



# VINBLADET

NR. 4 / 2019 / 32. ÅRGANG

## Sunt på grillen

Norgesmester i grilling  
Jan Ivar Nykvist  
gir deg tipsene

PINOTAGE  
SØR-AFRIKAS  
EGEN DRUE

KVALITETSKLASSER  
FIRE SJATTERINGER  
AV CHABLIS

HUMLE I ØL  
INDIA  
PALE ALE

# Sol, sommer og samfunnsansvar

Etter å ha jobbet i syv år som direktør for Kjededrift og -utvikling i Vinmonopolet er jeg selvsagt veldig opptatt av at vi skal tilby alle våre kunder det beste kundemøtet. Selv om stadig flere møter skjer gjennom nettbutikken på vinmonopolet.no, appen vår og kundesenteret, er våre fysiske butikker fremdeles den viktigste handelskanalen, og det er først og fremst her vi har skapt Vinmonopolets gode omdømme.

Mai er tid for omdømmemålinger, og det har nærmest blitt en tradisjon at Vinmonopolet gjør det veldig godt i disse målingene. I år skårer vi igjen fantastisk bra og ligger helt i toppen i alle de store målingene – som BIs kundebarometer og Apelands RepTrak. I Kantar TNS' syndikerte omdømmemåling er vi på første plass for syvende år på rad, med hele 96 poeng, opp 8 poeng fra i fjor. Gjennom personlig veiledning, høyt servicenivå og solid fagkunnskap skal vi gjøre alt vi kan for å opprettholde kundenes gunst framover. Vår visjon er at Vinmonopolet skal være ønsket av alle!

Nå er det endelig sommer, og kanskje tar du middagen ute i det grønne? På sidene 12–17 i denne utgaven av *Vinbladet* finner du oppskrifter og gode tips til en vellykket grillfest. Vi hjelper deg selvsagt også å finne drikke som passer til maten, både med og uten alkohol.

Vinmonopolets samfunnsoppdrag er å sikre ansvarlig salg av alkohol. Så samtidig som vi skal gi deg det beste kundemøtet, skal vi bidra til å begrense skadevirkningene ved alkoholbruk, blant annet gjennom alderskontroll. Som en naturlig forlengelse av samfunnsoppdraget ser vi samfunnsansvar og bærekraft i et globalt perspektiv. Klima, miljø og etikk vil bli stadig viktigere i tiden framover og er en integrert del av hele vårt arbeid.

I år har vi for første gang laget en bærekraftsrapport som viser hvilke miljømessige, økonomiske og sosiale fotavtrykk Vinmonopolet setter. Jeg er veldig stolt av denne rapporten og oppfordrer deg til å gå inn på vinmonopolet.no og ta en titt på den.

Som et klimatilak krever vi nå av våre leverandører at alle nye vinflasker under 150 kroner skal komme i lettvektsemballasje. Emballasjen på produktene våre står nemlig for mer enn 90 prosent av klimafotavtrykket vi setter per i dag. På sidene 26–27 her i bladet kan du lese mer om hvordan vi gjør det enklere for deg å velge miljøsmart når du handler på Polet.

Jeg ønsker alle *Vinbladets* lesere en riktig god sommer!



**Elisabeth Hunter**  
konstituert  
administrerende direktør



FOTO: ERIK THALLAUG

## 8 ELSKER DU PINOTAGE?

Sør-Afrikas egen drue er både elsket og hatet og er opphav til viner i ulike stilretninger.

## 14 SUNT PÅ SOMMERGRILLEN

Grilling er en sosial måte å lage mat på. Fire ganger norgesmester i grilling Jan Ivar Nykvist gir deg sunne grilloppskrifter og tips om hvordan du kan bli gjest på din egen grillfest.

## 18 PORTRETET

Visste du at Vinmonopolet har et kundesenter fullt av flinke folk som er klare til å hjelpe deg? I portrettet denne gangen får du møte Ellen Knutsen, som er en av dem.

## LES OGSÅ:

4 Mine favoritter

6 Øl

24 Fagavdelingen

26 Aktuelt: Miljøsmart emballasje

## VINBLADET

NR. 4/2019, 32. ÅRGANG



### Utgever:

*Vinbladet* er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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



Miljøfyrtårn®

### Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

**Redaktør:** Marie Steffens

**Formgiving:** Dinamo

**Forsidefoto:** Erik Thallaug

**Trykk:** RK Grafisk  
Trykt på miljøvennlig papir.  
Opplag: 64 000

**Korrektur og nynorsk oversettelse:**  
Språkkonsulentene



Miljømerket



EcoLabel

### 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.



NORSK AKKREDITERING TEST 240

JULI-AUGUST

# Nytt frå Polet

Varefagleg rådgivar Trond Erling Pettersen om nyheitsleppet



Fredag 5. juli lanserer vi 85 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. Du finn òg artiklar knytte til andre nyheiter i *Vinbladet*. Du kan lese om India pale ale på side 6-7 og om vin av drua Pinotage på side 8-11.



EMBALLASJE

## Ekte kartongvin

Eigentleg er det litt upresist når vi snakkar om «pappvin» eller «kartongvin» og meiner vin som blir tappa frå ein plastpose med tappekrane inne i ein boks. Når vi snakkar om mjølk og juice, er ein kartong ein firkanta behaldar av papp, med ei opning du kan helle drikk ut av. Einig? Dette er eigentleg ein ganske smart behaldar for vin òg! Han er miljø-smart som berre det og kan tilby lett vekt og praktisk resirkulering – utan at du må kjøpe tre liter av den same vinen. I sommar lanserer vi ikkje berre vin på pappkartong, men held òg fram satsinga på plastflasker med pant. Plast er nemleg bra for miljøet og klimaet òg, så lenge vi er flinke til å pante i staden for å kaste søppelet i naturen.



MAT OG VIN

## X-faktoren

Å snakke om vin frå Baskerland nord i Spania kan fungere som ein god indikator på om du har fått for mykje å drikke. Det er nemleg så mange Z-ar, X-ar og andre konsonantar bakt inn i orda at ein skal halde tunga snorrett i munnen for å komme heilskinna ut på andre sida. Men det er ikkje så viktig om du veit at det du smaker på, er ein rosévin ved namn txakoli, laga av druene Hondarrabi Zuri og Hondarrabi Beltza. Poenget er at dette er friske og sylte rosévinar som smaker av rips og andre raude bær, og som kan vere endå meir forfriskande når dei ein gong imellom har ørlite kolsyre som perlar og prikkar på tunga.

Friskleiken gjer desse vinane til topp matvinar i sommarvarmen. Prøv dei til grilla laks eller lyst kjøtt, til salatar med mykje smak eller til makrell og reker.

RAUDVIN

## Draumen om Douro

Det er så mange stader i vinverda eg har lyst til å besøkje. Tasmania, Libanon, Santorini. Men draumedalen for meg må nesten bli Douro-dalen i Portugal. Der er det så bratt at vinmarkene må slyngje seg rundt åsane på terrassar av stein og jord. Sola blenkjer i elva i botnen av dalen, og elvebåtar køyrer om kapp med søte små tog mellom dei pittoreske små landsbyane. Slik ser det i alle fall ut på bileta. Eg har aldri vore der. Men eg har smakt mykje vin derifrå, både portvin og vanleg raudvin. Og som regel er dette mørke, tette og kraftige vinar med høg alkohol og mykje kraft. Men Douro har òg ei anna side – relativt rimelege raudvinar i ein ny stil, med lågare alkoholprosent, mindre snerp og ei fruktigheit som ikkje blir forstyrra av aroma frå eikefat.



ROM

## Kva er eit bær?

Eg er glad i quiz. Dessverre kan interessa for triviell informasjon føre til at ein blir ein skikkeleg dustemikkel nokre gonger. Du har sikkert møtt ein av oss? «Faktisk er det sånn ...», seier vi gjerne. Og no skal eg vere litt dustemikleite: Faktisk er banan eit bær! Det same gjeld agurk, avokado, tomat og appelsin. Og druer! No snakkar vi rein botanikk, naturlegvis. Det heng saman med talet på frø og at frøa gjerne sit på innsida av frukta. No i juli kjem det rom smaksett med bringebær på Polet. Det høyrest jo ganske godt ut. Berre ver klar over at bringebær ikkje er eit bær, botanisk sett. Det er ei frukt sett saman av mange små steinfrukter. Faktisk.

SIDER

## Småsider

Ekte sider av eple eller pærer har vore i vinden i mange år no. Du har kanskje prøvd ein skikkeleg fruktig og leskande norsk eplesider eller ein fransk sider med komplekse aromaer av krydder og bakt eple? Tradisjonelt har sider blitt tappa på store glasflasker i same størrelsen som vinflasker, både i Noreg og Frankrike. Dei siste åra har emballasjerevolusjonen nådd siderhyllene òg, og du får no kjøpt sider av høg kvalitet i aluminiumsboks. Nytt i sommar er at vi i tillegg lanserer tørr, kompleks fransk sider i mindre flasker enn det som er vanleg. Smått er godt!

MEIR INFORMASJON

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



ALLE FOTO: GETTY IMAGES

# Tindekvinde og lesehest

Cecilie Brungot er 45 år og butikksjef på Polet i Ulsteinvik. Ho elsker å studere og å gå opp på fjell. På sine 18 år i Polet har ho gjennomført fire sjølvstudium, seks studieturar og nyleg teke fem fag innanfor økonomi og leiing. Og innimellom alt dette spring ho til fjells så ofte ho får tid.

FORTALT TIL SIRI KRUMSVIK, BUTIKKEN JØRPELAND

«Tindekvindene» er eit ope nettverk som skal inspirere kvinner til å oppleve den mektige og vakre sunnmørsnaturen. Kvinnene har ulike livshistorier og fjellerfaring, men dei har éin ting felles: ei glødande interesse for Sunnmørsfjella.

Eg var nyutdanna lærar då eg starta i Polet i 2001. Moglegheitene for fagleg oppdatering gjennom sjølvstudium og kurs er unike i Vinmonopolet. Og slik bør det vere når vi er den leiande faghandelen i Noreg. Eg er oppteken av at læra om vin ikkje skal vere komplisert, det skal vere enkelt for alle å gjere seg kjente med vin og sin eige smak.

## FAGLEG PÅFYLL

Eg lærer mykje av kollegaene mine i butikken. Smaking (og spytting) er jobben vår! Eg er òg veldig glad i bøker og kan anbefale ei bok som ein tidlegare kollega i Polet har skrive: Vin til folket av Sarah Døscher.

Eg anbefaler òg å høyre på Vinmonopolets podkast som gir nyttig og morosam informasjon anten du kan mykje eller lite frå før.

## INSPIRASJON

Det inspirerer meg når kundane deler egne erfaringar med mat og drikke. Og sjølvsagt blir eg inspirert av alle kollegaene mine og vinklubbane eg er med i. Eg er med i to vinklubar – ein med berre kvinner og ein med nesten berre menn. Det er interessant å sjå kor forskjellige dei to klubbane er i tilnærminga til vin. Kvinnene er meir teoretiske, mens mennene er mest interesserte i å smake vinen.

## REISEMÅL

Italia er eit verkeleg flott land med mykje god mat og vin. Toscana og Veneto har tradisjonsrik vinkultur og ikkje minst flotte fjell og landskap. Mat og vin i kombinasjon med fjell er

det beste eg veit. Det beste reisetipset mitt er Piemonte i Italia. Kombinerer du det med den vakre Como-sjøen, kan du oppleve fantastiske vingardar samtidig som du slappar av og kosar deg.

## FAVORITTKOMBINASJON

Det er nesten umogleg å velje berre éin. Ein god risotto saman med ein god nebbiolo er magisk. Elles er eg veldig glad i indisk mat. Det kan vere ei lita utfordring å setje drikke til på grunn av sterke krydder og smakar. Erfaringa mi er at ein fruktig og moden kvit-vin av Pinot Gris frå Alsace fungerer bra. Men du kan òg prøve ein tysk riesling med litt restsøtleik. Det dempar noko av stinget i krydderet. Lassi er ein kjølande, frisk og litt søt alkoholfri drikke laga av mango og jogurt, som passar perfekt til indisk mat.



Cecilie Brungot



Como-sjøen



Indisk thali



FOTO: MAREN STEFFENS

# Spesialbutikker for de ekstra øl-interesserte

Vinmonopolet har videreutviklet konseptet med spesialbutikker til å omfatte en rekke spesialbutikker for øl. På få år har interessen i Norge eksplodert, og Vinmonopolet møter den økte interessen med satsingen +ØL.

TEKST: THEA BORLING, MARKEDS- OG INNKJØPSKOORDINATOR FOR SPESIALUTVALGET

Vinmonopolet etablerte spesialbutikker allerede i 2005 og startet gjennom det et viktig arbeid med å tilgjengeliggjøre spesielt ettertraktede høykvalitetsvarer, i hovedsak fra klassiske vinområder. Men dette begrenser seg ikke bare til vin. Det har vist seg å være stor etterspørsel etter nytt og spennende øl. Øl har derfor blitt et eget satsingsområde med hele 14 konseptbutikker fordelt over hele Norge.

– De siste årene har vi sett en oppblomstring av håndverksbryggerier i Norge og resten av verden, og nordmenn brygger øl hjemme som aldri før. Interes-

sen for håndverksøl er stor, og på bakgrunn av dette ønsker vi å tilby kundene våre kvalitetsprodukter fra hele verden, sier Martin Tønder Smith, produkt sjef og ansvarlig for utvalget av øl i spesialbutikkene.

## HVA SELGES I +ØL-BUTIKKENE?

I +ØL-butikkene lanseres det nyheter hyppig, hele tolv ganger i året, og seks av disse er såkalte spesialslipp. Målet er at kundene alltid skal finne noe nytt i hyllene. Produktene som lanseres i spesialbutikkene, skal være av eksepsjonelt høy kvalitet, varene er ofte tilgjengelige i små partier, de er nyskapende og svært etterspurt i markedet. Butikkene er spesielt tilrettelagt for å kunne tilby øl, og betjeningen i butikkene er særlig kvalifisert til å møte dine behov for varefaglig informasjon.

Du kan bestille øl fra +ØL-sortimentet i nettbutikken på vinmonopolet.no. Nettbutikken har produkter på eget lager, og disse kan du hente på Posten eller få levert hjem på døra. I tillegg kan du hente varene i en spesialbutikk som har dem inne.

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



Martin Tønder Smith

FOTO: TOMMY ANDRESEN

## DATOER FOR DE NESTE ØL-LANSERINGENE:

- ▶ 12. september
- ▶ 24. oktober
- ▶ 5. desember
- ▶ februar 2020
- ▶ april 2020
- ▶ juni 2020

## SPESIALBUTIKKENE FOR ØL:

Oslo City  
Oslo Storo  
Oslo Aker Brygge  
Drammen  
Bergen Storsenter  
Sandnes Kvadrat  
Trondheim Bankkvartalet  
Ålesund Moa  
Tromsø Langnes  
Molde  
Kristiansand Lillemarkens  
Bodø City Nord  
Asker  
Lillehammer

# IPA

## – et øl med smak av humle

Humle, malt og gjær er de viktigste smakselementene i øl, og balansen mellom dem gir ulik karakter og stil til ølene. Smaken av humle finner du i rikt monn i India pale ale (IPA), som også er en av våre aller mest populære ølstiler.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO GETTYIMAGES

Hva kjennetegner egentlig en IPA? Tja, selv om det ikke finnes noen klare regler for hvordan en IPA skal lages og smake, er humle definitivt et stikkord. IPA er lett å forstå, lett å kjenne igjen og lett å like – eller ikke like. Det var også blant de første øltypene da nye håndverksbryggere inntok ølmarkedet tidlig på 2000-tallet, og ble selve symbolet på en ny og spennende ølverden.

De senere årene har det vært stor oppmerksomhet på humledrevne øl. I år er IPA den mestselgende ølstilen på Vinmonopolet, og salget (til og med april) økte med 10 prosent fra 2018, regnet i liter.

### NOEN HOVEDSTILER AV IPA

De moderne IPA-ene har fjernet seg langt fra tradisjonell britisk IPA og er blitt en vid og mangfoldig kategori. I dag er det fire hovedstiler:

- Tradisjonell britisk IPA har middels humlebitterhet, alkoholnivå og maltsødme. Britiske humlesorter gir litt jordlige aromaer, uten så mye sitrus.
- Tradisjonell Vestkyst-IPA fra USA er et ganske balansert øl med tydelig maltsødme, bitterhet og humle. Amerikansk humle gir fruktige og blomsteraktige aromaer med tydelig sitruspreg. Denne ølstilen inspirerte oppstarten av mange norske håndverksbryggere.
- Avarter av Vestkyst-IPA som dobbel IPA, imperial IPA og trippel IPA er intense øltyper med mer av alt – mer humle, men også mer maltsødme.
- New England IPA oppsto først og fremst i Vermont, nordøst i USA. Dette er gjerne et litt søtere og mer fruktig øl og den nyeste trenden innen IPA.

### HUMLEØL ER FERSKVARE

Det kan kanskje virke paradoksalt, men humlepregede øl egner seg dårlig for lagring. Humle ble riktignok opprinnelig tilsatt for å gjøre øl mer holdbart, men i dag verdsettes aromaegenskapene høyest, og de er absolutt ferskvare. Den friske og komplekse smaken av blomster, urter og sitrus taper seg raskt. IPA og annet humledominert øl bør derfor oppbevares mørkt og kjølig og drikkes så ferskt som mulig.

### VINMONOPOLET MØTER ØLKUNDENE

Ølmarkedet utvikler seg raskt. De mest dedikerte ølkundene er opptatt av innovasjon og er på konstant leting etter nyheter. For å møte dette har Vinmonopolet gjort noen justeringer i innkjøpssystemet. Vi har innført såkalte «lynkjøp» av ølstiler som er ferskvare (hovedsakelig IPA). Mens et vanlig innkjøpsløp tar rundt seks måneder fra anbudsinnbydelsen går ut, til varen er på plass i hylla, går lynkjøpet på ti uker.

### +ØL-BUTIKKER

+ØL er spesialbutikker for øl og er spydspissen i Vinmonopolets ølsatsing. I de 14 +ØL-butikkene rundt i landet finner du 400 ølsorter eller mer, og både butikkinnredning, betjening og innkjøpssystemer er tilrettelagt for å møte de mest interesserte ølkundene på aller beste vis.

Til +ØL-butikkene kan vi kjøpe inn små partier direkte fra leverandør eller produsent, noe som gir en mer effektiv innkjøpsprosess. +ØL-butikkene har plass til å kjøle ned 200 produkttyper, og ferskvarer prioriteres i disse kjøleskapene. Vi jobber også med testbutikker for nye konsepter på øl.



LES MER OM  
+ØL PÅ SIDE 5.



East India Company opererte som overhode i India fra 1600 til 1858. East India House var kompaniets hovedkontor i London.

## SLIK STARTET IPA

Rundt 1760 ble det først dokumentert at noen bryggerier brukte mer humle i øl som skulle eksporteres - ikke bare til India (men det kan ha forekommet tidligere også).

Rundt 1780 fikk George Hodgson / Bow Brewery kontrakt med East India Company og startet eksport av «October Beers & Ales». Det meste av ølet som ble eksportert, var porter, som var den foretrukne drikken for soldater og arbeidere. Overklassen drakk lysere ales. Hodgson har feilaktig fått æren for å ha funnet opp IPA, ølet var i virkeligheten et resultat av

utvikling hos flere bryggerier over tid.

1822 ble øl beskrevet som «Pale Ale brewed expressly for the India market» solgt i London. Dette var første gangen India ble brukt i markedsføring av øl, 40 år etter at eksporten startet. Ølet ble først en hit i Storbritannia da jernbanen kom til Burton upon Trent i 1841 og gjorde det mulig å distribuere det på en effektiv måte.

1828 er det tidligste eksempelet på at navnet India Pale Ale, forkortet IPA, ble brukt - i Bengal Hukaru Newspaper.

## VISSTE DU DETTE OM HUMLE?

*Humulus lupulus* er en flerårig slyngplante i hampfamilien. Den kan bli seks-sju meter høy og vokser raskt, opp til 20 cm i døgnet. Humle slynger seg alltid med sola.

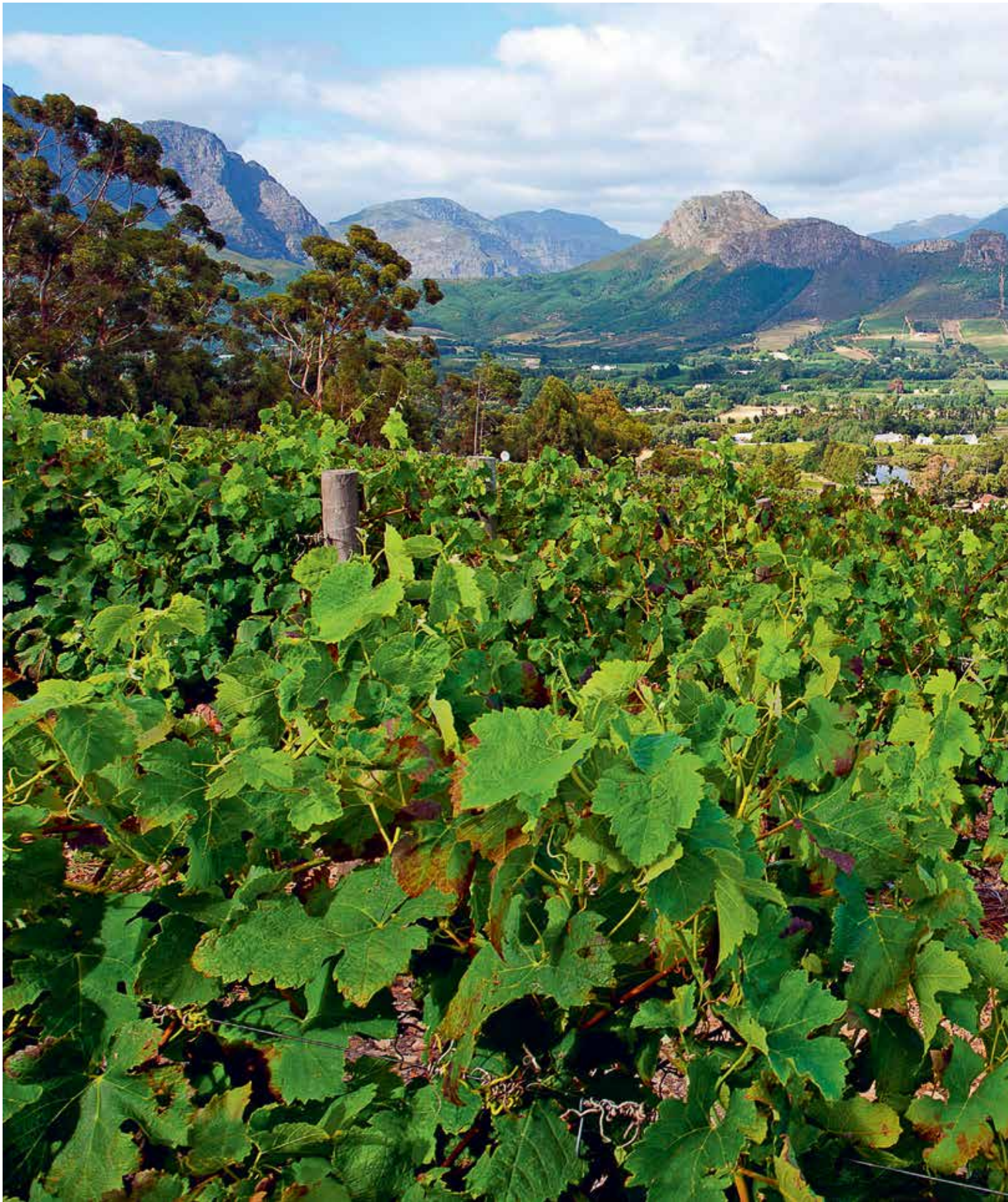
Det er de modne blomstene (eller konglene) på hunnplanten som brukes i øl. Alfasyrer gir bitterhet, og ulike oljer gir aroma. Blant de mest vanlige aromaene er urter, sitrus, blomster og pepper.

IBU - international bitterness units - er en internasjonal standard for måling av humlebitterhet i øl. Pils har vanligvis IBU mellom 25 og 45, og pale ale mellom 30 og 50. IPA har et stort spenn i IBU, som kan variere fra rundt 40 til helt i toppen av skalaen med 120 IBU. Men balanse med aroma og ikke minst maltsødme er viktig, så tallet forteller ikke nødvendigvis hvor bittert ølet oppleves.

Det finnes mange ulike humlesorter, som tilfører ølet ulik karakter. Typene deles i bitterhumle og aromahumle etter hva som er de viktigste egenskapene. Det utvikles stadig nye sorter.

Blant de mest kjente humletypene er Saas (klassisk tsjekkisk pilshumle) og East Kent Golding (tradisjonell engelsk humletype, brukes særlig i pale ale). I amerikansk IPA bukes framfor alt humletyper i stil med Cascade og Citra, som gir intens aroma av sitrus, frukt og blomster.

Humle tilsettes i ulike stadier av bryggingen, som ferske eller tørkede blomster eller i form av pellets. «Tørrhumling» vil si at humle tilsettes etter gjæringen, noe som gir mer aroma enn bitterhet.







# Går det an å elske Pinotage?

I 1925 blei Pinot Noir og Cinsault foreldre til eit omdiskutert prøverøysbarn. Først i det siste har Sør-Afrikas «nasjonaldru» Pinotage blitt fødd på ny.

TEKST: TROND ERLING PETERSEN FOTO: GETTYIMAGES



DERSOM DU VIL VITE  
KORLEIS FORELDRA TIL  
PINOTAGE SMAKER, LANSERER  
VI ÒG PINOT NOIR OG CINSULT  
FRÅ SØR-AFRIKA.

Få druer er så omdiskuterte og deler vinmiljøet i så stor grad som Sør-Afrikas «nasjonaldruer» Pinotage. «Undervurdert, nyansert, eigenarta», meiner tilhengjarane. «Luktar måling og hardt brend kaffi», meiner kritikarane.

Vi kjem snart tilbake til fødselen og oppveksten til druesorten for nesten hundre år sidan. Pinotage er nemleg ei krysning mellom to meir kjente druer, det franske ekteparet Pinot Noir og Cinsault.

Men først må vi sjå på tre ulike vegar sørafrikanske vinmakarar har valt å gå når dei lagar vin av Pinotage:

1. Den klassiske stilen. Mørk farge, rik og moden fruktigheit med tonar av syltetøy. I tillegg ein aroma som kan minne om gummi, røyk eller måling, og bitterheit i ettersmaken.
2. Den lyse og lette stilen. Eit nikk til Pinot Noir på morssida, med lys farge og fine, aromatiske nyansar av røde bær og blomar.

3. Kaffistilen. Ved hjelp av brende eikefliser eller eikestavar som får ligge og trekkje i vinen, blir det laga ein raudvin med tonar av kaffi, mokka og vanilje.

«Kaffi-Pinotage» har vore ein kommersiell suksess i Sør-Afrika og enkelte eksportmarknader, men er utskjelt blant mange fagfolk. Tonane av måling eller gummi i den klassiske stilen er i alle fall ein tydeleg signatur, sjølv om ikkje alle er like begeistra. Og kritikarane av den lyse og lette stilen meiner at Pinotage prøver å vere som mor si, Pinot Noir, men ikkje heilt får det til.

#### PRØVERØYRSBARN

Det heile starta i 1924. Professor Abraham Perold ved universitetet i Stellenbosch i Sør-Afrika kryssa to franske druesortar: Pinot Noir og Cinsault (på den tida kjent som Hermitage i Sør-Afrika, merkeleg nok – vin frå Hermitage-åsen i Rhône-dalen blir laga av Syrah).

Resultatet blei eit meir eller mindre vellykka prøverøyrsbarn. Med delikate aromaer frå mor Pinot Noir, men med det tjukke skalet til far Cinsault blei Pinotage krevjande å lage god vin av.

Det seier sitt at ho ikkje blir dyrka i særleg grad nokon annan stad enn i Sør-Afrika, meiner kritikarane. Og sjølv i det nye heimlandet er drua eit nasjonalsymbol som ikkje alle er like stolte av å vise fram.

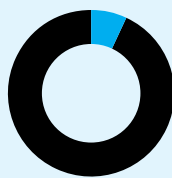
#### EIN NY VÅR

Det siste tiåret har Pinotage derimot opplevd ei oppreising. Prøverøyrsbarnet har nærmast blitt fødd på ny. Det er det fleire grunnar til:

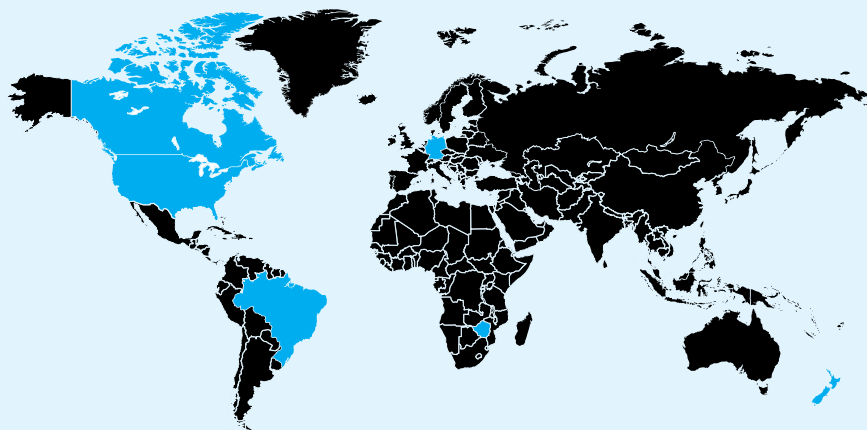
- Utstyr, teknologi og auka kunnskap om vinmaking har gjort det lettare å lage god vin av Pinotage.
- Vinbøndene veit meir om korleis drua bør dyrkast for å gi betre vin, og druestokkane



Det blir dyrka omkring 7000 hektar Pinotage i Sør-Afrika.



Utgjer 7 prosent av den totale produksjonen av vindruer i landet.



Utanfor heimlandet blir det eksperimentert med drua i mindre skala. Dette skjer i etablerte vinland som New Zealand, USA og Tyskland - og i meir ukjente vinnasjonar som Brasil, Zimbabwe og Canada.



«Pinotage er safta frå kvinnetunger og løvehjarte. Etter å ha fått nok av han kan ein snakke til evig tid og slåst mot Djevelen.»

Frå ein innskrisjon ved inngangspartiet til ein anerkjent vinprodusent i Sør-Afrika

«Eg skulle likt å sjå fjeset til professor Perold, stolt og fornøgd, idet han endeleg, i livet etter dette, fekk smake vin frå drua han kryssa fram. Nesten eit hundreår etter at han planta fire frø, har Pinotage verkeleg begynt å blomste.»

Tim Atkin MW, forfatter og vinskribent

«Vanlegvis meiner eg at eg har eit ope sinn. Eg set pris på ulikskap. Lev og la leve, sjå alltid lyst på livet, over skyene er himmelen blå, alle fortener ein ny sjanse. Men Pinotage er motbydeleg.»

Jamie Goode, forfatter og vinskribent, i 2008

«Eg har smakt mykje elendig Pinotage, men det er ikkje noko gale med drua i seg sjølv. Dersom du finn ein vond Pinotage, skuld på dårleg vinmarksarbeid og klumsete, rustikk vinmaking. Ikkje på druesorten. Han er krevjande, men når han blir dyrka og laga med nennsam hand, kan vinane bli nydelege.»

Jamie Goode, 2018

«I 1996 sa eg til Jancis Robinson at ein dag vil Sør-Afrikas mest berømte vin vere ein Pinotage. Då lo ho av meg. [...] Eg vil bevise at Pinotage kan vere fantastisk. Eg har inderleg tru på denne drua, særleg når ho blir planta i leirhaldig jord.»

Anthony Hamilton Russell, sørafrikansk vinmakar

«Eg forstår verkeleg ikkje fascinasjonen for denne merkelege drua. Korleis i all verda blei Pinotage Sør-Afrika si signaturdrue? Eg synest ho manglar eleganse, friskleik og lokale særmerke - og altfor ofte har ho ulekre aromaer med syntetisk og lakkaktig preg. Eg vel meg heller ein rein Pinot Noir.»

Amy Wislocki, redaktør i vinbladet Decanter

har oppnådd ein alder som gjer at dei tolerer eit varmare og tørrare klima.

- Ein ny generasjon vinmakarar, «The Young Guns», har valt å ta drua på alvor og heva kvaliteten. Mellom anna bruker dei ein del heile klasar i gjæringskaret, noko som gir vinen ekstra livlege aromaer.
- Det har igjen inspirert dei tradisjonelle Pinotage-produsentane til å lage meir elegante og fruktdrivne vinar.

Autoritetar som Richard Hemming og Tim Atkin (begge Master of Wine) har skrive artiklar der dei innrømmer at dei har vore for strenge med Pinotage, og at dei er overtydde om at drua har noko for seg så lenge ho blir behandla riktig.

No i juli lanserer vi ei rekkje Pinotage-vinar på Vinmonopolet, i ulike prisklassar. Felles for dei alle er at dei representerer den nye, fjerde

vegen å lage Pinotage på. Denne moderne stilen heller nok mest mot den lyse og lette, med nyanserte og livlege aromaer heller enn måling, kaffi og brend gummi.

#### FAKTA OM PINOTAGE

Sørafrikansk raudvinsdrue som er ei kryssing mellom Pinot Noir og Cinsault. Gir mørke vinar med preg av raude og mørke bær, krydder og ein del snerp. Har lenge hatt eit imageproblem på grunn av dårleg vinmaking, men kvaliteten er stigande.

Kryssa fram i 1924 av professor Abraham Izak Perold ved universitetet i Stellenbosch i Sør-Afrika. Namnet kjem av Pinot og Hermitage - eit namn Cinsault var kjent under i områda rundt Cape Town på 20-talet. Visstnok blei namnet Herminoir vurdert òg. Det blei ikkje laga vin av drua før i 1959.

# Bli gjest på din egen grillfest!

Ifølge norgesmester i grilling Jan Ivar Nykvist er god planlegging veien til suksess ved grillen. Med litt forberedelser og Jan Ivars oppskrifter og tips kan du lene deg tilbake og nyte grillsesongen.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO ERIK THALLAUG / MATS DREYER

Da vi møtte grillekspert Jan Ivar Nykvist, ble det raskt veldig god stemning rundt grillen, og latteren satt løst. For det er noe helt eget med denne måten å lage og spise mat sammen på. Grillen holder myggen unna og varmer deg dersom sommeren ikke leverer sol og varme nok. Du kan glemme alt om kleskoder og at du kanskje ikke kjenner de andre gjestene. Grilling er uhøytidelig og sosialt!

## PLANLEGGING ER NØKKELEN TIL SUKSESS

Jan Ivars aller viktigste råd er at du skal ha det hyggelig og være gjest på din egen grillfest. Og da er hemmeligheten å planlegge godt. Skriv lister, kjøp inn alt du trenger, og forbered i god tid – kvelden før eller om morgenen.

– Ikke tenk for ambisiøst, sier Jan Ivar. Velg heller et par enkle, gode tilbehør som kan grilles, enn mange forskjellige salater. Da kan du tilberede alt på grillen og være sammen med gjestene dine istedenfor å stå på kjøkkenet og lage mat.

## GRILLMAT KAN VÆRE SUNT

At grillmat er et alibi for å skeie ut med kjøtt, fett og hardstekte grillskorper, er en myte norgesmesteren vil til livs.

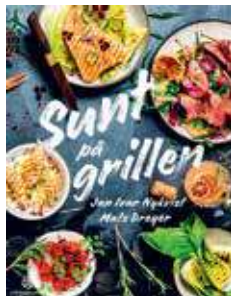
– Jeg vil at man skal kunne grille i hverdagen også, ikke bare til fest. Og da må jo maten være sunn, sier han. Det er også budskapet i hans rykende ferske kokebok *Sunt på grillen*.



### JAN IVAR NYKVIST (38)

Er utdannet kokk, jobber som matstylist og har utgitt flere kokebøker. Firedobbelt norgesmester i grilling!

Aktuell med boka *Sunt på grillen* på Cappelen Damm forlag.



## DIREKTE OG INDIREKTE VARME

Når Jan Ivar håndterer grillmaten, er det tydelig at han har både grillerfaring og evner som matstylist. Men han er opptatt av at selve grillingen er enkel.

– Du bør bruke både direkte og indirekte varme, så sørg for at grillen din gir mulighet til begge deler. Jeg bruner kjøtt på direkte varme (høy varme, kort tid) først og flytter det så over på indirekte varme etterpå, forklarer han.

Grønnsaker er kjempegodt å grille. Jan Ivar forkoker grønnsakene og skyller dem i kaldt vann før han legger dem på grillen, da har han kontroll på varmen, og grønnsakene blir saftige og gode. De trenger kort tid og kan stekes kun på direkte varme. Det gjelder skalldyr også. En av Jan Ivars favoritter er sjøkreps.

– Får du tak i rå kreps, kan du bare dele dem i to og legge dem rett på varmen med skallsiden ned. I løpet av maks fire minutter har du en fantastisk forret, sier han.

## ALT KAN GRILLES

Det er vel ingen overraskelse at en fire ganger norgesmester i grilling mener at alt kan grilles. Grønnsaker, fisk og dessert. Og ost – særlig den som kommer i en treeske – kan smeltes på indirekte grillvarme.

– Enhver grillkveld bør avsluttes med en grillet dessert, synes Jan Ivar. En banan kan du grille i skallet, som beskytter mot varmen. Del bananen på langs, og fyll den med sjokolade, mini-marshmallows og pasjonsfrukt – namm!





## Jan Ivars grilloppskrifter

Den beste måten å bli gjest på din egen fest på er å forberede alt godt på forhånd, gjerne dagen før. Da kan du kose deg med gjestene rundt grillen istedenfor å bli stående på kjøkkenet. (Alle oppskriftene er til fire personer.)

### GRILLET ASPARGES MED LØYROMDRESSING

16 hvite (eller grønne) asparges  
litt sukker  
salt og pepper  
2 ss rapsolje  
4 ss creme fraiche  
2 ss løyrom  
2 finhakket vårløk  
1 ss sitronsaft

#### Forberedelser:

Skrell aspargesene. Kok opp en kjele med vann tilsatt litt salt og litt sukker. Kok aspargesene til de er nesten ferdigkokte, de grønne trenger snaut et minutt, de hvite omtrent tre minutter.

Avkjøl dem i kaldt vann, og la dem tørke på papir. Del aspargesene i to på langs. Bland sammen creme fraiche, løyrom, vårløk og sitronsaft. Smak til med salt og pepper.

#### Grilling:

Pensle aspargesene med rapsolje, og krydre med salt og pepper. Grill dem på direkte varme til de er gylne, omtrent to minutter på hver side. Legg aspargesene på et serveringsfat, og topp med løyromdressing.

### LAKS I PARMASKINKE

4 porsjonsstykker laksefilet (à ca. 150-180 g)  
4 skiver parmaskinke  
8 ss creme fraiche  
2 ss sterk sennep  
1 ss honning  
4 ss finhakket dill  
2 ss sitronsaft  
salt og pepper  
4 ss rapsolje  
poteter og grønnsaker

#### Forberedelser:

Krydre laksefiletene med nykværnet sort pepper. Pakk inn hver laksebit i parmaskinke, og legg dem i kjøleskapet til de skal grilles. Bland sammen creme fraiche, sennep, honning og dill til en sennepssaus. Smak til med sitronsaft, salt og pepper.

Hvis du vil grille poteter og grønnsaker, kan du dele dem opp i biter på forhånd. Faste rotgrønnsaker bør forkokes i lettsaltet vann til de er møre.

#### Grilling:

Pensle laksestykkene med rapsolje. Grill dem på direkte varme til de er gylne på begge sider. Flytt dem over på indirekte varme, og la dem ligge til laksen er gjennomstekt, men har en liten rosa kjerne. Dette tar ca. 8-10 minutter.

Ta av laksen når den har 45 grader i kjerne-temperatur. Vend poteter og grønnsaker i rapsolje, og krydre med salt og pepper.

Grill dem på direkte varme til de er gylne, ca. 5 minutter. Server laksen med saus og tilbehør.



## TEPOSJERTE PÆRER PÅ GRILLEN

- 4 faste pærer
- 4 dl vann
- 2 dl sukker
- 2 kanelstenger
- 4 poser grønn te
- 8 ss gresk yoghurt
- 4 ss finhakkede pistasjnøtter
- 2 ss honning

### Forberedelser:

Skrell pærene, og legg dem i en kjele sammen med vann, sukker og kanelstenger. La pærene koke til de begynner å bli myke. Ta kjelen av varmen, og legg i teposene. La det avkjøle seg, og del så pærene i to på langs.

### Grilling:

Grill pærene i tre minutter på direkte varme til de er gylne. Pærene smaker godt med is eller gresk yoghurt, hakkede pistasjnøtter og honning.

## Drikke til grillmaten

Lukt fra gress, grill og solfaktor konkurrerer om oppmerksomheten med drikken, så velg gjerne en drikke med klar og tydelig fruktighet og en leskende friskhet.

God grillmat blir ekstra godt med noe du liker i glasset. Men de flotte vinene med fine og delikate nyanser kan du spare til en annen anledning.

### Drikke til grillet asparges med løyromdressing

Smaken av asparges er mild og delikat, og etter en runde på grillen får den en fin sødme. Dressingen har både syrlighet og umami. Disse grunnsmakene demper fruktighet i vinen, så her er det enten vin med tydelig frukt eller vin med lagrings- eller gjæringsaromaer som gjør seg best.

Prøv en **hvitvin** fra Bordeaux eller en semillon fra Argentina. Spesielt til løyromen er det godt med **bobler** i drikken, for eksempel cava eller en perlende vin av typen pet nat. Øl kan også være godt til, men styr unna de med mest bitterhet. Prøv heller lys ale eller hveteøl.

En eplemost med bobler eller limonade med en splæs tonic blir også godt følge til aspargesretten.

### Drikke til grillet laks i parmaskinke

Skinken gir retten salt, laksen er litt feit, og

sennepssausen gir både aroma og syre. Igjen er det fruktighet som er stikkordet. Nok friskhet gir livlighet i smaken og skjærer gjennom fiskefett.

**Hvitvin** som chardonnay fra California eller en grüner veltliner har både frukt og fedme som gir likevekt. Vil du ha øl, kan du prøve en saison eller pale ale. Ikke glem **sider**! Eplemost eller alkoholfritt øl er gode **alkoholfrie** alternativ.

### Drikke til teposjerte pærer

Desserten med frukt smaker godt med fruktig drikke til. Denne desserten er ikke veldig søt, så det er ikke nødvendig å bruke de aller søteste dessertvinene til. Bobler i drikken er med på å gi en fin tekstur til maten.

Prøv en **hardangersider** med litt sødme for å understreke fruktsmaken. **Moscato d'Asti** er en klassisk vin til fruktdessert, mens **hylleblomstvin** er et godt alternativ som er litt mindre søtt. For å understreke tesmaken i pærene er **Sparkling tea** et spennende valg.

# Jan Ivars beste grilltips

Hva trenger du? Jan Ivar er ikke opptatt av utstyr, men det er noen få ting du trenger. En grill av god kvalitet holder i mange år. Den behøver ikke være så stor, men pass på at du kan dele inn i soner med direkte og indirekte varme. I tillegg er det greit å ha:



en god kokkekniv



grillspade og matpinsett



pensel til olje



steketermometer

## GRILL SITRONENE!

Sitroner blir søtere og saftigere etter et opphold på grillen, og saften er en enkel saus som løfter smaken i alle typer grillmat. Del sitronen i to, og grill den med snittflaten ned på direkte varme i et par minutter.

## FAST FISK PÅ GRILLEN

Fisk med fast kjøtt, som laks, ørret, kveite, steinbit, piggvar og tunfisk, er lettere å grille enn fisk der kjøttet skiver seg når det blir stekt. Mange snur fisken for fort, da har den lett for å falle fra hverandre. La den få en skikkelig grillskorpe før du snur den. Løsere fisk kan du dele i stykker og pakke i folie eller rulle inn i en skinkeskive.

## KOK GRØNNSAKENE FØRST

Å koke faste grønnsaker før de skal grilles, er en oppskrift på suksess. Forkokte grønnsaker som asparges eller rosenkål griller du på direkte varme til de er gylne og gjennomvarme, mens større grønnsaker som trenger lengre grilltid, blir aller best på indirekte varme. Et salathode kan du dele i to og legge rett på grillen.

## KJØTTET MÅ HA RIKTIG TEMPERATUR

La kjøttet ligge på benken i minst en halvtime før du skal grille det.

Investér i et godt digitalt steketermometer, og prøv deg fram til hvilken kjernetemperatur kjøttet har når det er perfekt stekt etter din smak.

La eventuelt fett være med under grillingen, og skjær det heller av etterpå, hvis du ikke vil spise det. Fettet gir mye av den gode smaken. Alt kjøtt blir bedre og saftigere når det får hvile etter at det er grillet.

## DESSERT KAN OGSÅ GRILLES

Alt kan grilles, og måltidet er ikke ferdig før du også har grillet desserten. Faste frukter gir best resultat. Ananas tåler varme og tøff håndtering, og flammene gjør den søt og deilig. Epler og pærer kan du koke i krydderlake før du griller.







# Sør-Afrikas sosiale grillkultur

Braai har en sentral plass i det sørafrikanske samfunnet.  
Hvorfor ikke gi din egen grillfest en smak av Sør-Afrika i sommer?

Sør-Afrikas ambassadør til Norge, Selaelo Ramokgopa H. E. (til venstre i bildet) forklarer at braai foregår hele året. Gjerne ute i hagen, men om vinteren spiser man ofte innendørs. Grillfestene er uformelle og sosiale arrangementer med god drikke og hyggelig samvær. Sørafrikanerne arrangerer braai med venner og familie, når noe skal feires, når nettverk skal bygges, eller som hverdagsmåltider.

De har til og med en egen dag for feiring av grillingen – 24. september er National Braai Day!

Sasha Monique Elvik (til høyre) er bærekrafts-rådgiver i Vinmonopolet og kommer opprinnelig fra Sør-Afrika. Nettopp braai er noe av det hun savner aller mest hjemmefra. Hun forteller at alle har sin spesielle touch på braai, som nærmest betraktes som en personlig kunstform. Her deler hun noen egne favoritter.



Ordet Braai er afrikaans for «grilling» og er en utbredt grillmetode i Sør-Afrika, Botswana, Namibia, Zimbabwe og Zambia. Grillingen kalles av og til «tjop en dop». Tjop er et uformelt ord for en lammekotelett på afrikaans, dop er slang for alkoholholdig drikke. (Kilde: Wikipedia)

- Boerewors («bondepølse») er en klassisk braai- ingrediens. Du får ikke kjøpt akkurat denne i Norge, men velg en rå pølse med grovmalt kjøtt, og spis den gjerne med polentagrøt («pap») og tomatsalsa.
- Grillrub med korianderfrø, kummen, hvitløk, sennepsfrø, pepper, oregano og timian gir den rette smaken.
- Butternut squash (flaskegresskar på norsk) er godt på grillen. Del det i to, grav ut frøene og fyll det med spinat, olivenolje og fetaost før du pakker det i folie og baker det på grillen.
- Braaibroodjie er noe alle liker. Det er en sandwich med smør, ost, tomat, salt og pepper, chutney og tynne løkskiver som ristes på grillen.
- Et glass pinotage bidrar til den sørafrikanske smaken. Les mer om Sør-Afrikas egen drue på side 8-11.

# Det lille ekstra

Ellen Knutsen er en av dem du kan treffe når du tar kontakt med Vinmonopolets kundesenter, og i likhet med de andre kundeveilederne strekker hun seg rimelig langt for å gjøre deg fornøyd.

TEKST JOHN RØRDAM FOTO TOMMY ANDRESEN

Det var studier og karriere i reiseliv som var den opprinnelige planen til Ellen. Jobben som ekstrahjelp i Vinmonopolet for over 20 år siden skulle bare være midlertidig, men i likhet med mange som har tenkt det samme, oppdaget hun at det var en fin arbeidsplass med mange spennende muligheter.

– Jeg har ikke angret på det valget. De første årene jobbet jeg i Trondheim, men så traff jeg mannen i mitt liv på et motorsykelstevne. Det var grunnen til at jeg flyttet sørover, og da åpnet det seg en mulighet for å jobbe her på kjedekontoret.

**– Du kjører kanskje motorsykel til jobben fortsatt?**

– Nei, jeg hadde en Harley Davidson, men den er solgt. Nå er det hytteliv, fuglehund og firhjuling som gjelder. Det meste i livet mitt forandret seg da jeg flyttet fra Trøndelag, men erfaringen fra å jobbe med kunder i butikk får jeg god nytte av på kundesenteret. Selv om kontakten med kundene nå er på telefon eller e-post, så er det meste ganske likt som tidligere.

## KUNNSKAP FORDELT PÅ MANGE

**– Tenkte du at kundesenteret var et bra sted å jobbe fordi du var glad i å snakke med mennesker, eller fordi du var interessert og hadde opparbeidet deg mye kunnskap om vin?**

– Jeg er nok en sosial og litt skravlete person, og det kommer godt med. Du må være glad i å omgås mennesker hvis du skal ha denne jobben. Når det gjelder kunnskapen i avdelingen, fungerer det slik at vi hjelper og gjør hverandre gode. Jeg tror det er årsaken til at vi har blitt kåret til det beste kundesenteret

## ELLEN KNUTSEN (52)

Bosted: [Auli i Nes kommune](#)  
 Sivilstatus: [Gift, to kjekke bonusgutter og en engelsk setter som heter Frøya](#)  
 Stilling: [Kundeveileder](#)  
 Utdanning: [Har studert reiseliv, jobbet i restaurantbransjen og tatt salg og service-fagbrev. Har vært snart 23 år i Vinmonopolet. Har tatt Vinmonopolets interne kompetanseteste i Vin&Mat, inkludert studieturer til Skottland med whisky og Campanina i Italia med vin.](#)

Har du en utfordring til Ellen eller noen av de andre på kundesenteret, tar du kontakt her:  
 Telefon: [22 01 50 00](tel:22015000)

E-post: [kundesenter@vinmonopolet.no](mailto:kundesenter@vinmonopolet.no)  
 Chat: [www.vinmonopolet.no](http://www.vinmonopolet.no)

tre år på rad. Det er et stort fagfelt, og det er jo ingen som kan alt, men alle hos oss har sitt spesialfelt, og det utnytter vi. Samlet har vi en stor kunnskapsbase, og ni av ti henvendelser løser vi på kundesenteret. I de tilfellene vi ikke har svar, trekker vi veksler på noen av ekspertene som sitter i andre avdelinger. Den samlede kunnskapen i Vinmonopolet er enorm. Spørsmålene vi får, dreier seg om alt fra åpningstider til å komme med drikkeforslag til store menyer hvor det kan være retter vi aldri har hørt om. Jeg kan likevel ikke komme på noe vi ikke har klart å svare på eller gi et fornuftig råd om. Vi skal svare på alt folk lurer på eller trenger hjelp til.


Vinmonopolets kundesenter er definitivt ikke en jobb for noen som liker rolige dager, Ellen og de ti andre rådgiverne mottar

nesten 150 000 henvendelser i året fordelt på telefon, e-post og chat. Når Ellen beskriver en helt vanlig dag på jobben, høres det ut som den perfekte kundeveilederen er en vinekspert som også er psykolog og har erfaring fra en restaurant med høyt tempo og stjerne i Michelin-guiden.

– Det kan være krevende, og spørsmålene er ikke alltid enkle. Det er ofte nyttig å være en god menneskekjenner. Noen kunder får vi faktisk et ganske nært forhold til, og det hender jeg tenker at nå er det lenge siden jeg har hørt fra en av de faste kundene. Da kan jeg bli litt bekymra og må spørre de andre om de har hørt noe. Det er en del av jobben det også, og mange har ikke bare spørsmål, men kanskje behov for å fortelle en liten historie om akkurat den vinen de trenger til en spesiell anledning. Vi har hele tiden full oversikt over trafikken inn på telefon, og hvis vi har ledig kapasitet, byr vi gjerne på en liten prat. En annen ting som er ekstra gøy, er når vi kan redde folk ut av en knipe. Det kan for eksempel være en eske med champagne som har gått i bakken rett før gjestene kommer i et bryllup, og da har vi et fantastisk bra samarbeid med butikkene. Ved hjelp av alle de flinke og positive folk i butikkene snur vi oss ofte rundt og klarer å løse det meste.

Ellen mener at det beste med jobben er variasjon, men enkelte dager kan likevel bli litt forutsigbare.

– Ja, som den 15. og 16. mai kan vi nesten bare løfte opp røret uten å høre spørsmålet og si: Vi stenger klokka seks. Sånn er det innimellom, og rett før høytider er det alltid

A portrait of Ellen Knutsen, a woman with long, wavy, reddish-brown hair, smiling warmly. She is wearing a dark blue long-sleeved top with a white grid pattern. Her hands are in her pockets. The background is a solid light blue color.

Ellen Knutsen byttet ut butikk med kundesenter, men å skape gode kundemøter er fortsatt det aller viktigste i jobben.

## «Ved hjelp av alle de flinke og positive folka i butikkene snur vi oss ofte rundt og klarer å løse det meste.»

stor pågang. De dagene er likevel unntakene, som regel er det ikke bare åpningstider folk lur på. Åpningstidene oppfordrer vi uansett kundene til å sjekke på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no) for å frigi kapasiteten til andre spørsmål. Når det er nyhetsslipp, er det også stor pågang, men vi klarer å svare på alle henvendelser. Vi prioriterer telefoner, men alle e-poster blir som regel også besvart samme dag. Med nesten 25 000 produkter i utvalget er det utfordrende å være oppdatert. I tillegg må vi kunne svare på alt teknisk med nettsider og apper og ikke minst ha kontroll på hva som er tilgjengelig av varer i butikker og på nett. På samme måte som i butikk har vår avdeling også ansvar for å følge opp samfunnsoppdraget, vi skal jo ivareta kundene på en forsvarlig måte. Det er viktig for oss å gjøre vår del av den jobben også, og vi skal svare på alt som har å gjøre med Vinmonopolet og produktene våre.

### KAN FUNGERE SOM GPS

Gjengen på kundesenteret har bakgrunn med solid geografisk spredning, og lokalkunnskapen kommer ofte til nytte. Det er ikke uvanlig at folk er på tur i bil og må rekke et vinmonopol, og da blir de guidet fram til nærmeste butikk. Det kreves ofte en praktisk tilnærming til små og store utfordringer.

– Produkter som har fått ny emballasje, kan også være et tema, og uten å henge ut noen av kundene våre har vi fått telefon når noen ikke har klart å åpne vinflaska selv med den opptrekkeren de vanligvis bruker. Da må vi spørre om de har sjekket om flaska kanskje har skrukork.

– *Siden dere er vant til å hankses med spørsmål om mat og drikke, har du kanskje noen personlige kombinasjoner som garanterer suksess?*

– En av mine favorittkombinasjoner er det også en artig historie rundt fra tiden min i butikk i Trondheim. Det var en diger kar med svært skjegg som kom inn og ble stående foran hyllene. Jeg syntes nesten han så litt skummel ut, men jeg måtte jo spørre om han trengte hjelp. Det viste seg at han skulle stille i stand en middag for gutta og hadde en imponerende meny på gang. Jeg forslo sherry til skogsopp-suppa han hadde til forretten. Om jeg mente han skulle servere sherry til mannfolka? Det var han skeptisk til, men gikk til slutt med på å gi det et forsøk. Tilfeldighetene ville det slik at vi senere på kvelden skulle på samme fest, og heldigvis hadde jeg truffet godt med forslaget mitt. Kombinasjonen hadde vært en stor suksess, og jeg hadde både gjort en god jobb og fått en ny venn. En annen kombinasjon som ga meg en smaksopplevelse som står fram, er sachertorte fra Wien sammen med moden rødvin fra Bordeaux.

– *Hender det at venner og kjente bruker deg som rådgiver også når du ikke er på jobb?*

– Ja, det er ikke helt uvanlig, men jeg synes det er hyggelig å kunne hjelpe. Det er også gøy med spørsmål som er helt annerledes. Ikke bare store menyer og utfordrende retter, men temafester kan være morsomme utfordringer. Julitrefest var en kreativ vri, og den skulle selvfølgelig feires midt på sommeren. Det løste vi med at vi fant et pol i nærheten som hadde noen flasker med hvit gløgg igjen.

### FINNER INSPIRASJON I KUNDEMØTENE

Selv om alle som jobber på kundesenteret, stadig fyller på med opplæring, prøvesmakinger og studiereiser, er det likevel en god del kunder som kan utfordre dem med detaljert kunnskap om vin.

– Jeg hører ganske raskt om det er noen som kan veldig mye mer enn meg: Da pleier jeg å være ærlig og si at det høres ut som du har bedre oversikt over Bordeaux enn meg, men jeg skal notere det du lur på, og snakke med noen av ekspertene her på huset. Disse kundene vet som regel nøyaktig hva de skal ha, og spørsmålene handler veldig ofte om tilgjengelighet av spesielle årganger, kommer vinen på nyhetsslipp, når kommer den, og hvor mange flasker blir tilgjengelige. Det klarer vi alltid å finne ut, og så ringer vi tilbake eller sender en e-post.

Ellen har et siste godt råd til alle som trenger assistanse fra kundesenteret.

– Et godt tips til kundene er å ta kontakt med oss i god tid med ting du trenger råd og hjelp til. Da kan vi sammen ta oss tid til å finne de aller beste løsningene. Det er en wow-de-løste-det-også-effekt vi jakter på, og selv om den ofte kommer når vi klarer å fikse ting på sparket, er det fint å gjøre mer grundige jobber også. Den beste motivasjonen for å gjøre en god jobb ligger i positive tilbakemeldinger fra takknemlige kunder, sier Ellen før hun fyker av sted for å bistå kunder som trenger hjelp fra gjengen som alltid byr på det lille ekstra.



## Passport Control



# Ikkje kjøp alkohol til mindreårige!

Mange utdanningar og yrke krev uttømmmande politiattest, ein attest der alle forhold som er registrerte på deg, vil komme fram for alltid. Det same gjeld ved søknad om visum for reise til land som USA og Australia.

Er det verdt å knuse draumen om å reise til desse landa fordi du ønskte å hjelpe ein mindreårig venn?

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



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.

## God bedre best i Chablis

Chablis har rangert vinmarkene etter hvor gode de er. Men kan du smake forskjellen, eller kjenner du det bare på lommeboka?

Der står du foran hylla med chablis på vei hjem til skalldyrfest. Du vil ha den beste chablisen, men hvilken er det? Vin fra det kjølige vinområdet øst for Paris regnes som en klassiker til skalldyr, men er også et godt eksempel på ett av mange vinområder som skiller vinmarkene i første til fjerde divisjon – eller cru, som de kaller det på fransk. I Chablis har de stukket fingrene i jorda og funnet ut at jordsmonnet i vinmarkene varierer. I tillegg regnes skråningene, der plantene får godt med sol, som best. Det er dette som ligger til grunn for oppdelingen.

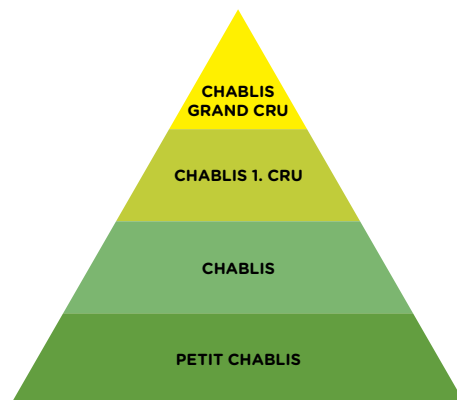
Chablis er ikke det eneste vinområdet som har et slikt kvalitetshierarki, mange områder i Frankrike har det samme – resten av Burgund og Alsace for eksempel. I Tyskland har de fått et liknende system etter inspirasjon fra Frankrike. Til og med området der prosecco blir laget, har nylig skilt ut de beste vinmarkene. For eierne av vinmarkene kan slike inndelinger innad i et vinområde skape mye uro og splid. For hvem vil spille i annen divisjon, mens naboen er i Premier League?

### KVALITETSPYRAMIDEN

Systemet med fire kvalitetsklasser av chablis er basert på tanken om at egenskaper i vinmarken, som for eksempel jordsmonn, helning og orientering, gir ulikt potensial for



TEKST:  
ANDERS R. STUELAND  
varefaglig rådgiver i Vinmonopolet



hvor god vinen kan bli. Det er opp til produsenten å lage vinen så god som mulig innenfor reglene for appellasjonen. AOP (appellation d'origine protégée) foran navnet betyr at det er et avgrenset område tilknyttet regler for alt fra druetyper til hvor høy avkastningen kan være, eller hvor mye sukker det skal være i druene ved innhøsting. Først AOP Petit Chablis. Neste steg opp er AOP Chablis, så kommer AOP Chablis premier cru, og på toppen og dyrest av chablisvinene er AOP Chablis grand cru.

### HVORFOR KOSTER DE MER

Prisen på chablis strekker seg fra rundt 150 for petit chablis til 600 kroner for chablis grand cru. Prisene blir høyere etter hvert som du beveger deg opp i kvalitetspyramiden. Jeg har til gode å se produsenter som priser vinene på en annen måte. Det virker jo logisk å betale mer for vin fra bedre vinmarker. I tillegg koster det med håndplukking, hardere sortering av druer og mer bruk av fat, som gjerne følger med når premier og grand cru skal lages. De beste vinmarkene koster også mer. En vanlig chablis-vinmark koster rundt 1,5 millioner kroner per hektar, mens en vinmark med premier cru-status koster rundt 3,3 millioner kroner per hektar.



# Kan vi smake forskjell på petit chablis og chablis grand cru?

Fire smakere fikk servert tre serier med fire viner i hver – en petit chablis, en chablis, en chablis premier cru og en chablis grand cru fra samme produsent. De smakte vinene blindt, og oppgaven var å bestemme hva som var hva.



## PRODUSENT NUMMER 1

Vinene hadde tydeligere fatpreg og preg av høyere druemodning på premier og grand cru-vinene. Det gjorde det lettere å skille dem fra hverandre.

Vin	Jeg tror det er petit chablis	Jeg tror det er chablis	Jeg tror det er chablis premier cru	Jeg tror det er chablis grand cru
Chablis grand cru 2016			1	3
Chablis premier cru 2016			3	1
Chablis 2017	3	1		
Petit Chablis 2017	1	3		



## PRODUSENT NUMMER 2

Vinene fra denne produsenten hadde mindre fatpreg som skilte dem fra hverandre, men den varme 2015-årgangen ga en rikere fruktighet i premier cru-vinen enn grand cru-vinen fra den kjøligere 2016-årgangen.

Vin	Jeg tror det er petit chablis	Jeg tror det er chablis	Jeg tror det er chablis premier cru	Jeg tror det er chablis grand cru
Chablis grand cru 2016		2	2	
Chablis premier cru 2015			3	1
Chablis 2017	1	2		1
Petit Chablis 2017	3	1		



## PRODUSENT NUMMER 3

Denne produsenten er forsiktig med bruken av fat og høster druene fra grand cru-vinmarkene først. Det var veldig liten forskjell i fatpreg og modning på druer blant vinene. Det var litt mer konsentrasjon i premier og grand cru-vinene.

Vin	Jeg tror det er petit chablis	Jeg tror det er chablis	Jeg tror det er chablis premier cru	Jeg tror det er chablis grand cru
Chablis grand cru 2015	1	1		2
Chablis premier cru 2016		2	2	
Chablis 2016	1	2	1	
Petit Chablis 2016	1	2		1



## KONKLUSJON

Hvor lett det er å skille de fire kvalitetsnivåene i Chablis, avhenger mest av hvordan produsenten lager vinene. Årganger spiller også en rolle. Varme årganger kan gi viner med preg av litt mer moden frukt og fylde enn kjøligere årganger. Da kan en ordinær chablis oppfattes som en dyrere vin enn den egentlig er.

## Smaken av chablis

### TYPISK CHABLIS

Chablis er et kjølig vinområde der frost om våren er en vanlig utfordring. Det kjølige klimaet kombinert med chardonnay-druens litt nøytrale karakter gir chablis en litt dempet fruktighet som minner om sitron og grønne epler. Vinene får også en tydelig friskhet og har sjelden spesielt mye alkohol. Chablis er alltid hvit og tørr.

### SMAKEN AV DE FIRE NIVÅENE

Produsentorganisasjonen i Burgund, BIVB, beskriver smaken av de fire chablis-nivåene slik:

#### Petit Chablis

Hvite blomster, sitrus, lime og grapefrukt over en bunn av mineral-karakter som minner om flinttrøyk. Dette er ganske lette og friske viner med hint av noe saltaktig.

#### Chablis

Livlig preg av grønt eple, sitron, flint og hint av fersk sopp, nyslått

høy og anis. Har litt mer fylde enn petit chablis.

#### Chablis premier cru

Kan være litt lukket som unge og trenger lufting. Stor variasjon. Noen er mineralske, mens andre er blomsteraktige og delikate. Vinene har lengre ettersmak enn vanlig chablis.

#### Chablis grand cru

Vinene har en intens mineral-karakter som minner om flint og sjø. Du kan også kjenne lindeblomster,

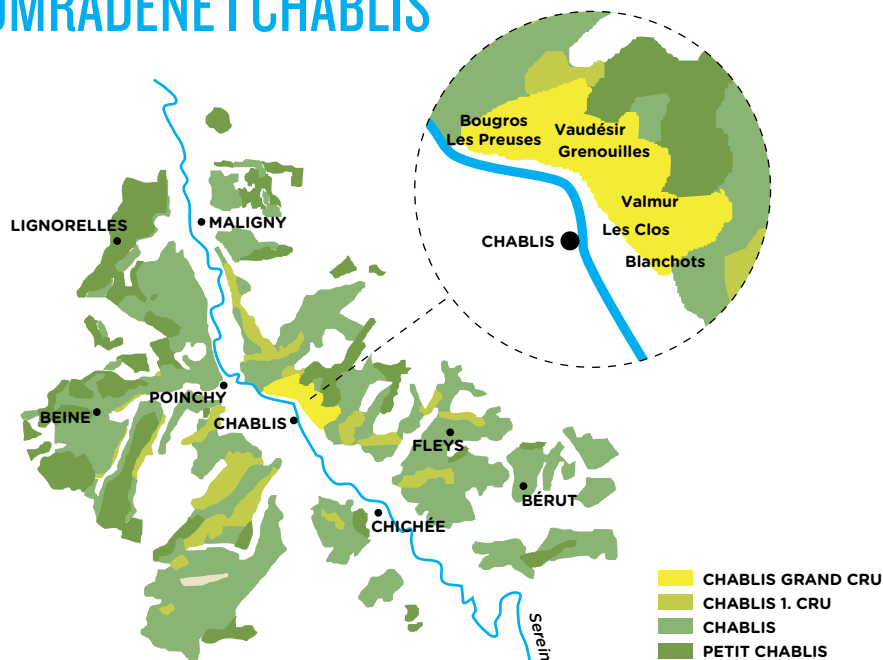
mandler, hint av honning og fersk sopp. Dette er nyanserike, fylldige og friske viner.

### SMAKEN AV SJØ

At chablis kan lukte og smake som sjø og østersskall, er like sant som at vinplantene i chablis vokser på gammel sjøbunn. Men at sjøpreget du kjenner i vinen, er trukket direkte opp fra jorden av vinplanten, er ikke sant. Sannsynligvis er det gjæren og dens tilgang på næring og oksygen som er årsaken til dette fenomenet som kalles reduktivitet.



## OMRÅDENE I CHABLIS



### PETIT CHABLIS

Det er 882 hektar med Petit Chablis. Vinmarkene ligger på begge sider av elven Serein. Som oftest ligger petit-vinmarkene på høydedragene i Chablis, men de kan grense mot alt fra grand cru til ordinære chablismarker og krattskog. Jordsmonnet er brunere enn ellers i Chablis og inneholder mer sand. Vinmarkene mangler den gode soleksponeringen og er mer utsatt for hagl og vind.

### CHABLIS

Vanlig chablis dekker et areal på 3367 hektar på begge sider av Serein. Jordsmonnet består av kalksteinstypen kimmeridge-kalk. I denne kalksteinen kan du se masse fossiler av små østers. Da den franske staten etablerte AOP Chablis i 1938, var det kun områdene dominert av kimmeridge-kalk som ble tatt med. Chablis utgjør over 60 prosent av produksjonen i hele området.

### CHABLIS PREMIER CRU

Chablis premier cru dekker 783 hektar. Jordsmonnet er kimmeridge-kalk, men vinmarkene har

bedre soleksponering enn vinmarkene klassifisert som chablis. Det er 40 definerte vinmarker i premier cru chablis, og det er vanlig å tappe dem hver for seg med vinmarkens navn på etiketten. Noen av de mest kjente premier cru-vinmarkene, som Montée de Tonnerre og Fourchaume, ligger rett ved åsen med grand cru-vinmarker.

### CHABLIS GRAND CRU

Chablis grand cru dekker kun 107 hektar, produserer ikke mer enn to prosent av vinen, men er det mest berømte området. Vinmarkene ligger samlet i en skråning mellom 100 og 250 meter over havet. Alle vender mot Sereinelven og har spesielt god soleksponering. Jordsmonnet er kimmeridge-kalk. Det er syv vinmarker som er klassifisert som grand cru. Den største og mest kjente er Les Clos, så har vi Bougros, Les Preuses, Vaudésir, Grenouilles, Valmur og Blanchot. I tillegg finnes det en åttende, men uoffisiell, grand-cru vinmark som heter La Mouton.

## Jordsmonnet i Chablis

### KIMMERIDGE-KALK

Kimmeridge-kalk ble dannet for 150 millioner år siden og er kalt opp etter den engelske landsbyen Kimmeridge i Dorset. Kimmeridge er en blanding av leire og kalkstein med masse små fossiler av en liten østers som heter *Exogyra virgula*. Det er ingen tvil om at dette er gammel sjøbunn.

### PORTLAND-KALK

På høydedragene og platåene rundt Chablis ligger det et lag med det som kalles portland-kalk. Dette er et yngre jordsmonn som er hardere og inneholder mindre leire enn kimmeridge-kalk. Det gjør det til et tørrere jordsmonn enn kimmeridge. Det kan være en ulempe i regnfattige Chablis. Vinmarkene med Portland-kalk er stort sett klassifisert som petit chablis.

## SLIK VELGER DU RIKTIG CHABLIS

Det er lett å tenke at den dyreste vinen er den som smaker best for deg. Men det er ikke sikkert. Det er nemlig verdt å tenke på to ting når du skal velge chablis.

### HVILKEN STIL LIKER DU?

Om du liker at vinen er syrlig, slank og med en fruktighet som minner om grønne epler og sitrus, behøver du ikke å gå helt til topps. Du finner det du vil ha, blant petit og vanlig chablis.

Vil du derimot ha litt mer fylde og en fruktighet som minner mer om moden sitron og epler, og kanskje med hint av fatpreg? Da er chablis premier cru og chablis grand cru vinen for deg.

### KJENN DIN PRODUSENT OG ÅRGANG

Mange produsenter velger å lage vinene sine uten tydelig påvirkning av eikefat, mens andre ønsker litt fatpreg på vinene fra de beste vinmarkene.

Noen årganger er såpass varme at chablis får litt mer fylde og preg av litt mer moden frukt. Er du på jakt etter syrlig og slank chablis, er det sikrere å velge vin fra andre årganger.

### CHABLIS TIL MAT

Det sier seg nesten selv at vin fra gammel sjøbunn passer til mat fra sjøen. Den litt forsiktede fruktigheten i en typisk chablis minner nesten om en liten skvis av sitron på maten. Så her er det bare å finne fram reker, kreps, dampet og trukket fisk. Er sjømaten grillet eller stekt, kan det være greit å velge en chablis som er litt utviklet, eller en som har mer moden fruktighet eller litt fatpreg.

### CHARDONNAY

Chablis kan bare lages av den grønne druetyper Chardonnay. Denne druen gir ikke så voldsom fruktighet i vinen sammenliknet med druetyper som Riesling og Sauvignon Blanc. Chardonnay fra lenger sør i Burgund får en litt mer moden frukt karakter, mer fylde og litt mindre friskhet fordi det er varmere i sør. Chardonnay blir også brukt i musserende viner som champagne, og det finnes vel nesten ikke et vinland som ikke dyrker druen.



FOTO: GETTYIMAGES

# En grønnere flaske

Emballasjen på våre produkter står i dag for over 90 prosent av hele Vinmonopolets klimafotavtrykk, der produksjon av glass utgjør den største andelen. Vi har derfor gjort det enklere for deg å velge miljøsmart på Polet ved å tilby produkter i lettere emballasje – og med pant!

TEKST: HANNA HAUAN, PRAKSISSTUDENT FOTO: TOMMY ANDRESEN

Før 1600-tallet ble vin lagret og transportert på trefat og i keramikkrucker. Etter hvert ble korken oppfunnet, og det ble mulig å oppbevare vin på glassflasker slik at kvaliteten og lagringskapasiteten ble bedre. Den tradisjonelle glassflasken har siden den tid blitt brukt til oppbevaring av vin og er blitt forbundet med kvalitet og eksklusivitet. I dag står verden overfor store klimaproblemer, og med en tung tradisjonell klimaversting av en glassflaske må vi redusere klimafotavtrykket vårt. Å forandre gamle tradisjoner er alltid litt skummelt, men dette er nødvendig forbedring for framtiden.

## ALT BLIR LETTERE

Nå krever vi at alle nye vinflasker under 150 kroner i basisutvalget skal komme på lettere emballasje, som plastflasker, aluminium, papp og lettere glassflasker. Emballasjen skal veie under 420 gram, og i tillegg krever vi pant på plastflaskene. I dag veier den tyngste glassflasken i hylla vår 1,4 kilo, mens den letteste veier 350 gram. Vektdifferansen på over én kilo tilsvarer klimagassutslipp fra en biltur



**ROLF ERLING ERIKSEN**

miljøsjeff i Vinmonopolet

«Innen 2030 skal vi ha redusert klimafotavtrykket vårt med 40 prosent, og det viktigste tiltaket er satsingen på miljøsmart emballasje»

på rundt åtte kilometer! Årlig produseres og fraktes cirka 60 millioner glassflasker til Vinmonopolet, så det samlede klimafotavtrykket blir enormt. Her kan valget du tar som kunde, virkelig bety noe.

Vinmonopolet jobber aktivt med FNs bærekraftsmål og har valgt å fokusere på de målene der vi kan utrette mest. Mål nummer 13, å stoppe klimaendringene, er svært sentralt for oss. Her skal vi kjempe for å redusere vårt klimafotavtrykk med 40 prosent innen 2030, og det viktigste våpenet i kampen er satsingen på miljøsmart emballasje.

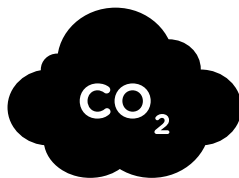
## PLAST ER SUPERBRA!

Vi er fullstendig klar over at situasjonen er kompleks, og forstår at det virker rart å omtale plast som en god miljøløsning. For å sammenlikne er vekten på en plastflaske ca. en tiendedel av en gjennomsnittlig glassflaske. Derfor får vi redusert utslippene betydelig i produksjon og frakt ved bytte til lettere flasker – i tillegg til at plastflaskene med pant blir gjenvunnet!

– Det høres rart ut at jeg som Vinmonopolets miljøsjeff sier det, men miljømessig er plast et superbra valg for oss, sier Rolf Eriksen. Likevel er det avhengig av én ting: at platen ikke ender opp i naturen. Det er et felles ansvar, og









Er handlenettet ditt utslitt, kan du få et nytt i butikken – gratis!



Hvis vi bytter bare én av de tyngste bestselgervinene våre til lettglass, sparer vi ca. 175 tonn med CO<sub>2</sub>-utslipp hvert år.



Hele Vinmonopolet er sertifisert Miljøfyrtårn, inkludert alle 332 butikker rundt om i landet.

LETTE FLASKER ER MILJØSMART		FLASKENE TILSVARER	
 <b>TUNGE GLASSFLASKER</b> 0,75 L	<b>1000</b> GRAM	 7,2 KM	
 <b>LETTE GLASSFLASKER</b> 0,75 L	<b>420</b> GRAM	 3,2 KM	
 <b>PLASTFLASKER M/PANT</b> 0,75 L	<b>54</b> GRAM	 0,8 KM	

Vinmonopolet skal legge til rette for at den blir returnert. Kundene har jo også en del av ansvaret, hvis alle kaster flaskene i havet, så kan ikke jeg si at dette er en god idé. Heldigvis vet vi at våre kunder er i verdenstoppen når det gjelder kildesortering og panting, sier han.

I dag er 1,45 prosent av flaskene våre laget av plast, og vi har et mål om at tallet skal doble seg i løpet av året. Foreløpig er det kun et fåtall av plastflaskene som kan pantes, men vi jobber hardt med å få inn flere. Se etter pantemerket på etiketten dersom du er usikker på om flasken kan pantes.

#### TRADISJONSRIK KLIMAVERTING

Vinmonopolets satsing på miljøsmart emballasje skaper ringvirkninger også i den internasjonale vinverdenen. Når vi stiller krav til lettere emballasje, er det flere produsenter som får øynene opp og velger å legge om fra tyngre til lettere glassflasker i hele sin produksjonslinje.

– Vi er glade for at vi kan gå foran som et godt eksempel og være med på å bidra til forandring. Med våre miljøengasjerte forbrukere

er Norden i spissen på dette området – så får vi håpe at resten av verden følger etter, sier Eriksen.

Det er mye tradisjon i vinbransjen, og ikke alle tør å gjøre ting på en ny måte. Når det gjelder holdbarhet, er plastflaskene egnet til unge viner som skal drikkes innen omtrent et års tid.

Lettvektsglass har derimot nøyaktig de samme egenskapene som de gamle tunge glassflaskene.

– Da kan vi jo spørre oss hvorfor flaskene har vært så tunge. Det er bare tradisjon, ikke noe annet, sier han.

Profesjonelle vinkjennere i Vinmonopolet har gjort gjentatte tester på vin i plastflaske. Selv ikke de klarer å indentifisere noen kvalitetsforskjeller mellom vin i plastflaske og vin i glassflaske.

– Hvis du fortsatt er skeptisk, kan du jo prøve selv, avslutter Rolf Eriksen.

#### INTERESSE FOR MILJØSMART

En undersøkelse Vinmonopolet gjennomførte i fjor, viser at kundene våre er svært opptatt av

miljøsmarte produkter. Én av tre mener dette er svært viktig eller viktig å få informasjon om når de handler. Det er tall som gleder oss, og derfor har vi gjort det enkelt for deg å finne produktene i hyllene ved å merke dem med nettopp «miljøsmart emballasje». Vi følger også nøye med på forskning og trender rundt emballasje både nasjonalt og internasjonalt. Aluminium er for øyeblikket et emballasjemateriale som vi undersøker, både med hensyn til klima og bruksområder.

#### FAKTA

- ▶ Miljøsmart emballasje omfatter lettere glassflasker, plastflasker, «stående poser», aluminium og papp.
- ▶ Flaskene skal veie under 420 gram per 0,75 liter.
- ▶ Produktene er merket med «miljøsmart emballasje» i våre butikker.

## QUIZ

# Test din kunnskap

## HYLLEKANT

## LETT

Kva er ein hyllekantetikett?

## MIDDELS

Kva symbol finst til venstre på hyllekantane?

## VANSKELEG

Kva er eit meir kjent namn for GTIN?

## MATFESTIVAL

## LETT

I kva by blir Gladmat arrangert?

## MIDDELS

Kva profilert ektepar var blant arrangørane til den no nedlagde Nytelsesfestivalen i Grimstad?

## VANSKELEG

Internasjonal matfestival i Berlin som blir arrangert i januar – kva heiter han?

## SITRUS

## LETT

Kva heiter den kjente italienske sitronlikøren?

## MIDDELS

Kva heiter den søramerikanske retten der fisk eller skaldyr blir kaldkokt i sitrussaft?

## VANSKELEG

Kva er Citra?

## VÊR

## LETT

Kva årstid er det her når druene på den sørlege halvcula blir hausta?

## MIDDELS

Kva meiner vi med nemninga *marginalt klima*?

## VANSKELEG

Kva er det tørraste området i verda der det blir dyrka vin?



## Saknar du *Vinbladet* i postkassen?

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

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



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