



# VINBLADET

NR. 6 / 2016 / 29. ÅRGANG



INA-JANINE JOHNSEN,  
ÅRETS MATBLOGGER:

## Mine beste juledesserter

**NYE ØLKATEGORIER**  
FINN FRAM I  
ØLHYLLA!

**HILDE BRITT MELLBYE**  
MØT VINMONOPOLETS  
NYE TOPPSJEF

**AKEVITT**  
NY INTERESSE FOR  
GAMMEL DRIKK

# Derfor er vi til

Vinmonopolet har en lang og rik historie som et av de viktigste virkemidlene i norsk alkoholpolitikk. Fra de første samlagene så dagens lys for snart 100 år siden til i dag går det en lang rød tråd med salg, kontroll og regulering, men også med produktkunnskap og ekspertise. Det er med stor ærbødighet jeg tiltrer stillingen som administrerende direktør i denne bedriften.

Selv med en solid tradisjon i bunn har også Vinmonopolet endret seg mye. Kompetanse og service, mat og drikke og spennende nye produkter med og uten alkohol kjennetegner dagens butikker. Dyktige ansatte gir sikre og gode råd, og drikketips til hva det skulle være av finurlige retter.

Det er dette som kjennetegner Vinmonopolet, det beste fra to verdener. En ansvarlig salgskanal for alkohol, og samtidig service av topp kvalitet.

Grunnlaget for monopolet ligger fremdeles fast: Alkoholmonopolet spiller en viktig rolle for å begrense alkoholforbruket, og dermed de mange tragiske konsekvensene som følger i kjølvannet av et for høyt forbruk.

Drikkemønsteret i Norge endres over tid. Heldigvis drikker ungdom mindre alkohol i dag enn for noen år siden. Likevel er alkohol fremdeles et stort problem i enkelte ungdomsmiljøer. Derfor gjennomfører vi en kampanje mot langing av alkohol til mindreårige i november.

Som ny sjef er jeg opptatt av å ivareta det som allerede finnes i Vinmonopolet, det er prioritert nummer én. Samtidig skal jeg sammen med de ansatte gå i gang med å forme Vinmonopolets fremtid. Jeg mener det er viktig å bygge videre på den kompetansen og kunnskapen som finnes i bedriften, slik at Vinmonopolet forblir samfunnets viktigste virkemiddel for å sikre et ansvarlig salg av alkohol.

Jeg gleder meg over den suksessen vi ser med de nystartete vinkursene vi holder. Dette er en god måte for oss å synliggjøre vår kompetanse, og en fin anledning for deg til å lære mer om vin, brennevin og sterkøl. Kurs for våren er nå tilgjengelig på våre nettsider, så meld deg på der om du er interessert! ([www.vinmonopolet.no/vinkurs](http://www.vinmonopolet.no/vinkurs))

Med ønske om en riktig god jul til alle Vinbladets lesere!

*Hilde Britt Mellbye*

**Hilde Britt Mellbye**  
Administrerende  
direktør



FOTO: ERIK THALLAUG

- 8** **KLASSISK VIN**  
Hva er egentlig en klassiker? Vi lanserer vin fra klassiske vinområder i Frankrike og Italia.
- 10** **JULAS LEKRESTE DESSERTER**  
Søtt, salt, krydret og fruktig – Ina-Janine Johnsen fra matbloggen «Mat på bordet» deler sine spennende oppskrifter på juledessert med deg.
- 24** **FAGAVDELINGEN**  
Akevitt er ikke gammeldags, tvert imot! Norges nasjonalbrennevin høster anerkjennelse både her hjemme og ute i verden.

## LES OGSÅ:

- 4** Mine favoritter
- 5** Nye kategorier i ølhylla
- 16** Drikke til julematen
- 18** Portrettet
- 22** Bestilling og levering til jul
- 28** Vin fra Rhône-dalen
- 30** Ettersmak

## VINBLADET NR. 6/2016, 29. ÅRGANG

**Utgiver:**  
Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

Postboks 6953  
St. Olavs plass,  
0130 Oslo  
[www.vinmonopolet.no](http://www.vinmonopolet.no)  
Tlf. 04560



Miljøfyrtårn

**Ansvarlig redaktør:**  
Halvor Bing Lorentzen  
**Redaktør:** Marie Steffens  
**Formgivning:** Spoon as

**Forsidefoto:**  
Erik Thallaug  
**Trykk:** RK Grafisk  
Trykt på miljøvennlig papir.  
Opplag: 99 500

**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.



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

# NYHEITER

Varefagleg rådgivar Anders Stueland om nyhetsleppet



Fredag 4. november lanserer vi omtrent 100 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. I Vinbladet finn du òg artiklar knytte til andre nyheiter. Du finn stoff om klassisk vin på side 8-9 og om vin frå Rhône på side 28-29. Vi lanserer òg ein del søte vinar. Du kan lese om dessertvin i samband med juledessertane på side 10-17.



## MUSSERANDE

### Økologisk champagne

Champagne kjem frå eit område i Frankrike der det allereie er vanskeleg nok å dyrke druer. Druene blir knapt modne, og det haglar og regnar. Likevel er det nokon som vel å dyrke druene økologisk. Med eit mindre arsenal av sprøytemiddel har desse bønderne ein større risiko for røte og anna grums. Men det er det verdte i jakta deira på best moglege druer, meiner dei. Vi lanserer champagne som er merkt økologisk. Det betyr at produksjonen og er økologisk med mellom anna strengare krav til bruk av svovel.



## ALKOHOLFRIIT

### Eplemost + julemat = sant

Eg skal ikkje vere den som riv akevittglaset ut av handa på deg. Men det finst anna drikke som er minst like norsk og brukande til julematen. Og det beste av alt er at ho kan drikkast av alle, til og med barn og nissar på farten.

Norsk eplemost skin som ei julestjerne på den gastronomiske himmelen. Eplemosten gir deg smaken av fullmodne norske eple med masse friskleik og delikat fruktigheit som dansar i munnen. Med eplemost kan du reise tilbake til sommaren, mentalt altså.

Men tilbake til julematen. Ribbe og pinnekjøtt er både feit og søt mat. Til det er friskleiken, den tydelege fruktigheita og søtleiken i eplemosten heilt genial. Saltet i pinnekjøttet taklar eplemosten òg på strak arm. Til julematen vel eg lett eplemost framfor det meste anna, faktisk.

Vi lanserer nye eplemostar i november, og det finst nokre i hyllene våre frå før òg.

## RAUDVIN FRÅ RIOJA

### Spansk klassikar med ein vri

**Hugsar du Rioja?** Vel, dei held framleis til på høglandet mellom Barcelona og Bilbao i Spania. Men ting har skjedd i denne klassiske regionen sidan stordomstida på åtti- og nittitalet. Dei lagar enno raudvinar med forskjellig lagringstid på fat, du veit crianza, reserva og gran reserva og slikt. Men i tillegg har fleire produsentar begynt å lage økologisk vin. Nokon lagar éidruvinar av druetypar som tidlegare berre blei blanda inn saman med stjernedrua Tempranillo. Eit eksempel er den



MARKUS STEFFENS

lokale druetyper Graziano. Andre produsentar vel å lagre vin på franske eikefat i staden for amerikanske, som framleis er tradisjonen i området. Då blir preget av vanilje og kokos dempa til fordel for noko litt meir krydra.



## BRENNEVIN

### Whisky lagra på sterkvinsfat

Det skotske vestlandet, og spesielt øyane utanfor, er tøffe greier. Og det er gjerne maltwhiskyane som blir laga der òg. Over ein botn av lynn og modent korn kan du kjenne lukta av hav, tang og torv. Mange av dei har eit distinkt røykpreg lik lukta av tjørebredde båthus. Whisky må lagrast på fat i minst to år, men dei fleste lét han ligge lenger enn det. Skottane kjøper brukte fat til lagring av whiskyen sin. Vanlegast er fat brukte til amerikansk bourbon. Fat som tidlegare romma sterkvin, som sherry, madeira og portvin, står òg høgt i kurs. Dei gir eit fint preg av tørka frukt, valnøtter og krydder. Frå øya Islay lanserer vi no slik whisky lagra på sterkvinsfat.

## ØL

### Black IPA

Handverksbryggeria driv verda uavlateleg framover med stadige nyvinningar. For nokre år sidan var det nokon som fann ut at dei skulle brygge ein hybrid av den mørke øltypen stout og den humleprega India pale ale (IPA). Resultatet var eit øl som var mørkt med litt brend maltaroma og den livlege sitrus- og furunålsaktige aromaen frå humla. No har dette blitt ein etablert stil som fleire bryggjeri lagar.

## MEIR INFORMASJON

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

ALLE FOTO: GETTY IMAGES

# Hvordan bli en vinsmaker?

– Det viktigste er å ta seg tid til å smake på vinen, ikke bare drikke den, sier **Martin Lillemæhlum**, butikksjef på Vinmonopolet Hamar. Martin, som også holder vinkurs, er overbevist om at alle kan bli gode på vin hvis de går inn for det.

FORTALT TIL KRISTINE SANNE, KOMMUNIKASJONSRAÐGIVER

– Alle har smakt vin før de ble interessert i vin. Interessen kommer oftest når man begynner å lære, det skjedde i alle fall med meg, sier Martin. Butikksjefen på Hamar begynte i Vinmonopolet som ferievikar for 20 år siden. BI-studenten var ikke veldig opptatt av vin. Sommerjobben betydde lønn og hyggelige kollegaer.

– Jeg oppdaget raskt hvor endeløs vinverdenen er. Du blir aldri utlært og miksen av historie, vær, jordsmonn og jordbruk fascinerte meg da og fascinerer meg fremdeles.

## INSPIRASJON

**Diskusjon med andre**  
Første bud for å bli en vinsmaker er å utveksle synspunkter og tanker med andre. Det nytter ikke å kun lese eller smake alene – da blir du aldri god! Finn deg en vinklubb, smak med venner, snakk med oss på Polet eller med en matinteressert. Jeg henter mye inspirasjon ved å prate med engasjerte kokker. Ofte ender jeg på kjøkkenet i meningsfylt samtale om et kjøttstykke! Gode diskusjoner med kollegaer

i Polet er også veldig inspirerende.

## FAGLIG PÅFYLL

### Oz Clarke

Oz Clarke skriver fornøye og underholdende om vin. Både hans bøker, og også bøkene til Ingvild Tennfjord, gir nybegynneren en fin innføring. Ellers er det mange bra bloggere. Uansett hva du leser, er det viktig å bli kjent med smaken til den som skriver. Prøv gjerne vinene mens du leser artiklene og reflekter om du oppfatter smaken likt som journalisten. Det er også lurt å bruke beskrivelsene av vinene på vinmonopolet.no. Jeg kan selvfølgelig også anbefale Vinmonopolets vinkurs som gir en god innføring i smaketeknikk. Informasjon om dette ligger på nettsidene våre.

## REISE

### Bordeaux

Skal du på én vinreise, så må det bli Bordeaux. Dette klassiske vinområdet er utgangspunkt for mye av det som skjer i vinverdenen. Her er mye historie, god mat og kvalitetspro-

ducenter, både store og små. Området er også passende stort for en tur, det er lett å komme seg dit og folk snakker godt engelsk.

## FAVORITTKOMBINASJON

### Årgangschampagne og pata negra

En årgangschampagne av god kvalitet sammen med pata negra, spansk ibérico skinke, er helt magisk! Champagnen utvikler tilsvarende aromaer som skinken og også teksturen er den samme. Prøv også med sherry, som gir den samme følelsen av en perfekt kombinasjon.

## TIPS TIL NYBEGYNNEREN

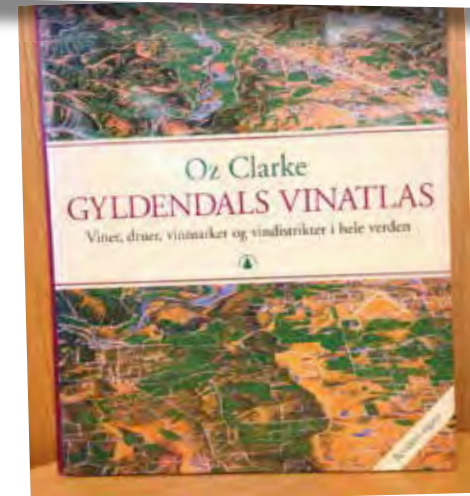
### Ta deg tid til å smake!

For å få et fullverdig utbytte av vinen, kan du ikke bare drikke den! Ta i bruk sanseapparatet – lukt og assosier med andre smaker. For å bli en god vinsmaker, må også referansearkivet utvides. Lukt på bringebærene i butikken, skogbunnen når du er på tur, ripsene i hagen eller hva det måtte være. Det er lettere å assosiere smaken i vinen med noe du kjenner! Lykke til!



Martin Lillemæhlum

FOTO: PRIVAT



Faglig påfyll

FOTO: PRIVAT



Bordeaux

FOTO: GETTY IMAGES

# Finn fram i Øl-hylla

Nå sorterer vi øl på en ny måte, så det skal bli lettere å finne det du leter etter.

TEKST: MARIE STEFFENS ILLUSTRASJON: MISS BOO

Den senere tiden har vi opplevd en vekst innenfor øl i Norge som ikke mange forutså for bare få år siden. Hittil har vi inndelt øl etter geografi, akkurat som vin. Men for ølet er ikke opprinnelse og terroir viktig.

– Det viktige er hvem som brygger og hvordan, ikke hvor, sier Martin Tønder Smith, produktsjef med ansvar for øl i Vinmonopolet.

## GEOGRAFI ER IKKE VIKTIG FOR STIL

– Et øls stil skapes først og fremst i bryggerens hode, forklarer Martin. Deretter kjøper hun eller han inn råvarene som trengs til bryggingen fra leverandører over hele verden. Maltet kommer kanskje fra Tyskland, humlen fra USA, gjæren fra England.

Så vi fant ut at det ikke lenger er hensiktsmessig å sortere ølhyllene etter hvor ølet er brygget, men snarere etter hvilken stil det har. Denne tilbakemeldingen har vi også fått fra ølkundene, både gjennom undersøkelser og utprøving i de nye spesialbutikkene for øl.

## BRUKSANVISNING OG INSPIRASJON

Det kommer stadig nye øl og nye bryggerier og mange vet ikke helt hvor de skal begynne for å orientere seg. Da kan det være fint å ha noen båser og merkelapper å orientere seg etter.

Martin tror ølstilene kan være både en hjelp til å orientere seg og en inspirasjon til å prøve nye øl i en stil du allerede kjenner og

## STOR ØL-OVERSIKT

På neste side finner du en oversikt over de nye ølstilene.

liker. Finner du et øl du allerede har smakt og liker, kan du kanskje også kan ha glede av å prøve liknende øl ved siden av. Han presiserer at det ikke er sylskarpe grenser mellom de ulike kategoriene. Det er et stort spenn innenfor mange av stilene. Det betyr at utforskning innenfor en gruppe også kan gi deg helt nye smaksopplevelser.

## GRADVIS OVERGANG

Du finner den nye inndelingen på vinmonopolet.no og i nettbutikken fra 7. november. I noen av butikkene vil du også se endringen allerede da, andre steder tar det lenger tid. Det er en stor omleggingsjobb som skal gjøres, og i noen butikker vil det ikke være plass før på nyåret.

I de kommende utgavene av Vinbladet får du en grundigere presentasjon av ølstilene.



– Bryggere flest er ikke opptatt av geografi eller stil. De har en ide om smak og aroma på ølet. Den nye stilinndelingen i butikkhyllene våre er ment som en hjelp for kundene til å finne fram i øl-jungelen, sier produktsjef for øl i Vinmonopolet, Martin Tønder Smith.

**ÅRETS JULEØL!** Salgsstart for årets juleøl er fredag 4. november, sammen med den vanlige nyhetslanseringen. Vi lanserer rundt 185 juleøl i år.



# ØL MED STIL

Nå vil Vinmonopolet sortere ølene i butikkhyllene etter disse 16 ølstilene.

Innenfor mange av ølstilene er det et stort spenn. Prøver du nye øl i en stil du har smakt og likt før, er sjansen stor for at du finner noe du liker, men også for at du får nye smaksopplevelser.

## ØLETS FARGER

Mange av ølstilene har stor variasjon i farge. Vår beskrivelse gir en pekepinn på vanlige fargetoner. Slik beskriver vi fargene:

- BLEK GUL
- GYLLENGUL
- LYS BRUN/RAV
- RØDBRUN
- BRUN
- MØRK BRUN/SVART



## SPECIAL OG SESONG

Ølene i disse kategoriene har et stort spenn i både aroma og farge. Hvilke matretter som passer til, vil derfor også variere.

### SPECIAL:

**Vriompeis**  
Øl som brygges med ingredienser eller metoder som gjør dem vanskelige å kategorisere, kalles gjerne spesialøl. Dersom du er ute etter noe merkelig, annerledes, eller ukjent, kan det hende du finner det her.

### SESONG:

**Årets gang**  
Hver sesong har sin sjarm. Dette gjelder også mat og drikke som nytes i de ulike sesongene. Her finner du for eksempel juleøl, påskeøl og sommerøl.



**LYS LAGER:**  
Slankt og leskende

Kaldgjæret øl med et slankt og elegant aroma- og smaksbilde. Et godt lagerøl har en god balanse mellom maltsødme og urte- og blomsterpreg fra de tradisjonelle europeiske humlesortene.

### TIL MAT:

- **Det klassiske valget:** Asiatiske lys lager og reker med loff, majones og måkeskrik.
- **Verdt å prøve:** Tsjekisk pils og biff tartar.



**MØRK LAGER:**  
Rikt og maltdrevet

Kaldgjæret øl med et rikere og mer maltdrevet aroma- og smaksbilde enn lys lager, som stammer fra bruk av mørkere malt. Stilvariasjon fra tørre øl med lite maltpreg, til mørke øl med tydelig maltsødme.

### TIL MAT:

- **Det klassiske valget:** Bayer og grillet bratwurst med søt sennep og potetmos.
- **Verdt å prøve:** Bokkøl og tilsørte bondepiker.



**HVETEØL:**  
Fruktig og leskende

Hveteøl i tysk stil kan være lyst eller mørkt, med aromaer av nellik, banan og gjerne et hint av røyk. Smaken er leskende og syrlig. Hveteøl i belgisk stil er lyst og leskende, gjerne tilsatt krydder som appelsinskall og korianderfrø.

### TIL MAT:

- **Det klassiske valget:** Weissbier og røkt svineknokke med surkål.
- **Verdt å prøve:** Wit og grillet asparges med hollandés.



**LYS ALE:**  
Rikt og fruktig

Overgjæret fruktig og krydret øl i kontinental stil. Spenner fra lyst gyllent til lyst brunt etter bruken av lyst eller mellommørkt malt. De kan ha litt humlearoma, men er vanligvis ikke veldig bitre. Aromaene går mot aprikos, banan og honning.

### TIL MAT:

- **Det klassiske valget:** Blonde og pasta med kylling og pesto.
- **Verdt å prøve:** Blonde og ostesuf-flé med grønn salat.



**SAISON & FARMHOUSE ALE:**  
Lyst, fruktig og friskt

Lyst øl, brygget på en blanding av maltet bygg og hvete og med særegne gjærtyper som gir ølet en krydret og utpreget fruktig aroma og smak, gjerne med en forsiktig syrlighet.

### TIL MAT:

- **Det klassiske valget:** Saison og moules frites.
- **Verdt å prøve:** Saison og and med appelsinsaus.



**KLOSTERSTIL:**  
Fruktig og krydret

Varmgjæret øl tradisjonelt brygget ved Trappist-klostrene. Øl fra de godkjente trappistbryggeriene har inspirert bryggere over hele verden med sin rike, fruktige, krydrede og i noen tilfeller utpreget sødme-rike stil.

### TIL MAT:

- **Det klassiske valget:** Tripel og reinsdyrfilet med soppsaus.
- **Verdt å prøve:** Dubbel og ostegratinert løksuppe.



**SURØL:**  
Forfriskende annerledes

Surøl kan være syrnet under bryggeprosessen, eller spontangjæret og fatlagret. Syrlige øl spiller på andre strenger enn de aller fleste andre ølstiler. De favner fra de sødmefulle, fruktige og eddiksyrlige til de knusktørre og syrefriske.

### TIL MAT:

- **Det klassiske valget:** Oude geuze og kylling tikka vindaloo.
- **Verdt å prøve:** Rødt flamsk øl og kylling korma.



**PALE ALE:**  
Lyst, bittert og leskende

Et lyst, overgjæret øl som i dag ofte ufortjent kommer litt i skyggen av storebrørene, IPA. En typisk pale ale er en aromatisk og balansert øl med bitter snert i avslutningen og et balansert forhold mellom humle og malt.

### TIL MAT:

- **Det klassiske valget:** Engelsk bitter og fish and chips.
- **Verdt å prøve:** Amerikansk pale ale og tom kah gai.



**INDIA PALE ALE:**  
Tropisk og bittersøtt

Humle og malt i skjønn forening, IPA er en ølstil med stor variasjon. En god IPA er den som på finurlig vis greier å balansere utpreget bitterhet og store fruktaromaer med struktur og sødme fra maltet bygg.

### TIL MAT:

- **Det klassiske valget:** Engelsk IPA og kylling tikka vindaloo.
- **Verdt å prøve:** Amerikansk IPA og gulrotkake.



**BROWN ALE:**  
Karamell og knekk

Tradisjonell britisk stil, typisk maltpreget med aroma og smak av karamell, havrekjeks og knekk. Variasjon innen stilen spenner fra de utpreget sødmefulle til de helt utgjærede og tørre.

### TIL MAT:

- **Det klassiske valget:** Imperial brown ale og lammelår med sjysaus og ovnsbakte grønnsaker.
- **Verdt å prøve:** Brown ale og kryddersild på mørkt rugbrød.



**RED/AMBER:**  
Dyprødt og gyllent

Red/amber henspiller på fargen, og forteller oss at ølet er rødlig eller kobberfarget. Øl i denne stilen kan være både maltpreget og humlepreget, men er ofte midt imellom. Amerikansk amber er ofte kraftig humlet, mens andre igjen kan være mer maltdrevne.

### TIL MAT:

- **Det klassiske valget:** Amber ale og cheeseburger.
- **Verdt å prøve:** Red ale og bacalao.



**SCOTCH ALE:**  
Maltsødme og torvrøyk

Utpreget maltdrevne øl med lav bitterhet og lite humlearoma. Ofte relativt alkoholsterke. Moderne tolkninger har gjerne et hint av torvrøyt malt.

### TIL MAT:

- **Det klassiske valget:** Scotch ale og fårikål.
- **Verdt å prøve:** Scotch ale og gravlaks med senneps-saus.



**PORTER & STOUT:**  
Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Maltedrevne øl, mørkebrune til sorte på farge, med aroma og smak av kaffe, sjokolade, brød, tørket frukt. Stilvariasjon fra veldig søte til helt tørre.

### TIL MAT:

- **Det klassiske valget:** Tørr stout og østers naturel.
- **Verdt å prøve:** Imperial stout og mørk sjokoladecake.



**BARLEY WINE:**  
Mørkt og sødmefullt

Mørkt og maltpreget øl med høy alkoholstyrke og et karamellaktig sødmepreg. Som fersk vil Barley wine ofte oppleves som «kantete», men vil utvikles og avrundes med riktig modning.

### TIL MAT:

- **Det klassiske valget:** Barley wine og blåmuggost.
- **Verdt å prøve:** Barley wine og tiramisu.



# Klassisk vin krever litt, men gir mye tilbake

Dere blir kanskje ikke bestevenner ved første møte, men gir du klassikerene litt tid, kan du ha skaffet deg venner for livet.

TEKST: TOM R. TYRIHJELL, VAREFAGLIG LEDER FOTO: GETTYIMAGES

Klassikernes arroganse gjør dem litt uspise-lige, for ikke å si udrikkelige. De står der selvsikre og svært bevisst sin egen fortref-felighet. De kan ikke bare drikkes og nytes, de skal forstås og diskuteres, helst etter rituell servering i spesialdesignede glass.

Jeg liker dem nok nettopp på grunn av dette. Det gjorde i hvert fall at jeg ble nysgjerrig på dem da jeg begynte å interessere meg for vin. Det må vel være en grunn til at de er blitt klassi-kere og at vinkjennere setter dem så høyt?



## VIN SOM SETTER EN STANDARD

Jeg fikk fort erfare at noen viner falt i smak ganske umiddelbart (jeg likte dem fra Rhône best i begynnelsen), mens andre var vanske-ligere å forstå. Da var det viktig å være litt ydmyk og åpen for at det er meg og ikke klassi-keren det er noe «feil» med, for å si det kort og brutalt. Rød burgunder var sånn for meg i begynnelsen. Det smakte tynt og syrlig, og den som kostet 400 kroner var ikke bedre enn den til 150. Så jeg fortsatte å utforske dem jeg likte best, men ga heller ikke opp på burgunderne. Så åpnet de seg for meg, mer stykkevis enn gradvis, men det har vært en verdifull reise, og i dag er disse vinene blant mine favoritter. Det er disse jeg som regel finner mest interessante og kjøper igjen, både de rimelige og de dyre.

## HVA ER EN KLASSIKER?

Av rødvinene er vinene fra Bordeaux og Burgund de store klassikerne. Bordeaux rager høyest historisk sett. Vinene ble priset

allerede på 1600-tallet for sin spesielt gode kvalitet og smak, og senere kom det range-ringer og salgspriser som har gjort dem til de mest etterspurte vinene helt opp til i dag. Lenge har det vært slik at når man skulle lage «skikkelig» rødvin ellers i verden, så var det vin som liknet på bordeaux man skulle lage. Ved å bruke druer som Cabernet Sauvignon og Merlot og la vinen ligge lenge på eikefat, fikk man en fast og lagringsdyktig vin. Det er blitt en del gode «kopier» av det, men det er noe med det å smake selve utgangspunktet, klassikeren. Bordeaux lærer oss noe om fat og fasthet i vin. Burgunderer derimot lærer oss noe annet. Her er det snakk om å sette pris på det forsiktede, det presise og detaljerte.

## DEN GODE SAMTALEN

Klassisk vin handler ikke om umiddelbar nytelse. Det kan selvsagt være du vil synes vinen smaker godt også når du drikker den



for første gang. Men det er også sånn at du må være nysgjerrig og interessert i å utvikle ditt smaksrepertoar. Disse vinene vil samtale med deg og de vil gjøre deg i stand til å forstå og snakke om vin på en annen måte. Og for å delta i den store samtalen om hva vin burde være og ikke være, så må du også ha smakt klassikerne. Det er en god samtale som vil åpne hele vinver-denens mangfold av dufter og smaker.



## Seks klassiske vinområder vi lanserer vin fra i november

I november lanserer vi vin fra noen klassiske områder i Frankrike og Italia. Her er en kort presentasjon av dem.

### BURGUND AOC/AOP Volnay

Volnay er av mange ansett som et av de beste – om ikke det aller beste – områdene i Burgund. Vinene kommer som ellers i Burgund i mange utgaver, alt etter hvem som har produsert vinen, men en klassisk Volnay skal være delikat, nyansert, besnærende og spenstig. I tillegg er den konsentrert og dyp, ikke kraftig og rustikk. Volnay har ingen grand cru, men flere eksepsjonelt gode premier cru vinmarker, som Cailleret, Champans, Clos de Chenes, Taillepiet og Santenots. Volnay har flere monopol-vinmarker (clos) enn andre kommuner i Burgund.

### RHÔNE AOC/AOP Châteauneuf-du-Pape

Navnet Châteauneuf-du-Pape betyr «pavens nye slott» og de første vinrankene ble plantet av pave Clement den femte i 1309. Lovregulering av området skjedde i 1930 og danner utgangspunkt for hele det franske vinloverket. Vinplanter skulle bare dyrkes der jordsmonnet var så skrint at det kun var egnet for planter som timian og lavendel. Vinen måtte ha minst 12,5 prosent alkohol, det høyeste i Frankrike. Det byr ikke på store utfordringer i denne solrike og varme delen av Frankrike, der det heller kan bli for mye alkohol. Châteauneuf-du-Pape skiller seg også ut ved å tillate hele 18 ulike druesorter, også hvitvinsdruer. Grenache, Mourvedre og Syrah er de mest brukte.

### BORDEAUX AOC/AOP Pessac-Léognan

Pessac-Léognan ligger i Graves som er selve fødestedet for den klassiske Bordeaux-vinen (Claret). Allerede på 1600-tallet, mens Medoc fortsatt var sumpland, oppnådde vinene prestisje og berømmelse i England. Graves innlemmet med årene mange av de omkringliggende områdene under sitt domene, men i 1987 ble Pessac-Léognan skilt ut som en selvstendig del. Den utgjør den nordlige delen av det opprinnelige Graves, og rommer flest av de berømte vinslottene. De beste vinene viser sitt regionale særpreg i form av noe jordlig og mineralisk, noe som minner om røyk eller varm murstein. Hvitvinen er også av høy kvalitet og står noe ufortjent i skyggen av lagringsdyktige hvite burgunderer.

### PIEMONTE DOCG Barbaresco (Riserva)

Barbaresco er for lengst kommet ut av skyggen som lillebror til Barolo. Første gang Barbaresco opptrer som eget navn på vinetiketten er i 1894, tidligere ble vinene fra området som regel blandet inn i barolovinene. Barolo sto høyt i kurs hos kongehuset Savoy og de adelige i Torino, mens Barbaresco først tok steget opp i vineliten på 1960-tallet. De viktigste landsbyene for barbaresco-produksjon er Neive, Treiso og selve Barbaresco. Jordsmonnet deles inn i to hovedtyper, et kalkholdig som gir elegante, fruktrevne viner og et mer kompakt jordsmonn som gir fastere og mer tannrike viner.

### TOSCANA DOCG Brunello di Montalcino

Brunello var blant de første vinene som fikk DOC-status i 1966, og DOCG i 1980. Vinene fra Montalcino er blitt kalt Brunello siden 1300-tallet. Vinen må lages på 100 prosent Sangiovese. Det er ikke vanlig med enkeltmarks-viner her, til forskjell fra i Barolo. Brunello di Montalcino er en klassiker fordi den satte italiensk vin på kartet over verdens store viner. Kravet til lagring er 4–5 år, hvorav to år må være på fat. Lang lagring på flaske og fat gir sitt tydelige preg på vinene.

### TOSCANA DOCG Chianti Classico Gran Selezione

Chianti Classico er selve kjerneområdet i Chianti. Det fikk sine opprinnelige grenser i 1716, som et av de første i sitt slag. Gran Selezione er et relativt nytt appellasjonsnivå i Chianti. En gruppe ledende produsenter i området har etterspurt et nivå over Chianti Classico Riserva, og i 2014 innførte de regionale vinmyndighetene Gran Selezione. En Gran Selezione skal ha minst 13 prosent alkohol, den skal lagres i minst 30 måneder før salg, men ikke nødvendigvis på fat. Kravet er minst 80 prosent Sangiovese, men mange velger ikke å blande inn andre druer. Druene kan komme fra én eller flere vinmarker, så lenge disse eies av produsenten.

# JULAS LEKRESTE DESSERTER

Vi ringer jula inn med søt og salt karamell, sjokolade med julekrydder og frisk pavlova med vinterlig smak.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: ERIK THALLAUG

Det blir god stemning når polekspeditor Sigurd Jorem kommer hjem til en av Norges mest populære matbloggere for å gi råd om drikke. På menyen har Ina-Janine Johnsen tre fristende juledessertyper med en vri.

## SLÅ DEG LØS MED JULEDESSERTEN

De to er enig om at tradisjon er viktig når vi velger julematen, mens vi gjerne er mer åpne for en vri når det kommer til desserten. – Og i jula kan du slå deg løs og være litt dekadent, synes Ina.

Sigurd er glad i dessert og aller best liker han karamellpudding. Så da han får øye på puddingene på Inas kjøkkenbenk, er den gode kontakten mellom de to etablert. – Man blir så glad av karamellpudding, sier han.

## SMAKSRIKE DESSERTVINER

Sigurd blir ivrig når han snakker om dessertvin, begeistret av smaken av søt og salt karamell. – Dessertvin gir intense smaksopplevelser, og kanskje kunne vi brukt det oftere, synes han. Det blir mest til spesielle anledninger, store selskaper som bryllup, 17. mai og jul. Men dessertvin kan også serveres for eksempel til ost – eller uten mat, som en dessert i seg selv.

Ina innrømmer at selv om hun elsker dessertvin, synes hun det kan være vanskelig å finne den rette. Sigurds erfaring er også at kundene gjerne vil ha litt hjelp når de skal velge søte viner. – Både dessert og vin smaker mye. For å finne gode kombinasjoner, kan du enten velge en vin som underbygger og forsterker elementene i maten, eller en som bryter helt og danner en kontrast, forklarer han.

## ANNERLEDES DESSERT-DRIKKE

De tre dessertene Ina har laget, er klassiske, men med en spennende vri. Sigurd liker også å finne litt uvanlige



**INA-JANINE JOHNSEN**  
Har drevet matbloggen Mat på bordet siden 2009 og er «Årets matblogger». Det beste med jobben synes hun er å vite at oppskriftene blir lest og brukt og at det hun gjør inspirerer så mange mennesker.  
[matpaabordet.no](http://matpaabordet.no)

**SIGURD JOREM**  
Ekspeditor på Vinmonopolet Theresesgate i Oslo, har jobbet på Polet siden 2007. Han synes det aller morsomste med jobben er når kundene stiller litt utfordrende spørsmål om kombinasjoner mellom mat og drikke.

drikkevalg, og synes kundene ofte er åpne for forslag. På side 12 finner du hans drikkeforslag til Inas oppskrifter. Og underveis kunne han ikke dy seg for også å tenke litt utenfor boksen.

Til den mørke sjokoladekaka med pepperkakekrydder, ville han gjerne prøvd den røde, krydrede dessertvinen barolo chinato av Nebbiolo-druer fra Piemonte.

Inas pavlova er vinterlig i smak og utseende. Den kan fungere fint både til jul og som avslutning på nyttårsmåltidet. Siden den har lette og elegante smaker, velger Sigurd en dessertvin som har det samme. – Men kanskje en sitronlimonade også kunne passe, funderer han.

## BLOGGEN «MAT PÅ BORDET»

Mens Ina pynter dessertene, får vi et lite innblikk i hvordan det er å være matblogger. Hun noterer og fotograferer mens hun tilbereder rettene. Tidligere jobbet Ina som interiørarkitekt, men hun har alltid vært interessert i mat. Bloggingen startet etter et år på kokkeskole i London, for å holde orden på alle oppskriftene. Etter hvert forsto hun at oppskriftene på bloggen også inspirerte andre, og gradvis vokste hobbyen til fulltidsjobb.

Hun tar alle bildene til den fargerike og fristende bloggen selv. Bildene er ikke fancy eller stilet, hun vil ha dem ærlig og rett på. – Selv om jeg gjerne presenterer retter som er litt annerledes, vil jeg at alle skal kunne lykkes med oppskriftene og velger ingredienser det er mulig å få tak i over alt, sier hun.

Ina tror ikke matbloggene vil overta for kokebøker. – Det er behov for begge deler. Bøkene gir inspirasjon og det er kos å bla i dem. Blogger er mer funksjonelle, der finner du konkrete tips og oppskrifter, sier hun.



Ina-Janine Johnsens matlogg «Mat på bordet» startet som en hobby, men utviklet seg etter hvert til fulltidsjobb. Sigurd Jorem fra Vinmonopolet Theresesgate i Oslo liker å utfordres på drikke til mat. Du finner Inas oppskrifter og Sigurds drikkeforslag på neste side.

## OPPSKRIFTER OG DRIKKEFORSLAG

### KARAMELLPUDDING MED SALTE, BRENTE MANDLER (6 porsjoner)

Puddingen, karamellsausen og de brente mandlene kan forberedes hver for seg på forhånd og monteres like før servering.

**Pudding**  
7,5 dl helmelk  
2 ss maisenna  
150 g brunt sukker  
1 dl vann  
5 eggeplommer

Rør maisenna ut i 1 dl av melken. Varm resten av melken til kokepunktet. Ha sukker og vann i en kjele og varm opp langsomt under omrøring til sukkeret har smeltet. La det koke opp, sett til side.

Pisk eggeplommene til de er luftige og lyse. Hell i den varme melken mens du pisker videre. Pisk inn maisenna og så sukkeret. Hell blandingen tilbake i gryta og kok opp under omrøring til det har tyknet. Konsistensen skal likne vaniljesaus.

Sil puddingen og fordel den i seks dessertglass. Sett kjølig til den har stivnet, 4 – 6 timer.

**Karamellsaus**  
150 g sukker  
1,5 dl fløte  
Frø fra 1/2 vaniljestang  
1 ss smør

Bruk en stor, tykkbunnet gryte, karamellsausen vil boble kraftig opp. Vær forsiktig! Ha sukker i gryta og smelt over middels varme. La sukkeret få en fin, jevn karamellfarge, rist gjerne litt på gryta. Hell litt og litt fløte i sukkeret mens du rører hele tiden. La det småkoke mens du rører. Ta av varmen og rør inn vaniljefrø og smør. La sausen avkjøles helt.

**Salte, brente mandler**  
100 g sukker  
vann  
200 g mandler  
havsaltflak

Ha sukker i en tykkbunnet kjele og tilsett noen spiseskjeer vann. Kok opp på middels varme, rør litt rundt for å sikre at sukkeret smelter. Når det har smeltet, har du i mandlene. Rør hele tiden over middels varme. Sukkeret vil først krystallisere seg

før det smelter igjen og legger seg som en gyllen karamell rundt mandlene.

Hell mandlene over på en smurt plate og dra dem fra hverandre med to gafler. Strø godt med havsalt over mens de fortsatt er varme. Når mandlene er avkjølt, maler du dem til halvgrove smuler i en food processor.

#### Montering

Hell en spiseskje eller to med karamellsaus over hver pudding. Om karamellsausen er blitt for tykk, kan du varme den litt i vannbad. Pynt med en klatt pisket krem med litt vaniljesukker og strø mandel-smulene over. Topp med en klype havsalt.



#### Drikke til karamellpudding

Den ungarske dessertvinen tokaji er laget av edelråtne druer. Vinen er glatt og rik, med aromaer av honning, karamell og tørket frukt som passer fint. Sot sterkvin fra Madeira er en klassiker til karamellpudding. Den har mer alkohol og en karamellaktig, litt oksidativ aroma som kan understreke det salte og brente i denne desserten. Du kan også prøve enn blanding av eplemost og vørterøl.

### SJOKOLADEPEPPERKAKE MED MASCARPONEKREM

10 – 12 porsjoner

Kaken og kremen kan lages på forhånd. Pynt med bær like før servering.

#### Kake

250 g hvetemel  
50 g kakao  
1,5 ts natron  
1/2 ts nellik  
1 ts kanel  
1 ts ingefær  
1/2 ts allehånde  
300 g crème fraîche  
0,5 dl vann  
100 g mykt smør  
250 g brunt sukker  
2 dl rapsolje  
3 store egg  
1 ts vaniljeeekstrakt

Bland hvetemel, kakao, natron og krydder i en bolle. Rør crème fraîche ut med vannet. Pisk smør og sukker til det er lett og luftig. Tilsett litt og litt rapsolje mens du fortsetter å piske. Pisk til slutt inn eggene, ett om gangen. Rør melblandingen og crème fraîche vekselvis inn i deigen. Begynn og avslutt med



Ina liker å lage mat med en vri. Pepperkakekrydder gir sjokoladekaka en smak av jul. Karamellpuddingen er bløt og fluffy og et dryss med salt og brente mandler understreker sødmen og aromaene.

melblandingen. Hell deigen over i smurt form og sett i forvarmet ovn. Stek ved 180 °C i ca. 40 minutter. Test med kakepinne før du tar kaken ut av ovnen - den skal komme ut uten deigrester. La kaken avkjøle noen minutter i formen. Ta den så ut og la den avkjøle helt på rist.

**Mascarponekrem**  
250 g mascarpone  
1 dl kremfløte  
3 – 4 ss melis

Ha mascarpone i en bolle og rør glatt. Pisk kremfløten stiv og smaksett med melis. Rør kremen og mascarponen lett sammen. Bruk en skje for å fordele mascarponekremen på toppen av kaken. Pynt med frysetørkede solbær eller annen pynt/bær.



#### Drikke til sjokoladepespekake

Til mørk sjokolade passer kraftig dessertvin, gjerne med mørkt bærpreg fra røde druer. En sørfransk vin doux naturel av Grenache-druer passer fint. Portvin smaker godt til, særlig på grunn av krydderet i kaka. Mørkt øl i fruktig stil eller et krydret juleøl er et spennende valg. Kaffe passer også.

### PAVLOVA MED YOGHURT OG FIKEN

6 – 8 porsjoner

**Pavlova**  
4 eggehviter  
200 g sukker  
2 ts maisenna

Pisk eggehviten stive. Tilsett

sukker litt og litt mens du fortsetter å piske. Sikt maisenna over blandingen og vend forsiktig inn med en stor skje eller slikkepott.

Tegn en sirkel med ca. 24 cm diameter (eller en størrelse som passer ditt kakefat) på et stykke bakepapir. Hell blandingen på bakepapiret og fordel den jevnt innenfor sirkelen.

Sett kaken i forvarmet ovn ved 100 °C og stek i 90 minutter. Slå av ovnen og la kaken stå til den er helt avkjølt.

#### Fyll og topping

500 g gresk yoghurt  
2 – 3 ss flytende honning  
4 ferske fiken i båter  
6 – 8 store bjørnebær  
Granateplekjerner fra et halvt granateple  
En håndfull pistasjnøtter, hakket

Sett kaka på et fat. Rør litt i yoghurt og bre den over marengsen. Ha honning og pistasjnøtter over yoghurt og fordel frukt og bær på toppen av kaka. Pynt med mer honning og pistasjnøtter hvis du vil. Server med én gang.



#### Drikke til pavlova

Bunnen er søt og bærene er friske. Derfor er det fint med friskhet i drikken. En italiensk musserende dessertvin, Moscato d'Asti, er søt, men samtidig lett og frisk. Den tynger ikke ned desserten, men bygger opp under det ferske i frukten. Boblene gir litt ekstra følelse av fest. Sot riesling, som spåtlese eller auslese, er kraftigere og fremdeles frisk. Alkoholfri hylleblomstvin har liknende aromaer som Moscato og både sødme og litt syre.



Karamellpudding  
med salte, brente  
mandler

Sjokoladepespekake  
med mascarponekrem

Pavlova med  
yoghurt og fiken

# Hvorfor er dessertviner søte?

Det er ikke lov å tilsette sukker i vin. Alt sukkeret som finnes i de søte vinene kommer fra druene de er laget av. Vinmakerne har flere triks for å ta vare på sødmen.

Grov sett kan de søte vinene vi vanligvis bruker til dessert deles i to hovedgrupper, sterkvin og svakvin.

## STERKVIN

Sterkvinn er sterk fordi den er tilsatt brennevin. Hvis brennevinet tilsettes før gjæren har gjort om alt sukkeret til alkohol, får vi søte viner med høy alkohol.

## SVAKVIN

For å lage søte viner er det viktig å ha så mye sukker i druene at det blir sødme igjen etter alkoholgjæringen. Det handler om å konsentrere sukkeret i druene, og det er tre hovedmåter å gjøre det på.

**Sopp:** Mange berømte dessertviner er resultatet av et soppangrep, kalt edelråte eller botrytis. Hvis forholdene er riktige, setter den seg på drueskallet og lager små hull som slipper ut fuktighet og konsentrerer sukkeret inni druen. Soppen gir også noen spennende aromaer til vinen som kan minne om honning, marsipan eller rå kantarell.

**Frost:** Noen druer høstes når det er frost ute. Når druene er halvfrosne, kan de frosne vannkrystallene skilles ut. Det som blir igjen, er en konsentrert, fruktig most som gir søte og syrefriske viner.

**Tøking:** Hvis druene henger lenge på vinstokken eller ligger på tørkematter, fordampes etter hvert vannet i druene og de blir til rosiner. I tillegg til at druene blir ekstra søte, forandrer også aromaene seg fra fersk til tørket frukt.

### PRAKTISK



**ANTALL GLASS PR. FLASKE**  
37,5 cl flaske: 6 glass  
50 cl flaske: 8 glass  
75 cl flaske: 12 glass



**GLASS:** Siden dessertvinene er så intense og søte, serveres de i mindre glass. De har en litt smalere åpning som gjør det lettere å fange opp alle aromaene. 6 cl er den vanlige enheten for søt vin. Om du ikke har et eget dessertvinglass, bruker du det minste vinglasset du har.



**TEMPERATUR:** I iskalde viner er det vanskelig å kjenne de fine nyansene. Er de for varme, virker de tunge og mindre friske. Det beste er å servere dessertvinene litt varmere enn hvitvin. Ta vinen ut av kjøleskapet en halvtime før servering, så holder den perfekt serveringstemperatur.



**OPPBEVARING:** Hvis søte viner ligger mørkt og ved jevnt kjølig temperatur, kan de være veldig gode lagringsviner. Med årene blir de enda mer komplekse og nyanserte, sødmen dempes litt, men smakene forblir intense.



**PÅ POLET:** Sterkvinner står i en egen hylle. I noen butikker har også dessertvin en egen hylle, mens andre velger å merke vinene med «søt vin». Er du i tvil, kan du spørre i butikken. Eller sjekk prislappen på hylla. Sødmen er angitt med et klokke diagram. Viser klokka mer enn fem, er vinen søt. Nå er også sukkermengden angitt (i gram per liter) på samme sted.

## Andre drikker til dessert

### EPLEMOST

Mange fruktdrikker har nok sødme og friskhet, og passer til dessert. Eplemost er spesielt godt egnet. Selv de friskeste eplemostene har som regel nok sødme, og passer spesielt godt til frukt og kremdesserter.

### ØL

Selv om øl har lite eller ingen frukt, og sjelden syre og sødme, kan det være godt følge til dessert. Generelt er det øl med moderat bitterhet som passer best. Mørke øl som stout og porter har flere likhetstrekk med kaffe, og passer ofte godt til desserter.

Mellommørke øl som bokkøl eller brown ale har et mer nøtteaktig maltpreg som kan gi overraskende gode kombinasjoner med søte retter. Ølets dessertvin er barley wine. Det er blant de søteste og mest intense øltypene med litt tyktflytende munnfølelse, ikke ulikt mange dessertviner.

### LIKØR

Brennevin er så sterkt at det lett overdøver smaken på maten, det gjelder også likør. Men noen ganger kan en likør fungere som et forsterkende element. Kirsebærlikør til kirsebærkake, for eksempel.

### KAFFE

Kaffe er ofte førstevalget til kaker, sjokolade og søtsaker. Temperaturen og syren i kaffen renser godt opp i munnen, og det innkokte og brente gjør kaffen så robust at den tåler mer en litt sart dessertvin.

### MELK

Melk smaker godt sammen med for eksempel sjokoladekake. Kanskje har melken litt av samme funksjon som krem har i en dessert.



### GRATIS BROSJYRE OM DRIKKE TIL DESSERT

Få klassiske og utfordrende drikketips til 14 populære desserter, og bli litt klokere om hva som kjennetegner ulike søte viner. Du får brosjyren gratis i din nærmeste butikk.



Stil og framstillingsmetode	Svakvin (<15 % alkohol)		Sterkvinn (≥ 15 % alkohol)	
	Hvite	Røde	Hvite	Røde
<b>Unge, ferske, preg av drue.</b>  <i>Passer til frukt, ostekake, kaker med frukt/krem</i>	<b>Botrytiserte druer (edelråte)</b> Sauternes Tokaji Aszú Beerenauslese TBA Quarts de Chaume Jurançon			
	<b>Tørkede druer</b> Vendange Tardive, Late Harvest, Recioto di Soave	Recioto della Valpolicella	Setúbal	
	<b>Frosne druer</b> Eiswein/Icewine	Eiswein/Icewine	Eiswein/Icewine	
<b>Ferske druer</b> Moscato d' Asti	Brachetto d'Acqui	Muscat Madeira (Malmsey)	Portvin (Vintage og Ruby), Maury	
<b>Utviklede, tørket frukt.</b>  <i>Passer til sjokolade, karamell og nøtter</i>	<b>Tørkede druer</b> Vin Santo		Sherry PX	Banyuls Grand Cru
	<b>Ferske druer</b>		Marsala	Tawny portvin



# Friskt og fruktig til julens store smaker

Enten du spiser ribbe, pinnekjøtt, lutefisk eller torsk, er det noen ting du bør ta hensyn til når du velger drikke. Julematen er ofte salt, med fett fra kjøtt, stekesjy eller saus, og gjerne med sødmerikt tilbehør. Frisk drikke renser opp i fett, mens god fruktighet og konsentrasjon i drikken står stødig opp mot de store smakene vi setter på bordet i jula.

## RIBBE

Fett og litt søt smak i maten gjør at frisk og konsentrert drikke passer fint. Tilbehør som epler og svsker betyr at vi trenger god fruktighet i drikken.

**Hvitvin:** Riesling (GG eller ortswain), chenin blanc og grüner veltliner er gode valg. Musserende som champagne og crémant er friskt og livlig til ribba.

**Rødvin:** Pinot noir fra USA eller New Zealand, og gamay fra Beaujolais.

**Øl:** Det trygge valget er juleøl, saison eller pale ale. Surøl som geuze er friskt og spennende.

**Akevitt:** Surkål og rødkål er gjerne krydret med karve, akkurat som norsk akevitt. Velg en akevitt med tydelig karvepreg og moderat fatpreg.

**Alkoholritt:** Eplemost er friskt og passer godt til. Med bær i mosten blir drikken fyldigere. Alkoholritt juleøl, hveteøl eller blonde.

## PINNEKJØTT

Kjøttet har mye smak, og er fett og salt. Frisk og konsentrert drikke, eventuelt med litt sødme, kan passe godt.

**Hvitvin:** Grüner veltliner eller pinot gris med god konsentrasjon er fruktig og leskende. Et vågalt, men godt valg er oransjevin.

**Rødvin:** Barbera, sangiovese eller pinot noir passer bra.

**Øl:** Belgisk dubbel og blonde, pale ale, brown ale eller norsk juleøl.

**Akevitt:** Lys og sval akevitt gir en frisk kontrast til fett kjøtt og rotmos med mye smør, mens fatlagret akevitt gir en rikere smakkombinasjon.

**Alkoholritt:** Eplemost, gjerne med aronia eller andre bær. Alkoholritt juleøl.

## TORSK

Juletorsken er mild på smak og har litt fett fra smørsausen. Middels smaksrik drikke passer fint.

**Vin:** Vil du ha rødvin, gå for en frisk og lett vin med lite tannin. Valpolicella, barbera eller beaujolais er gode valg. Hvitvin som chardonnay og weissburgunder passer bra til torsk med smørsaus.

**Øl:** Fruktig, friskt øl som blonde eller hveteøl med naturlige aromaer. Epløsider kan også være spennende til.

**Alkoholritt:** Lyst, alkoholritt øl eller frisk eplemost.

## LUTEFISK

Retten med tradisjonelt tilbehør er fet, salt og søtlig. Drikken bør derfor være frisk og smaksrik.

**Vin:** Riesling fra Tyskland, tørr eller med ørlite sødme. Musserende som crémant og champagne liver opp kombinasjonen. Tørr sherry er en vågal kombinasjon, men kan fungere.

**Øl:** Belgisk saison og dubbel, eller en hveteøl. For en spennende kontrast kan du prøve bokkøl, porter eller et mørkt juleøl.

**Alkoholritt:** Frisk eplemost, alkoholritt hveteøl, eller mørkere juleøl uten alkohol.

## KALKUN

Kjøttet er magert og moderat i smak. Tilbehør som svsker, epler og nøtter tilfører smak og sødme.

**Vin:** Pinot noir fra USA, New Zealand eller Australia. Sørfransk rødvin uten for mye snerp passer også godt. Moden riesling, pinot gris og hvit bordeaux er gode valg. Eller hva med champagne?

**Øl:** Frisk og fruktig øl som belgisk blonde og wit passer godt til det lyse kjøttet.

**Alkoholritt:** Eplemost med eller uten bær, alkoholritt lyst øl.

## VILTRETTER

Noe viltkjøtt har kraftig smak, annet kjøtt er mildt. Søtlig tilbehør som viltsaus, tyttebær og rotgrønnsaker har mest å si for drikkevalget.

**Vin:** Litt utviklet vin som barolo og barbaresco, spansk rioja gran reserva eller blau fränkisch fra Østerrike passer godt til viltet. Blanc de noirs champagne er en spennende kombinasjon.

**Øl:** Belgisk dubbel eller mørke, maltpregede norske juleøl passer godt til. Det syrlige, belgiske ølet kriek er tilsatt kirsebær, og gir friskhet og liv til viltretten.

**Alkoholritt:** Eplemost tilsatt røde og mørke bær passer godt til. Mørkt, alkoholritt øl er også godt.

## NØTTESTEK

Denne retten er en julefavoritt blant mange vegetarianere. Den er ganske mild, og smaker først og fremst av nøtter og grønnsaksbuljong. Frisk og fruktig drikke passer godt til.

**Vin:** For en frisk, fruktig og saftig kombinasjon, prøv en tysk riesling. Vil du heller spille på smaken av nøtter og smør, velg en fatlagret chardonnay som har liknende aromaer fra eikefatet. Vil du ha rødvin, velg en frisk og litt fyldig vin, gjerne med innslag av eik. Amerikansk pinot noir eller sangiovese fra Toscana passer godt til. For riktig festfølelse, prøv en moden champagne.

**Øl:** Juleøl og pale ale gir en smaksrik kombinasjon der maltaromaen står til nøttesmaken, mens en frisk og lett hveteøl liver opp retten.

**Alkoholritt:** Frisk og fruktig eplemost, eller et alkoholritt hveteøl.



FOTO: MOMENT

# Søtt, men friskt og fyldig til desserten

Drikke til dessert bør være omtrent like søt som desserten. Jo mer smaksrik desserten er, jo mer friskhet og fylde trenger drikken som skal passe til.

## RISKREM

Selve riskremen er mild på smak, og har en del fett og sødme. Rød saus med smak av bær er vanlig tilbehør.

**Vin:** Brachetto, recioto eller tokaji aszu. Portvin går også bra.

**Øl:** Bokkøl, mørkt trappistøl eller norsk juleøl med god sødme.

**Alkoholritt:** Eplemost med eller uten bær, en frisk og søt smoothie – eller kaffe.

## MULTEKREM

Pisket krem smaker søtt og har en del fett. Derfor trenger vi friskhet. Multene tilfører komplekse og fruktige smaker.

**Vin:** Tokaji aszu, riesling beerenauslese eller madeira.

**Øl:** Bokkøl, mørkt trappistøl eller norsk juleøl med god sødme.

**Alkoholritt:** Eplemost med eller uten bær, en frisk og søt smoothie – eller kaffe.

## ISKREM

Tidligere trodde vi at sterkvin med mye «varmede» alkohol passet best til kald iskrem. Nå har vi erfart at lett, frisk og fruktig drikke passer vel så godt.

**Vin:** Moscato, brachetto, eiswein eller passito.

**Øl:** Sødmerikt og maltpreget øl som bokkøl, barley

wine eller kraftig norsk juleøl.

**Alkoholritt:** Eplemost med eller uten bær, alkoholfri hylleblomstvin, kaffe eller sjokolademelk.

## KARAMELLPUDDING

Søt karamellpudding passer godt sammen med søt og frisk drikke med smak og aroma av råvarer som kunne passet ved siden av: nøtter, tørket frukt, vanilje eller andre krydder.

**Vin:** Vin santo, tokaji aszu, recioto, trockenbeerenauslese, madeira eller eiswein.

**Øl:** Vellagret juleøl med god sødme og smak av nøtter og frukt.

**Alkoholritt:** Kaffe, eplemost med eller uten bær, mørkt alkoholfritt juleøl eller en blanding av eplemost og værterøl.

## FRUKTDESSERTER

Friske frukter og bær passer best med drikke som har ren og ung frukt-smak. Er frukten bakt eller kokt, kan «tyngre» og mer komplekst fruktig drikke passe til.

**Vin:** Moscato, brachetto, muskatell eller eiswein til frisk frukt. Sauternes, riesling beerenauslese eller andre edelsøte viner til bakt og kokt frukt.

**Øl:** Rødt flamsk øl, bokkøl – eller for en frisk kombinasjon: Surøl tilsatt frukt og bær, som kriek og framboise.

**Alkoholritt:** Eplemost med eller uten bær, alkoholfri hylleblomstvin, smoothie eller hjemmelaget saft.

## SJOKOLADEDESSERTER

Husk at det er stor forskjell på hvit sjokolade og bitter, mørk sjokolade. Bær er godt til sjokolade, og søte, bærfruktige røde dessertvinner kan være midt i blinken.

**Vin:** Recioto, passito eller ung og fruktig portvin. Til hvit sjokolade passer edelsøte hvitviner godt.

**Øl:** Porter eller chocolate stout uten for mye brent og bittert preg. Mørkt juleøl med fylde og sødme.

**Alkoholritt:** Kaffe, melk, varm kakao, bæsmoothie eller eplemost med bær.

## JULESNACKS

Sterkviner som har vært lagret på fat smaker gjerne av nøtter, tørket frukt, sjokolade og karamell. Også sødmerike øl har slike aromaer. Dette går godt sammen med julesnacks som nøtter, dadler og fiken.

**Vin:** Tokaji aszu, vin santo, søt oloroso sherry, tawny port, madeira, moscatel de setubal.

**Øl:** Barley wine, mørke juleøl eller belgisk kvadruppel.

**Alkoholritt:** Kaffe, te, eplemost med eller uten bær, frisk smoothie med frukt og bær.

# Balansekunstneren

Hilde Britt Mellbye (55) kan både drive butikk og arbeide med verdier. Derfor er hun Vinmonopolets nye toppsjef.

TEKST: TROND ERLING PETERSEN FOTO: TOMMY ANDRESEN

Ringnes øl. HÅG kontorstoler. Snickers, Dolmio, Uncle Ben's. Og nå senest de mange private barnehagene, aldershjemmene og pasienthotellene som bærer Norlandia-navnet. Sannsynligheten er stor for at du har vært i kontakt med et av produktene Vinmonopolets nye toppsjef Hilde Britt Mellbye har arbeidet med. Likevel vet de færreste hvem hun er.

– Jeg har jobbet med alt fra fisk, sjokolade og øl til møbler og omsorg, sier hun, og smiler litt av oppsummeringen.

## MELLOM BØRS OG KATEDRAL

Mellbye har hatt tusenvis av ansatte og vært en høyt verdsatt leder for vellykkede selskaper. I Norlandia Care Group har hun ledet 6 000 ansatte over hele Norge, i Sverige, Finland og Nederland.

– Men du har ikke vært så synlig i media. Er det bevisst eller tilfeldig?

– Det er ikke bevisst, i den forstand at jeg ikke unngår media. Men jeg har heller aldri hatt noe stort behov for å synliggjøre meg selv. Jeg er forberedt på at rollen i Vinmonopolet krever mer synlighet. Og det gjør meg ingenting – men det må være på sak, og ikke på person.

– Hvorfor fikk du jobben som Polets nye administrerende direktør?

– Jeg har ledet større virksomheter, bygget struktur og system, og fått til innovasjon. Men alt dette er det nok mange andre som også kan skilte med. Det jeg har i tillegg, er at jeg forstår samfunnsoppdraget. Rollen, det politiske spillet. Balansengangen mellom børs og katedral.

## KAJAKK-ELSKER

Kanskje er denne balansen hun snakker om, mellom bankboks og bedehus, lettere å håndtere når man er vokst opp på Sunnmøre. Der står de sparsommelige, nøysomme og veloverveide side om side med de innovative, offensive gründerne – ja, ofte er det én og samme person.

I hvert fall vokste Hilde Britt opp i Skarbøvika på øya Hessa rett utenfor Ålesund. Der var det fjell å klatre i, havet var nærmeste nabo. Håndball og volleyball, turer på ski når de ustabile vintrene på Nordvestlandet en sjelden gang lot det ligge igjen noe snø på marka.

Og Mellbye har holdt interessen for friluftsliv og idrett ved like i sitt voksne liv. 55-åringen er gift med eiendomsutvikler Knut Collett Mellbye, og ekteparet har helt bevisst bosatt seg nærmest vegg-i-vegg med Strand kajakkklubb på Høvik i Bærum.

En fritidsaktivitet som krever – nettopp – balanse.

– Jeg padler hjemme, ved hytta vi har utenfor Brevik i Telemark, og gjerne også nordpå og andre steder i landet. Det er mosjon og naturopplevelse det handler om for meg. Jeg liker dessuten godt å gå i fjellet. Men det skranter litt i knærne og ryggen, innrømmer Mellbye med et smil.

## SELVERKLÆRT «SPORTSIDIOT»

I oppveksten oppdaget hun en kanadisk rockestjerne.

– Hvorfor er Neil Young en så stor helt for deg?

– Å, jeg slet ut mange plater med ham i tenårene. Neil Young kombinerer rock og poesi. Jeg liker klangen hans. Og så er det noe med at når jeg hører musikken igjen, så blir jeg tatt med tilbake i tid. Klangen er så sterk i bevisstheden, i minnene.

Mellbye er også selverklært «sportsidiot», og det er langrenn og håndball som er favorittene på tv. Hun har gått Birken, Marcialonga og Svalbard skimaraton, og spilte håndball til hun var 25.

– Hvor på håndballbanen spilte du?

– Jeg spilte ving i angrep, og inne i midten i forsvar. Jeg har både delt ut og tatt imot noen trøkker.

## VIKTIGE VERDIER

En effektiv og angrepvillig type, altså, som ikke er redd for ta i et tak for å beskytte sine egne.

Det rimer godt med inntrykket man får av Hilde Britt Mellbye når man leser gjennom avisartikler, intervjuer og avskjedshilsener fra tidligere kollegaer. Hun beskrives som en leder som setter spor, som får til endringer, og som bygger solide strukturer.

«Soft is the new hard» heter et foredrag Mellbye skal holde på en lederkonferanse i høst.

– Der snakker jeg om å arbeide med verdier, etikk, respekt og tillit – det er dét som gir resultater. Når medarbeiderne er fornøyde, og



Polets nye administrerende direktør Hilde Britt Mellbye serverer gjerne bacalao når hun får gjester. – Det er jeg jo litt programforpliktet til når jeg kommer fra Ålesund, sier hun. I butikken får hun god hjelp til å finne drikke som kan passe til.

## Hvis jeg har tatt med meg noe fra Skarbøvika, så er det min bestemors utsagn om at «den som gje', den fe'»!

kvaliteten er bra på det du leverer, da kommer økonomien av seg selv. Det handler også om en utvikling i samfunnet i dag. Vi er i et samfunn som forventer mer raushet.

– *Hvordan vil du beskrive lederstilen din?*

– Jeg er åpen, og snakker rett fra levra. Jeg er tydelig, men lederstilen min er tillitsbasert. Hvis jeg har tatt med meg noe fra Skarbøvika, så er det min bestemors utsagn om at «den som gje', den fe'»!

– *Hvilke verdier er viktige for deg?*

– Ærlighet. Integritet. Og respekt.

Mellbye er den første kvinnen som ansettes som toppsjef i Vinmonopolet (Nordis Vik Olausson var konstituert adm. dir. i 2005 – 06). Og i intervjuer nevner hun gjerne kvinnelige forbilder som Marit Bjørgen, Marit Breivik og Erna Solberg.

– Kanskje er det ubevisst. Og kanskje er det et element av identifisering når det gjelder det å være kvinnelig leder, sier hun og tenker seg om.

– Men jeg har aldri følt meg begrenset av å være kvinne. Samtidig er jeg nok bevisst at dagens unge jenter trenger rollemønstre. Og jeg vet at det finnes veldig mange kvinnelige, dyktige ledere der ute – men man snakker hele tiden om at «det ikke finnes kvinnelige ledere». Ingen trekker frem dem som faktisk er der!

### IMPROVISERER PÅ KJØKKENET

Nå har vi kommet til den delen av intervjuet hvor reporteren umiddelbart skjønner at spørsmålet er helt unødvendig. For hvis du spør en ålesunder hva som pleier å stå på bordet når det kommer gjester på besøk, da lyder svaret:

– Bacalao! Det er jeg litt programforpliktet til når jeg kommer fra Ålesund. Selv drikker jeg helst hvitvin til, men gjestene har gjerne klare preferanser. Jeg har alltid både rødvin og øl tilgjengelig. Og da må jeg ha hjelp på Vinmonopolet for å finne noe som kan stå til bacalaoen.

– *Ja, du går jo fra å være kunde på Polet til å lede Polet. Hvordan var inntrykket ditt av Vinmonopolet før rekrutteringsbyrået ringte?*

– En veldig anerkjent faghandel, som tydeligvis har lyktes med nettopp å bygge kultur. I hvert fall virker det sånn ute i det ytre

ledd. Jeg er imponert over den snuoperasjonen som har vært gjort, og det omdømmet man har oppnådd.

– *Hvor opptatt er du av mat og drikke?*

– I en forsamling som Vinmonopolet kommer jeg nok til kort. Men jeg har sans for god kvalitet, og jeg liker å lage mat. Helst når jeg har fri og kan bruke tid på å planlegge. I hverdagen bruker jeg mye av kreativiteten min når jeg åpner kjøleskapet. Jeg rekker sjelden å handle, så jeg må bruke det jeg har, og improvisere.

### FRA UTFORDRER TIL MONOPOL

Hilde Britt Mellbye går altså fra å lede Norlandia Care Group, en privat utfordrer i et marked dominert av det offentlige, til å lede et statlig monopol. Det byr ikke på så store utfordringer som man skulle tro, mener hun:

– Jeg synes bare det er veldig gøy og spennende. Det er flere likheter enn ulikheter. Igjen handler det om samfunnsoppdraget. I Norlandia handlet det om å gi alle brukere og pårørende «et godt liv hver dag». Og Vinmonopolet er en veldig viktig og sentral institusjon i det norske samfunnet. Med en viktig samfunnsoppgave. Alkoholen er nok kommet for å bli. Det er ikke et alternativ å fjerne alkoholen fra dem som har et normalt forhold til den. Samtidig er skadevirkningene enorme. Det er et stort ansvar å forvalte, men noen må gjøre det.

– *Hvor drømmer du om at Vinmonopolet skal være om 10 år?*

– Det er et farlig spørsmål å la seg lure ut på. For det kan tas så bokstavelig hvis jeg begynner å «drodle» om fremtiden. Men jeg tenker at digitalisering og automatisering vil treffe Vinmonopolet også. Og jeg er helt overbevist om at det kommer til å se helt annerledes ut om 10 år. Hvem vet hvor og hvordan vi handler de neste tiårene? Vi må vite hvor det treffer oss, og være i forkant. Det er helt åpenbart en transformasjon vi skal gjennom, vi også.

### INSPIRERES AV BØKER

En topplers liv er krevende. Det er punktvisse powerpointpresentasjoner, det er omdømmestrategier, emisjoner og børsmeldinger.

Det er KPI og EBITDA, det er interne stridigheter og ord veid på gullvekt.

Av og til må man løfte blikket og hente annet påfyll enn nøkkeltall og automatkaffe.

– *Hva inspirerer deg?*

– Mennesker. Jeg er et medspillsmenneske. Jeg er sosial og utadvent, jeg får energi av mennesker. Det er det som gir meg all kraft. Dessuten kan jeg bli inspirert av idrettsfolk, som vi har vært inne på. Og gode romaner inspirerer meg.

– *Hva slags romaner liker du?*

– Jeg er egentlig altetende, og nysgjerrig. Men det må holde en viss kvalitet. Av og til føler man seg lur, og angrer på at man har brukt tid på denne boka.

– *Er du da en av dem som legger fra seg boka halvveis?*

– Nei, jeg kjemper meg gjennom selv om jeg ikke liker det jeg leser. He-he.

Så skjer det noe bak brilleglassene, et ekstra glimt av begeistring:

– Jeg leste en fantastisk bok i sommer, som het «Gutten», av islandske Jón Kalman Stefánsson. Og den beskriver litt av vår egen historie. Fattige fiskere på kysten av Island. Det er et slikt samfunn vi kommer fra. Den drivkraften til utvikling som ligger i selv et fattig fiskersamfunn, det inspirerte meg. Roy Jacobsen har også skrevet noen sånne bøker. Vi mennesker driver fremover, vi driver utvikling og innovasjon. Selv i luftfartssamfunn drives utviklingen fremover. Og det synes jeg er spennende.

### HILDE BRITT MELLBYE

**Alder:** 55

**Bosted:** Høvik i Bærum

**Familie:** Gift med Knut Collett Mellbye, barna Karen (24) og Fredrik (20).

**Utdanning:** Siviløkonom, Norges Handelshøyskole.

**Karriere:** Mellomleder i Ringnes, Masterfoods og reklamebyrået JBR/McCann. Toppleder i Reklamebyråforeningen og See Design. Direktør for forskning og utvikling i HÅG/Scandinavian Business Seating. Siden 2010 konsernsjef i Norlandia Care Group.



SEIER DU "SEFF" TIL Å KJØPE ALKOHOL TIL MINDREÅRIGE, ER DU MEDANSVARLEG FOR DET SOM SKJER ETTERPÅ.

Kvart år blir mange mindreårige utsette for ulykker, vald og overgrep som følge av alkoholinntak.

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

 VINMONOPOLET

# Bestilling og levering til jul



**Her finn du tidsfristane og nokre tips for bestilling av varer frå Vinmonopolet.**

Vinmonopolets nettbutikk og kundesenter kan hjelpe deg med å bestille varer.

Merk at det er lurt å vere ute i god tid, slik at gåver og andre sendingar kjem fram i tide. Hugs at du kan sende varer direkte til ein annan mottakar.



## FRISTAR

Frist for å bestille varer med garantert levering før 23. desember er fredag 9. desember. Mellom 12. desember og 23. desember må du rekne med eit par dagar ekstra postgang.

## GÅVEKORT

Du kan bestille gåvekort i nettbutikken og gjennom kundesenteret vårt. Gåvekorta kan du få sendt heim til deg eller til gjevemottakaren si adresse. Du kan òg leggje ved ein helsingstekst med gåvekortet. Gåvekorta til Vinmonopolet kan brukast i alle butikkane til Vinmonopolet og i nettbutikken.

Skal du ha mange gåvekort, anbefalar vi at du tek det gjennom kundesenteret heller enn i butikk.

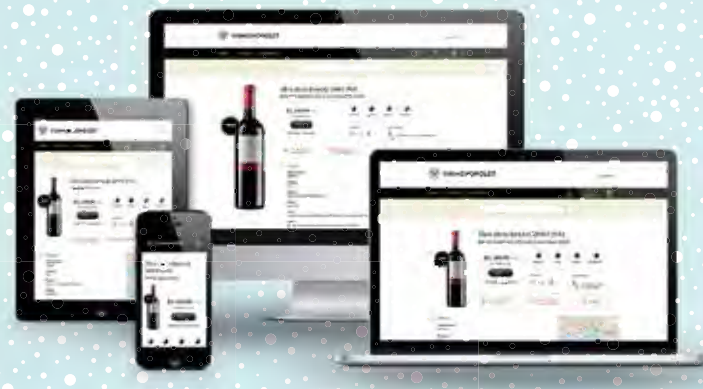


## HENTING PÅ POSTEN

Merk at pakken frå Vinmonopolet må hentast på postkontoret innanfor opningstidene våre. Det inneber at pakken din ikkje blir utlevert for eksempel på julaften eller nyttårsaftan då butikkane våre er stengde.

## HAR DU LASTA NED APPEN?

Med Vinmonopolets offisielle applikasjon kan du blant anna bestille frå heile vareutvalet vårt, skanne strekkodar for å få meir informasjon, sjekke lagerstatus og finne opningstider.



## NYE BROSJYRER

Det kjem to nye brosjyrer til jul.

### Drikke til dessert

Her får du klassiske og utfordrande drikketips til 14 populære dessertar og blir litt klokare på kva som kjenneteiknar ulike søte vinar.

### Musserande og perlande vin

I denne brosjyren får du vite korleis musserande og perlande vin blir laga, og kva som er forskjellen mellom ulike typar. Du får òg tips om korleis du vel musserande vin til mat.

Du får brosjyrane gratis i din næraste butikk.

## LEGG VED EI HELSING

For 10 kroner kan du òg få sendt eit kort med ei helsing med gáva di.

## CHAT MED OSS!

Har du eit kort spørsmål du ønskjer eit kjapt svar på? Prøv chat-funksjonen til kundesenteret vårt!

Chaten er open mellom 9 og 16 på kvardagar (ikkje laurdag). Her får du rask og kortfatta informasjon. Treng du hjelp med større spørsmål, for eksempel drikkeforslag til heile julemenyen, gir vi deg betre hjelp på e-post eller telefon. Vi tek ikkje imot bestillingar på chat.

Chat med kundesenteret på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no), eller ta kontakt på [kundesenter@vinmonopolet.no](mailto:kundesenter@vinmonopolet.no) eller telefon 04560.

## SKAL DU GI EI GÅVE?

Dersom du vil bruke nokre av varene våre som julegåve, finn du gåveemballasje òg i butikkhyllene våre. Det er ulike størrelsar og motiv. Nytt av året er gåvepose til Bag-in-Box. Utvalet i den enkelte butikken vil variere, men du vil uansett finne noko som gjer innpakningsjobben enkel og hyggjeleg. No kan vi tilby ulike gåveartiklar òg. Champagnestoppar, målebeger og dropestoppar finst på lager i nettbutikken.



## Alkohol-fritt til jul

Auka popularitet og sal viser at kundane ønskjer å kjøpe alkoholfrie festdrikkar på Polet. No lanserer vi nye produkt som passar til jul.



– Det er viktig for oss å tilby kundane gode alkoholfrie alternativ til forskjellige matretter og ulike festlege anledningar, seier Ann Kristin Heggeseth Bakkeng, produktsjef med ansvar for alkohol-

fritt hos Vinmonopolet. Ho følgjer trendane i nordmenn sine mat- og drikkevanar og kan fortelje at forholdet til alkoholfrie festdrikkar har endra seg mykje dei seinare åra.

– Det er ikkje mange år sidan alkoholfritt var synonymt med raudvin og kvitvin. I dag forventar kundane å finne produkt som eplemost, limonade og ingefærøl i polhyllene, og vi jobbar mykje med fornying og utvikling av sortimentet, fortel ho.

At kundane i aukande grad er opptekne av alkoholfritt og er fornøgde med utvalet, er òg spegla i salet. Hittil i år har vi nemleg selt 25 prosent meir alkoholfritt enn på same tida i fjor. Ann Kristin kan fortelje at det er lovfest at Vinmonopolet skal ha eit utval av alkoholfrie festdrikkar.

4. november lanserer vi noko for alle til julebordsesongen og til dei mange selskapa i jula: både raudvin, kvitvin, musserande rosévin, eplemostar, øl og gløgg.



# FAGPRAT

med fagavdelingen

ILLUSTRASJON: PROBE SIKRENB/BIHANDS



## Akevitten i et nytt lys

Trendsettende bartendere over hele verden jubler over vårt eget historiske brennevin. Enkelte eksperter tror det bare er snakk om tid før det eksploderer på verdens drinkmikser scene!

TEKST: ANNE ENGGRAV, VAREFAGLIG RÅDGIVER

Den har alltid hatt en fast plass til julemiddagen, men den er så mye mer enn det. Selv om akevitten er kjent og kjær, er den ikke kjedelig. Vi har grunn til å være stolt av nasjonalbrennevinet vårt. Nå mer enn noen gang.

### FRA SVARTEDAUDEN TIL COCKTAILBAREN

Akkurat som skotsk whisky og fransk cognac speiler den lokale kulturen og historien, er akevitten et resultat av vår historie, uten å være en museumsgjenstand. Akevitten er blitt formet gjennom mange generasjoner. Den er en del av oss og vår kultur. Fra svartedauden til hippe cocktails spiller akevitt en naturlig rolle.

### NY NORDISK SELVTILLIT

De siste ti årene har vi sett en raskere utvikling enn på lenge. Mange flere aktører er med på å forme akevitten i nye retninger, og vi ser en nyvunnet stolthet vokse frem. Akevitten representerer noe helt unikt og særnorsk - smaken av det norske plantelivet. Det blir også lagt merke til utenfor Norden. Blant internasjonale cocktailmixere er det akevitt som er det nye og spennende. De hyller mangfoldet og særpreget i vårt nasjonalbrennevin. Kan de, kan vi. Fagavdelingen denne gang er en hyllest til akevitten.

## En levende historie

Akevittens historie er en skattkiste av funfacts og overraskelser. Bli med på en historietime utenom det vanlige.



AKEVITT HISTORIKK

### 1 Medisin og mystikk

Destilleringsteknikken ga oss brennevin, og var et av få våpen mot datidens pester og epidemier. Noen av urtene som ble brukt i middelalderens urteuttrekk finner vi igjen i dagens akevitter. Overtro, mystikk og magi var også en del av destilleringen. Ormeblod, elgklover og bly fra kirkevinduer var noe av det mer utrolige destillatørene eksperimenterte med.



### 2 Apoteket

Norges første apotek åpnet i Bergen i 1588. Apotekerne lagde brennevinskurer mot de fleste sykdommene. Siden en del eteriske oljer ikke er løselige med vann, har alkohol lenge hatt en viktig plass i medisinskapskapet. I mangel av noe bedre ble det også brukt som bedøvelse ved operasjoner. Ordet dram skal visstnok stamme fra drachme som var måleenheten apotekerne brukte i brennevinssalg. Det tilsvarte omtrent 4 cl som fremdeles er enheten for servering av brennevin.



### 3 Nytelse

Da sukkeret ble vanlig i Norge på 1800-tallet, ble brennevinet mer nytelse enn medisin. I hoffene i Europa hadde brennevin lenge vært en del av selskapslivet.

På tross av et forbud mot å drive hjemmebrenning, tok Christopher Blix Hammer på seg oppdraget å lære det norske folk å lage bedre brennevin i en avhandling i 1780. Blant annet opplyste han om hvilke urteplanter som egner seg til å dekke over fuselpreget i brennevin.

### 4 Fat og sjøfart

Et usolgt akevittfat som kom tilbake til Trondhjem fra Indonesia i 1807, ble starten på den norske fatlagringstradisjonen for akevitt. 1842 seilte den første kommersielle akevitten til Rio. Produksjon av norsk linjeakevitt henger nøye sammen med seilskutenes gullalder i Norge. Mellom 1850 og 1880 vokste den norske flåten til det femdoble. Tradisjonen med å modne linjeakevitt på fat i båt har vi fremdeles, men mesteparten av de fatlagrede akevittene modnes på land.

### 5 Vinmonopolet

Da forbudet mot brennevin ble opphevet i 1927, tok Vinmonopolet over salg og produksjon av akevitt i Norge. Vinmonopolet kjøpte opp destilleriene og tok vare på deres oppskrifter, men konkurransen ble borte.

Konkurransen kom desto sterkere tilbake i polyhellene. Akevitt skulle kjempe om oppmerksomheten med berømt importert brennevin. Whisky og cognac ble forbildet for godt brennevin, og lagring på brukte sherryfat ble mer eller mindre standard for norsk akevitt.



### 6 Nordisk selvtillit

Siden 1996 har Vinmonopolet ikke lenger hatt lov til å drive produksjon. Arcus tok over produksjon av akevitten. Nye, små destillerier vokste fram etter at monopolet på brennevinproduksjon ble opphevet i 2005. Flere nye produsenter går nå tilbake til tinkturene, urteuttrekket, for å finne det unike og særnorske uttrykket.

I et trendbilde med nordisk kjøkken og nordisk design, cocktails, håndverks-gin og sanking av ville vekster, passer akevitten godt inn.



# De nye akevittespertene

Akevitt er ikke gammeldags. Tvert imot. Med en ny generasjon akevittinteresserte følger det også nye eksperter. Møt tre av dem.



FOTO: OLOF

## TOBY CECCHINI

Toby Cecchini er en legendarisk bartender fra New York. Han omtales som oppfinneren av Cosmopolitan. Nå driver han den populære baren The Long Island Bar i Brooklyn. I tillegg skriver han om brennevin for The New York Times.

### Hva er en god akevitt?

En god akevitt har nok alkohol til å bære alle de intense aromaene. I tillegg til karve skal den også ha aromaer som kan blande seg med og framheve bittet fra karven. Avslutningen skal være rund og myk.

De norske akevittene har et stort spenn fra de lette, ekstremt aromatiske taffelakevittene, til de tynne, nesten cognacliknende, fatpregede variantene. Variasjonen mellom disse ytterpunktene vil overraske de fleste forbrukere.

### Hvordan ser akevitt ut fra New York?

De fleste her har absolutt ingen idé om hva akevitt er. Som bartender med akevitt på menyen, får jeg hver kveld spørsmålet: «Akevitt? Hva er det?» Hvis jeg bare forteller at det kommer fra Norge, blir kundene entusiastiske og ivrige etter å smake. Mange amerikanere har skandinaviske røtter, og jeg tror mange føler seg nært beslektet med nordeuropeisk kultur.

### Hvordan anbefaler du å bruke akevitt?

Jeg vet at i Norge drikkes akevitten bar, gjerne sammen med mat og øl, og nesten alltid til jul. Derfor presenterer jeg det som en shot, alene eller sammen med øl. Det er den beste måten å forstå et nytt brennevin på. Den store bredden gjør akevitt veldig anvendelig også i cocktailer.

### Hvordan ser akevitt ut i fremtiden?

Jeg har spådd et internasjonalt gjennombrudd for akevitt i 15 år nå, og jeg tror fremdeles det kommer til å skje. Her er det snakk om et brennevin med en autentisk og kulturhistorisk tilknytning til sitt opphavssted, produsert i en god håndverkstradisjon. For meg er det bare snakk om tid for bartenderer over hele verden oppdager akevitt. Det kommer til å eksplodere på verdens drinkmiskerscene!



FOTO: MORTEN HOLT/BERICA

## ARNT STEFFENSEN

Arnt Steffensen er utdannet kokk og leder i Kost- og ernæringsforbundet. Han er forfatter av Cognacboka (2016) og medforfatter av Whiskyboka (2015). Akevittboka kommer ut høsten 2017.

### Hva er en god akevitt?

Det dreier seg selvsagt om smak og behag. Noen mener fatlagring er alfa og omega, selv mener jeg at krydringen er det viktigste for akevittens kvalitet. En akevitt er god når krydderne harmonerer med hverandre. Utfordringen er at enkelte kryddere ikke skal overdøve de andre. Det handler om balanse.

### Hvordan anbefaler du å bruke akevitt?

Vi bruker vanligvis akevitt til mat, særlig til tradisjonsretter, men den kan godt nytes for seg selv. Server den gjerne temperert i et cognacglass, da kommer aromaen best fram. Ellers er akevitt undervurdert som ingrediens i drinker. Deler av det internasjonale cocktailmiljøet har begejstret omfavnet akevitt, som ofte beskrives som «nordisk gin».

### Hvordan ser akevitt ut i fremtiden?

Akevitt er inne i en veldig spennende tid akkurat nå. Med tanke på innovasjon og utvikling har det skjedd mer innen akevitt de siste ti årene, enn de siste hundre årene til sammen. Den klassiske akevitten er lokomotivet, og vil dominere markedet også i fremtiden. Men vi kommer til å få stadig flere spesialprodukter fra de store produsentene, for ikke å snakke om akevitt fra mikrodestillier. Mikrodestillier er en spennende del av akevittverdenen, og må ses som en forlengelse av trenden med øl fra mikrobryggerier. Kundene ønsker håndverks- og småskalaprodukter. Vi ser det ikke bare i Norge, men også i de andre nordiske landene.

Lokal forankring blir nok et stikkord for de minste produsentene, med bruk av urter som plukkes fra et skogholt bak destilleriet, i stedet for kryddere som kjøpes fra de fire verdenshjørner. Jeg tror flere av ølbryggeriene i fremtiden vil lage akevitt. Du skal se at akevitt blir den nye hipster-drikken!



FOTO: ANBERSHUSA.COM

## HALVOR SKIFTUN DIGERNES

Halvor Skiftun Digernes er en bartender med grep om både trender og klassikere. Han startet cocktailbaren og vintagebutikken Fuglen i Oslo for åtte år siden. I 2012 åpnet Fuglen en filial i Tokyo.

### Hva er en god akevitt?

For en bartender er en god akevitt en akevitt med distinkt og tydelig profil. Mer generelt vil jeg si at balansen mellom krydderne og kompleksiteten fra fatene er det viktigste.

### Hvordan ser resten av verden på akevitt?

Det er en økende interesse for akevitt på de fleste kontinenter. «Det nordiske kjøkkenet» har fått mye oppmerksomhet og har vært en trendsetter i den senere tid. Da har vi også fått vist fram vår drikkekultur. Mange blir nok positivt overrasket over det omfangsrike smaksbildet og alle de forskjellige variantene som finnes. Dessverre er det ikke så mye som er tilgjengelig på eksportmarkedet ennå. Selv ville jeg gjerne sett flere akevitter med enda mer nordisk profil på krydderbruken.

### Hvordan anbefaler du å bruke akevitt?

Akevitt kan brukes til alt. Det er bare snakk om å velge riktig! Når det gjelder matkombinasjoner, fungerer det til så mye mer enn bare julemat. For eksempel er en blank, frisk akevitt til skalldyr kjempegodt. Når det gjelder drinker, har man mye å spille på når det kommer til krydder- og fatbruk. Akevitt kan være en viktig ingrediens i alt fra friske, sitrusbaserte drinker til tunge, aromatiske, bitre klassikere. Ellers er jeg en stor fan av å ta en vellagret, god og rund akevitt etter maten.

### Hvordan ser akevitt ut i fremtiden?

Jeg tror akevitt vil utvikle seg i mange forskjellige retninger. Se for eksempel på gin, som hovedsakelig er et einbærbrennevin. Innenfor sine rammer er ginfolket flinke til å prøve ut nye profiler. Med mange nye destillatører på markedet øker konkurransen, og forhåpentligvis gjør det at man blir mer innovativ. Vi går nok inn i en periode med prøving og feiling. Jeg tror at akevitt som varemerke kommer til å stå sterkere enn noen gang.

## 3 hovedstiler

Selv om ikke produsentene selv bruker en slik inndeling, har vi prøvd å lage litt system i akevittkaoset med disse tre gruppene:

### Lys og sval

Akevitter uten eller med minimalt preg fra fat, men med tydelig preg av urter og krydder.

De lyse og svale går fint til julemat, spesielt til lutefisk og ribbe. Akevitter med tydelig preg av sitrus, dill eller særpregede urtea-romaer blir en fin kontrast til julemiddagen.

### Brun og nyansert

Akevitter som har en del preg av fat i tillegg til tydelig preg av krydder. De fleste norske akevittene er brune og nyanserte. Slike akevitter har et visst aromaspenn som både harmonerer og kontrasterer med alt fra lutefisk til pinnekjøtt.

### Fatpreget

Akevitter som har markant preg av fat med aromaer som nøtt, karamell og vanilje. Sherryrester i fatet kan gi aromaer som minner om rosin eller annen tørket frukt. De fatpregede går også greit til julematen om du liker akevitt med tydelig fatpreg. Noen synes likevel slike akevitter blir for søte sammen med maten. Vi anbefaler dem som avec eller til pinnekjøttet.

## Dill og karve må være med

EUs regler sier at akevitt må inneholde enten dill eller karve eller begge deler.



KARVE

tilhører skjermplante familien og vokser vilt i grøfter og marker over hele landet. Det er frøene som brukes i akevitt. De ville vekstene har mer smak enn de dyrkede. Den viktigste eteriske oljen i karve er karvon, men også limonen som gir en sitrusaktig aroma.

Karve har lang tradisjon fra norsk folkemedisin. Først og fremst som fordøyelsesmiddel, men listen over anvendelsesområder er lang. Nybakte mødre fikk tradisjonelt en porsjon karvegrøt for å sette i gang melkeproduksjonen. Til og med utroskap kunne forhindre med karve.



DILL

er en ettårig plante som tilhører skjermplante familien. Også her er det frøene som brukes i akevitt, og de inneholder mye karvon og limonen med aromaer som kan minne om fennikel. Ordet «dill» kommer fra det gammelsaksiske ordet «dilla» som betydde å berolige, en egenskap vi fremdeles tillegger dill.

Dill har vært brukt som mat, medisin og trolldomsurt i over 3 000 år. Tarmgass og dårlig ånde skal kunne bekjempes med dill, og Hildegard av Bingen (1099-1179) anbefaler det mot gikt og neseblødninger.

## Fra urt til brennevin

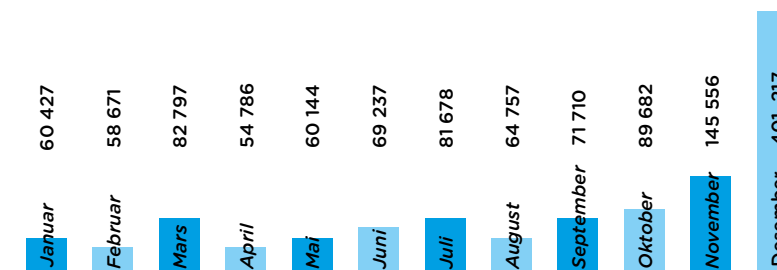
For å få smaken av urten over i brennevinet er det to måter å gjøre det på.

**DESTILLERING:** Omtrent en del urter blandes med to deler brennevin i tradisjonelle kobberpottar. Blandingen varmes opp og dampen tar med seg aroma opp av væsken. Når dampen kjøles ned, blir den flytende og aromatisk. Tilbake i kobberpotten er de uønskede aroma- og bitterstoffene. Krydderdestillatet blandes med nøytral sprit.

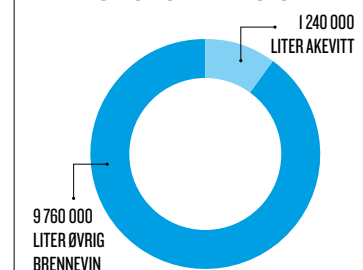
**MASERASJON:** Akkurat som det varme vannet trekker ut smak og farge fra teposen, kan alkohol trekke ut smak og farge fra urter. Alkohol klarer å trekke ut mer aroma av urtene enn det som er mulig med vann. Hvor mye og hvor sterk alkoholen må være, varierer fra krydder til krydder. Tørkede kryddere trenger generelt lavere alkohol enn ferske. Et slikt uttrekk kalles en tinktur.

## ANTALL LITER AKEVITT SOLGT PÅ VINMONOPOLET I 2015

Liter solgt



## ANDEL AKEVITT SOLGT PÅ VINMONOPOLET I 2015



Å tilsette krydderdestillat ble tidligere ansett som annenrangs. Vinmonopolet brukte lenge begrepet «ekte brennevin» om smakstilsette brennevin.

«Norsk akevitt» ble en beskyttet geografisk betegnelse i 2011. Kriteriene er at akevitt skal lages i Norge, av norske poteter og lagres minst seks måneder på fat.

## AKEVITTMERKER PÅ VINMONOPOLET

1982 14

2003 20

2015 204





FOTO: GETTY IMAGES

Hermitage-berget troner høyt over byen Tain l'Hermitage og er et landemerke i Rhône-dalen med en høyde på 344 meter. Berget er vokseplassen for Rhône-dalens kanskje mest kjente og anerkjente vin, Hermitage rouge og til dels blanc. Hermitage-berget har en svært sammensatt geologi. Det gjør at mange produsenter velger å tappe de ulike parsellene for seg for å bevare druenes lokale karakter.

# Bli kjent med Nord-Rhône

Nord-Rhône tilbyr vin i verdensklassen, enten den er rød eller hvit.

TEKST: PER MÆLENG, SENIOR PRODUKTSJEF I VINMONOPOLET

Vinene passer godt til vintermat, i en årstid der det røde kjøttet dominerer menyene. Okse, lam eller vilt – alt trives godt sammen med syrah. De hvite vinene har endret stil og er blitt friskere og livligere. Her kan du lese om noen av faktorene som gjør at vin fra Nord-Rhône smaker som den gjør.

## CÔTE-RÔTIE

Côte-Rôtie er den nordligste appellasjonen i Nord-Rhône. Vinmarkene ligger på vestsiden

av Rhône, nord og sør for det lille tettstedet Ampuis. Romerne terrasserte vinmarkene på vestsiden av Rhône allerede det første hundreåret, ifølge historikeren Plinius den yngre. Arkeologiske utgravninger på begge sider av elven viser at lokale stammer antakelig også produserte vin her før romerne slo seg ned i Vienne og beplantet vinmarkene i terrasser.

Vinmarkene i Côte-Rôtie er tunge å drive. De er for bratte for maskinelle hjelpemidler og det meste av arbeidet gjøres manuelt. De bratteste vinmarkene har et fall på mellom 40 og 60 grader, og det er fryktelig bratt. Mange steder brukes det derfor vinsjer for å heise opp kurvene med druer fra de mest utilgjengelige terrassene. Jordsmonnet består av en miks av granitt, skifer og gneis fra Sentralmassivet.

I så bratte syd- og sydøstvendte vinmarker

blir soleksponeringen ganske voldsom, og en Côte-Rôtie i en varm og moden årgang bærer preg av det. Vinene får en nesten eksotisk karakter, og utvikler ofte en animalsk karakter etter en del år på flaske. Den mest overdådige parfymerte Syrah-vinen som produseres i den nordlige delen av Rhône, kommer fra Côte-Rôtie. I 1890 var beplantningene på sitt høyeste og vinene ble solgt til alle de viktige hoffene i Europa.

Det er vanlig å dele appellasjonen i to sektorer. Den kraftigste og mest intense vinstilen finner vi i Côte-Brune. Côte-Blonde, med mer sand i jordsmonnet, er normalt en lettere og mer elegant vintype.

## CONDRIEU

Condrieu ligger rett sør for Côte-Rôtie på den venstre siden av elven. Det er kun tillatt

å produsere hvitvin i Condrieu, basert på Viognier-druen. Innenfor appellasjonsgrensene finnes vi en egen appellasjon med kun én produsent, Ch. Grillet på 3,4 hektar. Den ble opprettet i 1936, fire år før Condrieu fikk appellasjonsstatus.

I dag omfatter AOC syv kommuner, mot tre da appellasjonen ble opprettet. Disse er Limony, Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Boeuf, Vérin og Condrieu.

Viognier er en kresen drue med hensyn til vokseplassen. Den gir best resultater i bratte, sydøstvendte terrasseanlagte vinmarker, som strekker seg fra dalbunnen og opp til der plataet begynner. Terrassene er oftest smale; det er sjelden mer enn to rader med vinstokker i bredden. Det meste av arbeidet gjøres derfor manuelt, som i de bratteste terrassene i Côte-Rôtie. Jordsmonnet i Condrieu er dekomponert granitt, gneis og skifer.

Viognier er ingen enkel drue å jobbe med. Den er mye plaget av sykdom, noe som kan påvirke avlingene fra det ene året til det neste og derved skape en uforutsigelig økonomisk situasjon for produsentene. På sitt beste er condrieu en rik, overveldende parfymert og kremet vintype med forholdsvis lav syre. Det er kritisk for kvaliteten på vinene at druen blir plukket på riktig tidspunkt. Plukkes de for tidlig, får ikke vinene det rike parfymerte preget, og plukkes druematerialet for sent, blir vinene fete, klumpete og ufriske. Moderat bruk av fat er helt avgjørende for å få et godt resultat. Viognier tåler ikke mye eik.

## HERMITAGE

Hermitage-berget troner høyt over byen Tain l'Hermitage og er et landemerke i Rhône-dalen med en høyde på 344 meter. Berget er vokseplassen for Rhône-dalens kanskje mest kjente og anerkjente vin, Hermitage rouge og til dels blanc. Allerede romerne plantet vinstokker her, og berget omtales av Plinius den yngre. Eksponeringen er mot sør-sørvest og jordsmonnet er preget av granitt og løss.

Til tross for vinenes høye status i middelalderen og fram til 1700-tallet, ble Hermitage gradvis degradert som en høyt verdsatt vin, og i en lang periode ble druen fra Hermitage mye brukt i Bordeaux og Burgund for å «hjelp» de lokale vinene i svake årganger. Så sent som på 1950- og -60-tallet var det liten internasjonal interesse for vinene fra Hermitage. Først på slutten av 1970-tallet skjedde det noe, mye takket være den fantastiske 1978-årgangen, som gav hele Rhône-dalen et stort løft i det internasjonale markedet.

Hermitage-berget har en svært sammensatt geologi. Det gjør at mange produsenter velger

å tappe de ulike parsellene for seg for å bevare druenes lokale karakter. Bessards, l'Hermité, Méal, Greffieux, Peléat og Murets er eksempler på gode parseller der.

## CROZES-HERMITAGE

Crozes-Hermitage er den største appellasjonen i Nord-Rhône.

Stilmessig varierer appellasjonens viner betydelig, og kvaliteten varierer fra det faste og seriøse til det mer umiddelbart fruktige og enkle. Crozes-Hermitage dyrkes på ulike typer jordsmonn, fra granitt til løss og til nærmest ren sand. Det produseres røde og hvite viner, med en klar overvekt av rødvin.

## SAINT-JOSEPH

Saint-Joseph strekker seg fra Condrieu i nord til Cornas i sør og er den nest største appellasjonen i Nord-Rhône.

Saint-Joseph er en svært uensartet appellasjon med hensyn til stiler og kvalitet, alt fra enkle og fruktige viner fra flatt anlagte vinmarker til seriøse, faste og karakterfulle viner fra bratte, terrasseanlagte vinmarker i hjertet av appellasjonen. Det produseres både røde og hvite viner.

Saint-Joseph fikk appellasjonsstatus i 1956, opprinnelig med utgangspunkt i ca. 100 hektar vinmark i landsbyene på den høyre siden av Rhône i og omkring Tournon. Vinene nøy høy anseelse i markedet og ble vurdert som minst like gode som vinene fra nabokommunen i sør, Cornas. Ved utvidelsen av appellasjonen i 1971, som omfattet mengder av mindreverdige vinmark på platået over åssidevinmarkene, falt anseelsen på vinene fra Saint-Joseph

raskt, noe som også preger dagens markedsituasjon. Den beste vinkvaliteten kommer fra druer fra bratt anlagte vinmarker mellom landsbyene St.-Jean-de-Muzols og Mauves.

## CORNAS

Cornas, er en liten appellasjon der kun Syrah er tillatt brukt.

Typisk for appellasjonen er at vinmarkene danner et naturlig formet amfiteater. Det beskytter vinmarkene for Mistralen, som i lange perioder hvert år blåser gjennom Rhône-dalen og kjøler ned vinmarkene. Cornas er derfor en varmere vokseplass enn de øvrige appellasjonene i Nord-Rhône, og er gjerne den første som høstes. Vinmarkene ligger sørøstvendt rett på oversiden av landsbyen på 100–400 meter. Tidligere tappet produsentene gjerne Cornas uten angivelse av navnet på de like parsellene. I dag er det blitt vanligere å vinifisere og tappe de ulike parsellene for seg.

Historisk sett var vinstilen i Cornas mørk, intens, massiv og lagringskrevende. Stilen holdes stadig intakt hos enkelte av appellasjonens mer tradisjonelle produsenter. Det skal godt gjøres å finne et mer autentisk uttrykk for Syrah i Nord-Rhône enn en god flaske Cornas.

## SAINT-PERAY

Saint-Peray er den sørligste appellasjonen i Nord-Rhône, og er en ren hvitvinsappellasjon. Kun Marsanne og Roussanne kan benyttes. Marsanne er størst i utbredelse.

Appellasjonen er relativt ukjent. Det produseres også en egenartet musserende vin – Saint-Peray Mousseaux.

APPELLASJON OG DRUER		
APPELLASJON	BEPLANTET AREAL	DRUER
Côte-Rôtie	225 ha	● Syrah og eventuelt ● Viognier (opptil 20 prosent)
Condrieu	150 ha	● Viognier
Hermitage	140 ha	● Syrah og eventuelt ● Marsanne eller ● Roussanne (opptil 15 prosent)
Crozes Hermitage	1250 ha	● Syrah og eventuelt ● Marsanne eller ● Roussanne (opptil 15 prosent)
Saint-Joseph	920 ha	● Syrah og eventuelt ● Marsanne eller ● Roussanne (opptil 10 prosent)
Cornas	114 ha	● Syrah
Saint-Peray	80 ha	● Marsanne ● Roussanne

# Julestress

Det skjer noe med hodene til folk i julen. Det virker som om summen av alle de detaljene som utgjør høytiden tar oppmerksomheten bort fra de daglige gjøremålene, og det kan det bli gode historier av. Alle familier har sine morsomme julehistorier. De er gjerne resultatet av at julen ikke oppførte seg etter planen. Det er de julehøytidene vi husker. De andre, de julekveldene som går på hjul, kleber like lite til hukommelsen som Grevinnen og hovmesteren, som med usvikelig sikkerhet ruller over skjermen kvelden før kvelden.

Noen julekvelder går ikke etter planen. Der og da kan det være stressende, men i ettertid kan det være hyldende morsomt å se tilbake på uforutsette hendelser utløst av julestresset. Som den gangen da moren min sukret svine-ribba istedenfor å salte den. Det kunne kanskje blitt en gastronomisk slager, men det føltes ikke slik da det gikk opp for henne. Da var det fint at kalkunen lå ferdigtint i kjelleren til bruk senere i julen. Den gangen julesilda hadde blitt lagt ned i saltlake istedenfor i sukkerlake, var også et høydepunkt. Morsomt var det også da tanten min helte ribbeskyen direkte ned i sluket snare enn i sausenettet eller da hun saltet multene til multekremen. Sånt skjer jo aldri i hverdagsene, så det er nok juledistraksjonen som får ta skylden for at hodet ikke klarer å utføre oppgavene på den sedvanlige og kontrollerte måten.

Til tross for julestresset har likevel julen sine sider. Julen har hemmelige rom som gir glede i en ellers nervøs og stressende tid. Johan Borgen har en lekker inngang til romanen Lillelord, bokens høydepunkt, et magisk juleselskap der de voksne kommer inn fra kulden i en endeløs rituell rekke av repetisjoner. Frostrøyk, lukten av pels, parfyme og punch fyller stuen i villaen på Oslos vestkant med gode minner fra barndommens verden, den som videre i romanen skal komme til å krakelere like sikkert som skjøre familierelasjoner i julen. For min del liker jeg best julekveldens høytidelige avvikling ved midnatt, post festum. Gjestene har dratt, kontaktlinsene sover i saltvann, skoene står såre og slitne i skapet, kjolene gjesper høyt på kleshengeren. Stearinlyset skinner innerst i stuen der en ekstra god flaske samtaler med kokken som har stått på kjøkkenet hele kvelden for å forsikre seg om at salt er salt og sukker er sukker. Et godt glass sildrer gjennom organismen, fyller ut og tetter igjen etter en lang og stressende dag. Båten trutner langsomt, kroppen våkner til liv. En grønn flaske, grønn lukt, grønn jul uten snøfall, stort bedre blir ikke livet i julen. Kvalitetstid med seg selv som eneste gjest, ikke så verst det heller på en slik dag?



PER MÆLENG

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

Gjestene har dratt, kontaktlinsene sover i saltvann, skoene står såre og slitne i skapet, kjolene gjesper høyt på kleshengeren.

## QUIZ

# Test din kunnskap

## KRYDDER

### LETT

Hvilket brennevin må inneholde dill og/eller karve?

### MIDDELS

Hvilket krydder er gin alltid smaksatt med?

### VANSKELEG

Hvor kommer nellikaroma i vin fra?

## JUL

### LETT

Er svensk julmust det samme som gløgg?

### MIDDELS

Hvilken varegruppe selger Vinmonopolet mest av i desember?

### VANSKELEG

Da gulatingsloven ble innført i Norge på 1200-tallet ble alle familier lovpålagt å brygge øl til jul. Hvilken staff risikerte de som ikke fulgte loven?

## SITRUS

### LETT

Lages calvados med sitrus?

### MIDDELS

Hva heter den sør-italienske likøren som er laget med sitronskall?

### VANSKELEG

Hva kalles typen appelsinlikør som brukes blant annet i margarita?

## CHAMPAGNE

### LETT

I hvilket land selges det mest champagne?

### MIDDELS

Hva vil det si når det står blanc de blancs på etiketten?

### VANSKELEG

Hva står det på etiketten når produsenten både eier gården, druene og lager vinen selv?

## HISTORISK



FOTO: VINMONOPOLET

# Kongen på besøk

I 1962 feira Vinmonopolet 40-årsjubileum, og tysdag 11. september viste H.M. Kong Olav selskapet den store æra å avlegge produksjons- og lageranlegget på Hasle i Oslo ein visitt. Kongen med følge blei tekne imot av administrerande direktør Gunnar Lindeman (til høgre) og innkjøpsdirektør Håkon Svensson (til venstre).

På veg ut måtte kong Olav, som alle andre, gjennom kontroll i «Vakta». Lampen lyste raudt, og kontrolløren gjennomførte vanleg rutinekontroll med klapping på jakkelommer og bukse. Dette skal ha blitt ei munter avslutning på det vellykka kongebesøket.



Neste utgåve av Vinbladet kjem i januar. Da får du gode råd om val av drikke til mat frå Mexico.



FOTO: GETTY IMAGES



# Vinmonopolet med ny app og nettstad

## VINMONOPOLET.NO

- Ny nettbutikk med over 16 000 produkt
- No med produktbilete
- Betre informasjon om lagerstatus for ditt Pol
- Over 200 heilt nye 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 podcast frå Vinmonopolet

Visste du at Vinmonopolet har ein podcast der dei varefaglege rådgivarane våre snakkar om ulike tema på ein uhøgtidleg måte? Du finn podcasten ved å søkje på Vinmonopolet på Soundcloud.com eller i iTunes.

Meir informasjon finn du på [Vinmonopolet.no](http://Vinmonopolet.no).

