



VINBLADET

NR. 4 / 2018 / 31. ÅRGANG

Sank selv!

Charlotte Mohn
Gaustad lager mat
av selvsankede
råvarer.



SIDER OG MAT
MATVENNLIG SIDER
I ULIKE STILER

POLETS MILJØMANN
MØT ROLF ERLING
ERIKSEN

MUSSERENDE VIN
FAGAVDELINGEN
STUDERER BOBLER

Kundene har talt

Vinmonopolet jobber nå med å implementere ny strategi. Vi har et sterkt omdømme, og kundenes forventninger er tilsvarende høye. Folks forventninger er også i stadig forandring, noe som fordrer at vi også må endre oss. Tilbakemeldinger har vært svært verdifullt i arbeidet med å justere kursen videre.

I Kantar TNS sin årlige omdømmeundersøkelse har vi det suverent sterkeste omdømmet blant Norges 71 største og mest kjente virksomheter, og vi topper listen for sjetten år på rad! Resultatet kan vi takke de mange dyktige medarbeiderne våre for.

Også i BIs Kundebarometer, som måler 160 bedrifter i forbrukermarkedet, gjør vi det bra. Det er ekstra hyggelig at de gode tilbakemeldingene fra kundene gjør at vi i år har havnet på en andreplass, bare slått av Volvo. Resultatet tangerer til og med fjorårets topp-måling!

Et viktig område for oss er digitalisering. BI-undersøkelsen viser at bare 23 prosent benytter nettbutikken vår. Begrunnelsen er at de foretrekker å handle i fysiske butikker for å kunne stille spørsmål og få rådgivning. Samtidig vet vi at en av de viktigste forbrukertrendene fra andre bransjer er den økte bruken av digitale løsninger i forbindelse med varekjøp. Vi kan derfor ikke tillate oss å ligge i bakkant av den digitale utviklingen, men vil aktivt søke å forbedre dagens løsninger. Dette vil innebære flere og bedre tjenester knyttet til valg av produkter, betaling, leveringsmuligheter og ikke minst en smidigere integrasjon med den fysiske butikkopplevelsen.

Vinmonopolet har en viktig rolle i samfunnet som virkemiddel for ansvarlig salg av alkohol, og den skal vi befeste i årene som kommer. Dette er politikk som virker. Registrert konsum av alkohol i Norge er det laveste i Europa. Som en naturlig forlengelse av samfunnsoppdraget ser vi også samfunnsansvar og bærekraft i et større og mer globalt perspektiv. Dette vil bli stadig viktigere framover og en integrert del av hele Vinmonopolets arbeid. Vi ønsker blant annet å tilby produkter som er produsert på et etisk forsvarlig vis og framstilt og fraktet på en måte som er minst mulig belastende for miljøet. En av våre viktigste ambisjoner er at all vin under 150 kroner skal komme på lettvektflasker. Det er et tiltak som vil spare miljøet på flere måter. Det gir mindre energikrevende produksjon av glass og mer miljøbesparende frakt.

På side 18–20 i *Vinbladet* får du møte Vinmonopolets miljørådgiver Rolf Erling Eriksen og kan lese mer om dette arbeidet.

Hilde Britt Mellbye

Hilde Britt Mellbye
Administrerende
direktør



FOTO: ERIK THALLAUG

8

SLOVENIA OG KROATIA

Norges nye feriefavoritter kan også by på kvalitetsvin. Plassert midt i Europa og med historiske bånd til både Østerrike og Italia har Slovenia og Kroatia lange vintradisjoner.

12

DRIKKE TIL SELVSANKET MAT

Charlotte Mohn Gausdal på Markestad gård ved Hamar gir deg basisoppskrifter for selvsankede råvarer. Rådene om drikke får du av butikksjefen på Hamar, Martin Lillemæhlum.

18

MØT «MILJØ-ROLF»

I portrettet møter du denne gangen Rolf Erling Eriksen, som er miljørådgiver i Vinmonopolet. Han snakker blant annet om hvorfor det er så viktig med lettvektsemballasje.

LES OGSÅ:

- 4 Mine favoritter
- 6 Sider til mat
- 18 Portrettet
- 22 Fagavdelingen
- 26 Ettersmak

VINBLADET

NR. 4/2018, 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.



JULI-AUGUST

Nytt frå Polet

Varefagleg rådgivar Trond Erling Pettersen om nyheitsfleppet



ALLE FOTO: GETTY IMAGES



Fredag 6. juli lanserer vi omtrent 85 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. Du finn òg artiklar knytte til andre nyheiter i *Vinbladet*. Du kan lese om norsk sider til mat på side 6-7 og om vin frå Slovenia og Kroatia på side 8-11. Fagavdelinga på side 22-25 handlar denne gongen om musserande vinar.



CINSAULT

Fruktig og finstemt raudvin

Det var ein gong ei unnsleg drue som la ut på ei lang ferd frå Sør-Frankrike til Sør-Afrika. Cinsault er ei blå drue som toler mykje varme, og som gir fruktige raudvinar med mjuk munnskjenle, som på sitt beste duftar av ferske raude bær og blomar. Tradisjonelt har ho blitt dyrka i store kvanta og brukt som blandingsdruer, både i Frankrike og i Sør-Afrika. Men i det siste har fleire produsentar begynt å ta Cinsault på alvor og behandle ho med nennsam og kjærleg hand. Og då har Oskepott vist seg å bli litt av ei skjønneheit!



ALTBIER

Tysk øl på norsk

Det er lettare å leike med øl enn med vin. Mens druer er kresne på veksestad, kan malt og humle heldigvis reise utan problem. Derfor liker både store og små mikrobryggeri å utforske ulike ølstilar. Ein klassikar er tysk altbier, eit koparfarga øl som stammar frå Düsseldorf vest i Tyskland. No kjem norske bryggeri med si tolking av altbier. Ifølgje lærebøkene skal ølet vere ein mellomting mellom ale og lagerøl, med hint av edel humle og litt fruktigheit frå gjæringa.



VIN OG MAT

Bobler ved bordet

Eg skal i bryllaup i sommar, og då reknar eg med at vi får ein musserande vin i glaset til aperitiff. Men som du kanskje veit, er gode boblevinar fortreffelge ved middagsbordet òg. Vi i Polet får ofte spørsmål om å setje vin til bryllaupsmenyar, og det hadde vore moro å bruke musserande vin til ein heil meny – frå forret til dessert!

Boblevin er heilt topp følgje til mellom anna

- supper
- fisk og skaldyr
- sushi og sashimi
- kylling med asiatiske smakar
- tapas
- spekemat og faste ostar



ETNA

Frå oske til flaske

På Sicilia i Italia ligg den aktive vulkanen Etna. Seinast i mars i fjor hadde han utbrot. Lenger nede i fjellsidene blir det dyrka druer som gir vin i verdensklasse. Etna bianco er kvitvinar med smak av eple, blomar, mineral og tropisk frukt, laga av lokale druer som Carricante og Catarratto. Dei er supre til sjømat. Etna rosso er livleg, nyansert og mineralsk raudvin, særleg når han blir laga av den beste drua på øya, Nerello Mascalese. Han er ein mellomting mellom burgund og piemonte, om du vil – og nam nam til lam.

ROSÉVIN

Prøv noko nytt!

No er det sommarferie, og kanskje er det på tide å utvide rosé-repertoaret? Dei rosa vinane frå Provence og Piemonte er eit sikkert og godt varteikn, men utpå sommaren liker eg å prøve noko nytt. Kroatisk vin har eg smakt frykteleg lite av, men no kjem det altså rosévin frå ferielandet ved Adriaterhavet. Og malbec frå Argentina er ein norsk grillfavoritt i raud versjon. No blir det spennande å prøve ein rosa variant.

MEIR INFORMASJON

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



Bli inspirert av noe nytt!

Tor-Martin Våge Hansen er 38 år og utdannet kokk. Han har jobbet som kokk på små og store restauranter i 20 år. I dag er den nysgjerrige og positive sørlendingen butikksjef på Sandnes Kvadrat, der han leder et av landets største vinmonopol med et spesielt stort utvalg av øl.

FORTALT TIL SIRI KRUMSVIK, BUTIKKEN JØRPELAND

Tor-Martin brenner for nye opplevelser som er overraskende, rare og kanskje til og med nerdete. Det kan være drikke, mat eller reiser. Han er gift med Maren, har en datter på fem år og bor i et splitter nytt hus på Vigrestad på Jæren. Der har han designet et drømmekjøkken en kokk verdig – med utsikt rett ut i havgapet. Det inspirerer til både matlagning og ølbrygging.

FAVORITTKOMBINASJONER

Sherry er en sterkvin fra Spania som gir veldig varierende uttrykk – helt fra det aller tørreste til noe av det søteste som finnes. Sherry har derfor også et bredt bruksområde – alt fra aperitif, tapas, kjøtt og fisk til søte desserter.

Nå er det sesong for blåskjell. Mitt tips er å lage belgiskinspirert *moules frites* og dampe skjellene i tørr sherry i stedet for vin eller øl. Hvis du vil være skikkelig vågal, kan du bruke krydder som kardemomme, koriander-

frø, kummin og kanel. Da minner det plutselig mer om noe fra Nord-Afrika. Server en tørr og frisk manzanilla til – helt nydelig! Om du i tillegg lager en aioli med sherryeddik, får du fem stjerner i boka mi!

FAGLIG PÅFYLL

Jeg leste mer i bøker før, nå leser jeg mer og mer på nett – og finner mye nyttig og kult innhold på de mange bloggene som finnes. Sjekk for eksempel www.sherry-notes.com. Her finner du mye god informasjon om sherry og produksjonsprosessen. Det er innlegg fra gjestebloggere, fakta om produsenter og gode forklaringer om de enkelte stilene.

REISEMÅL

Nylig var jeg på en studietur i Nord-Spania, i Penedes og Priorat. Her er mange små landsbyer fraflyttet på grunn av høy arbeidsledighet og svikt i landets økonomi og infrastruktur. Men nå er det heldigvis nye krefter i sving som prøver å få fram

vinmarker som har ligget brakk i mange år. Mange ønsker å drive økologisk og bærekraftig, og noen planter blant annet blomster for å få tilbake biene som er så viktig for bestøvningen.

Jeg kan også anbefale å reise til San Sebastian og Baskerland, Catalonia. Her finner du superbra mat, mange stjerne restauranter og fabelaktige Pinxos-barer. Maten er faktisk vilt bra når den er bra i Spania! I San Sebastian lager de også god sider – i tørr, frisk og kompleks stil, ofte uten kullsyre.

INSPIRASJON

Jeg blir inspirert av arbeidsplassen min, det faglige miljøet og de mange utrolig flinke folkene som er i Polet. Men selvsagt også når jeg er på reiser i inn- og utland. Jeg blir nok lett inspirert av alt som er nytt, og ofte det som er nerdete.



Tor-Martin Våge Hansen




San Sebastian



Pinxos



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

Sider til mat

– Sider er det nye ølet! Siderne kommer i ulike stiler og sødmegrader, men selv om stilforskjellene er store, er alle matvennlige, sier Vinmonopolets øl- og siderekspert Idar Sørensen.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO GETTYIMAGES

– Interessen for ekte eplesider har økt i kjølvannet av folks appetitt for håndverksøl. De som er interessert i øl fra mikrobryggeriene har nådd eplehagene, og håndverkssider selger nå som aldri før, sier Idar. Du finner sider samlet i en egen hylle i butikkene våre, og flere nye merker dukker opp 6. juli.

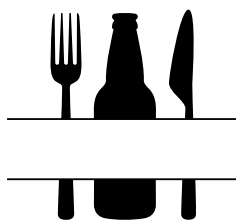
Der det dyrkes epler, lages det også sider, og flere områder i Europa har lange tradisjoner for siderproduksjon. De viktigste produksjonslandene er England, Frankrike og Spania.

Norsk eplesider kommer stort sett fra Hordaland, Telemark og Buskerud. Hardangersider er en beskyttet geografisk betegnelse. Det er ingen krav til eple sorter, men både dyrking og produksjon skal skje i Hardanger.

HVORDAN SMAKER SIDER?

Idar forklarer at en stor del av eplesideren i verden er basert på eplekonsentrat, gjær, vann og tilsatt kullsyre. Håndverkssider smaker derimot ikke som brus eller godis. Smaken av ekte sider er spennende, men kan være utfordrende. Spontangjærede og fatlagrede varianter kan smake som kjellerepler, te, nøtter, urter og noe litt fjøsaktig. Andre håndverkssidere kan være mer preget av ren eplemak.

I munnen vil de gode variantene ha et godt grep fra kombinasjonen av tannin og høy konsentrasjon. Gode sidervarianter finnes i alle sjatteringer av sødme, men siden epler har moderat sukkerinnhold, vil de ekte variantene sjelden være spesielt søte.



IDAR SØRENSEN
(KATEGORISJEF SIDER)
sier at håndverkssider kommer i flere ulike stiler, men at alle passer godt i kombinasjon med mat.

FORSKJELLIGE EPLESORTER

– Hva slags epler som blir brukt, har mye å si for smaken på sideren, sier Idar. For å få en kompleks sider med fast struktur må det brukes spesielle eple sorter. Slike epler er gjerne små og bitre eller sure og er ikke gode spiseepler. Men i sideren bidrar de med mange verdifulle aromaer i tillegg til snerp, bitterhet, sødme og friskhet. Det går fint å lage sider av spiseepler også, det gir vanligvis fruktige sidere uten bitterhet eller snerp.

ULIKE PRODUKSJONSMETODER

Hvordan sideren lages, spiller også inn på stilen. Etter at eplene er høstet, blir de ofte modnet så de utvikler enda mer aroma. Noen produsenter velger å la de fleste eplene trekke noen timer før de blir presset. Oksidering gir mer aroma, mørkere farge og en most med bedre tanninkvalitet. Om eplene gjærer ved hjelp av den vilde gjæren som finnes i råsaften, eller gjennom tilsetning av kultivert gjær, har også innvirkning på smaken.

Noen sidere får smak av å gjæres og lagres på eikefat. De kan tappes stille, få bobler ved å ettergjæres på flaske eller tilsettes kullsyre. Mange filtrerer sideren så den blir helt klar, noe som kan fjerne en del aroma og stofflighet.

SIDER ER MATVENNLIG

– Passer det med epler til maten, passer det med sider også, sier Idar. Han trekker fram at sideren spiller fint på lag med smaken av maten, uten å ta over.



1



2



3

Bredden i stil og smak gjør det lett å sette sider til mange typer mat. **1** Kombinasjonen mellom en tørr eller halvtørr sider og «matpannekaker» er en nord-fransk klassiker. **2** Søt sider smaker godt til desserter med frukt og bær og til sesongens ferske, norske jordbær. **3** Prøv tørr håndverkssider til grillmat med fisk, kylling eller svin.

APERITIFF

Idar anbefaler gjerne sider som aperitiff for den som vil prøve noe litt annerledes. Her får du både fruktighet, leskende munnfølelse – og, hvis du vil, bobler!

PANNEKAKER

Det mest kjente matfølget til sider finner vi i Frankrike. I siderområdene Bretagne og Normandie, nordvest i landet, er det kun tradisjonelle siderepler som gjelder, og sideren gjæres og lagres som regel på store, brukte eikefat. Fransk sider er vanligvis tørr og kompleks. Aromaene varierer fra delikat og blomsterpreget til preg av bakte epler og te.

I Bretagne er *galette bretonne* en klassisk rett. Pannekakene lages med bokhveteemel, og vanlig fyll er smeltet ost, skinke, spinat eller speilegg. En tørr sider med litt grep og et hint av sødme er det perfekte følge.

Serverer du pannekakene som dessert med søtt tilbehør, er det godt med en sider med litt mer sødme til.

SJØMAT

Sider er godt følge til skalldyr og grillet fisk. Blåskjellene kan du gjerne dampe med sider, og en fruktig sider med litt sødme og nok friskhet smaker godt til.

Syrlig sider fra Asturias, nord i Spania, kan være både kompleks og egenartet og er spennende følge til sommermakrellen.

Til sushi og sashimi passer sider med moden fruktighet og litt sødme fint.

SIDERREGLENE

Tørr og fruktig sider

Tørr sider med fruktighet preget av ferske, modne epler, urter og blomster er svært anvendelig som aperitiff og til de fleste matretter.

Sider med sødme til søt mat og sterk mat

Litt sødme i sideren gir et kjølede avbrekk til sterk mat. Til søte desserter og kaker passer en sider med sødme.

Tørr, kompleks sider til mat med lagringspreg

Komplekse sidere minner ofte ikke så mye om ferske epler, men har aromaer fra gjær og bakterier. De passer til lagret mat, som ost og skinke.

Syrlig sider til feit eller tung mat

Syrlig sider kan passe til feite og kraftige retter. Eller helt motsatt – til å understreke det friske i matretten.

Smaksatt sider

Noen siderprodusenter tilsetter aroma som humle, frukt, malt, røyk eller krydder. Tenk liknende aromaer eller spennende kontrast når du kobler slik sider til mat.

KJØTT

Fruktig sider går til alt fra spekemat til fåriskål og lamme-frikassé og er spennende følge til både sommerlig grillmat og julens ribbe.

Til krydret indisk mat som chicken tikka masala kan du også prøve en fruktig og leskende sider. Retten har gjerne medium chillistyrke og en del fylde fra fløte, krydder og tomat. Sider med god konsentrasjon, litt sødme og aroma av moden frukt er perfekt til slik mat.

OST

Britisk eple sider kan variere mye i stil – fra tradisjonell sider som er tørr og kompleks, til mer moderne versjoner som kan være tørre eller med sødme og fruktighet. Sider både i britisk og fransk stil smaker godt til lagrede oster.

FRUKT OG BÆR

Eple sider, gjerne med litt sødme, understreker smaken i eplekake. En annen super kombinasjon er fruktig sider sammen med bærdeserter, som sesongens norske jordbær.



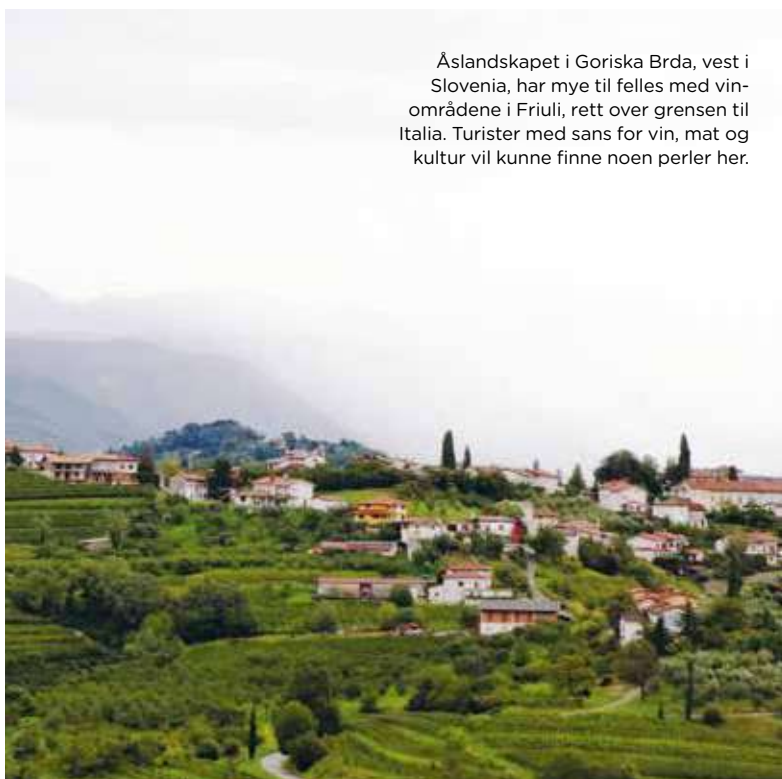
Det jernholdige jordsmonnet Terra Rossa binder de italienske vinområdene i Friuli sammen med vinmarkene vest i Slovenia og Kroatia som en rød tråd. Her trives særlig druen Teran som gir friske og faste viner. For første gang lanserer vi nå rosévin av denne druen.



Slovenia og Kroatia

Området har blitt en ny feriefavoritt, nå finner du også vin herfra i polhyllene. Slovenia og Kroatia ligger sentralt plassert i Europa og har sterke vintradisjoner. Her lages viner av lokale, stedegne druer som reflekterer områdenes historie og tradisjon.

TEKST OG FOTO: MARIE STEFFENS



Åslandskapet i Goriska Brda, vest i Slovenia, har mye til felles med vinområdene i Friuli, rett over grensen til Italia. Turister med sans for vin, mat og kultur vil kunne finne noen perler her.

I Kroatia har turisme blitt den nye hovednæringen. Med turistene øker også salget av lokale varer som vin og oliven, og flere vinprodusenter sier at dette har gitt dem en ny giv. Turistene finner framfor alt veien til de vakre kystområdene langs Adriaterhavet. Også nordmenn har oppdaget perlene her og har gjort familieferie, seiling og øyhopping i Dalmatia til en ny feriefavoritt.

Har du interesse for mat og vin, kan det også være spennende å utforske halvøya Istria som går over både kroatisk og slovensk side av grensen. Slovenia har også en liten kyststripe mellom Italia og Kroatia, men tiltrekker seg naturlig nok ikke like mange badeturister. Men den som har sans for vin, mat og kultur, vil finne mange perler i dette hjørnet der det hersker en sjarmerende blanding av Italia, Østerrike og Balkan.

VIN PÅ TVERS AV GRENSER

Vinområdene øst i Slovenia og nordøst i Kroatia går i ett med de vestligste områdene i det italienske Friuli. Byen Trieste hører i dag til Italia og er et godt utgangspunkt for en reise til disse områdene. Både vinmarker, språk og matkultur går over i hverandre her.

Området som i dag utgjør Slovenia og Kroatia, har en omskiftelig historie. Det utgjorde den østlige delen av Romerriket og har siden tilhørt både Østerrike-Ungarn og Italia. Fra umiddelbart etter andre verdenskrig og til 1991 inngikk det i Jugoslavia. En vinprodusent vi møtte, kunne fortelle at foreldrene hans skiftet nasjonalitet fem ganger i livet – uten noen gang å flytte!

EN RØD TRÅD AV JORD

Området Kras på slovensk side går over i det italienske Carso. Mellom lys, kalkholdig jord som er godt egnet for hvitvinsdruer, går soner med den innterst røde jorda Terra Rossa som er så bra for syrlige, faste rødviner.

På den røde jorda er druene Refosco/Refošk og Terano/Teran konge. I Italia og Slovenia regnes de to som én og samme drue, og man sier at det er når den vokser i den røde jorda, at den kalles Teran. I Kroatia sees de to derimot som ulike druetyper, der Teran gir ekstra syrlige og strukturerte viner. Uansett – druen og den røde jorda hører sammen. De

senere årene lages også spennende, smaksrike og syrefriske roséviner av Teran, som vi nå kan tilby for første gang.

SKALL, SKALL IKKE

Noen vinprodusenter i Slovenia og Kroatia beveger seg i «vestlig retning», blant annet gjennom bruk av moderne vinmakingssmetoder og internasjonale (i praksis franske) druetyper. Andre vil heller utvikle lokale druer og gamle produksjonsmetoder.

Tradisjonen her er å gjære vinen i store, åpne kar. En overveiende del av produksjonen er hvitvin, men både i italienske Friuli, kroatisk Istria og vest i Slovenia lages hvitvinene ofte etter samme metode som brukes for rødvin. Det innebærer at druene ikke presses med det samme de er plukket, men at mosten gjærer sammen med skallene. Dette gir ekstra smak og aroma til vinen, som også får mer eller mindre tydelig tanninsnerp fra skallene.

Ofta får de også dypere farge og kalles derfor oransjevin. Disse vinene har blitt populære blant moderne vinkunder. Men her brukes ikke skallmaserasjon fordi det er trendy, tvert imot fordi det er den tradisjonelle måten å gjøre det på.

Hvor kraftig effekten blir, avhenger av varigheten på maserasjonstiden. Hvitvinene vi lanserer, har fått maks en ukes skallmaserasjon og er ikke ekstreme på noe vis – de har en fruktig, saftig og smaksrik stil som er lett å like og lett å kombinere med mat.

VISSTE DU AT?

- ▶ I Slovenias nest største by Maribor, øst i landet, finnes verdens eldste vinstokk som fremdeles produserer druer til vin (av druetyper Blauer Kölnner). Planten skal være mer enn 400 år gammel og er en turistattraksjon.
- ▶ Fat til lagring av vin (og andre drikker) lages helst av eik. Du vet kanskje at det brukes fransk og amerikansk eik, men visste du at skogene i Øst-Europa tidligere var en viktig kilde til eikefat? Slavonsk eik – fra Slavonia, øst for det kroatisk vinområdet Istria – brukes hovedsakelig til store fat.

Slovensk vin

Alle vinene vi lanserer, kommer fra vinområdet Primorska, mot den italienske grensen i vest. I tillegg finnes to vinområder i det slovenske innlandet – Podravje i nordøst og Posavje i sørøst.

Slovenia deler vinene sine i fire kvalitetsnivåer – bordvin (*namizno vino*), landvin (*deželno vino PGO*), kvalitetsvin (*kakovostno vino ZGP*) og ekstra kvalitetsvin (*vrhunsko vino ZGP*).

- **Goriska Brda**, eller bare **Brda**, er en forlengelse av det italienske vinområdet Collio Goriziano i Friuli. Her lages framfor alt hvitviner av druen Rebula, på italiensk kjent som Ribolla Gialla. Stilen på vinene varierer etter ulike metoder for produksjon og lagring.
- **Vipavska Dolina** er et dalføre langs elva Vipava og strekker seg 40 km vestover fra den italienske grensen, nordøst for Trieste. Gjennom dalen blåser en tørr og kjølede vind som gir vinene en relativt kjølig frukt-karakter. Vinden tørker også opp vinmarkene så druene ikke råtner, og gir gode muligheter for økologisk drift. Men om vinteren kan den også knekke greiner og gjøre annen skade i markene. Vinområdet har noen spennende lokale hvitvinsdruer som ikke finnes andre steder. Best kjent er Zelèn og Pinela.
- **Slovenska Istra** er et lite område på slovensk side av halvøya Istria. Området rommer hele Slovenias 40 km lange kystlinje og kupert innland. Den mest brukte grønne druen her er Malvasia, som gir smaksrike hvitviner.

Kroatisk vin

De dinariske Alpene går langs hele Adriaterhavets kysten og splitter Kroatia i to separate deler. Vi lanserer vin fra halvøya Istria i nordvest, lenger sør ligger vinområdene Primorje og Dalmatia.

Kroatia deler vinene sine i tre kvalitetsnivåer – bordvin (*Stolno Vino*), kvalitetsvin (*Kvalitetno Vino*) og premium kvalitetsvin (*Vrhunsko Vino*).

- **Hrvatska Istra** dekker halvøya Istria, helt i nordvest, og fortsetter over grensen til Slovenia. I luftlinje er det mellom fem og sju kilometer mellom vinmarkene og havet. Det er varmt om dagen, men havlufta kjøler ned vinplantene om natta. Her lages smaksrike hvitviner av druetyper Malvazija og faste, syrlige rødviner av Teran og Refošk. Teran gir også spennende og smaksrik rosévin av flott kvalitet.



1



2



3



4



5

1 VEKSLLENDE HISTORIE

Den kroatisk halvøya Istria tilhørte tidligere Italia. Koblingen til den venetianske kulturen synes tydelig på arkitekturen i flere av de vakre havnebyene her, for eksempel i byen Porec.

2 MATKULTUR

Områdernes matkultur er nær beslektet med den italienske, men kombinerer elementer fra det østerrikske og det balkanske kjøkkenet. Spekeskinke, spekepølser og ost er spesialiteter som går igjen på begge sider av grensen.

Trøfler er en lokal stolthet. Det sies at en stor del av de hvite trøflene som plukkes i Istria, krysser grensen og selges som italienske på markedet i Alba.

3 STOLT TRADISJON OG TURISTATTRAKSJON

Blanding av flere druetyper har vært det tradisjonelle. Overgang til internasjonale druetyper begrunnes til dels med at det er lettere å selge vin laget av én enkelt, velkjent drue. Med turismen har også vinprodusentene blitt mer stolte av sine egne tradisjoner, noe som har reddet de tradisjonsrike lokale druene.

4 VIN OG OLIVEN

Oliven og vin har vært en viktig handelsvare helt tilbake til romersk tid. Turistene har skapt ny stolthet over lokale tradisjoner og druetyper. I flere av områdene er det nå lagt til rette for besøk ved å følge egne vin- og olivenruter.

5 TRADISJONELLE METODER

Den tradisjonelle måten å lage hvitvin på i disse områdene er å gjære druene i store, åpne kar. Druene presses ikke med det samme de er plukket, men skallene gjærer sammen med mosten. Den såkalte oransjevinen får ekstra smak og aroma fra skallene.

SELVSANKET ER VELSANKET

Selvsanket mat er gratis, næringsrik og tilgjengelig for alle. Og plukker du selv, er du i finfint selskap – topprestauranter som Noma og Maaemo har profilert seg på nettopp denne typen mat.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO ERIK THALLAUG



Charlotte Mohn Gaustad (40) er utdannet kokk og tidligere kjent fra blant annet Matprat og TV2s *Smaken av Norge* og *Jenter på hjul*. I «Fjøset på Markestad», i Vangsåsen ved Hamar, arrangerer hun matkurs og selskaper for private og bedrifter. Hun har utgitt bøkene *Med natur på menyen* (2007) og *Charlottes viltkokebok* (2013).

Alle Charlottes menyer er basert på lokale produkter i sesong. På Markestad gård har hun 10 mål tomt og er selvforsynt med poteter, løk og bær. I tillegg til selv å sanke av naturen har hun god kontakt med lokale produsenter og jegere.

www.markestad.as / Instagram: @charlottemohngaustad

Martin Lillemæhlum (44) er butikksjef på Hamar. Butikken er blant landets største, med nesten 3000 produkter. De ansatte gjennomfører kurs for kunder og har såkalt spesialutvalg, som omfatter både klassiske produkter fra tradisjonelle produsenter og områder og mer ukjente perler fra små produsenter og mindre kjente regioner.

Butikken vant sin kategori i kåringen av «Årets butikk» i Vinmonopolet og er dermed en av våre seks aller beste butikker.

I tillegg til å brenne for kombinasjon av mat og drikke er Martin opptatt av ansvarlig salg og samarbeider blant annet med lokalt politi om oppfølging av kampanjer rettet mot ungdom.



Charlottes oppskrifter

Charlotte brenner for lokale råvarer og har laget enkle baseoppskrifter der du kan tilsette det du selv har tilgang på. Alle oppskriftene er beregnet til fire.

Istedenfor gjedde kan du bruke all slags hvit fisk – fra salt- eller ferskvann. Skaldyr fungerer også fint. Til burgerne passer alt av storvilt og småvilt – eller kjøp storfekjøtt i butikken. I suppa kan du tilsette det du har av grønne planter – fra skogen, hagen eller strandkanten. Du kan supplere eller erstatte med grønnkål, brokkoli eller en pose grønne erter fra butikken.

PANNESTEK GJEDDE

800 g filet av gjedde eller annen hvit fisk, gjerne selvfanger
2 ss olje
2 ss smør
1/2 sitron
1-2 pakker småtomater
salt og pepper

I en middels varm panne har du litt olje, legg deretter fiskestykkene forsiktig ned. La dem ligge helt i ro til de er gylne på den ene siden. Snu forsiktig og la dem ligge i ro på den andre siden.

Ha litt smør i panna og la det smelte. Øs smøret over fisken. La småtomatene bli med det siste minuttet.

Ha på litt sitron, trekk panna til side, la ettervarmen trekke gjennom fisken. Den er ferdig når den så vidt skiver seg.

SMØRSAUS MED EPLEMOST

1/2 liten løk, finhakket
2 dl eplemost
200 g kaldt smør
litt presset sitron
gressløk, hakket

Ha løk, eplemost og sitronsaft i en kjele. Kok opp og la det koke inn til omtrent halvparten. Trekk kjelen halvveis av platen og pisk inn det kalde smøret. Sausen må ikke koke.

Smak eventuelt til med mer syre og ha i hakket gressløk.

BEVERBURGER

800 g beverkjøtt eller annet vilt
salt og pepper

Du kan tilsette litt seterrømme for ekstra saftige burgere.

Kvern kjøttet og form det forsiktig til flate hamburgere. Stek dem i en middels varm panne eller på grillen til de er medium rå, la dem deretter hvile litt.

Salt og pepper has på til slutt.

BURGERBRØD

500 g mel
1/2 pakke gjær
2 ts salt
2,5 dl vann
4 ss smelta smør
1 ss honning
1 egg

Ha alle ingrediensene i en bolle og elt godt til en spenstig deig, helst med maskin.

La deigen hvile tildekket i 1 time.

Del opp i rundstykkestørrelse, trill dem runde, legg dem på bakebrett og trykk dem deretter litt flate. Hev dem i ca. 30 minutter tildekket.

Pensle med egg og strø på frø hvis du vil. Stek brødene på 220 grader i ca. 10 min.

GRØNN MAJONES

1 egg
ca. 1 ts dijonsennep
litt sitronsaft
ca. 1,5 dl olje
salt, pepper
ille vekster, løpstikke eller andre urter

Ha alt i et litermål eller glass og sett stavmikseren i bunnen. Start stavmikseren og når du ser at det tykner, løfter du stavmikseren sakte oppover.

Smak eventuelt til med mer salt, pepper og sitron.

Ta det grønne du måtte ha for hånden og kjøp det sammen med majonesen med stavmikser eller foodprosessor.

LETTSYLTET RØDKÅL

1/2 løk, finhakket
1/2-1 sitron
1/2-1 ss honning
salt og pepper
ca. 1/2 hode rødkål

Bland løk i en bolle med sitron, honning, litt salt og pepper. Finsnitt rødkålen og vend det inn. La det stå på benken et par timer, eventuelt natten over i kjøleskap.

GRØNN VILL SUPPE

1/2-1 løk
2-4 hvitløksfedd
1/4 sellerirot
1-2 never gule linser eller 1-2 poteter i biter
kyllingkraft (eller vann)
villvekster, eller grønne grønnsaker

Fres først løk og deretter hvitløk i litt olje. Ha i sellerirot og linser/poteter. Ha på væske/kraft, så mye at det dekker + litt til. Kok til grønnsakene er møre. Kjør suppa glatt med stavmikser, blender eller matprosessor.

Forvell de grønne vekstene og kjøp dem deretter til en puré. Tilsett pureen til ønsket farge og smak.

Smak til suppa (syre, sødme, salt og bittert). Juster eventuelt tjukkelsen med mer væske og tilsett litt fløte eller rømme hvis du vil.

SPELTBRØD

1,2 l kaldt vann
1 kg sammalt speltmel
750 g siktet hvetemel
25 g (ca. 2 ss) havsalt
ca. 1/2 pakke gjær

Bløtlegg det grove melet i det kalde vannet i ca. 20 minutter. Ha i resten av ingrediensene og elt deigen med maskin i ca. 10 minutter. Dekk til bollen og hev deigen til ca. det dobbelte.

Del opp i emner og form brød. Legg dem i godt smurte former eller på brett med bakepapir. Dekk til og etterhev til deigen har kommet godt opp i formen.

Stek brødene på 200 grader en liten time, kjernetemperaturen skal være 97 grader.

Avkjøl på rist uten klede. Server brødet med godt smør og din lokale ost.





Charlottes beste tips

Charlotte Mohn Gaustad foretrekker lokale råvarer framfor importerte. Hun velger gjerne økologisk, men det lokale trumfer alltid. Bruk lokale produsenter og leverandører, og vær stolt av ditt eget, oppfordrer hun.

TA DET DU HAR

På de foregående sidene gir Charlotte deg tre gode baseoppskrifter. Hun foreslår råvarer, men presiserer at det er fritt fram å bytte ut med det du selv har tilgjengelig – ut fra sted og sesong.

Charlotte velger for eksempel pultost fra Løten framfor spansk manchego og har en flaske akevitt stående på krydderhylla i kjøkkenet sitt. Et tips er også å bruke eplemost der oppskriften sier det skal være hvitvin i maten.

LITE ER OGSÅ GODT

Har du fått tak i en liten bit vilt, kan du lage «sliders», bitte små burgere, som forrett eller fingermat. Da får alle gjestene en smak. Du kan også bruke kjøtt fra små fugler. Et lite trostebryst behøver ikke males, men kan stekes helt og legges i en slider.

En mindre mengde selvsankede planter kan gjerne suppleres med grønt fra butikken.

IKKE STEK FOR MYE!

Charlotte sier at det aller viktigste er å ikke varmebehandle for mye. Vilt og annen selvsanket mat er sarte råvarer som må behandles varsomt. Burgerne skal nærmest bare brunes, ikke gjennomstekes, da blir kjøttet tørt.

Du bør også vise moderasjon i krydderbruken for å la råvarene komme tydelig fram.

GRØNT OG FINT

Høst av naturen når den er på topp om våren og sommeren. Forvell de grønne plantene, mos dem til puré med matprosessor eller stavmikser, og frys det ned i små porsjoner.

Før å få den flotte grønnfargen i supper og stuinger bør du holde tilbake en del av pureen når du koker suppa. Tilsett litt puré helt mot slutten, så får maten en frisk grønnfarge og fersk smak.

Unge og spede skudd er myke og søtlige og kan puttes rett i salaten, i en smoothie eller brukes som garnityr. Lenger utover sommeren får plantene fastere struktur og blir bitrere på smak. Da bør de forvelles for å bli myke og gode igjen.



FOTO: GETTY IMAGES



Martins beste drikketips

Til de gode smakene fra naturen anbefaler Martin saftige og aromatiske drikker. Et stalltips er at vin ofte virker mindre aromatisk utendørs, så velg gjerne drikke som lukter mye hvis du spiser under åpen himmel.

NESLESUPPE

Urter og grønne vekster har milde og delikate aromaer som kan forsterkes av drikken.

Boblende drikke gir en morsom kontrast til munnfølelsen i suppa.

Hvitvin av Sauvignon Blanc-druen, gjerne fra New Zealand, er et klassisk valg til smaken av grønt. Pét nat eller annen perlende vin blir en god kontrast til suppas konsistens.

Øl har bobler som er godt til den glatte suppa. Humlepreget i pale ale eller IPA gir aromaer av furunål, urter og frukt som er godt til neslene.

Sider fra Frankrike har preg fra både gjæringen og eplene. Det gir en god kontrast til suppa og spiller på lag med aromaene fra pultosten. Også sider smaksatt med humle er verdt å prøve.

Alkoholfri hylleblomstdrikk er et leskende og aromatisk alternativ.

BEVERBURGER

Tilbehøret setter like mye preg på retten som burgeren. Fettet i majonesen og syrlighet i kålsalaten gjør at drikken bør være ganske smaksrik.

Rødvin kan gjerne serveres litt avkjølt for mer friskhet. Prøv en cinsaut fra Sør-Afrika, med gode aromaer av røde bær og blomster. Rhône-vin er et klassisk valg.

Hvitvin til kjøtt slipper til smakene fra maten. Hvitvin fra Slovenia kan gi spennende smaksopplevelser. Ellers passer det alltid med en tysk riesling.

Øl med mørk maltkarakter, som brown ale, framhever smaken av stekeskorpa på burgeren. Et fruktigere alternativ er saison eller en enda friskere kriel – belgisk surøl med kirsebær.

Alkoholfri eplemost er alltid godt til, gjerne smaksatt med rabarbra. En fiffig vri er iskald håndverkskola med isbiter og sitron.

GJEDDE MED SMØRSAUS

Retten er klassisk og delikat med friskhet fra saus og tomat. Velg drikke som ikke tar for mye plass.

Hvitvin av Chardonnay, fra USA eller Frankrike, gjenspeiler det feite og litt syrlige i sausen. Også hvitvin fra Etna på Sicilia kan være spennende.

Rødvin med friskhet og saftighet kan også passe. Prøv for eksempel en gamay fra Beaujolais eller en pousard fra Jura.

Øl som er lett, friskt og med lite bitterhet passer fint, prøv en god pilsner.

Sider i fruktig stil, fra Norge eller England, er leskende og godt.

Alkoholfri eplemost av samme type som du brukte i sausen, smaker veldig godt i glasset også. Sitronlimonade er en enda friskere variant.

PLUKK SELV!

I HAGEN

«If you can't beat it, eat it!» Hvis du uansett skal luke vekk ugraset, kan du kanskje la det gå i gryta istedenfor på kompostbingen.

FOTO: GETTYIMAGES



LØVETANN

Med sin sterke, pepperaktige smak er løvetann vår lokale «ruccola». Unge blader er gode i salat, røttene kan tilberedes som rotgrønnsak, og blomsterstilkene kan du koke som nudler. Blomstene smaker søtlig, og blomsterknoppene kan stekes i olje eller syltes som kapers.

SKVALLERKÅL

Det voksevillige ugresset er blant de sunneste grønnsakene du kan finne. Blader og stengler kan brukes i salat, i suppe eller som grønnsak.

UGRASKLOKKE

Unge blader og stilker kan brukes i salat. Røttene har nøtteaktig smak og kan finsnittes og spises rå eller kokt – i salat, suppe eller stuing. Blomstene blir fint garnityr.

NESLER

Blader og stengler av nesler kan brukes i salat, suppe eller stuing. Brennesle bør forvelles eller kokes.

I SKOGEN

Allemannsretten i Norge gir rett til høsting i utmark, men vis respekt for naturen og grunneierne. Ikke renplukk, men la noe være igjen – da kommer det igjen neste år.

FOTO: GETTYIMAGES



IDEER TIL BRUK AV PLANTENE

- I kryddersmør, dressing eller majones
- Kvernet med olje til pesto
- Konservert ved tørking eller frysing
- Tørket sammen med havsalt til urtesalt
- Kokt med vann og sukker til sirup
- Blandet i smoothie
- Trukket i sukkerlake og fryst til sorbet



FOTO: GETTYIMAGES

GJØKSYRE

Den syrlige, sitronaktige smaken gjør seg godt i salat, sauser og supper. Prøv den som fyll i buken på fisk som skal helstekes. Blomstene kan brukes som pynt.

GJERDEVIKKE

Unge blader gir mild ertesmak i salat. De grønne ertene kan spises, og blomstene er fine som garnityr.

KREKLING

Bæret er lite brukt, men er godt og sunt – med høyere innhold av antioksidanter enn både blåbær og bringebær.

GRAN

Granskudd kalles «Nordens rosmarin» og passer særlig til vilt. Skuddene kan frysese hele eller konserveres som sirup eller med salt.

LANGS KYSTEN

Vår lange kystlinje er full av god mat, men vær oppmerksom på at det gjelder egne regler for sanking av tang og tare.



FOTO: GETTYIMAGES

STRANDLØK

Blader og løk brukes på samme måte som løk, gressløk eller hvitløk – rå eller varmebehandlet. Blomstene har mild løksmak og er fine til pynt.

SKJØRBUKSURT

Som navnet sier, var planten tidligere en viktig C-vitaminkilde på lange sjøreiser. Bladene har en litt pepperaktig smak som passer til salat, eller som grønnsak i sauser og supper.

SALTURT

Planten gir fin saltsmak og har blitt en ettertraktet gourmeturt, særlig til fisk og skaldyr. Unge stengler kan spises rå i salat eller kokes eller smørdampes som grønnsak. De kan også syltes eller brukes som pesto.

TANG

Den sunne tanga er rik på umami og gjør seg godt i suppe og kraft. Stekt eller kokt og finsnittet smaker den godt i fiske- suppe. Den kan også tørkes og males til tangmel.

HAVSALAT

Den velsmakende algetypen likner grønn salat og kan brukes på samme måte – fersk i salater, stekt eller kokt i supper og gryter.



Mange typer vilt kan brukes som mat, også mindre fugler og dyr, snegler, skjell og småfisk – eller hvorfor ikke insekter?

Gjedde

Smaken av gjedde er undervurdert. Mange kamuflerer den i kaker av utspedd farse, men fisken kan med fordel stekes eller grilles også.

Uttrykket «gjedda i sivet» betegner noen som ligger på lur for å ta deg. På tysk tilsvarer «gjedda i karpedammen» vår «ulv i fåreklær».

Bever

Beverkjøtt smaker søtlig. Noen foretrekker å la det ligge i melk over natta for å få bort litt av den karakteristiske tresmaken, andre liker det.

Beveren lever i vann og kan holde pusten i over 20 minutter uten problemer. Den er en vegetarianer som bare spiser bark, og er kjent som «skogsarbeider og byggmester».

Kråke

Noen har fordommer mot å spise kråke, men kjøttet har god viltsmak.

Kråker er intelligente og sosiale fugler. Når du jakter på dem, bør du ikke bomme – undersøkelser viser nemlig at kråkene kan huske ansikter i mange år, og reagerer aggressivt på folk som har behandlet dem dårlig. Ornitologer bruker derfor masker når de fanger kråker for merking.

Et levende miljøfyrtårn

Rolf Erling Eriksen er miljørådgiver i Vinmonopolet og synes han har en jobb som er utfordrende på mange måter. For svarene i miljøspørsmål er sjelden enkle og opplagte.

TEKST JOHN RØRDAM FOTO TOMMY ANDRESEN

ROLF ERLING ERIKSEN

Alder: 41
 Bosted: Oslo
 Sivilstatus: samboer, 3 barn
 Utdanning: skog og naturforvaltning fra Høgskolen i Gjøvik, mastergrad i økonomi og ressursforvaltning, Norges miljø- og biovitenskapelige universitet
 Karriere: drevet eget miljøkonsultantselskap siden 2013

– Du kan låne min penn, sier Rolf som synes han har observert desperat roting i veskalenge nok, og løper for å hente en penn. Det er ikke hvilken som helst penn han kommer tilbake med. Det er en Parker-penn, godt brukt og slitt.

– Det er bestefars gamle penn, den har allerede overlevd to generasjoner. Kvalitet som går i arv. Det er bra for miljøet, og i tillegg har den affeksjonsverdi som er større enn den egentlige verdien.

Rolf smiler engasjert og røper at miljøbevissthet er noe som gjennomsyrrer stort sett alt han tenker på. Har det også vært med å prege reisen fram til miljørådgiverjobben?

– Jeg har skogfaglig utdanning, fra Skogskolen på Brandbu. Siden jeg kommer fra byen, var jeg nok ikke den typiske studenten der, men jeg likte det veldig godt. Det var ikke helt tilfeldig at jeg endte der. Helt fra jeg var bitteliten har jeg vanka på familiens sagbruk. Kjent på lukta av nytt tømmer. Å lage noe av og bruke naturen har vært en rød tråd for meg. Som student hadde jeg ingen erfaring, og jeg var lenge i tvil om hva jeg skulle bli. Så gikk jeg på Ås, økonomi og ressursforvaltning. Der ble perspektivet litt utvida, mer grønn økonomi som ble en tydelig retning, men alt begynte med skog. Det er noe med filosofien bak og det fornybare som jeg likte, og fortsatt liker.

– *At du er opptatt av miljø, er tydeligvis ikke bare en konsekvens av arbeidsoppgavene?*

– Nei, det er mer en livstil som også har blitt en levevei. Jeg er godt over snittet engasjert. Tidligere jobbet jeg som miljørådgiver i et konsultantselskap. Jeg jobbet med mange store

bedrifter, men det var spesielt et lite selskap jeg jobbet for, som ga meg en aha-opplevelse. Jeg tror selskapet skulle ha en miljøsertifisering for å levere et anbud, og det er et greit motiv det. Midt i prosessen så sa sjefen der noe som var litt kult: «Du gjør jo dette interessant for oss». Jeg beit meg merke i det, at det er viktig at folk ikke tenker på miljørådgivere som noen som går rundt og klemmer på trær. Vi må skjønne de reelle problemstillingene i bedriftene og lete etter svarene som er vinnvinn. Både for virksomheten og miljøet. Det er sjelden det er svart-hvitt svar på problemstillingene, men når du tar inn miljøperspektivet, opplever jeg ofte at det er enkelt å ta valgene likevel. Det handler ofte om å stille spørsmålene riktig.

FRAMKALLER DÅRLIG SAMVITTIGHET

– Det er noe som er litt spesielt med denne jobben. Når jeg møter folk i trappa med et «god morgen», er svaret jeg ofte får tilbake,

litt rart: «Ja, nei jeg beklager, men jeg måtte ta bilen i dag». Det er den effekten jeg tydeligvis har på folk. Et enkelt «god morgen» og jeg får hele den lange begrunnelsen på hvorfor det var nødvendig å ta bilen. Alle bedrifter burde få seg sin egen Miljø-Rolf – en som går rundt i strikka genser og skaper dårlig stemning med spørsmål som «må vi ha det så varmt?» eller «må vi virkelig reise dit?». Jeg er jo en festbrems uten like, men for å ikke være en grinebiter veier jeg opp med godt humør og glimt i øyet. Det er jo ikke slik at jeg skal gå rundt og gi alle dårlig samvittighet, men jeg tror det er viktig med bevisstgjøring. Hver gang noen ser meg, tenker de miljø, selv om jeg bare sier «Hei», smiler Rolf, og det er litt vanskelig å se for seg at han er den festbremsen han påstår.

– *Passer jo ganske bra at du, i en bedrift hvor alle butikkene er sertifiserte miljøfyrtårn, selv går rundt som en personifisert miljøbevissthet. Tenker du at vår dårlige samvittighet også er en del av det store bildet?*

– Joda, men samvittighet dreier seg om følelser. Vi må gjøre studier, beregninger, sammenlikne, og så har vi ofte bare belyst et lite vindu av det totale bildet. Ta eksemplet med plastflasker, der har vi i Vinmonopolet fått kritikk. Plast i havet er fy, men det er jo slik at hvis vi i Vinmonopolet får noen bestselgere over på plastflasker, så er det kjempebra! Det høres rart ut at jeg som er miljørådgiver, sier det, men miljømessig er det helt topp. Tar vi den siste setningen der ut av sammenheng, så blir jo alle hissig. Plast er superbra, men det



DU KAN OGSÅ
MØTE ROLF I VÅR
PODKAST «VELG
MILJØSMART PÅ
VINMONOPOLET».

For miljørådgiver Rolf Erling Eriksen er miljø både en livsstil og en levevei. Han trekker fram Vinmonopolets genuint miljøengasjerte ledelse, og ikke minst engasjerte ansatte som noe av det som gjør jobben så spennende.

«Tradisjonelt har vi tenkt at når flaska er tung, da må vinen være av god kvalitet. Det har overhodet ingen sammenheng, og kundene bryr seg egentlig ikke.»

forutsetter jo at det ikke havner i naturen. Da må vi spørre oss selv hva vi kan gjøre for at det ikke skal havne der. Det er et felles ansvar, vi må legge til rette for at den blir returnert. Plastflasker må være egnet for gjenvinning, og det kan innføres pant. Du som kunde har jo også en del av ansvaret, hvis alle kundene kaster flaskene i havet, så kan ikke jeg si at dette er en god idé. Hva er miljøprisen hvis flaskene havner i naturen, det svaret har vi ikke. Det vi derimot kan si med ganske stor sikkerhet, er hvor sannsynlig det er at den havner der.

– *Så du mener at plast er bedre enn glass?*

– Det kan vi regne på. Ti ganger lettere vekt betyr at det går mye mindre ressurser for å produsere flasken, og særlig når det gjelder energibruk. I tillegg kommer det positive effekter ved å transportere lette flasker kontra tunge. Så ut fra det jeg vet nå, og selv om plast jo er laget av olje, sier jeg at plast er supert – fordi alternativet er så mye verre. Dette forutsetter som sagt at vi er verdensmestere i å resirkulere. Det samme gjelder plastposen, vår pose er laget av gjenvunnet plast i så stor grad som det er mulig innenfor kvalitetskravene vi stiller. Havner den i naturen? Veldig sjelden, nesten aldri. Er det likevel mange kunder som synes vi er noen tullebukker, og synes vi ikke tar miljøansvar fordi vi fortsatt har plastposer? Ja, det er det. Er det ikke bedre med papirposer? Vel, de kan brytes fortere ned hvis de havner i naturen, men problemet er at produksjonen av papirposen er fire-fem ganger så ille miljømessig. Miljø er ikke så enkelt som å si nei til plastposer uten videre

– *Du trenger vel bare en hval med magen full av plastposer for å ødelegge argumentet?*

– Ja, nettopp, men ikke én av de posene var fra Norge. Hvorfor ikke? Fordi vi er flinke, men havet er likevel fullt av plast. Det er dette som er så vanskelig. Rolf snakker fort, og han stiller ofte spørsmålene selv.

– Er miljøregnestykkene vanskelige? Joda, det er komplisert, vi forsøker å se på én og én ting i den store kjeden, ta ett og ett valg samtidig som vi forsøker å ta en helhetlig vurdering. Det er en blanding av erfaring,

forstå sammenheng og mange små regnestykker. Det er mange forslag som kan virke veldig gode, men som i det store perspektivet ikke alltid er det likevel. Vi kunne satt ned prisen på bærenett, men da selger vi jo bare flere bærenett. Det er ikke det vi vil, vi vil jo at kundene skal kjøpe så få som mulig og være flinke til å bruke dem om igjen!

– Det er mye tradisjon i vinbransjen, og ikke alle tør gjøre ting på en ny måte. Argumentet om at vi alltid har gjort det sånn, er ikke godt nok. Igjen kan vi snakke om lettvekt, men all vin kan ikke tappes på plastflasker. Det er bare egnet til vin som skal drikkes i løpet av et år eller to, lettvektsglass har derimot nøyaktig de samme egenskapene som de gamle glassflaskene. Da kan vi jo spørre oss hvorfor flaskene har vært så tunge. Det er bare tradisjon, ikke noe annet. Det har ingen praktisk betydning, ingen forskjell. Dette er faktisk sjelden en helt svart-hvit problemstilling, og sånn sett burde det ikke være noe å tenke på i det hele tatt. Lettvekt betyr billigere transport, mindre forurensning og mindre ressurskrevende glassproduksjon. Tradisjonelt har vi tenkt at når flaska er tung, da må det være god kvalitet. Det har overhodet ingen sammenheng, og kundene bryr seg egentlig ikke, sier Rolf og lener seg ivrig over bordet før han trommer fingeren i bordet.

– Det følelsesmessige ødelegger for det rasjonelle. Husk at når vi frakter vin på den tradisjonelle måten, er halvparten luft, glass og emballasje.

– Vi skal først og fremst gi kundene gode produkter og aktivt gi informasjon om egenskapene til produktene. Jeg mener at miljø er en del av kvaliteten til et produkt. Det er et valg kunden skal gjøre selv. Alle nye produkter under 150 kroner skal på lettvekt, der tar vi vekk valgmuligheten. Det er likevel viktig at vi gjør dette til tydelige valg. Velger du den miljøsmarte eller den som ikke er det? Jeg tror ikke mange i framtiden bevisst vil velge alternativet som er dårligst for miljøet.

– *Har du noen svin på skogen i form av miljøsynder som gir deg dårlig samvittighet?*

– Jeg har bil, sier Rolf veldig lavt og raskt, og

for første gang flakker han med blikket.

– *Som ikke er elektrisk?*

– Hybrid.

– *Det er ikke rare synden sånn sett i det totale bildet?*

– Nei, og ta med at jeg kjører veldig lite. Jeg er nok generelt bevisst på det meste. Kaster ikke mat, kjøper veldig lite, bygger ting sjøl. Jeg liker jo både tre og håndverk. Sånn i sum, så er nok jeg i pluss. Noen ganger må jeg reise i jobb, og da sitter jeg på flyet og plager meg sjøl med regnestykker. Den turen til Helsinki er ti turer til hytta med familien. Det er jo et halvt års bilkjøring. Slike regnestykker er nok noe som følger med jobben.

NATUR OG VIN

– *Har du et forhold til mat og vin som også er preget av naturen og miljøet?*

– Jeg skal ikke skryte på meg for mye, men jeg er opptatt av hva naturen kan gi: skog, planter og sopp og alt som finnes av spiselige vekster. Det går nok en god del lenger enn bare blåbær, det gjør det. Jeg kan ganske mye rart om spiselige vekster. Skvallerkål og neslesupper. Men siden jeg bor i byen og har tre barn, er det litt begrenset hvor mye mat jeg rekker å sanke. Jeg brødfør ikke familien, det er mer en interesse som begrenses av tid. Jeg tror at hvis jeg hadde bodd alene, hadde jeg blitt en asosial og merkelig type, så der er det familien som redder meg.

– *Hvilken vin har du helst i glasset?*

– Mitt forhold til vin før jeg startet i Vinmonopolet, var at det fantes rød og hvit. Jeg har selvfølgelig blitt frelst, og jeg har hatt en oppvåkning. Du vet et sånt øyeblikk. Vi var i kjelleren på Statholdergaarden og fikk en helt fantastisk hvitvin. Det var frysninger nedover ryggen og en helt merkelig og fantastisk opplevelse av at alt stemte. Så etter det har jeg begynt å smake og utforske mer. Nå vet jeg til og med hva som er min favorittvin med Pinot Noir. Så nå handler vin om å analysere, gå inn i det, forsøke å skjønne det. Det er jo ikke bare jåleri heller, jeg har oppdaget at det finnes store opplevelser i lettvektflasker, smiler Rolf overbevisende.

KVA ER MILJØSMART?

Låg vekt = MILJØSMART!

Lett emballasje er meir miljøsmart enn vanlege glasflasker, uavhengig av kva han er laga av. Derfor ønskjer vi fleire produkt på emballasje som veg mindre, anten det er tynnare glas, aluminium, papp eller til og med plast (men ikkje kast flaska i naturen!).

Viste du at..? Viss vi byter berre éin av bestseljarvinane våre frå glas til lettglas, vil CO₂-utsleppa bli reduserte med 175 tonn kvart år.



MILJØSMART = like god smak!

Så lenge du ikkje skal lagre vinen i årevis, smaker han akkurat like godt anten han er på papp, aluminium, lettglas eller plast.

Viste du at..? Nesten all vinen vi sel, blir drukken innan eit år etter at han blei kjøpt.



Gjenbruk av plastposar = MILJØSMART!

Plastposar er ikkje bra, men dei andre alternativa er ikkje betre. Nesten alle posane i Noreg blir brukte til å kaste søppel i, eller dei blir gjenvunne til nye plastprodukt. Bruk plastposen fleire gonger, og resirkuler alltid plast! Endå betre: Ta med deg noko anna å bere flaskene i.

Viste du at..? Papirposar er mykje tyngre og tek mykje større plass enn plastposar, og du må bruke eit gjenbruksnett i bomull svært mange gonger for at det skal vere eit betre miljøval enn ein plastpose.



*Sjå etter pantemerke!
Det er pant på fleire av produkta våre.*



VINMONOPOLET

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.

Visst gjør det godt når bobler sprekker

Her er siste nytt i bobleuniverset. Lurer du på om det er forskjell på dyr og billig champagne? Vi har testet!

Alle viner bobler når de kommer til verden. Gjæringen sørger for det. Senere mister de fleste sitt ungdommelige og perlende humør. De blir stille. Musserende og perlende viner holder derimot på boblene sine til du lar dem slippe ut som et pust av liv. Du kan la korken blåse i taket med et smell, eller du kan lirke den ut til vinen kommer med et lite sukk.

Vi kaller dem enten musserende eller perlende, avhengig av hvor mye bobler det er i dem. Noen er røde og søte, mens andre er hvite og tørre. Nye områder og vinstiler kommer til, og gamle tradisjoner blir tatt opp. Aldri har det vært et så godt utvalg av musserende og perlende vin i verden.

Verdens mest kjente musserende vin er champagne. For produsenter av musserende vin ellers i verden er champagne selve gullstandarden. De velger derfor ofte å bruke de samme druetyperne som i Champagne, som for eksempel Pinot Noir og Chardonnay.

I tillegg lager de vinen på samme måte. Da tilsetter de sukker og gjær til en ferdig vin



TEKST:
ANDERS R. STUELAND
Varefaglig rådgiver i Vinmonopolet

som så tappes på flasker. Der spiser gjæren sukkeret og produserer kullsyre. De døde gjærcellene ligger så på flasken noen år, før de fjernes fra vinen og ny kork settes på. Denne måten å lage vin på kalles tradisjonell metode eller champagnemetoden. Prosessen krever både, tid, arbeid og utstyr. Derfor koster slik vin alltid en del. Men resultatet er en vin med

flere lag av aromaer som minner om alt fra blomster, sitrus og kjeks til nøtter.

En annen, og kanskje enda eldre måte å lage musserende vin, kalles *methode ancestrale* på fransk, som rett og slett betyr *gamlemåten*. Det morsomme er at denne, nesten utdødde, måten å lage vin på har fått et reallt oppsving og blitt supertrendy. Vintypen kalles vanligvis *pétillant naturel* eller bare *pét nat*.

Pét nat er kort og godt vin som er tappet på flaske før den er gjæret ferdig. Med vinen følger både levende gjær og sukker. Inne i flasken spiser gjæren opp resten av sukkeret og lager bobler og smak.

De fleste *pét nat*-viner er hvite, men det finnes også oransje, rosa og røde versjoner. De bruser mindre og virker bløtere i munnen enn annen boblevin. Ufiltrerte versjoner med bunnfallet intakt har også mer stofflighet, nesten som en liten ruhet. Alkoholene er også et hakk lavere enn mange andre musserende viner.



TEST

Er dyr champagne bedre enn rimelig?

Vi testet om det er noen stor forskjell mellom en rimelig og ukjent champagne og en dyr og kjent champagne. I Champagne er det nesten 16 000 bønder som dyrker druer. Omtrent 4 000 av dem lager og selger sin egen vin. Resten selger druene til et av områdets 300 vinhus eller 39 kooperativer. Av alle dem som selger vin i champagne, er det et kun et fåtall som nyter en posisjon som kjente merker som kan ta seg ekstra betalt.

37 personer med ulik erfaring var med og smakte. Oppgaven smakerne fikk, var: Hvilken vin likte du best?

Glass 1 Champagne fra mindre kjent produsent. Koster omtrent 270 kroner. 17 stemmer.

Glass 2 Champagne fra kjent produsent. Koster omtrent 420 kroner. 19 stemmer.

Konklusjon

Nesten halvparten likte den rimelige og ukjente champagnen best. Flere kommenterte at den rimelige champagnen hadde mer preg av kjeks og nøtter enn den dyre. Det er altså ikke slik at en dyr champagne automatisk er best, det kommer an på hvilken stil du liker.

TEST

Smaker engelsk musserende og champagne forskjellig?

Engelsk- og franskmennene deler jordsmonn, klima og druetyper, og de lager vinen på samme måte. Da burde de smake likt også. Eller preger stedet vinene slik at musserende vin fra de to sidene av kanalen aldri vil smake likt eller kan forveksles? Hansken er kastet, eller skal jeg si korken sprettet?

35 personer med ulik erfaring var med og smakte. Oppgaven smakerne fikk, var: I hvilket glass er det champagne, tror du?

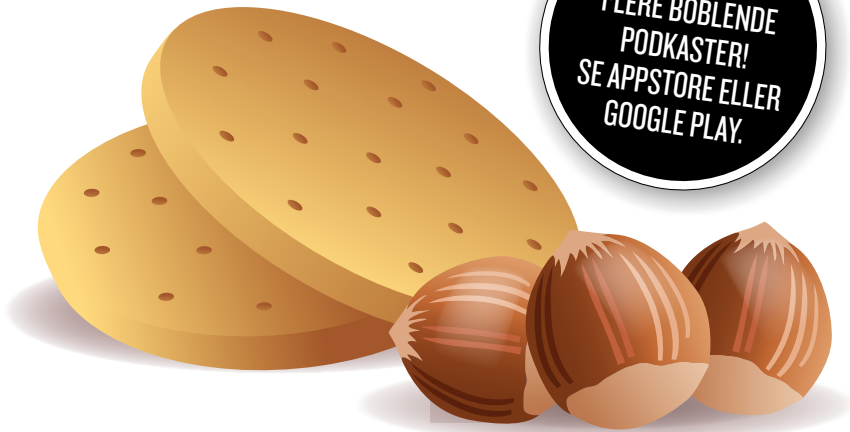
Glass nummer 1 - champagne. 25 stemmer

Glass nummer 2 - engelsk musserende. 10 stemmer

Konklusjon

Flertallet tippet riktig. Champagnen hadde et tydeligere kjeks- og nøtteaktig preg som mange forbinder med champagne. Begge vinene er blandinger av flere årganger. Kanskje var andelen med eldre vin større i champagnen?

VI HAR LAGET FLERE BOBLENDE PODKASTER! SE APPSTORE ELLER GOOGLE PLAY.



HVA PASSER FOR DEG?

LIKER DU:



Da kan prosecco eller Asti secco være noe for deg.
Passer til asiatisk mat og salater.

LIKER DU:



Da kan musserende laget på tradisjonell metode være noe for deg. For eksempel fra England, Tasmania eller New Zealand.
Passer til skalldyr, fisk og kylling.

DE NYE BOBLENE

DOCG ALTA LANGA

Vil du har en vin med litt mer lubben og moden frukt enn i champagne? Da kan dette være noe for deg.

Appellasjonen Alta Langa ble opprettet i 2011, og DOCG er det høyeste nivået i den italienske vinloven. Her kan du bli kjent med en av Italias ferskeste vin-nyheter.

Druene skal komme fra et område sør i Piemonte. Alta Langa skal inneholde en eller flere av druetyperne Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier. Vinen skal lages på samme måte som i Champagne og lagres i minst tre måneder på bunnfall.

ASTI SECCO DOCG

Du får den livlige og inviterende fruktigheten av pære, fersken og duften av kaprifol. Vinen er en nesten tørr versjon av den søte Asti Spumante fra samme område i Piemonte. Druetyper heter Moscato Bianco.

Vinen gjærer ferdig på trykk-tank før den tappes på flaske med kullsyren intakt. Denne metoden bevarer fruktigheten i vinen som er ment å drikkes fersk.

PÉT NAT FRA USA

Perlende vin med preg av modne epler og hint av rosmarin eller perlende rosé med hint av bringebær, rose og tørkede urter.

Vinmakere i USA er ikke bundet av rigide vinlover – de kan lage det de vil. Blant unge vinmakere i California og Oregon er pét nat siste skrik.

Noen bruker druer som Pinot Noir og Chardonnay. Andre bruker mystiske druer som Malvasia eller Valdiguié. Hver druetype setter sitt preg på vinen.

BRITISK MUSSERENDE

Friske viner som lukter grønne og modne epler, sitron, kjeks og nøtter. Engelskmennene lager nå musserende vin som er utfordrere til champagne. De har til og med vunnet over champagne i blindsmakinger.



FOTO: GETTY IMAGES

Sør i England er det like kjølig som i Champagne, og de bruker de samme druesortene. Men engelskmennene har ikke holdt på med musserende vin lenger enn drøye 40 år, mens franskmennene har holdt på i flere hundre år.

Engelsk musserende kan være hvit eller rosa, med eller uten årgang.

TASMANIA OG NEW ZEALAND

Musserende vin fra New Zealand og Tasmania likner på champagne, men med litt mer fruktighet. Det er nesten som om volumknappen er skrudd et hakk opp. I tillegg har de fleste hint av kjeks og brødbakst.

Kalde havstrømmer og vind kjøler ned vinmarkene som ligger nær kysten. Her er det perfekte forhold for å dyrke druer til musserende vin. Mest brukt er druetyperne Chardonnay og Pinot Noir. Og de

fleste vinene lages på samme måte som i champagne og tappes som årgangsviner eller blandinger av flere årganger.

PROSECCO COL FONDO

Modne epler, tørket høy, sitronskall og rå sopp. Det er smaken av col fondo-prosecco slik den var i gamle dager. Bare noen få produsenter lager col fondo. Det er fordi den blir ansett som litt for sær og uforutsigbar. Til gjengjeld smaker col fondo bedre til mat enn vanlig prosecco fordi den har flere nyanser å spille på.

Col fondo og vanlig prosecco er begge er laget på druetyper Glera og kommer fra samme område. Smak dem mot hverandre, og du vil bli overrasket over hvor forskjellige de er på grunn av ulike produksjonsmetoder.

BOBLEORD PÅ ETIKETTEN

BLANC DE BLANCS

Vinen er basert på grønne druer og stort sett Chardonnay. Vinene er friske og livlige.

BLANC DE NOIRS

Vinen er hvit, men basert på blå druer. I Champagne bruker de Pinot Noir og Pinot Meunier.

MED ÅRGANG

Står det årgang på etiketten, er druen høstet dette året. Noen produsenter velger å ikke lage årgangsvin om året har vært dårlig. Champagne med årgang egner seg fint til lagring.

UTEN ÅRGANG

Ingen årgang på etiketten betyr at vinen er en blanding av flere årganger. Produsentene kan blande seg fram til ønsket stil. En slump med utviklet vin gir hint av kjellerepler.

BRUT NATURE

Knusktørr vin, nesten uten sukker

BRUT

Tørr vin med litt sukker

SEC

Halvtørr vin med en del sukker og sødme.

DEMI SEC

Halvsøt vin



FOTO: GETTY IMAGES

Si hei til nye Languedoc

Kan en vin smake sol? Jeg står i en kjeller et sted i Languedoc og svinger en overdådig mørk, fruktig vin i glasset mens jeg prøver å øyne bunnen i glasset, til ingen nytte. Vinen er mørk som middelhavsnatten og varm som de terrasserte vinmarkene etter lunsjtid i Maury, når ingen våger seg ut i markene for å jobbe.

Dette er et landskap som har både den frodige hagens og ørkenens kvaliteter. Sånn er vinen, den bærer med seg solen og varmen, men også det ugjestmilde og nådeløst forblåste landskapet vinterstid før våren igjen bringer ny tro og nåde. Så, ja. En vin kan smake sol. En god, rød languedoc skal smake av sol og varme, men den som klarer å se bak varmen og solen, skimter en kjøligere forpliktelse.

Jeg trenger ikke lete lenge for å finne vin som vinteren ikke har satt sine spor i. De er helt massive, svarte, fruktløse og bitre som mørk sjokolade. Ett glass, det holder. Problemet i Languedoc er ikke å finne sol for å varme druene gjennom dagen. Utfordringen

er det motsatte, det er å finne stedene der vinden og kulden gjemmer seg i landskapet. Da går ferden inn fra kysten i 10–20 km og opp i høyden, der landskapet er nakent, karrig og krevende for folk og fe, der de lokale vindene blåser så hardt og kaldt at jeg instinktivt huker meg ned i vindkastene og bebreider meg selv for at jeg ikke hadde vett nok til å pakke ned en god og varm genser.

Det er fra disse kjølige og forblåste landskapene, der dag og natt lever hvert sitt liv og bidrar på sin måte med komplementære kvaliteter og egenskaper, at den beste kvaliteten blir å finne fra Languedoc i årene som kommer. Det er adskillig mer krevende å dyrke og drive vinmarkene i innlandet, i åssidene og på plataet. Kostnadene er høye, mens inntektene ikke nødvendigvis kompenserer for bryet. Men de som har tatt seg bryet, vet at morgendagens store viner har adresse her. Egentlig burde kvaliteten vært der for lenge siden, men si nå hei til nye languedoc!



FOTO: HANS FREDRIK ASBJØRNSEN

PER MÆLENG

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

«En god, rød languedoc skal smake av sol og varme, men den som klarer å se bak varmen og solen, skimter en kjøligere forpliktelse.»

QUIZ

Test din kunnskap

SOL

LETT

Kan druer modne i måneskin?

MIDDELS

Kva kallar vi prosessen der sol blir til sukker i planta?

VANSKELEG

Kor mange dagar tek det å modne druer – frå knoppskyting til innhausting?

STRAND

LETT

Kva heiter den klassiske paraplydrinken som inneheld rom og jordbær?

MIDDELS

Dette er ingrediensane: vodka, ferskenlikør, tranebær og appelsinjuice. Kva heiter drinken?

VANSKELEG

I utkanten av Lisboa ligg ein historisk vinappellasjon som held på å bli foretrengd av strandturisme. Kva heiter han?

LUFT

LETT

Er det same gassen i musserande vin og i perlande vin?

MIDDELS

Kva er oksidering av vin?

VANSKELEG

Kva er col fondo?

KJÆRLEIK

LETT

Det lengste ein kunde har lege i kø for å kjøpe vin på polet er åtte dagar. Fleip eller fakta?

MIDDELS

Kva er eit anna ord for ønofil?

VANSKELEG

«Romeo og Julie» gjekk føre seg i ein by i eit kjent vindistrikt. Nemn fire vinstilar som kjem herifrå.

HISTORISK



Edrueleg gjenoppbygging av landet

Etter rasjonering under krigen kom brennevin i fritt sal i 1946. Dette, kombinert med meir pengar og lyst til å feire freden, skapte stor pågang på Vinmonopolet. Bekymringa hos dei politiske styresmaktene steig i takt med salet – den manglande edruskapen gjekk ut over gjenreisninga av landet. Avgifta på vin og brennevin blei kraftig auka, og regjeringa sette ned ein kommisjon for å greie ut spørsmålet om alkohol og sosiale kontrollsystem – den såkalla Edruelegheitskomiteen.

Frå 1930-talet og heilt opp til 1970-talet eksisterte det «svartelister» på lokale polutsal. Sidan det ikkje var nokon generell legitimasjonsplikt på Vinmonopolet, var det i praksis ikkje mange som blei avviste fordi dei var svartelista, men heller på grunn av rus eller fordi dei var under 21 år.

Neste utgåve av Vinbladet kjem i september. Då får du gode råd om val av drikke til ost.



FOTO: GETTY IMAGES

SOL: Nei, av måneskin gror det ingenting. **Fotosyntesen:** Cirka 100 dagar. **STRAND:** Strawberrry dattiquit. Sex on the beach. **Colares LUFF:** Ja, det er bobler av CO₂ i begge vintypene, i perlande vin er boblene litt mindre og færre. **Alvinen er påverka av oksygen.** I kontrollerte former kan det vere ønskeleg, men for mykje øydeleggjvinen. **Ein type perlande proscocco som blir laga på den opphavlege mten.** **KJÆRLEIK:** Fakta! På spesialtleppe for bingundervinar på Aker Brygge i februar. **Vinelskar:** Amarone, Ripasso, Valpolicella, Recioto, Prosecco (og byen er Verona).

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 episodar er: ufiltrert drikke, søtleik i vin, New Zealand, Zinfandel og naturvin. Meir informasjon finn du på Vinmonopolet.no



NYE
EPISODAR
UTE NO!



VINBLADET

NR. 4 / 2018 / 31. ÅRGANG

Sank selv!

Charlotte Mohn
Gaustad lager mat
av selvsankede
råvarer.



SIDER OG MAT
MATVENNLIG SIDER
I ULIKE STILER

POLETS MILJØMANN
MØT ROLF ERLING
ERIKSEN

MUSSERENDE VIN
FAGAVDELINGEN
STUDERER BOBLER



VINBLADET

NR. 4 / 2018 / 31. ÅRGANG

Sank selv!

Charlotte Mohn
Gaustad lager mat
av selvsankede
råvarer.



SIDER OG MAT
MATVENNLIG SIDER
I ULIKE STILER

POLETS MILJØMANN
MØT ROLF ERLING
ERIKSEN

MUSSERENDE VIN
FAGAVDELINGEN
STUDERER BOBLER



VINBLADET

NR. 4 / 2018 / 31. ÅRGANG

Sank selv!

Charlotte Mohn
Gaustad lager mat
av selvsankede
råvarer.



SIDER OG MAT
MATVENNLIG SIDER
I ULIKE STILER

POLETS MILJØMANN
MØT ROLF ERLING
ERIKSEN

MUSSERENDE VIN
FAGAVDELINGEN
STUDERER BOBLER



VINBLADET

NR. 4 / 2018 / 31. ÅRGANG

Sank selv!

Charlotte Mohn
Gaustad lager mat
av selvsankede
råvarer.



SIDER OG MAT
MATVENNLIG SIDER
I ULIKE STILER

POLETS MILJØMANN
MØT ROLF ERLING
ERIKSEN

MUSSERENDE VIN
FAGAVDELINGEN
STUDERER BOBLER