



# VINBLADET

NR. 5 / 2019 / 32. ÅRGANG



## Tips til mat og drikke i det fri

**MODERNE GIN**  
MED SMAK AV  
NATUREN

**FAGAVDELINGEN**  
NORDISK  
VINPRODUKSJON

**MALT I ØL**  
KLASSISKE BRITISKE  
ØLSORTER

## Studiestart og fadderuke

Vinmonopolet er samfunnets viktigste virkemiddel for ansvarlig salg av alkohol, og å sikre dette er vår aller viktigste jobb. Først og fremst har vi tiltak rettet mot ungdom, for å forhindre at mindreårige får tak i alkohol. Butikkene har daglig oppmerksomhet rettet mot dette, og vi har kampanjer for å få alle mellom 18 og 25 år til å vise legitimasjon uoppfordret.

I disse dager starter mange unge opp med nye studier ved universiteter og høyskoler, og Vinmonopolet henvender seg for første gang mot nye studenter ved de største studiestedene som har dedikerte fadderuker og studentmedier – i Oslo, Bergen, Trondheim, Tromsø og Stavanger. Gjennom vårt samfunnsoppdrag gjennomfører vi tiltak for å øke kunnskapen om ansvarlig alkoholkonsum blant studenter og ønsker at dette skal bidra til å redusere skadene knyttet til alkoholbruk i studietiden. Jeg har selv en sønn som har studert i Trondheim og nå er student i Oslo, og en datter som nettopp har startet studier i Bergen, og er naturlig nok særlig opptatt av dette.

Heldigvis har ikke studenter flest problemer med alkohol, og det drikkes mindre nå enn før. Men en undersøkelse Vinmonopolet har gjennomført, viser at én av fem studenter har opplevd at alkoholforbruk har gått ut over studiene. Halvparten har også opplevd drikkepress i studietiden, og 11 prosent opplever det ofte. Mange studenter har for dårlig kunnskap om alkohol og skadevirkninger og om ansvarlig alkoholinntak, og de er i liten grad kjent med Vinmonopolets samfunnsoppdrag. Det er viktig at vi voksne tar en prat med ungdommene våre. Gjennom økt kunnskap kan vi bidra til å redusere uheldig alkoholkonsum i forbindelse med studiestart og fadderuke.

Vi ønsker ikke å være moraliserende. Å drikke med måte handler om balanse, og studentene må ikke nødvendigvis velge mellom enten å avstå helt fra alkohol eller å la drikkingen skli fullstendig ut.

Jeg oppfordrer til å drikke med måte og ønsker alle nye studenter lykke til med studiene!



**Elisabeth Hunter**  
konstituert  
administrerende direktør



FOTO: ERIK THALLAUG

8

### GIN

Bli kjent med den mangfoldige brennevinskategorien gin. Norsk gin med smak av natur er tradisjonsrikt og moderne på samme tid.

14

### MAT OG DRIKKE I DET FRI

Det er tid for å høste mat fra skog og fjell. Alkoholritt er ofte det beste valget, men i polhyllene finner du også nye rødviner som passer til. Atle Hynne fra butikken Fornebu er jeger og friluftsmann og gir råd om både mat og drikke.

18

### PORTRETET

Bernt Rivelsrud er en av Norges mest leste «forfattere». Møt mannen bak beskrivelsene av Vinmonopolets produkter – på polhyllene, vinmonopolet.no og i appen.

### LES OGSÅ:

4 Mine favoritter

6 Øl

24 Fagavdelingen

26 Aktuelt: Bli med til Nordpolet på Svalbard

## VINBLADET

NR. 5/2019, 32. ÅRGANG



#### Utgever:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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



Miljøfyrtårn®

#### Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

**Redaktør:** Marie Steffens

**Formgiving:** Dinamo

**Forsidefoto:** Erik Thallaug

**Trykk:** RK Grafisk  
Trykt på miljøvennlig papir.  
Opplag: 65 000

**Korrektur og 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.



SEPTEMBER–OKTOBER

# Nytt frå Polet

Varefagleg rådgivar Anders Stueland om nyheitsleppet



ALLE FOTO: GETTY IMAGES



Fredag 6. september lanserer vi omtrent 80 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. Du finn òg artiklar knytte til andre nyheiter i *Vinbladet*. Du kan lese om gin på side 8-11 og om nordisk vin på side 22-25.



SAKE

## Sakesmake

Du kan i alle fall prøve éin bit, seier eg til ungane når det ligg noko nytt og uvant på tallerkenen. For ein vindrikkar kan sake vere ei slik utfordring. Sake smaker ikkje som vin, men så er han jo laga av ris og ikkje druer. Sake har mindre tydeleg fruktigheit og mindre syrligheit enn vin, men har til gjengjeld ei glatt og fylldig munnkjensle og ein fin smak av den femte grunnsmaken, umami. Sake er ikkje ein drikk som skjer gjennom og reinsar, men han byggjer oppunder og framhevar smaken av maten. Du kan bruke sake til mykje meir enn sushi. Skaldyr, egg, kaviar, kjøttssupper, brie og faste ostar som comté er nokre eksempel.



MAT OG DRIKKE

## Et og drikk hausten

Winter is coming! Men først skal vi ete hausten. Bake eplekake, steikje soppen i smør og setje lammesteika i omnen. Då er det ikkje så vemodig at det går mot mørkare tider.

Lukta og smaken av hausten, og nokre gonger finn eg eit drag av haust i både vin og sider. Det kan vere preg av tørka frukt og haustlauv i ein utvikla raudvin frå Rioja eller ein nebbiolo frå Piemonte. Eller det kan vere noko som minner om modne eple i fransk og norsk sider.

Eg liker smaken av hausten, og nokre forslag til drikke til sopprisotto, utvikla raud eller kvit rioja eller raudvin basert på Nebbiolo frå Colline Novaresi eller Bramaterra.

Vil du gå for sider, kan du prøve ein frå Sogn, Hardanger, Telemark eller Buskerud. Sterkvinsklassikaren tørr amontillado passar òg fint.

KVITVIN

## Som ein mjuk og fargerik sofa

Nokre druetypar har ein personlegdom som skin gjennom nesten uansett korleis vinen blir laga. Gewürztraminer er ei slik drue, og vinane får masse moden fruktigheit som minner om tropisk frukt. Alsace i Frankrike er heimstaden til Gewürztraminer, og vinane frå grand cru-vinmarkene er feite og fylldige med preg av mango, litchi, kvit pepar, honning og roseblad. Dei kan lagrast og utvikle seg fint. I New Zealand lagar dei friskare og slankare versjonar med preg av fersken og litchi. Gewürztrami-

ner er som ein mjuk og fargerik sofa med mønstra puter. Takk til Gewürztraminer som er eit herleg innslag i ei tid der alt skal vere grått og med stramme linjer.



RAUDVIN

## Lagringsdyktig og undervurdert

Diggar du mørke vinar som er rake i ryggen og med eit fast grep? Vinar som kan liggeje tolmodig i kjellaren i mange år og utvikle seg? Då kan raudvinane frå Madiran vere noko for deg. Området ligg i den sørvestlege delen av Frankrike. Hovuddrua heiter Tannat og er kjent for å bite frå seg med tydeleg snerp. Frukta i unge vinar minner om solbær, krekling og morellar i tillegg til hint av urter, blod og fiol. Når dei blir gamle, får dei preg av moden og tørka frukt, tobakk, bakt paprika, blyantspiss og lakris. Vi lanserer både ung og utvikla madiran.

KVITVIN

## Ein frisk frå gammalt område

Framtida er tørr, tenkte produsentane i det ungarske området Tokaj. Dei var allereie spesialistar på å lage intense og komplekse dessertvinar. Men sukker er ikkje like kult lenger. Av den lokale og syrefriske grøne drua Furmint har dei begynt å lage fokuserte og friske vinar som har eit livleg preg av sitron, eple og hint av blomar og nøtter. Dei er som ei krysnig av chablis og tysk riesling. Kanskje ein ny klassikar er fødd?

MEIR INFORMASJON

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



# Frikøyring, gard og kundekurs!

Eline Andrea Garlie er 40 år og kjem frå Naustdal i Sunnfjord. For ti år sidan tok kjærleiken henne over fjellet til Torbjørn i Gudbrandsdalen og Hafjell. Rett etter opna Polet på Øyer, og Eline fekk deltidsjobb som ekspeditør.

FORTALT TIL SIRI KRUMSVIK, BUTIKKEN JØRPELAND

Vininteressa hadde allereie starta – i jobben som vertinne på Harahorn Fjellhotel i Hemsedal, for mange kjent som «Kongsgarden». Hotellet ligg i fantastiske omgivelser 1100 moh. Her har Eline og Torbjørn vore mykje dei siste 15–20 åra. Dei har begge konkurrert i inn- og utland og vunne fleire NM-titlar i frikøyring. Frikøyring skjer på snowboard – der deltakarane skal forsere eit fjell på ein smidig, aktiv og effektiv måte. Takka vere ein fleksibel sjef og gode kollegaer kunne Eline kombinere konkurransen med poljobben. For eitt år sidan kjøpte dei ein gard frå 1620 – Øygaardstugu. Her har dei fire hestar, to hundar og ein liten gut på to år som heiter Vinter – sjølve symbolet på den felles lidenskapen dei har for vinterfjellet.

I tillegg til deltidsjobben på Polet held Eline kurs for kundar på «bakrommet» på Hamar-polet. Ho synest det er fantastisk å få snakke om jobben som ho trivst så godt

i, og å utvide kunnskapsnivået hos folk gjennom smak, mat- og vinkombinasjonar og eiga erfaring.

## INSPIRASJON

Eg blir inspirert av kundane mine. Å få tilbakemelding om opplevingane dei har hatt, gir meg mykje. Eg er veldig nysgjerrig av natur og liker å prøve nye ting. Eg har studert vin og har reist ein del – mest for frikøyring. Dei siste åra har vi kombinert aktivitetar og besøk hos vinprodusentar, og mannen min måtte tidleg lære seg å like begge delar.

## REISETIPS

No studerer eg eit nytt tema, musserande vin, og i starten av mai var vi på studietur i Champagne. Eit tips er å dra til Epernay, midt i champagnedistriktet. Dette er ein koseleg by, og han er litt mindre enn Reims. Her kan du leige sykkel, eit perfekt framkomstmiddel som gir deg mosjon samtidig som du beveger deg sakte nok til å kunne nyte både

duftene og utsikta. 500 km med «grøne vegar» er godt skilta. Det er lurt å vere tidleg ute viss du vil besøkje eit av dei store champagnehusa – dei er populære turistmål!

## FAGLEG PÅFYLL

Boka *Christie's World Encyclopedia of Champagne and sparkling wine* er informativ og inspirerende. Ho gir god oversikt og går samtidig i djupna på dei mange ulike produksjonsmetodane for musserande vin. Dei mange fine bileta hjelper deg å forstå.

## FAVORITTKOMBINASJON

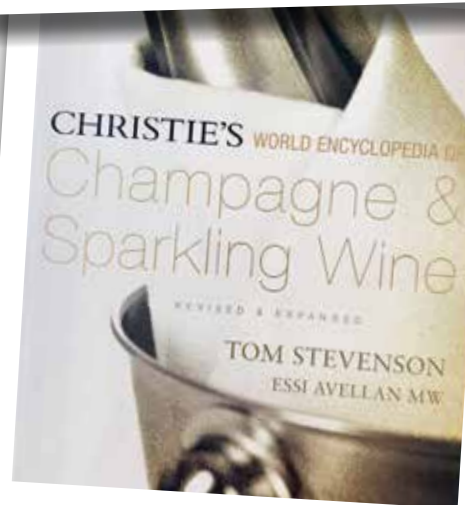
Der eg kjem frå, bruker vi mykje hjort. Spekt hjort med saltbakte poteter, rømme og flatbrød smaker fantastisk i lag med ein utvikla og kompleks champagne, gjerne ein blanc des noirs. Ein blanc des blancs champagne passar perfekt til ein annan favoritt: krabbe og hummar.



Eline Andrea Garlie



Epernay, Frankrike



Fagleg påfyll



Vi har to årlige brennevin-lanseringer i spesialbutikk, i juni og november. Du kan også bestille brennevin fra spesialutvalget i nettbutikken på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no).

FOTO: MARTIN TØNDER SMITH

# Spesialbutikker også for brennevin

Vinmonopolets satsing på spesialbutikker med et utvidet utvalg av høyt etterspurte kvalitetsvarer har vært svært vellykket. Nå har vi utviklet det til å omfatte spesialbutikker for vin, øl og brennevin.

TEKST: THEA BORLING, MARKEDS- OG INNKJØPSKOORDINATOR FOR SPESIALUTVALGET

Vinmonopolets spesialbutikker har egne satsinger for de kunnskapsrike brennevinskundene, de siste årene har det vært brennevinslipp to ganger i året, i juni og november. Tilgjengeligheten er forbedret ved at varer som tidligere ble omsatt blant noen få, nå er å få tak i for alle – i vinmonopolbutikkene og i nettbutikken. På våren lanseres en rekke fruktdestillater, cognac, calvados, rom, gin og andre interessante produkter. Høstlanseringen legger vekt på whisky og består i hovedsak av maltwhisky av høy kvalitet, primært fra Skottland og Japan.

## STORT SPENN OG VARIERT UTVALG

– Brennevinslanseringene i spesialutvalget er en god måte å vise spennet på innenfor de ulike brennevinskategoriene. De aller mest kunnskapsrike og interesserte brennevinskundene er også en viktig kundegruppe for oss i Vinmonopolet, sier Martin Tønder Smith, produksjef og ansvarlig for utvalget av brennevin i spesialbutikkene.

## HVA SELGES AV BRENNEVIN I SPESIALBUTIKKENE?

Produktene som lanseres i spesialbutikkene, skal være av eksepsjonelt høy kvalitet, varene er ofte tilgjengelig i små partier, de er nyskapende og svært etterspurt i markedet. Butikkene er spesielt tilrettelagt for å kunne tilby brennevin, og betjeningen i butikkene er særlig kvalifisert til å møte dine behov for varefaglig informasjon.

Du kan også bestille brennevin i nettbutikken på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no). Nettbutikken har produkter på eget lager, og disse kan du hente på Posten eller få levert hjem på døra. I tillegg kan du hente dem i en spesialbutikk som har dem inne.



Martin Tønder Smith

FOTO: TOMMY ANDRESEN

## KOMMENDE BRENNEVINSLANSERINGER:

► 7. november 2019

I 2020 blir det opptil seks lanseringer fordelt igjennom året. Følg med på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no).

## SPESIALBUTIKKENE FOR BRENNEVIN:

Oslo Aker Brygge  
Oslo CC-Vest  
Bergen Valkendorfgaten  
Hamar  
Sandnes Kvadrat  
Sandefjord  
Trondheim Valentinlyst  
Tromsø Langnes

Les mer på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no) under Kundeservice og Spesialbutikk.

# Klassiske britiske øltyper – øl med smak av malt

Humle, malt og gjær er de viktigste smakselementene i øl, og balansen mellom dem gir ulik karakter og stil til ølene. Smaken av malt finner du som regel i rikt monn i de klassiske britiske øltypene.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO GETTYIMAGES

I likhet med Tyskland og Belgia er Storbritannia en ledende ølnasjon, både når det gjelder produksjon og konsum. Den britiske folkesjela er nær knyttet til den lokale puben, og de klassiske ølsortene er kjent, elsket og kopiert over hele verden. De senere årene har spennende øltyper fra nyetablerte håndverksbryggerier tatt verden med storm, men nå er interessen for de historiske ølstilene på stigende kurs igjen. Sammen med mer eksperimentelle øltyper skaper de bredde og mangfold i ølhyllene.

## SMAKEN AV KLASSISK, BRITISK ØL

Hva kjennetegner klassisk britisk øl? Selv om britisk øl er maltfokusert, har det vanligvis god balanse mellom humlens sitrus- og urtepreg og kjeks og karamell fra maltet. Det brukes ulike typer malt, og generelt har ølene en ren, tørr og frisk maltaroma heller enn tydelig sødme fra maltet.

Britiske humletyper gir aroma av sitrus, blomster og urter, der amerikansk humle gir tropisk frukt.

Karakteren i ølet kommer også fra egne britiske gjærstammer som gir en lett gjenkjennelig, egen fruktighet du ikke finner i andre øl.

Er du litt sliten av overveldende, tropisk humle og fancy fatkarakter, kan altså britisk øl tilby hvile for sansene.

## NOEN HOVEDSTILER

**Brown ale** er en bred ølkategori med røtter i britisk arbeiderklasse. Den mistet noe av sin popularitet på slutten av 1900-tallet, men er i dag en favoritt blant ølhunder som vil tilbake til røttene. Brown ale brygges med en andel mørk krystallmalt og er et fantastisk matøl, særlig til stekt og innkokt mat.

**Bitter** har status som «nasjonaløl» på britiske puber. Det har et stort spenn i farge og stil. På tross av navnet er ølet ofte ikke så bittert, men en gyllen, fatlagret ale med fin balanse mellom humle og malt og en tørr avslutning. Bitter serveres vanligvis fra fat, mens pale ale er begrepet som brukes om de flasketappede ølene i samme stil.

**Porter** har røtter tilbake til 1700-tallet og navn etter Londons bærere, som var de viktigste konsumentene. Det mørke ølet har aromaer av sjokolade, kaffe og nøtter og en tørr og frisk avslutning.

**Stout** er mørke, ofte nesten svarte og ugjennomsiktige øl med preg av mørk malt, kaffe, sjokolade og godt stekt brød.

**Scotch ale** har opprinnelse i 1800-tallets Edinburgh. Det er gjerne mørkt og kraftig og kan av og til ha et preg av torvrøyt malt. Smøra-roma er mer vanlig i scotch ale enn i andre øl.

**Barley wine** er sterkt og mørkt, navnet henspiller på at det kunne ha styrke som vin. Tradisjonelt ble ølet drukket etter måltidet. Det krever mye malt å produsere barley wine, som derfor blir kostbare øl.

**Old ale** er et fatlagret øl med smak av tørket frukt, malt, kjeks og nøtter. Det er beslektet med barley wine, men har litt lavere alkohol og konsentrasjon. Historisk ble old ale lagret lenge og ofte brukt som base i blanding for å gi fylde til andre øl. Øltypen er ikke så kjent i Norge, men kommer i ølhyllene nå.



### VISSTE DU DETTE OM MALT?

Bygg (*Hordeum vulgare*) er en ettårig plante i gressfamilien og kjennes igjen på de lange «hårene» som står opp fra hvert aks.

Malt til øl lages først og fremst av bygg, som har gode maltings- og meske-egenskaper. Kliet, det ytre skallet på kornet, fungerer som en sil og forhindrer at mesken grøter seg.

Andre korntyper enn bygg kan også brukes, og det bidrar med andre egenskaper til ølet. Havre gir en spesiell, kremet munnfølelse, mens øl av hvete blir leskende og litt syrlig.

Under maltingsprosessen bløtes kornet i vann, spirer og tørkes. Når det spirer, omdannes stivelsen til gjærbart sukker.

Tørkemetode og -temperatur betyr mye for hvilken farge og karakter maltet får. Fargen på maltet korn varierer fra helt blek gyllent til nesten svart, og aromaene spenner over for eksempel brød, karamell, nøtter, kjeks, kaffe og sjokolade.

Øl brygges av en blanding av basemalt og spesialmalt. Bare det mørkeste maltet blir røstet, og det brukes bare en liten andel mørkrøstet malt, selv i de aller mørkeste øltypene.

Det er mengden malt som varierer i de ulike stilene innen klosterøl – enkel, dobbel, tripel og quadrupel.

Flere av de mørke, maltpregede øltypene med høyt alkoholinnhold egner seg veldig godt til lagring.



### MARIS OTTER

Flere ulike byggvarianter maltes og brukes til ølbrygging. Maris Otter er en tradisjonell variant som er anerkjent som en av de beste, og har dype røtter i britisk bryggetradisjon. Den ble først introdusert i England i 1966, som en krysning av to eldre varianter, Proctor og Pioneer. Maris Otter gir en lys basemalt med tydelig maltsmak og svært gode malte- og meske-egenskaper. Aromaene maltet gir til

ølet, blir ofte sammenliknet med engelske kjeks. Byggtypen passer også godt å dyrke på de britiske øyene og ble raskt en favoritt blant lokale bryggere. Maris Otter mistet sin sterke posisjon en periode på 1990-tallet, men den økte populariteten til de klassiske, britiske øltypene gjør at den nå er på framvekst igjen. I dag regnes Maris Otter som en av nøklene til den autentiske smaken av britisk øl.





# GIN

## - en smak av natur

**Jeg har vokst opp i en familie der akevitt ble brukt som medisin, og gin ble brukt til vindusvask. Med et slikt utgangspunkt er det kanskje forståelig at min kunnskap om gin lenge begrenset seg til at vinduene ble renere ved hjelp av gin enn med såpe og vann.**

TEKST OG FOTO: MARTIN TØNDER SMITH, PRODUKTSJEF BRENNEVIN

Heldigvis stoppet ikke det ønsket mitt om å forstå gin bedre etter hvert som brennevinsinteressen våknet i løpet av 20-årene. Det faktum at jeg jobbet som cocktailbartender hadde selvfølgelig også noe med saken å gjøre. Uansett utgangspunkt kan vi slå fast at dersom man er det minste interessert i brennevin, er det umulig ikke å ha fått med seg den voldsomme utviklingen som gin-kategorien har gjennomgått de siste ti årene. Vi som jobber med brennevin, har sett denne utviklingen lenge før trenden traff Norge. Her måtte det kanskje noen hjemlige stjerner til før vi kunne erklære gin som allemannseie? Denne artikkelen forsøker å belyse noen av årsakene til at den ultra-tradisjonelle og akk så umoderne spriten nå bokstavelig talt er på alles lepper.

### GIN FØR OG NÅ

Fram til for noen få år siden forbandt vi gin med store, internasjonale merkevarer, som regel med flotte og velklingende engelske navn. Gin og vodka har alltid vært de store brennevinsprodusentenes melk og brød, i den forstand at dette er produkter de kan lage dag ut og dag inn. Produktene trenger lite eller ingen lagring og gir raskt klingende mynt på kistebunnen. Det er de samme produktene som har etablert vår forventning til hva gin er. En vanlig oppfatning er gjerne at dette er sprit som smaker granbar. Det finnes gin som smaker granbar, men det betyr ikke at de fleste gin smaker slik. Tilveksten av nye produsenter og gin-merker de senere år har gitt oss et vell av smaker og dufter å oppdage. I Vinmonopolets sortiment finner vi en rekke mer eller mindre fantasifulle tolkninger av hva gin kan være.

### ØKT OPPMERKSOMHET

I løpet av de senere årene har vi kunnet lese i norske aviser at ulike norske brennevinsmerker gjør det stort i internasjonale konkurranser. Felles for de fleste av dem er at det er krydderbrennevin som akevitt eller gin, som regel med utstrakt bruk av norske vekster. Dobbel gull, leser vi. Det eneste vi nordmenn elsker mer enn gull, er jo dobbelt gull! Vinmonopolets salgstall viser en klar sammenheng mellom økt salg i Norge og utmerkelse og oppmerksomhet i utlandet.

### HVA ER GIN?

Dersom du ønsker å forstå hva gin er, finnes det mange kilder som utgir seg for å ha svaret. Et godt utgangspunkt for å etablere en forståelse rundt dette finnes som en forskrift i norsk lov, nemlig forskrift om alkoholsterke og aromatiserte drikker mv. Her finner vi at: «Gin er en alkoholsterk drikk med einebær framstilt ved å aromatisere organoleptisk egnet landbruksetanol med einebær». La oss ikke dvele ved vanskelige ord som organoleptisk og landbruksetanol. Utgangspunktet for den enorme mengden av elegante flasker, forvirrende etiketter og fantasifulle navn som utgjør gin-kategorien i dag, er kort fortalt sprit smaksatt hovedsakelig med einebær. Det kan da umulig være så enkelt, tenker du kanskje? Helt riktig. Selv om forskriften sier at gin er sprit smaksatt med einebær, og fortsetter med å fortelle hva det skal og ikke skal inneholde, sier det ingenting om hva det kan inneholde. Det er her den enkelte produsents fantasi og kunnskap om ulike planter og vekster kommer til sin rett.

### KRYDDERBRENNEVIN OG TRADISJON

Her i Norden har vi en lang tradisjon for krydderbrennevin. Akevitt, bitter og snaps

er en naturlig del av festmåltider, hytteturer og merkedager i vår del av verden. På tross av dette har det tatt lang tid før gin har fått en plass som noe annet enn bestanddel i en gin og tonic. Underlig, egentlig, når man tenker over at akevitt og gin er så nært beslektet. De fleste vekstene som benyttes i akevitt, er også vanlig å bruke i gin. I utvalget vårt finner du gin smaksatt med karve og akevitt smaksatt med einebær. Den viktigste forskjellen mellom blank akevitt og gin er at der karve eller dill er hovedkrydder i akevitt, er det einebær som er hovedkrydder i gin. Slektskapet er altså påfallende nært og nok også en av grunnene til at gin i dag nytes i flere anledninger enn før.

### KRYDDERBRENNEVIN OG NATUR

Noe av årsaken til at slektskapet mellom gin og akevitt har blitt tydeliggjort for oss forbrukere, finner vi hos de mange nye, nordiske gin-produsentene. Produsentene som har kommet til de senere årene, vet nemlig to ting: De har ikke like store markedsføringsbudsjetter som de store internasjonale merkevarene, ei heller har de det globale brennevinsmarkedet som sitt umiddelbare nedslagsfelt. Dette tvinger dem til å tenke lokalt på flere plan, og i dette ser vi springbrettet til mange av tilskuddene. Den moderne gin-produsent har koblet to elementer som ikke var til stede som en naturlig kobling før, nemlig vår hjemlige flora og krydderbrennevinet. Vi nordmenn sies å ha et nært forhold til naturen, og dette er i hvert fall noe jeg kjenner meg igjen i. Det er altså nærliggende å tenke at de norske brennevinsproduktene lages av mennesker som har et tilsvarende nært forhold til naturen. Det skinner igjen spesielt når det er snakk om krydderbrennevin, som tar utgangspunkt i vekster vi mennesker har sanket i lange tider.

*hylleblomst*



*einer*



*svarthyll*

**UTI VÅR HAGE**

Einer, karve, kvann, pors, lyng, mjødukt, kjørvel, ryllik, sisselrot, rognebær, blåbær, svartthyll, løvetann og malurt er alle vekster som vokser i vår egen hage, i nærmeste park eller skogholt. Hva skjer så når man lager et krydderbrennevin smaksatt med disse kjente vekstene? Jo, produsenten etablerer en forbindelse mellom to ting folk flest har et forhold til. Kjente dufter stiger opp fra glasset du har foran deg, og minner om skog og mark, blomstereng og sommerferie! Tilnærmingen mange av produsentene har valgt til det å lage gin nettopp i Norden, knytter produktene tett til stedet de lages. Denne typen gin forteller om opphavsstedet sitt på en tydeligere måte enn «organoleptisk egnet landbruksetanol». I dette ser vi også potensialet for eksport av våre hjemlige tolkninger av hva gin kan være.

I tiden framover vil det ikke overraske meg om vi ser flere norske giner på våre reiser ut i den store verden.

*ryllik*



*karve*



*rognebær*

*løvetann*



*blåbær*



## Hvordan lages gin?

Man kan lage gin på ulike måter, og de ulike framstillingsmåtene gir oss gin med ulike «undertitler».

De mest kjente er disse:

- ▶ Gin er framstilt ved å aromatisere organoleptisk egnet landbruksetanol med einebær.
- ▶ Destillert gin er framstilt utelukkende ved å redestillere organoleptisk egnet landbruksetanol av passende kvalitet med en opprinnelig alkoholstyrke på minst 96 volumprosent i destillasjonsapparater som tradisjonelt benyttes til gin, med einebær og andre naturlige planteprodukter, forutsatt at smaken av einebær er den mest framtrepende.
- ▶ London (dry) gin er en type destillert gin som er framstilt utelukkende av landbruksetanol med et metanolinnhold på høyst 5 gram per hektoliter 100 volumprosent alkohol, hvis aroma oppnås utelukkende ved redestillasjon av etanol i tradisjonelle destillasjonsapparater sammen med alle de naturlige planteråstoffene som brukes, og som ikke er tilsatt mer søtningsmiddel enn 0,1 gram sukker per liter av ferdigproduktet eller fargestoffer, som ikke inneholder andre tilsatte ingredienser enn vann. Betegnelsen London gin kan settes sammen med betegnelsen «dry».
- ▶ Laveste alkoholstyrke i volumprosent for gin skal være 37,5 %.

**KVANN**, også kjent som *Angelica archangelica* (rot), er en av de viktigste vekstene som brukes i krydderbrennevin. Kvann er en plante med opphav i Norge og er en av få vekster som har spredd seg fra her i nord til resten av Europa, og ikke motsatt. Klostre plantet egne urtehager, og mange av medisinsplantene vi kjenner i dag, ble spredd i Norge på denne måten.



**WORLD GIN DAY** er 11. juni, og dagen markeres verden over. I Oslo arrangeres det ginfestival denne datoen. Det arrangeres også ginfestivaler i Bergen og Kristiansand.

VISSTE  
DU AT...

Pink gin var opprinnelig en blanding av aromatiske bittere og gin som ble gitt til britiske marinegaster som middel mot sjøsyke. Det var den aromatiske bitteren som var medisinen, gin ble tilsatt for å gjøre den mer lett-drikkelig. I dag forbindes vi pink gin først og fremst med gin smaksatt med røde bær.

Mange lagrer ginen på eikefat. Fatlagring tilfører som regel aroma og smak av vanilje, krydder og kanskje litt fruktighet, alt avhengig av hva slags fat som er benyttet.

Nå i september lanserer vi tradisjonell pink gin og fatlagret gin, og tidligere i år har vi lansert pink gin smaksatt med bær. I hyllene våre finner du også produkter fra Norge og Japan som er gode eksempler på moderne, stedegen gin.

Destillasjonsapparater har gjerne navn. Kvinnenavn er vanligst, men også situasjonsbetingede navn. Eksempler er Mary, Curiosity, Prudence, Marjorie, Ugly Betty, Patience og Wilma.

# VILLMARKS- MAT FOR ALLE

Atle Hynne fra butikken Fornebu framstår som en slags Vinmonopolets svar på Lars Monsen. Han utstråler en indre ro som leder tankene til et stille sus av fjellbjørk og knitring av bål.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO ERIK THALLAUG

## KORTREIST FRILUFTSLIV

I Norge er vi omgitt av natur på alle kanter, og det er kort vei ut, også i de største byene. Det har blitt populært å bruke de nære friområdene også i hverdagen. Vi møter Atle like ved der han bor, og tar turen til nærmeste bål plass. I løpet av få minutter nyter vi skogens ro. Nettopp dette er Atle opptatt av – han har ikke noe behov for å springe opp på den øverste toppen, men foretrekker å rusle inn i skogen og sette seg ned. Det er fint i skogen, også om du bare går noen minutter innover, du trenger ikke nødvendigvis sette av en hel dag.

– Ta en liten tur, legg igjen mobilen, og nyt fuglesangen, oppfordrer han. Samtidig er det viktig at du har tid nok til at du får roen, og at det ikke blir stress.

## STEMNING RUNDT BÅLET

Atle tar fram maten og noen enkle redskaper fra sekken og tenner opp et stormkjøkken ved siden av bålet.

– Jeg er vokst opp med å være i fjellet, og fiske har jeg fått inn fra barnsbein av. Faren min var en dårlig kokk, så det ble jeg som laget mat på alle turene våre – med telt og stormkjøkken i skog og fjell, forteller han.

## VILT I BUTIKK

Atle er utdannet billedkunstner og jobbet med dette i flere år før han startet i Polet. I dag anbefaler han både mat og drikke som ekspeditør i butikken. Der får de mange spørsmål om drikke til vilt på denne tiden av året. Vilt er en ekstra fin råvare, og da vil folk være sikre på at de tar riktig valg.

– Generelt passer modne viner veldig godt til vilt, sier Atle. Gjerne ti år, men to–tre år i kjelleren gir også litt



## ATLE HYNNE

### I BUTIKKEN FORNEBU (48)

er oppvokst med friluftsliv på fjellet og i skogen. Han jakter på reinsdyr og rype på Hardangervidda og liker å lage mat ute. Bor helt på grensa til Osloomarka og er mye ute også i hverdagen.

*«Ta med deg maten ut i skogen og forleng feriefølelsen – senk skuldrene og ambisjonsnivået og bare kos deg!»*

utvikling. Aromaene skifter fra ferske bær til skogaromaer og passer godt til maten. Vilt er smaksrik mat, og vin med fylde og intensitet passer godt. Rhôneviner er en personlig viltfavoritt for Atle. Hvis du lukter på rått rypekjøtt og et glass med syrahvin fra Nord-Rhône, kjenner du et tydelig aromatisk slektskap, sier han.

## DUFTEN AV VILLMARK

Atle er også dommer i Sensorisk prøveinstans som blindprøver alle varer som skal lanseres i polhyllene.

– Vi henter jo mange vinreferanser fra luktene av skog og fjell, sier han. Både moden, utviklet champagne og flere lagrede rødviner har for eksempel aroma av sopp, mose, skogbunn og bær.

## FRILUFT ER LIVET!

– Jakt omfatter alle kvalitetene i livet for meg – på fjellet får jeg mosjon og fine naturopplevelser og er sammen med fine mennesker, oppsummerer Atle.

– Og når jeg kommer hjem, har vi fryseren full av deilig mat! Atle liker å invitere venner til et festmåltid med mat han vet akkurat hva inneholder, kjøtt han selv har stykket, modnet og pakket.

– Selv drikker han normalt ikke vin når han lager mat ute på denne måten, men du kan jo også arrangere et middagsselskap i det fri. Uansett senkes kravene når du lager mat ute. Maten smaker ekstra godt, og gjestene koser seg selv om alt ikke er helt perfekt.

Det er selvsagt også mulig å lage rettene Atle gir oppskrift på, hjemme. Fisken kan du i så fall pakke i folie og legge i ovnen. De to andre rettene kan fint lages på grill eller i panne på komfyren.



**TIPS: Ikke kast rogn!**

På denne tiden av året kan du være heldig å få fisk med rogn, og den kan du bruke til en enkel og kjempegod forrett. Stek brødskiver (gjærne litt tørre) i smør i en stekepanne. Rør sammen fiskerogn med for eksempel hakket chili og ingefær, sesamolje og godt med presset limesaft, og smør det på de varme skivene.

# Atles oppskrifter

Atle er ikke så opptatt av at oppskrifter må følges slavisk, og sier at ingrediensene gjerne kan tilpasses etter hva du har i kjøleskapet når du skal gå hjemmefra, og hva du får på kroken eller finner i skogen underveis. Mengdene er beregnet ut fra at alle oppskriftene er selvstendige hovedretter til fire personer.

## ØRRET I AVISPAPIR

**dagens fangst** – en liten ørret på en snau halvkilo til hver er perfekt  
**smør**  
**sitron**  
**en purreløk**  
**salt og pepper**  
**en rømmeklatt**  
**en einerkvast, hvis du finner**  
**en papiravis**  
**eventuelt en ferdiglaget salat** eller annet tilbehør

Rens fisken, og fyll buken med det du har tilgjengelig – en smørklatt, salt og pepper, noen sitronbåter, purre og en einerkvast gir god smak. Pakk hele fisken inn i tre ark avis-papir, dypp den i vann, og legg den rett på glørne i bålet (ikke i flammer). Etter 15–20 minutter er den klar. Når du fjerner papiret, henger skinnen på, og fisken blir ferdig rensset.

Hvis du vil, kan du lage potetmos eller servere en ferdig couscous-salat til. Server med litt oppskåret agurk og paprika og en klatt seterrømme.

## HØSTPASTA

**1 pakke bacon i skiver eller terninger** (eller hakket oliven og kapers hvis du vil lage en vegetarvariant)  
**2 sjalottløk**  
**omtrent 400 g skogsopp**  
**en neve valnøttkjerner**  
**1/2 dl fløte** (kan droppes)  
**rikelig med revet parmesan**  
**salt og pepper**  
**smør** til steking  
**litt persille eller urter** fra skogen  
**fire porsjoner pasta**

Stek soppen med smør i panne på lav varme i et kvarters tid, til vannet som frigjøres fra soppen, har forsvunnet igjen. Skjær bacon i biter, og sprøstek dem i panna. Fres dem videre sammen med soppen i litt smør. Ha i finhakket sjalottløk og en fløteskvett hvis du vil, stek til fløten er trukket inn. Rist grovhakkede valnøtter i tørr panne og bland i, smak til med salt og pepper.

Kok pasta og legg på tallerkenene. Ha på soppstuingen, og dryss over parmesan.

## REINSDYR PÅ BÅL

**600 g reinsdyrkjøtt (lårfilet, ryggfilet)** eller et annet mørt kjøttstykke av lam, okse, hjort, rådyr  
**grønnsaker etter smak**  
**gjærne noen tyttebær i panna til slutt**  
**rikelig smør** til steking

Stek kjøttet, og la det hvile mens du wokker grønnsaker. Kjenn på det – kjøttet skal kjennes fast, men ikke hardt når det er ferdig. Ta med det du har i kjøleskapet av grønnsaker. Rotgrønnsaker som pastinakk og gulrøtter kan du dele i biter og forvelle på forhånd, rosenkål forvelles og deles i to. Ha grønnsaker med smør i panna og fres på høy varme sammen med for eksempel brokkoli. Paprikabiter kan du tilsette helt til slutt.

Spis maten med gaffel rett fra panna, eller fordel den på tallerkenene.





# Atles beste tips

Atles beste tips er å senke skuldrene, gjøre ting enkelt og å kose seg. Derfor bør du beregne god tid så du slipper å stresse.

Ambisjonsnivået senkes i skogen, forventningene er ikke så høye fornøyde og maten smaker ekstra godt ute. Gjестene blir fornøyde uansett, det er ikke krise om kjøttet skulle bli litt for mye stekt eller alt ikke går etter planen.

## HVA SKAL DU HA I SEKKEN?

Det er ikke så mye du trenger – en kniv, en skjærefjøl og litt utstyr. Ta gjerne med et stormkjøkken for å koke ved siden av bålet.

Komfort er viktig, så sørg for å ha med deg litt ekstra varmt tøy. Vil du overnatte, er det smart å ha en hengekøye i sekken.

Kjøtt må du uansett ha med deg hjemmefra, og om du foretrekker okse, lam eller reinsdyr, går like bra.

Ta med det du har av passende grønnsaker i kjøleskapet. Du kan gjerne dele opp og forkoke faste grønnsaker hjemme og legge dem i bokser.

Som regel er du ikke sikker på å få fisk, så fisk fra butikken kan være fint å ha med.

## TENK PÅ KLIMA OG MILJØ

Skal du ha med drikke, er det fint å velge lettvekt – både for din egen og klimaets skyld. Ute i skogen kan du godt velge enkel drikke, det er ikke her du tar fram de aller beste vinene fra kjelleren. Gjør det enkelt, også med glass. En kopp av tre eller plast fungerer fint, la krystallglassene bli igjen hjemme.

Vanligvis drikker ikke Atle alkohol på slike skogturer, men det kan være gøy å invitere til fest utendørs ved spesielle anledninger.

Husk en pose til søppel, og ta alltid med deg alt avfall!

## RÅD OM BÅLBRENNING

Vær oppmerksom på at det er et generelt bålforbud i skog og mark mellom 15. april og 15. september. Respekter forbud, bruk godkjente bålplasser, og vær forsiktig!

Atles råd for å få god fyr på bålet er å bruke tennbriketter, og han tenner gjerne opp et stormkjøkken ved siden av bålet til mat som skal koke lenge.



1 Den svenske allemannsretten sikrer at alle kan bruke naturen, campe og plukke sopp og bær så lenge de respekterer flora, fauna og privat eiendom. 2 Matbordene i The Edible Country skal inspirere både til bruk av sunn, lokal mat og helsebringende aktivt friluftsliv.

# Verdens største gourmetrestaurant

Våre naboer i øst har definert hele Sverige som «verdens største utendørs gourmetrestaurant»!

I samarbeid med Visit Sweden har The Edible Country (Det spiselige landet) satt ut sju langbord på ulike steder rundt i Sverige. Når du booker, får du tilgang til bordet, noen basisingredienser og oppskrifter fra de fire Michelin-kokkene som deltar i prosjektet. Råvarene må du finne selv, og maten lager gjestene ute i fellesskap.

Bordene kan bookes fra mai til september, og oppskriftene på de ni rettene varierer etter sesong og hvor i landet du er. Målet med disse «gjør-det-selv-restaurantene» er å sette søkelys på Sveriges naturlige og sunne spiskammer.

Les mer på <https://visitsweden.com/edible-country/>





# Drikketips til Atles utemat

Siden alkohol og friluftsliv egentlig ikke hører sammen, er det de alkoholfrie alternativene som spiller hovedrollen denne gangen. Til spesielle anledninger kan det være hyggelig med et glass vin eller øl, og da hjelper vi selvsagt gjerne med gode drikketips.

## ØRRET I AVISPAPIR

Ørret er en saftig og middels feit fisk som smaker godt sammen med frisk, fruktig og litt fylldig drikke.

Prøv en god **sitronlimonade** til fisken. En liten splæsj med mineralvann i limonaden gjør den ekstra leskende. En god eplemost er også godt til.

Vil du ha hvitvin, er det verdt å prøve en **grüner veltliner**. Viner på denne druen har friskhet nok i tillegg til en fin, oljet munnfølelse som kler maten. De aller flotteste **rieslingene** har betegnelsen GG, **Grosses Gewächs**. Slike viner har god konsentrasjon, syre og fruktighet som selv ikke bålukt kan overdøve.

Humplepreget øl som **IPA** kan fungere godt til denne retten dersom du ikke er redd for litt bitterhet. Furuålspreget fra humlen i ølet står godt til bålsteekt mat. **Saison** kan også være godt til. Ølstilen kjennetegnes av en fruktighet som passer til smaken av fisken.

### HUSK!

Pakk lett – vin i lettvektflasker og plastflasker er et smart valg, både for miljøet og for den som skal bære sekken. Uansett tar du selvsagt med deg all emballasje hjem igjen.

## HØSTPASTA

Dette er en rik rett med dype, høstlige smaker. Til det er det godt med drikke som ikke har for stor aromakontrast, for å framheve smaken av maten. Prøv drikke med dype, krydrede smaker.

**Ingefærøl** har jordlige, krydrede aromaer og i tillegg en varmende munnfølelse som gir liv til kombinasjonen. En god og fylldig eplemost kan også brukes.

En klassisk kombinasjon til smaken av høst er en rødvin med høstlige aromaer av vått løv, underskog og røde blomster. **Nebbiolo** og **Pinot Noir** er to druetyper som er kjent for slike aromaer, men også **Tannat** er verdt å prøve ut.

En fruktig hvitvin kan bli for spinkel og skrinnet til retten, så velg gjerne en hvitvin som har noe mer enn fruktighet. En **hvitvin fra Jura med florpreg** er et spennende og godt valg. Det samme er en **lagringspreget champagne**.

De engelske, undergjærede og maltpregede ølstilene passer godt til denne retten. Et litt ristet maltpreg passer til smaken av den stekte soppen. Prøv en **bitter** eller en **brown ale**.

For deg som er åpen for noe helt nytt og annerledes, er sake et hett tips. Saken har kanskje en litt uvant smak, men er en fantastisk smaksforsterker, spesielt til umamirik mat som her.

## REINSDYR PÅ BÅL

I denne retten er det kjøttet som dominerer. Det er en litt lettere kjøttrett med mye grønnsaker og uten tunge sauser. Det gjør det mulig å prøve mange ulike drikkevalg.

**Tonic** er en spennende drikk som er mer enn et blandevann og mindre søt enn en brus. Ofte er det smaksatt med sitrusaromaer. Eventuelt kan du prøve en eplemost med solbær til.

En rødvin med dybde og fine nyanser framhever smaken av kjøttet. Litt lagringspreg eller fatpreg passer til stekeskorpene. Prøv en **syrah fra Nord-Rhône** som har ville aromaer av urter, blomster og blod, eller en litt tettere og rikere vin fra Madiran. Eller hva med en god **Rosso di Montalcino**? Den kan bidra med dybde og tørket urt. En mer utviklet vin spiller med på stekeskorpene og dybden i retten. Prøv en **Rioja gran reserva – rød eller hvit**. Det mest vågale valget er en oranjevin. Det er en ypperlig matvin som slipper smaken av maten fint til i tillegg til å krydre med aromaer av furuåll, kvae og tørket frukt.

En pils kan være leskende, mens en bokkøl har litt mer dybde i maltet. Og vil du virkelig framheve båleffekten, kan du teste en scotch ale. Med litt røykpreg i ølet er båloplevelsen komplett.

## SMAKEN AV VILT

**Elg** er det største hjortedyret i Norge og finnes over det meste av landet. Kjøttet har lite viltsmak og er magert. Det er viktig å varmebehandle kjøttet forsiktig så det ikke blir tørt.

**Hjort** er mest utbredt på Vestlandet, men finnes også på Sørlandet, Østlandet og nordover til Nordland. Hjortekjøttet er mørkt og magert, med mild viltsmak og litt sødme.

**Reinsdyr** er det kraftigste viltet på fire bein. Kjøttet er svært magert, med delikat viltsmak og litt sødme. Stek, biff og ulike gryteretter er mest brukt.

**Rype** er det mest ettertraktede fugleviltet. Kosten av bær, eider og andre vekster fra skog og fjell kan kjennes på smaken. Det mørke og mørre kjøttet er smaksrikt og litt sylrig.

**Ørret og røye** får rød farge på kjøttet fra marflo, et lite krepsdyr som lever i ferskvann. Både ørret og røye er gode å røyke og grave i tillegg til vanlig steking og koking.

**Abbor** er beryktet for å være full av bein, men det finnes gode råd for enkle måter å rense den på. Og det er lite som smaker bedre enn abborfileter rett fra en stekepanne på bålet.

**Bær, nøtter, sopp og planter** i i skogen er god og gratis mat. Norges sopp- og nyttevekstforbund har informasjon om sopp og andre ville matplanter og en app for digital soppkontroll, se [soppkontroll.no](http://soppkontroll.no).

# Sikker i sin smak

Hvis du har stått foran en hylle på Vinmonopolet og vurdert en vin, har du med stor sannsynlighet lest noen av tekstene til Bernt Rivelsrud. I løpet av et år smaker han tusenvis av forskjellige produkter og skriver karakteristikkene som skal hjelpe oss å velge riktig.

TEKST JOHN RØRDAM FOTO TOMMY ANDERSEN

Bernt starter med å poengtere at intervjuer er noe han ikke synes særlig om, og at han er mest komfortabel med at færrest mulig vet hvem han er. Likevel synes han det er fint at vi får vite litt mer om prosessene bak teksten vi leser på hyllekantene. Bernt er faktisk ikke alltid helt sikker i sin smak, og mener i alle fall ikke at han sitter på noen fasit, men karakteristikkene er alt annet enn tilfeldige.

– Vi har et arbeidsdokument som styrer prosessen, og jeg har en bakgrunn og erfaring som har gjort meg i stand til å gjøre jobben. Heldigvis kan jeg trekke veksler på høyt kvalifiserte kollegaer som smaker og diskuterer. Det er et poeng at jeg ikke sitter i et vakuum og gjør dette. Vi har gode rutiner, og resultatet er ganske presist. Systemet vårt er en trygghet både for alle som kjøper vin, og for oss som jobber med dette.

*Bernt Rivelsrud lener seg litt tilbake og nikker bekreftende på at karakteristikkene av vin du leser på Vinmonopolet, skal være til å stole på. Hender det likevel at han får noen sannhetens ord fra noen som har andre meninger?*

– Det er ikke så ofte vi får tilbakemeldinger, men det hender vi får beskjed fra importører som ikke er helt enige i våre karakteristikker. Men det er viktig at vi er mest mulig nøytrale. Jeg forsøker å ikke tenke på hvem som

## BERNT RIVELSRUD

Alder: 64  
 Bosted: Oslo  
 Sivilstatus: gift  
 Stilling: rådgiver innkjøp  
 Utdanning/karriere: Cand.mag.  
 fra Universitet i Bergen i historie, kunst-  
 historie og arkeologi. Jobbet i studietiden  
 som bryggesjauer, taxisjåfør og  
 feltarkeolog, har jobbet i Vinmonopolet  
 i over 30 år. Har WSET (Wine & Spirit  
 Education Trust) Diploma.

importerer eller produserer vinen. Helst skal produktet ha minst mulig historie som kan farge min holdning til det som er i glasset. Jeg må forresten presisere at vi bare prøver produkter i våre egne utvalg og testutvalget. Karakteristikkene i tilleggs- og bestillingsutvalg lager grossistene selv.

### EN LANG REISE

Bernt er, ifølge egen beskrivelse, noe så sjeldent som en beskjedent bergenser. Han er likevel en mann som snakker fort og engasjert, og han har ikke tid til å vente på neste spørsmål før han forteller om veien fra arkeologistudier i Bergen til jobben som forfatter av tekstene som skal hjelpe oss å velge riktig vin.

– Det har vært en interessant reise. Jeg er

ikke fullt utdannet som arkeolog, men har tatt mellomfag på Universitetet i Bergen, og planen var å ta en magistergrad. Det var få jobber og mange arkeologer, så jeg ble i tvil, men jeg har da noen sesonger som feltarkeolog. Jeg ble etter hvert også interessert i vin, og tilfældighetene gjorde at jeg så en annonse hvor Vinmonopolet søkte etter ekstrahjelp. Så jeg ble en halvstudert røver med tre mellomfag fra universitet som endte opp med å bli i Vinmonopolet. Jeg fikk interessante oppgaver og utfordringer, tok alle de interne kursene og senere en formell utdanning med Diploma fra WSET (Wine & Spirit Education Trust) i London. Noen har spurt om jeg ikke ville satse på en Master of Wine. Men Diploma er mer enn krevende nok, og nærmere 60 prosent stryker til eksamen. Så det er jo en bekreftelse på at jeg i hvert fall kan litt.

*– Har du noe nytte av studiene fra universitetet i jobben?*

– Nei, det blir mer en interesse og en bakgrunn min kone og jeg deler. Vi er svært glade i å reise. Shetland, Island og Færøyene er jo ikke kjent for stor vinproduksjon, så da blir historien det viktigste. Jeg har hatt en del reiser i jobben også, men en av mine aller beste opplevelser var da min kone og jeg besøkte en sherryprodusent som helt vanlige turister. Det var bare vi to, men vi ble tatt på alvor og endte



## Våre produktkarakteristikker er ikke tilfeldige, men bygger på vår erfaring og referanseramme. Selv om de ikke er noen fasit, gir de en indikasjon på de viktigste egenskapene.

opp med å diskutere og smake 20–30 forskjellige sherryer. Det er mulig vår vert forstod at vi var litt over gjennomsnittet interesserte.

Det går historier om en liten gjeng i Vinmonopolet som var svært ivrige etter å jakte på nye smaksopplevelser og kunnskap.

– Jeg kom til Oslo på 90-tallet, og vi ble raskt en liten gjeng som delte lidenskapen. Nå er forholdet litt mer avslappet, men på 80-tallet i Bergen var jeg også en del av et miljø som var mer enn vanlig opptatt av å finne fram til de store smaksopplevelsene. Gode kollegaer og jeg hadde mange gode samtaler og smakinger. Det har vi fortsatt.

### INGEN HEMMELIGHETER

**– Er det noe vi kan se etter i karakteristikken, noen hemmelige kodeord som kan røpe at her er det en vin som kanskje ikke har falt helt i smak?**

– Der må jeg nok skuffe. Mitt mål er å være nøktern og beskrive de tingene jeg faktisk finner i vinen. Vi skal ikke underslå det vi finner. Det kan være elementer som for eksempel kan beskrives som litt eddik- eller gummiaktige. I utgangspunktet høres jo ikke det godt ut, men hvis det er lite, kan det faktisk bidra til en kompleksitet. Det kan rett og slett gjøre smaken mer interessant. Det vi finner, er ikke alltid entydig.

**– Så ikke engang eddik og gummi behøver å bety at vinen kanskje ikke er helt på topp?**

– Nei, det er ikke så enkelt. Ta et begrep som eddik, da snakker vi om eddiksyre som finnes i alle viner. Det er bare mengden som avgjør om vi merker det eller ikke. Håndverksøl har ofte et høyt nivå av eddiksyre, men der er det i større grad akseptert. Derfor er ikke eddik i ølsammenheng alltid en dårlig egenskap, og ikke i vinsammenheng heller. Det du leser på hyllefrontene, er ikke alltid utfyllende. Når det er snakk om komplekse og interessante viner, er formatet på hylleforkantene ofte litt snevert fordi vi må holde oss innenfor et visst antall tegn. Sånn er det, men jeg håper at vi stort sett fanger opp det viktigste.

### PRESIST OG KORTFATTET

Mange forfattere og filosofer har blitt tillagt æren for varianter av sitatet som sier noe om utfordringen med å fatte seg i korthet: «Beklager at jeg skriver et langt brev, men, jeg hadde ikke tid til å skrive kort.»

**– Synes du det er krevende å holde seg innenfor det knappeformatet?**

– Det er sant, å skrive kort er både krevende og tidkrevende.

Svaret bekrefter at Bernt har trening i å være kortfattet. Men hva med å være tydelig?

**– Har dere et eget vokabular som består av, for oss som står litt på sidelinjen, merkelige beskrivelser som tobakk, lakris og fiole?**

– Ja, men vi forsøker å beskrive på en måte det er mulig å kjenne seg igjen i. Det må være knagger som betyr noe for folk, kjente lukter eller smaker. Smak er egentlig bare surt, søtt, salt, bittert og umami. Når vi likevel oppfatter smak mye mer nyansert, er det fordi vi smaker og lukter samtidig. Det er ofte stort samsvar mellom duft og smak, og derfor blir beskrivelsene av duften og smaken ganske like. Men alle som har hatt en vellagret ost i kjøleskapet, vet at ting som ikke lukter godt, kan smake helt fantastisk.

### IKKE MANGE NOK SPØRSMÅLSTEGN

Når noen hinter om at Bernt Rivelsrud må være en av Norges mest leste forfattere, fnyser han og blir streng i blikket.

– Hah, det er et forferdelig useriøst utsagn hvis det ikke er en uendelig lang rekke spørsmålsteget bak. Men det er jo hyggelig at det jeg skriver, blir lest og kan være til nytte. Vi forsøker å gi et nøytralt og korrekt bilde av produktene. Det er ikke noe mer enn det.

At all vinen som Bernt og kollegene prøvesmaker, blir spyttet ut, er en selvfølge.

**– Hender det derimot at det gjør litt ekstra vondt å helle ut noe som smaker fantastisk?**

– Å helle vin i vasken er en del av jobben, og det vil definitivt være å krysse en grense hvis vi hadde begynt å tenke at denne flasken hadde vært interessant å ta med hjem. Det er

viktig å skille tydelig mellom jobb og privat. På prøverommet kan jeg selvfølgelig glede meg over enkelte produkter, men det blir mer en rasjonell øvelse. Samtidig er det slik med vin at den alltid påvirkes av omgivelsene, tid og sted. Utenfor jobben har jeg smakt enkle viner som har gitt store opplevelser i kombinasjon med et godt måltid, hyggelig selskap og fine omgivelser. Men det er klart at man gjerne husker legendeviner, gamle årganger fra Bordeaux eller Rhône. Noen viner er fryktelig gode og gir på en måte svaret på hvorfor det er verdt å holde på med dette. Det har gitt noen store gleder.

**– En og annen skuffelse også?**

– Det kan forekomme skuffelser, særlig når jeg har hatt en vin liggende lenge og endelig har tenkt å drikke den, men så har den for eksempel fått duft og smak av kork. Når forventningene er store og vinen ikke tilfredsstillende, er det nedtur.

### SANSER OG ERFARING

**– Har du oversikt over hvor mange viner du smaker i løpet av et år?**

– Hvor mange viner jeg har smakt i løpet av et år, altså i jobbsammenheng? Sist jeg regnet på det, kom jeg til pluss/minus 4 000 produkter, som inkluderer både vin og brennevin. Og for ordens skyld må jeg vel nevne at mange av disse produktene er prøvd til andre formål enn til karakteristikk. Jeg smaker nok ikke like mye hvert år, men summen av alle årene blir en god indikasjon på at jeg har erfaringen som kreves for å gjøre jobben.

**– Hva skjer med smaksløkene og luktesansen, er det litt som med idrettsutøvere at det blir vanskeligere å holde seg helt i toppen?**

– Det er relevant, og jeg tenker det at min lukte- og smakssans var på høyden da jeg var 25, men da hadde jeg ikke erfaringen. Det perfekte hadde nok vært å ha begge deler samtidig. Når det gjelder å skrive karakteristikken, føler jeg at det fortsatt krever at jeg må dykke virkelig dypt ned hver gang.



# Ikkje kjøp alkohol til mindreårige!

Alkoholbruk blant unge fører ofte til ubehagelege og farlege situasjonar som vald, alvorlege ulykker og i ytste konsekvensen død.

Er det verdt å vere den kule storebroren dersom den du kjøper alkohol til, blir utsett for ei ulykke?

*Les meir på [vennelanging.no](http://vennelanging.no)*

# 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.

# Den aller nyeste verdenen

*I fjor høst dro jeg på en reise til det jeg trodde var framtiden. Det skulle vise seg at verdens nyeste vinregion er snublende nærme.*

Jeg visste at klimaendringene en gang i framtiden ville gjøre det mulig å modne druer i Norden. Men en studiereise gjennom Sør-Norge, Danmark og Skåne i fjor høst skulle vise at vi allerede er der.

## NORSK VIN

Første stopp var «Det norske vinskuet» – en konkurranse som kårer den beste norske vinen. Jeg ble overrumplet av at det faktisk finnes en liten gjeng som ikke bare planter druer, men som får dem modne, og som lager vin av dem. I 2018 var det 21 påmeldte viner, en fordobling fra året før.

## DANSK VIN

Da vi kom til Danmark, fortalte de vi besøkte, om druer, jordsmonn og årganger som de mest garvede vinbønder lenger sør. Danmark har alltid vært litt mer kontinentale enn oss, og dansk vin har vært i polhyllene tidligere. EU-godkjente vinområder og en økende grad av profesjonalisering gjør at Danmark allerede har tatt et godt steg inn i framtidens vinverden.

## SVENSK VIN

Da vi krysset Broen og kom inn i Skåne, ble vi møtt av store vinmarker og fruktbare vinplanter med modne druer allerede i slutten



TEKST:  
ANNE ENGGRAV  
varefaglig rådgiver i Vinmonopolet

av august. Vinbønder her kunne fortelle at de måtte sette inn tiltak for å bremse modningen!

## Å FINNE SEG SELV

Å være vitne til begynnelsen på en vinregion er spennende. De beste områdene er kanskje ikke funnet ennå. Regelverket er ikke på plass, og vinstilen er fremdeles ikke definert. Identitet er viktig, kanskje spesielt i vinverdenen. Opprinnelsesstedet sier noe om både stil og kvalitet. Det nordiske vinmiljøet er for øyeblikket lite oversiktlig. Kvalitet handler i stor grad om modning, og idealene er utydelige, med noen hederlige unntak. Som vinelsker og forbruker ønsker jeg meg nordiske vin-

produsenter som er tro mot sin identitet, og som lager vin som reflekterer stedet der druene vokser. En vin fra kalde Norden skal ikke smake som en vin fra solvarme California.

## MIN EGEN VIN

Selv har jeg vært en ivrig hobbydruedyrker i mange år, og i oktober høstet jeg modne rieslingdruer for første gang. Været i 2018 var på min side, og det gjorde meg ekstra skjerpert å ha blitt inspirert av suksessfulle og halvgale nordiske vinmakere. Etter en vellykket spontangjæring sitter jeg nå med et ørlite kvantum av norsk riesling med ren og kjølig frukt. Det er en sensasjon som har skapt overskrifter i tyske aviser.

## GOD KVALITET GIR GODT RYKTE

Vinverdenen er konservativ, og det skal nok litt til å overbevise den om at vin fra det kalde nord laget på ukjente druer kan anerkjennes på linje med de etablerte. Da er det avgjørende at de første vinene som kommer for salg, er av god kvalitet. Og vi er allerede på vei i riktig retning. Det toneangivende engelske vinbladet *Decanter* har gitt en dansk vin over 90 poeng, og nordisk vin begynner å gi overraskende gode resultater i blindsmakinger rundt om i verden. Framtiden er her!



# Drømmen om en drue

**De siste elleve årene har jeg hatt en liten testvinmark med rieslingplanter på Søm rett utenfor Kristiansand. Med erfaringer derfra og objektive kriterier for hva som skal til for å få modne druer, er det på tide å fastslå om det er mulig å lage god, norsk vin.**

## EGNET VINMARK

### Hva trengs

En god norsk vinmark ligger der sola kommer tidlig og går sent, eller der snøen forsvinner først på våren. Nærhet til vann er gunstig for klimaet, og en helning i vinmarken gir bedre soleksponering og god drenering. Druerplanten skal ikke stå med føttene i vann.

### Har vi det i Norge?

Ja! Her er potensialet stort. De beste vinmarksområdene er ikke nødvendigvis de beste landbruksområdene. Bakkene med litt skrin jord som er vanskelige å drive, kan være perfekte vinmarker. Lokale forhold spiller en stor rolle for lyset og varmen i vinmarken.

### Egne erfaringer

Mine ca. 100 vinplanter vokser i et 100 m<sup>2</sup> stort bakkelandskap. Her er det mer fjell og stein enn jord, og jorda er sandholdig. Alle plantene som overlevde den første vinteren, har klart seg fint. De tåler selv den strengeste sørlandsvinter både med og uten snø. Sola skinner fra morgen til kveld i vekstsesongen, og det gjør stedet egnet til å modne druer.

## RIKTIG VÆR

### Hva trengs

Norge er egentlig for kaldt for druer. Graddager er et begrep som sier noe om gjennomsnittstemperaturer, og brukes for å anslå hvilke vekster som kan vokse hvor. Vindrueer trenger 1000 graddager i perioden mai-september for å bli modne og gi god vin.

### Har vi det i Norge?

Nei, de siste 10 årene har Kjevik (Kristiansand) hatt gjennomsnittlig 641 graddager i

vekstsesongen. Meteorolog Rasmus Benestad har hjulpet Fagavdelingen med beregninger som viser at det tar ca. 80 år før vi kan regne med å få 1000 graddager hver sommer. Vi kan allerede oppleve slike somre, men det er store svingninger fra år til år.

### Mine erfaringer

I min vinmark har Rieslingen bare blitt moden i 2014 og i 2018. Variasjonene i været er store, og med klimaendringene blir de større. Problemer som tørke, storm og vårfrost gir stor grad av uforutsigbarhet.

## MODNE DRUER

### Hva trengs

For å lage vin må druene bli modne nok. Modning måles i både sukkerinnhold i druene, syreverdi og aromakvaliteter, litt på samme måte som når du vurderer om et jordbær er modent nok. Hvis druene ikke er modne nok, blir vinen sur og spinkel med for vegetale aromaer.

### Har vi det i Norge?

Ja! Det finnes et aktivt druedyrkermiljø i Norge som får modne druer hvert år. Løsningen har for dem vært å satse på vinplanter som er spesielt tilpasset et kaldt klima, såkalt hybrider som produserer druer med høye sukkernivåer selv her oppe i Nord.

### Egne erfaringer

Jeg har også noen få planter med Frühburgunder. Det er en tidligmodnende Pinot Noir-variant som er blitt moden nesten hvert eneste år. Klimatilpassede hybrider er et mer stabilt valg, men klimaendringene kan allerede ha kommet så langt at vi er klare for klassiske druesorter som modner tidlig.

«Graddagstallet vil variere fra år til år. Vi ser at enkelte varme somre i fremtiden sannsynligvis vil ha langt høyere antall graddager enn i dagens klima. Det vil også være noen kalde somre i fremtiden, men ikke så mye kaldere enn de vi har i dagens klima.»

Rasmus Benestad  
meteorolog

## KUNNSKAP OG ERFARING

### Hva trengs

Ønologi er et fag som det tar lang tid å lære – både på skole og gjennom mange år med praksis. Det hjelper også å ha foreldre og besteforeldre som har gjort seg erfaringer i vinmarken og kjelleren før deg.

### Har vi det i Norge?

Nei. Vi har hverken ønologistudier eller lange tradisjoner for vinmaking her i landet. Bøker og internett kan hjelpe litt på vei, men innsikt og praktisk forståelse tar tid å bygge. Heldigvis reiser kunnskap og erfaring fort. Gode konsulenter fra sammenliknbare vinregioner er av stor verdi.

### Egne erfaringer

Det er enkelt på papiret: Plukk modne druer, og sett mosten til gjæring. I virkeligheten er det mye mer. Det er et utall små og store valg som utgjør stor forskjell. Gode konsulenter som kan gi sikkerhet til valgene, er uvurderlig, men ingen garanti mot å gjøre dumme nybegynnerfeil.

## KONKLUSJON

Norsk vin er mulig! Vi har vinmarkene, og vi har riktig vær til en god del druetypeer allerede. Foreløpig skorter det mest på kunnskap og erfaring, men det vil komme. De som begynner på noe så usikkert, så arbeidskrevende og så ukjent, må i tillegg ha en god dose galskap. Jeg håper galskapen vinner.



# Svensken, dansken og nordmannen

- 1 Hva kjennetegner nordisk vin?
- 2 Hva er de største utfordringene for deg som druedyrker?
- 3 Hva tror du om framtiden for de nordiske vinlandene?



FOTO: ANNE ENGRAV

## LENA JÖRGENSEN FRA VINGÅRDEN I KLAGSHAMN

- 1 De svenske vinene har en herlig frisk syre som komplimenterer den modne frukten.
- 2 Sverige er et nytt vinland, og de største utfordringene er at svenske myndigheter ikke henger med i utviklingen av dette nye jordbruksproduktet. Regelverket er ikke tilpasset oss vinprodusenter, og det er noen ganger frustrerende.
- 3 Framtiden for nordisk vin er lysende! Etterspørselen etter lokalprodusert vin uten mange unødvendige tilsetninger er stor. De nordiske vinene passer eksepsjonelt bra til vår mat.



FOTO: ANNE ENGRAV

## DANIEL MILAN FRA VEXEBO VIN

- 1 Dansk vin kjennetegnes av en raffinert frukt og frisk syre. Typisk vil det være store årgangsvariasjoner, som også må regnes som en faktor. Danmark er et ungt vinland som fortsatt holder på å finne sin identitet.
- 2 Det er å dyrke sunne druer uten bruk av kunstgjødsel og sprøytemidler, og etterpå å behandle druematerialet med minst mulig intervensjon i vineriet ved bruk av naturgjær, uten svoveltilsetning, filtrering med mer. Kun på denne måten kan et nordisk terroir framstå autentisk.
- 3 Framtiden ser lys ut hvis et høyt kvalitetsnivå kan bli en felles markør. Det vil alltid gi mening å drikke lokale produkter – det være seg øl, sider, vin eller annet. Nordisk vin kan bli som historien om den stygge andungen av H.C. Andersen.



FOTO: BJØRN BERGUM

## BJØRN BERGUM OG HALLDIS NEDERBØ FRA VINGÅRDEN PÅ SLINDE

- 1 Vi har mykje lys og kjølige netter i vekstsesongen som saman med dei beste terroir ved reflekterande fjord eller vatn gir den syrefriske, fruktige karakteren på Solaris-drua.
- 2 Den store utfordringa på vinmarkene er å oppfylle våre egne krav til stell gjennom året for best mogleg vindruer før hausting og vinifisering. På papiret er utfordringa å ikkje kunne selje vin produsert på druer på like vilkår som sal av fruktvin/sider frå gard.
- 3 Danmark og Sverige ligg 15-20 år framfor Norge som vinproduserande land. Dette kan og må vi dra erfaring av. Klarer vi som unge vinnasjonar å halde jorda vår fri frå sprøytemiddelrestar og dyrkar så økologisk som mogleg i Norden, ja, då vinn vi framtida som vinproduserande land.

### SÅ MANGE LAGER VIN I NORDEN ALLEREDE

40

KOMMERSIELLE  
AKTØRER I SVERIGE



80

REGISTRERTE  
DRUEDYRKERE



90

KOMMERSIELLE  
AKTØRER I DANMARK



1100

REGISTRERTE  
DRUEDYRKERE



UNDER 10  
DRUEDYRKERE  
I NORGE MED  
KOMMERSIELT  
POTENSIAL



30

REGISTRERTE  
DRUEDYRKERE



## HYBRIDER

Druesortene som Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay og så videre hører til i samme plantefamilie – *Vitis vinifera*. For å få druer som er mer motstandsdyktige mot kalde temperaturer og sykdom, har *Vitis vinifera* blitt krysset med andre *Vitis*-varianter. Det har gitt druer som kan modnes langt nord, og med mindre sykdomspress. Rondo, Regent og Solaris er eksempler på slike hybrider. Spesielt Solaris er blitt en populær drue i Norden. Det er en grønn drue som gir modne druer, høy syre og litt grønne aromaer som kan minne om de som finnes i Sauvignon Blanc.



# Nordpolet

## – verdens nordligste alkoholutsalg

Fjellsidene er snøklede. Det er kuldegrader og sol døgnet rundt, og den tørre luften gjør at vi ser mye lenger enn på fastlandet. Vi får en smak av polarsommeren i Longyearbyen en dag i mai.

TEKST: MERETE SILLESEN FOTO: MARIANNE OTTERDAHL-JENSEN

Etter å ha vært butikksjef på Vinmonopolet på Røros i 15 år søkte Birgitte Helen Følstad (50) permisjon og ble butikk- og innkjøpssjef på Nordpolet i Longyearbyen. Ulikhetene ved de to stillingene er enorme, og Birgitte trives begge steder. Nå, to år senere, skal hun tilbake til mann, barn og hund på Røros.

– Søknadsfristen til stillingen har gått ut, og jeg er spent på hvem som skal overta etter meg. Dette er en kjempemulighet for en som ønsker en helt annerledes hverdag, og som takler mye jobb og tunge løft, sier Birgitte.

### VINMONOPOLETS KUSINE I NORD

Innerst i Coop-butikken i gågaten i Longyearbyen kommer vi inn på Nordpolet. Det minner om Vinmonopolet, med alle flaskehyllene, men her finnes ingen kasse. De ansattes jobb er å veilede og svare på spørsmål fra kundene som rusler rundt i den selvbetjente butikken.

Det finnes ingen kasse på Nordpolet, folk betaler i kassene på Coop. Der blir flaskene lagt på båndet sammen med melk, ost og brød.

Nordpolet er et datterselskap av Vinmonopolet. Det er som en kusine langt oppe i nord, med et eget styre. Coop Svalbard SA ble etablert i 1995, og Nordpolet AS ble etablert i 1998.

– Jeg er ansatt i Coop, ikke på Nordpolet, sier Birgitte, som forteller om en stor overgang fra det lille Vinmonopolet på Røros til den store Svalbard-butikken.

– Det er fint å være en del av et større miljø,

og de ansatte på Coop kommer fra mange ulike land. Akkurat nå er 11 nasjonaliteter representert. På Nordpolet er jeg også innkjøpssjef og styrer selv hvilke varer vi skal ha. Jeg er også med på å fastsette prisen.

Birgitte Følstad setter pris på kollegene sine og kommer til å savne dem når hun flytter tilbake til Røros sommeren 2019.

### REGLENE HENGER IGEN

Butikksjefen forteller at de gamle reglene henger igjen fra den første tiden med alkoholutsalg på Svalbard. Den gangen var det et gruvesamfunn, og gruvearbeiderne drakk helst øl og brennevin. Funksjonærene drakk derimot gjerne vin. Og det var ingen som skulle kontrollere hvor mye funksjonærene drakk. Derfor ble det aldri innført kvote på svakvin.

«The company town» har bare én gruve igjen, og også denne skal legges ned.

Men selv om samfunnet på Svalbard har endret seg fra å være et gruvesamfunn til å bli en turistdestinasjon og en forskningsplass, har ikke lovene for alkoholkjøp endret seg.

Kvotekort eller flybillett er inngangsbilletten til å handle på Nordpolet.

I løpet av sommersesongen 2018 hadde Longyearbyen omtrent 40 cruiseanløp. De største tar 3 000–4 000 passasjerer, så det blir mange turister i byen. Men Svalbard er også en vinterdestinasjon, og det finnes flere aktører som tilbyr spennende utflukter og naturopp-

levelser med hundespann eller snøskuter. For mange står det å få se en isbjørn høyt i kurs. Man kan ikke bevege seg utenfor bykjernen uten våpen, for bamsen kan dukke opp hvor som helst.

### VARIERTE ÅRSTIDER

I de mørke månedene fra oktober til januar dominerer nordlyset himmelen, natt og dag. De som bor i verdens nordligste bysamfunn, bruker da mye tid på sosialt samvær. De treffes på puber og i restauranter, på konserter eller utstillinger – eller hjemme hos hverandre. God mat, god drikke og et variert kulturtilbud er nøkkelen for trivselen i denne årstiden, og for mange lokale er dette den fineste tiden på året.

Det er travelt når Vinbladet besøker Nordpolet, og Birgitte svarer vennlig i øst og vest, på norsk og engelsk. Hun forteller at de hadde en omsetning på 25 millioner i 2018, og at det ble solgt 252 000 liter alkoholholdig drikke. Her regnes også alt øl som er sterkere enn 2,5 prosent med, for det selges ikke i vanlige butikker. Hele overskuddet, som i 2018 var på 6,5 millioner, går tilbake til lokalsamfunnet. Lag og foreninger kan søke lokalstyret (tilsvarende kommune på fastlandet) om midler til velferdsformål.

– Vi har ikke så stort areal i selve butikken, sier Birgitte.

– Men vi har et eksternt lager på 800 kvadratmeter. Så vi må sørge for at både



lageret og butikken til enhver tid har det folk vil ha. Det er ikke tilrettelagt for hjelpemidler til løfting og flytting her, så det er mye mer tungt fysisk arbeid her enn i et vinmonopol.

#### SPØRSMÅL SOM GÅR IGJEN

Birgitte Følstad forteller at enkelte spørsmål er gjengangere fra turistene:

- Hvor mye kan jeg kjøpe?
- Hva er tollkvoten?
- Hva lønner det seg å kjøpe?
- Kan jeg ha flaskene i håndbagasjen?
- Hvilke spennende produkter har dere, som man ikke får kjøpt andre steder?

Flypassasjerer kjøper ofte plastflasker, siden de må pakke alt i kofferten. Svalbardbutikken er ikke som et taxfree-utsalg på flyplassen, der posene kan forsegles for videre reise, så man kan ikke ha flasker med som håndbagasje gjennom sikkerhetskontrollen. Svalbard er utenfor Schengen, og vanlige regler for hva som er lov til å ta med seg inn i Norge, gjelder. Motsatt vei, fra fastlandet til Svalbard, har man ikke lov til å handle noe som helst i taxfreebutikken på flyplassen, da Svalbard i denne sammenheng regnes som Norge.

#### DETTE VIL FOLK HA

- Utlendinger kjøper helst typiske Svalbardprodukter på Nordpolet, forteller Birgitte.
  - Det produseres flere typer øl, men det er ikke lov å produsere brennevin på Svalbard. Det er imidlertid laget en spesiell blend, som

kun selges her. Bare det er bilde av en isbjørn på etiketten, synes mange at varen er eksotisk.

Butikksjefen forteller at det er mye av de samme varene som bestilles av cruisebåtene. Ansvarlig på båten søker Sysselmannen om skjenkebevilling i havområdet rundt Svalbard, og i det siste har mye blitt bestilt og levert fra Nordpolet.

- Vi har mye sesongbetont salg og må planlegge etter dette, sier Birgitte.

- Men vi må heller ikke glemme de fastboende, som også skal ha et godt tilbud. Derfor har vi et bredt sortiment, til tross for lite areal. Planer om utbygging foreligger, men ingen kan si sikkert når dette blir.

Birgitte Følstad forteller at det de på Nordpolet selger hele året, er mye rødvin, whisky og akevitt, litt mindre hvitvin og musserende og svært lite rosé. Dessuten selges det mer portvin på Nordpolet enn det vanligvis gjør på et vinmonopol på fastlandet. Dette skiller seg fra trenden ellers i landet, som i mange år har gått mot lett og lyst, altså hvitvin, musserende og rosévin, alkoholfritt og varer med lavere alkoholinnhold.

- Det er mye snakk om endring av alkoholbestemmelsene på Svalbard, sier Birgitte.

- Og når det skjer, vil kanskje salgsmønsteret også endre seg. Så den som overtar stillingen etter meg, går en spennende tid i møte.

**Birgitte Helen Følstad har hatt to spennende år som butikk- og innkjøpssjef på Vinmonopolets datterselskap Nordpolet i Longyearbyen på Svalbard.**

#### FAKTA

- ▶ Fastboende på Svalbard får kvotekort for kjøp av alkohol.
- ▶ Ungdom mellom 18 og 20 år har egne kvotekort.
- ▶ Følgende regler gjelder for fastboende og for turister som kan vise fram flybillett:
  - Hver måned kan en person over 20 år kjøpe
    - 2 liter brennevin
    - 1 liter sterkvin
    - 24 bokser øl
    - Svakvin og sider kan kjøpes «moderat til eget forbruk», det vil si uten spesielle restriksjoner.
- ▶ Cruiseturister får ikke kjøpe alkohol på Nordpolet.

## QUIZ

# Test din kunnskap

## SKULE

## LETT

Kva er ein sommelier?

## MIDDELS

Kva heiter ein som er utdanna vinmakar?

## VANSKELEG

Kor mange personar i Noreg har tittelen Master of Wine?

## BLAD

## LETT

Kva heiter vinmagasinet med størst opplag i Noreg?

## MIDDELS

Kva gud har vinlauv i håret?

## VANSKELEG

Kva heiter den greske retten der ris og kjøttdeig er pakka i vinblad?

## TAL

## LETT

Kor mange auksjonar gjennomførte Vinmonopolet i fjor – 1, 3 eller 6?

## MIDDELS

Kor stor del av Vinmonopolets klimaavtrykk kjem frå emballasjen – 51,7 %, 78,4 % eller 92,4 %?

## VANSKELEG

Kor mange vinmonopolbutikker finst det?

## BOKSTAVAR

## LETT

Kva brennevin brukar lagringsnemninga V.S.O.P?

## MIDDELS

Kva står nemninga GG for på tyske vinetikettar?

## VANSKELEG

Kva land brukar den EU-godkjente geografiske områdenemninga BOB?



## Saknar du *Vinbladet* i postkassen?

På grunn av dei nye personvernreglane har vi rydda i listene våre og sletta alle som ikkje har godkjent personvern-erklæringa vår.

Ønskjer du *Vinbladet* sendt gratis heim seks gonger i året, kan du registrere deg som abonnent under «Min side» på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no).



Neste utgåve  
av *Vinbladet*  
kjem i november.  
Då får du gode  
råd om drikke til  
julematen.