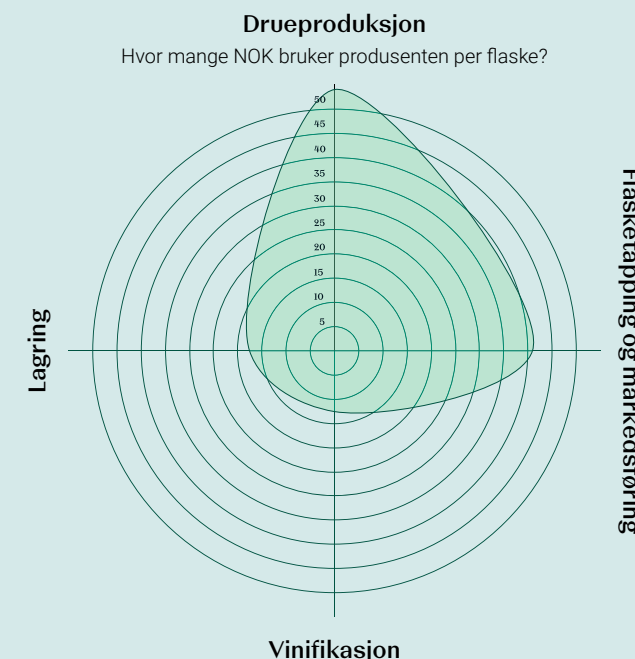
DETTE ER KOSTNADENE TIL VINPRODUSENTENE

Et par eksempler fra det italienske vinområdet Toscana viser hvordan produsentens kostnader for å framstille en relativt enkel og ulagret vin (nederst) og en fatlagret vin fra en produsent som er bedre kjent i markedet (øverst) kan fordele seg. Beløpene er omregnet til norske kroner.

Kilde: ResearchGate

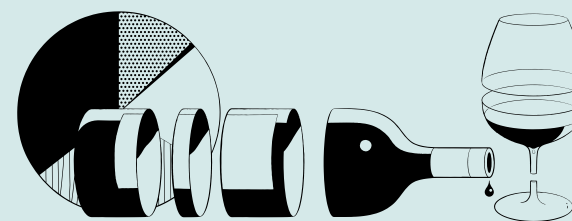
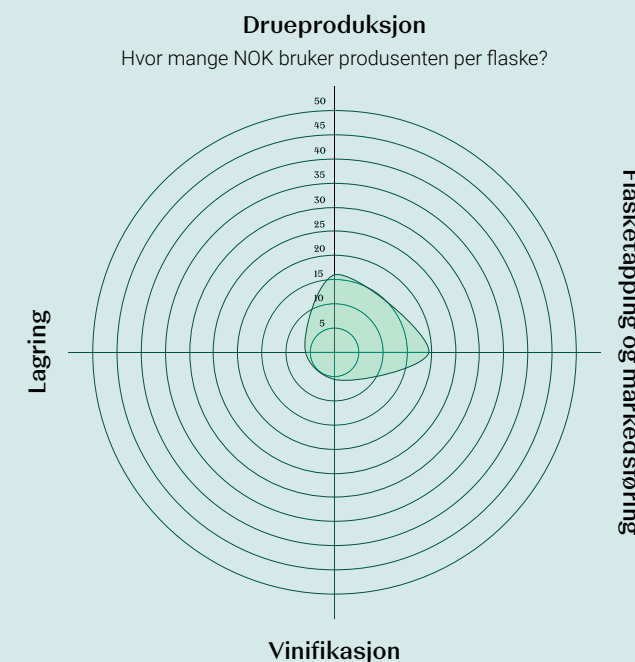
Brunello di Montalcino med fatlagring fra kjent produsent

Drueproduksjon	54,0
Flasketapping og markedsføring	41,0
Vinifikasjon	12,5
Lagring	17,5
TOTALE KOSTNADER	125,0



Chianti classico eller Morellino di Scansano med lite eller ingen fatlagring fra middels kjent produsent

Drueproduksjon	16,0
Flasketapping og markedsføring	19,5
Vinifikasjon	5,5
Lagring	6,0
TOTALE KOSTNADER	47,0



DISSE FAKTORENE PÅVIRKER PRISENE

VÆR OG KLIMA

Det er både billigere og mindre frustrerende å dyrke vindruer et sted der vær og klima gir minst mulig problemer. Ideelt sett bør vinmarkene ligge et sted der det er lite fare for frost, flom, tørke og hagl eller sykdommer som kan forsinke eller skade avlingen. Et problematisk klima kan føre til mer arbeid under plukking og eventuell sortering. Investering i utstyr som overrislingsanlegg, store vifter, dryppvanning eller haglnett kan lønne seg på sikt.

Lav kostnad

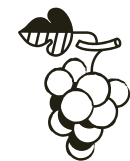
Vinområde med perfekt klima.

Middels kostnad

Vinområde med sporadiske utfordringer.

Høy kostnad

Vinområde med tilbakevendende problemer.



ARBEIDET I VINMARKEN

Maskiner er gode hjelpemidler, men de kommer ikke til overalt, og det er heller ikke alt de kan gjøre. En vinbonde med bratte og ulendte vinmarker må belage seg på manuelt arbeid. Da er det lettere med en flatere vinmark der avstanden mellom radene og oppbindingen av plantene er tilpasset maskiner. Det kan ta rundt tjue ganger så lang tid å beskjære, stelle og plukke for hånd sammenlignet med effektive maskiner. Vinlovene i noen vinområder tillater ikke innhøsting med maskin.

Lav kostnad

Beskjæring og tynning med maskin. Maskinell innhøstning.

Middels kostnad

Beskjæring og sporadisk eller lite tynning for hånd i flat vinmark. Innhøstning for hånd i én runde.

Høy kostnad

Beskjæring og jevnlig tynning for hånd i bratt vinmark. Innhøstning for hånd i flere omganger.

AVKASTNING

De aller fleste vinområder har en øvre grense for hvor mye druer per areal som kan bli vin i en årgang. Avkastningen avhenger av både antall planter per areal og hvor mye hver plante produserer. Klima og jordsmonn avgjør gjerne det første, mens det er beskjæring og tynning som avgjør det siste. For å få en lav kostnad bør det være mest mulig druer per plante.

Lav kostnad

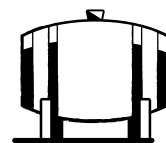
Høy avkastning fra produktive planter

Middels kostnad

Middels avkastning

Høy kostnad

Lav avkastning fra svært gamle planter eller druer som er innskumpede eller med Botrytis.



ARBEIDET I VINKJELLEREN

Når druene er i hus, har vinmakeren mange valg som påvirker kostnaden. Gamle vinkjellere med lave tak, små rom og nivåforskjeller er utfordrende for dem som skal håndtere tanker, pumper, slanger og fat. Mange vinmakere drømmer nok om mer moderne fasiliteter, men det krever store investeringer.

Lav kostnad

Moderne vinkjeller der vinen flyter med gravitasjon, stor grad av automatisering og bruk av maskiner. Gjæring og lagring av vin på ståltanker.

Middels kostnad

Vinkjeller med en viss automatisering og en blanding av ståltanker og eikefat.

Høy kostnad

Gammel vinkjeller uten maskiner og automa-tikk og med eikefat.

TAPPELINJE

På besøk hos produsenter er det spesielt to ting de vil vise fram fra produksjonen. Det ene er rommet med eikefat, det andre er tappelinja. Her blir flasker og annen emballasje fylt, og etiketter og korker blir satt på. En ny og automatisk tappelinje koster mye penger, men sparer inn mye på arbeidskraft og tid. Å tappe for hånd er så tidkrevende at det bare er aktuelt for virkelig småskalaprodusenter.

Lav kostnad

Helautomatisk tappelinje.

Middels kostnad

Liten eller eldre tappelinje som krever en del manuelt arbeid.

Høy kostnad

Tapping, etikettering og korking for hånd.



EMBALLASJE

Flasker kommer i mange varianter, og noen produsenter synes det er flott med tunge glassflasker med inngraveringer eller annen pynt som er laget spesielt for dem. Dette koster betydelig mer enn lette, standardiserte glassflasker. Kjøp av små partier, lang transport eller råvareknapphet driver prisen på emballasjen opp.

Lav kostnad

Lette flasker i plast eller glass med skrukork, eller alternativer som papp eller pung.

Middels kostnad

Standardiserte glassflasker.

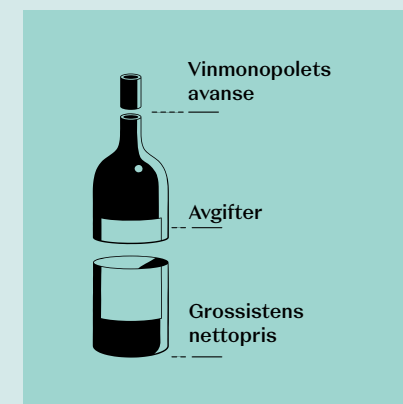
Høy kostnad

Tunge flasker eller spesiell emballasje produsert i små mengder, og naturkork av høy kvalitet.

SLIK ER POLPRISENE SAMMENSATT

Priseksemlene er fra 1. januar 2023.

Vi har full åpenhet om våre kalkyler, du kan lese mer på vinmonopolet.no.



Svakvin (13 % alkohol) på glassflaske (0,75 liter)

Grossistens nettopris	45,25
Alkoholavgift	48,26
Merverdiavgift	27,99
Miljø- og emballasjeavgift	1,33
Vinmonopolets avanse	17,11

PRIS TIL KUNDE 139,90

Avgiftene til staten utgjør **55,40 %**

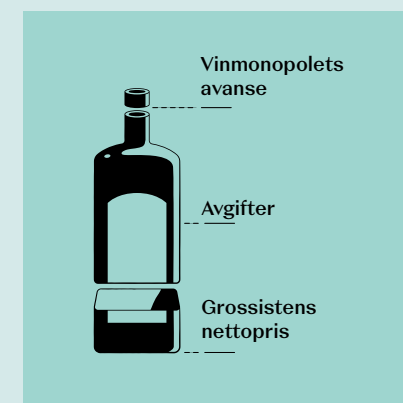


Sterkøl (5,5 % alkohol) på glassflaske (0,5 liter)

Grossistens nettopris (DDU)	21,15
Alkoholavgift	13,16
Merverdiavgift	11,38
Miljø- og emballasjeavgift	1,33
Vinmonopolets avanse	9,42

PRIS TIL KUNDE 56,90

Avgiftene til staten utgjør **46,25 %**



Brennevin (41,5 % alkohol) på glassflaske (0,7 liter)

Grossistens nettopris	95,50
Alkoholavgift	245,47
Merverdiavgift	91,99
Miljø- og emballasjeavgift	1,33
Vinmonopolets avanse	25,64

PRIS TIL KUNDE 459,90

Avgiftene til staten utgjør **73,60 %**

NÅR STARTEN ER GOD

Når du er nysgjerrig på vin frå eit bestemt område, bør det første du smakar, halda høg kvalitet. Dei middelmåtige representerer ikkje det typiske, sjølv om det er typisk å vere middelmåtig.

TEKST HÅKON SKURTVEIT, VAREFAGLEG RÅDGJEVAR ILLUSTRASJON BJÖRN ÖBERG

Om du vil lære å spele gitar, bør du skaffe deg eit godt instrument – ikkje den dyraste gitaren i butikken, men ein som responderer lett på dine grep og fingertuppar, og som let deg spele både svakt og sterkt. Kjem du heim med den billegaste, lærer du ikkje å spele nyansert. Det kjennest som om gitaren motarbeider deg, det er ikkje noko gøy, du blir motlaus og gjev opp.

Det same gjeld når du vil utforske vinverda. Når du vil prøve ein vinstil som oransjevin eller pet-nat, og vil bli betre kjend med ulike druetypar, er det lurt å starte med kvalitetsvinar. Elles vil ikkje dette med særpreg frå druetypar, veksestad eller produksjonsmetode gje noka meining.

Og sjølv om nakne keisarar spradar omkring også i vinverda, vil eg slå fast at det kostar å lage kvalitet. Dei rimeligaste vinane kan smake heilt ok, men viser sjeldan dei mest attraktive eigenskapane som område eller druetypar er blitt kjende for. Interessant, nyansert og velsmakande vin treng likevel ikkje vere avskrekkande dyr, særleg om du leitar utanfor eller i utkanten av dei aller mest berømte områda.

Sikt litt over midten

Skal du utforske kva eit område har å by på, bør du starte med å smake ein av dei

riktig gode vinane frå området. Det er vinar som viser tydelege særtrekk. Du må betale det det kostar å lage ein slik vin, og gjerne litt meir om området eller produsenten er særleg populære. Men om du leitar berre litt på sida av kjendisane, får du det du treng. Eit eksempel kan vere raudvin frå Nord-Rhône av druetypen Syrah. Du kan lese lovtalar om appellasjonane Hermitage og Côte-Rôtie i alle vinbøker, men du kan gjere smartare kjøp frå andre appellasjonar, som Crozes-Hermitage eller Saint-Joseph. Der blir det laga rimelegare vinar som likevel viser dei distinkte kvalitetane Syrah frå Nord-Rhône kan by på. Det same gjeld for Bordeaux og andre område der stjernene kostar for mykje for dei fleste av oss. I Champagne finst det etter kvart mange små og halvstore eigedommar der vinmakarane lagar flott champagne av druene dei sjølve dyrkar, til prisar vi kan leve med, og dei kan leve av. Ikkje alle småprodusentar lagar god vin, sjølv sagt. Nokre flyt av garde på ryktet til området. Vil du utforske kva som er så stas med druetypen Nebbiolo, men synest det blir skrekkeleg dyrt med Barolo og Barbaresco, kan du prøve ein rimelegare Langhe Nebbiolo eller Nebbiolo di Alba frå ein av dei flinke produsentane. Eller du kan jakte dei fine toppontane frå Nebbiolo innanfor appellasjonane Colline Novaresi og

Coste della Sesia lenger nord i Piemonte. No har eg berre nemnt nokre særskilte velkjende vinområde i Frankrike og Italia, men du kan halde fram slik gjennom heile vinverda – leite litt til side for dei mest vidkjende områda og produsentane eller plukke ein rimeleg vin frå ein stjerneprodusent.

På andre sida av hekken

Men du kjem alltid til å lure på korleis berømte vinar du berre har lese om, smaker. Er dei så himmelsk gode som det kan verke frå omtalane? Det får du enkelt svar på ved å spleise på ei flaske saman med gode vinvenner om du har slike. Eller de dreg til byen og går på vinbar. Der finst eit raust utval av flotte vinar å få kjøpt på glas. Dei som driv vinbar, er greie folk som let dykk få dele mengda av eit glas i tre-fire, slik at alle får eit par slurkar av kvar vin. Og dei er profesjonelle nok til ikkje å heve eit augnebryn om du ber om noko å spytte i når det er mange vinar som skal smakast. Det er verkeleg nyttig og morosamt å få erfare sjølv kva som ligg bak omtalane av vinar som tener som referanse for kvalitet.

Og ikkje ver så snar med å skylde på at det er du som ikkje forstår, når ein kostbar kultvin ikkje var så fantastisk som du hadde venta. Det er ikkje vinskribenten

sine notat frå blindsmaking du har lese, og dei, som oss andre, blir også påverka av stjernestatus. I tillegg har vi rett og slett ulike preferansar for kva som er velsmakande, interessant og gøy.

Du har rett

Til og med blindsmaking får du sjansen til i ein god vinbar viss du spør, også om du er åleine. Selskapsleiken med å gjette kva vin som er i glasnet, er vekselvis nedverdiggande og morosam. Men du kan også utnytte blindsmaking til å finne ut kor god du faktisk synest ein vin er. Merk at det er ei anna øving enn å tippe kor dyr vinen er. Ei blindsmaking kan lære deg å bli kjend med og å setje pris på dine egne preferansar. Særleg gøy er det om du får blindsmake vin til 200–400 kroner flaska (polpris, altså), saman med vin til mykje høgare pris frå same område eller produsent. Du kan risikere å finne den billigare vinen meir tiltalende og interessant enn den dyre. Og det er ikkje fordi du tek feil. Først og fremst er det du likar, din eigen fasit for kvalitet. Dessutan blir det stundom slik også når profesjonelle dommarar i Vinmonopolet vurderer kvalitet blindt. Nokre gonger kan høg pris skyldast at det er ei historie knytt til den dyraste vinen: at han kjem frå den aller første, vesle vinmarka som bestemor planta, at det er den siste årgangen som den legendariske vinmakaren hadde ansvar for, eller at vinplantane er over hundre år gamle. Alle slike forteljingar har ein verdi som eg kan anerkjenne og også vere viljug til å betale meir for. Men det påverkar ikkje nødvendigvis dei reinte sensoriske kvalitetane i vinen. I blindsmaking er det berre dei kvalitetane du vurderer. Den vesle vinmarka treng jo ikkje vere ein fabelaktig veksestad, og druestokkane som blei planta den gongen, treng ikkje vere av beste sort; den nye vinmakaren

kan vere minst like dyktig, og tjue år gamle plantar frå ei god vinmark kan gje betre vin enn hundre år gamle plantar frå ein mindre bra stad.

Andre gonger er årsaka at den dyraste vinen til ein vinprodusent er laga for å imponere. Vinen har høgt alkoholinnhald og mykje ekstrakt, som gjev stor fylde, saman med mykje preg av nye eikefat, som ligg som eit einsfarga teppe over det heile. Men det imponerande treng ikkje vere verken tiltalende eller interessant. For all del, ofte vil du nikke og vere einig i at den knalldyre vinen også smaker klart best, men sjeldan knallbetre enn ein som kostar langt mindre.

Kvalitet må koste

Eg veit ikkje kor mange gonger eg har høyrte vinmakarar som lett koketterande påstår at «vinane mine lagar seg sjølve». Det kan vere noko sant i ein slik påstand, men for at kvalitetsdruer skal bli til kvalitetsvin, må vinmakaren vere svært nøye. Hen må vere til stades for å leggje til rette og passe på at alle prosessar går som dei skal, frå drueklasane kjem inn døra, til vinen er tappa på flaske kanskje eit år eller to seinare. Hos relativt små produsentar blir det også meir arbeid for kvar vinflaske. Det er mellom anna fordi færre prosessar er automatiserte, og fordi mengdene med vin er mindre, men krev same arbeidsinnsats som ein diger tank. Lagar ein vin med lite bruk av teknologi og hjelpestoff, tek prosessar også lengre tid.

Råstoffet kan også vere dyrare å produsere. Vinplantar trivst godt i bratte skråningar der jorda er så tørr og karrig at det ikkje er råd å dyrke noko anna. Ofte er det nettopp frå slike stader at druene får særleg intens, nyansert og djup smak, slik at vinen får høg kvalitet.

Ei slik vinmark gjev lite druer frå kvar plante og er meir strevsam å stelle og hauste enn ein åker på flatmark.

Etiske kvalitetar

Kompetente arbeidsfolk fortener også leveleg lønn, rett til organisering og anstendige arbeidsvilkår. Det er noko vi i Vinmonopolet systematisk jobbar for når vi kjøper inn nye produkt, i tråd med Vinmonopolets strategi for berekraft. At menneska som har laga vinen for oss, har hatt det bra, har ein klar etisk verdi og er ein kvalitet i seg sjølv. Men har det nokon innverknad på sensorisk kvalitet? Truleg ja, fordi storparten av arbeidet som skal utførast på vinmarker og i produksjonslokale, krev faginnsett. Det er typisk for dei beste produsentane å ha tilsette som blir verande lenge nok til at dei kjenner til høva og oppgåvene godt. Då kan arbeidet utførast rett og nøyaktig, til beste for kvaliteten på druer og vin. Tilfredsstillande arbeidsvilkår og lønn må vere på plass for at folk skal yte sitt beste.

Marknadskrefter

Prisen går også opp når ein vin blir kjend og etterspurd, etter dei vanlege mekanismane for kjøp og sal i den kapitalistiske delen av verda. Vinmonopolet, derimot, bruker den same kalkylen for å fastsetje salspris, utan omsyn til kor populær vinen måtte vere.

Flokken og tida

Variasjonar mellom preferansane vi har for kva som smaker godt, kjem dels av forskjellar i sanseapparatet, men aller mest frå personlege erfaringar og kjensler. Som liten pjokk syntest eg gul kjøpesaft hos hyttenaboen var totalt overlegen safta som mor laga av ribs, solbær, bringebær og til og med jordbær i eit uvanleg raust år. Frå eit kommer-

«Sjølv om nakne keisarar spradar omkring også i vinverda, vil eg slå fast at det kostar å lage kvalitet.»



sielt syn var kjøpesafta rett kvalitet for meg då, men frå eit saftfagleg perspektiv vil eg påstå at den naturlege heimelaga safta hadde høgare kvalitet, både sensorisk og næringsmessig. Den gule kjøpesafta inneheldt truleg ymse fruktkonsentrat, esterar og rikeleg med sukker. Resultatet blir flytande snop. Den heimelaga hadde aroma frå bæra ho var laga av. Truleg er det også litt vitamin og antioksidantar i saft som er varsamt framstilt.

Når det kjem til stykket

Mellom det sensoriske inntrykket og den eg er og har blitt, finst der eit rom for kjensler som oppstår. Det er vel det rommet som er viktig når det kjem til stykket. For den drygt meterlange meg var det stor stas å få gul kjøpesaft av byslektningar, blanda med brønnvatn og servert i ei hytte. Eg var jo på veg ut i verda! Den aldrende meg vil mykje heller ha naturleg saft laga av mor. Nostalgi er heilt klart ein kvalitet som utviklar seg ved lang lagring.

Tips!

Vinjournalistar, restaurantar og vinimportørar held smakingar og kurs som kan vere interessante å bli med på. Vinmonopolet held to timars kveldskurs for kundar i nokre større byar, med varierende tema og med smaking. Er du nysgjerrig på utvikla vin, vil du rett som det er, finne gamle vinar til overkommelege prisar på Vinmonopolets auksjonar.



Hele dyret – fra snute til hale

Som kokk har jeg den filosofien at skal du drepe et dyr for å spise det, skal du også bruke hele dyret. Her får du noen tips for å øke både entusiasme og kunnskap rundt tilberedning av de mer uvanlige delene.

TEKST OG OPPSKRIFTER ANDREAS INGUL DRIKKE TIPS ANNE ENGGRAV FOTO TOMMY ANDRESEN

Innmat er næringsrikt og bærekraftig, så det er ingen grunn til at vi ikke burde spise mer av dette. Kanskje har det fått et ufortjent dårlig rykte fordi kunnskapen om tilberedning ikke alltid har nådd den jevne husholdning. I mange andre matkulturer blir disse råvarene betraktet som delikatesser.

Går du på gaten i Bangkok, snubler du fort over et grillspyd tredd med svinetarmer, eller kanskje du får servert kumage med chilisaus på en restaurant i Sichuan. I hjertet av Bourgogne har de en klassiker basert på nyrer stekt i dijonsennep, mens oksetunge-tacos står på menyen i flere byer i Mexico.

Før og nå

Vi kan kanskje kalle oss en filetgenerasjon. En generasjon som hviler på laurbærene til de som skaffet oss velstand og velferd her i landet. For noen tiår siden var Norge så fattig at kjøtt ble sett på som festmat, ikke noe fattige bønder eller arbeiderklassen kunne spise hver dag.

Tidligere generasjoner har hatt et annet forhold til kjøtt. På veien fra landbrukssamfunn til industrisamfunn har det skjedd noe med vår oppfattelse av dyr og mat. Tidligere var det mer vanlig at familiene hadde sine egne dyr som de slaktet og parterte. Mens dagens filetgenerasjon bare vil ha de

aller møreste kjøttbitene, var det den gang utenkelig at ikke alt skulle brukes – alle stkningsdelene og organer måtte enten spises ferske eller feredles. I dag kommer kjøttet fra store industrislakterier og ligger vakuumpakket i butikken. De fleste av oss velger å ikke tenke på at kjøttstykkene en gang har vært et dyr. Samtidig som vi spiser kjøtt til både hverdag og fest, er bare de aller beste stkningsdelene «gode nok» for oss. Det meste av innmat og kjøttbiprodukter sendes ut av landet, kastes, eller går til produksjon av dyrefor.

Bærekraft og helse

I Norge slakter vi over 30 000 kyr hvert år, 63 millioner kyllinger og til sammen 3 millioner griser og lam. Ifølge Animalia, som måler nordmenns kjøttforbruk, spiste hver innbygger gjennomsnittlig 54,9 kilo kjøtt i løpet av 2021. Animalia har også sett på totalregnskapet for vårt konsum av kjøttbiprodukter. Det har gått ned hele 15 prosent siden 2010 og fortsetter å dale. I tillegg til kjøttbiprodukter er det også mye av kjøttet fra gårdsdyr som verpehøner, hest- og melkegeit som ikke når fram til konsumentene. Grunnen kan være at det koster mer å slakte og partere enn å kaste det.

I juni slapp Miljødirektoratet sin klimarapport med utslippskutt-mål. Der

nevnes kutt i kjøttforbruket og å kaste mindre mat som to av de viktigste klimatiltakene vi kan gjøre for å halvere utslippene innen 2030.

Det viser seg også at vi spiser så store mengder rødt kjøtt og ultraproseserte kjøttvarer at det går utover folkehelsen. Her bør vi ha to tanker i hodet på samme tid. Innmat og andre kjøttbiprodukter er både sunne og næringsrike. Her er det et uforløst potensial vi som forbrukere kan benytte oss av, uten å bidra til å gjøre fotavtrykket større enn det allerede er.

Framtid eller fortid?

Noen restauranter setter tradisjon og bærekraft i høysetet. Fergus Henderson er kjent for sin «nose to tail»-filosofi. Han har satt griseøre og margbein på kartet i restauranten St. John i London. Gjennom sin innsats for å fremme det klassiske engelske kjøkkenet har han hentet fram gamle oppskrifter som har fått fornyet status gjennom kunnskap om smak og tilberedning. Noen norske restauranter setter også sin ære i å bruke alt fra snute til hale og å tenke helhetlig. Restauranter som Rest, Credo og Arakataka gjør nettopp dette ved å servere råvarer som innmat, geitekjøtt og høne, som de fleste av oss ikke forbinder med restaurantmat.



Tilberedning og foredling av innmat og ukjente stykningsdeler krever kunnskap om råvaren og tekniske ferdigheter. En god oppskrift kan ta deg ganske langt. Du skal få flere av dem på de neste sidene, men først noen tips om ulike stykningsdeler og hva de kan brukes til.

Marg

Margbein er en delikatess av fett fra stamcellene. Margen smaker fantastisk hakket opp i biter i rødvinsaus, gratinert i ovnen til en god biff eller bare på toastet brød med litt sennep eller syltede grønnsaker til. Steker du margbeinet, tar det ut, og pisker det opp med smør og salt, får du verdens beste smør. Margbein gir også god smak til kjente retter som sosekjøtt, bidos, ossobuco og pot-au-feu og gir naturlig god smak til sausen du koker lammeskankene i.

Tunge

Har du prøvd stekt oksetunge til tacoen? Tacos de lengua med grønn salsa er en klassisk gatematrett i Mexico. Prøv det neste fredag om du er litt vågal. Tungen kokes vanligvis mørk noen timer, før skinnen tas bort. Den kan skjæres i skiver og stekes i panne eller på grill. Det smaker nydelig på en toast eller i supper. Okse-

tunge er mest vanlig, men du kan også bruke svinetunge, lammetunge eller reinsdyrtunge. Tungen inneholder mye fett og blir sprø ved steking. Den egner seg også som pålegg, enten kokt eller varmrøkt.

Hjerte

Hjerte av blant annet okse, lam, elg, reinsdyr, gris og kylling har gode kvaliteter til ulike matretter. Hjerte av reinsdyr og elg kan for eksempel graves, spekes eller røykes og tørkes. Prøv å rive tørket, røkt hjerte over rømmegrøten eller en god jordskokksuppe. Bruk det som et krydder som gir salt, røyksmak og umami. Hjerte av okse, gris og lam kan gjerne grilles og behandles som biffkjøtt. Husk å skjære ut kammerne og de store årene, som kan være litt seige. Hva med hjertekebab servert i hjertesalatblader? Kyllinghjerter egner seg godt til å steke raskt i panne eller grille på spyd. Det passer fint til høstens retter, til sopprisotto eller som en liten snack.

Blod

Blod kan kjøpes fryst hos slakteren. Ved slakt må blodet røres i konstant før det kjøles ned for å unngå at det koagulerer. Blod er veldig sunt, rikt på jern og protein, og ble sett på som en viktig næringskilde før i tiden. Blod ble også

brukt til brød og pannekaker, som videre også kunne tørkes til kavring. Blodpudding eller klubb ble krydret med ingefær, muskat, allehånde og nellik og tilsatt både rosiner, byggryn og spekk før den ble stekt. Blod brukes også i spekematproduksjon, til svartpølse. Blod kan også brukes i dessert. Retten «sanguinaccio dolce» lages tradisjonelt i Napoli før festen og består av sjokolade, pinjekjerner, tørket frukt og griseblod.

Hale

Med oksehale kan du trylle fram en så smaksintens kraft at du vil imponere de fleste rundt middagsbordet. Det er mye brusk, bein, kollagen og fett i halene, som gjør kraften spesielt god. Halene må kokes i 3–4 timer før kjøttet slipper beinet. Du kan plukke kjøttet fra halene når de er kokte, eller servere det på beina. Det kokte kjøttet er veldig godt til fyll i ravioli, sammen med ricotta, parmesan og oregano. Server gjerne i oksehalekraften etter koking. Kjøttet kan også kokes i tomat og vin og brukes i en ragu med pasta og parmesan.

Lever

Lever er temperatursensitivt og du vil ikke varmebehandle den for mye, da smaker den bare jern, og konsistensen blir kornete.

Kyllinglever har en nydelig, men litt kraftig smak, som tåler det meste av tilbehør. Stek den i varm panne med mye smør og urter et par minutter før den hviler seg til en rosa kjerne. Det passer ypperlig med fiken til eller stekte kantareller, epler og bacon i en fin høstsalat. Gjøkallever er godt å steke som en minuttbiff. Lever av kylling, svin eller okse gjør seg godt i posteier.

Kjake og hode

Seige kjøttbiter trenger gjerne lang varmebehandling for å mørnes skikkelig. På hodet er det de kjøttfulle kjakene som brukes mest. Oksekjaker kan bli en delikatess om de marineres i rødvin og krydder før de langtidsstekes møre i kraft og vin. Svinekjaker kan spekes som de gjør i Roma (guanciale), og brukes som alternativ til pancetta eller urøkt bacon. I Norge blir grisehoder fortsatt brukt til sylte rundt jul. Smalahove er vanlig på Vestlandet og serveres røkt og kokt. Ørene blir ofte brukt til hundesnacks, men øre- eller snutesnacks er også godt for mennesker. Kok og tørk dem og friter dem i olje på høy varme,

og du har verdens beste baconcrisp. Eller lag en spicy, eksotisk salat av ører slik vi har gjort på side 20.

Brissel

Brissel er en kjertel som finnes hos alle dyr. Den er størst i dyrenes ungdom og er mest vanlig å få kjøpt fra kalv eller lam. Behandlingen krever litt arbeid, men kan gi deg en mørere og saftigere opplevelse enn noe annet kjøtt. Brissel bør få renne godt av seg i vann i noen timer, før den blansjeres forsiktig i saltvann med eddik og pepper ca. 10 minutter. Kjøl ned i isvann. Nå kan de tykkeste hinnene fjernes, før du tilbereder på ulike måter. Stek i smør til den er gyllen og kok ut i kraft med urter, eller paner med egg og brødsmler og friter som snacks. Brisselen kan også skjæres i skiver og grilles og serveres med kremet morkelsaus eller en grønn ertepure.

Nyrer

Nyrer er ikke bare et livsviktig organ. Det er også en delikatess. Under Viktoriatiden kunne disse havne på frokosttallerkenen i ethvert adelig hjem eller kongelig hoff. Stekt med worcestersaus, sennep og kajennepepper på toastet brød var dette en djevelsk oppvåkning fra hoffballet dagen derpå. En

viktig detalj er at de må renses godt og helst ligge i melk noen timer for å fjerne den stramme smaken som eventuelt kan opptre. De kan også marineres i eddik eller sitron for å fjerne bitterhet. Tradisjonelt er lammenyrrer mest brukt, men tilberedning av svine- og oksenyrrer finner du også i gamle oppskrifter.

Labber og føtter

Griselabber ble mye brukt til jul før i tiden. De ble saltet og syltet og gjerne fortært kalde og seige med flatbrød til. Nå er de nesten glemt. Det beste med griselabber er at de er dekket av masse svor som du kan sprøsteke. Kok dem møre 2–3 timer. Kjøl ned og sett inn i ovnen på 230 grader til svoren blir sprø. Kok opp soya, honning, finhakket hvitløk, chili, ingefær og hel stjerneanis til en tykk glasur. Hell den over labbene og sett tennene i det til det knaser. Kyllingføtter er vanlig i mange asiatiske land. Vanligvis dampes de og spises med en form for marinade. De egner seg også godt til kraft. Her er det mye kollagen og protein, så kraften blir skikkelig gelatinøs når den kjøles ned. Kyllingføtter kan også friteres etter koking som en sprø snacks.

ØRER



Griseøresalat

5–6 porsjoner

- 3 griseører
- 1 liten agurk, uten skall og kjerner, snittet
- 3 bird's eye chili, finsnittet
- 1 fedd hvitløk, finhakket
- 1 dl fiskesaus
- 10 cherrytomater, delt i fire
- saften av 3-4 lime
- 30 g peanøtter, knust (kan sløyfes)
- 2 stilker stangselleri, skrelt og snittet
- 1 liten neve koriander, grovkuttet
- 1 liten neve fersk mynte, hele blader
- 1 liten neve thaibasilikum, hele blader
- 1 liten rødløk, finsnittet
- 2 liter vann
- 1 dl eddik
- 3 ss salt

Kok opp vann med eddik og salt og ha i ørene. De skal trekke 25–30 minutter og fortsatt være litt faste. Ta dem ut av kokevannet og la dem kjøle seg ned før de finsnittes. Det skal være litt konsistens, og de skal derfor ikke kokes for lenge, men det er viktig at de kuttes i veldig tynne strimler. Bland opp salaten med alle ingrediensene 5–10 minutter før servering, og strø over peanøttene.

Drikketips

Griseørene er myke med en hard, sprø kjerne og smaker mildt av svinekjøtt. Salaten er ganske chilisterk og både syrlig, salt og aromatisk. Drikken skal overleve chilien og ha omtrent samme syrenivå som salaten.

En **riesling feinherb** har fruktighet som passer godt til de ferske aromaene i maten. Den har nok syre og en behagelig sødme som tar spissen av chilistyrken.

Pet nat sider har også nok syre og litt restsødme som demper det sterke på en fin måte.

Ølet **cold IPA** er en ganske ny variant av IPA, som framhever amerikansk aromatisk humle. Det aromatiske ølet blir litt dempet sammen med den aromatiske maten.

Alkoholfri **kombucha** er både kompleks og syrlig og et fint krydder til maten.

Sitronbrus av topp kvalitet er et fruktig og leskende valg.





HALE



Coda alla vaccinara – romersk oksehalegryte

5–6 porsjoner

- 1,5 kg oksehale delt i skiver, tørket med papir
- 50 g lardo eller svinefett (kan byttes ut med olivenolje)
- 6 stilker stangselleri, finkuttet, ca. 3 x 3 mm
- 2 små gulrøtter, finkuttet, ca. 3 x 3 mm
- 2 små gule løk, finkuttet, ca. 3 x 3 mm
- 2 fedd hvitløk, finsnittet
- 2 ss tomatpure
- 2 bokser hermetisk tomat (helst San Marzano)
- 1 ts nykvernet sort pepper
- 1 ss salt
- 3 nellikspiker, knust
- 1 dl olivenolje
- 30 g revet mørk sjokolade
- 1,5 dl tørr hvitvin
- 50 g pinjekjerner
- 40 g gule rosiner
- 1 kanelstang
- 40 g bladpersille, finhakket
- 1 sitron
- 1 dl vann
- salt og pepper

Begynn med å brune oksehalene i en jerngryte i svinefettet på høy varme. La halene bli brune på alle sider før de tas ut av gryten og du skrur ned til middels varme. Ha olivenoljen i gryten og stek gulrot, stangselleri, løk og hvitløk til det brunes lett. Tilsett rosiner, hvitvin, tomatpure, tomater, kanelstang, nellik og vann. Krydre oksehalene med salt

og pepper før du har dem i gryten og setter lokket på. La dem småputre i ca. 3–4 timer. Når kjøttet er mørt og faller av beinet, kan du skru av varmen. Tilsett hakket bladpersille og pinjekjerner og riv over sjokolade på et fint rivjern. Rør forsiktig sammen og server. Ha litt revet sitronskall på toppen og krydre med salt og pepper.

Polenta 5–6 porsjoner

- 150 g polenta
- 100 g parmesan
- 3–4 dl kyllingkraft
- salt og pepper
- ekstra vann
- 50 g smør
- 1 neve fersk rosmarin, finhakket

Kok opp kraften og tilsett polenta litt og litt mens du rører godt. La den tykne og koke sammen til en tynn grøt. Den kommer til å tykne mer etter hvert som væsken absorberer stivelsen i kornet. Når den har kokt under hyppig omrøring i ca. 5–10 minutter, har du i smør, finhakket rosmarin og revet ost. Ha i litt ekstra vann eller kraft om nødvendig.

Drikketips

Retten er innkokt, tomatisert og krydret, med aromaer fra kanel, pinjekjerner og sitron. Polentaen binder retten sammen, og mye parmesan gir dybde og umami. Drikken bør ha nok konsentrasjon for ikke å forsvinne.

Musserende rød **lambrusco** er et morsomt og uventet valg. Boblene i rødvinen er forfriskende, og tanninene dempes sammen med maten.

Utviklet rødvin fra Bekaadalen i Libanon er vår favoritt til retten. Varmt klima og aldersutvikling har gitt vinen aromaer som passer til både krydderne og det innkokte i gryta.

Sangiovese fra Chianti kombinerer både syrlighet, moden frukt og litt fatpreg og er et godt valg som gir et litt lettere smaksuttrykk.

Et rødt flamsk øl har et litt mørkt maltpreg, men også syrlighet og sødme. Aromaene passer til dybden og krydderne i maten, og syrligheten lager liv i kombinasjonen.

Eplemost med ingefær har nok fylde og knytter seg fint opp mot krydderpreget i maten. Det kan også **alkoholfri sider** gjøre.

LEVER OG MARG



To retter på toast

5–6 porsjoner

Kyllingleverterriner

gir ca. 4–5 crème brûlée-former

- 1 dl rødvin
- 2 ss druebrennevin, cognac/brandy
- 2 fedd hvitløk, finkuttet
- 2 ss timian, finhakket
- 1 sjalottløk, finhakket
- 400 g kyllinglever
- 1,5 dl fløte
- 200 g smør, smeltet
- 100 g smør, klaret
- salt og pepper

Stek løk og hvitløk med litt av det klarede smøret i en kasserolle ca. 2 min før du har i brandy, rødvin og fløte. Kok dette inn et par minutter før du har i timian, salt og pepper.

Stek kyllingleverne i en varm stekepanne i smeltet smør ca. 1–2 minutter på hver side. La dem hvile en stund før alt (utenom det klarede smøret) kjøres glatt i blender sammen med resten av det smeltede smøret. Fordel kyllingleverposteien i glass eller former og topp opp med klaret smør. Smøret beskytter posteien fra å oksidere og øker holdbarheten. Den kan også fryses. Server gjerne med ristet brød, litt fiken eller syltede grønnsaker.

Gratinert margbein med persillesalat

5–6 personer

- 6 halve margbein delt på langs
- 2 ss kapers

- 2 sjalottløk, finhakket
- 1 sitron
- 4 ss olivenolje
- 1 neve bladpersille, rensed
- 6 skiver surdeigsbrød
- salt og pepper
- dijonsennep

Varm opp ovnen til 200 grader. Skyll og tørk margbeina. Stek dem i ovnen med litt flaksalt ca. 15 minutter til de er sprø og gygne. Ha brødsnivene på en rist og spre olivenolje over. Stek dem sammen med margbeina de siste 6–7 minuttene. Bland opp persille, kapers, sitronsaft, revet sitronskall, olje, salt og pepper til en salat. Server med toast, salat og margbein.

Drikketips

Om du serverer margbein og kyllinglevermousse sammen, kan du fint servere samme drikke til begge, selv om kyllinglevermoussen er mer konsentrert og derfor kan takle mer smak i drikken. Moussen har en tydelig smak av stekeskorpe, timian og noe jernaktig, mens margbeina har en mild smak av buljong. Begge rettene er fete, derfor vil syrlighet i drikken være godt for å friske opp munnfølelsen. En fet og litt fatpreget chardonnay vil være et godt kompromiss som smaker godt til begge rettene.

Kyllingleverterriner

De beste kombinasjonene til kyllinglevermoussen er tydelige og robuste drikker

med mye smak og en livlig syrlighet som kontrasterer den fete moussen.

Hvitvin av **Savagnin med florpreg fra Jura** i Frankrike er intens og blir et spennende krydder til retten.

Oransjevin med tydelig skallkontakt blir litt dempet sammen med maten, og de balsamiske aromaene framhever det fine urtepreget i retten.

Sider fra England har både frukt og dybde som knytter seg fint til aromaene i maten, i tillegg til forfriskende syrlighet.

Gode alkoholfrie valg er **håndverks-sider eller eplemost** smaksatt med urter.

Margbein

De beste drikkene til margbein har noe delikat som ikke overdøver de fine aromaene i maten. De har flere aromaer enn bare fruktighet. Bobler funker bra som kontrast til den geleaktige margen.

En **autolysepreget, litt lagret champagne** er en inntertier.

Hvitvin fra Hellas laget på druen **Assyrtiko** er et forfriskende og nesten saltaktig tilskudd.

Maltpreget øl som **kellerbier** harmonerer med de milde aromaene i maten, og boblene frisker opp.

En god **alkoholfri pils** passer godt både i munnfølelse og aroma.





BEGGE FOTO: GETTY IMAGES



Hvilken drue er jeg?

1. Jeg både knopper meg blomstrer og modner tidlig.
2. På 1300-tallet var jeg på god vei til herredømme i en berømt region.
3. Men i 1395 ble jeg erklært fredløs med den begrunnelsen at jeg var en svært dårlig og illojal plante som ga vin som var motbydelig og skadelig for mennesker.
4. Nå er jeg forvist til det steinharde sør av en påstått edlere sort.
5. Mor var Pinot og far Gouais – eller var det omvendt?
6. Ja, du finner meg lenger vest også hvis du tar en Tours.
7. Jeg passer til rødt kjøtt – har jo rødt fruktkjøtt selv også noen ganger.
8. Presser du meg i Mâconnais og Touraine, så skal jeg gi deg blod.
9. Jeg blandes ofte med Pinot Noir i både Mâconnais og Sveits.
10. Jeg er fra Burgund, ja, men er nok ikke den mest kjente Noir.
11. Hvis vi skal gjøre det formelt, må etternavnet bli Noir à Jus Blanc.
12. Jeg kan bli helt til neste morgon, mon amour, hvis du medbringer fleurie.
13. Jeg kan savne banan og godis, men man må jo bli voksen en gang.
14. Hva med tredje torsdag i november? Skal vi finne på noe nytt?
15. Burgund stemmer det, altså, men nærmere bestemt Beaujolais.

Stokk om på disse, så har du meg: AMYGA

Svar: Gamay (Noir à Jus Blanc)

BORDEAUX

En klassevin

I Palais de la Bourse, på kontoret til presidenten for handelskammeret i Bordeaux, ligger et falmet pergament med elegant håndskrift. Dette lille stykket papir har bestemt prisene på noen av verdens beste viner i snart 200 år.

TEKST TOM R. TYRIHJELL, SENIOR VAREFAGLIG RÅDGIVER ILLUSTRASJON ANTONIO SORTINO

Året er 1855. Det skal være verdensutstilling i Paris. Napoleon III vil vise fram alt det beste Frankrike har å by på innen industri, kunst og jordbruk. Og de beste vinene skal med. De er både kunst og et jordbruksprodukt. Vin fra Burgund er det mest populære i Paris, men utenfor Frankrike er det vin fra Bordeaux som gjelder, og byens handelsforening har fått i oppdrag å lage en liste over de beste vinene fra regionen. Veien til Paris er blitt kortere med jernbanen som åpnet for to år siden. Nye kunder skal bli kjent med vinene. De vet ikke hva som er de beste kjøpene og de beste vinene. Handelsforeningen gir oppdraget videre til Syndicat des Courtiers, vinmeglernes organisasjon. To uker etter er jobben gjort. På lista står det 61 navn, 60 fra Médoc og ett fra Graves, lenger sør i Bordeaux. Vinene er delt inn i fem nivåer, vekster eller cru som franskmennene kaller det. Fire fikk den høyeste klassifikasjonen premier cru. De beste vinene fra Bordeaux var rangert for all framtid.

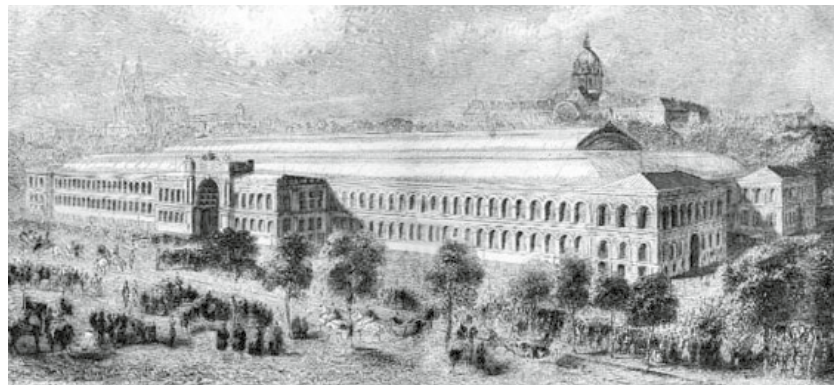
Listen ble levert på to uker. Imponeren de raskt med tanke på prestisjen som ligger i å bli klassifisert, og hvor kritisk en plassering på listen er. Her må det ha vært gode grunner for å kjempe for

seg og sitt. Men Syndicat des Courtiers løste oppgaven profesjonelt og objektivt ved å basere rangeringen på markedets dom, nemlig hvor høy pris vinene hadde oppnådd de siste 50 årene.

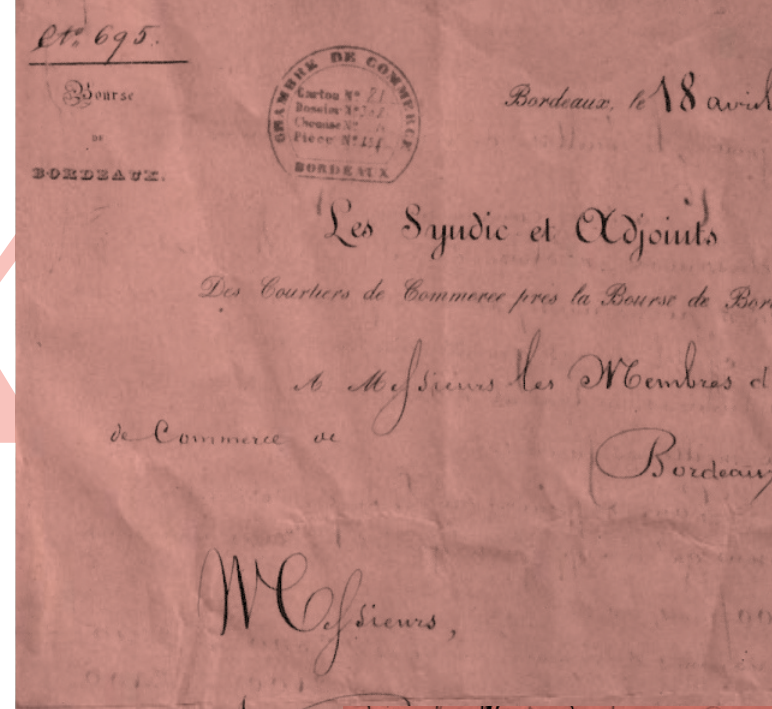
Prissetting og rangering av vinene fra Bordeaux hadde foregått i flere hundre år. Folk i bransjen, forhandlerne og kjøpmennene, hadde et uformelt hierarki de brukte når de kjøpte og solgte vin. Så tidlig som i 1647 ble det nedsatt en komite for å bestemme prisene på bordeauxvinene. Dette var en bestilling fra hollenderne, som var innflytelsesrike kjøpmenn i Bordeaux og hadde stor

betydning for utviklingen av regionen fra 1500-tallet. I 1740 kom det en klassifisering brukt til å ilegge vinene skatter og avgifter. Femti prosent av vinene i 1855-klassifikasjonen var med her.

I tillegg til bransjen selv, kjøpmennene og meglerne, var det flere andre aktører som hadde gitt seg i kast med å rangere vinene. Den mest omfattende, og nær på identisk med den offisielle 1855-klassifikasjonen, var Féret og Cocks' *Bordeaux – Its Wines, and the Claret Country* fra 1846. Det er verdt å merke seg at alle disse rangeringene hadde de samme vinene på topp som 1855-listen: Lafite, Latour, Margaux og Haut Brion.



1855: Palais de l'Industrie var utstillingshall under verdensutstillingen.



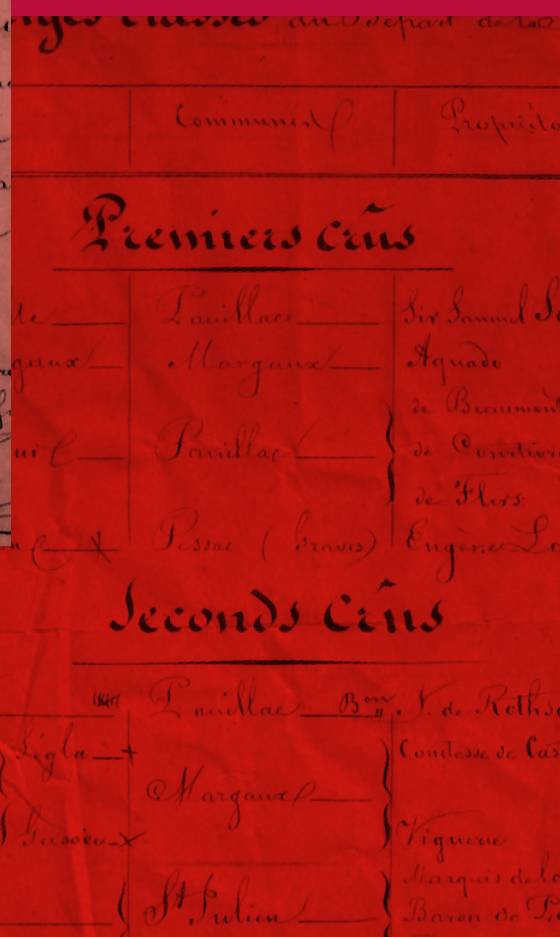
FAKTA Grand cru og premier cru

Bordeauxvinene som ble klassifisert i 1855, er alle grand cru (Grands Crus Classés). Innbyrdes er de rangert i 1. cru, 2. cru (førstevikter / premiers crus, andrevikter / deuxièmes crus) og ned til 5. cru.

FAKTA Médoc-klassifikasjonen fra 1855: premiers eller 1. cru

- Château Lafite-Rothschild, Commune de Pauillac, Haut-Médoc (tidligere Château de la Fite, Lafitte, Lafitte)
- Château Latour, Commune de Pauillac, Haut-Médoc (tidligere La Tour de Ségur)
- Château Margaux, Commune de Margaux (tidligere Château Margau)
- Château Haut-Brion, Commune de Pessac, Graves (tidligere Château Hautbrion, Houtbrion, Ho-Bryan, Obryan, Ho Bryen) Rød og hvit.

Det var vinene fra Médoc og Graves, vestsiden av Bordeaux, som ble klassifisert. Viner fra østsiden, høyre bredd, som Pomerol og Saint-Emilion, skulle først få sin klassifisering 100 år senere (1955). Klassifiseringen har blitt kritisert for å være for statisk og konservativ. Eneste revidering var i 1973, da Château Mouton Rothschild rykket opp fra andre til første cru.





FAKTA

Vinslottene

I dag er Bordeaux kjent for sine mange vakre vinslott med omkransende vinmarker. Sånn har det ikke alltid vært. Det var kun de fem første-cruene som var château i 1855. Alle de andre 55 vineiendommene har tilføyd dette til navnet senere.

Slottsboomen kom på 1860- og 70-tallet. Slottet var forretningsmannens stolthet, monumentet over at han var blitt jordeier, og et symbol på hans nye identitet. I 1874 var det 700 châteaux, vinslott, i Bordeaux. I dag er det over 4000. Først i 1924 begynte Philippe de Rothschild som den første å slottstappe vinen. Han ville ha større kontroll over hva som gikk videre til kundene, og unngå at forhandlerne eller andre blandet den med noe annet. I 1967 ble det obligatorisk for alle de klassifiserte slottene å selv tappe vinene.

Hva som er et slott, er ikke tydelig definert. Noen er prangende, med søyler og flere fløyer, andre er en borg eller et brukshus med et tårn på. Château er ikke nødvendigvis så mye bygget som det er selve eiendommen som en merkevare – og et markedsføringssymbol. Cos d'Estournels slott ble bygget i orientalsk stil i håp om å oppnå mer salg i britiske India og andre ekspanderende markeder i Østen.

Hvis et slott kjøper opp mer vinmark, inngår denne automatisk i slottets klassifisering. Slottet vurderer selv om druene skal inngå i førstevinene eller en vin på lavere nivå. Slottets (produsentens) renommé står på spill, selv om faren for en offisiell deklassifisering av hele slottet er betryggende liten med tanke på at det kun er foretatt én reell endring siden 1855.

Sånn sett er 1855-listen i seg selv ikke så bemerkelsesverdig. Både priser, litteratur og lang praksis kunne understøtte at dette var de beste vinene. Men hvordan ble det slik? Det er ikke mange år siden det var helt vanlig å blande inn vin fra andre områder for at vinene fra Bordeaux skulle falle i smak hos kundene. På 1700-tallet kunne en tredel av vinen komme fra andre steder enn Bordeaux.

Nathaniel Johnston, en toneangivende og anerkjent forhandler, blandet inn vin fra Spania, Rivesaltes, Midi og Cahors. Lafite 1837 «forbedret» han ved å blande inn vin fra andre slott og litt 1840 fra Hermitage i Rhônedalen. Dette kan høres ut som en merkelig praksis i dag, eller som ren svindel, men Johnston mente dette var en dyd av nødvendighet, at det ellers faktisk ville være vanskelig å selge toppvinene i de beste markedene, Irland og Storbritannia. Det var her vinene oppnådde de høyeste prisene.

Johnston var også opptatt av ting som kunne bidra til bedre kvalitet på vinene, som desinfisering av fatene og at vinene kom minst mulig i kontakt med luft under lagringen. Målet var god farge, fylde, aroma og renhet i smaken, uten preg av råte eller undermodenhet. Kriteriene er helt i tråd med dagens krav til god bordeauxvin.

At vinene ble justerte på veien til kunden, var en kjent praksis og stort sett ikke noe problem for vinprodusentene. De anerkjente forhandlerne kompetanse til å gjøre vinene helt ferdig ved å blande og lagre dem. Samtidig begynte det å vokse fram en bevissthet om regionens og noen av vinenes egenart. Médoc omtales som egen region på 1700-tallet, og Lord Arnaud

de Pontac, advokat og eier av slottet Haut-Brion, markedsførte sin vin under dens eget navn. Dette var en Haut-Brion, noe spesielt, ikke som annen bordeaux. Kampanjen var ikke rettet mot hollenderne, men kundene i London, det eldste og mest trofaste markedet. Nå var det snakk om advokater og forretningsmenn, ikke konger og adelsfolk. I 1665 åpnet Pontac et luksuriøst spisested i London, hvor han selvfølgelig serverte sine egne viner.

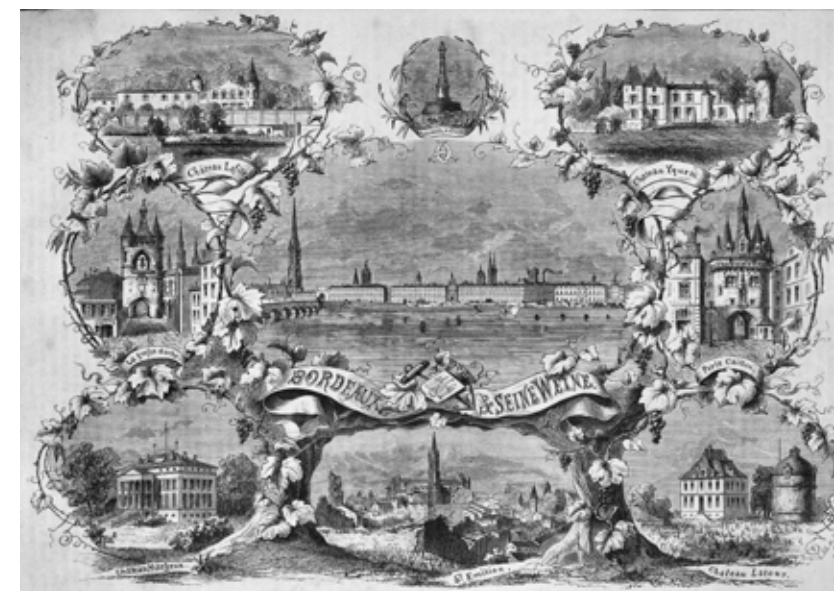
Både hos forhandler og produsent finnes det altså en kvalitetsbevissthet, men også en uenighet og mistanke om at den andre part forringer kvaliteten eller egenarten til vinen. Hvor stort skille var det på de kundetilpassede vinene

FAKTA

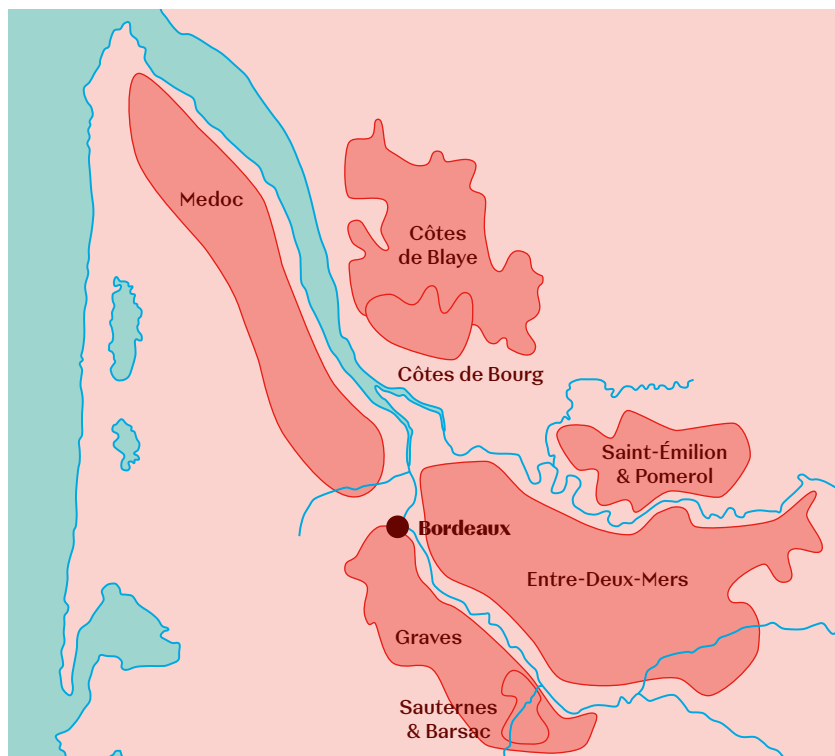
Claret

Claret er en historisk betegnelse på vin fra Bordeaux. Det var en lys vin. [lys; klar; claire; clear]

En blanding av blå og grønne druer ble gjæret i opptil 24 timer. Vinen som ble silt av, var claret, den som ble igjen, gjæret videre og ble rødere, dypere, men også bitrere, med mer snerp. Den utgjorde rundt 15 % og ble kalt «vin vermeilh» eller «pipin». Den var for besk, men kunne brukes til å gi mer farge og smak. Claret var en lys og lett rødvin, eller som en mørk rosé.



Historisk: Visuell representasjon av slott i Bordeaux.



fra forhandlerne og de «rene» topp-bordeauxene som ikke var manipulert? Det var de samme slottene som var høyt priset og verdsatt både i 1750 og 1855.

I dag er Frankrikes vinregioner, og de fleste andre, strengt regulert. Vin på det øverste kvalitetsnivået skal være laget på druer fra det området den kommer fra, og slett ikke være iblandet annen vin fra innland eller utland. Men vin fra Bordeaux er fortsatt en blandingsvin – av ulike druesorter, jordlapper og fat. Alt for å kompensere det som årgangen har gitt av utfordringer i modning og avkasting. Forskjellen er bare at de ulike komponentene nå kommer fra samme sted, tilhører det samme slottet. Vinforhandlerne på 1700-tallet var framsynte ved å blande inn vin fra Spania og Nord-Rhône. De hadde metoden for å lage en god vin. Når kvaliteten på druene i Bordeaux ble god nok, og kunnskapen om vinmaking høyere, kunne slottene selv lage vin med god farge, fylde, aroma og renhet i smaken, uten preg av råte eller undermodenhet.

Bordeaux er en klassisk vinregion som har hatt rykte på seg for å være konservativ. Men sannheten er også at Bordeaux vet å kollektivt omstille seg når det trengs å tilpasse seg nye trender og krav. I dag jobber stadig flere økologisk, noe som ble sett på som nærmest helt umulig for tjue år siden. I 2021 ble flere nye druesorter, deriblant Portugals nasjonaldrue for både rødvin og portvin, Touriga Nacional, godkjent for bruk i Bordeaux på lavere kvalitetsnivåer.

For nå er det mer enn de naturgitte forskjellene på årgangene som utfordrer vinprodusentene i Bordeaux. Eller rettere sagt: Det naturlige er menneskeskapt, og både årsaken og konsekvensen må tas på alvor. Med de nye mer varmekjære druesortene skal Bordeaux møte den globale oppvarmingen uten at det går utover vinenes kvalitet og egenart.

TIDSLINJE

Merkeår i historien til Bordeaux

Bordeaux sto på vinkartet allerede før år null. Ikke vinene, men området. Da het stedet Burdigala og var en del av Romerriket. Vin var en betydelig handelsvare.

- 71** – Plinius dokumenterer vinmarker i Bordeaux
- 100** – Bordeaux begynner å produsere og eksportere vin
- 1152** – Regionen Aquitaine, som omslutter Bordeaux, erobres av engelskmennene
- 1154** – Hertuginnen av Aquitaine, Aliénor, gifter seg med Henrik II av England
- 1195** – Kong Richard Løvehjerte bosetter seg i Bordeaux, og claret blir husvinen
- 1660** – Noen viner selges under sitt eget navn og ikke bare som bordeaux
- 1679** – Fransk vin blir forbudt i England på grunn av tollkrangel
- 1705** – Avisen London Gazette annonserer den første auksjonen av toppvin fra Bordeaux
- 1710–1730** – Frenetisk utplanting og dagens Bordeaux blir født
- 1789** – Bordeaux er blitt landets vakreste moderne by, med den største havnen
- 1855** – Den offisielle klassifiseringen av vinene fra Médoc og Graves
- 1860-årene** – Handelsbarrierer fjernes. Slutt på 200 års engelske sanksjoner av fransk vin
- 1875–1892** – Vinmarkene ødelegges av vinlusa Phylloxera, og amerikanske rotstokker blir redningen
- 1924** – Noen slott begynner å tappe og etikettere vinene selv
- 1936** – Appellasjonene (AOC) i Bordeaux opprettes i den franske vinloven
- 1930** – Børskrakk. Mange må selge slottene og vinmarkene sine
- 1945** – Produsentene begynner å samarbeide om å promotere vinene
- 1980-årene** – Vinkritiker Robert Parker roser 82-årgangen opp i skyene, og Bordeaux opplever ny vekst

VIKTIGE AKTØRER I HISTORIEN OM BORDEAUX SOM KVALITETSVIN

Bordeaux har en over 2000 år lang historie knyttet til salg og produksjon av vin. Stedet var først et utskipningssted for vin fra Pompeii og landene rundt Middelhavet. Vinene ble fraktet opp hit over land og på elvene som renner ut i Bordeaux. Etter hvert ble Bordeaux beplantet med mer og bedre druer, noe som kortet transporttiden betraktelig ned og, sørget for mer kontroll og penger til Bordeaux.

VINHANDLERNE Bordeaux' handels- borgerskap

Vinhandlerne som var innbyggere av Bordeaux, fikk flere meget gunstige privilegier av engelske konger opp gjennom historien. Ikke bare nød de godt av «police des vins», de kunne også bli frimenn av byen London og dermed oppnå reduserte toll- og avgiftssatser.

De mektigste vinhandlerne lånte penger til kongen i konkurranse med de store italienske bankierne. Kongen var også interessert i at de skulle forbli lojale undersåtter.

Kong Edward II (1284–1327) ga dem i 1302 reduserte toll- og avgiftssatser og dispensasjon for alle de kostbare reguleringene og bestemmelsene som gjaldt for andre som drev utenrikshandel. Ikke uten grunn. Han hadde i tillegg til tronen arvet sin fars, Edward I, enorme vinregning fra Bordeaux.

Police des vins, privilegiene som Bordeaux sikret seg i middelalderen, besto helt fram til det 18. århundre. Andre vinprodusenter fikk ikke lov til å selge vin innenfor Bordeaux' murer før martinsdag den 11. november, og ikke frakte den opp elven for utskiping før 1. desember. På denne måten hadde vinene fra Bordeaux ingen konkurranse mellom innhøstning og 1. desember.

Selv i lavsesongen etter jul kunne ikke konkurrentenes viner selges straks, men måtte losses av båtene på andre steder utenfor Bordeaux og oppbevares på spesielle fat som var lite egnet for lengre lagring og frakt. Med police des vins

sikret handelsborgerskapet i Bordeaux seg de høyeste prisene for sine viner på bekostning av produsenter fra de sørlige regionene.

Det var gode penger å tjene, og nyplantingen økte voldsomt. I 1731 kom det et forbud mot å dyrke druer uten å ha kongens tillatelse. Det var en bekymring for at dette gikk utover jordområder for korndyrking, men ifølge økonomen Adam Smith var ikke kongen først og fremst bekymret for lite jord til beitemark og korn, men opptatt av å beskytte eierne av de gamle, allerede beplantede vinmarkene.

Landeierne var også imot å bygge vei mellom Bordeaux og Médoc. De utenlandske forhandlerne fra Quai des Chartrons, som den gang lå utenfor Bordeaux, mente dette kun skyldtes at landeierne ønsket å ha full kontroll over handelsveien inn til Bordeaux by. Vinene måtte nemlig skipes fra deres brygger nå som veiene var så dårlige. Den proteksjonismen trenerte også byggingen av en bro over til østre Bordeaux, Libourne og videre mot Pomerol og St. Emilion. Først i 1822 sto den ferdig.



Utenlandske kjøpmenn

Chartrons er i dag en sjarmerende bydel i Bordeaux. Navnet har den etter karteuserklosteret som ble bygget her på 1300-tallet. Rundt stedets brygge, Quai des Chartrons, slo kjøpmenn seg ned med sine butikker og lagre. De kom fra Irland, England, Holland, Tyskland og Danmark og fikk som utlendinger ikke lov til å bo innenfor bymurene.

Det hindret dem ikke i å få stor innflytelse over kjøp og salg av områdets vin – og sågar over vinens stil og kvalitet. De etablerte en primeur-salg (salg av unge «uferdige» viner som fremdeles ligger på fat) på 1600-tallet, som fortsatt er grunnpilaren i salget av fine wine fra Bordeaux.

I begynnelsen solgte vinforhandlerne en rekke varer og tjenester, men etter hvert spesialiserte mange seg på vin. Eierne av vinmarkene dyrket druene, laget vinen og tappet den på fat. Så ble den skipet til forhandlerne (négociantene), som lagret vinen, tappet den på flaske, og solgte og fraktet den videre til kundene.

Forhandlerne blandet også vinene for å tilpasse dem kundens smak, både vin fra ulike slott og vin fra andre regioner og land. Krigen mellom England og Frankrike (1455–1666) gjorde

at engelskmennene måtte finne nye steder å slukke sin vintørst. Vin fra Portugal og Spania hadde dessuten gitt dem smaken på fyldigere og mer smaksrike viner.

Mange jordeiere var adelige og til og med medlemmer av kongefamilien. De ville ikke belemres med trivielle ting som kjøp og salg og var såre fornøyd med at handelsborgerskapet tok seg av dette.

Forhandlerne ble i praksis en bank for vinprodusentene. Etter nedgangstider på 1830- og 40-tallet førte denne avhengigheten til at forhandlerne begynte å stille krav til virksomheten. Dette bedret på mange måter kvaliteten på vinene og endret dem i retning av kundenes preferanser. Men noen slott opplevde svindel. For å få bedre kontroll begynte de selv å tappe vinen på flaske med slottets etikett, som en garanti for opprinnelse og kvalitet.

ROJAL

De engelske kongene

I middelalderen var Bordeaux fortsatt en avsidesliggende by i hertugdømmet Aquitaine, mest kjent som et stoppested på pilegrimsruten til Santiago de Compostela.

I år 1152 erobret engelskmennene Aquitaine, og mannen som skulle bli Henrik II av England, giftet seg to år etter med Eleanor, hertuginne av Aquitaine og dronning av Frankrike. Forbindelsen Bordeaux–England var etablert.

I de neste 300 årene sikret Bordeaux seg nærmest monopol på produksjon, salg og distribusjon av vin til Storbritannia. Vin fra Bordeaux hadde en lys rødfarge og ble kalt claret (claire/clear).

Richard Løvehjerte (1157–1199) ble senere hertug av Aquitaine, med slott i Bordeaux. Han var den første kongen som gjorde bordeaux til sin daglige vin. Etterfølgeren, kong Johan uten land (1166–1216), gjorde vinen populær i England. Kongen ga dem lavere skatter og bestilte selv betydelige mengder vin. På 1200-tallet kom tre fjerdedeler av kongens forsyninger av vin fra Bordeaux. Dette gikk til kongen selv, til kontakter, venner og embetsverket. Kong Edward II (1284–1327) bestilte 1 152 000 flasker bordeaux til sin bryllupsfeiring i 1308.

Hundreårskrigen (1338–1453) skulle ende med at England mistet Bordeaux. Engelskmennene så ut til å vinne takket være en allianse med Bourgogne (Burgund). Men da Filip III av Burgund skiftet side, vant til slutt franskmennene.



Hollenderne

Etter engelskmennene ble hollenderne en viktig aktør i Bordeaux. De kjøpte langt mer vin enn engelskmennene hadde gjort, og ble tatt vel imot.

Hollenderne var også dyktige dreneringsingeniører. Takket være dem kunne våtmarkene langs elvene i Bordeaux dreneres. Det ga både bedre framkommelighet og gjorde det mulig å ta i bruk nye, store jordområder til druedyrking.

Hollenderne var interessert i rimeligere, tørre hvitviner, primært til destillering. I Cognac, ikke langt fra Bordeaux, hadde de allerede lært vinbøndene å destillere vinene på stedet. Når alkoholen er det viktigste, er det mye mer effektivt å frakte et fat brennevin på 50–60 prosent alkohol enn et fat med vin på 15 prosent. Selv foretrakk hollenderne søt hvitvin, og Sauternes, som i dag er berømt for nettopp dette, ble etablert som vinområde.

Nye metoder for å bedre kvaliteten på vinene ble også innført av hollenderne. De fikk druedyrkerne til plante i rette og ryddige rader, slik at oxen kunne dra pløgen effektivt mellom dem. Fra Tyskland hadde hollenderne

lært å bruke svovel for å desinfisere vinene. Å finne riktig mengde svovel var de ikke like gode på, og det ble nå nødvendig å lufte og lagre bordeauxvin før den skulle drikkes. Svovel gjorde også vinene langt mer holdbare for transport og lagring. Før dette var det kritisk å selge vinen i løpet av kort tid.

Hollenderne var drevne handelsfolk og etablerte et system for kjøp og salg av bordeauxvin. Vinene kjøpes lenge før de er klare for salg (en primeur), og det sikrer kapital og forutsigbarhet i verdikjeden. Dette var en avgjørende faktor for at Bordeaux kunne utvikles til å bli det viktigste og største området for toppviner. Druedyrkerne og vinprodusentene kunne konsentrere seg om å lage vin og å vedlikeholde og utvikle eiendommen, mens kjøpmennene tok seg av videresalg, distribusjon og promotering av vinene. Forhandlerne sto også for lagring, blanding og tapping av vinene.

COURTIER

Vinmegleren

I tillegg til systemet med produsent og forhandler er det en annen interessant rolle i Bordeaux' merkantile univers. Det finnes en mellommann, en courtier.

Rollen oppsto på den tiden Bordeaux var under engelsk herredømme og lovgivning. På denne tiden tok det en dagsreise eller flere år ut til vinprodusentene for å avtale mengde og pris mellom selger og kjøper. Dette var courtierens rolle. Og for det tok han to prosent av handelen. Courtieren var en nyttig mellommann med inngående kunnskap om områdene og vinene. I 1680 bestemte Ludvig XIV at alle forhandlere (negocianter) måtte forholde seg til en vinmegler.

Courtierene har lov til å eie et slott eller en vingård, men de har ikke lov til å jobbe som negocianter.

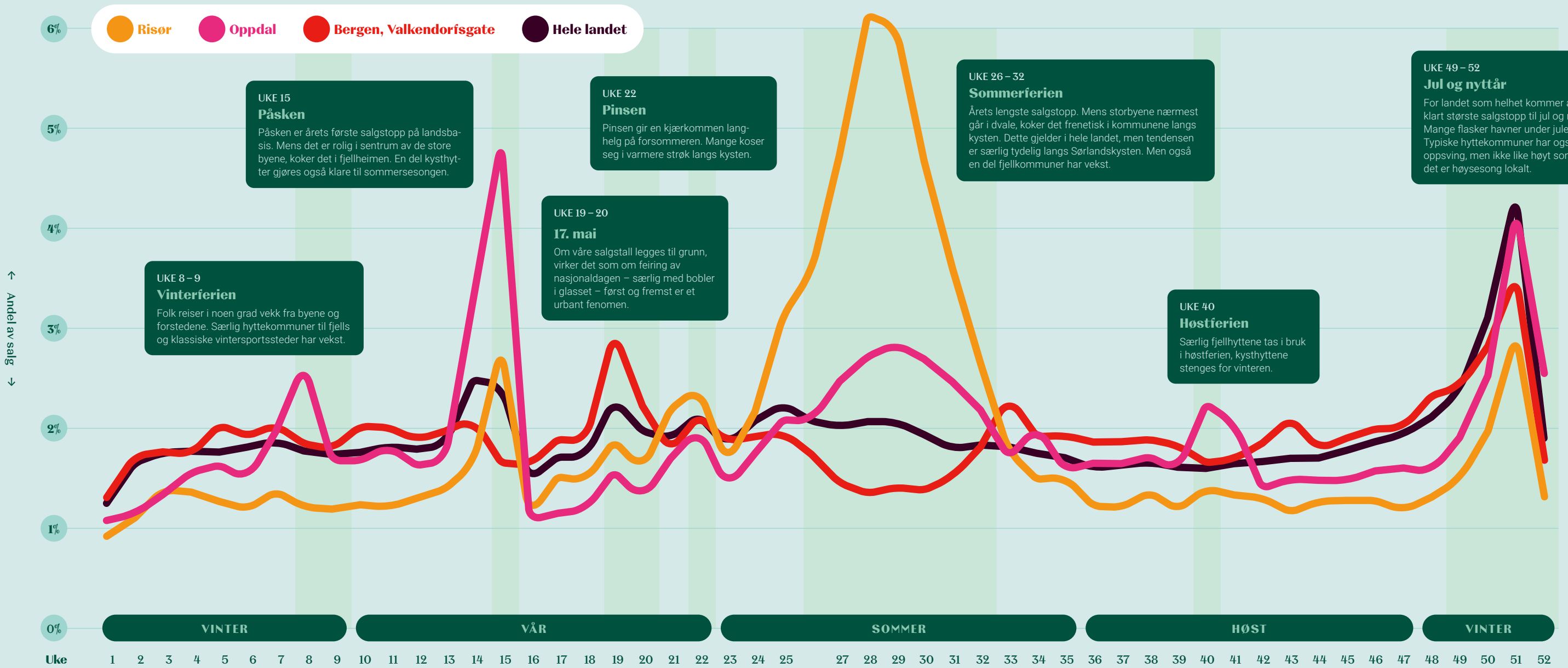
Å bli courtier regnes som noe av det vanskeligste i vinverdenen. Det er et studium med mange krevende eksamener og blindsmakinger samt fem års praksis. I dag er det rundt 120 courtierer som opererer i Bordeaux. De har omfattende kunnskap om området, produsentene og vinene. De kjenner de ulike markedenes preferanser godt og vet hvilke vinbeholdninger forhandlerne sitter på fra de ulike slottene.

KYST, FJELL OG BY

Salgsvariasjoner gjennom året

Vinmonopolets salgstall avslører dypere sammenhenger om hvordan Norge tikker og går, landet rundt, året gjennom.

TEKST JENS NORDAHL, PRESSEANSVARLIG





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



SAKE + BRIE

TEKST ANNE ENGGRAV, FAGANSVARLIG MAT OG DRIKKE FOTO TOMMY ANDRESEN

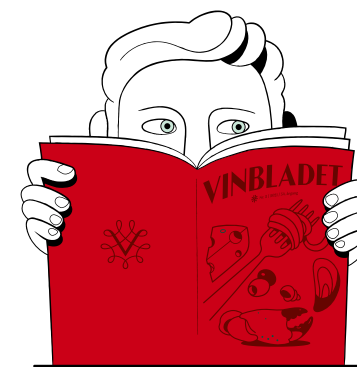
Japan har ingen ostetradisjon. Derfor er det ekstra gøy at sake passer så godt til mange ostetyper. Vi fikk oss en overraskelse da vi prøvde en junmai sake til en god, men relativt fersk Brie de Meaux. Osten fikk saken til å virke mer fruktig, og saken forsterket den gode ostesmaken. Dessuten har sake en nesten oljet munnfølelse som passer til den glatte osten.



Bli abonnent helt gratis!

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

Gå inn på 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.



Vinbladet for punktesere

Punktesere kan abonnere gratis på Vinbladet i punktskrift.

Kontakt Norges Blindforbund på trykkeriet@blindforbundet.no.



FOTO: GETTY IMAGES



Neste nummer av Vinbladet

Neste nummer av Vinbladet kommer i begynnelsen av desember. Der får du blant annet noen gode tips til hvordan du kan kombinere drikke til ost.

VI SPØR KJEMIKEREN

Protein- og tannin-stabilisering

Tidligere var omstikking av vinen eneste alternativ for å klargjøre den for tapping. Under omstikking flyttes vinen fra en tank til en annen. Sedimenter og gjærrester blir igjen i den gamle tanken, slik at vinen er klar og stabil før tapping. For viner som er beregnet for umiddelbart konsum, er denne prosessen ofte for tidkrevende og blir derfor framskyndet med bruk av hjelpestoffer.

For å fjerne protein brukes gjerne hjelpestoffet bentonitt. Proteinene kan ellers felles ut over tid og gjøre vinen uklar. Man må også fjerne protein dersom vinen skal filtreres for å fjerne rester av gjær og bakterier før tapping. Bentonitt er en tørket leire som får en negativ ladning når den løses i vinen. Den reagerer med de positivt ladde proteinmolekylene, og både bentonitt og protein kan fjernes ved filtrering.

I noen tilfeller er det behov for å fjerne overskudd av tannin som kan gi bunnfall i den ferdige vinen. For mye tannin kan også gi snerpende og bitter smak. For å redusere tanninnholdet brukes proteiner i form av eggehvite (albumin), melkeprotein (kasein) eller tørkede svømmeblærer fra fisk (isinglass). Alle disse proteinene binder seg til tannin som deretter kan filtreres ut. Et alternativ til protein er PVPP, en industrielt framstilt polymer som binder seg til tanninene, slik at de kan fjernes fra vinen. Viner som har gjennomgått behandling med egge-, melke- eller fiskeprotein i stabiliseringen, skal allergenmerkes, og de kan ikke merkes som veganske. Normalt er det ikke målbare rester av disse proteinene igjen i vinen (<10 mg/l).



FOTO: ELLEN JOHANNE JARLI

Trygve Brekke, leder for produktkvalitet i Vinmonopolet



Vil du lære meir?

Då kan du melde deg på vin- eller brennevinsmaking med ekspertane våre. Kursa blir haldne i ei rekkje byar og strekkjer seg frå basiskurs til djupnekompetanse.

Sjå www.vinmonopolet.no/kurs for meir informasjon.

A/S VINMONOPOLET