



VINBLADET

NR. 3 / 2019 / 32. ÅRGANG



Champagne er mer enn bobler

Nå kommer også rødvin, hvitvin
og rosévin fra Champagne

TACO OG PIZZA
DRIKKE TIL
FREDAGSKOSEN

ØL OG MAT
SURØL OG
SCOTCH ALE

FAGAVDELINGEN
HVA SMAKER
EGENTLIG ROSÉVIN?

Lettvekt er miljøsmart

Vi går mot sommer, sol og en lettere periode av året. Vi spiser lettere om sommeren, og vi velger lysere og lettere viner som hvitvin og rosé. Har du tenkt på at mange av disse unge, friske sommervinene kommer i flasker som også er lettere i vekt, og at dette faktisk betyr mye for klimaet?

Den tyngste glassflasken i våre hyller veier 1,4 kilo, mens den letteste glassflasken veier 350 gram. Vektdifferansen utgjør rundt én kilo, noe som i klimagassutslipp tilsvarer en biltur på åtte kilometer. Årlig produseres og fraktes cirka 60 millioner glassflasker til Vinmonopolet, så det samlede tallet blir enormt! Her kan både du som kunde og Vinmonopolet virkelig gjøre en forskjell!

Vi har som mål å redusere vår klimabelastning med 40 prosent innen 2030, og det er emballasjen som gir vårt største fotavtrykk. Derfor satte vi fra januar i år et krav til våre leverandører om at alle nye viner under 150 kroner skal være på lett emballasje under 420 gram. Som konsument merker du neppe noen forskjell i smak eller opplevelse selv om flasken er noen hundre gram lettere. Tenk på det neste gang du handler hos oss – merker du en forskjell?

For å hjelpe deg å finne fram til produkter med klimasmart forpakning, merker vi dem med miljøsmart emballasje på butikkhyllen. En undersøkelse gjennomført for Vinmonopolet i fjor ga oss gledelige tall som viser at du som kunde også er opptatt av om produktet er miljøsmart: En av tre mener dette er svært viktig eller viktig informasjon å få når de handler.

Jo lettere emballasjen er, jo mer miljøvennlig. Derfor ser vi at plast er effektivt. I dag selges 1,45 prosent av våre vinflasker på plastemballasje. Målet vårt er å doble dette tallet i løpet av året, og vi har satt krav om pant. Så langt er det kun et lite antall plastflasker med pant hos oss, men vi jobber intenst for å få inn flere. Hvis du er usikker på om plastflasken kan pantes, så se etter pantemerket på etiketten. Med pant er gjenvinningen i Norge oppunder 94 prosent, så med pant på plastflasker hindrer vi forsøpling av naturen, OG vi sparer klimagassutslipp på transport og produksjon.

Så er det ikke slik at alle våre produkter er egnet for plastflasker. Plastflasker er ikke for lagring. Glass gir en større følelse av høytid. Vi snakker her om det rimeligere og enklere segmentet av unge viner – som vi selger mer av nå når sommeren står for døren.



Elisabeth Hunter
konstituert
administrerende direktør



FOTOGRAF: ENIGRAV

8

MER ER ENN BOBLER FRA CHAMPAGNE

Visste du at Champagne har mer å by på enn musserende vin? I mai inntas polhyllene av rødvin, hvitvin, rosé og likør fra verdens mest kjente bobledistrikt.

14

DRIKKE TIL FREDAGSKOSEN

Nå har alle landets pol testet drikke til pizza og taco for å kunne gi deg de beste rådene. Bli med bak kulissene når de ansatte på Re i Vestfold møtes til mat- og drikkeprøving.

18

PORTRETTET

I portrettet denne gangen møter du produktsjef Tone Veseth Furuholmen. Hun forteller blant annet hvordan Vinmonopolet jobber for å kunne tilby deg verdens beste vareutvalg.

LES OGSÅ:

- 4 Mine favoritter
- 5 Aktuelt – Spesialutvalg
- 6 Øl og mat
- 24 Fagavdelingen
- 26 Aktuelt – Alkoholritt

VINBLADET

NR. 3/2019, 32. ÅRGANG



Utgiver:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet.

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



Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

Redaktør: Marie Steffens

Formgivning: Dinamo

Forsidefoto: Getty Images

Trykk: RK Grafisk
Trykt på miljøvennlig papir.
Opplag: 79 000

Korrektur og nynorsk oversettelse:
Språkkonsulentene



Spørsmål om abonnement:

kundesenter@
vinmonopolet.no

Ros, ris, innspill eller spørsmål kan sendes til:
marie.steffens@
vinmonopolet.no

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale

Vinmonopolet er akkreditert for sensorisk kvalitets-
test av øl, vin,
brennevin, frukt-
most og juice.



MAI-JUNI

Nytt frå Polet

Varefagleg rådgivar Anders Stueland om nyheitsleppet



Fredag 3. mai lanserer vi 95 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. Du finn òg artiklar knytte til andre nyheiter i *Vinbladet*. Du kan lese om ulike vinar frå Champagne på side 8-11 og om alkoholfritt på side 26-27.



VIN TIL JORDBÆR

Søte og smakfulle

Dei norske jordbæra er rett rundt hjørnet. Det blir digg! Champagne er eit tradisjonelt val til jordbær, men her må eg vere ærleg. Det finst betre alternativ. Til slike søte og smakfulle jordbær vi er velsigna med, er det lurt med vin som er både fruktig og litt søt. Du kan prøve ein perlande eller musserande vin basert på muskatell-drua. Ei anna moglegheit er den raude musserande vinen Brachetto d'Acqui. Dette er ein italiensk spesialitet frå Piemonte. Vinen har lite alkohol, men ei markant fruktigheit som minner om modne raude bær.



MUSSERANDE

Alternativ til champagne

Flagg skal viftast, kaldtbord skal dekkjast, og talar skal haldast. Feiringane og markeringane på forsommaren er fulle av tradisjonar, og musserande vin kan vere ein del av dei. Då er det lett å gripe etter ein champagne eller ein prosecco. Men vent! Vinverda har meir å by på.

Både Sør-Afrika og Italia lagar vinar som både minner om og kan konkurrere med den franske champagnen. I Sør-Afrika blir slik vin merkt med Methode cap classique (MCC), og i Italia er det Franciacorta og Alta Langa som har slike vinar.

Felles for desse vinane er at dei er baserte på dei same druetypane som blir brukte i Champagne, og vinane gjærar ein ny runde på flaske før dei godgjer seg på botnfallet i mange månader.

Dei får innslag av noko kjeks- og nøtteaktig, men med litt meir moden frukt og mindre syrligheit enn champagne. Dette spennet i aromaer gjer at dei passar til mykje forskjellig mat.

Eit sprudlande og alkoholfritt tips: Bland ein god eplemost med mineralvatn. Det smaker mykje betre til maten enn det meste av brus.

SIDER

Humlesider

Eplesider er ein drikk som har lange tradisjonar i både England, Frankrike, Spania og Noreg. Men det hindrar ikkje siderproducentane i å finne på nye ting. Eit eksempel er eplesider tilsett humle. Kanskje er det nysgjerrigheita og entusiasmen hos elleville ølbryggjarar som har smitta over? Humleblomen gir litt bitterheit og ekstra aroma som minner om sitrus og urter. Eplesider passar godt til grilla kylling eller laks, og til spekemat òg.



No innfører vi pant på plastflasker. Sjå etter pantemerket! Lettare emballasje er mest miljøsmart.



BRENNEVIN

Gin frå Noreg og Japan

Einebær skal det vere i all gin. Det seier ginlova. Men gin smakar av så mykje meir. Når destillatøren set saman ein gin, har ho ein botanisk palett med alt frå agurk til baobab. På eit blankt lerret av nøytralt brennevin blir lag på lag med aroma lagde. Nokre typar gin blir krydra og kraftige, andre blir lette og delikate. Mange land lagar gin, og ein ny trend er å bruke meir av dei lokale vekstane. I Japan har dei teblad og yuzu, mens norsk gin kan innehalde alt frå granbar til fingertare.

ØL

Pils og kellerbier

Frå duvande åkrar blir solmodent bygg hausta – det som er råvara i nesten alt øl. Vil du kjenne den klare og reine smaken av bygg? Då er tradisjonelle øltypar, som pils og kellerbier, ein stad å begynne. Dette er to øltilar som har blitt oversett i jaget etter nyskapande øl. Dei har moderat med alkohol og passar til det meste av mat utan å dominere.

MEIR INFORMASJON

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



ALLE FOTO: GETTY IMAGES



Visste du at Vinmonopolet har spesialbutikker?

Den 7. februar i år ble alle rekorder slått i Vinmonopolets spesialbutikker. Det var kø utenfor butikken på Aker Brygge i Oslo i hele 16 dager og i 10 dager utenfor butikken i Sandnes sentrum. Ved samtlige pol var det lang kø tidlig om morgenen og massiv pressedeckning. Hva var i gjære? Spesialslipp Burgund selvsagt!

TEKST OG FOTO: THEA BORLING, MARKEDS- OG INNKJØPSKOORDINATOR FOR SPESIALUTVALGET

Men det er ikke bare vin fra Burgund som lanseres i Vinmonopolets spesialbutikker. I løpet av året har Vinmonopolets spesialbutikker seks spesialslipp, med ulike temaer fordelt igjennom året.

Neste nyhetsslipp er 6. juni, med temaet champagne, chablis og engelsk musserende.

SPESIALSLIPP OGSÅ PÅ NETT

Nå selger vi også de ettertraktede spesialvarene i nettbutikken på vinmonopolet.no. Nettbutikken har produkter på eget lager, og disse kan du bestille og hente på Posten eller få levert hjem på døra. I tillegg kan du bestille på nett og hente varene i en spesialbutikk som har dem inne.

Både på vinmonopolet.no og i appen vår finnes det en meny med ulike filtre som hjelper deg å finne vinen du er ute etter. Se etter utvalg og spesialutvalg.

HISTORIEN

Vinmonopolet startet med spesialbutikker i 2005. Først ut var butikkene Briskeby i Oslo og Valkendorfgaten i Bergen, med månedlige lanseringer. Det ble ikke publisert lister over produktene, som derfor var ukjent for kundene fram til dørene ble åpnet på lanseringsdagen.

I dag er lanseringslister tilgjengelig for alle på vinmonopolet.no fra fredagen før lansering.

TEMAER FOR SPESIALSLIPP

- ▶ 6. juni Champagne, chablis og musserende fra England
- ▶ 12. september Italia
- ▶ 17. oktober Portugal, Spania og Rhône
- ▶ 28. november Bordeaux
- ▶ Februar 2020 Burgund
- ▶ April 2020 Tyskland

SPESIALBUTIKKENE

- ▶ Bergen - Valkendorfgaten
- ▶ Hamar
- ▶ Oslo - Aker Brygge
- ▶ Oslo - CC-Vest
- ▶ Sandefjord
- ▶ Sandnes sentrum
- ▶ Trondheim - Valentinlyst
- ▶ Nettbutikken - vinmonopolet.no

I tillegg har vi spesialbutikker for øl.

HVA SELGES PÅ SPESIALSLIPP?

Vinen som selges på spesialslippene, er produkter som har eksepsjonelt høy kvalitet, er tilgjengelig i små partier, er nyskapende og/eller som skillersvært ettertraktet. Du finner klassiske produkter fra tradisjonelle produsenter og områder så vel som mer ukjente produkter fra små produsenter i mindre kjente regioner.

Betjeningen i butikkene er særlig kvalifisert til å møte dine behov for varefaglig informasjon.

Les mer på vinmonopolet.no under Kundeservice og Spesialbutikk.

Surøl og scotch ale til mat

I denne siste delen av serien om øl og mat fortel Vinmonopolets ølektspert Idar Sørensen om den matvennlige ølkategorien surøl og om matretter som passar saman med scotch ale.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO GETTYIMAGES

SURØL

Surøl er ein forfriskande annleis ølkategori. Han har inspirert mange bryggjarar til å eksperimentere og er etter kvart blitt ein stor og mangfaldig kategori. Idar forklarar at noko surøl kan vere syrna før gjæringsprosessen, mens spontangjæra øl får den komplekse, syrlege smaken i møte med gjær- og bakteriekulturar som finst naturleg i bryggerilokale og fat.

Belgisk lambik og geuze er klassiske eksempel på dette. Belgiarane lagar òg friske, tørre øltypar som er ettergjæra med ekte kirsebær (kriek), bringebær (framboise) eller andre bær og frukter. Dette gir ølet naturleg fruktigheit og må ikkje forvekslast med øl som er tilsett aroma.

Idar nemner tysk berliner weisse og flamsk raudt og brunt øl frå Belgia som andre klassiske surøltypar.

Surøl blir ofte gjæra og lagra på fat og er svært haldbart på flaske òg. – Både syre og eventuell brettanomyces-karakter blir endra med tid, og ølet utviklar nye og endå meir komplekse aromaer, seier Idar.

SURØL OG MAT

Når du skal setje drikke til mat, er syre ein verdifull eigenskap, men øl inneheld vanlegvis ikkje noko særleg



IDAR SØRENSEN
(PRODUKTSJEF ØL)

minner om at det er stor variasjon i handverksøl, noko som òg har mykje å seie for kombinasjon med mat.

syre. For å marinere råvarer er syre heilt nødvendig, og bruker du eit «vanleg» øl, må du tilsetje det – for eksempel i form av litt sitronsaft eller ein eddikskvett. Men i surølet finst syra i rikt monn.

– Prøv gjerne ein kvett geuze i vinaigretten eller som erstatning for eddik i mat, er eit tips frå Idar.

– Det er enklast å gi generelle råd om dei klassiske surøla. Eksperimentelle øl smaker så forskjellig at det er vanskeleg å seie noko generelt om mat, her må du prøve deg fram, seier Idar. Han synest feit mat smaker spesielt godt med syrleg drikke. Norske tradisjonsretter som fårrikål og juleribbe eller svinesteik passar glimrande saman med geuze. Surøl er òg verdt å prøve til retter som pulled pork eller entrecôte.

Surølet gir ein piff til retter som manglar syre, men passar òg godt saman med syrleg mat som surkål, sursild og retter med pikkels.

– Her blir ikkje syre pluss syre dobbelt så surt, forklarar Idar.

Det er stort spenn i denne ølkategorien og dermed i gode matkombinasjonar òg – alt frå berliner weisse og reker til oude bruin og grillmat. Oude bruin har fatpreg og ein sursøt smak som går fint saman med retter frå det kinesiske kjøkkenet, for eksempel spare ribs.

Raudt flamsk øl er verdt å prøve til indisk korma. Ølet livar opp den tunge, innkokte gryta, anten ho blir laga med kylling eller lam. Til retter med fløyte og sopp



1



2



3

1 Klassisk, belgisk surøl passar godt til feit mat og norske tradisjonsretter som juleribbe og svinesteik. 2 Scotch ale har ofte ein smøraktig smak som er god saman med gravlaks og sennepssaus. 3 Dei belgiske surøla kriek og framboise er gode matøl som passar til alt frå vilt til dessertar og kaker – særleg med bær og sjokolade.

trekkjer Idar fram dei lagra smakane i ein moden geuze som ein god aroma-match.

I Belgia er kriek og kaningryte ein klassisk kombinasjon. Kriek og framboise kan du gjerne prøve til norske viltretter òg, og i tillegg smaker dei veldig godt til dessertar og kaker, særleg med bær og sjokolade.

SCOTCH ALE

Scotch ale er eigentleg ein type amber ale som har opphav i Edinburgh på 1800-talet. Det skotske ølet er dominert av maltsøtleik og er eit mørkt og kraftig øl med kraftigare og rikare smak enn brown og amber.

– Scotch ale frå handverksbryggjarar har av og til i tillegg eit preg av torvrøykt malt, mens dei meir kommersielle merka ikkje er røykte, forklarar Idar.

Smøraroma er meir vanleg i scotch ale enn i andre øl, der dette vanlegvis blir oppfatta som ein feil. Aromaen kan komme frå gamle fat, frå gjæringsprosessen eller som eit resultat av oksidering. Wee Heavy er eit endå kraftigare øl, med ekstra høgt alkoholinnhald. Det får karamellpreg frå karamellisering under den langvarige kokinga.

Øl og mat bør ha balanserte aromaer

Lett, «lys» mat som sjømat og kylling passar som regel best til øl med lyse malttonar. «Mørkare» kjøttretter og gryter kler øl på mørkare malttypar.

Maten bør ikkje overdøve ølet eller omvendt

Eit kraftig og alkoholsterkt øl overkøyrer ein mager kyllingrett. Eit lettare øl passar betre.

Veldig feit mat treng øl som er friske, fruktige eller bitre

Til mat med mykje feitt er det godt med øl som bryt med det feite og tunge i maten. Bitterheit reinsar ikkje opp feitt, men kan gi den same effekten som friskleik og fruktigheit, om du liker bittert øl.

Veldig sterk mat treng øl som smaker mykje

Den brennande kjensla av chili dempar eller overdøyrer det meste i ølet. Derfor bør ølet ha mykje maltpreg og fruktigheit.

SCOTCH ALE TIL MAT

Idar synest denne ølstilen passar godt til «grillkolmat», altså kjøtt og annan mat som er tillaga på kolgrill. Og sjølvsagt haggis! Den skotske nasjonalretten blir gjerne servert til turistar og er festmat, ikkje noko skottane et til dagleg.

– Haggis blir laga av bygg, innvolvar og krydder og smaker ikkje så sært som ein skulle tru, seier Idar.

Eit klassisk val er scotch ale og fårikål. Den innkokte, kraftige smaken i maten treng smaksrik drikke. Samtidig har ikkje fårikålen så samansett smak. Fårekjøttet er smaksrikt og feitt, kålen smaker mest søtt.

Idar anbefalar òg å prøve scotch ale til gravlaks med sennepssaus. – Kanskje er det smørsmaken som gjer at det passar så godt, seier han.

Champagne uten bobler

Ja, du leste riktig – uten bobler. Det lages både rødvin, hvitvin og rosé i Champagne. De kommer fra det samme berømte området, men er klassifisert som AOC coteaux champenois for å skille dem fra den berømte boblevinen.

TEKST: TOM TYRIHJELL, ANNE ENGGRAV OG TROND ERLING PETERSEN FOTO: ANNE ENGGRAV

Det var faktisk slik det begynte for mange hundre år siden, med stille vin. Det er kaldt i Champagne. Da klarer grønne druer seg best, men de forsøkte seg lenge på rødvin også, etter modell fra datidens allerede høyt verdsatte røde burgundere. Vin fra Champagne hadde en tendens til å ha litt bobler i seg, så champagnefolka forsøkte faktisk å bli kvitt boblene for å gjøre den mer lik andre viner. Den ikke helt ukjente munken Dom Perignon jobbet lenge med dette, selv om han fortsatt er mest kjent for det motsatte. Kroningen av de franske kongene i katedralen i Reims med festivitas og champagne gjorde etterhvert at vin med bobler ble et godt levebrød i Champagne. Det er det fortsatt, men heldigvis finnes det også noen som gir oss litt av disse opprinnelige vinene i moderne utgaver. Både klimaet for (bokstavelig talt) og kvaliteten på rød og hvit champagne er bedre enn noensinne.

HVITVIN FRA CHAMPAGNE

Det lages ikke mye stille hvitvin i Champagne. Bare noen hundre flasker her og der. Ofte drikker produsenten det selv med venner og familie eller selger det til noen utvalgte restauranter. Når de lager hvitvin (eller annen stille vin) for salg, tas dette av champagnekvoten. Alle produsenter kan plukke maksimalt 10 800 kg druer per hektar. Og hvis de bruker si 1 800 kg av disse til å lage en hvitvin, så er det bare 9 000 kg igjen til å lage champagne av. Derfor bør hvitvinen være god nok til å kunne selges for samme pris som champagnen de normalt lager, for at de ikke skal gå i

tap. Det er grunnen til at vanlig hvitvin kun lages i spesielt gode årganger. Hvit coteaux champenois lages enten på ren Chardonnay eller på en blanding av de tre berømte champagnedruene Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier.

RØDVIN FRA CHAMPAGNE

Det er området rundt landsbyen Bouzy som er mest kjent for sine røde «champagner». Disse rødvinene er laget på druen Pinot Noir fra landsbyens grand cru-vinmarker. Smaksmessig likner vinene på lette, røde burgundere, men er litt friskere, har lavere alkohol og et fint urtepreg. Det er ikke mange champagneprodusenter som lager rødvin for salg. Høye priser for champagne gjør det som regel mer lønnsomt å lage musserende vin av druene. Men dagens økte middeltemperaturer i området gir tilsvarende bedre modning av druene, noe som har fått flere til å ta opp tradisjonen med å lage rød coteaux champenois.

RATAFIA

Bak dette litt pussige navnet skjuler det seg visstnok både en referanse til den katolske kirkes «Rata Fiat» som forkynner et ekteskap gyldig, og at drikken i sin tid ble servert under signeringen av en fredsavtale. Selve produktet lages ved at druemosten tilsettes druebrennevin slik at gjæringen ikke kommer i gang og naturlig sødme beholdes i den endelige vinen. Sånn sett er produktet en sterkvin av samme type som eksempelvis Pineau des Charentes, men ratafia klassifiseres i EU like fullt som en likør. Dette har nok sin grunn i den opprinne-

lige ratafiaen fra Catalonia. Her ble drikken både krydret og søtet. Ratafia de Champagne er en lettere og mindre søt variant. Det vanligste er å lage Ratafia de Champagne av hvit druemost, men det finnes også røde utgaver. Likøren ligger minst ett år på fat og kan lagres i flere år om man vil. Den holder rundt 18 prosent alkohol.

ROSÉVIN FRA CHAMPAGNE

Det lages også god rosévin i Champagne, nærmere bestemt i Les Riceys som ligger i den sørlige regionen Côte des Bar, bare en snau times kjøring fra Chablis.

AOC rosé des Riceys lages ved bruk av saignée-metode. Det vil si at man «årelater» en gjærende rødvin for en viss mengde lys rødvin. Vinen siles av etter alt fra fire–fem timer til et par dager avhengig av hvor lys og smaksrik rosé man vil lage, og gjærer så videre til en tørr rosévin. Det er bare deler av vinen (10–40 prosent) som siles av på denne måten. Den resterende mosten gjærer ferdig til en rødvin som senere brukes til å lage rosé champagne (altså med bobler), hvor hvitvin iblandes litt rødvin for å gi roséfargen. Druene som brukes, er som regel Pinot Noir.

Saignée er en gammel metode for å lage rosévin. Resultatet blir en mer smaksrik rosévin, dypere i farge enn de fleste andre roséviner. Den er mer som en lett rødvin, som en svært lett pinot noir eller nebbiolo, med innslag av steinsopp, skinke, tobakk og urter. Det er en rosévin som tåler flere års lagring.

Visste du at Champagne har mer å by på enn musserende vin? I mai inntas polhyllene av rødvin, hvitvin, rosévin og likør fra verdens mest kjente bobledistrikt. Den soppformede champagnekorken brukes ikke på vinene uten bobler. Dem trenger du en korketrekker for å åpne.





CHAMPAGNE (MED BOBLER)

Champagne smaker best kald. Og det er kaldt i Champagne, i hvert fall i vinsammenheng. Det er bare så vidt druene blir modne, og da har det historisk vært en god idé å spesialisere seg på å lage frisk, musserende vin.

I tillegg til stille viner fra Champagne lanserer vi klassiske bobleviner basert på druen Pinot Noir.

BOUZY

Allerede for tusen år siden skilte man i Champagne mellom vins de la rivièrè, fra områdene rundt elva Marne – og vins de la montagne, fra åssidene mellom byene Reims og Epernay. En av landsbyene i Montagne de Reims bærer navnet Bouzy.

Det er druen Pinot Noir som regjerer i denne delen av Champagne, og Bouzy regnes som en av de beste landsbyene her, med sine sørvendte og skrånende vinmarker. Den har dermed også fått status som grand cru. Høy andel Pinot Noir gir viner med rik frukt, fyldig kropp og dyp smak.

CÔTE DES BAR

Dette området i regionen Aube ligger et par timers biltur sør for Reims, og den nærmeste store byen er Troyes. Her er du faktisk nærmere Chablis enn kjerneområdene i Champagne – og jordsmonnet er den samme kalken som i Chablis.

Det er derimot ikke Chardonnay, men Pinot Noir som er den viktigste druen her. Det er kanskje ikke så rart, siden det er varmere og tørrere i Côte des Bar enn lenger nord i Champagne. Vinmarkene ligger mer spredt her, med skog, åser og elver imellom.

Tradisjonelt var dette et område hvor de store champagnehusene i nord hentet Pinot Noir fra lokale druedyrkere, men de siste tiårene har flere begynt å lage vin selv.

Vinene kan bli litt «rikere» og mindre sylrlige enn lenger nord, men det finnes mange produsenter og mange ulike stiler. I Côte des Bar er det mer vanlig å lage champagne med tydelig adresse: én enkelt druedyrker, én enkelt årgang, én enkelt vinmark. Noen lager også endrueviner.

HVIT VIN AV RØDE DRUER

Siden fargen til blå druer sitter i skallet, og druekjøttet nesten alltid er fargeløst, kan både grønne og blå druer brukes til hvit musserende vin. Blanc de blancs (hvit av hvite) er hvitvin av bare grønne druer, som Chardonnay og Pinot Blanc – mens blanc de noirs (hvit av mørke) er hvitvin av bare blå druer, som Pinot Noir og Pinot Meunier.

En champagne laget av blå druer vil ofte ha et ørlite skjær av rosa eller oransje farge. En Pinot Noir-basert champagne kan være kraftigere og ha aroma av røde epler, røde bær, steinfrukt og med alderen toner av sopp – mens en Chardonnay-basert champagne ofte er slankere og minner om sitron, lime, grønne epler, kalk, sjø og hvite blomster.

TRENDER

Skjer det noe nytt i Champagne?

- ▶ Mindre familiebedrifter – «grower champagnes» eller RM, «Recoltant Manipulant» – utfordrer de store husene. Der far og bestefar solgte druer til de store husene, har en ny generasjon begynt å lage champagne av egne druer, med vekt på terroir, særpreg, lavt sukkernivå og økologisk dyrking.
- ▶ Økologisk og biodynamisk dyrking får større oppmerksomhet, ikke bare hos de mindre produsentene, men også hos flere av de store. En av de største merkevarene er nå Champagnes største eier av biodynamiske vinmarker. Produsenten har 230 hektar vinmark, hvorav 115 er sertifisert økologisk og drives biodynamisk – men de vil ikke skrive det på flaskene.
- ▶ Pinot Meunier tas mer på alvor. Det lages flere gode champagner med høy andel Meunier, den røde druen fra Marne-dalen som er mest kjent som «arbeidshesten» i Champagne. Den omtales som fruktig og umiddelbar, men kan gi viner med god kompleksitet og lagringsdyktighet når den behandles riktig.
- ▶ «Solera»-metoden blir mer utbredt. Prinsippet kalles også «reserve perpetuelle» (evighetsreserve) og er ganske enkelt: En eller flere store tanker/fat inneholder en blanding av vin fra ulike årganger. Hver gang vin tappes ut av tanken for å tilsettes gjær og sukker og bli til champagne, fylles tanken med ny vin fra årets avling. På denne måten vil tanken alltid inneholde både ny og eldre vin og alltid en liten porsjon av den opprinnelige vinen som var i tanken da «soleraen» ble startet. Champagneprodusentene sier at «den gamle vinen oppdrar den unge vinen», og med det mener de nok at vinen blir mer kompleks når man blander ung og gammel på denne måten.
- ▶ Rosé champagne kan være skikkelig komplekst og godt – særlig med «saignée»-metoden. Det er tillatt å blande hvit og rød vin for å lage rosé i Champagne, men de beste rosévinene lages gjerne ved at mosten får ligge sammen med drueskallene i en kort periode.
- ▶ Klimaendringer og global oppvarming merkes også i Champagne, men tas med knusende ro. Siden Champagne ligger så langt nord, er de fornøyd med at temperaturen øker litt og gir flere år med stabilt modne druer. Mer ekstremvær, med påfølgende vårfrost, hagl og meldugg, kan vise seg å bli en ulempe ved klimaendringene. Stabilt varmere vær har også ført til at flere produsenter åpner for å ta i bruk de tillatte, men lite brukte og «ukjente» champagnedruene i større grad. Hvis varmt vær fører til lavere syre i de kjente druene, kan det være godt å ha noe Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane eller Petit Meslier å spille på. Særlig sistnevnte er kjent for sin evne til å beholde syrligheten også i varme år.



CHAMPAGNE PASSER TIL ALT

Hvis du er i tvil om hvilken vin du skal servere til maten, kan du mest sannsynlig velge champagne.

FOTO: GETTYIMAGES

At champagne passer til å spyle ut fra en seierspall eller servere som aperitiff ved spesielle anledninger, er viden kjent. Luksusdrikkens gastronomiske kvaliteter er ikke like berømte, men det er faktisk vanskelig å finne retter som ikke smaker godt sammen med champagne.

BOBLER!

Boblene i champagne gir en tekstur i vinen som kan sammenliknes med konsistens i mat. Der du synes det ville vært godt med noe sprøtt i retten, er det sannsynligvis godt med bobler i glasset. Til supper er det supert å få en kontrast til matretten i form av friskhet og bobler. Til kaviar eller rogn er boblene en fin forlengelse av munnfølelsen maten gir. Dessuten har boblene en rensende effekt som klargjør munnen for nye smaker.

DYBDE

Smaken i champagne er så ettertraktet fordi den er kraftig på en delikat måte. Det vil si at vinen kan takle både smaksintens mat og mer subtile smaker. Østers og blanc de blancs champagne er for eksempel en etablert kulinarisk wow-kombinasjon, men samtidig kan champagne også være fantastisk til krabbelaget. Til slik umamirisk mat kan en blanc de noirs eller en vin med litt utvikling komme til sin rett. Det samme rådet kan gis til retter der sopp spiller en hovedrolle.

MATTIPS FRA CHAMPAGNE

Blanc de noirs-champagnen til viltmiddagen er et innsidetips fra champagnébøndene. Selv om de er vant til kanin, fasan og vaktel, er det lett å overføre tipset til reinsdyr, hjort eller elg. Lily Bollinger, det berømte og beryktede ikonet som gjorde suksess i regionen på 1950- og 1960-tallet, hadde en favorittkombinasjon det er verdt å teste ut: rosé champagne til Beef Wellington. Vil du forenkle, vil helt sikkert en roastbiff gjøre mye av den samme nytten.



Tacolov, det er fredag!

Mellom vinkasser og jekketraller på Polet på Re oser det av fredagsfølelse. De som jobber her, gjør seg klare til å smake viner til taco og pizza. Og de gjør det for deg.

TEKST ANNE ENGGRAV FOTO ERIK THALLAUG

Annette Øhrn har alt under kontroll på kjøkkenet. Dette har hun gjort før. Som utdannet kokk og med lang fartstid i Polet er hun vant til å organisere smakinger for kollegaene sine. Lukten av tacokrydder og stekt pizza siver ut mellom polhyllene og lokker fram vitser og god stemning blant både kunder og ekspeditører.

FREDAG HELE ÅRET

– I dag skal vi ha «smakesmie», forklarer Annette. – Det er et opplegg for kompetansebygging, der alle vinmonopolbutikker holder samme smaking, med de samme drikkene og den samme menyen. Denne gangen er det drikke til pizza og taco som står på programmet. – Først tenkte jeg at det var litt kjedelig mat, men det er jo dette som er fredag i Norge. Bursdag har vi jo bare én gang i året, men fredagene er det 52 av, smiler hun og setter de andre i sving med å dekke bordet.

DET STORE SPØRSMÅLET

«Hva skal vi drikke til maten?» er det spørsmålet de ansatte på Polet får aller oftest. For å kunne gi gode svar er det viktig å ha erfart hvordan drikkene smaker sammen med ulik mat. Annette på Re er bare én av nesten 2 000 polekspeditører som tar denne jobben alvorlig. I vårens smakesmie har alle sammen prøvd ut vin til taco og pizza for å kunne gi deg den beste anbefalingen til fredagskosen.

ET GODT FAGLIG MILJØ

Polet på Re er en butikk med engasjerte ansatte og mye



ANNETTE ØHRN (46)
Utdannet kokk med 13 års
fartstid i Polet

De første tre årene
på Nøtterøy og de
siste ti på Re

Fast kokk på
Vinmonopolets interne
kurs om mat og drikke

humør. Mange av dem har jobbet sammen siden butikken ble åpnet for 10 år siden. – Vi holder så mange mat- og drikkesmakinger vi kan, sier Annette. – Og vi gleder oss til hver eneste smaking. Det er så moro! Deltidsekspeditørene våre kommer til og med på smaking etter å ha jobbet hele dagen andre steder. Vi er en toppengasjert gjeng som møtes på fritiden og også har mat- og drikkesmakinger hjemme hos hverandre. Da tar vi med mennene våre. Hvis ikke blir de sure, ler hun.

HVORDAN SMAKER DET

Diskusjonen på lageret i Re går livlig for seg under smakingen. Det faglige nivået er høyt, latteren sitter løst, og spytebakkene fylles opp. Annette er kveldens «smakesmed». Det vil si at det er hun som har ansvaret for kveldens smaking, og som er ordstyreren. – Hvordan endrer vinen seg med maten? Husk at det er det vi skal forklare kundene våre, formaner hun.

BÅDE EKSPEDITØR OG KOKK

I tillegg til å være ekspeditør og smakesmed på Re, er Annette ofte på Vinmonopolets kjedekontor i Oslo som kokk til interne kurs. – Opplæringen i Vinmonopolet er grundig, sier Annette, alle må gjennom et grunnprogram der mat og drikke spiller en viktig rolle. Men kunnskapen er ferskvare, og jeg er glad for at det legges opp til jevnlig smakinger rundt om i butikkene.

Les mer om erfaringene fra vårens smakesmie på de neste sidene.



Pizza og taco er det de aller fleste nordmenn spiser til middag på fredager. Annette Øhrn er en av 2 000 polansatte som har smakt seg gjennom et utvalg viner for å kunne gi gode anbefalinger om drikke til fredagskosen.



Annettes beste tips

På fredag vil vi ha det lettvent, men godt. Annette har et par lure tips til hvordan du enkelt kan oppgradere ferdigmaten til å få et litt mer hjemmelaget preg.

TIL TACO

Lettsyltet rødløk

Kutt en hel rødløk i skiver, og skyll den raskt i kaldt vann. Ha på saften av en halv sitron og 1 ss rapsolje. Smak til med salt, pepper og litt sukker. La blandingen stå en times tid på benken eller til resten av maten er ferdig.

Salsa

4 tomater (eller 16 cherrytomater) i terninger
1/2 gul og/eller rød løk i biter
chili (så mye du tør)
1/2-1 potte koriander grovhakket
2 ss olivenolje
salt og pepper

Bland alt sammen i en bolle.

TIL PIZZA

Å lage din egen pizzadeig er ganske enkelt, men hvis du vil ha en snarvei, finner du den på rull i kjøledisken i butikken. Du kan toppe med det du liker best.

Kaldhevet pizzabunn

ca. 400 g hvetemel
1 pk tørrgjær til pizza
1 dl lunken vann
3 dl olivenolje
litt salt
tørket basilikum

Kvelden før: Løs opp gjæren i vannet, og ha i de andre ingrediensene. Elte til alt er godt blandet. Deigen kan godt være litt klissete. Sett deigen i kjøleskapet over natta.

Når du skal lage pizzaen: Trykk deigen ut på et bakepapir. Bunnen skal være ca. 1/2 cm tykk. Ha på topping, og stek på 275 °C i 6-7 minutter.

Pizzasaus

Ha en boks hakket tomat med basilikum i en gryte med 2-3 fedd hakket hvitløk og litt chili. Kok i en time. Sausen kan lages ferdig på forhånd.

Pizzadressing

Bland et beger crème fraîche (eller rømme) sammen med 3 pressede hvitløksfedd (eller så mye du vil) og finhakkede blader fra en halv potte koriander (eller en annen grønn urt du liker). Skvis en båt sitron over og smak til med salt og pepper. Bruk dressingen oppå den ferdigstekte pizzaen.



Drikketips til fredagsmaten

De fleste ønsker at vinen de velger på fredagskvelden til tacoen eller pizzaen, ikke skal kreve noe av dem. Dette er ikke tiden for detaljer og nyanser. Drikken skal være lettdrikkelig og ukomplisert, og du skal kunne senke skuldrene og legge beina på bordet. Bruk tipsene fra smakesmia kombinert med drikkevelgeren på nettsiden vår (se side 16) for å finne akkurat din vin.

DRIKKE TIL TACO

Hvitvin

Med mange ferske grønnsaker og ganske salt krydderblanding er hvitvin er godt valg til tacoen. Det vil ikke dekke over smaken av salaten, men bidra med en god friskhet. En hvitvin av typen saftig og frisk har en del frukt i tillegg til friskhet som ifølge smakerne på Re ikke lager noe krøll med maten. Hvitviner i stilen fet og floral er aromatiske og fungerer som en ekstra urt på salaten. For en rik og raus kombinasjon kan viner fra stilen fat og frukt være et godt valg.

Rødvin

En leskende rødvin har en del av de samme egenskapene som hvitvin. Velg gjerne en uten for mye snerp og med god friskhet. Vinstilen frisk og fruktig gjør seg godt.

Alkoholritt

Friskheten og fruktigheten i en eplemost er matvennlig, og til tacokrydder og grønnsaker er det spesielt godt. Re-gjengen foreslår også et godt ingefærøl eller en limonade til.

Øl og sider

Et klassisk valg til taco er en lys og leskende pils. Et annet alternativ kan være et mer fruktig øl, som en pale ale eller amber ale. En fruktig og frisk sider fra Norge blir en fin kontrast til kryddertonene. Velg en med sødme hvis du liker det.

DRIKKE TIL PIZZA

Rødvin

Smaken av pizza demper smaken av frukt i vinen. Vi har erfart at det er lettest å få rødvin til å passe. Det sikreste er å gå for vinstiler som ikke har for mye av verken det ene eller det andre. En frisk og fruktig rødvin er en leskende kombinasjon, men er du mer glad i det bløte og runde, velger du fyldig og saftig.

Hvitvin

Det kan være veldig godt med hvitvin til pizza, men styr unna de slankeste og friskeste vinene. En klassisk norsk fredagspizza stripper vinen for frukt og får den til å virke syrligere og strammere. Siden saftig og frisk vin har tydeligere frukt, er det et godt valg. Hvis du vil framheve smaken av osten og brødet på pizzaen, er det godt med en vin fra fat og frukt-kategorien.

Øl og sider

Øl kan smake godt til pizza. Et litt mørkere maltpreg gjør seg fint, hvis du liker det. En brown ale eller bayer kan være et godt valg. Er du derimot glad i lyse og lette øl, kan en hveteøl som wit gi gode opplevelser. Et annet spennende valg er en sider fra Bretagne med litt gjæringsaromaer.

Alkoholritt

Cola og pizza er en evig klassiker, men hvorfor ikke prøve en håndverkskola fra polhyllene neste gang? For den som vil ha et friskere og fruktigere alternativ, kan eplemost med bobler fungere godt.

CHIPS OG SJOKOLADE

Ingen fredag uten litt godis. Derfor dukket det opp både potetgull og sjokolade etter middagen på Re. Oppgaven var ikke å finne en perfekt match med godteriet, men å se hva som skjer med pizzavinen til det salte og søte snopet. Etter litt diskusjoner ble det nesten enighet om

at rødvin til potetgull faktisk er ganske godt. Til sjokolade er det dessverre ikke like lett. Den veldig søte melkesjokoladen setter vin i et dårlig lys. Anbefalingen fra bakrommet på Polet er klar: Sett vinen på vent til sjokoladen er spist opp. Du kan jo prøve selv neste gang.



1



2



3

SMAKINGER I BUTIKK

Alle vinmonopolbutikkene skal gjennomføre elleve obligatoriske smakinger i løpet av året:

- «Smakesmia» vår og høst. Samme meny og samme drikke smakes av alle butikksansatte landet rundt.
- Selvvalgte temaprøvinger, tre ganger
- Smaking av nye produkter før lansering, seks ganger i året

1 Trine Dalen (til venstre), butikksjef Ann Marie Gulbrandsen og Annette Øhrn på Vinmonopolet. Re har lang erfaring i å teste ulike viner til mat.

2 På alle vinmonopol i landet er det beste drikkefølget til gullrekka og helgefølelsen grundig diskutert.

3 Våre smakere konkluderte med at melkesjokolade var best uten vin. God helg!

Vin med stil

Vinmonopolet har 9 000 rødvin og nesten 6 000 hvitvin i vareutvalget. Det er et stort og vanvittig bra utvalg av vin. Nå har vi presset disse 15 000 vinene inn i ti stiler, som frisk og fruktig og kydret og sødmefull, som er å finne på vinmonopolet.no under Drikkevelgeren. Det er en forenkling av dette mangfoldet, men målet er faktisk at bredden og kvalitetene i utvalget skal bli lettere tilgjengelige og bedre kjent for enda flere av kundene våre.

TEKST: TOM TYRIHJELL

HVORFOR FEM STILER?

Vi har landet på fem stiler for rødvin og fem for hvitvin. Det kunne ha vært både færre og flere, men det er et poeng å gi nok meningsfulle kategorier og heller ikke så mange at valget blir vanskelig igjen. Vi har også satt som krav at vinene ikke skal tildeles stil manuelt. Til det er det altfor mange viner, men det har også vært en utfordring å definere stilene tydelig nok ut fra fylde, friskhet, garvestoffer, sødme og informasjon om druetyper, områder, alkohol og årgang.

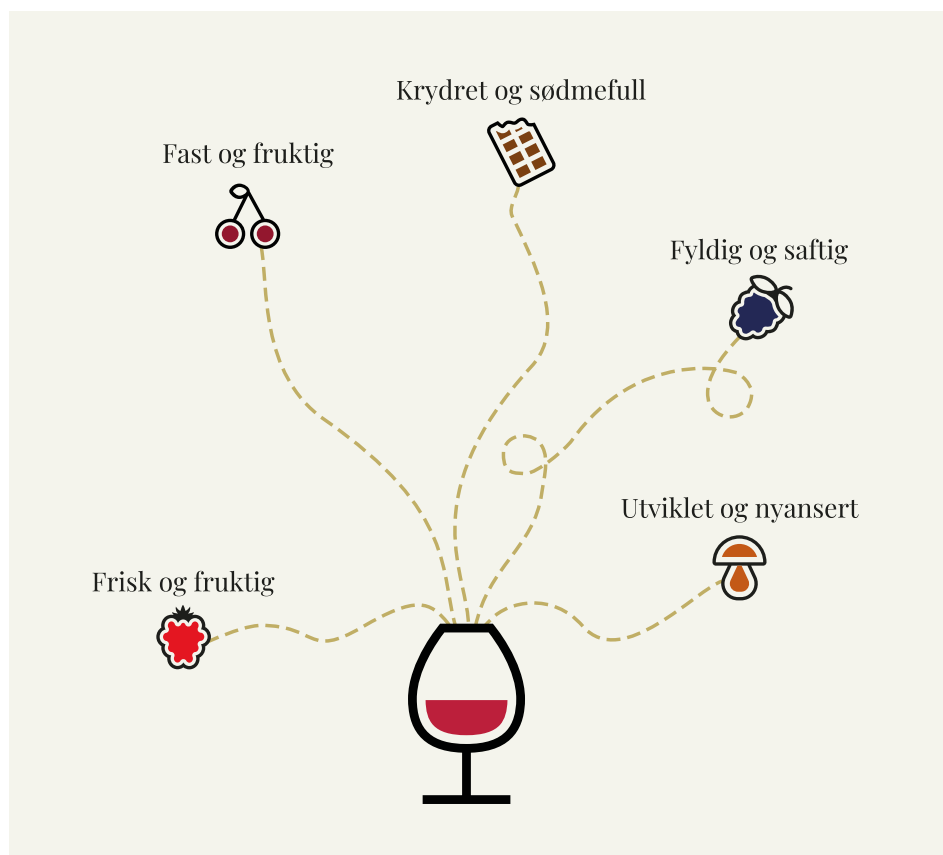
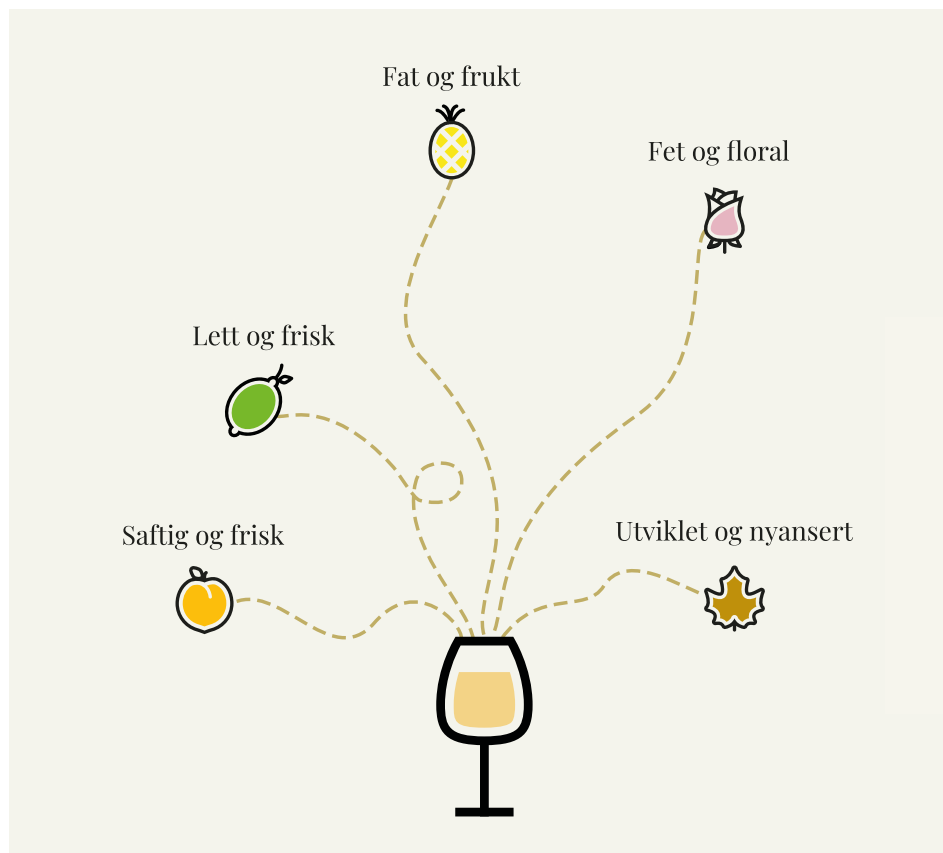
HJELP OSS Å GJØRE STILENE BEDRE

De stilene vi har endt opp med, tror og håper vi dekker noen vesentlige og meningsfulle forskjeller i aroma og smak mellom ulike viner. Noen viner er fyldige, andre lette. Noen har mye syre, andre mye garvestoffer osv. Vi tenker dette er egenskaper som gjør at vi opplever viner som like, og det er ikke så ulikt slik vi tenker i Vinmonopolet når vi starter innsirklingen for å finne riktig vin til kunden.











Vi er klar over at dette ikke er en perfekt inndeling, men vi har tro på at den er til stor hjelp for mange, og vi skal utvikle dette videre med de tilbakemeldingene vi får.

SYMBOLER OG FARGER





Alle stilene har en egen farge og et symbol. De lette og friske hvitvinene har for eksempel fått symbolet lime og en lys grønn farge, mens de mer modne i saftig og frisk har fått symbolet aprikos og fargen oransje. Her er de ulike stilene med en kort forklaring.



HVITVIN

NAVN	SYMBOL	FARGE	AROMAER	DRUER/VIN	KJENNETEGN
Lett og frisk			Sitrus, urter, grønt eple, laurbærblad, physalis	Petit Chablis, Vinho Verde, Riesling Kabinett, Aligoté, Sylvaner, muscadet, Chardonnay	Fra kjølig klima. Høy friskhet, middels med fylde og alkohol.
Saftig og frisk			Aprikos, fersken, moden sitron, pasjonsfrukt	Riesling Ortswein/Lage, Chenin Blanc, Soave, Albarino, Marsanne, Grüner Veltliner, Treixadura, Rousanne	Fra områder med god modning og god friskhet. Fruktdrevne og med spenst/syre.
Fet og floral			Blomst og papaya, krydder, rose, drue, hvit te	Gewurztraminer, Torrontés, Muscat/Muskatell, Viognier, Sauvignon Blanc, Pinot Gris	De fleste viner på aromatiske druer, høy aromaintensitet. Tydelig aromatisk, blomst, parfyme.
Fat og frukt			Gult eple, gul plomme, ananas, sevje, nøtter, sjampinjong, spon, mais, urt, røyk, ost	Chardonnay, Pinot Blanc, Viura, Burgunder, Semillon, tørr Bordeaux, Godello, Grenache Blanc	Druer som er moderat aromatiske, og vinen er som regel preget vel så mye av framstillingen (fat, bunnfall). God fylde, kremet munnfølelse, men også innslag av sevje og fatkrydder.
Utviklet og nyansert			Løv, sopp, tørket frukt, honning	Vin som er 8-10 år eller eldre, og vin som oransjevin og florvin	All vin som viser tydelig utvikling og preg av lagringsaromaer. Også viner som viser dette tidligere på grunn av særskilt vinifikasjon.

RØDVIN

NAVN	SYMBOL	FARGE	AROMAER	DRUER/VIN	KJENNETEGN
Frisk og fruktig			Bringebær, tyttebær, kirsebær, morell, urt, lyng.	Pinot Noir, Barbera, Zweigelt, Mencía, "vanlig" valpolicella.	Fra kjølig klima, høy friskhet, moderat med fylde og tannin.
Fast og fruktig			Morell, solbær, blåbær, paprika, sevje, blyant, jord.	Cabernet Sauvignon/Franc, Gamay, Dolcetto, Vespolina, Sangiovese.	Fra kjølig klima, moderat til god fylde, moderat med alkohol, merkbar tannin, god fasthet, fat eller liknende.
Fyldig og saftig			Blåplomme, fiol, bjørnebær, lyng, oliven, blekk, lakris	Syrah fra kjølig klima, Blaufränkisch, Nero d'Avola, Grenache, Tempranillo, Malbec.	Fruktdrevne viner fra svalt til varmere klima. God fylde og alkohol på rundt 13,5.
Krydret og sødmefull			Sviske, tørket fiken, rosin, krydder, lær, sjokolade.	Shiraz, Zinfandel, Rioja Reserva, Priorat, Amarone/Ripasso, Puglia, Mendoza, Priorat, Ribera del Duero.	Fra varmt klima. Høy på fylde og alkohol. Fatpreget eller oksidativ eller laget på helt eller delvis tørkede druer.
Utviklet og nyansert			Te, skinke, sopp, jord, tre, kjøttkraft, marmelade.	Utviklet vin (spesielt fra klassiske områder eller med liknende kvaliteter) og vin på Nebbiolo, Baga, Aglianico, Nerello (de «gamle unge»).	Vin med tydelig, nyansert tertierpreg og god struktur i form av tannin og/eller syre.

Italienske forbindelser

Tone Veseth Furuholmen sitter med utsikt over bølgende åser fulle av vinranker i Piemonte. Riktignok er utsikten et fotografi som dekker hele den ene veggen i møterommet på det nye kjedekontoret til Vinmonopolet i Bjørvika, men det er lov å drømme seg litt vekk, og Italia er et naturlig sted å drømme om for produsentjefen.

TEKST JOHN RØRDAM FOTO RONNY BOYSEN

– Ja, det føles litt hjemme, sier Tone.
– Det begynte vel egentlig da jeg flyttet til Italia rett etter videregående. Det var noe jeg hadde planlagt i lang tid, og jeg skulle egentlig ta et språkkurs i tre måneder, men det ble fem år. Det er jo litt slik at du aldri føler at du har lært nok, så jeg endte opp med å ta talk- og translatørstudier. Da bodde jeg i Perugia som er en studentby i Umbria.

Det var da interessen for vin også begynte litt, men Tone må innrømme at i starten var kanskje ikke kvalitet det viktigste. Det ble mye bordvin i studenttiden, men da budsjettet ble bedre, begynte hun å oppdage lokale viner og skjønte at hun måtte utvide horisonten.

– Jeg angret litt på at jeg ikke var mer rundt på vingårder og gikk litt mer i dybden, men jeg var ung og student, så prioriteringene var annerledes. Da jeg begynte å jobbe, var det med mote, for det italienske eksportrådet, men også der handlet det mye om mat- og drikkekultur. Vi snakker tross alt om Italia, og jeg skjønte ganske fort at mat og vin var min verden. Det er så mye entusiasme, tradisjoner, kultur og historie som ligger i produktene. Alt er koblet til spennende trender med mat og drikke.

EN GANG ITALIA, ALLTID ITALIA

Tone gikk derfor videre til jobb hos en norsk vinimportør. Etter hvert ble hun daglig leder, og arbeidet fjernet seg litt fra produktene og handlet mer om administrasjon. Hun savnet produktene. Da muligheten for jobb som

TONE VESETH FURUHOLMEN (39)

Bosted: Ullevål, Oslo
Sivilstatus: Gift, 2 sønner
Utdanning: Bachelor i simultan- og konsekutivtolkning og oversettelse italiensk og engelsk fra Scuola Superiore Europea per Interpreti e Traduttori, Perugia, Italia. Master of Management (økonomi, strategisk markedsføring og prosjektledelse) fra BI Oslo. Sommelier, Diploma, Master of Wine student.
Karriere: Trade Analyst i Den Italienske Stats Eksportråd, Oslo. Portfolio Manager, Vinordia i Vingruppen. Managing Director Symposium Wines i Vingruppen. Senior Produsentjef, Vinmonopolet.

produsentjef i Vinmonopolet dukket opp, var valget ganske enkelt. I dag er Tone én av fire produsentjefer som deler verden mellom seg, og hun har, ikke overraskende, ansvaret for Italia, Spania og Portugal.

– Det skjer egentlig mye spennende i hele vinverdenen akkurat nå, men jeg liker den latinske stilen, så jeg har noen land som passer meg ganske godt.

Tone har også tatt en diploma fra WSET (Wine & Spirit Education), noe som er en forutsetning for å søke på vinverdens mest prestisjefylte og krevende utdanning.

– Det var aldri en plan jeg hadde, jeg hadde tatt diploma og var egentlig fornøyd med det, men så ble jeg spurt om å ta Master of Wine-studiet. Jeg måtte tenke litt, men jeg klarte

ikke å si nei. Det er jeg glad for nå selv om det er langt igjen. Jeg har akkurat gjort unna det første året. Systemet er at du må gjennom en screening for å komme inn, så er det eksamen etter det første året. Det er et nåløye der halvparten forsvinner, men jeg overlevde. Så nå er det en uke med eksamen i sommer. Det blir tøft, den eksamenen er så vanskelig at det er vanlig å måtte ta den flere ganger.

TALENT ELLER HARDT ARBEID?

– Jeg har hørt at talent uansett hva du gjør, bare er ti prosent, resten er beinhard jobbing. Du må være veldig strukturert og fokusert. Det er jo et enormt felt, og sannsynligvis kan du bruke et helt liv bare på Burgund uten å være utlært. Du må smake mye og jobbe deg opp en stor referansebase. Det er faktisk overraskende hvor sliten du blir av å blindsmake, det er først og fremst skikkelig hjernetrim. Smaking er en veldig spesiell disiplin som handler om å knytte sammen deler av informasjon som vinen røper. Det er avgjørende at du har teorien på plass for å klare de praktiske prøvene.

– *Hvordan er denne kunnskapen nyttig i hverdagen, la oss si hvis du skal finne vin som passer til bestemt mat?*

– Jeg bryr meg ikke så mye om de perfekte kombinasjonene lenger, men er mer opptatt av å drikke vin jeg synes er spennende. Men det er alltid jeg som får vinlisten i fanget og må velge hvis jeg er ute med venner. Da tenker alle at de er helt trygge på at jeg skal velge noe

Tone Veseth Furuholmen er en av fire produktsjefer i Vinmonopolet. I tillegg til jobben med å sikre et topp vareutvalg for alle våre kundegrupper, studerer hun til Master of Wine.



«En stor del av jobben vår handler om å forstå de ulike kundesegmentene og hva de vil ha. Vi jobber etter to akser, den eksisterende og den forventede etterspørselen.»

som er fantastisk, men slik er det jo ikke. Selv velger jeg nesten alltid noe jeg ikke har smakt før, og da blir det både «hit and miss». Jeg liker å ta sjanser, enten på noe jeg har hatt lyst til å smake lenge, eller noe som bare virker som et spennende valg der og da. Det er en del av gamet å tillate seg å bomme, og det er jo gøy.

KUNDENE STÅR I SENTRUM

– Hvem er det egentlig som avgjør hva som havner i hyllene på Vinmonopolet?

– En stor del av jobben vår handler om å forstå de ulike kundesegmentene og hva de vil ha. Vi jobber etter to akser, den eksisterende og den forventede etterspørselen. Det å ha innsikt i hva kundene etterspør, ligger i ryggmargen, og vi bruker kunnskapen vår til ikke bare å velge produktene vi vet kundene vil ha, men også det de selv kanskje ikke vet at de vil ha ennå. Vi må alltid ligge i forkant og følger nøye med på trendene rundt om i verden. Det som skjer i New York og London, er som regel veldig relevant for oss. Trendene i disse storbyene kommer ofte hit på et senere tidspunkt. Vi parrer det med kunnskap og en blanding av historikk og stiler som vi vet nordmenn liker. Akkurat nå er trenden lyst og lett, også innen rødvin, men det er også en ganske kompleks trend. For hva er det egentlig? En vin basert på Nebbiolo-druen ser lys ut, men kan ikke akkurat karakteriseres som «lett» på smak.

Det var et klokt menneske som sa: «Du kan ikke bare gi folk det de vil ha, de fortjener mye bedre.» Er det ikke slik at utvalg styrt av markedsanalyser vil bli kjedeligere?

– Når vi jobber med analyser av markedet, får vi avdekket hva folk vil ha, men jeg er helt enig i at vi må tilføre noe mer. Det er definitivt ikke bare et regnestykke, og hvis du skal være produktsjef hos oss, må du ha en stor kompetanse på vin. Vi har en krevende rolle og skal dekke behovet til både de som kan alt om vin, og de som kan litt. Det er viktig at vi tørr å være tidlig ute.

Tone kan forteller at prosessen for å få et nytt produkt inn i hylla handler om godt

innarbeidede rutiner og langsiktig arbeid.

– En stor del av arbeidsdagen vår handler om å smake viner, fra importører, på messer, studieturer eller hos produsenter. Etter hvert utkrystalliserer det seg produkter som er interessante for det norske markedet. Da lager vi spesifikasjoner, eller produktbeskrivelser om du vil, som blir sendt ut til importørene. Vurderingen og smakingen av vareprøvene overlater vi til vårt sensoriske smakspanel, og vi tar ikke lenger del i vurderingen. Under denne smakingen blir produktene rangert etter spesifikasjonen, og etter det kommer de administrative innkjøperne våre på banen. Hvilke produkter som skal kjøpe, bestemmes etter kriterier som handler om kvalitet, tilgjengelighet og pris. Alle leddene operer uavhengig av hverandre. Dette systemet sikrer også likebehandling, og det er unikt at en liten produsent har like stor sjanse til å få produktene sine inn i hyllene våre som en stor med økonomiske muskler. I andre markeder er det kanskje mulig å «kjøpe» seg plass i utvalget. Det gjør det norske markedet litt annerledes og kanskje litt mer spennende.

At kvalitet vinner over markedskrefter, høres ut som en klar fordel. Hvordan ser trendene ut for sommeren? Vil vi fortsatt drikke lyse og lette viner?

– Lyst og lett er en stor paraply, men trenden fortsetter. Og rosévin! Det er ikke bare i Norge salget vokser, det skjer over hele verden. Det er en kategori som vi har lagt vår elsk på. Det er litt morsomt at vi kan se på salgskurvene når det er fine soldager, og selv om det er om sommeren salget eksploderer, er det interessant at nordmenn i økende grad drikker rosévin på andre årstider også. Musserende er også noe som vokser, og alt henger kanskje sammen med lyst og lett som en hovedtrend. Lyst og lett er tillegg relatert til en økende oppmerksomhet om på helse og kosthold. Det er de lyse rosévinene som er mest populære, mens det for noen år siden var de litt mørkere. Det blir spennende å se om, eller når, det snur, for det er slik med alle trender at pendelen før eller siden svinger.

VÅG Å VÆRE LITT VÅGAL

Har du kanskje noen tips til alle som ønsker å bli sin egen produktsjef?

– Vi har jo alle forskjellig fokus og kunnskapsnivå. Noen er opptatt av lagringsviner og synes det er spennende å følge utviklingen. Min kjeller består av veldig mye forskjellig og bærer preg av at jeg liker å prøve nye ting. Det er gøy å sammenlikne ulike viner og stilvariasjoner. Når jeg inviterer til middag, kjøper jeg aldri én vin til hovedretten. Jeg kjøper heller seks forskjellige, og det synes folk er kult. Det er spennende å smake dem mot hverandre, så sett gjerne fram flere glass til hver gjest. Jeg holder heller ikke lange forelesninger, men lar det være opp til gjestene hva de ønsker å vite. De fleste er ganske nysgjerrige, og det blir det spennende samtaler av. Det viktigste er å smake og få noen små aha-opplevelser underveis uansett kunnskapsnivå. Skaff deg litt grunnleggende teoretisk kunnskap slik at du har noen knagger, og bruk den til å leke og utforske. Det er mitt beste tips.

Det finnes kanskje eksempler der din uredde eksperimentering har hatt noen spesielt enestående resultater?

– Det er klart. Noen ganger skjer det magiske ting. Jeg får innimellom tanker om kombinasjoner av det litt smalere slaget. Som rakfisk av røye fra egen produksjon på lefse med rømme og gressløk, servert med en col fondo prosecco. En uventet kombinasjon som var en ubetinget suksess. Eller pinnekjøtt med italiensk oransjevin. Prøv disse hvis du liker å utfordre litt. Ta dristige valg med kunnskap om det klassiske som grunnmur. Det er min oppskrift. *Og hvis du bommer katastrofalt med nyskapende kombinasjoner?*

– Jeg kan ikke huske bommerter som har vært helt katastrofale, jeg gjør jo eksperimenteringen basert på kunnskap, og er det noe som ikke fungerer helt optimalt, er jo det noe å lære av, det også. Et råd er gå inn i det med en stor dose nysgjerrighet. Mitt forhold til vin er ikke bare jobb. Det er også en lidenskap.



Bli med på kurs og lær av ekspertane våre!

Sjå heile kurstilbodet vårt på vinmonopolet.no/vinkurs



VINMONOPOLET

FAGPRAT

med fagavdelingen



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

Hva er rosévin?

*Er det en lett rødvin eller en smaksrik
hvitvin med litt farge?*

Rosa har vært forbundet med noe feminint. Og da ble rosévin også en vin for kvinner. Men tiden endrer seg. Fram og tilbake. Da Statoil skulle lansere sin nye logo i 2009, ble det mildt sagt mye diskusjon, ikke bare fra Norges Husflidslag som mente de hadde rippet deres åttebladsrose. En rosa logo, og attpåtil stjerne eller blomst, som logo og symbol for vårt store sterke oljeselskap? Hallo! Men så kom kulturhistorikeren på banen og opplyste det norske folk om at rosa både kulturelt og historisk sett er en sterk og maskulin farge. Ja, man trenger ikke å gå til Asia eller tilbake i tid til europeiske adelsmenn. Se på sports- og finansavisene. Mange av de mest leste og renommerte er trykket på rosa papir. Finansfolka og ditto wannabees kjører nesten alle som én rosa skjorte til jobb-bunaden. Rosa er makt. Rosa er penger. Rosa er maskulint.

DET LETTE OG LYSE ØKER

Rosévin er en varetype i stor vekst med 26 prosent salgsøkning i 2018, kun slått av hvitvin i volum og sider i prosent. Noe har



TEKST:
TOM TYRIHJELL
leder Fagkommunikasjon

skjedd. Rosé er for mange den store vårvinen. Men dens popularitet er også en del av det store bildet som viser nordmenns økende preferanse for lyst og lett. Rødvin, sterkvin og brunt brennevin er på vei ned, mens hvitvin, musserende, sider og perlenedvin er på vei opp. Årsakene er antakelig høyere gjennomsnittstemperatur og en livsstil preget av trening, kosthold og helse, i rom med hvite vegger, lyse tregulv og en kjøkkenøy minimalistisk dandert med tyttebær og bjørnebær, kålrot og persille.

Det moderne, urbane livet fylt med apple-produkter og trådløse høytalere.

ROSÉ ER DEN NYE HVITVINEN

Rosé er ikke lenger en useriøs vin som drikkes når man egentlig bare trenger en tørsteslukker. Rosévin smaker godt, mye bedre enn før. Den generelle kvalitetsøkningen vi har sett i vinverdenen de siste tiårene, har også kommet rosévinene til gode. De er renere, friskere og fruktigere, og variasjon og utvalg er stort. Flere kvalitetsbevisste produsenter lager nå rosévin, og vintypen har begynt å dukke opp på gode restauranters vinkart. Rosé har på en måte gått fra å være en mellomting av rødvin og hvitvin til å bli den nye hvitvinen. For nå har hvitvinene gått i retning av det mer intense og aromatiske, med mer fylde og smak, litt smålubne, etter tid på berme (gjærrester) og en kort periode med skallkontakt. Rosé er derimot det delikate, det raffinerte. Den er selve den drikkbarheten som alle produsenter i dag ønsker å oppnå i sin vin – som gjør at du har du lyst på ett glass til.



Smaken av rosévin er ikke rosa

Rosévin er populært. Det er stadig flere som liker vinens delikate lyse rosa farge. Derfor selges vinene som regel på gjennomsiktige flasker. Det er også fargen som gir rosévinene dens egen identitet, et eller annet sted mellom rødvin og hvitvin. Når man skal finne drikke til mat og ikke vet hva som vil være det beste, er det lett å ty til rosévin.

Men hvordan smaker rosévin hvis man ikke ser den? Har vinen en egen identifiserbar smak som skiller den fra rødvin og hvitvin?

UGJENNOMSIKTIGE GLASS

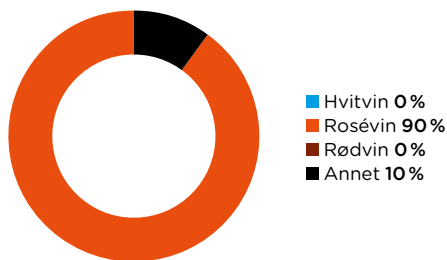
Vi testet dette på ti amatører, altså ikke profesjonelle vinsmakere. Først fikk de servert fem viner i gjennomsiktige glass som de ut fra utseende på vinen skulle krysse av for om de trodde var hvitvin, rosévin, rødvin eller noe annet. Så ble de samme fem vinene servert i en annen rekkefølge og i fargede glass. Denne gangen skulle de lukte og smake på vinen og så krysse av for hvilken vintype de mente var glasset. De fikk ikke oppgitt at det var de samme fem vinene. Vinene som ble servert, var en hvitvin, to ulike roséviner, en rødvin og en oransjevin.

SYNET BEDRAR IKKE

Ikke overraskende gikk det veldig greit for deltakerne å identifisere rosévinene ut fra farge. Begge rosévinene var typiske i fargen. Den ene var en blekrosa vin fra Provence. Ni av ti krysset av for rosévin for denne. Den andre en litt dypere oransjerosa vin fra Østerrike av typen schilcher. Også ni av ti satte denne på rosévin.

HVILKEN VINTYPE ER DETTE?

To roséviner servert i gjennomsiktige glass.

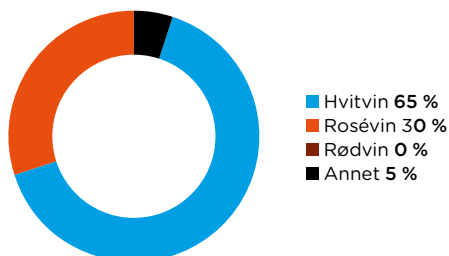


ROSÉVIN SMAKER HVITT

Da rosévinene ble smakt av fargede, ugjennomsiktige glass, slik at man ikke så fargen på vinen, var det mange som forvekslet hvitvin og rosévin. Hele 65 prosent mente at rosévinene var hvitvin.

HVILKEN VINTYPE ER DETTE?

To roséviner servert i ugjennomsiktige glass.



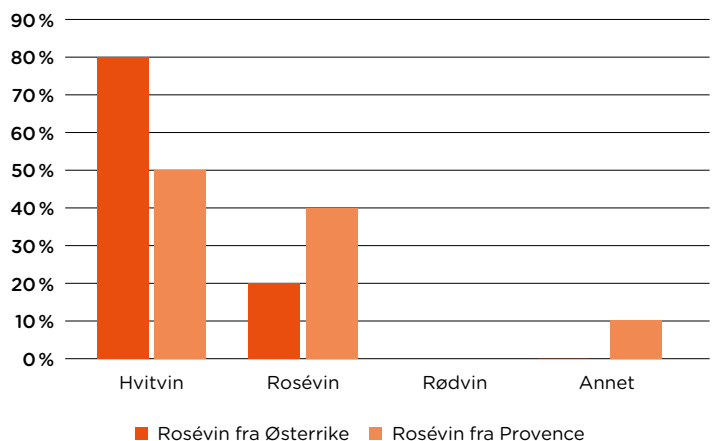
SMAKEN AV DET GRØNNE

Det er schilcheren fra Østerrike som flest tror er hvitvin. Denne rosévinen er kjent som «rosévinens sauvignon blanc». Den har aroma og smak som minner om solbærbusk, nesle, nyslått gress og andre «grønne» aromaer. Sauvignon Blanc er en veldig populær hvitvinsdrue, kjent blant annet fra Sancerre og New Zealand. Det er derfor ikke så overaskende at denne rosévinen vekker hvitvinsaromaer hos mange.

TYPISK FRANSK ROSÉ?

Det blir ikke mer rosé enn rosévin fra Provence, men flertallet syntes dette smakte som hvitvin. Femti prosent krysset av for det, mens 40 prosent krysset av for rosévin. Hvorfor smaker ikke verdens kanskje mest kjente og populære rosévin som rosévin? Jeg tror noe av svaret ligger i at disse vinene er ganske forsiktige på smak. De er laget for det lette, lyse livet og maten på den franske rivieraen. Mange hvitviner er blitt mer konsentrerte og smaksrike de siste tiårene, mens mange av rosévinene fortsatt mest er sjarmerende og ukompliserte.

HVA SLAGS VIN TROR DU DETTE ER?



VINENE SOM BLE SMAKT

- Rosévin fra Provence i Frankrike
- Rosévin fra Østerrike
- Hvitvin av druen Sauvignon Blanc fra New Zealand
- Rødvin fra Jura i Frankrike
- Oransjevin (hvitvin) fra Emilia-Romagna i Italia

Vinene ble servert i tilfeldig og ulik rekkefølge til alle ti deltakerne.

Oransjevin er en uoffisiell gruppe hvitviner laget på tilnærmet rødvinsmåten. Det vi si at druemosten ikke siles av like etter at druen er blitt knust. Mosten trekker da ut mye smak og aroma, og de får en farge som kan være fra intens okergul til en dyp oransjegyllen alt etter hvor lang tid denne prosessen løper.



Rosévin

Løkgul, lakserosa eller rapphønerød?

Rosévin lages som regel bare av blå druer. Siden fargen til blå druer sitter i skallet, og druekjøttet nesten alltid er fargeløst, er det viktig at skallet ikke får ligge sammen med druemosten like lenge som når man lager rødvin.

Blå druer knuses, og saften, skallene og steinene får trekke sammen en kort periode, 12 til 48 timer, ved lav temperatur. Slik trekkes bare litt av skallenes farge ut. Saften siles så fra, uten pressing, før mosten gjæres på samme måte som for en hvitvin.

Innenfor EU er det forbudt å produsere rosévin ved å blande rød og hvit vin. Unntaket er i prestisjeregionen Champagne, hvor rosévariantene av champagne lages nettopp på denne måten.

Noen klassiske rosévinstiler

ØSTERRIKE

SCHILCHER

Frisk rosé, veldig frisk, fra Steiermark. Smaker av røde bær, nesle, rabarbra, stikkelsbær og andre grønne, friske ting. Rosévinens svar på sauvignon blanc. Lages på druen Blauer Wildbacher.

Mat: makrell, salat, spekemat

FRANKRIKE

TAVEL

Et av få områder hvor det kun er lov å lage rosévin. Tavel ligger i Sør-Rhône, et stykke opp mellom Marseille og Montpellier. Det er ikke lov å lage rosé ved å blande rødvin og hvitvin i Frankrike, men man kan blande rødvin- og hvitvinsdruer og la dem gjære sammen. I Tavel-rosé er det lov å bruke ni ulike druetyper, som de røde druene Syrah, Grenache, Mourvedre og de grønne Bourboulenc og Picpoul. Grenache må utgjøre mellom 30 og 60 prosent av blandingen. Vinene har en lys rød farge og mye smak til rosé å være.

Mat: lys kjøtt, fisk, fingermat

VIN GRIS

Laget på blå druer, ofte Gamay, som presses umiddelbart. Her det altså ikke snakk om noen

kontakt mellom most og drueskall slik at farge kan suges ut. Dette blir en svært lys rosévin. Hvis det står «Gris de gris» på flasken, må vinen være laget av lyse druer med et rød- eller rosaskjær (som Grenache Gris og Grolleau Gris).

Mat: aperitiff, reker, snack

ROSÉ DES RICEYS

Denne rosévinen lages i Champagne, men er en stille vin, altså uten bobler. Vinen er både på farge og stilmessig mer som en lett rødvin. Den har noe mer snerp enn mye annen rosévin og smaker som en lett rød burgunder som har blitt lagret i noen år. Kritikere av denne typen rosé synes den er for lik rødvin, og at vinen bare er et bi-produkt av rødvinproduksjonen, ikke egentlig en rosévin. De som elsker denne uvanlige rosévinen, verdsetter den derimot nettopp for at den har mer farge og smak enn annen rosévin.

Mat: spekemat, soppretter, and

TYSKLAND

WEISSHERBST

95 prosent av en blå drue, ofte Spätburgunder (Pinot Noir). Druetype må oppgis på etikett. Druene presses umiddelbart, så her er det ingen maserasjon/skallkontakt, og resultat er en lys,

blekrosa rosévin. Det er lov å tilsette 5 prosent rødvin for å gi vinen en dypere farge, men dette gjøres sjelden, da det er de lyse vinene som er mest populære.

Mat: aperitiff, reker, snack

USA

BLUSH

En type vin gris, men etter hvert kjent som en søtlig rosé. White zinfandel er mest kjent, men blush lages også på andre blå druer.

Mat: aperitiff, reker, snack

EN ROSA DRUE

VIN AV PINOT GRIS

Druetyper Pinot Gris (bokstavelig «grå Pinot») går også under navnet Pinot Grigo, Grauburgunder, Tokay, Szürkebarát og Malvoisie ulike steder i verden (eller Europa?).

Denne grønne druene, eller hvitvinsdruen, er ofte verken grønn eller hvit, men har alt fra en lys gråblå farge til rosagult, gjerne på samme klase. Hvitviner laget på Pinot Gris kan derfor ha et fargeskjær som får dem til å se ut som en lys rosévin.

Godt drikke for alle

Vi skal være Polet for alle, også de som foretrekker å drikke alkoholfritt. Utvalget i alkoholfritthylla har aldri vært bedre, og salget er i kraftig vekst.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: GETTYIMAGES OG ERIK THALLAUG

Det er gode tider for alkoholfri drikke. Flere og flere velger drikker uten eller med lav alkohol. Vinmonopolet møter denne etterspørselen med å tilby et stadig bredere utvalg av alkoholfrie fest- og matdrikker av høy kvalitet.

FESTDRIKKER FOR ALLE ANLEDNINGER

For noen år siden var alkoholfri vin eller søt brus det eneste alternativet for den som ikke ønsket alkohol.

– Men de senere årene har vi jobbet systematisk med alkoholfritt-kategorien, og nå har vi gode alternativer for enhver anledning, forteller leder for forretningsutvikling i Vinmonopolet Ann Kristin H. Bakkeng.

Vår og sommer er høysesong for avslutningsfester og familiefester som konfirmasjon, bryllup, sankthans og 17. mai, og mange finner det naturlig å velge drikke som alle kan nyte. Ann Kristin forklarer at kvaliteten på dagens alkoholfrie produkter er så god at de står støtt på egne bein. Stadig flere har alkoholfritt som førstevalg og finner spennende smaksopplevelser i disse hyllene på Polet.

BOBLENDE OG LESKENDE DRINKER

Boblende alkoholfrie drikker er den mest populære kategorien. De står i dag for en tredjedel av det alkoholfrie salget og er fortsatt i sterk vekst. Det henger kanskje sammen med at boblene passer like godt om du har noe å feire, som til aperitif eller til maten, sier Ann Kristin.

Ønsker du en leskende drink i skyggen, har vi gode alkoholfrie drikker som tonic, limonade og ingefærøl. De kan nytes alene eller som ingredienser i en alkoholfri drink.

Nå har vi til og med lansert alkoholfritt brennevin! Du lurer kanskje på hvordan det er mulig?

– Jo, den lages på samme måte som for eksempel gin og akevitt. Urter, planter og kryddere får trekke i væskebad og blir destillert. I destillasjonen fanges alle aromaene, og man sitter igjen med et produkt som har 100 prosent smak og null alkohol, forklarer Ann Kristin.

Vil du gjøre det enda enklere, får du også kjøpt ferdigblandede «mocktails» (alkoholfrie cocktails) hos oss.

ALKOHOLFRIE VALG TIL ALL SLAGS MAT

I hyllene våre finner du alkoholfritt som passer både før, til og etter maten. De ansatte hjelper deg gjerne å finne de beste kombinasjonene – akkurat som de gjør med alle våre produkter. Og uansett hva du skal servere, har vi en alkoholfri drikk som passer.

HER ER NOEN EKSEMPLER TIL INSPIRASJON:

- ▶ Ingefærøl + asiatisk mat
- ▶ Alkoholfritt hveteøl + skaldyr
- ▶ Eplemost + fisk
- ▶ Alkoholfri rosévin + kylling
- ▶ Alkoholfritt lagerøl + spekemat
- ▶ Eplemost med mørke bær + grillmat
- ▶ Søte alkoholfrie bobler + jordbær med is

550 000

Vi solgte mer enn 550 000 liter alkoholfritt i 2018. Det er en økning på 13 prosent fra året før.



1/3

Den største varegruppen er alkoholfrie bobler, som utgjør mer enn 1/3 av det alkoholfrie salget.



ALKOHOLFRI LESKEDRIKK, spesielt tonic, limonade og ingefærøl, er varegruppen med størst vekst.



SHIRLEY TEMPLE

En drink som kombinerer søt eplemak og ingefær

Dette trenger du:
to deler ingefærøl
en del eplemost
noen dråper grenadine
et maraschino-kirsebær til pynt

Slik gjør du:
Kjøl ned et cocktailglass med isbiter, men hell ut isen før du lager drinken. Bland eplemost og grenadine, og topp med ingefærøl. Pynt med et maraschino-bær.

Cocktailen ble funnet opp i Beverly Hills på 1930-tallet og har navn etter den store barnestjernen på den tiden, Shirley Temple.

QUIZ

Test din kunnskap

X-FAKTOR

LETT

Ligg vindistriktet Rias Baixas i Spania eller Portugal?

MIDDELS

I kva spansk vintype er det vanleg å bruke drua Xarel-lo?

VANSKELEG

Nemn ei gresk drue som begynner på X.

RAUDT, KVITT OG BLÅTT

LETT

På spansk heiter det vino tinto, på fransk vin rouge, på italiensk vino ...?

MIDDELS

Kva blir kvit rom laga av?

VANSKELEG

Kva er det austerriske namnet for Pinot Noir?

EMBALLASJE

LETT

Kva er det lettaste miljøtiltaket du kan gjere på Polet?

MIDDELS

Kva er ei PET-flaske laga av?

VANSKELEG

Kor mykje rommar ei Nebukadnesar-flaske?

NORSKE DRIKKEVANAR

LETT

Kjøper nordmenn mest raudvin eller kvitvin på Polet?

MIDDELS

Kva Pol er tidlegast ute med nye drikketrender?

VANSKELEG

Kor mange liter øl drikk gjennomsnittsnordmannen årleg?



Saknar du *Vinbladet* i postkassen?

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

Ønskjer du *Vinbladet* sendt gratis heim seks gonger i året, kan du registrere deg som abonnent under «Min side» på vinmonopolet.no.



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