



VINBLADET

NR. 4 / 2016 / 29. ÅRGANG



SOMMERENS SKALLDYRFEST

Bli med til Risør for oppskrifter og råd om drikke til skalldyr.

KANARIØYENE
UKJENTE VINER FRA ET
KJENT REISEMÅL

MAT OG DRIKKE
HVOR GALT KAN DET
EGENTLIG GÅ?

ALDERSKONTROLL
EN VIKTIG OG
VANSKELIG JOBB

Velkommen til nye vinmonopolet.no!

Første juni lanserte vi et splitter nytt nettsted. I Vinmonopolet er vi svært opptatt av det vi kaller «det beste kundemøtet». Med de nye nettsidene vil vi tilby en moderne og helhetlig handleopplevelse, og jeg håper og tror at du som kunde vil bli fornøyd med resultatet.

Det er et stort ansiktsløft nettsidene våre har vært igjennom. Vi gir deg enda enklere sider å finne fram i, og det er en svært lav terskel for å forstå og bruke løsningen. Du vil se at designet er nytt, at en rekke tjenester er forbedret og at vi har ryddet opp i strukturen.

Det at vi nå kan vise bilder av produktene våre, gjør det lettere for deg som kunde å finne fram blant de nesten 17 000 forskjellige produktene som er tilgjengelig for bestilling i nettbutikken. Produktbildene har derfor fått en mer sentral plass. I tillegg finner du oppdaterte tekster som gir bakgrunnsinformasjon om vinland, områder og annet som kan være nyttig når du skal gjøre dine valg.

Nettsiden er i dag vår fremste kanal for produktinformasjon utenfor butikkene, og den har mer enn ti millioner besøk i året. Nettbutikken har mye handel fra bestillingsutvalget, men vi ser også at stadig flere kunder oppsøker nettsiden før de handler i butikk. Mange planlegger kjøpene sine og sjekker lagerbeholdninger før de går til butikken for å handle.

Ikke minst vil du se at vi har gjort vinmonopolet.no langt mer mobilvennlig. Den nye siden gir en bedre brukeropplevelse, uansett om du besøker den fra mobil, nettbrett eller pc. Tallene viser at nesten 60 prosent av alle som er inne på nettsidene våre, surfer fra mobil. Derfor har vi også lansert egne mobilapplikasjoner for IOS og Android. Her kan du blant annet finne din nærmeste butikk, sjekke lagerbeholdning og hente fram informasjon om produktene. Du kan lese mer om hvordan du bruker den nye app-en på sidene 28–29 i dette bladet.

Jeg håper du tar i bruk og får glede av det nye vinmonopolet.no, og ønsker deg en riktig god sommer!



Lars Sogn
Konstituert
administrerende direktør



FOTO: ERIK THALLAUG

- 8 VIN FRA KANARIØYENE**
Mange nordmenn besøker Kanariøyene hver eneste vinter, men ikke alle vet at det også lages vin her. Bli kjent med vin fra Lanzarote og Tenerife.
 - 12 DRIKKE TIL SKALLDYR**
Bli med på skaldyrfest på Sørlandet. Fiskemottaket i Risør gir deg tips og oppskrifter og Nina Ausland Pedersen fra Vinmonopolet gir forslag til passende drikke.
 - 24 FAGAVDELINGEN**
Hvor galt kan det egentlig gå når du kombinerer mat og drikke? Les om våre erfaringer og hva fagfolk mener om dette – før og nå.
- LES OGSÅ:**
- 4** Mine favoritter
 - 5** Om å smake på øl
 - 6** Sider
 - 18** Portrettet
 - 22** Alderskontrollkampanje
 - 28** Ny Pol-app
 - 30** Ettersmak

VINBLADET NR. 4/2016, 29. ÅRGANG



Utgever:
Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

Postboks 6953
St. Olavs plass,
0130 Oslo
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: 94 000

Nynorsk oversettelse:
Språkkonsulentene



Spørsmål om abonnement:
kundesenter@
vinmonopolet.no
Ros, ris, innspill eller spørsmål kan sendes til:
marie.steffens@
vinmonopolet.no
Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale

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



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

NYHEITER

Varefagleg rådgivar Anders Stueland om nyhetsleppet.



FOTO: ISTOCK/VINMONOPOLET



Fredag 1. juli lanserer vi omtrent 65 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. Du finn òg artiklar knytt til andre nyheiter i Vinbladet. Du kan lese om sider på side 6 og øl på boks på side 7. På side 8 til 11 kan du lese om vin frå Kanariøyane.



RAUDVIN

Pinot Noir frå New Zealand

Vi får inn raudvinar frå New Zealand som er baserte på druetyten Pinot Noir. I gamle dagar var Pinot Noir kjend som ei drue frå Burgund i Frankrike, og det blei sagt at ho var vanskeleg å dyrke andre stader. No blir Pinot Noir dyrka med stort hell mange stader i verda. New Zealand er kanskje eit av dei mest suksessrike områda for ny pinot noir, og det er den kjøligare sør-øya som nok har det beste klimaet. Newzealandsk pinot noir er saftig med ei nyansert fruktigheit som minner om nyrørte villbringebeær, mynte og anis. Nokre produsentar lagrar vinane på fat som gir litt preg av krydder og vanilje.



Grillmat og drikke

Om sommaren vil eg drikke noko som er leskande til maten – uansett om det er kjøtt eller fisk som blir grilla. Og det treng ikkje å vere avanserte saker heller. Nei, gi meg drikke som går rett på sak, og som når fram til det sommarsløve sanseapparatet mitt gjennom grillas, solkrem og pollen. Her er nokre tips blant nyheitene.

Kvitvin til grillmat: Vel vin laga på druer som gir frukt med smell i, for eksempel Riesling, Sauvignon Blanc eller ei blanding. Desse kvitvinane har òg friskeleik nok til å verke leskande til den salte grillmaten.

Øl til grillmat: Øl med moderat alkohol og med lyst til mellommørkt maltpreg er meir leskande enn alkoholsterke og mørke øl. Har ølet tydeleg fruktigheit, toler det òg meir smak frå grillmaten som sausar og marinadar. Prøv ein IPA med tilsett frukt om du liker øl med ein del bitterheit.

Raudvin til grillmat: Raudvinar med solid frukt som toler ein trøkk, passar best, for eksempel pinot noir frå New Zealand.

KVITVIN

Sauvignon Blanc + Riesling = sant!

I juli kjem kvitvin tappa på uknuselege, lette og miljøvennlege PET-flasker. Vinane er ei uvanleg blanding av druene Sauvignon Blanc og Riesling. Vinverda er ganske konservativ, men kvifor kan vi ikkje prøve noko nytt av og til? Riesling bidreg med tydeleg fruktigheit som minner om modne eple og mango. Sauvignon Blanc tilfører eit snertent preg av nesle, urter og sitrus. Vinane er tørre og veldig friske.



FÆRRE TILSETJINGSSTOFF

Økologisk vin

Vi lanserer fleire økologiske vinar i juli, både kvite, raude og rosa. Alle økologiske produkt hos oss er merkte på hylla, og du kan søkje dei opp på vinmonopolet.no.

Økologisk vin er basert på druer som er dyrka økologisk. Det vil seie at det ikkje er brukt syntetiske sprøytemiddel eller kunstgjødsel. I 2012 kom det òg reglar for korleis økologisk vin skal produserast. Mellom anna er færre tilsetjingsstoff og prosesshjelpemiddel lov. Grensa for kor mykje svoveldioksid som kan tilsetjast, er òg lågare enn for konvensjonell vin.



ØL MED MANGO

Tilsett frukt i IPA

Blant julynyheitene får du òl med ein vri. No skal det nemleg vere frukt i ølet. Tilhengjarar av reinleiksløva blæs vel i barten over slike påfunn. Øla vi lanserer i juli, er av den bitre øltypen IPA som gjerne har tydeleg aroma frå humle òg. IPA er veldig populært og blir brygt av dei fleste handverksbryggeria verda over. No blir det òg laga versjonar der det blir tilsett for eksempel mandarin og mango.

MEIR INFORMASJON

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



Hekta på øl

I snart 40 år har **Trond Einar Lysholm** veiledet kunder mellom hyllene på Vinmonopolet, men ennå føler han seg ikke utlært. De siste årene har han blitt hekta på øl. – Veldig oppegående kunder i butikken inspirerer meg til å lære mer, sier butikksjefen i Mosjøen.

Ølinteressen min vokste i takt med interessen blant kundene. Jeg innså at jeg måtte gå «all in» dersom jeg skulle klare å veilede de krevende kundene på en skikkelig måte. Derfor begynte jeg å brygge øl selv. Det er klart den aller beste måten å lære på. Å brygge selv gir forståelse for hvordan de ulike komponentene i øl virker inn på det ferdige produktet. Du får en helhetsforståelse for hva øl er.

INSPIRASJON

Krevende kunder

Vi har et aktivt bryggemiljø her på Helgeland og det er stor ølinteresse. Det er spennende med kunder som hele tiden ønsker å prøve noe nytt og gir meg masse utfordringer. Ingen dag er lik og jeg lærer noe hele tiden. For en jobb jeg har!

FAGLIG PÅFYLL

Ølbrygging fra hånd til munn

Boka Ølbrygging fra hånd til munn (Thomas Horne, Colin Eick) har et godt faglig innhold både for den som brygger øl og den som ønsker å lære mer om øl. Den tar for seg øltyper, råvarer, bryggeprosessen og ikke minst intervjuer med og

oppskrifter fra mange av de beste bryggeriene i Norge.

REISE

En ølbar nær deg

Ønsker du å lære mer, enten du er på reise eller ikke, så oppsøk gode ølsteder. Huk tak i de som jobber der og sug til deg det de har å fortelle! Ofte treffer du på ildsjeler med masse ølkunnskap! Er du på reise nordover, anbefaler jeg Skorovatn. Skorovatn er et lite, nedlagt gruvesamfunn cirka 25 mil nord for Trondheim. Til tross for at tettstedet kun har rundt 30 innbyggere, har de en levende ølkultur. Hjertet i bygda er Skjenkestova. Her finnes rundt 500 ulike merker å velge mellom og i tillegg får du en god ølprat med innehaveren.

TIL MAT

Skalldyr og wit eller weissbier

Sommer er skalldyr for meg, og det kombinerer jeg gjerne med wit eller weissbier. Dette er øltyper som er lette og har et fint, friskt sitruspreg som harmonerer godt med skalldyr. Så jeg slå et slag for saison og pale ale. Øltypene fungerer utmerket til mat som har vært på grillen. Saison

passer til lettere grillmat som svin eller kylling med lett tilbehør, mens pale ale har mer bitterhet og pondus som takler kraftigere grillmat også.

FAVORITTKOMBINASJON

Porter og oksekjake

Det beste jeg vet er et godt porterøl til oksekjaker som er brassert i porterøl og servert med hjemmelaget potetstappe – helst av potetsorten gulløye, «Nord-Norges mandel». Kraften fra kjøttet balanserer fantastisk godt med ølet. Jeg er en stor tilhenger av å bruke tid på maten, og brassert kjøtt er utrolig godt. Trenden med at all mat skal tilberedes raskest mulig, er ikke noe for meg. På late sommerdager er det viktig å ta seg god tid til å lage maten, gjerne mens du smaker på et glass med spennende øl.

TIPS FOR NYBEGYNNEREN

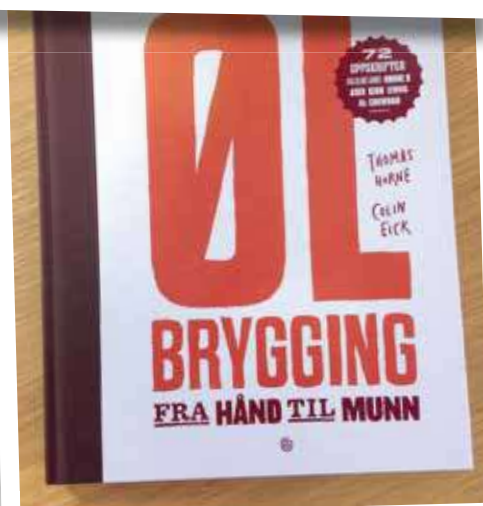
Fra pils til pale ale

Dersom du kun er vant til pils og ønsker å utvide ølhorisonten, så begynn forsiktig med en pale ale. Da får du en glidende overgang til en mer spennende og kompleks verden av øl! Å gå rett på, for eksempel med en India pale ale, kan gi en for brutal start for mange! Lykke til!



FOTO: PRIVAT

Trond Einar Lysholm



Faglig påfyll



FOTO: ERIK THALAUSS

Hvite øl til skalldyr

Kva er eit godt øl?

Ver nysgjerrig, og kjenn etter kva du smaker. Øl kan vere svart, raudt eller gyllent. Det kan vere bittert som gammal te, søtt som karamell eller surt som ein sitron. Somme øl smaker som «vanleg» øl, mens andre er grensesprengjande. Ein ølsmakar seier ikkje: – Æsj! Eg liker ikkje slikt øl. Ein ølsmakar seier i staden: – Hm, dette var eit interessant øl – er det ikkje litt røyk og chili eg kjenner i ettersmaken?

SJÅ

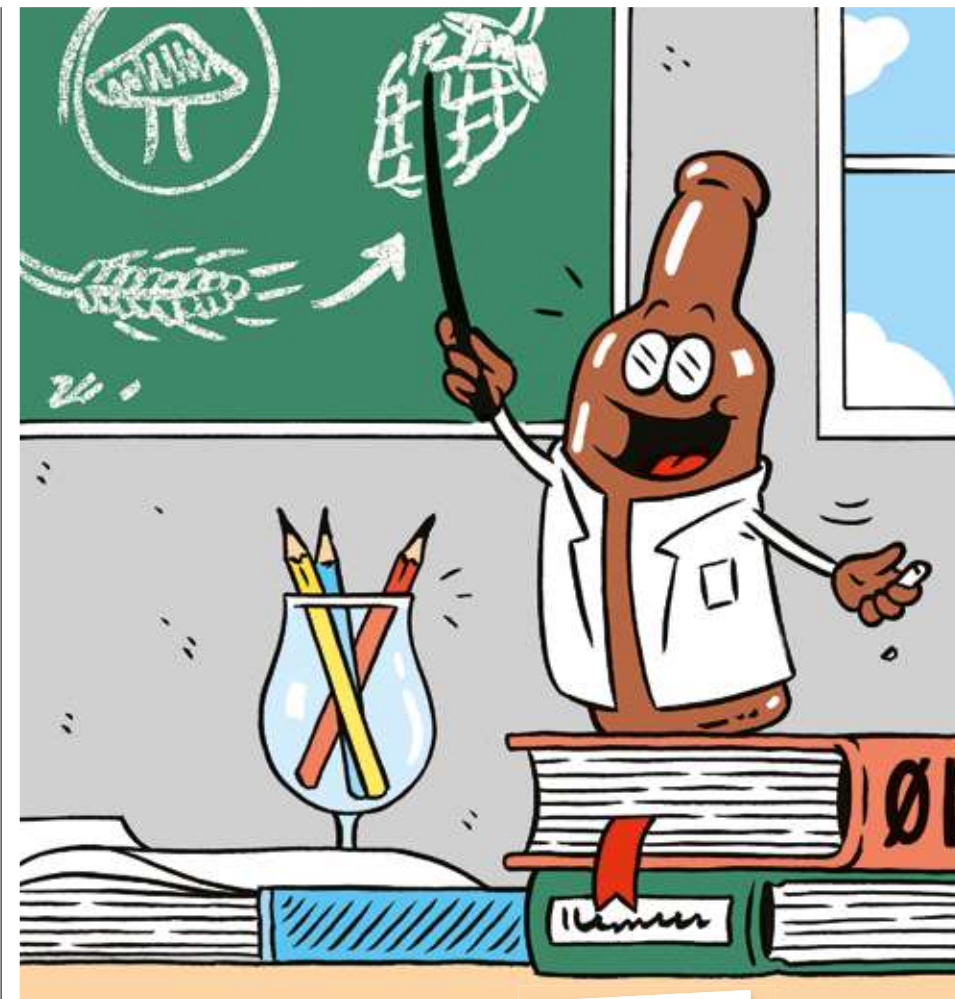
Tipp glaset på skrå mot ein kvit bakgrunn så du ser fargen betre. Fargen kan seie noko om typen malt som er brukt, men ikkje noko om kvaliteten på ølet. Mange øl er skya. Det vil seie at dei er litt uklare. Dette treng ikkje vere negativt.

LUKT

Snurr gjerne på glaset for å få fram meir aroma frå ølet. Stikk nasen ned i glaset, men ikkje heilt ned i ølet, og sniff eit par djupe drag. Trekk deg tilbake, og tenk etter kva du kjende. Somme øl luktar mykje, andre lite. Ikkje fortvil om du synest det er vanskeleg å setje ord på det du kjenner.

SMAK

Ta ein god munnfull med øl. Du treng ikkje gurgle eller slurpe. La ølet vere i munnen i fire til fem sekund, og spytt eller svelg. Trekk inn litt luft gjennom munnen som du så pustar ut igjen med nasen. Då får du mest ut av ettersmaken. Med munnen kjenner du etter kor fyldig, bittert, søtt og friskt ølet er.



ILLUSTRASJON: FRODE SKARBY/FINNANS

KJENN IGJEN DEI VIKTIGASTE ELEMENTA I ØLET

MALT

Malt er korn som så vidt har fått begynt å spire før det har blitt tørka. Øl treng malt fordi det er ei kjelde til viktige enzym og sukker.

Døme på aroma frå malt: kokt korn, lyst brød, havrekjeks, honning, karamell, sjokolade, kaffi, lakris og røyk.

HUMLE

Blomen frå humleplanta gir bittersmak og aroma til øl. Dei fleste øl har humle.

Døme på aroma frå humle: tørka gras, grøn te, blomar, kanel, nyslått gras, timian, basilikum, tomatstilk, furunål, solbærbusk, sitron, mango og pasjonsfrukt.

GJÆR

Gjærsopp er ein eincella organisme som må til for å brygge øl. Han dannar om sukker til alkohol, karbondioksid og ulike aromastoff. Døme på aroma frå gjær: eple, pære, ananas, banan, røyk, nellik, smør, skinke og fjøs.

I den neste utgåva av Vinbladet får du tips til korleis du kan arrangere ølsmakingar saman med andre. Det er både hyggjeleg og lærerikt.



GRATIS ØLBROSJYRE PÅ POLET

«BLI EIN ØLSMAKER»

Denne brosjyren fortel deg kva du treng, og korleis du gjer det. Brosjyren hjelper deg å bli kjend med øl og setje ord på det du smaker. Du får tips om nyttige smakingar, oversikt over ulike ølstillar og enkle forklaringar på kvifor ulike øl smaker forskjellig.

LITT OM ØL

Brosjyren presenterer åtte klassiske øltyper og seier litt om kva slags mat som passar til. Du kan lese om dei mest brukte råvarene i øl og litt om lagring og servering. Til slutt får du ølforslag til 50 ulike matretter.

Håndverkssider

Håndverksprodusert sider er noe helt annet enn de søte produktene mange forbinder med sider. Dette er tørt og naturlig.

TEKST: TOM R. TYRIHJELL, VAREFAGLIG LEDER FOTO: NTB/SCANPIX

Store deler av Europa ble lagt under vindruens herredømme med Romerrikets og kristendommens utbredelse. Epledyrking og fremstilling av sider levde bare videre i områder hvor det er for vått og lite sol til at det egner seg for druedyrking. I dag er det stor interesse for håndverket rundt alle typer produkter, slik vi har sett det med mikrobrygget øl og småskala destillert brennevin. Den tørre, naturlige, opprinnelige sideren hører også hjemme her.



SPANSK SIDER

Den spanske regionen *Asturias* står for 80 prosent av landets siderproduksjon.

Innbyggerne ligger på verdenstoppen i siderkonsum med sine 54 liter per person i året, men heldigvis finner noen flasker også veien utenfor regionens og landets grenser.

Det finnes over to hundre eple sorter i Asturias, men bare de 22 beste er godkjent av de lokale myndighetene for produksjon av kvalitetssider, *DOP Sidra Natural*.

Det finnes tre hovedtyper av asturiansk sider, hvorav Sidra Natural er den mest tradisjonelle. Her brukes det kun naturlig gjær, de tappes på flaske uten sterilfiltrering og de har et alkoholinnhold på 5 – 8 prosent. Siderne har et tydelig eplepreg kombinert med litt «ville» aromaer av tørket skinke, sopp og ost.



FRANSK SIDER

Normandie og Bretagne er de klassiske siderområdene i Frankrike. De tradisjonelle sidrene lages med bruk av villgjær, uten filtrering og pasteurisering. Eplene som brukes, er en blanding av bittersøte og syrlige epler. Dette gir en uklar/skyet sider med noe bunnfall. Smaken er som av nyplukket eple, kombinert med toner av tørket eple og eplekake, skinke og et hint av karamell.

Tradisjonelt ble sideren servert rett fra fat. Flasketappede varianter ble kalt «bouché». I dag brukes bouché om sider som er laget på tradisjonelt vis, uten tilsetninger og utvanning.



BRITISK SIDER

Håndverkssider fra Storbritannia er generelt sett fruktig og har et smaks- og aromabilde

som er ganske ungt og ferskt. *Sommerset, Devon og Dorset* er de klassiske områdene for håndverkssider, og eplene som brukes har som regel mer syre og bitterhet enn spiseepler og dessertepler.

Farmhouse Cider er den eldste britiske sidertypen. Den har en alkoholprosent på 5 – 12 prosent. Gjæringen foregår naturlig. Noen ganger gjærer den nesten helt ut til en tørr sider, andre ganger bare delvis, og sideren blir mer eller mindre søt. De kan være stille eller ha bobler. Farmhouse Cider er som regel ufiltrerte og smaker av eple og blomst med innslag av rustikke aromaer fra villgjæren.



NORSK SIDER

Hardanger, Sogn og Lier er tre kraftsentra for epledyrking og siderproduksjon her i landet.

Her brukes eple sorter som Gravenstein, Summer Red og Aroma, og gamle eple sorter som Tormodeple og Franska sammen med siderepler fra Frankrike og England. Engelske munkbrakte epler til Hardanger på 1300-tallet. Framstilling av sider er dokumentert tilbake til slutten av 1700-tallet.

I dag er *Hardangersider* en lovbeskyttet betegnelse. Står det Hardangersider på flasken, skal eplene komme fra utvalgte steder i Hardanger, og sideren skal være laget på stedet. Det er lov å tilsette sukker, men heldigvis går utviklingen mot mindre tilsatt sukker, og til og med helt tørre sidere.

MATVENNLIG SIDER

Eplepreget, friskheten, litt robusthet og den moderate alkoholstyrken gjør sider til en allsidig matdrikk. Prøv den til spekemat, makrell, kylling, svin eller vellagrede oster.

Sider er også godt som aperitiff og til vellagrede oster som brie og gruyère og er det opplagte valget til franske pannekaker, crêpes.

Håndverkssider er nærhet til prosess og råvarer, ikke så ulikt ølbrygging på mikro- og nanonivå.



ØL PÅ BOKS

Der sola aldri skinner

Øl har blitt tappet på glassflasker i flere hundre år. Det er en tradisjon, det funker og det er stadig flere å tappe øl på aluminiumsbokser?

TEKST: ANDERS STUELAND, VAREFAGLIG RÅDGIVER

Det viktigste poenget med aluminiumsboksen er nettopp det at den er ugjennomsiktig. For inne i boksen er det mørkt uansett hvor lyst det er utenfor. Lyset inneholder stråler som ganske raskt endrer smaken på ølet. Grønne og brune glassflasker slipper inn mindre av disse strålene enn klart glass. Likevel vil øl som tappes på flaske, endre seg raskere enn øl som er tappet på boks.

Bevarer ølet

Spesielt preget fra humle i øl er sårbart for lys. Da tenker jeg ikke på bitterheten fra humle, men det delikate preget som minner om alt fra fersk timian og basilikum til sitronskall og pasjonsfrukt. Bryggerier betaler mye for å få tak i god humle med slike flotte aromaer. Mange øl har preg av humle, som for eksempel India pale ale (IPA) og pale ale. Men etter at ølet har blitt tappet på flaske, kan den ferske humlearomaen endre seg i løpet av noen måneder og blir mer diffus og jordlig. Hvis du hadde blindtestet samme batch av en IPA, tappet på flaske og boks, ville du sannsynligvis kjent forskjell allerede etter en måned eller to. Etter et halvt år er forskjellen markant.

Flere velger boks

Bryggeriene vet at øl holder seg bedre på boks enn glass. Men kundenes fordommer mot emballasjen har nok skremt mange bryggerier fra å satse på boks. Nå ser det ut som markedet er i ferd med å venne seg til at kvalitetsøl tappes på metall. Store mikrobryggnasjoner som USA og England har gått i bresjen. Noen håndverksbryggerier begynte allerede i 2002 og har aldri sett seg tilbake. Antall bryggerier som tapper på boks, øker nå kraftig.

Bra for miljøet

Aluminiumsbokser har andre fordeler også. Opp mot 70 prosent av aluminiumet i slike bokser resirkuleres til nye bokser. Bokserne er mye lettere enn flasker og komprimeres i panteautomatene ved retur. Da trengs det færre lastebiler og mindre drivstoff for å transportere bokserne, både med og uten innhold. Dessuten knuser ikke bokserne, og de kan stables og kjøles raskere ned enn glassflasker.

SLIK LAGES ØLBOKSER

Den første aluminiumsboksen for øl ble produsert i 1958. Dagens bokser leveres til bryggeriene i to deler, en kopp og en topp. De produseres ved at stempler presser ut delene av papirtynne aluminiumsplater. Innsiden av boksen får et tynt lag med epoksy som både beskytter aluminiumet og hindrer at ølet tar smak. Etter at ølet er tappet i koppen, blir toppen satt på og brettet fast.



Det lages vin på mange av Kanariøyene men det meste går til lokalt konsum. Bildet er fra Tenerife.

Vin fra Kanariøyene

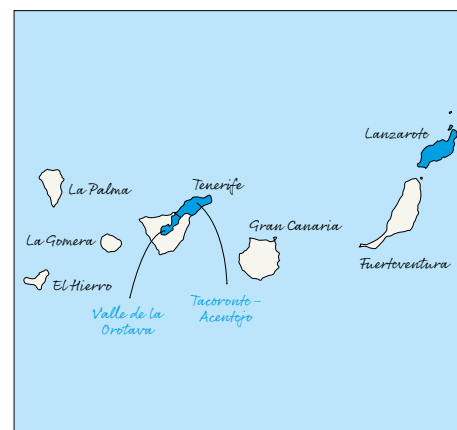
Som et av de mest populære turistmålene for sol-hungrige nordmenn om vinteren, er Kanariøyene godt kjent for mange. Du har kanskje besøkt øyene, men visste du at det også lages vin der?

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: ISTOCK/CONSEJO REGULADOR VALLE DE LA OROTAVA

Det foregår vinproduksjon på mange av Kanariøyene, og flere av dem har vinområder med beskyttet opprinnelse, Denominación de origen (DO). På Tenerife og Lanzarote foregår druedyrkingen etter gamle tradisjoner, og det er spektakulære vinområder å besøke her. I juli kommer det flere nye kanariske viner i Vinmonopolets hyller.

VINMARKER MED VIND OG VULKANER

Lenge har Kanariøyene vært kjent for søte, ofte forsterkede, viner. Men i dag lages stadig mer lett og tørr vin, og kvaliteten er økende. Øyene har lange tradisjoner for vindyrking, og dyrkingsmetodene er svært spesielle. Vulkansk jord, høy luftfuktighet og mye vind krever særlige tiltak. Derfor vokser vinplantene lavt, langs bakken, der de får best mulig beskyttelse mot vinden.



Vinmonopolet lanserer flere kanariske viner 1. juli. Vinene kommer fra Lanzarote, og Tenerife-områdene Valle de la Orotava og Tacoronte-Acentejo, markert med blått på kartet.



På den vulkanske øya Lanzarote finnes noen spektakulære vinmarker. Planter som er opp mot 100 år gamle gir lavt utbytte, og vinen blir ekstra konsentrert.

Noen steder beskyttes plantene i tillegg med murer bygget opp av svart, vulkansk stein.

Kanariøyene får generelt lite nedbør, og de fuktige vindene fra havet kalles «horisontalt regn». De tilfører plantene den fuktigheten de trenger.

SPEKTAKULÆR VITIKULTUR

Flere forhold gjør vindyrkingen på Kanariøyene helt unik. På Kanariøyene er det ikke uvanlig at vinplantene er så mye som 80 år gamle – ja, til og med over 100 år. Så gamle planter gir lite utbytte, men ekstra konsentrert og karakteristisk vin.

Øyene er vulkanske, og jordsmonnet i vinmarkene er karrig og vulkansk, spesielt i høyden. Klimaet så langt sør er varmt, men Kanariøyene har noen svært høytliggende vinmarker, med kjøligere klima. Noen av markene strekker seg så langt opp i fjellsidene som til mer enn tusen meters høyde. Her blir druene ekstra aromatiske.

Vinlusa Phylloxera vastatrix som ødela så godt som alle Europas vinmarker på slutten av 1800-tallet, fikk aldri fotfeste på Kanariøyene. Plantene her vokser derfor på sine egne røtter i motsetning til på fastlandet, der de må podes på amerikanske røtter som er resistente mot lusa. Fremdeles finnes druetyper her som for lengst er utdødd andre steder.

TENERIFE

Pico del Teide er Spanias høyeste fjell og verdens tredje største vulkan. Det siste utbruddet fant sted i 1909, men vulkanen er ikke død, den bare sover.

Tenerife er den største og mest folkerike av Kanariøyene. Mer enn fem millioner turister besøker øya hvert år. Tenerife har fem definerte vinområder, vi lanserer vin fra to av dem.

TACORONTE-ACENTEJO

Dette er det største DO-området på Kanariøyene. Byene Taroconte og La Victoria de Acentejo som har gitt regionen navn, ligger på nordvestkysten av øya. Området er et av de få der turistene ikke dominerer.

Vinmarkene ligger i fjellskråninger mellom 200 og 800 meters høyde. I den nedre delen er jorda fruktbar leire over vulkansk stein. Høyere opp blir jorda magrere. Druene blir modnere og får tykt skall i de lavere vinmarkene, mens de får høyere syre i høyden.

Listán Negro og Negramoll er de mest brukte rødvinsdruene. De beste vinene kommer fra svært gamle vinstokker. Til hvitvin brukes mange forskjellige hvitvinsdruer.



Vinplantene på Lanzarote vokser på egne røtter, plantet i groper i den svarte, vulkanske jorda. Ofte bygges det opp steinmurer som beskytter plantene mot vind.

VALLE DE LA OROTAVA

Vinmarker på de frodige nordsidene av Teide ligger i et av de første områdene som ble beplantet med vin, like etter koloniseringen på 1400-tallet. Turisme og bananplantasjer har tatt over en del av jordbruksområdet, men fremdeles satses det på vin. Vinmarkene ligger rundt byen Orotava, på mellom 200 og 800 meters høyde. Jorda er vulkansk sandjord over leire på vulkansk grunn.

Mange lokale druetyper dyrkes her. Listán Negro er den viktigste for rødvin, Listán Blanco og Gual for hvitvin. Plantene bindes ofte opp til lave pergolaer, omtrent 60 cm over bakken. Den helt spesielle metoden kalles cordón trenzado, trenzado betyrt flettet.

LANZAROTE

Lanzarote er den østligste av Kanariøyene. Klimaet er aller varmest på denne øya, og det kommer ikke mer enn 150 mm nedbør i året. Øya har et spektakulært landskap som ofte beskrives som «utenomjordlig». Det er mer enn tretti vulkaner på øya, flere av dem er fremdeles aktive.

Et vulkanutbrudd som startet i 1730, varte i seks år og dekket det sentrale området på øya med svart, vulkansk aske og lava. Nå er området nasjonalpark og det gror fremdeles ingenting her. I den vulkanske asken fra utbruddet spirer ingen frø, men vinplantene som plantes, trives i den næringsrike jorda. Så utbruddet som ga Lanzarote det ødslige landskapet, la paradoksalt nok samtidig grunnlaget for øyas vinproduksjon. Dette er



I vinområdet Valle de la Orotava på Tenerife bindes vinstokkene som lange fletter langs bakken i et tradisjonelt system som kalles *cordón trenzado*.

sent, i motsetning til på de andre øyene, der dyrkingen startet allerede på 1400-tallet.

Vinplantene vokser i groper, beskyttet av lave steinmurer. Fuktighet finnes først en halv meter ned i bakken, derfor graver man groper i den vulkanske asken for å plante. For å beskytte plantene mot de sterke vindene, bygges ofte steinmurer. Dette gjør at det blir stor avstand mellom plantene, som allerede har lav avkastning. Produksjonen blir derfor svært liten.

Listán Negro og Negramoll er de vanligste rødvinsdruene på Lanzarote, mens Listán Blanca og Malvasia er mest brukt for hvitviner. Svært gamle vinplanter gir den aller beste vinkvaliteten, men avkastningen blir lav. Det konsumeres fire ganger så mye vin som det produseres på Lanzarote, og bare en bitte liten del blir eksportert.



Papas arrugadas med paprikasausen mojo.

Druetyper

LISTÁN NEGRO

En av de viktigste blå druetyperne på Kanariøyene, spesielt i Tacoronte-Acentejo på Tenerife. Druen har potensial for å gi rødviner av god kvalitet. Den kan gi alt fra lette, bløte rødviner laget med CO₂-maserasjon til fyldigere viner som lagres på fat. Listán Negro blandes ofte med andre druer, først og fremst Negramoll.

LISTÁN BLANCO

Hvitvinsdruen er bedre kjent under navnet Palomino Fino, som brukes til sherryproduksjon i Sørvest-Spania. Ellers gir den noen av de mest interessante vinene nettopp på Kanariøyene, der det vulkanske jordsmonnet gir karakter og konsentrasjon til en drue som ellers betegnes som «oppsiktsvekkende kjedelig».

MALVASIA

Den grønne druen kom opprinnelig fra Hellas og finnes i flere varianter, først og fremst i Italia og Iberia. Halvparten av all Malvasia i Spania blir dyrket nettopp på Kanariøyene, der den gir ekstra aromatisk og karakterfull vin. Druen er spesielt populær på Lanzarote, i en lokal variant som kalles Malvasia Vulcanica.

Kanarisk matkultur

Det er mulig å feriere på Kanariøyene uten å få et glimt av den lokale matkulturen. Fast food og mat fra Storbritannia, Tyskland, Skandinavia og USA er det mest etterspurte blant mange turister. Men utenfor turistområdene kan du finne smakebiter fra det ekte kanariske kjøkkenet. Tomater, poteter og bananer er de tre viktigste produktene som dyrkes her. Mange av øyene lager sin egen ost.

PAPAS ARRUGADAS

Potetene som kokes i veldig salt vann og får et lag av salt rundt skallet, er kanskje den best kjente lokale matspesialiteten. Mye av hemmeligheten bak smaken ligger i at det brukes gamle potetsorter, som er direkte etterkommere av de første potetene som ble innført fra Amerika på 1400-tallet. På Tenerife finnes det største antallet slike gamle potetsorter, rundt 40 ulike. De dyrkes først og fremst i området Medianias, på mellom 400 og 1200 meters høyde.

LES MER

Du finner mer informasjon om vin fra Kanariøyene på nettsidene til Consejo Regulador for de enkelte DO-områdene.

SØRLANDSK SKALLDYRFEST

Bli med til Risør Fiskemottak, der skalldyrene i disken er sprellende ferske. Her får du rådene du trenger for å forberede mat og drikke til sommerens skalldyr-bonanza.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: ERIK THALLAUG

Fiskebåtene legger til kai og sjømaten kommer rett inn i disken gjennom bakdøra. Ferskere går det ikke an å få det! Håkon Skåli er kokk på fiskemottaket og synes det er et privilegium å kunne lage mat med dagsferske råvarer.

Da han skulle tilberede skalldyr for Vinbladets lesere, tok også Nina Ausland Pedersen turen fra Vinmonopolet i Risør, et drøyt steinkast unna. Hun gir deg forslag om drikke til Håkons oppskrifter på side 14.

DET KAN IKKE BLI FERSKT NOK

Håkon synes at ferske og frosne skalldyr er som to helt forskjellige verdener.

– Vi blir jo veldig bortskjemt her, sier han. Og det gjør tydeligvis kundene hans også. For Håkon kan fortelle at spørsmålet de får aller oftest er «Hvor gamle er rekene?».

– Og når jeg svarer «de kom inn i da' te mårran», ja, da er det noen som spør om vi ikke har noen ferskere, sier han med et smil.

SJØKREPS GIR MANGE MULIGHETER

Håkon tilbereder sjøkreps på mange ulike måter, og valgte kreps som råvare i Vinbladets oppskrifter. Han synes det er viktig å bruke alt på dyret. – Det er ingenting som ikke kan spises på en kreps, forsikrer han.

Aller helst vil han gjøre det enkelt. Mange bruker smakstilsetninger som hvitløk og chili når de griller sjøkreps, men Håkon synes krepesmaken kommer aller best fram med bare salt, pepper, litt olje og noen dråper sitron.

– Og så må du for all del ikke kaste klørne, oppfordrer han. Her sitter det kjøtt med deilig smak, og det å pirke og kose seg med dette er mye av gleden.

JULI-STRI PÅ SØRLANDET

Håkon kan fortelle at det meste av omsetningen i vinter-



RISØR

By i Aust-Agder med rundt 4 500 innbyggere. Om sommeren mangedobles befolkningen når turistene inntar gjestehavn og fritidshus. «Den hvite by ved Skagerak» er en av Norges best bevarte trehusbyer og arrangerer festivaler for kammermusikk, kunsthåndverk og trebåter.

RISØR FISKEMOTTAK

Har butikk med sjømat og tilbyr catering. Om sommeren er det uteservering med mat og drikke. Fiskemottaket.no

Nina Ausland Pedersen (52)

Ekspeditør på Vinmonopolet i Risør siden 2000.

Håkon Skåli (46)

Kokk på Risør Fiskemottak, har jobbet med mat i 27 år.

halvåret foregår på fredag og lørdager. Men når ferietiden starter, er det været som bestemmer.

– Er det sol og lite vind, ja, da gjør vi klar til storinnrykk, sier han.

Nina ser det samme mønsteret på byens Pol. Og mens desember er den overlegent største salgsmåned i Vinmonopolet generelt, selger butikken i Risør tre ganger så mange liter i juli.

DRIKKE TIL SKALLDYR

Det er også om sommeren det går mest drikke til skalldyr.

– Reker, blåskjell og kreps er det vi får flest spørsmål om, sier Nina. Hun forteller at sommerkundene gjerne går litt opp i pris for å få drikke som står i stil med kvaliteten på maten. Derfor har også den lille butikken et kraftig utvidet sortiment om sommeren.

Nina synes øl med lyst maltpreg, som pils, hveteøl eller blond, passer fint. Eller noe friskt og alkoholfritt.

– Eplemost, gjerne blandet med boblevann, er leskende til salte skalldyr en varm sommerdag, sier hun.

ULIK VIN TIL ULIK TILBEREDNING

Først og fremst vil kundene ha hvitvin til skalldyrene. Nina forklarer at tilberedningen betyr mye for drikkevalget.

– Skalldyr naturell har en delikat smak. Da passer lette, friske viner som petit chablis eller ung, tysk riesling. Det går mest tørr vin, men noe halvtørt kan også gå fint til sødmen i rekene, sier Nina.

Til retter som er stekt, grillet eller innkokt med skall, anbefaler hun en mer kompleks og konsentrert vin.

– Du kan godt bruke en musserende med preg av lagring på bunnfall, som crémant eller champagne, sier hun. Personlig er ikke Nina så glad i eikepreg, men en lagret chardonnay, for eksempel fra Burgund, anbefaler hun gjerne til noen av de kraftigere skalldyrrettene.

Ferske sjøkreps er en av favorittene når Håkon Skåli lager mat på Risør Fiskemottak. – Hele dyret kan brukes og du kan lage mange ulike retter av kreps, sier han. Nina Ausland Pedersen på Polet i Risør har mange ulike forslag til hva du kan drikke til, se neste side.





OPPSKRIFTER OG DRIKKEFORSLAG

Oppskriftene kan gjerne fungere som en trerettersmeny, men Håkon tipser om at rettene smaker godt sammen også. Syren i den kjølige cevichen gir en spennende kontrast til den varme og søtlige suppa og den salte, grillete sjøkrepsen.

Lager du ceviche og suppe samtidig, får du i tillegg brukt absolutt alt på krepsen. Oppskriftene er beregnet på 4 personer.

Ceviche av sjøkreps

1 kg hel, rå sjøkreps
2 vårløk
Chili
2 lime
Koriander
2 tomater

Riv hode og klør av sjøkrepsen. Ta krepskjøttet ut av halen og hakk det i biter. Hakk fersk koriander og vårløk. Fjern frøene fra tomatene og skjær tomatkjøttet i terninger. Bland alt i en bolle. Press over saften fra limen. Hakk chilien og ha i etter ønsket styrke, og smak til med salt.

Du kan ha i litt sukker og olivenolje hvis du ønsker en rundere smak. Tomatene kan eventuelt erstattes med granateple eller mango.

DRIKKE TIL CEVICHE

Ceviche er en søramerikansk tilberedningsmetode der chili og sitrussyre gir en form for konservering til rå mat. På norsk kalles det gjerne «kaldkoking». Siden retten ikke er varmebehandlet, kommer de rene råvaresmakene tydelig fram. Maten er syrlig og har aroma fra koriander og litt styrke fra chili. Lett og syrefrisk drikke passer bra.

Hvitvin: Frisk, fruktig og relativt lett hvitvin som petit chablis eller ung, tysk riesling.

Musserende: Slank, frisk crémant fra Burgund eller Alsace.

Øl: Belgisk wit.

Alkoholritt: Sitronlimonade.

Grillet sjøkreps

Beregn rundt 350–400 g hel, rå kreps per person.

Riv av klørne, de trenger litt lenger tid på grillen. Del sjøkrepsen på langs, nesten helt i to, og brett ut. Krydre med salt og pepper og gni inn med olje. Pass på at grillen er skikkelig varm. Grill først krepsen med kjøttssiden ned i rundt et halvt minutt, til du har fått farge og grillsmak på kjøttet. Snu krepsen og la den ligge på grillen i to minutter til. Ta krepsen av grillen og skvis litt sitronsaft over.

Kan gjerne serveres med godt brød og aioli.

DRIKKE TIL SJØKREPS

Med denne enkle tilberedningen, uten andre smakstilsetninger enn salt, pepper, olje og sitron, kommer den gode, delikate smaken av krepsen virkelig til sin rett. Kjøttet blir litt karamellisert når det grilles. Skallsiden ligger for det meste ned mot flammene og grillingen gir ikke så mye røykpreg, men du kan godt gå litt opp i fylde på drikken til denne retten.

Hvitvin: Frisk og fruktig tysk riesling eller sancerre fra Loire – helst uten altfor «grønn» aroma.

Øl: Pils, hveteøl eller blond.

Alkoholritt: Eplemost av en frisk eplesort som James Grieve.

Fiskemottakets skalldyrssuppe

Restene av sjøkreps fra cevichen (eller bruk skall fra reker, hummer eller krabbe)
Gulrot, sellerirot, purreløk og løk.
1 stjerneanis
1 ts hel sort pepper
1 chili
Et par laurbærblader
1 hel hvitløk
1 ss tomatpuré
4 cl cognac
3 dl hvitvin
3 dl fløte
1 l vann

Del hode og klør i grove biter med en stor kniv. Fres det i en glovarm kjele med litt stekeolje mens du knuser skallene med en tresleiv. Ha i grovkuttede grønnsaker, krydder og tomatpuré og fres alt sammen med sjøkrepskallet. Hell over cognacen, og flamber. Dette skaper en karamellisering som får fram en dypere smak. Ha i hvitvi-



Flambering, for eksempel med cognac, gjør at skalldyr-skallene karamelliseres. Det får fram en dypere smak, sier Håkon Skåli. Og så ser det jo imponerende ut. Men pass på panneluggen!

nen og reduser til cirka halvparten. Tilsett vann, kok opp og skum av. La det trekke en halvtimes tid mens du skummer av. Sil suppen og ha i fløten. Kok i en halv time mens du fortsetter å skumme. Smak til med salt, pepper og sitronsaft.

I denne suppen kan du bruke alt du vil av sjømat og grønnsaker, eller spise den som den er – sammen med cevichen.

DRIKKE TIL SUPPE

Suppen kan i seg selv bli ganske søt men hvitvinen tilfører syre. Det passer bra med syre i drikken også. Siden suppa har rik smak og er kremet, kan du gjerne velge drikke med god fylde og konsentrasjon.

Hvitvin: Moden, tysk riesling, fyldig spansk albariño eller chablis, gjerne en 1. cru eller grand cru.

Musserende: Fyldig og rik vin med preg av lagring på gjærrester – champagne eller crémant fra Burgund.

Øl: Saison, blond eller tripel.

Alkoholritt: Eplemost av epletyper som Gravenstein eller Aroma.

Reker naturell

Beregn 1/2 kg reker per person som hovedrett. Serveres med loff, sitron, dill og majones eller aioli.

DRIKKE TIL REKER

Reker er vinvennlig mat og det meste smaker godt til. Men rekesmaken er delikat og kan være lett å overdøve. Lett, enkel drikke med god friskhet smaker godt og forfriskende – på samme måte som sitronen du presser over rekesmørbrødet.

Hvitvin: Frisk og fruktig hvitvin som muscadet eller petit chablis. Ung, tysk riesling, tørr eller halvtørr.

Musserende: Slank, frisk crémant fra Burgund eller Alsace.

Øl: Pils eller tysk hveteøl.

Alkoholritt: Sitronlimonade eller eplemost av en syrlig eplesort som James Grieve. Bland den gjerne ut med litt boblevann.

Grillet sjøkreps



Ceviche av sjøkreps






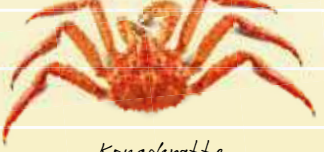





Fiskemottakets skalldyrssuppe

Skalldyrskalaen

Dette er en oversikt som hjelper deg om du skal sette drikke til skalldyr. Skalaen graderer skalldyr og drikke etter smaksintensitet, den forklarer også hvordan tilberedning og tilbehør påvirker smaken. Drikkevalgene er eksempler, ikke fasit. **Ta hensyn til hva du selv liker best!**

FOTO: ISTOCK

DRIKKEFORSLAG	SKALLDYR	TILBEREDNING OG TILBEHØR
• MUSCADET	<i>Kamskjell</i> 	Rå og ubehandlet smaker skalldyrene sart og havaktig. Da passer lett, lys og frisk drikke.
• TYSK HVETEØL		
• EPLEMOST BLANDET MED BOBLEVANN	<i>Reker</i> 	Om østers serveres med sitron eller en dråpe Tabasco, er ikke forskjellen så stor. Østers og stout er en kombinasjon som spiller på kontraster og bryter med mønsteret.
• PETIT CHABLIS		
• LETT OG FRUKTIG CRÉMANT ELLER CHAMPAGNE	<i>Østers</i> 	Kokt, naturell med løff, sitron, majones og dill er den vanligste serveringsmåten for mange skalldyr. Her passer lett, fruktig og frisk drikke. Ved steking, og særlig grilling, får maten dypere smak og kan gjerne følges av fyldigere drikke. Ølet kan for eksempel ha litt mørkere maltpreg.
• MANZANILLA SHERRY		
• UNG, TYSK RIESLING	<i>Krabbeklør</i> 	Stekt får skalldyrene kraftigere og dypere smak, som gjør at fyldigere og mer konsentrert drikke passer bedre. Stekt vil for eksempel et kamskjell flytte seg nedover på skalaen over smaksintensitet.
• CRÉMANT ELLER CHAMPAGNE		
• PILS	<i>Sjølreps</i> 	Grilling gir karamellisering og eventuelt røyksmak og du kan gå enda et hakk opp i smaksraft hos drikken. Grillet hummer med smør får aromaer som minner om en fyldig, fatlagret chardonnay.
• BELGISK HVETEØL		
• SITRONLIMONADE ELLER EPLEMOST	<i>Kongekrabbe</i> 	Gratinerte skalldyr blir særlig smaksintensiv og drikken kan gjerne ha ekstra friskhet og konsentrasjon.
• CHABLIS		
• LYS ROSÉVIN	<i>Hummer</i> 	Smakstilsetninger som marinering og krydring gjør maten mer smaksrik og det kan passe med fyldigere drikke. Men aromabildet endres også.
• LETT SAISON		
• BLOND	<i>Blåskjell</i> 	Til hvitvinsdampede blåskjell med persille kan for eksempel en urtepreget sauvignon blanc passe fint. Tilbereder du skjellene i en italiensk tomatsovs, kan du kanskje heller velge en fruktig og konsentrert chenin blanc, mens til asiatiskeinspirerte blåskjell med sitrongress, chili og ingefær kan en frisk riesling med aroma av modne frukter komme til sin rett.
• EPLEMOST, FOR EKSEMPEL AV GRAVENSTEIN		
• MODEN, TYSK RIESLING	<i>Krabbesjell</i> 	
• SAISON		
• CHABLIS 1. CRU ROSÉVIN		
• CHABLIS GRAND CRU		
• PINOT GRIS		
• PALE ALE		
• CHENIN BLANC		
• FYLDIG SAISON		
• EPLEMOST		
• BOKKØL		
• GEUZE		
• RIOJA GRAN RESERVA		
• TRIPEL		
• KOMPLEKS CRÉMANT ELLER CHAMPAGNE		
• SENTRALBURGUNDER		
• AMERIKANSK CHARDONNAY		



VISSTE DU AT ...

• **Mattilsynets app** viser om blåskjellene er trygge å spise der du er. Du kan også ringe blåskjelltelefonen på 820 33 333.

• **Det finnes mange ulike typer østers.** Flatøsters vokser naturlig i Norge, i tillegg drives det oppdrett av stillehavsøsters.

• **Reker skifter kjønn** fra hann til hunn når de er mellom 2,5 og 4 år gamle.

• **Du ser at reke ikke har vært frosne** når «følehornene» er lange og fine. De knekker når de fryses.

• **Kongekrabbe eller kantsjakkakrabbe** ble spredt langs norskekysten av russiske forskere på 1960-tallet. Kommeriell fangst startet først i 2002.

• **Sjølrepsens lysømfintlige øyne** gjør at den lever det meste av tiden i huler.

• **Hummeren vokser sent**, bare 2-3 cm i året. En hummer kan bli 60 år gammel.

• **Krabb lever dels av muslinger** og har en slags tenner i magesekken for å kunne knuse harde skall.

Yngvars beste skalldyr tips

Yngvar Aanonsen har jobbet med sjømat siden 1974 og har lang erfaring både fra fiskemottak og fra arbeid på båt. Han har vært daglig leder ved Risør Fiskemottak siden starten i 2000. Her får du hans råd om skalldyr.

SKALLDYRSESONG

Det selges absolutt mest skalldyr om sommeren. Men faktisk er kvaliteten enda bedre andre tider på året. Reker liker kaldt vann, derfor smaker de aller best om vinteren. Men sesongen henger også sammen med tid for gyting. – Etter gyting går kvaliteten ned, forklarer Yngvar. Dyrene har brukt all næring til eggene sine og blir magre, med mindre smak. Krabbene kan bli helt tomme på denne tiden, men smaker godt i august, september og oktober.

Rekene smaker aller best i september, synes Yngvar. Da er hodet fullt av rogn. Et par uker ut i oktober går rogn over til buken. Også i januar-februar smaker de ekstra godt, før gytingen starter i mars.

Hummeren er fredet i Norge, og det er bare tillatt å fange dyr over minstemål i oktober og november. Det drives i liten grad kommersiell fangst av norsk hummer.

Sesong er ikke like viktig for kreps som for reke og krabbe. Skjell høstes hele året, men østers smaker best høst, vinter og vår.

LEVENDE ER BEST

Rekene er dyprøde når de er helt nyfanget og rå. I løpet av noen timer blekner rødfargen og de blir grå. Reker skal kokes levende, da blir de faste i kjøttet og får den karakteristiske krummingen i bakkroppen. Reker som var døde ved kokning, blir rette og løsere i kjøttet.

Også kreps skal behandles levende. Om sommeren selges rå, levende kreps, men de er vanskelige å holde i live og tåler dårlig transport. Om vinteren er etterspørselen mindre og da kokes de gjerne på båten.

ÅPNE SKJELL

Alle skjell som spises skal være hele og lukkede, åpne og skadede skjell

skal kastes. Hvis du varmebehandler skjellene, skal du kaste alle skjell som ikke har åpnet seg når de er ferdig behandlet.

Det er egentlig ikke noen spesielle triks for å åpne østers og andre rå skjell. – Det som skal til, er trening, sier Yngvar. Det viktigste er å ha en skarp kniv når du skal kutte muskelen som holder skjellet sammen.

IKKE KAST SKALLENE!

Tar du vare på skallene etter skalldyrfesten, kan du lage en fantastisk kraft. Selv vanlige rekeskall gir fin kraft til skalldyr- eller fiskesuppe. Skall fra kreps, krabbe og hummer gir enda kraftigere smak. Du kan fryse skallene til du har nok til en god kraft. Ferdig kraft kan også legges i fryseren til du trenger den, gjerne i porsjonsbeger.

Du finner Håkons oppskrift på skalldyrkraft på side 14.

Vindama

I russetiden rørte hun ikke alkohol, og som 24-åring kunne hun knapt koke egg. Nå lever Liora Levi (38) av å gi råd om mat og vin.

TEKST: INGAR JOHNSRUD, FOTO: TOMMY ANDRESEN

– Jeg kunne ingenting, jeg, den dagen jeg begynte på vinskolen. Men vet du hva jeg gjorde for noe, spør Liora Levi lurt.

– Jeg brukte den første undervisningsdagen til å skjønnere hvem av elevene som kunne mest. Deretter satte jeg meg alltid ved siden av ham. Til hans store irritasjon.

Det er Champagne som er Lioras favoritt-distrikt, noe som står godt i stil til den sprudlende latteren. Kombinert med intense studier ga den ukonvensjonelle læringsformen resultater. Hun gikk ut av vinskolen med toppkarakterer, og to år senere, i 2012, vant Liora Nordisk mesterskap for vinkelnerne. Det er en bragd bare to nordmenn hadde klart før henne. Året etter ble hun også kåret til Norges beste vinkelner. Så la hun opp karrieren som konkurrerende sommelier.

– Jeg pleier å si at jeg ga meg på topp. Sannheten er nok også den at skulle jeg fortsatt å konkurrere, ville EM og VM vært det neste naturlige skritt. Jeg klarer ikke å gjøre ting halvveis. Skulle jeg satset på noe slikt, så ville jeg satset for å vinne. Men veien dit er så ekstremt lang. Skal du hevde deg, må du forberede deg i årevis. Jeg ga meg mens leken var god.

ALKOHOLFRI RUSSETID

Liora Levi er oppvokst på Nesodden, men som navnet antyder, har hun også aner utenfor Norges grenser. Faren kommer fra Israel, og bosatte seg i Norge på 60-tallet.

– Jeg har en bråte med tanter i Israel, og de serverte alltid fantastisk mat da vi var der nede på ferie. Men ingen av mine foreldre er noen

typiske matmennesker. Vi spiste vanlig, norsk mat. Vin drakk de nesten aldri.

– Og ikke du heller?

– Vel, det var noen episoder med billig fruktvin og øl i ungdommen. Men da jeg ble russ, bestemte jeg meg for ikke å røre alkohol i det hele tatt. Jeg husker alt, og brukte alle pengene mine på russe-effekter i stedet.

Lioras store lidenskap stammer altså ikke hjemmefra. Så hva skjedde egentlig? Selv sier hun at hun knapt kunne koke et egg frem til den dagen hun fylte 25. Men da fikk hun en bok i fødselsdagspresang av sin lillebror. «Gourmet for begynnere» av kokken Øyvind Hjelte.

– Det var det første gløttet inn i en ny verden. Ikke bare lærte jeg å lage mat. Jeg fulgte også vintipsene i boken, og begynte å ane hvilken enorm, og vidunderlig, verden som fantes der ute.

REISTE MED VINKELNERE

På den tiden jobbet Liora som servitør ved en biffrestaurant i Oslo. Der arrangerte de salgskonkurranser, og premien var vinturer til noen av verdens mest kjente vindistrikter.

– Som jeg sa, jeg klarer ikke å gjøre ting halvveis. Så jeg bestemte meg for å vinne. Jeg var i Rioja i Spania og i Cognac i Frankrike. Har du vært på slike reiser? Det er fantastiske vinslott. Nydelig natur, mye bra mennesker og deilig mat. Følelsen av å gå fra heten der ute, og ned i en fuktig kjeller, bugnende av flasker ...

Den tredje turen skulle bli den avgjørende. Da gikk ferden til det italienske vindistriktet Toscana. Med på reisen var en gruppe

sommelierer. Ved middagsbordet på kveldene ble vinkelterne sittende å diskutere. Aroma. Farge. Balanse og syrlighet.

– De hadde et begrepsapparat, et helt språk, for å beskrive de opplevelsene vinen og maten ga meg, men som jeg ikke visste riktig hvordan jeg skulle sette ord på. Det var da jeg bestemte meg. Det var dette jeg ville gjøre til mitt levebrød.

SA OPP JOBBEN

Kort tid etter å ha begynt på vinstudiene, spiste Liora på en gourmetrestaurant i Oslo sammen med en venninne. Hun ble så fascinert av alle smaker og vinene de drakk til, at hun ikke klarte å gi slipp på hovmesteren. Det endte med at hun gikk derifra med et jobbtillbud. Karrieren som biffservitør var over, og en ny tok til.

– Jeg jobbet på restauranten kveldstid, studerte på dagen og gikk på alle de vinsmakingene og arrangementene jeg hadde mulighet til. Det året så jeg ikke stort til verken kjæresten min, familien eller venner.

Senere jobbet Liora for et selskap som bygger opp vinkjellere. Men for halvannet år siden bestemte hun seg for å gå sin egen vei. Nå driver hun for seg selv, med vinsmakinger, foredrag, undervisning og som vinskribent. På TV2s God Morgen Norge er hun best kjent som vindama.

– Hvilke egenskaper kreves for å bli en god vinkelner?

– Det er todelt. I konkurranser må du ha enormt med teorikunnskap. Druer, vindistrikter, jordsmonn og årganger. Alt det som kjennetegner en vin, i tillegg til praktiske

Liora Levi klarer ikke å gjøre noe halvveis, enten hun jobber som servitør, vinkelner eller «vindame» på frokost-tv. – Men nerdete er jeg ikke, det handler om å forstå kundenes behov, sier hun.



Er du i tvil, så er mitt beste råd å bruke de ansatte på Vinmonopolet. Dette er jo deres fagfelt. Forklar hvilke ingredienser du vil bruke og hvordan de skal tilberedes, så får du ofte veldig god hjelp.

LIORA LEVI, VINKELNER

kunnskaper om servering og gjestebehandling. Men i møte med kunder og restaurantgjester tror jeg det aller viktigste er people skills. Det finnes nok av nerdete vinkelne-re som gjerne vil prakke på gjestene en dyr og sjelden vin, for da får de en mulighet til å smake litt selv. Men det handler om å forstå kundens behov.

GAMLE GUBBER

I april var Liora Levi til stede under verdensmesterskapet for vinkelner i Argentina. Norges egen vinkomet, Henrik Dahl Jahnsen (24), kom på en meget god 11. plass, vinneren var svensken Arvid Rosengren.

– En vinkelner skal ha to egenskaper, sa Rosengren etter å ha vunnet. Han eller hun må være ydmyk, og han eller hun skal vite når man må gå. Det er det mye sant i. Selv om en restaurantgjest gjerne vil diskutere vinvalg, årganger og distrikter, så kan det hende at det sitter en kjæreste på den andre siden av bordet, som gjerne så at middagen ble av den romantiske sorten. Ikke et evigvarende, vinfaglig seminar.

Han eller hun, ja. Selv om kjønnsbalansen i restaurantbransjen generelt er god, er det fortsatt slik at de fleste konkurrerende vinkelner er menn. Verdensmesterskapet i Argentina hadde 61 deltakere. Fire av dem var kvinner.

– Og alle fire kom til semifinalen! Franske Julie Dupouy, som konkurrerte for Irland, tok bronse. Forskningen sier at kvinner generelt har en bedre utviklet smaks- og duftpalett enn menn. Så egentlig burde jo bransjen være kvinnedominert.

– Hva er årsaken til at den ikke er det, tror du?

– Vel, det slo meg da jeg satt blant tilskuerne i Argentina, at her var det jammen mange gamle gubber i panelet. Pompøse menn i femtiårene kan nok møte yngre kvinner på en måte hvor det er lett å føle seg litt undertrykt. Det tror jeg skremmer kvinner bort. Men situasjonen her hjemme, i Norge og Norden, er bedre. Vi har Merete Bø i Dagens Næringsliv, Apéritif-redaktør Aase E. Jacobsen og Ingvild Tennfjord, som alle er viktige vinprofiler.

MYE PENGER, LITE KUNNSKAP

– Du har vært med å bygge opp vinkjellerne til noen av Norges aller rikeste. Hvordan går du løs på en slik oppgave?

– Man må se an kunden. En vinkjeller kan strekke seg fra den enkleste av det enkle, et par hyller i en riktig temperert kjeller, til det ekstreme. Temperaturstyring, fuktighetsstyring, gulvet av spesialimportert amerikansk redwood, vegger av gamle vinfat, sikring mot vibrasjoner. Ja, det er bare fantasien, og lommeboken, som setter grensene. I de tilfellene hvor vi får frie tøyler, økonomisk sett, har kunden gjerne en vinsamling fra før. Er de vininteresserte, har de gjerne et variert utvalg. Andre er det vi kaller «label drinkers». De kan ikke så mye om vin, og kjelleren består ofte av dyre prestisjeviner, som man kan skryte litt av i bekjentskapskretsen. Da prøver jeg å se etter hva som kan være spennende i en slik samling. Det er ikke slik at god vin nødvendigvis må være dyrt. Jeg leter etter viner som kan utvikle eierens smakspalette. Slik at de får større glede av all den gode vinen som finnes der ute.

SPØR PÅ POLET

– Vi må prate litt mer fag. Hva leter du etter når du skal kombinere mat og vin?

– Balanse er det aller viktigste. En lett matrett må følges av en lett og frisk vin. Men så må man også se på ingrediensene. Selv om man serverer en lys og frisk fiskerett, kan det hende at sausen består av mye syre og smør. Da gjelder det å finne en vin som ikke blir for spinkel. Er maten godt krydret, vil man gjerne ha en vin med litt sødme for å balansere styrken, og er maten bitter, er det viktig at vinen ikke er det. Er du i tvil, så er mitt beste råd å bruke de ansatte på Vinmonopolet. Dette er jo deres fagfelt. Forklar hvilke ingredienser du vil bruke og hvordan de skal tilberedes, så får du ofte veldig god hjelp.

– Hva gjør folk oftest feil når de kombinerer vin og mat?

– Den største feilen er at folk ikke kombinerer i det hele tatt. Du lager den beste matretten du vet om, og kjøper den beste vinen du vet om. Også stusser du på at vinen smakte rart. Hvis

du først har begynt å tenke på hvordan du vil kombinere mat og vin, så er du gjerne på rett vei allerede.

KLASSISK TABBE

– Du har israelske aner. Hvilket forhold har du til israelsk vin?

– Dessverre er utbudet av israelske viner på Vinmonopolet veldig dårlig. Det lages veldig mye spennende vin der, vel så mye som i nabolandet Libanon, og stilen er veldig franskinspirert. Jeg kunne ønske nordmenn kunne få sjansen til å bli kjent med flere israelske viner.

Om vi ikke kjenner så mange israelske viner, så kjenner stadig flere til Liora Levi. Det fikk hun erfare da hun under et besøk i Budapest i mai, kom i skade for å begå en av vinverdens aller største tabber.

Formålet var å være til stede under europamesterskapet til kokkekonkurransen Bocuse d'Or, som er kvalifisering til VM. Den norske kokken Christopher W. Davidsen kom på andreplass, og det skulle feires. Og Liora, som selv innrømmer at hun nok kan være litt sær i vinveien, var ikke fornøyd med vinutvalget.

– Det var to vonde og en grei vin. Problemet med den greie, var at den var godt over lunken.

Svaret ble et grovt brudd med all vinfaglig etikette. Isbiter i glasset. Men ikke før lå isbitene og skvulpet i vinen, kom en av de andre gjestene bort til henne.

– Han så på meg, så på isbitene, og så spurte han: Er ikke du hun der vindama? Det var litt pinlig.

LIORA LEVI

Født: 14. juli 1977

Karriere: Utdannet vinkelner fra Norsk Sommelierutdannelse i 2010. Nordisk mester for vinkelner i 2012, Norges beste vinkelner i 2013. Har jobbet som servitør på Big Horn på Aker Brygge, hovmester/sommelier på restaurant Oro, med bygging av vinkjellere i Vinoteca og driver i dag for seg selv. Vindama på TV2, skriver om vin for Maison Mat & Vin, arrangerer smakinger, vinreiser og foredrag.



VINKURS MED VINMONOPOLET

Lær å smake

I september startar Vinmonopolet med vinkurs!

• Oslo • Bergen • Stavanger • Tromsø • Trondheim
• Brønnøysund • Stryn • Hamar

• Burgund • Piemonte • Chablis • Øl • Brennevin
• Lær å smake raudvin • Lær å smake kvitvin • Musserande

Vi utvidar til fleire stader og med fleire tema frå 2017!



For meir informasjon og påmelding, gå inn på vinmonopolet.no/vinkurs, eller send ein e-post til vinkurs@vinmonopolet.no





Alderskontroll

Å sikre at mindreårige ikke får kjøpt alkohol er en viktig jobb. Men den kan også være vanskelig. Vinmonopolets alderskontrollkampanje i mars og april hadde som mål å få flere unge til å vise legitimasjon uoppfordret, nettopp gjennom å vise hvor vanskelig det er å gjette alder.

TEKST: MARIE STEFFENS, FOTO: ERIK THALLAUG, KAMPANJEMATERIELL: TRY/FANTEFILM



Victoria er 16 år og den yngste i kampanjen. Jon trodde hun var eldre enn hun er, men sier at han definitivt ville bedt henne om leg. Det viser også kampanjens aldersquiz, der Victoria i snitt ble gjettet til å være 18 år.



Anne på 31 ble i snitt plassert på 26. Jon synes også hun ser yngre ut enn hun er og ville ganske sikkert bedt også henne om leg. – De som nærmer seg 30 synes heldigvis nesten uten unntak det er positivt å bli spurt, forteller Jon.

Jon Tveit i butikken på Aker Brygge ser alderskontroll som en naturlig del av det å sitte i kassa på Polet. – Og jobben er ikke begrenset til kampanjeperiodene, den foregår hver dag hele året, presiserer han.

VANSKELIG Å GJETTE

Jon synes det er positivt med den økte oppmerksomheten på alderskontroll de senere årene. Mange har legitimasjonen klar og viser den uoppfordret. – Dette hjelper oss i jobben vår, samtidig som det blir mindre kø i kassene, sier han.

Lang erfaring i jobben er nyttig når han skal gjette alder på unge kunder, og heldigvis blir ikke Jon fullt så frustrert av denne oppgaven som bildet av ham kan tyde på. Men han synes ofte yngre kunder ser ganske like ut i alder siden de unge vil se eldre ut mens de eldre gjerne vil bli tatt for å være unge.

– I kassa må jeg ta en rask beslutning på om jeg skal be om leg eller ikke, jeg har ikke tid til å studere kundene, sier Jon og innrømmer at han av og til får seg noen overraskelser. Da han møtte to av jentene i kampanjen, syntes han de så ganske like ut i alder og at det var vrient å gjette hvor gamle de var.

ALDESKONTROLL ER VIKTIG

– Vinmonopolets viktigste oppgave er å sørge for å selge alkohol på en ansvarlig måte, sier kampanjeansvarlig Hege Bergskaug Øvsthus. Konsekvensene av at mindreårige får kjøpt

alkohol, kan bli alvorlige. Mange mindreårige kommer opp i ubehagelige eller farlige situasjoner som følge av alkoholbruk.

I vår holdningsundersøkelse oppgir unge gutter at de først og fremst opplever vold, ulykker, hærverk og promillekjøring. Jenter nevner oftere ubehagelige situasjoner, krangel med venner og uønsket seksuell oppmerksomhet.

Undersøkelsen viser at antall unge som har slike ubehagelige erfaringer i forbindelse med alkoholbruk har gått ned. – Og det er i siste instans dette det handler om, sier Hege.

ALDESKAMPANJEN I TALL

- 204 731 unike brukere besøkte kampanjesiden.

- Gjennomsnittlig brukte de nesten tre minutter på siden, noe som er mye lenger enn vanlig på film- og kampanjesider.

- 86 prosent av alle som var inne på kampanjesiden, gjennomførte aldersquizen, der man skulle gjette alderen til 12 jenter.

- Antall viste legitimasjoner økte med 4,7 prosent i kampanjeperioden.

NOEN TALL FRA 2015

- 2 498 910 viste leg uoppfordret i våre butikker i 2015.

- 1 032 446 viste leg etter å ha blitt spurt.

- 5 099 ble avvist fordi de ikke kunne vise at de var gamle nok.

VELLYKKET KAMPANJE

Hege kan fortelle at kampanjen har truffet målgruppen veldig godt. – Det er rekordmange som har lagt merke til den, noe som er en utfordring å få til i en så «bråke-te» verden som den de unge blir eksponert for, sier hun. Et av suksesskriteriene mener hun er valg av mediekanal. Bruken av nett og sosiale medier har vært vellykket.

Kampanjen blir også svært godt likt i målgruppen. Jenter er enda mer oppmerksom på og fornøyd med den enn gutter. Kampanjeevalueringen viser at kampanjen oppleves mer relevant og mindre barnslig enn enkelte av de tidligere kampanjene våre. Målgruppen synes også at budskapet kommer tydeligere fram.

UNGE BLIR MOTIVERT TIL HANDLING

– Vi registrerer hvor mange som viser legitimasjon i kassene i alle våre butikker, og det konkrete målet med kampanjen er at dette tallet skal gå opp, forklarer Hege. De gledelige resultatene er at økningen i kampanjeperioden er på nesten fem prosent, og én av tre unge sier de har endret holdning til å vise legitimasjon uoppfordret som følge av kampanjen. Disse tallene er Hege svært fornøyd med.



Hege Bergskaug Øvsthus, kampanjeansvarlig.

FAGPRAT

med fagavdelingen



Hvor galt kan det gå?

At det finnes gode og mindre gode mat- og vinkombinasjoner er de fleste enige i. Allikevel er vi veldig usikre på hva det vil si at en kombinasjon er god eller dårlig. Hva som er riktig drikke til maten, er det vi får flest spørsmål om på Vinmonopolet.

TEKST: ANNE ENGRAV, VAREFAGLIG RÅDGIVER

Om det skyldes vår higen etter det perfekte, eller frykten for å feile er uvisst, men jeg har en mistanke om at det er det siste.

IKKE ÉN SANNHET

De færreste av oss kan prøve ut mange forskjellige viner for å finne den vi synes passer best. Derfor må vi stole på andres råd og tips når vi skal velge drikke til maten. Når vi ser bakover i tid, viser det seg at måten vi tenker på forandrer seg. Betyr det at vi har rett nå, og at de tok feil før? Sannsynligvis ikke, men det er rom for flere meninger og løsninger nå.

GOD VIN ER GODT TIL GOD MAT

Hva er egentlig det verste som kan skje når du setter vin til maten? Hvor galt kan det gå? For å finne de beste rådene å gi til våre kunder, har vi gjennom årenes løp testet ut tenkelige og utenkelige kombinasjoner. Resultatene er ofte overraskende og noen ganger sjokkerende. Det er spesielt to ting som gjentar seg. Det ene er at vi aldri blir helt enige. Godt for meg er ikke nødvendigvis godt for deg. Det er ikke bare ett riktig vinvalg til hver rett, men mange måter å finne gode kombinasjoner på. Det andre vi har lagt merke til i årenes løp er at om du liker maten og vinen hver for seg, er det sjelden det smaker vondt sammen. Derfor er oppfordringen vår å senke skuldrene litt. Prøv ut nye og uvante kombinasjoner, kanskje blir du overrasket.

Vi knuser gamle myter

Mange mener mye om mat og drikke. Noen påstander blir repetert så mange ganger at de blir sannheter. Vår jobb er å sjekke verdien i disse sannhetene. I «Smakesmia», se forklaring under, har vi mulighet til å prøve ut noen teorier på alle de dyktige ansatte i butikkene våre. Her er noen eksempler på hvordan vi har forandret rådene vi gir etter slike smaker.



VINMONOPOLETS SMAKESMIE

PÅSTAND

Alkohol renser fett i maten

HVORDAN HAR VI TESTET?

I smakesmia høsten 2012 testet vi ut alkoholens effekt på fett med blant annet alkoholfri vin med og uten tilsatt brennevin og vann tilsatt syre eller brennevin sammen med fet julemat. I forkant prøvde vi å løse opp en smørklatt i et glass med 60 % brennevin, uten å lykkes.

HVA HAR VI FUNNET UT?

Fett reagerer ikke med alkohol. Løsemidler som white spirit renser fett, men alkohol (etanol) løser ikke opp fett. Alkohol bidrar til fylde i vinen som kan passe godt til smaksrik mat. Et brennevin kan gi inntrykk av å rense fordi alkoholen er så sterk i munnen. Til fet mat er det syrlighet som virker mest rensende.

PRØV SELV!

Bland en del nøytralt brennevin med to deler vann i et glass. Bland sitronsaft i et glass vann til det er syrlig. Smak disse glassene til rent fett som smør, fett på koteletten eller liknende. Hva er det som virker mest rensende i munnen?

PÅSTAND

Tanninrike viner renser fett i maten

HVORDAN HAR VI TESTET?

Den aller første smakesmia høsten 2010 handlet om tannin. Vi sjekket ut hvordan tanninrik vin oppførte seg til de ulike delene i en hovedrett. Kjøtt, potet og fet soppstuing ble prøvd hver for seg til vin med tannin. Forarbeidet til smakesmia bestod blant annet i å smake ulike typer fett som rent færefett, rent svinefett og smør til tanninrike viner.

HVA HAR VI FUNNET UT?

Fett og tannin reagerer ikke med hverandre. Det er protein som binder seg til tannin. Derfor snerper vin merkbart mindre når den serveres sammen med proteinrik mat som linsler eller langtidskokte kjøttgryter. I spyttet vårt har vi mye protein. Når vi spiser mat som øker spyttproduksjonen, virker vinen mindre snerpende. Bare det å tygge setter i gang produksjonen. Derfor virker tanninrike viner ofte mindre snerpende til mat enn for seg selv.

PRØV SELV!

Ta en slurk av en tanninrik rødvin. Beveg den litt rundt i munnen og spytt den ut i et tomt glass. Kjenn på hvordan den tørker ut munnen. I glasset kan du se hvordan tannin og protein fra spyttet har klumpet seg sammen. Smak på vinen du nettopp spyttet ut og kjenn hvor mye mindre vinen snerper nå. Ekkelt? Nei, lærerikt!

PÅSTAND

Rødt til kjøtt, hvitt til fisk

HVORDAN HAR VI TESTET?

Våren 2014 handlet smakesmia om å drikke hvitvin til typisk rødvinsmat. 1 200 ansatte prøvde vann tilsatt druetannin til smør. De smakte også på rått kjøtt og rå laks for å se hva som smakte mest. Deretter ble fire hvitviner og en rødvin prøvd til biff med bearnés.

HVA HAR VI FUNNET UT?

Flertallet svarte nei på spørsmålet om tannin renses fett fra smøret, og så mye som 83 prosent svarte at laks smaker mer enn oksekjøtt. Vi drikker altså ikke rødvin til kjøtt fordi det smaker så mye mer, eller fordi tannin løser opp fett. En god chardonnay ble kåret som like god til biff med bearnés som en god rødvin. På samme måte som det er godt med hvitvin til laks med smørsaus, kan det være godt med hvitvin til biff og bearnés.

PRØV SELV!

Velg en hvitvin til kjøttmiddagen.

SLIK JOBBER VI MED MAT OG DRIKKE I VINMONOPOLET

Å svare på mat- og drikkespørsmål er noe av den viktigste kundeveiledningen vi gjør. Derfor legger vi ned mye arbeid, tid og ressurser i å gi deg best mulige råd.

BUTIKKSMÅKING

Hver butikk har minst to egne

mat- og drikkesmåkinger i året. Butikkene lager selv opplegget med meny og drikkevalg tilpasset etterspørselen fra sine kunder.

SELVSTUDIUM I MAT OG DRIKKE

Å lære å sette drikke til mat er en viktig del av Vinmonopolets grunn-

utdanning. Mat og drikke er også et av de mest populære emnene for frivillig videreutdanning.

AMD

Arbeidsgruppen for Mat og Drikke i Vinmonopolet består av spesielt interesserte og kyndige mat- og vinfolk fra butikker i hele landet. De tester ut råvarer, teorier og drikketyper.

Alle pol i hele landet arrangerer «smakesmie» to ganger i året. Det er et smakeverksted som handler om å sette drikke til mat. Her går vi i dybden på et emne som belyses fra flere sider. Opplegget er likt for alle, og det er én i butikken som har ansvaret for å lede smakingen.



Styr unna!

Frykten for å gjøre feil er ofte sterkere enn ønsket om å finne den perfekte kombinasjonen. Derfor har vi spurt fire eksperter om hva som ikke smaker godt sammen selv om det er godt hver for seg.

LIORA LEVI

Blogger, vinkeler og vinekspert.

REKER OG FERSKVANNSKREPS MED GEWÜRZTRAMINER

Jeg hadde akkurat begynt å like vin, og Gewürztraminer var en stor favoritt. Jeg og mine venninner skulle kose oss med reker og ferskvannskreps en lørdagskveld. Overraskelsen rundt bordet var stor da vinen smakte grusomt i kombinasjon med skalldyrene. Den var selvsagt altfor søt, men det hadde vi ikke noe kunnskap om og synes bare det var rart at noe som smakte så godt hver for seg kunne smake så fælt sammen. Så dette var den spede begynnelsen på min interesse for mat og drikke som etterhvert skulle utvikle seg til å bli min aller største lidenskap.



GEIR SALVESEN

Vinjournalist, Aftenposten.

THAI-SUPPE MED KOKOSMELK, SITRONGRESS, ASIATISKE KRYDDER-SORTER OG KORIANDER SAMMEN MED EN AOC CHABLIS

Alt blir galt. Korianderen gjør de fleste viner metalliske i munnen, og spesielt tørre, mineralske viner. Kokosmelk er for søtt, suppe i seg selv vanner ut hvitvin, sitrongress harmonerer overhodet ikke. Og kraftige kryddersorter og sødme i kokosen stjeler det lille som måtte være av fruktsødme i en ellers knastørr og mineralsk chablis.



CHRISTOPHER SJUVE

Mat- og vinjournalist, Klikk.no.

BACON OG RØDVIN

Jeg elsker rødvin. Og jeg elsker bacon. De bør på ingen måte nytes sammen. Men, for det er alltid et men, så finnes det likevel et forbløffende unntak.

Brachetto er den underlige søtlige, perlede vinen fra nord i Italia. Den er akkurat like utskjelt som bacon. Den omtales oftest som «billig og søtt skvip». Og det er nydelig sammen med bacon. Her oppstår det nemlig en vakker forbrødring mellom de utstøtte og mobba.



TOM TYRIHJELL

Varefaglig leder, Vinmonopolet.

CHÈVRE OG CHAMPAGNE

Chèvre og champagne var en svært dårlig kombinasjon. Ikke det at brunost hadde gjort det bedre, men champagne passer jo nesten til alt, og jeg liker både chèvre og champagne veldig godt hver for seg. Osten ble bare mer klebrig og feit, og champagnen verken skyllet unna eller frisket opp. Den ble hard, grønn og nesten metallisk og stikkende. Dette er nok mer et eksempel på at man må velge riktig champagne til, ikke at all champagne er uegnet. Men vin fra et område som satses på litt mer modne druer, gjør seg nok bedre til hvit geitost, selv de franske.



Tradisjon er viktig når vi skal velge drikke til maten. Forventningen vi har om hva som er riktig drikke er med på å påvirke om vi synes kombinasjonen er god. Men fysikk og kjemi kan åpne dører til nye og uventede smakkombinasjoner.

ALT SKJER I MUNNEN

Dr. Peter Klosse er grunnleggeren av Academie voor Gastronomie i Nederland. Gastro-nomi ligger ifølge ham i skjæringspunktet mellom de harde vitenskapene som fysikk, kjemi og biologi, og de myke vitenskapene som psykologi, sosiologi og markedsføring. I boka *The essence of gastronomy* argumenterer han for at munnfølelse er nøkkelen til å forstå mat og drikkekombinasjoner.

For Klosse handler munnfølelse om den fysiske reaksjonen til cellene i munnen når vi spiser og drikker. Både når vi lager mat og når vi setter drikke til mat gjelder det å finne riktig balanse mellom disse fysiske reaksjonene.

Som eksempel viser han til at en frisk sauvignon blanc får cellene i munnen til å trekke seg sammen. Slik vin smaker godt sammen med en syrlig geitost som chèvre fordi den også har en sammentrekkende munnfølelse.

ALT SKJER I NESA

Bernard Lahoussé og resten av teamet hans på nettstedet www.foodpairing.com er mest opptatt av aroma. Prinsippet deres er at mat smaker godt sammen med drikke som har liknende aromaer. For å kartlegge aromaene er ikke nesene våre presise nok. Foodpairing bruker en kjemisk analysemetode som kalles «gass-kromatografi». Dette er en komplisert prosess der råvarene brytes ned til sine ulike aromakomponenter. Etter mange slike analyser har de laget en oversikt over det aromatiske slektskapet mellom tusenvis av råvarer.



ILLUSTRASJON: FRODE SKARIN/IGUTLØD

FOTO: NTB/SCANPIX



Husstellærer Henriette Schönberg Erken (1866 - 1953) utga flere kokebøker som fikk innflytelse på norske matvaner.

Alt var vanskeligere før

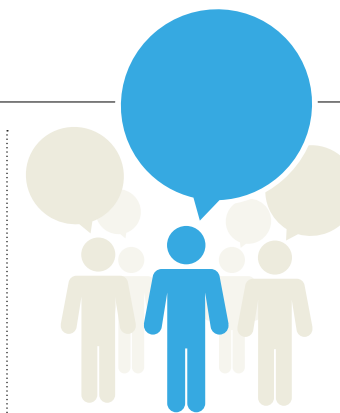
For å kunne velge vin til maten må man først ha mat og vin å velge mellom. Til å begynne med var dette et gode som tilhørte overklassen, og det er kanskje derfor det å sette drikke til mat har en eim av noe mystisk og utilgjengelig over seg.

«En takk til Vinmonopolet, hvis velvillige hjelpsomhet jeg skylder avsnittet om kunsten å velge den riktige vin til maten», skrev Henriette Schönberg Erken i forordet til syvende utgave av sin kokebok i 1927.

Schönberg Erken var et ikon i sin tid. Slik Ingrid Espelid Hovig var det på 1960- til 1980-tallet. *Stor kokebok for større og mindre husholdninger*, som kom ut for første gang i 1914, var mer enn en kokebok. Den tok for seg det meste av husstell, fra slakting og konfekt til borddekking og sykepleie, og ble regnet som selveste husmorbibelen. I kapitlet om vinvalg hevder hun at det å velge riktig vin til maten

er nesten umulig, og det er bare noen få som klarer det. Så vanskelig syntes altså ur-husmoren Schönberg Erken vinvalget var, at hun ba Vinmonopolet om hjelp.

Vinvalgene i boka er klassiske og gjenspeiler det utvalget som fantes på Vinmonopolet på den tiden. Det går mest i bordeaux, men også burgund, chablis, mosel og champagne dukker opp. Hetvin som madeira og sherry hadde en mer naturlig plass i måltidet enn disse vinene har i dag. Ulikt de rådene vi gir i dag hevdes det at det er en uskikk å servere champagne til stek og kjøtt fordi champagne først og fremst skal drikkes til desserten.



ILLUSTRASJON: ISTOCK

FOLKETS RØST

Alle er eksperter på egen smak. Da vi spurte Facebook om hva som smaker godt hver for seg, men som blir vondt sammen, fikk vi sprikende svar. Her en noen av dem:

- Hardt eiket rødvin og sushi.
- Tørr hvitvin og spicy indisk.
- Dessertvin og thaimat.
- Øl og rødt kjøtt.
- Kaffe og leverpostei.
- Rødvin og spekeskinke.
- Hvitvin og ostepop.
- Cola og løk.
- Appelsinjuice og kaviar.

VINMONOPOLETS RÅD: FØR OG NÅ

Det er bare ekspertene som vet hva som er riktig å drikke til maten. Det ser i hvert fall slik ut når anbefalingene ligner mer på befalinger.

Også Vinmonopolet har forsterket en slik holdning. Uten noe videre analyse eller forklaring har vi tidligere kort og godt slått fast at «til oksekjøtt passer en kraftig rødvin.» Slike anbefalinger gir inntrykk av at det bare

er én ting som går an. Hvorfor det passer, var et lite mysterium som du ikke fikk ta del i.

Heldigvis beveger vi oss bort fra slike bombastiske utsagn. Nå handler det ikke nødvendigvis om hva som er riktig og galt, men om hvordan maten og vinen påvirker hverandre. Og dermed er det blitt større takhøyde for personlige preferanser.



Vinmonopolets råd om drikke til mat er mindre bombastiske nå enn før. Her er Vinmonopolets tidligere sentralanlegg på Hasle. Foto: Vinmonopolet

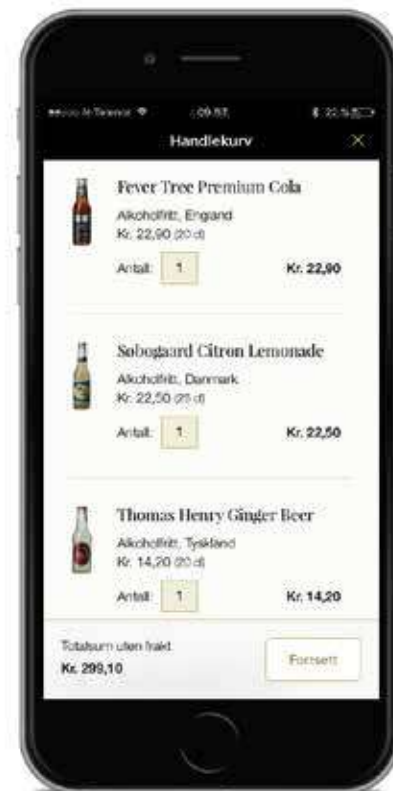


APPEN VISER DEG VEG TIL NÆRMASTE POL
Ved hjelp av den innebygde GPS-en og kartløsninga i telefonen viser appen deg vegen til dei nærmaste Vinmonopola. Du får òg opp opningstider, og varebeholdninga i butikken er berre eit trykk unna.



Tips!
DU FINN APPEN TIL IPHONE I APP STORE OG TIL ANDROID-TELEFONAR PÅ GOOGLE PLAY. SØK ETTER VINMONOPOLET!

DU FÅR RASK TILGANG TIL ALL PRODUKTINFORMASJON
Nettredaktør Svein Strand viser korleis appen bruker telefonkameraet til å lese strekkodar frå flaske eller hyllekant. Då får du med ein gong opp all informasjon, som pris, sukkerinnhald og lagerbeholdning. Det kan vere nyttig når du får servert ein vin du liker, når du har fått ei gåve, eller når du ikkje vil vente på ein ledig ekspeditør på Polet.



LEGG VARA I HANDLEKORGA
Frå informasjonssida kan du enkelt leggje vara i handlekorga for kjøp direkte i appen. Eller du kan markere ho som favoritt eller leggje ho til ei liste for seinare bruk.



VI HJELPER DEG GJERNE!
- Dersom du treng hjelp til å bruke appen eller lurar på noko, er vi som alltid her for å hjelpe deg, seier butikksjef på Steen & Strøm, Jetmund Ringstad. Vi er allereie i gang med å gjere appen enda betre og høyrer veldig gjerne frå deg dersom du har forslag. Send ein e-post til kundesenter@vinmonopolet.no, eller gi oss beskjed på Facebook.

No får du gratis Pol-app til smarttelefonen

Skann QR-koden og se video



Last ned den nye appen vår til smarttelefonen din. Med den kan du handle blant våre nær 17 000 produkt, du kan lagre favorittprodukt i egne lister, og du kan enkelt finne ut om ditt Pol har vinen du er på jakt etter, på lager. I tillegg kan du raskt og greitt skanne strekkoden på flaska for å få opp meir informasjon om produktet.

I appen finn du stort sett det same som på den nyleg oppussa nettstaden vår, vinmonopolet.no. Men i tillegg kan du bruke kameraet på telefonen til å skanne strekkodar på flasker eller på hyllekanten på Polet. Då får du med ein gong tilgang til all produktinformasjon.

REGISTRER DEG FOR Å FÅ FULL TILGANG
For å få full tilgang til all funksjonalitet må du ha ein brukarprofil. Dersom du allereie har brukarnamn og passord til vinmonopolet.no, bruker du den same. Dersom du ikkje har registrert deg tidlegare, kan du gjere det enkelt i appen eller på vinmonopolet.no. Etter registrering kan du velje favorittpol, leggje til produkt i egne lister og handle i nettbutikken.

I appen finner du snarveier til det du bruker mest:



BUTIKKER
I appen finner du kartvisning for samtlige 307 Vinmonopol.



VAREKATALOG
Ett trykk gir tilgang til vår nettbutikk med 16 000 varer.



MITT VINMONOPOL
Velg ditt favoritt-pol for rask tilgang til åpningstider og oppdatert vareutvalg og lagerstatus.



LISTE
Klikk på liste-ikonet hvis du vil lage dine egne huskelister.



FAVORITTER
Klikk på hjertet så er varen lagret i liste «favoritter».



LES AV STREKKODE
Skann strekkoden på flasken eller forkanten på hylsen i butikk for å få opp fullstendig vareinformasjon.

TILGANG TIL HEILE SORTIMENTET

Visste du at du har tilgang til alle produkta i sortimentet til Vinmonopolet, uansett om du ferierer i byen, til fjells eller langs sjøen i sommar?

Du har kanskje oppdaga at utvalet varierer ein del i dei små og store butikkane våre landet rundt. Men å sikre at du får kjøpt dine spesielle favorittar uansett kvar du vil handle i sommar, krev berre ørlite planlegging. Du kan enkelt sjekke behaldninga i butikken som er nærmast deg, på vinmonopolet.no eller med den nye appen vår. Og er ikkje varene du ønskjer å kjøpe, lagerførte, kan du berre bestille dei inn til butikken du skal handle i. Då står dei og ventar på deg når du kjem! Leveringstida varierer etter kva leverandør og butikk det er snakk om.

HAR DU SPØRSMÅL?
Kontakt Kundesenteret på chat, telefon 04560 eller kundesenter@vinmonopolet.no.



Drepende prioriteringer

Sentral-Europa omfatter mange store vinland, og naturlig nok blir vekstsesongene forskjellige basert på en lang rekke lokale forhold. Vanligvis er det slik at en stor årgang ikke er stor overalt, det hører med til sjeldenhetene. Selv innenfor ett enkelt land, for eksempel Frankrike, er det ikke slik at alle regionene er like begunstiget fra naturens side. Riktignok finnes det unntak, som i 2005, da ganske mange regioner gjorde det bra: Bordeaux, Loire, Burgund og til dels Rhône. «Til dels» er imidlertid ordet her, for det var flere klassiske regioner som ikke gjorde det like godt. Chablis er ok, men ikke stor i 2005, og heller ikke hele Loire gjorde det like bra. Tilsvarende var det i Rhône, der den sørlige delen gjorde det hvassere enn i Nord-Rhône. Og her er vi ved sakens kjerne. Det er helt unormalt at et helt land, for ikke å snakke om flere viktige vinland i Europa, gjør det fremragende i ett og samme år. Dertil er beliggenheten og de lokale vekstforholdene for variert. Europa skal ikke ha ett stort år der alle gjør det bra. Det er bare å se på 17. mai-været i Norge for å forstå at vær er lokalt. Sånn er det også i hele Europa.

Men så var det 2015, da, året der de gode årgangsmeldingene fra de fleste områdene i

Europa fortsetter å strømme inn. Det vil ingen ende ta. Så langt har jeg knapt klart å finne en eneste region som ikke uttrykker tilfredshet med resultatet fra den lange og varme vekstsesongen, selv om tilbakemeldingene fra Chablis kunne vært bedre. Ellers virker det som om hele Europa kvitrer og twitrer over kvaliteten på druene i 2015. Men, det er alltid et men ute og går, det er alltid en slange i paradiset eller en stein som trykker i skoen. Slangen eller steinen denne gangen heter manglende økonomisk evne til å kjøpe vinene. Hvis så godt som hele Europa har gjort det bra, vil det også være slik at altfor mye fremragende vin blir tilgjengelig omtrent på samme tidspunkt. Det begynner å synke inn at jeg skal kjøpe Bordeaux, Burgund, Rhône, Piemonte og flere andre regioner på det samme tidspunktet en gang sent i 2017 eller tidlig i 2018. Uansett hvor mye jeg regner på det og omdisponerer de økonomiske ressursene mine, så ser regnestykket råttent ut. 2015 blir den verste årgangen i mitt vinliv så langt. Takke meg til en årgang der Bordeaux gjør det svakt, men der Burgund gjør det bra, eller motsatt. Eller der Tyskland har en stor årgang og Piemonte og Rhône flopper. Det er et godt år det, for min og de fleste andres økonomi!



PER MÆLENG

Per Mæleeng er senior produksjef 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.

Uansett hvor mye jeg regner på det og omdisponerer de økonomiske ressursene mine, så ser regnestykket råttent ut. 2015 blir den verste årgangen i mitt vinliv så langt.

QUIZ

Test din kunnskap

MUSIKK

LETT

Kva anbefaler Åge Aleksandersen til pizza?

MIDDELS

Kva er «in the jar» i den irske folkevisa?

VANSKELEG

Kva vinrelatert song er spelt inn mellom anna av Nina Simone, Jeff Buckley og Miley Cyrus?

LYST ØL

LETT

Kvifor er nokre øl lyse?

MIDDELS

Ranger desse øltypene etter farge, frå lyst til mørkt: barley wine, bayer, pils.

VANSKELEG

Kva kjenneteiknar ein berliner weisse?

SOL

LETT

Kva fargar har drinken tequila sunrise?

MIDDELS

Kva heiter lagringssystemet for sherry?

VANSKELEG

Petroleumspreget i rieslingvinar blir forklart med evna druene har til verne seg mot sola. Kva heiter stoffet druene dannar som «solkrem»?

LAGRING

LETT

Må all vin lagrast?

MIDDELS

Kva er kravet til lagring for ein rioja gran reserva?

VANSKELEG

Kva er Tronçais og Limousin eksempel på?

NESTE UTGÅVE

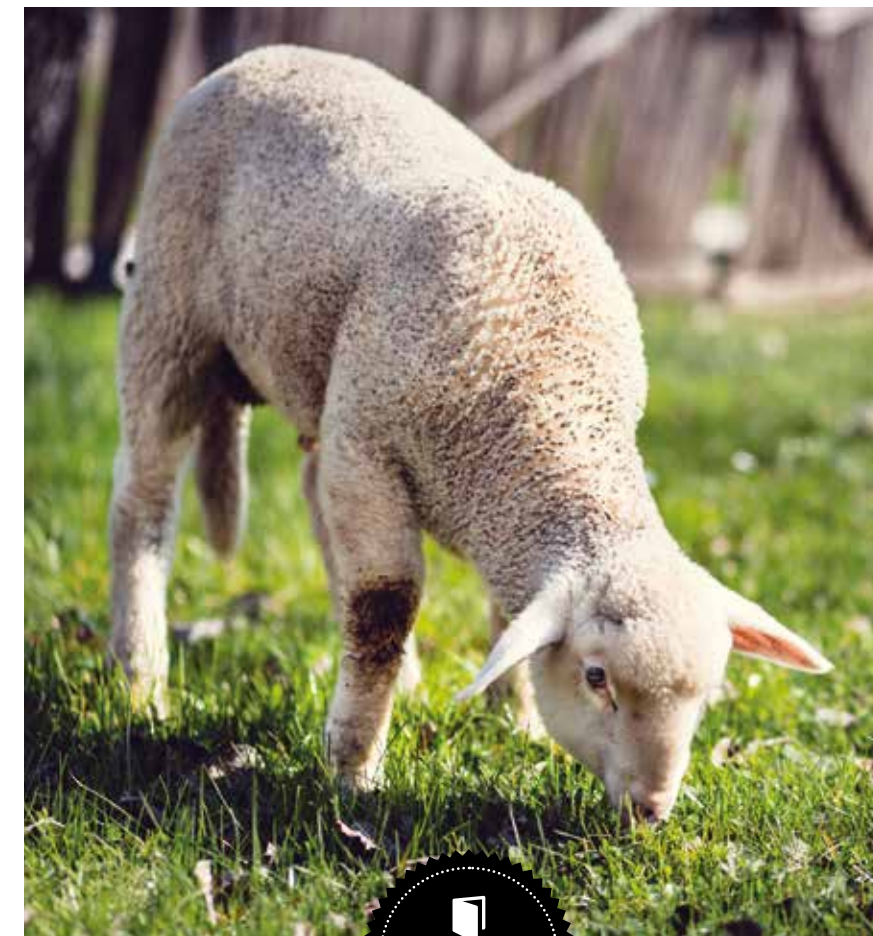


FOTO: ISTOCK



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

KVITTER FRÅ TWITTER

uleselig.no @ULESELIG

Jippi! Uleselige hylleetiketter på @Vinmonopolet er blitt #lesbare med flere symboler og tydeligere skrift:-)

Bård Egil Eide @BARDEIDE

Eg veit om ei som gløymde igjen ein laks i ein oppbevaringsboks på Vinmonopolet. Rett før stengetid på laurdag...

Alexander Berg @BERGDY

Leser i @DN_no at @Vinmonopolet søker etter lagerlokale. Jeg tror jeg har litt hylleplass i kjelleren å avse.



Vinmonopolet med ny app og nettstad

VINMONOPOLET.NO

- Ny nettbutikk med nær 17 000 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 butikksøk
- 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.

