



VINBLADET

NR. 1 / 2018 / 31. ÅRGANG



Drikke til vegetarmat

Kine Kronkvist gir deg oppskrifter og råd om vegetariske smaker

NY ØLSERIE
HVORDAN KOMBINERE
ØL OG MAT

ØSTERRIKE
REISEBREV FRA
DONAUS BREDDER

LAGRING AV VIN
FAGAVDELINGEN
TESTER

Nytt år, nye butikker og alltid i lomma

Styremøte 16. november 2017 vedtok at vi skal åpne syv nye butikker i løpet av 2018.

Jeg er veldig godt fornøyd med at vi har funnet syv flotte steder for de nye butikketableringene i år. Det er en god blanding av små, mellomstore og store butikker.

Fire av stedene er i distriktskommuner uten pol fra før. Dette er gode nyheter for distrikts-Norge, og vil ytterligere bedre tilgjengeligheten til Vinmonopolet i distriktene. Vi ønsker en rettferdig fordeling i butikknettet mellom storbyer og distriktene. Av hensyn til alkoholpolitikken fremtidige legitimitet og relevans, er det også viktig med byetableringer.

De to største polene er lagt til Moss og Porsgrunn som begge er byer med betydelig vekst og utvikling de siste årene.

Hovden i Bykle (Telemark) åpnes som kategori 1-butikk med sesongprofil. Denne driftsformen er årets nyvinning og innebærer utvidete åpningstider i høysesong, mens vi vil vurdere å stenge i perioder i lavsesongen. Hvis erfaringene fra Hovden blir gode, vil vi kunne åpne flere slike butikker i årene fremover.

Nesna (Nordland) og Sand i Suldal (Rogaland) åpnes som kategori 1-butikker med rundt 200 produkter i hyllene og med åpningstid torsdag, fredag og lørdag. Digerneset i Skodje (Møre og Romsdal) og Sætre i Hurum (Buskerud) åpner som kategori 2-butikker. Disse vil ha drøyt 500 forskjellige varer i hyllene, og normalt ha åpent fra tirsdag til lørdag.

Ved utgangen av 2018 vil Vinmonopolet ha 340 butikker. Med dette vil 91 prosent av befolkningen bo i kommuner med eget vinmonopol, mens 96,5 prosent vil bo nærmere enn 30 km fra nærmeste pol.

Vinmonopolordningen har som oppdrag å regulere tilgjengeligheten til alkohol. Og 340 butikker innebærer en betydelig større begrensning enn om eksempelvis vin hadde vært til salgs i samtlige 5 000 dagligvarebutikker i landet.

Norges beste netthandelsløsning

Uansett har alle tilgang til oss på nett, uansett hvor man er. Jeg er stolt over at nettbutikken vår har blitt kåret til landets beste! Du har vel gjort deg kjent med mulighetene her? I nettbutikken er varene våre tilgjengelig hvor du måtte bo, og med appen vår har du Vinmonopolet i lomma til enhver tid.

Hilde Britt Mellbye

Hilde Britt Mellbye
Administrerende
direktør



FOTO: ENIK THALLAUG

6

ØL OG MAT

I vår nye ølserie kan du lese om kombinasjon av ulike ølstiler og mat. Denne gangen sjekker vi hva som passer sammen med barley wine og brown ale.

12

DRIKKE TIL VEGETARISK MAT

Kine Kronkvist gir deg oppskrifter på noen av sine vegetariske favorittretter, og Hanne Breivold foreslår hva som passer å drikke til.

24

LAGRING AV VIN

Fagavdelingen forklarer hva som skjer når vin lagres og tester hva eksperter og vanlige folk egentlig liker best – ung eller gammel vin.

LES OGSÅ:

- 4 Mine favoritter
- 5 Aktuelt
- 8 Fagtema Roussillon
- 10 Fagtema Østerrike
- 18 Portrettet
- 28 Ny alderskampanje
- 30 Det nye California

VINBLADET NR. 1/2018, 31. ÅRGANG



Utgiver:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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



Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

Redaktør: Marie Steffens

Formgiving: Dinamo

Forsidefoto: Erik Thallaug

Trykk: RK Grafisk
Trykt på miljøvennlig papir.
Opplag: 77 000

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.



JANUAR – FEBRUAR

Nytt frå Polet

Varefagleg rådgivar Trond Erling Pettersen om nyheitsfleppet



Fredag 12. januar lanserer vi omtrent 80 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. Du finn òg artiklar knytte til andre nyheiter i Vinbladet. Du kan lese om vin frå Roussillon i Frankrike på side 8 – 10, vin frå California på side 11 og om vin frå Austerrike på side 28 – 29.



BUGUND

«Billig» burgund

Dei siste åra har prisane på både druer og vin i franske Burgund auka for kvart år. Derfor må ein gjerne bevege seg utanfor dei prestisjetunge landsbyane i «gullåsen» Côte d'Or for å finne gode kjøp. Kvitvin frå Mâcon litt lenger sør og raudvin merkt Bourgogne Rouge – der druene kan komme frå fleire ulike stader i Burgund – er gode alternativ prissmessig. Og med global oppvarming tilbyr slike vinar stadig betre og meir stabil kvalitet, frå druer som rekk å bli modne.



CHARDONNAY

Til fisk, ikkje til elg

Det høyrest kanskje ut som det blir produsert rike raudvinar til vilt i området Elgin aust for Cape Town i Sør-Afrika. Men området er ikkje oppkalla etter skogkongen, derimot etter ei ung jente, Elgine, som blei biten av ein slange her seint på 1800-talet.

Vinen som blir laga her, i høgtliggjande vinmarker mellom epletre og rosebuskar, er kjølig og delikat. Dei mest brukte druesortane er Pinot Noir, Sauvignon Blanc og ikkje minst Chardonnay. Vi lanserer kvitvin av Chardonnay med tydeleg fatpreg, som passar perfekt til steikt, kvit fisk. Eit eikefat er nemleg alltid rista eller brent på innsida, og det toast- eller røykaktige preget dette gir til vinen, kler steikjeskorpa på eit stykke steikt skrei eller breiffabb. Lag ein smørbasert saus til, så er du i mål.

MILJØ

Grønt og smart

Miljøsmart emballasje er flasker, boksar og andre behaldarar som er så lette som mogleg. Å transportere tunge flasker krev meir energi enn lette, derfor sparer du miljøet kvar gang du vel øl på boks, brennevin på PET-flaske eller vin på kartong, plast eller lette glasflasker. No i januar kjem det fleire miljøsmarte nyheter. Sjå, etter merkinga i hylla.

Miljøsmart
emballasje

EMBALLASJE



ITATA

Det nye Chile

La meg gjette: Dersom du har smakt vin frå Chile, var vinen laga av ei av «verdsdruene»: Cabernet Sauvignon eller Merlot, Pinot Noir eller Sauvignon Blanc. No lanserer vi vin frå det historisk viktige området Itata, der det blømer innan kvalitetsvin akkurat no. Drua Muscat gir aromatiske, blomeduftande, tørre kvitvinar, mens Cinsault og den lokale drua Pais byr på saftige, lyse raudvinar med nyansert smak av raude og mørke bær.

ØL

Byggvin

Ølstilen barley wine er eit godt stykke unna leskande, lyse øltypar som wit, blonde og pils. Her snakkar vi kraft, fylde og gjerne litt søtleik. Ein barley wine er alkoholsterk, mørk og maltprega og passar derfor godt til dessertar og ost. Har du prøvd øl og blåmuggost? Eller øl og tiramisu? Barley wine eignar seg òg flott til langtidslagring. Mikrobryggjarar som vanlegvis leiker seg med humlesortar og syring i lysare øl, eksperimenterer gjerne med fatlagring, krydder og urter i ein «byggvin». Du kan lese meir om barley wine på side 6-7.

MEIR INFORMASJON

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



ALLE FOTO: GETTY IMAGES

Pasjon for rhônevin og skreimølje

– Når skreimølja er så fersk at den krøller seg på tallerkenen, da er det fest! Og til fest hører god drikke, sier Marianne Breivik

FORTALT TIL MARGRETHE SELAND, BUTIKKEN STEEN & STRØM

Marianne er 50 år og butikksjef på Sortland i Vesterålen. Hun synes det er veldig spennende å sette drikke til mat. Etter at hun besøkte det franske vinområdet Rhône på en studie-reise, brenner Marianne litt ekstra for vinene fra Nord-Rhône.

Selv om det stort sett er Syrah-druen som gjelder når det kommer til rødvin i Nord-Rhône, er det et spennende mangfold. Vinene fra Cornas er for eksempel kraftige med mye tanniner, men du kan også finne vin med litt sødmefull frukt og rundere munnfølelse. Crozes-Hermitage har en smak av mørke, nyknuste fjellbær som Marianne liker godt.

INSPIRASJON

Både medarbeidere, kunder og andre samarbeidspartnere gir meg mye glede og inspirasjon! Vi smaker nye produkter i butikken og jeg får tips fra kunder og kolleger som plukker opp trender når de er ute og reiser. Når kundene forteller gode historier fra reisene sine, får jeg på et vis reist sammen med dem.

FAGLIG PÅFYLL

Jeg går først og fremst til Arne Ronold og Jørgen Mønsters bok Verdt å vite om vin. I tillegg sjekker jeg tidsskrifter og nettsider, for eksempel Vinforum, Dagens Næringsliv, aperitif.no og vinmonopolet.no.

Vinmonopolet har en god obligatorisk opplæring av alle ansatte som legger et godt faglig grunnlag.

REISEMÅL

Jeg anbefaler sterkt å besøke en vingård og oppleve stemningen der. Det er spennende å se hele prosessen fra drueinnsamling til vinproduksjon.

Jeg liker jo å reise til Nord-Rhône, der vinmarkene ligger i stupbratte skråninger i en smal dal. Det er imponerende å se hvordan folk jobber i såpass bratte vinmarker! Jeg starter gjerne turen i Côte-Rôtie i nord og jobber meg sørover til Cornas.

FAVORITTKOMBINASJON

Vi som er så heldige å bo helt nært matfatet her i Lofoten, får de ferskeste råvarer både når det gjelder fisk og kjøtt. Her på Sortland drikkes det

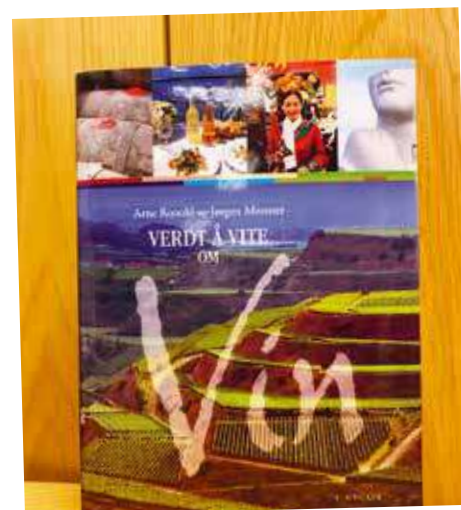
mest rødvin til sesongens skreimølje (skrei med lever og rogn), for eksempel fra Crozes-Hermitage. Men en hvitvin fra samme område eller fra Burgund, passer også meget godt.

TIPS!

På Vinmonopolets app kan du scanne inn vinene du har prøvd, eller ønsker å prøve, og få opp all informasjon om vinen og hva den passer til. Du kan til og med bestille den der og da eller legge den til som din favoritt. Vis gjerne favorittene dine til oss som jobber på Polet, så blir det lettere å finne noe annet du kan like.



Marianne Breivik



Faglig påfyll



Rhône-dalen



FOTO: ELLEN JARLI

SYV NYE POL I ÅR

På et styremøte 16. november i fjor vedtok Vinmonopolets styre at vi skal åpne syv nye butikker i 2018.

- Vi er veldig godt fornøyd med å ha funnet syv flotte steder å åpne butikk neste år. Listen er en god blanding av små, mellomstore og store butikker. Fire kommer i distriktkommuner uten pol fra før, og vil ytterligere bedre tilgjengeligheten til Vinmonopolet i distriktene. Vi prioriterer også folkerike steder med mye handel, sier administrerende direktør Hilde Britt Mellbye.

De syv butikkene vil bli lokalisert i:

- Nesna i Nordland
- Digerneset i Skodje i Møre og Romsdal
- Sand i Suldal i Rogaland
- Hovden i Bykle i Aust-Agder
- Porsgrunn i Telemark
- Sætre i Hurum i Buskerud
- Moss i Østfold

Etablering av de nye butikkene er basert på en samlet vurdering av geografisk dekning og kravet til lønnsom drift av våre butikker.

Polet er best på netthandel

Norske bedrifter er gode på digitale brukeropplevelser, og Polet er aller best på netthandel. Det kommer frem i rapporten «Digital Leaders in Norway 2018».

Eirill Romnes som leder arbeidet med vinmonopolet.no og mobil-app'en vår, synes selvsagt dette er veldig hyggelig. Hun forteller at Vinmonopolet har mange spennende idéer for videreutvikling, og at litt anerkjennelse kommer godt med på veien videre.

Hun tror at suksessoppskriften er det gode samarbeidet gjennom verdikjeden.

- Nettbutikken strekker seg hele tiden mot standarden som butikkene og Kundesenteret har satt gjennom mange år med enestående service, kan hun fortelle.

- Vi har fått etablert en fremtidsrettet platt-

form. Nå skal vi blant annet jobbe med noen av de områdene hvor det påpekes at det er rom for forbedringer, som kundevennlig logistikk, personalisering og søkemotoroptimalisering. Ellers blir det viktig å jobbe enda mer strategisk med digitalisering, og å se kundenes opplevelser i butikk og på nett bedre i sammenheng, oppsummerer Eirill.



Eirill Romnes
leder arbeidet med
vinmonopolet.no

INTERNASJONAL BRONSEMEDALJE TIL KAMPANJEFILM!

Vinmonopolets kampanje mot langing høster internasjonal anerkjennelse.

Reklamebyrået Try, som har laget kampanjen for Vinmonopolet, var i Berlin og mottok bronse i den internasjonale reklame-, design- og PR-konkurransen Epica. Juryen består av journalister som jobber i internasjonale markedsførings- og kommunikasjonsmagasiner og nettsteder.

Du kan se filmen på vennelanging.no



Brown ale og barley wine til mat

Kategorisjef for øl i Vinmonopolet, Idar Sørensen, forklarer hvordan du kan tenke når du velger ulike ølstiler til mat. Han begynner med brown ale og barley wine. Du finner spennende nyheter i disse stilene i ølhylle nå i januar.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO GETTYIMAGES

Både brown ale og barley wine er britiske øltyper med preg av mørkt malt. En typisk barley wine er alkoholsterk og søtlig, med aroma som malt, tørket frukt, karamell og melasse. Brown ale kan også ha litt sødme og karamellaktig aroma med nøtter og havrekjeks.

Men Idar presiserer at det er viktig å være klar over at det er stor variasjon i kategoriene.

– Mange små håndverksbryggerier eksperimenterer med nye produksjonsmetoder som fører til et mye større spenn i stilene enn vi har sett før, sier Idar.

BROWN ALE MØRKT OG TØRT

Brown ale har lenge vært kjent som et enklere, søtere øl. Men nå kommer en håndverksstil av øltypen som er mørkere, tørrere og med litt mer bitterhet enn de mer kommersielle variantene. Dette har gitt et oppsving i popularitet, sier Idar, som synes brown ale kan være fantastiske øl.

BROWN ALE ER MATVENNLIG ØL

– Brown ale er et veldig anvendelig matøl, sier Idar. Har du en matrett som det kan være vanskelig å finne rett vin til, er dette ølet ofte en god match. Og stekt mat smaker spesielt godt sammen med brown ale, sier han. Kjøttet



IDAR SØRENSEN
(KATEGORISJEF ØL)

minner om at det er stor variasjon i håndverksøl, noe som også har betydning for kombinasjon med mat.

behøver ikke være gjennomstekt, det viktige er den litt karamelliserte smaken i stekeskorpene som passer så bra med aromaene i det brune ølet.

Også røkt mat passer godt til brown ale, og dette er Idars favorittøl når han spiser pinnekjøtt til jul. Sesongens kraftige vintermat med innkokte smaker, som lammestek med rotgrønnsaker, kjøttgryte eller kjøttkaker med brun saus, gir også en veldig god kombinasjon.

– Har du et mørkt brown ale med litt mer sødme, kan du gjerne prøve det sammen med vilt, som er magert og dermed kler litt sødme, foreslår Idar. Han tipser også om at sterkt krydret mat kan fungere godt sammen med denne øltypen, som vanligvis har lite humlebitterhet.

– Hvis ikke det er av «american» type, da. Begrepet «american» på øl-etiketten indikerer egentlig mye humle, forklarer Idar. Han har erfaring med at mye humle kan gjøre at maten smaker enda sterkere, og velger ofte en brown ale til for eksempel en indisk karrirett eller tandoori.

BROWN ALE TIL MØRKT RUGBRØD OG KRYDDERSILD

Mørkt brød og mørkt malt passer aromamessig veldig godt sammen, synes Idar. Sild smaker krydder og litt eddik, noe som er vanskelig å kombinere med syre og bitterhet i vin. Med et søtlig øl, går det helt fint. Det hamler også opp med sødmen i smaken til både silda og brødet.



Brown ale er en svært matvennlig øltype som passer fint sammen med både kraftige kjøttretter og røkt mat. Klassisk barley wine er søtt og alkoholsterkt. Det smaker godt til ost, for eksempel blåmuggoster, og er spennende følge til dessert som tiramisu.

BARLEY WINE

SØT OG STERK

– Tradisjonelt har vi tenkt bruksområdene til barley wine omtrent som en portvin, forteller Idar. Det kan fremdeles være riktig, men du bør være oppmerksom på at øltypen i dag lages i ulike stiler. Tradisjonelt er dette et søtlig og maltpreget øl, men Idar har i det siste smakt mye ulikt, til og med nesten helt tørr barley wine. Du finner også barley wine med kraftig humlepreg – da kalles det gjerne american barley wine.

Øltypen er ikke så lett å kombinere med mat, og Idar innrømmer at han ikke har smakt det sammen med tradisjonelle kjøttretter i særlig grad. – Men kanskje kan det være interessant å prøve til for eksempel magert viltkjøtt, mange liker jo en sterk og søtlig amarone til dette, og kanskje kan barley wine gi noe av den samme effekten, spekulerer han. Og til røkt og salt mat smaker det også godt med sødme, så er du en nysgjerrig type, er det bare å prøve ølet neste gang du skal ha noe med BBQ-saus.

BARLEY WINE TIL OST

– Ost er det klassiske følget til barley wine, sier Idar. Sødmen og den høye alkoholen passer fint til kraftige oster som har lagringspreg, litt bitterhet og ofte ganske mye salt.

– Salt og sødme sammen er en fantastisk kombinasjon, sier han. Idar anbefaler særlig en salt og litt skarp blåmuggost.

Øl og mat bør ha balanserte aromaer

Let, «lys» mat som sjømat og kylling passer som regel best til øl med lyse malttoner. «Mørkere» kjøttretter og gryter kler øl på mørkere malttyper.

Maten bør ikke overdøve ølet eller omvendt

Et kraftig og alkoholsterkt øl overkjører en mager kyllingrett. Et lettere øl passer bedre.

Veldig fet mat trenger øl som har friskhet, fruktighet eller bitterhet

Til mat med mye fett er det godt med øl som bryter med det fete og tunge i maten. Bitterhet renser ikke opp fett, men kan gi samme effekt som friskhet og fruktighet, om du liker bittert øl.

Veldig sterk mat trenger øl som smaker mye

Den brennende følelsen av chili demper eller overdøver det meste i ølet. Derfor bør ølet ha mye maltpreg og fruktighet.

– Har du noen pepperkaker igjen etter jul, bør du prøve den magiske kombinasjonen av pepperkaker med stilton og barley wine til, sier han.

BARLEY WINE TIL TIRAMISU

Et sterkt og søtt øl kan også brukes som en dessertvin, for eksempel til sjokolade og nøtter. Til tiramisu passer både den kaffeaktige aromaen fra mørkbrent malten, sødmen og den litt tjukke konsistensen i barley wine godt. Bruk gjerne samme øl i kremen også!

ØL SOM KAN LAGRES

Idar minner om at barley wine drikkes på en annen måte enn en del andre øltyper. Siden det er så sterkt og søtt, er det et øl du nipper til, mer enn du drikker det, sier han. Det er jo en grunn til at man bruker begrepet «vin» i navnet. Barley wine kan godt serveres i et lite glass etter maten.

– Og om det er ett øl du skal legge til lagring, så er det barley wine, sier Idar. Mørke maltsorter utvikler mer smak enn lyse ved lagring, og en mørk og alkoholsterk barley wine kan tåle å ligge i fem til ti år. Med tid dempes alkoholpreget, og andre smaker kommer fram. Den høye bitterheten i en amerikansk barley wine vil dempes med lagring, og smaken blir rundere.

– Ølet blir mer komplekst og sammensatt med lagring, men bruksområdene til mat er egentlig de samme, avslutter Idar.





På egne bein

Vin fra Roussillon er litt katalansk, litt fransk
– og helt klar for å være mer enn en god nummer to.

TEKST TROND ERLING PETERSEN FOTO GETTYIMAGES

Verden er full av kjente duoer. Simon og Garfunkel. Batman og Robin. Mario og Luigi. Sherlock Holmes og doktor Watson.

Også i vinens verden finner vi et slikt par: Languedoc-Roussillon. Enkelt forklart ligger dette området langs hele Frankrikes vestre middelhavskyst, mellom spanskegrensen og elva Rhône.

Languedoc-Roussillon har i mange år vært kjent for å produsere enorme mengder vin, og selv om det har blitt revet opp tusenvis av hektar med vinmark de siste tjue årene, er dette fremdeles det klart største vinområdet i Frankrike. Her vokser en fjerdedel av alle franske vinplanter.

Ofte blir Languedoc-Roussillon omtalt som én region. Men i praksis er avstandene store, og de to har ulike egenskaper, styrker og svakheter, akkurat som de kjente duoene fra kulturlivet.

Derfor er det på tide å trekke Roussillon frem i lyset. Garfunkel er klar for å bryte med Simon og starte sin solokarriere.

MER KATALANSK ENN FRANSK

Skal man lykkes på egenhånd, må det satses på kvalitet og særegenhet. Og det er nettopp det som skjer i Roussillon akkurat nå. Området

ligger nær grensen mot Spania – nærmere bestemt Katalonia. Også her på den franske siden er det mange som snakker katalansk, og mange av innbyggerne i Roussillon ser på seg selv som katalanere heller enn franskmenn.

Landskapet er forblåst og tørt opp mot fjellkjeden Pyreneene, mens flatlandet ned mot Middelhavet er mer fruktbart, med fersken-trær i tillegg til oliven og vinranker.

– Kontrastene er store, forteller Bertrand Laporte.

Franskmannen vikarierer som produktsjef i Vinmonopolet, og tilbrakte noen måneder i Roussillon da han for noen år siden jobbet for den franske landbruksadministrasjonen.

– I februar ser man de første trærne blomstre på sletten, mens fjellene er dekket av hvit snø som glitrer. Langs kysten og ved Perpignan er det tettbygd, mens når man kjører opp i Agly-dalen og kommer til Calce og Fenouillèdes blir det plutselig rolig, med stille landsbyer, vinmarker og garrigue – en lokal krattvegetasjon. Her er landskapet kupert, og mange kjente slott etter katarene (en kristen bevegelse i middelalderen) våker over området.

Calce er en kommune, og Fenouillèdes er en gruppe kommuner – det eneste underområdet

«Disse områdene er vanskeligere å dyrke sammenliknet med flatlandet. Området ble litt glemt, og unge, innovative og motiverte produsenter kunne kjøpe vinmarker billig.»

som ikke er katalansk. I Fenouillèdes snakker noen fremdeles oksitansk, det tradisjonelle sørfranske språket. Historien forteller at i nord brukte man ordet *oui* for ja. (I dag heter det *jo oui* på fransk.) I sør brukte man ordet *oc*. Dette viktige ordet dannet et skille mellom nord og sør, mellom *langue d'oil* og *langue d'oc*.

KARRIG OG FORBLÅST

– Noen av de mest spennende vinene som lages i Roussillon, kommer fra Fenouillèdes og Calce, forteller Bertrand.

– Disse områdene er vanskeligere å dyrke sammenliknet med flatlandet. Området ble litt glemt, og unge, innovative og motiverte produsenter kunne kjøpe vinmarker billig.

Jordsmonnet er karrig, med skifer og kalk. Tramontane-vinden blåser, området får mer enn 300 soldager i året, og derfor driver mange produsenter økologisk eller biodynamisk. Vinmakerne samarbeider for å fremme regionen sin, og satser på kvalitet.

– Selv om vi er i et middelhavsklima, må vi ikke glemme at området er omkranset av fjell, noe som påvirker mikroklimaet sterkt. Om sommeren blir det varmt om dagen, men nettene er alltid kjølige. Dette er optimale forhold for å få perfekt modning på druene, med god syre, forteller Bertrand Laporte.

I tillegg finnes det mange vinmarker med gamle vinstokker, som gir druer av høy kvalitet. Det blir sagt at vinene fra Calce og Fenouillèdes er det franske svaret til katalanske Priorat.

Moderne teknikk og bedre kunnskap både i vinmarken og i kjellerne har bidratt til store forbedringer i vinens kvalitet, en liknende utvikling som i nabolandet på den andre siden av grensen.

MER ENN STERKVIN

Hittil har Roussillon vært mest kjent for søte sterkviner som Maury, Banyuls og Rivesaltes.

Men nå er det de hvite og røde svakvinene som stjeler oppmerksomheten, særlig fra området nordvest for Roussillons hovedstad Perpignan.

I januar lanserer Vinmonopolet en rekke viner fra Roussillon, både røde og hvite, fra underområdet Côtes Catalanes. Druene kommer fra Calce og Fenouillèdes.

Côtes Catalanes, «de katalanske åsene», ligger i åssidene opp mot Pyreneene, rett vest for middelhavsbyen Perpignan. For rødvin brukes hovedsakelig druene Grenache, Carignan og Syrah, krydret med litt Mourvèdre og Lledoner Pelut. Vi finner et bredt utvalg av vinstiler fra unge og fruktige til komplekse og solide viner som vil utvikle seg over noen år.

I samme område lages det også hvitvin, og her brukes druer som Grenache Blanc, Grenache Gris og Macabeo (kjent fra musserende cava eller under navnet Viura i hvit Rioja). Noen av de hvite vinene lages på ståltank og blir rene, rike og fruktige – mens andre er mer komplekse og eksperimentelle i stilen, tappes ufiltrert og lages med spontangjæring og innslag av eikefat.

NOE FOR SEG SELV

Noe for enhver smak, med andre ord. Ulike vinstiler, under forskjellige betegnelser, men med samme adresse. Her er regelverket komplisert og strengt. Mange av de fremste produsentene velger å nedgradere vinene sine til en lavere kvalitetsklasse for å få friheten til å lage viner som gjenspeiler områdets særegne karakter.

Kanskje er det nettopp det som er Roussillons fremste kjennetegn: Innbyggerne og vinmakerne er ikke så opptatt av om vinen passer inn i regler og reguleringer fra Paris og Brussel. De ser like gjerne til Barcelona, er like mye katalanere som franskmenn – og lager vin som fint tåler å stå på egne bein.



FOTO: MARIE STEFFENS

1 Jordsmonnet i underområdene Fenouillèdes og Calce er karrig. Området er omkranset av fjell og har store temperaturforskjeller mellom natt og dag. 2 Vikarierende produsentsjef Bertrand Laporte forteller at moderne teknikk i vinkjellerne og kunnskap både i vinmark og kjeller har bidratt til bedre kvalitet i vinene fra Roussillon.

Ved den gamle låven hvor Sanford & Benedict laget Sta. Rita Hills' første vin i 1976 ligger tåka tjukk. Varmt i California? Nei, den kalde skodda og den svake, men kjølige havbrisen i lokale små lommer av California er det som sammen med jordsmonnet åpner for å lage kjølig-klima Pinot og Chardonnay av høy kvalitet.



Chardonnay fra Sta. Rita Hills

Historien til det californiske vinområdet Sta. Rita Hills er 40 år gammel, men har så vidt begynt.

TEKST MONIKA WESSEL, PRODUKTSJEF I VINMONOPOLET FOTO JON LINDAHL

Vi står ved den gamle låven der Sanford & Benedict laget sin første vin i 1976. Det er en morgen i slutten av februar. En bris virker uskyldig, men får meg raskt til å slenge skjerfet tettere rundt halsen. Tåka ligger tjukk og vi ser i grunnen bare de nærmeste vinstokkene. Varmt i California? Nei, tåka slipper som regel ikke taket før etter lunsj en gang. Den kalde skodda og den svake, men kjølige havbrisen i lokale små lommer av California er det som åpner for å lage kjølig-klima Chardonnay og Pinot Noir av høy kvalitet.

PIONÉREN

Richard Sanford kom til Sta. Rita Hills på slutten av 1960-tallet, etter å ha vært soldat i Vietnam. Han ville starte et nytt liv og søkte etter et perfekt sted for å dyrke druetyper Pinot Noir. Før Vietnam hadde

han studert geologi og geografi, og denne kunnskapen benyttet han nå. Sanford kjørte rundt sør i California, med et termometer hengende på utsiden av bilen, på søken etter det som nå har blitt en av Californias viktigste Pinot-appellasjoner – Sta. Rita Hills. Han kryssjekket værrapporter fra Burgund og studerte jordsmonnet. I Sta. Rita Hills er det leire, sandholdig leire og en kalkholdig jord med marine fossiler, ikke så ulikt jordsmonnet i Champagne og Chablis.

HVORFOR AKKURAT DER?

For 20–30 millioner år siden kolliderte to tektoniske plater ved kysten av California, og fjellfolder ble dannet. På et tidspunkt ble også eksisterende landområder litt nord for Los Angeles vridd, slik at fjellformasjonene som ligger langs hele kysten av California akkurat her,

går øst-vest i stedet for nord-sør. I stedet for å beskytte mot kalde vinder fra havet slik fjellene gjør langs resten av kysten, slipper disse dalene vind og iskald morgentåke innover i tre dalfører; Santa Maria Valley, Los Alamos Valley og de to mindre dalene som til sammen danner Santa Rita Hills.

Nye viner i California-hylla

De siste årene har Vinmonopolet lansert både Pinot Noir og Chardonnay i den «nye» stilen. Disse har blitt vel mottatt av det norske markedet, og utvalget av vin fra California utvides derfor stadig. Nå i januar lanserer vi Chardonnay fra Santa Rita Hills. De «nye» vinmakerne høster ofte tidligere, de jobber mye i vinmarken for å få best mulig druemateriale, gjerne økologisk eller biodynamisk, og de lar vinen lage seg selv og gjør derfor minst mulig i kjelleren.



FOTO: MARIE STEFFENS

EN TALSMANN FOR CALIFORNIAS SMÅ KVALITETS-PRODUSENTER

TEKST MARIE STEFFENS

Jon Bonné var ledende vinskribent i San Francisco Chronicle da det han beskriver som «en liten revolusjon» fant sted blant noen av Californias vinprodusenter. I dag er han en anerkjent forfatter av flere vinbøker og har fast spalte i punchdrink.com.

Bonné støttet raskt den nye bølgen av produsenter i jakten på mer balanserte viner. Det var en tøff holdning å ta i en av Californias viktigste aviser, med en vinindustri som på den tiden prioriterte fatpre, høy alkohol og søt, moden frukt.

– Jeg er glad jeg fikk være der og oppleve dette så tidlig, sier Bonné.

– En annen ville kanskje bare fortsatt å fortelle den gamle historien. Men det var viktig å anerkjenne jobben som ble gjort. Omtaler i pressen drev utviklingen framover, men det er klart at det jeg skrev ikke alltid ble like godt mottatt av vinindustrien i Napa, innrømmer han.

Nå har markedet endret seg, og folk som kjøper vin fra California i dag er ute etter en mye mer nyansert stil.

– Alle er klar over hvor markedet er på vei. Kunder i land som Storbritannia, Skandinavia, Frankrike og Japan ønsker vin i den nye stilen, og produsenter som var dominerende tidligere, må være villig til å endre seg for å henge med videre, sier Bonné.

GRØNT OG GODT

Kine Kronkvist og Hanne Breivold viser at mat ikke trenger inneholde kjøtt for å være fristende. De gir deg oppskrifter og råd om drikke.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO ERIK THALLAUG

Når Kine Kronkvist og Stein Hofve samarbeider på kjøkkenet, ser man raskt at de er vant til å lage mat sammen, bevegelsene er perfekt samkjørt. De er stadig innom PC-en på kjøkkenbenken for å legge inn notater. – Vi tar bilder av maten vi selv spiser til nettsiden vår, og ofte er vi kjempesultne og maten er kald før vi setter oss til bords, sier Kine og ler.

Hanne Breivold fra Polet på Majorstua både foreleser og lager mat på kurs for Vinmonopolets egne ansatte. Å foreslå drikke til god mat er noe av det hun liker aller best, og de tre finner raskt tonen.

GOD MAT TRENGER IKKE VÆRE DYR

For Kine handler det vegetariske valget om dyrevelferd og miljø. Hun liker ikke tanken på at dyr skal måtte avlives for at hun skal spise seg mett. – Kanskje hadde jeg spist litt kjøtt dersom forholdene for dyra hadde vært bedre. I dag er kjøttforbruket høyt og maten må masseproduseres. Og så handler det om ressurser. Det kreves mye større landareal for å produsere kjøtt enn vegetarisk mat, sier Kine.

Nettsiden vil nå både vegetarianere, veganere og de som spiser vegetarisk en gang iblant. – Folk må selvsagt velge selv, vi er ikke dømmende i det hele tatt, presiserer de to.

DET ER ENKELT Å SPISE VEGETARISK

Samboerparet startet vegetarmat.org i 2011 fordi de savnet en samling av vegetaroppskrifter på norsk. Det aller morsomste synes Kine er å jobbe fram nye oppskrifter – lete på nettet, og prøve ut på kjøkkenet.

– Spørsmålet jeg får oftest, er om det er vanskelig å få i seg nok proteiner, men det er faktisk det minste problemet, sier Kine. For eksempel bønner, linser og quinoa inneholder alt du trenger av protein. Kine og Stein bruker vanlige, lett tilgjengelige ingredienser i oppskriftene sine.



HANNE BREIVOLD (46)

Kokk og ekspeditør på Vinmonopolet Majorstua.

KINE KRONKVIST (33)

Ansvarlig redaktør for vegetarmat.org, arrangerer kurs i vegetarisk matlaging.

STEIN HOFVE (39)

Fotograf, webdesigner og grafisk designer.

VEGETARMAT.ORG

Nettside med vegetariske oppskrifter. Kine og Stein står for koding, design, foto og oppskrifter. 35-40 000 besøk i måneden, aller flest på nyåret. De mest populære rettene er chili sin carne og en heit linsesuppe med tomat, chili og lime.

Kine forventer ikke at folk skal ta hensyn til henne når hun blir invitert bort.

– Jeg vil helst ikke bli «hun kjipe som ikke spiser noe av det som serveres», sier hun. Derfor gjør hun unntak og spiser fisk av og til, og hun tilbyr seg ofte å ta med en vegetarisk rett.

SMAKEN AV VEGETARISK

Hanne kan fortelle at stadig flere kunder i butikken spør om drikke til vegetarisk mat.

– Mange tror nok at det finnes én type drikke som passer til all vegetarmat, og tenker ikke på at det er stor variasjon i smakene, sier hun. Akkurat som i retter med kjøtt og fisk, er tilbehøret viktig for drikkevalget.

– Mange matvarer med kjøtt, fisk og ikke minst ost har et lagringspreg som gir rikhet og dybde i smaken, mens grønnsaker ofte er ferske og tilberedes med kortere koke- eller steketid, sier Hanne. Men hun minner om at også vegetariske ingredienser som sopp, tofu, soyasaus og innkokte bønner inneholder mye umami-smak. Kine bruker mye parmesanost, som gir en rikere, dypere smak og en fetere munnfølelse til rettene. – Umami stjeler frukt fra vinen, som bør ha ekstra konsentrert fruktighet, forklarer Hanne.

DRIKKE TIL VEGETARMAT

Kine og Stein drikker vanligvis vann til maten. Har de gjester, serverer de ofte eplemost og boblevann, så kan gjestene velge – eller blande.

Hanne synes mye kan passe til maten Kine lager. – Det eneste du trenger å tenke på er egentlig den lille sødmen, som finnes i flere av ingrediensene. Da passer det fint at drikken har konsentrert fruktighet, sier hun. Hun anbefaler også vin uten for mye tannin til vegetarmat.



Kine Kronkvist (til venstre) driver nettsiden vegetarmat.org. Hun synes det er enkelt å spise godt og vegetarisk. På neste side finner du hennes oppskrifter. Hanne Breivold fra Vinmonopolet Majorstua foreslår drikke til, se side 16.

Kines oppskrifter

Kine lager ofte vegetariske variasjoner av klassiske retter. Bønner og linser er en god og mettende proteinkilde når du ikke spiser kjøtt. Du får kjøpt dem hermetiske og ferdig til bruk. Tørre bønner og linser får en fastere konsistens. Men da må du huske at de skal bløtlegges i god tid og at koketiden er lenger.

MAROKKANSKINSPIRERT LASAGNE

Tomatsaus

1 løk
2 fedd hvitløk
400 g hakkede tomater
En boks (300 g) røde bønner
2 ss oregano
0,5 chili
0,5 ts salt

Hvit saus

5 dl melk
2 dl grønnsakskraft/buljong
3/4 dl mel
50 g smør
Urtesalt og pepper

Fyll

200 g fersk spinat
120 g tørkede aprikoser
1 ts spisskummen
2 fedd hvitløk
Lasagneplater
Olivenolje
100 g fetaost
Revet ost
Salt

Kutt løk og finhakk to fedd hvitløk og chili. Styrken varierer veldig, tilpass mengden etter din smak. Stek det lett i en kjele med olje. Tilsett tomater, salt og oregano og la småkoke under lokk i 15 minutter.

Smelt smør i en kjele og rør inn melet. Spe ut med litt og litt av melken samtidig som du rører godt. Rør til sist inn grønnsaks-kraft. La småkoke i 15 minutter og

krydre med urtesalt og pepper etter smak.

Kutt opp spinatbladene og ha dem i en varm panne med olje. Kutt aprikosene i tynne skiver og rør dem inn i spinaten sammen med spisskummen, hakket hvitløk, litt olivenolje og salt. Skyll bønnene og bland dem inn i tomatsausen.

Sett ovnen på 200 °C. Legg hvit saus, lasagneplater, spinatblanding, smuldret fetaost og tomat-saus lagvis i en ildfast form. Prøv å fordele i tre tynne lag. Begynn og avslutt med hvit saus. Strø til slutt over revet ost. Stekes i ca. 35 minutter midt i ovnen. Topp lasagnen med spinatblader, fetaost og skiver av aprikos før servering.

BØNNEGRYTE CANADA-STYLE

900 g ulike bønner, gjerne pintobønner og hvite bønner

1 gul løk
1 fedd hvitløk
2 ts tomatpuré
2 ts sterk og søt sennep
300 g hakkede tomater
1 dl vann
2 ts lønnesirup
1 ts balsamicoeddik
1 dl vann
0,5 ts røkt paprikapulver
Salt og pepper
4 brødsriver
Olivenolje
Fersk timian

Stek løk og hvitløk i en romslig kjele til det er gyllent og mørt.

Bland balsamicoeddik med 1 dl vann og ha over løken - la det frese til all væsken er borte.

Rør inn sennep, tomatpuré og lønnesirup. Hell over 1 dl vann og tomatene. La det koke 15 - 30 minutter før du har i de hermetiske bønnene. Om du bruker tørkede bønner, må de bløtlegges over natten. Da kan de koke med hele tiden. Rør inn noen timiankvister, røkt paprika og salt og pepper og la koke, enten til de hermetiske bønnene er varmet (ca. fem minutter) eller de tørkede er gjennomkøkt (ca. 1 time).

I mellomtiden skjærer du tynne skiver brød og legger ut over et stekebrett. Sprinkle over olivenolje på begge sider. På oversiden har du litt lønnesirup, litt sennep, litt salt og en timiankvist.

Stek i ovnen på 200 °C i ca. 15 minutter.

Server gryten med litt crème fraîche og fersk timian, sprinkle litt lønnesirup over. Ristede brødsriver med sennep, lønnesirup og timian smaker godt ved siden av.

QUINOABOLLER

1,5 dl quinoa
2,5 dl vann
2,5 dl hermetiske grønne linser
0,5 rød paprika
1 gul løk
2 fedd hvitløk
0,5 dl parmesan (eller en vegansk variant)
1,2 dl brødsriver

1 egg
Fersk bladpersille
1 ts tørket oregano
2 ts salt

Skyll quinoaen godt og kok på svak varme i ca. 15 minutter. La den hvile og dampe av seg i 7 - 8 minutter.

I mellomtiden kutter du løk og paprika i små terninger og steker dem i en panne med litt olje. Når det er mykt og blankt, tilsetter du hvitløk, oregano og persille. Bland det inn og ta panna av varmen.

Bland quinoa, løk og paprika, linser og resten av ingrediensene i en bolle. Bruk en potetmoser eller stavmikser til å mose det litt, men la det være litt grovt.

Bruk en spiseskje og hånda di til å forme runde boller. Bearbeid bollene litt, så holder de formen bedre. Stek dem på et brett i ovnen på 190 °C i ti minutter. Ta dem ut og stek videre i en oljet stekepanne. Du kan også kun stekte dem i pannen eller i ovnen om du vil. I pannen tar det litt lengre tid og i ovnen blir de litt tørrere, men litt sunnere også.

Quinoabollene kan serveres til så mangt. Her brukes de i en pastasalat, med pastaskruer, avocado, tomater, løk og urter. Men de er også gode med brun saus og poteter eller som tapasboller i tomatsaus. Krydringen kan du variere etter hva du liker og hvordan du skal bruke dem.





Kines beste tips

TENK NYTT OM PROTEIN

Når du skal bygge opp et vegetarisk måltid, holder det ikke bare å fjerne kjøttet fra en klassisk rett. Og spiser du bare ferske grønnsaker, blir du ganske fort sulten igjen. Kine anbefaler å starte med å finne en god proteinkilde, som er den viktigste, mettende delen av måltidet.

- ▶ **Belgfrukter** er en fin proteinkilde som også inneholder jern og fiber.
- ▶ **Tofu** er en «ost» av soyamelk. Hvis du presser ut en del vann av den og marinerer og krydrer den, får den en bedre konsistens og smak. **Tempéh** er fermentert tofu, med kraftigere smak. Osteerstatningen **seitan** av hvetegluten er fastere enn tofu.
- ▶ **Quinoafrø** inneholder alle de åtte essensielle aminosyrene og er fine å bruke i boller, burgere etc. Frøene er et sunnere alternativ til ris og pasta, og er glutenfri.
- ▶ **Sopp** gir fiber, mineraler og god smak.
- ▶ **Nøtter** kan males og lages til farse som stekes i en brødform. Bløtlagte cashewnøtter gir god smak og en flott, kremet konsistens til karrigrøter.
- ▶ **Grønnsaker** som gresskar, aubergine og rotgrønnsaker egner seg godt som hovedingrediens i et måltid.

KJØTTFRI BURGER OG BIFF

Du kan lage burgere med bønner og linser. Tørre bønner gir bedre struktur enn hermetiske, som lett kan bli litt vasne. Men husk at de må bløtlegges over natta og varmebehandles lenger. Rotgrønnsaker som beten, kålrot eller sellerirot kan stekes i tykke skiver som biffer i panna.

IKKE KAST SKALKER OG SKALL

Ta vare på biter, skalker, skall etc. når du renser grønnsaker. Legg dem i en pose i fryseren. Når posen er full, kan du koke en deilig kraft. Reduser kraften og frys den ned, for eksempel i isbitformer, hvis ikke du skal bruke den med det samme. Den er god å ha til supper, gryter og sauser.

KRYDDER FOR DYPERE SMAK

I oppskrifter der bacon brukes som smaksingrediens, har Kine god erfaring med å krydre med røkt paprika istedenfor. Det gir litt av den samme smaken og dybden til retten.



Hannes drikketips

Kines retter er smakfulle og komplekse. Hanne anbefaler viner som har en tydelig og leskende fruktighet for å få det beste ut av både maten og vinen.

MAROKKANSKINSPIRERT VEGETARLASAGNE

Aprikos og innkokt tomat gir sødme og fruktighet. Dette stjeler frukt fra vinen, så velg en vin med nok fruktkonsentrasjon. **RØDVIN:** En rødvin uten for mye snerp, og med en moden frukt, gjerne fra et varmt klima kler fruktigheten i maten. Prøv for eksempel en cinsault eller carmenere fra Chile. En vin med svalere frukt, som bourgogne rouge, blir en god kontrast til maten. **SIDER:** Prøv sider i en fruktig stil med litt sødme, fra Frankrike eller Norge. **ØL:** Et lyst og fruktig øl er god drikke til. Har ølet over 5 prosent alkohol, er det nok konsentrasjon. Prøv pale ale eller amber ale. **ALKOHOLFRITT:** Eplemost, gjerne med bobler, er et saftig og leskende følge.

BØNNEGRYTE CANADA-STYLE

Gryta har sødme fra sirup og bønner. For at ikke vinen skal forsvinne, må den ha god konsentrasjon. **RØDVIN:** En rødvin med moden og krydret fruktighet smaker godt til. Prøv en rødvin fra Rousillion eller en touriga nacional fra Portugal. **HVITVIN:** Moden frukt og fet munnfølelse er stikkord hvis du velger hvitvin. Noe fatkrydder kan være fint. En chardonnay eller chenin blanc fra Sør-Afrika er verdt å prøve. **ØL:** Både brunt og lyst øl kan smake godt. Brown ale vil fremheve krydderne og det innkokte, mens en saison vil være en velsmakende kontrast. **ALKOHOLFRITT:** Et ingefærøl vil passe godt til krydderne i maten.

QUINOABOLLER MED PASTASALAT

Å velge drikke til quinoabollene handler like mye om tilbehøret. Både bollene og salaten har forholdsvis mild smak. **HVITVIN:** Grüner veltliner fra Østerrike har en litt oljet munnfølelse og aromaer av grønne urter som står fint til maten. Det samme gjør en friulano fra Friuli. En perlede hvitvin som pet nat har saftig og moden frukt som er godt til. **SIDER:** Prøv for eksempel en engelsk, fruktig variant. **ØL:** Et øl med lyst maltpreg og moderat bitterhet vil fremheve maten. Prøv en pils eller et lyst hveteøl som er mer fruktig og krydret. **ALKOHOLFRITT:** Retten smaker godt med frisk og slank drikke som limonade eller frisk eplemost.



Når du bearbeider quinoadeigen i hendene, blir den smidigere og bollene henger bedre sammen. Bollene gir også en fin anledning til å bruke rester av korn, linser, bønner etc.



Quinoa er «supermat»

Quinoa kommer opprinnelig fra området rundt Titicaca-sjøen i Peru og Bolivia og vokser naturlig i hele Andesområdet, fra Colombia til sør i Chile. Planten ble dyrket av inkaene allerede for 5 000 til 7 000 år siden og ble regnet som hellig mat.

I dag foregår mer enn 80 prosent av quinoaproduksjonen i Bolivia, Peru og Equador, men det gjøres forsøk med dyrking i land i både Asia, Afrika og Europa.

Quinoaplanten krever lite næring, vokser både i høyden og i lavlandet, kan motstå tørke og tåler godt både høye og lave temperaturer.

Næringsverdien på frøene er høy. De er rike på protein, fiber, umettet fett og mineraler. Proteinkvaliteten er særlig høy, siden frøene inneholder alle de åtte essensielle aminosyrene vi trenger. Kanskje er det derfor quinoa har fått status som supermat.

FN erklærte i alle fall 2013 som det internasjonale quinoaåret!

Tips om tilberedning

Frøene inneholder naturlig saponiner som gir en bitter smak. De fleste av disse er fjernet før salg, men du kan gjerne skylle frøene i vann for å redusere bittersmaken ytterligere.

Når du koker quinoa, beregner du tre deler vann til en del frø. Koketiden er ca. 15 minutter. Hvis du ønsker en mer nøtteaktig smak på frøene, kan du riste dem litt i en tørr panne på middels varme før du koker dem.



Vegan-begrepet oppsto i England midt på 1940-tallet.

Industrielt blir bønner kokt i vann med kalsiumklorid (1 g per 100 gram vann). Da går de ikke i stykker, selv om de blir myke.

Grønnsaker kokes fortere i bløtt vann enn i hardt. 1 ts bakepulver per liter kokevann gir mykere grønnsaker.

Norsk vegetarforening anslår at det kan være så mye som 300 millioner vegetarianere i verden.

India har verdens største andel vegetarianere, anslagsvis 40 prosent av befolkningen.

1. oktober er verdens vegetardag.

VEGETARIANER ELLER VEGANER?

Vegetarianere lever på et kosthold som består av planteføde eller i betydelig grad utelukker produkter fra dyreriket. Noen vegetarianere spiser egg og melkeprodukter, dette kalles ovo-lakto-vegetarisme. Folk som spiser fisk, men ikke annet kjøtt kalles pescetarianere, og er per definisjon ikke vegetarianere.

De senere årene har det blitt mer vanlig at mange velger kjøttfrie måltider i større grad, for eksempel en kjøttfri dag i uka. Folk som av og til, men ikke utelukkende spiser vegetarisk, kalles flexitarianere.

Veganere spiser ingen mat av animalsk opprinnelse. Det vil si at dietten ekskluderer kjøtt, fisk, skaldyr, egg, meieriprodukter, honning og alle andre ingredienser som stammer fra dyr. En veganer unngår dessuten å bruke produkter som pels, skinn, ull, dun og silke.

PRODUKTENE I VÅRE HYLLER

Selv om de færreste moderne klaringsmidler kommer fra dyreriket, brukes fremdeles noen tradisjonelle prosessmidler av gelatin, eggehvite, isinglass (svømmeblære fra fisk) og kasein (melkeprotein).

Klaringsmidlene gjør at partikler i vinen felles ut og kan filtreres bort. Filtreringen fjerner også selve prosessmidlene før vinen tappes på flaske.

Se etter viner som er merket ufiltrert (unfiltered/non filtrée) på etikett eller baksideetikett dersom du ønsker vin som ikke er klart. Noen foretrekker ufiltrert vin også fordi filtreringen kan fjerne noe smak og kompleksitet i vinen, men vær oppmerksom på at den kan se uklart ut og ha bunnfall, uten at dette er en feil.

Vegansamfunnet.no har informasjon som kan være til nytte.

KJØTT-ERSTATNINGER

Utfordringene med å fø verdens mennesker øker. Stadig flere velger å spise vegetarisk, og i den vestlige verden har det dukket opp et behov for ulike kjøtterstatninger.

Forskere dyrker muskelfibere fra stamceller av ku i laboratorier, men prosessen er foreløpig for kostbar for kommersiell produksjon.

Flere produsenter har prøvd å gjenskape teksturen i kjøtt ved hjelp av andre proteinkilder. For eksempel kan du kjøpe ferdige retter med Quorn som er proteinkonsentrat fra sopp og Oumph som er proteinkonsentrat fra soya.

KJØTTFRIE VANER I NORGE

(Kilde: Opinions Spisetrender-undersøkelse)

25%

har hatt minst en kjøttfri dag i uka de siste to månedene.

5%

spiser vegetarisk på fast basis (flestepå kvinner i byene).

32%

oppgir at de ønsker å spise mer vegetarisk i framtiden.

Norgesmesteren

Det måtte tvang til for å få Kim Høiem Rønning (24) til å delta i junior-NM for vinkelnerne. Da han først deltok, stakk han like godt av med førsteplassen.

TEKST INGAR JOHNSRUD FOTO TOMMY ANDRESEN

– Min nese og smakssans er ikke bedre enn noen andres, sier Kim og lener seg tilbake.

– Det handler bare om å lære seg å bruke de redskapene man har fått utdelt.

Så enkelt kan det altså høres ut når junior-NM-mesteren fra våren 2017 forklarer hva som skal til for å bli god på vin. Han har tatt plass i en av stolene på restaurant Cru vin & kjøkken i Oslo, hvor han jobber som vinansvarlig og vinkelner. Det er tidlig ettermiddag og Kim har akkurat avsluttet en smaking med en av restaurantens leverandører.

– Noen er jo så heldige at de er født supersmakere. Sansesystemet deres er rett og slett bedre enn hos de fleste. Jeg er absolutt ingen supersmaker. Men jeg er selvsagt interessert i vin. Jeg leser for å lære om alle de nerdede sidene av vinfaget – druesorter, jordsmonn, klima og alle de tingene der, og så smaker jeg mye. Leter etter vinens bestanddeler. Ofte handler vinkunnskap om å lære å sette ord på disse sanseopplevelsene, sier han.

«TVUNGEN» NM-MESTER

Å konkurrere i vin var egentlig ikke noe Kim Høiem Rønning hadde planlagt. Men under en middag hvor president Heini Petersen i Norsk Vinkelnerforening deltok, fikk han klar beskjed om at NM for vinkelnerne under 25 år burde være noe for ham.

– Heini tvang meg, sier Kim med latter og hermetegn i luften.

– Dessuten ble jeg lokket med en flaske champagne. Da klarte jeg ikke å si nei.

– *Hvordan synes du det var å konkurrere i NM?*

KIM HØIEM RØNNING

Alder: 24

Bosted: Oslo

Sivilstatus: Singel

Utdanning: Fagbrev som kokk og servitør. Utdannet vinkelner.

Karriere: Begynte som kokkelærling ved Markveien Mat og Vinhus.

Tok servitørfagbrevet ved restauranten Cru vin & kjøkken hvor han nå jobber som vinansvarlig. Vant NM for vinkelnerne under 25 år våren 2017.

– Ganske forferdelig, egentlig. Det er ingen steder å gjemme seg når man står der på scenen med et glass med vin foran seg og en mengde bransjekolleger i salen. Alt handler om deg og din hjerne.

YRKESSTOLTHET

Kims far er ingeniør, og han arbeidet ved et verft i Sør-Korea da Kim ble født. Der bodde de frem til han var åtte år gammel. Kim beskriver familien som matglade, men ikke en «fancy-gourmet-restaurant-familie» akkurat. Kim hjalp tidlig til på kjøkkenet. Han bestemte seg for at han hadde lyst til å jobbe med mat og drikke, og begynte på kokkelinja. Fagbrevet tok han ved Markveien Mat og Vinhus i Oslo. Men snart innså han at kokkeyrket ikke var for ham, og han ble servitør i stedet.

– Jeg startet som servitørlærling på Cru, og her er det et ganske stort fokus på vin. Det vekket vininteressen. Dessuten sved det litt i yrkesstoltheten da jeg opplevde at jeg ikke kunne tilstrekkelig om vinene vi serverte, så jeg bestemte meg for at dette ville jeg fordype meg i.

FINNES INGEN PERFEKT MATCH

Nå er Kim utdannet vinkelner, og det er han som har ansvaret både for å handle inn til restaurantens vinkjeller og for å velge ut drikke til kveldens menyer.

– *Hvordan går du frem når du velger vin til maten som skal serveres?*

– Dette er jo det som gjør denne jobben så interessant. Mat og vin er subjektivt, alle har sin særegne smak. Likevel finnes det jo noen regler. De færreste ønsker å drikke en tung rødvin til reker, for eksempel. Her hos oss har vi ingen vinmeny. Noen gjester ønsker bare å drikke en god flaske vin, selv om ikke all maten matcher akkurat den flasken. Andre vil bare ha et halvt glass til hver rett, fra ulike produsenter og områder, slik at maten og vinen spiller best mulig sammen. Dessuten er det jo ulikt hvor mye penger folk ønsker å bruke. Min oppgave er å lete etter en gyllen middevei når jeg velger aktuelle viner for kvelden, og å lytte til gjesten når jeg serverer den.

– *Hva mener du er den perfekte kombinasjon av mat og drikke?*

– Jeg tror ikke det finnes noen perfekt match. Vin er et levende produkt. Derfor kan til og med to identiske viner, men som kommer fra hver sin flaske, smake ulikt. I en matrett kan én kokk like å bruke litt mer salt, mens en annen tilsetter mer sitron. Gjestenes dagsform spiller en rolle, hva de har spist tidligere på dagen spiller en rolle...

Kim slår ut med armene.

– Så vi må sikte på åtti prosent, og deretter prøve å ligge så tett på hundre som mulig.



Kim Høiem Rønning gikk til topps i junior-NM for vinkelnerne i 2017. Til daglig er han vinansvarlig hos Cru Vin & Kjøkken. Han liker å la gjestene smake og selv gjøre seg opp en mening om hva de vil drikke til maten.

«Det er ikke mitt mål å få gjesten til å drikke det jeg liker. Men det er viktig for meg å levere på de forventningene en gjest har til et restaurantbesøk. Eller aller helst over.»

BILLIG ÅTTITALLSVIN

– *Du er selv ganske ung. Er det noen forskjell i hva slags drikke godt voksne gjester liker, sammenlignet med yngre?*

– Jeg tror ikke selve smaken er så ulik. Men voksne folk har selvsagt drukket mer vin, over lengre tid. Derfor har de nok sterkere mening-er om hva de liker og hva de ikke liker. En del husker for eksempel med gru egne opplevelser med søte og billige tyske rieslingviner fra åttitallet. Da kan terskelen for å gå for en flaske riesling til maten være høy. Det samme gjelder spanske rødviner, hvor mange husker dem som altfor tungt eiket.

– *Og hva gjør du da?*

– Det er selvsagt gjesten som bestemmer. Men faktum er jo at det produseres mye viner, både i Spania og Tyskland, av svært høy kvalitet i dag. Så jeg liker å la gjesten smake, og så får jo vedkommende selv gjøre seg opp en mening.

Han tenker seg litt om.

– Det er ikke mitt mål å få gjesten til å drikke det jeg liker. Men det er viktig for meg å levere på de forventningene en gjest har til et restaurantbesøk. Eller aller helst over.

– *Og hvordan gjør du det?*

– Ved å lytte. Det er ikke vår jobb å belære, men å informere. Vise frem drikke som gjesten kanskje ikke kjenner til, eller har tenkt at kunne passe akkurat til den matretten vi serverer.

PASS PÅ TEMPERATUREN

Kim mener at kunnskapen om vin er ganske høy hos mange nordmenn. Likevel har han

noen enkle tips for å gjøre smaksopplevelsene enda bedre.

– En tabbe mange gjør er at de bommer på temperaturen. Rødvin serveres for varm og hvitvin for kald. En tommelfingerregel kan være at rødvinen bør legges i kjøleskapet en liten halvtime før den serveres, mens hvitvin gjerne bør tas ut av kjøleskapet en halvtime før den serveres.

DET NORDISKE KJØKKENET

De senere årene har det nordiske kjøkken vært en av de store trendene i matverdenen. I føringen gikk danske Noma, som flere år har blitt kåret til verdens beste restaurant. Her hjemme har vi blant annet Maaemo, den første norske restaurant til å få tre stjerner i den eksklusive Michelin-guiden. På drikkesiden har det ført til at det som kalles naturviner, viner som ofte er produsert etter biodynamiske og økologiske prinsipper, og som gjerne synes grumsete i glasset fordi de er ufiltrert, har blitt mer populære. Det samme gjelder øl og sider fra små produsenter.

MER LOKALT

– *I hvilken retning går mat- og drikketrendene nå?*

– Jeg tror vi vil se at lokale og kortreiste råvarer vil bli enda viktigere. Det kan være urter fra en ildsjel som dyrker dem på taket av bygården, eller kjøtt fra småbønder en liten biltur unna restaurantene. Her i Norge tror jeg at lokalprodusert øl og mjød, juicer og sider, ja, kanskje til og med norskprodusert vin vil dukke opp oftere rundt restaurant-

bordene. Folk er ute etter unike opplevelser, noe særegent, som bare kan oppleves på det stedet man er.

– *Hva er årsaken til denne utviklingen?*

– Vi lever i et rikt land og mange har reist mye. Derfor er det ikke lenger så viktig å bringe alle verdens kjøkken og matvaner hjem hit. Folk har blitt mer interessert i å se hva Norge, og vårt eget lokalmiljø, har å by på. Mange produsenter, både av mat og drikke, har blitt mye flinkere til å lete frem det som er særegent for vårt land og klima.

– *Hva er dine egne drikkefavoritter?*

– Jeg må nok innrømme at jeg er ganske klassisk skolert. Skulle jeg velge én vin, ville det bli tysk riesling. Jeg er glad i syre, og Tysklands forholdsvis kalde klima gir syrlige viner. Når det er sagt, er jeg glad i alt som er vakkert. Mat og drikke som produsentene har lagt sin sjel i, er ofte godt og alltid interessant.

NORDMENN ER BORTSKJEMTE

– *Hva ser du for deg å gjøre, fem til ti år inn i fremtiden?*

– Jeg driver med vin, det er helt klart. Men om det blir i en restaurant eller et annet sted, det vet jeg ikke. Kanskje jeg jobber i Vinmonopolet. Kunnskapen der er høy, og fra et faglig ståsted er det interessant fordi Vinmonopolet er en så stor kunde på det internasjonale vinmarkedet. Polordningen har sine svakheter, men det er ingen tvil om at vi nordmenn er bortskjemte når det kommer til det utvalget vi har å velge blant i polhyllene. Det er bare å ta seg en tur på et supermarked i et hvilket som helst land uten vinmonopol for å se det.



LETT EMBALLASJE ER MEST MILJØSMART

Sjå etter produkt merkte med:



Les meir på www.vinmonopolet.no/miljo



VINMONOPOLET

Ny og annerledes alderskampanje

For å gjøre den nye alderskampanjen vår ekstra engasjerende, har vi gjort castingperioden til en del av kampanjen. Det har slått an blant de unge.

TEKST MARIE STEFFENS PORTRETTFOTO JOHN NORDAHL / ERIK THALLAUG

Kampanjens første del ble gjennomført på høsten 2017. Målet med den første fasen var å skape nysgjerrighet, og å få flere mellom 18 og 25 år til å vise legitimasjon uoppfordret. Ungdommene som gjorde dette, kunne være med og konkurrere om hovedrollen i den kommende kampanjefilmen vår, som skal spilles inn i Sør-Afrika i slutten av februar.

CASTING HAR SKAPT ENGASJEMENT

For å delta i konkurransen, måtte man sende inn et kort filmopptak av seg selv. Det har vært stor interesse for å få rollen, og det har kommet inn 350 filmer fra ungdom i alderen 18 til 25 år, mange har levert flere varianter. I tillegg hadde castingbyrået hemmelig casting i noen butikker, der ungdom ble oppfordret til å bli med i konkurransen.

– Dette er meget bra, for vi vet at det er en krevende målgruppe å treffe, sier Anne Grethe Habberstad i mediebyrået MEC, som har bistått med kampanjens medieplan. Kampanjen har også resultert i hele 350 auditionbidrag.

– Dette er mange, med tanke på at det å levere et bidrag krever en ganske høy grad av engasjement, sier hun.

KAMPANJEN ER GODT TILPASSET

Kampanjen er tilpasset ungdommens måte å bruke sosiale medier og budskapet er skreddersydd til målgruppen. Dette har fungert svært bra. Ulike filmsnutter med tips og audition-klipp har klart å holde oppmerksomheten oppe i hele perioden, og har gitt 61 000 klikk på kampanjesiden. Det vil si at vi har klart å aktivt engasjere nesten 10 prosent av alle ungdommer mellom 18 og 25 år i Norge.

Vinmonopolets kampanjebudsjetter er veldig små sammenliknet med andre aktører mot samme målgruppe. Kampanjen er optimalisert, det vil si at man har sett hvilke annonser som treffer og tilpasset



Anne Grethe Habberstad, kundeansvarlig hos mediebyrået MEC

- ▶ Facebook og Vinmonopolets butikker er de viktigste kanalene for kommunikasjon
- ▶ Kampanjen er mindre likt enn tidligere kampanjer. Det kan bunne i at det allerede er veldig mange som viser legitimasjon uoppfordret og dermed ser kampanjen som uvesentlig
- ▶ Målgruppen mener kampanjen treffer ungdom, og den fremstår som original, interessant og spennende
- ▶ Kampanjens langsiktige effekt er høy og over snittet for tilsvarende kampanjer
- ▶ Kampanjen har hatt en positiv effekt på holdningen til at man må være over 18 år for å få kjøpt alkohol



Antonio López, ekspeditør på Vinmonopolet Lillemarkens

tiltakene fortløpende. Det som ikke fungerer, tas av. Slik kan pengene brukes der de kommer aller best til nytte.

– Resultatet er at vi bare på Facebook og Instagram har truffet nesten 85 prosent av målgruppen med minst ett av våre budskap. I tillegg er kampanjen vist på YouTube slik at de aller fleste i målgruppen har vært eksponert for den i løpet av kampanjeperioden, forteller Anne Grethe.

ARBEIDET I BUTIKKENE ER VIKTIG

Det har også vært casting blant våre butikkansatte, og Antonio López i butikken Lillemarkens i Kristiansand er valgt ut til å ha rollen som polansatt i kampanjefilmen. Han er 57 år og veldig opptatt av god service. Målet hans er at kundene alltid skal få en flott opplevelse når de handler i Lillemarkens.

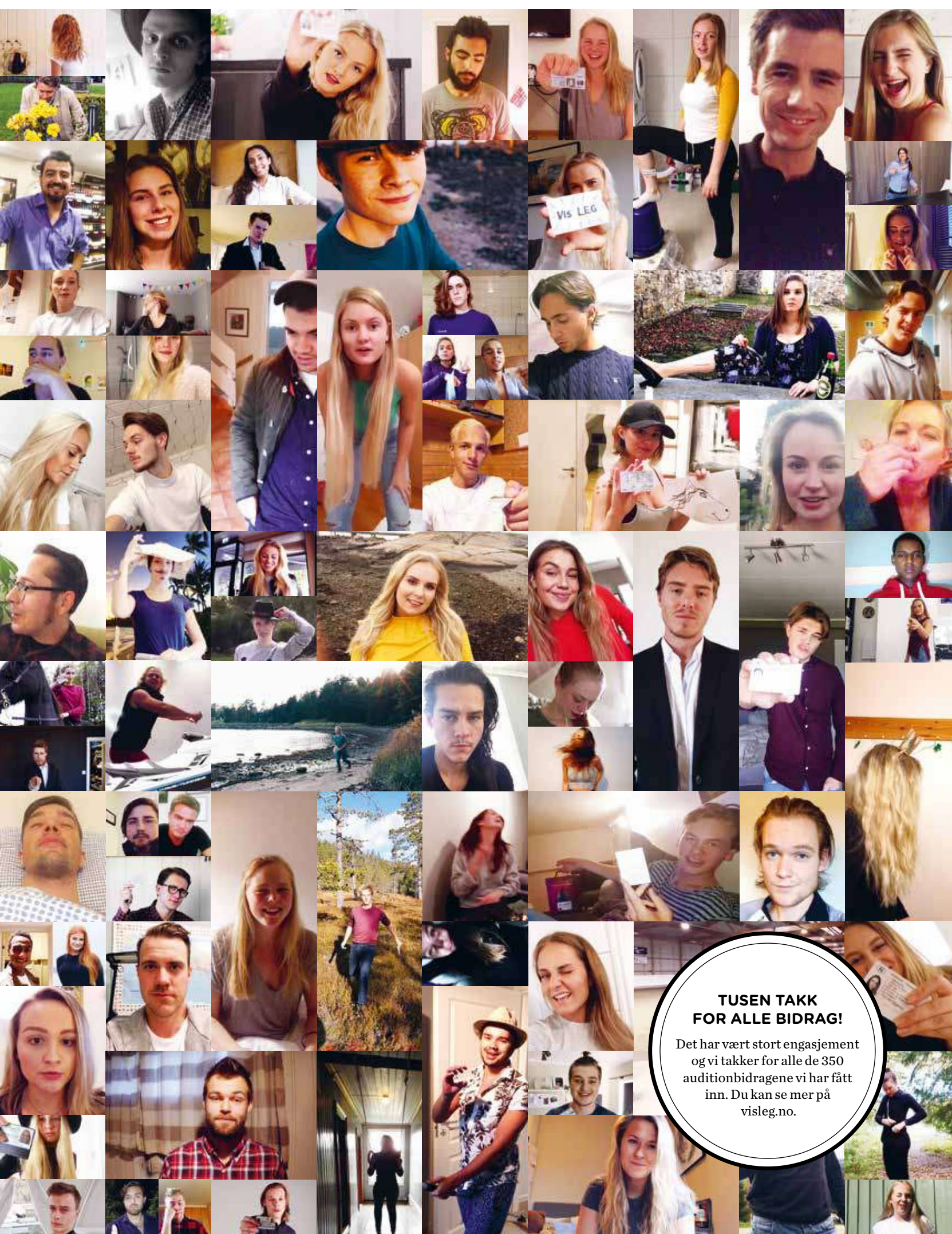
I buwtikken må alle unge mellom 18 og 25 år vise gyldig legitimasjon. – Den strenge alderskontrollen bunner i Vinmonopolets samfunnsoppdrag, som er å sikre ansvarlig salg, forklarer Antonio. Han synes kampanjene gjør jobben til de ansatte lettere og at de aller fleste er blitt veldig flinke til å vise leg uoppfordret.

– Jeg har inntrykk av at unge kunder er opptatt av kampanjene våre, og er flinke til å skaffe seg informasjon om dem på nettet, sier han.

FØLG KAMPANJEN PÅ VISLEG.NO

I februar og mars lanseres kampanjen i våre butikker og i sosiale medier. Det blir oppdatering fra filmopptaket i Sør-Afrika, hvor det i tillegg blir laget en bakomfilm. Du kan se filmen på visleg.no og i sosiale medier i mars.

Selve kampanjefilmen lanseres til høsten.



**TUSEN TAKK
FOR ALLE BIDRAG!**

Det har vært stort engasjement og vi takker for alle de 350 auditionbidragene vi har fått inn. Du kan se mer på visleg.no.

FAGPRAT

med fagavdelingen



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

Lagring av vin

Holdbar til eller best før, står det på maten. Vinens datostempling er årgangen. Dette er startdato. Vin holder lenge. Det tar lang tid før den blir udrikkelig, men når den slutter å være god, er en annen sak.

ET STORT ØYEBLIKK

Det er noe magisk ved å drikke en gammel vin. Man føler seg ydmyk og andektig. Tenk på alt som ligger bak av arbeid, kunnskap, tålmodighet, omsorg og tid for at vi i dag skal kunne sette oss ned for å drikke en flaske som er 10, 20, 50 eller 100 år gammel. Man kan bli ydmyk av mindre, og vet nesten ikke om dette er tidspunktet for å avslutte vinens tidsreise. Dette er vin som bør drikkes med andektighet, som bør passere en gane som vet å forstå å verdsette den, bringe den videre, reinkarnere den i et vinminne for livet.

ANNERLEDES OG KANSKJE BEDRE

Å drikke vellagret vin trenger ikke å være en så sakral opplevelse. Det kan rett og slett bare være godt og hyggelig. Men det kan også bli en skuffelse. Lagret vin er noe annet enn ung vin, og noen ganger noe helt annet. Det som var nyknuste bringebær og jordbær, med hint av fiol og urter, kan bli til skinke, sopp, tobakk og buljong, eller, når vinen er lagret for lenge, til eddik, støv, bark og gammelt pølsevann. Det er et fåtall viner som kan lagres virkelig lenge, og enda færre som må lagres.

HVOR LENGE KAN VINEN LAGRES?

Det brukes mye tid og penger på å lagre vin,



TEKST:
TOM TYRHHJELL
Varefaglig leder i Vinmonopolet

men det er ikke mye man kan si sikkert om hvordan en bestemt vin vil bli ved lagring. Man kan vite hvordan samme vin i en annen årgang utviklet seg, men alle årganger er forskjellige. Vinen kan ha vært fremstilt på en annerledes måte og ha vært lagret under forhold som man ikke klarer å gjenskape. En viss mengde svovel, for eksempel, regnes for å være kritisk for lang lagring. Her vil mengden brukt kunne variere mye fra vinmaker til vinmaker. Men også vin laget «riktig» med lite svovel har vist seg å kunne ha lang holdbarhet.

HVA SKJER MED VINEN?

Vin er holdbar takket være innholdet av alkohol, syre og eventuelt sukker. Vinen får ikke merkbart mindre tannin ved lagring,

men den kan smake mindre snerpende i noen faser på grunn av balansen mot andre smaker. Vinen vil oppleves som syrligere ved lang lagring, blant annet på grunn av utviklingen av litt eddik. Frukten tørker sakte ut ved lagring, men underveis kan det oppstå en helt særegen kompleksitet og intensitet av smak og aroma. Det er dette vi venter på.

LIKER DU GAMMEL VIN?

Vinens utvikling fra fersk til gammel vil skje gradvis og variere med vintype. Vinen vil gjennomgå flere stadier, og ett eller flere av disse fasene vil kunne være det optimale for deg. Men før du går i gang med å lagre vin, bør du være sikker på du faktisk liker gammel vin. Noen liker den magrere, senete og mer beinete, utviklede vinen, andre foretrekker den kjøttfulle, saftige unge. Prøv en flaske vin av eldre årgang og se hva du synes. Fra Rioja er det flere rødviner i eldre årganger tilgjengelig til relativt lave priser. En rioja fra 2008 er ikke det samme som en bordeaux, burgunder eller barolo fra 2008, men det gir deg en idé om hvor dette bærer.



Vi tester ung mot gammel, ekspert mot amatør

Hva er best, ung vin, gammel vin eller noe imellom? Det er grunn til å tro at her som ellers, vil folk foretrekke ulike ting. Lagring av vin gjør den ikke nødvendigvis bedre, noen ganger kan vinen heller bli dårligere. Om du skal lagre vin eller ei, er mer et spørsmål om hvilken stil du liker på vinen, om du liker smaken av ferske frukter og bær eller tørket frukt, sopp og krydder. For å teste dette, fikk to eksperter

og to amatører prøve samme vin i fem ulike årganger. Oppgaven var å gi vinene karakter fra 1-6, hvor 6 er best. Det var lov å gi samme karakter til to eller flere, hvis man likte dem like godt. Vinen som ble servert, var en rødvin fra Bordeaux av meget høy kvalitet. Dette er en vin som anbefales å lagres i minst ti år før den drikkes og som godt kan lagres i flere tiår.

FAGAVDELINGEN: Vinene ble servert blindt i tilfeldig rekkefølge av Vinmonopolets fagavdeling. Foran fra venstre: Varefaglig rådgivere Anders Roås Stueland, Anne Enggrav og Trond Erling Pettersen. Bak: Varefaglig leder Tom Tyrihjell.



OPPSUMMERING

Vin 1 (1952): Bare en av smakerne likte denne vinen. Han finner mange nyanser og lang ettersmak, som er ting man kan forvente å finne i en vin som har utviklet seg positivt ved lagring. De andre synes vinen ikke lenger likner på seg selv (mer på portvin) og finner ikke nyanser i smaken.




Vin 2 (2011): Bare seks års lagring vil normalt være for lite for vinen som er med i testen, like fullt faller den allerede nå veldig godt i smak hos to av smakerne. De to andre finner noen kvaliteter her, men det blir utydelig for enkelte. Det er nok verdt å lagre vinen lenger for disse to.

Vin 3 (1982): Dette er den «objektive» sett beste årgangen i serien. Den får topp karakter hos både

ekspertene og amatørerne. Man trenger altså ikke alltid å være ekspert for å verdsette dyr vin.

Vin 4 (1978): Her har vi en vin som begynner å bli godt moden. Førti år er den og viser tydelig lagringsaromaer. Ekspertene verdsetter dette, ikke amatørerne. Vinens struktur (snerp, tannin) ser ut til å stå i veien for de nyanserte smakenes eksperterne kjenner.

Vin 5 (1987): Denne vinen er 9 år yngre enn den forrige. Her er det både et ferskt bærpreg og lagringsaromaer. Det setter alle smakerne pris på. Vinen har mer kjøtt på beinet enn vin nummer 4, og kjennes ikke like skrinnet og hard som den.

VIN 2: ÅRGANG 2011			
 AMATØR ★★★★★	 AMATØR ★★★★★	 EKSPERT ★★★★★	 EKSPERT ★★★★★
★★★★★★★★★★★★★★★★ SUM: 18 ★★★★★★★★★★★★★★			
Hvorfor likte du vinen? Ung og frisk. God i munnen. Masse flott frukt, dyp og fast.		Hvorfor likte du ikke vinen? Mye tannin. Diffus, men kjenner noe solbær og røyk.	
VIN 5: ÅRGANG 1987			
 AMATØR ★★★★★	 AMATØR ★★★★★	 EKSPERT ★★★★★	 EKSPERT ★★★★★
★★★★★★★★★★★★★★★★ SUM: 19 ★★★★★★★★★★★★★★			
Hvorfor likte du vinen? Friskest og best fruktighet. Fast med god friskhet og dybde. Både ung og tørket frukt.		Hvorfor likte du ikke vinen? Ok frukt, men blir for trå, trepreget og jordpreg. Vinen mangler nyanser.	
VIN 3: ÅRGANG 1982			
 AMATØR ★★★★★	 AMATØR ★★★★★	 EKSPERT ★★★★★	 EKSPERT ★★★★★
★★★★★★★★★★★★★★★★ SUM: 22 ★★★★★★★★★★★★★★			
Hvorfor likte du vinen? Bløt og god smak. Rund. Tydelig utvikling og fine nyanser. Snerper på en god måte.		Hvorfor likte du ikke vinen? Litt lite fruktighet. Ikke uttørket, men mest lagringsaromaer.	
VIN 4: ÅRGANG 1978			
 AMATØR ★★★★★	 AMATØR ★★★★★	 EKSPERT ★★★★★	 EKSPERT ★★★★★
★★★★★★★★★★★★★★★★ SUM: 19 ★★★★★★★★★★★★★★			
Hvorfor likte du vinen? Fin geleaktig, kandisert frukt, sammen med mørke bær og tørket frukt. God kryddersmak. Mange gode smaker.		Hvorfor likte du ikke vinen? Litt besk og pregløs. Snerper vel mye.	
VIN 1: ÅRGANG 1952			
 AMATØR ★★★★★	 AMATØR ★★★★★	 EKSPERT ★★★★★	 EKSPERT ★★★★★
★★★★★★★★★★★★★★★★ SUM: 12 ★★★★★★★★★★★★★★			
Hvorfor likte du vinen? Kompleks smak av fersken, te, vanilje, krydder, honning, nøtter. Lang ettersmak.		Hvorfor likte du ikke vinen? Portvinsaktig. For skarp og syrlig. Vinen er død og flat. Spiss smak.	



Hva skal jeg lagre?

Det viktigste er kanskje å finne ut hva du liker og lagre disse vinene. Kjøp inn flere flasker av samme vin. 4 - 6 flasker er en bra start. Smak på en flaske, gjør notater og legg de andre til lagring. La så vinene ligge i hvert fall ett år, og så kan du følge vinen ved å åpne en flaske i året eller hvert annet år. Unge toppviner fra klassiske vinområder bør du vente i minst 5 år før du smaker på. Hva som er det optimale tidspunktet for å drikke en vin, er avhengig av hvordan vinen utvikler seg og hvordan du foretrekker den.

Vin du vil takke deg selv for at du la til lagring i 2018

Blanc de Blanc Champagne
Den mest lagringsdyktige champagnetypen. Disse vinene utvikler herlige aromaer av bakt eple, sopp, høstløv, ost, trøffel og mye annet godt. Champagne er alltid godt å ha til markeringer og spesielle måltider.

Rød burgunder
Hvis du ikke allerede er fan av denne vintypen, så er sjansen stor for at du vil bli det etter hvert som vinerens utvikling seg. Vinene fra Gevrey-Chambertin og Nuits-St-Georges er kjent for god lagringsevne.

Chenin Blanc fra Loire
Dette har lenge vært den best bevarte hvitvinshemmeligheten. Chenin Blanc er en drue som gir kvalitetsvin med en utrolig evne til lagring og det å utvikle spennende aromaer.

Hurra for deg eller noen andre i 2018

Skal du markere at noen runder år i år, men mangler de riktige årgangene i kjelleren?

1918. Kjenner du noen som fyller 100 år i år, er søt sherry fra en solera som startet i 1918 tingen. Solera betyr at dette er en blanding av årganger og den eldste er 1918.

Snart 50. Det er for tiden ikke noe fra 1968-årgangen å få tak i i Polets sortiment, men kjenner du noen som runder 50 til neste år, finner du både fransk sterkvin, calvados og whisky fra 1969.

40 i 2018. Da er det 1978-årgangen som gjelder. Av whisky er det flere ting å velge mellom. Men også en vintage port eller rød bordeaux for dem som foretrekker noe med mindre alkohol og mer sødme.

30 i 2018. Utvalget av produkter i riktig årgang blir større når vi kommer oss opp til de siste tiårene. For den som nå har begynt å bli voksen i smaken, er det flere whiskyer å velge blant. Det finnes også 1988-varianter av cognac, grappa og rom.

20 i 2018. Så er man blitt voksen nok til å tre inn i brennevinets mangfoldige verden av farger, dufter og smaker. Her finnes det noe for både den som liker fjell og bålryk og den som foretrekker storbyferier og trendy vinbarer. Kanskje det er tid for en klassisk referansevin? Sauternes er flytende gull med en sødme og intensitet man vil huske resten av livet.

Født i 2000. Dette er året millenniums-barna blir voksne. Champagne fra 2000 viser hvor mye som kan skje på 18 år. Dette er komplekse viner med intens, dyp og lang smak. For en uerfaren 18-åring faller kanskje noe med sødme, som en portvin eller søt dessertvin, lettere i smak.



FOTO: GETTYIMAGES



FOTO: GETTYIMAGES

TIPS! SJEKK HYLLEFORKANTEN FOR LAGRINGSINFORMASJON!

Stående flaske: Drikkeklar nå og blir ikke bedre ved lagring.

Skråstilt flaske: Drikkeklar nå, men kan også lagres. Vinen kan endre karakter og utvikle lagringsaromaer over tid.

Liggende flaske: Bør lagres. Kan være god å drikke nå, men vil utvikle seg positivt ved lagring.



Hvor skal vinen ligge?

Vin bør ligge mørkt, vibrasjonsfritt, og helst i rom med god luftfuktighet og relativt stabil, sakte skiftende temperatur på 10-20 grader. Vinskap er i dag det beste stedet å lagre vin hvis du ikke har kjeller.

Reisebrev frå Austerrike

Håkon Skurtveit har besøkt Kamptal og Wachau i Austerrike og deler nokre tankar derfrå med deg. Du finn nye kvitvinar frå desse vinområda i hyllene våre no i januar.

TEKST HÅKON SKURTVEIT, FAGANSVARLEG FOR SENSORISK PRØVEINSTANS I VINMONOPOLET

Eg likar veldig godt kjensla av å vere i Europa. Og den kjensla fekk vekt då eg såg Donau frå dei bratte vinmarkene langs elva gjennom Wachau. Stein og vatn. Begge ber med seg eit løfte om noko trufast, noko som overlever alt og alle. Elva som sig austover år etter år, blir eit bilete på uendeleg tolmod. I eit par tusen år har flittige hender dyrka og hausta druer på nordsida av dalen, på terrassar av stein. For ein som kjem frå den skrinne, vassstrekte jorda på vestlandskysten, er det lite som er heimleg ved dette landskapet. Likevel er det noko som fortel meg at eg er komen heim, og det gjer meg litt glad. Eg tenkjer at langs dei store elvene har den europeiske kulturen teke form, langs kommunikasjonsvegane som òg har overgangsbillett til sjøvegen langs vår eigen kyst. Denne litt diffuse tilknytninga til landskapet, og ein kultur eg gjerne vil vere ein del av, gjev òg ein ekstra dimensjon til opplevinga mi av vinane herfrå.

SMÅK

Men kvaliteten på vinane er så openberr at dei eigentleg ikkje krev meir enn merksemda di når du løfter glasets og snuser inn klare fine overtonar frå Riesling eller meir krydra frukt frå Grüner Veltliner. I munnen er Riesling generelt den syrlegaste av dei to, men det varierer mykje med tilhøva der druene har vakse. Forskjellen på vinane frå nabolane

Kamptal og Wachau synest eg er vanskeleg å vere generell om. Den enkelte vinmarka, årgang og produsent er meir avgjerande for korleis druene blir moglege, og korleis mosten blir til vin.

USMINKA GRØDE

Eg får inntrykk av at austerriske vinprodusentar er flinke til å samarbeide og å dele erfaringar med kvarandre. Trenden blant dei leiande vinmakarane er å lage vin av godt moglege druer, med få tekniske triks. Det er som om merksemda er vendt frå fascinasjon for ny teknologi i vinkjellaren ut mot jorda og steinane for å gje plantane best mogeleg vilkår. Slik kan uttrykket vinen har når du drikk han, sjåast som ein direkte refleksjon av vinmarka og korleis druene har mogna gjennom sommar og haust.

KULTIVERT DRIKK

Ei god vinmark gjev godt moglege druer. Det handlar om druer som er rike på smaksstoff, ikkje berre sukker. Godt råstoff gjev vinar med eit stort spenn av aroma, frå lett blomsterange via søt frukt, ofte litt urteaktig aroma, til noko djupare som kan minne om stein eller varmt krydder. Og kanskje sviv tankane dine mot gamle vinmarker med utsikt over tolmodige elver som har sett menneska vandre inn og ut, fram og tilbake, med nye tankar som møter

gamle tradisjonar. Og gamle fordommar får møte nye idear som kan gje heilt ferske fordommar eller nytt vidsyn. Slik blir det kultur av, og vin er ein del av den europeiske kulturen.

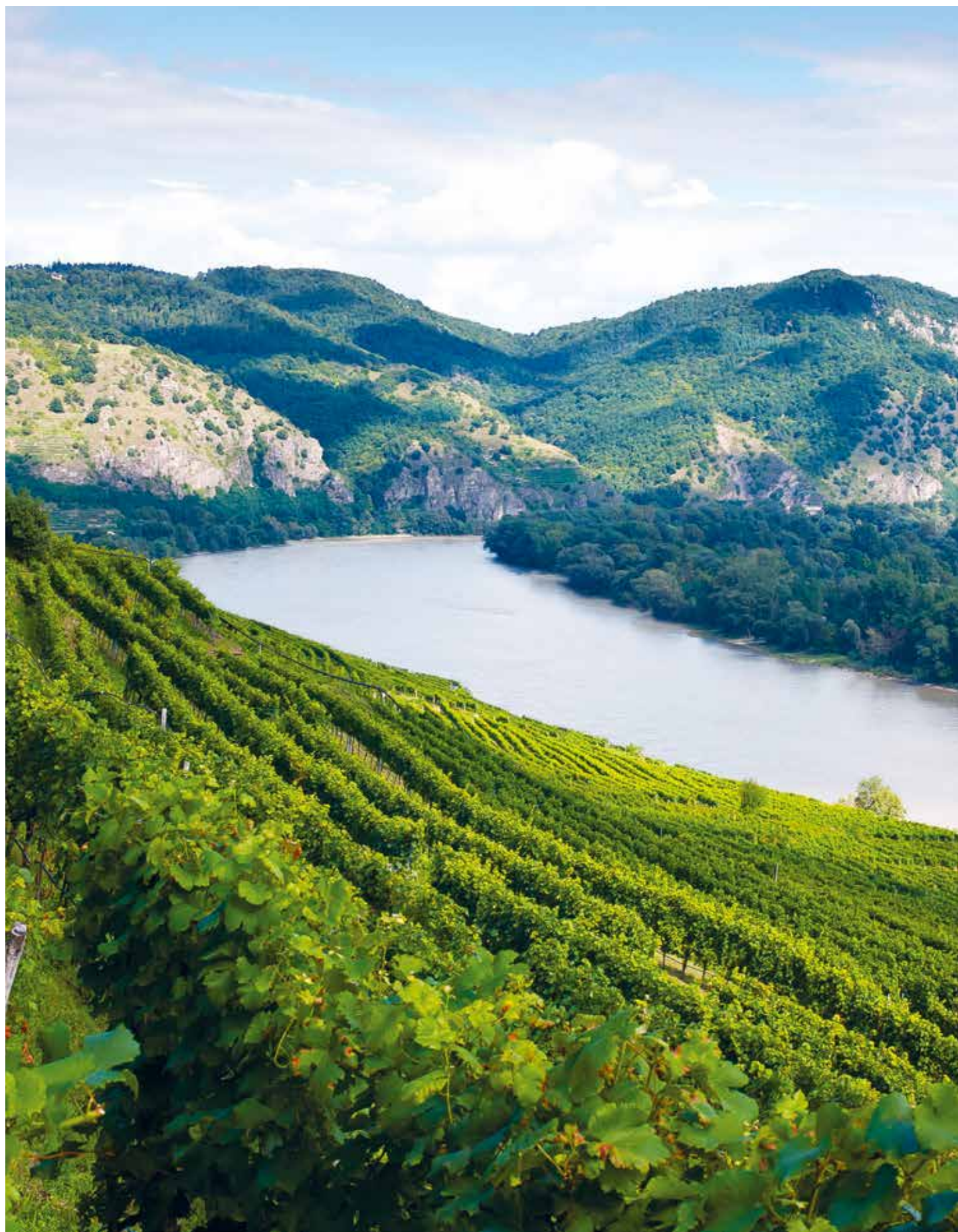


FOTO: KONIKA WESSEL

Maximilian Högl (til høgre) er over 80 år, men arbeider framleis i dei bratte vinmarkene sine i Spitzer Graben i Wachau. Her deler han erfaringar, fordommar og nye idear med Håkon Skurtveit.

UTVIKLING

► Både riesling og grüner veltliner kler lagring godt, og eg slår gjerne eit slag for å lagre grüner veltliner i 10 år og meir. Ikkje berre held dei seg godt, men dei endrar seg til å bli noko anna, slik gode langringsvinar bør. Det treng ikkje vere dei dyraste frå dei beste vinmarkene heller, men dei vil naturleg nok gje endå meir spennande resultat.



Hurra for andrevinene i Bordeaux!

Andreviner er langt fra noe nytt fenomen i Bordeaux. Det er heller ingen stor nyhet at de beste andrevinene ofte er svært gode kjøp til en tredjedel av prisen av førstevinene. Og en tredje ting: Andrevinene er av mye høyere kvalitet enn de var for noen år siden. Så hva har skjedd i denne perioden? Det er ikke én forklaring på dette, det er mange årsaker til at det er lurt å velge de beste andrevinene.

Dette er de viktigste årsakene til at andrevinene gir mye bordeaux for pengene: I tidligere tider var seleksjonen i vinmarkene ikke den beste for å si det forsiktig. Storparten av avlingen gikk i grand vin selv om kvaliteten på druene kunne variere en hel del avhengig av årgangene og kvaliteten på druene i de ulike parsellene i de vinmarkene som utgjorde de enkelte eiendommene. Resultatet ble at mye dårlige druer endte i grand vin, noe som naturligvis førte til at kvaliteten på grand vin ble svakere enn den ville vært med bedre seleksjon. I dag arbeides det veldig annerledes i Bordeaux.

Slottene har mye bedre kontroll på vinmarkene sine. Ved hjelp av ulike virkemidler, som for eksempel fly og droner, kartlegger de vinmarkene ned til minste detalj for å ha et mest mulig presist verktøy for å kunne vurdere hvilke druer som skal inngå i grand vin og andrevinen. I produksjonslokalene er det lagt til rette slik at de ulike parsellene gjæres og oppbevares for seg

i individuelle tanker. På denne måten kan produsentene i ro og mak vurdere kvaliteten på vinen i de ulike tankene og avgjøre hva de ønsker å gjøre med den, bruke den i grand vin eller andrevinen. En slik måte å praktisere seleksjon forklarer dog ikke hvorfor andrevinene i dag er mye bedre enn de var tidligere. Den forklarer bare hvorfor grand vin er blitt bedre. Hva kan årsaken være til at også andrevinene har blitt bedre som et resultat av denne seleksjonen? Årsaken til det er at andelen av druene som inngår i grand vin har gått merkbart ned i de senere årene. Ofte er andelen så lav som 40 prosent av druene og i enkelte årganger, ofte krevende år, er andelen enda lavere. I praksis betyr dette at en stor andel av druematerialet som i tidligere tider inngikk i grand vin, nå isteden tas med i blenden som skal utgjøre andrevinene.

Da får vi den paradoksale situasjonen at seleksjonen av druene basert på kvaliteten i vinmarkene har ført til at både grand vin og andrevinene har blitt bedre. Og som ikke dette er nok, avlingene i Bordeaux har i de senere årene vært langt lavere enn de var i perioden 1970 – 2000. Det har også løftet kvaliteten. Jeg har akkurat vært i Bordeaux og smakt 2014, 2015 og 2016, og rent bortsett fra at alle tre år er meget flotte på litt ulike måter, har andrevinene virkelig vist seg frem. De beste andrevinene i dag er omtrent like gode som grand vin var for noen tiår siden.



FOTO: HANS FREDRIK ASBJØRNSEN

PER MÆLENG

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

Jeg har akkurat vært i Bordeaux og smakt 2014, 2015 og 2016, og rent bortsett fra at alle tre år er meget flotte på litt ulike måter, har andrevinene virkelig vist seg frem.

QUIZ

Test din kunnskap

FØRSTE

LETT

Er Vinmonopolet stengt første nyttårsdag?

MIDDELS

Kva blir rekna som høgast kvalitet av chablis 1. er cru og chablis grand cru?

VANSKELEG

Kva år blei bag-in-box introdusert i Noreg for første gong?

KALORJAR

LETT

Er det mest kaloriar i 4 cl cognac eller 4 cl sauternes (søt vin)?

MIDDELS

Kva produkttype har som regel mest kaloriar?

VANSKELEG

Kor stor del av dagsbehovet for kaloriar (2000 kcal) dekkjer ei flaske raudvin?

AUSTERRIKE

LETT

Er Austerrike mest kjent for raude eller kvite vinar?

MIDDELS

Kva druetype blir ofte kalla nasjonaldrua i Austerrike?

VANSKELEG

Schilcher er ein syrleg austerrisk rosévinstil. Kva drue blir han laga på?

VINPRESSE

LETT

Kva er Noregs beste gratismagasin om vin som finst på alle Vinmonopol?

MIDDELS

Kva heiter det amerikanske magasinet med same namn som ein vinbeholdar?

VANSKELEG

Kven står bak abonnementsstenesta *Purple pages*?

HISTORISK



FOTO: VINMONPOLET

Tanktransport

Den aller første tankvogna med raudvin kom til Vinmonopolet på Hasle den 7. april 1956. Fram til då hadde all vin blitt transportert på fat, det vil seie tønner av ulik størrelse. Tanktransport var enklare og billigare. Handtering av fata var tungvint, og etter bruk måtte dei sendast tilbake, seljast eller brennast. Mens fata gjerne romma nokre hundre liter, tok tankane både ti og tjue tusen liter. Men fleire av Vinmonopolets vinskjerpertar hadde vore skeptiske. Dei meinte at tankar var for kjemikalium og teknisk sprit, vin hørde til i fat.

Biletet viser lagersjef Sem, som nysgjerrig tok imot den nye tankvogna. Han kunne straks konstatere at det slo ei «herleg duft opp av topplokket med det same det blei opna», og at vinen ikkje hadde teke skade av tanktransporten.

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



FOTO: GETTY IMAGES

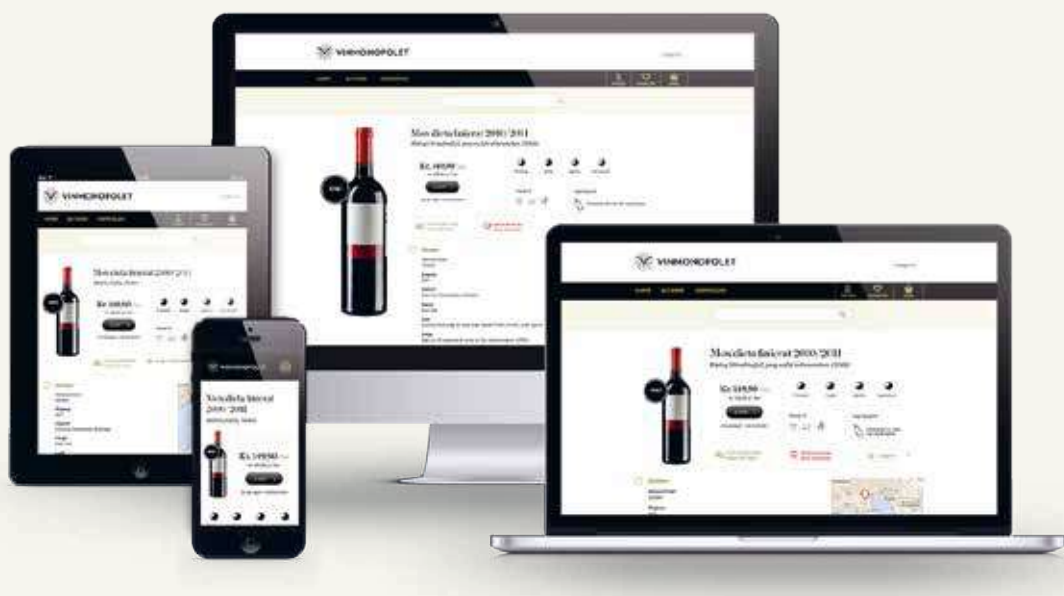
Sjekk Vinmonopolet sin app og nettstad

VINMONOPOLET.NO

- Nettbutikk med over 17 000 produkt
- No med produktbilete
- Bete informasjon om lagerstatus for ditt Pol
- Over 200 artiklar om drikke og mat

GRATIS APP

- Skann strekkoden for å få opp info om vara
- Lynraskt produkt- og butikkssøk
- Fullstendig nettbutikk med oppdatert lagerstatus på mobilen
- Kartet viser veg til nærmaste Pol



Gratis podcast frå Vinmonopolet

Visste du at Vinmonopolet har ein podcast der dei varefaglege rådgivarane våre snakkar om ulike tema på ein uhøgtidleg måte?

Du finn podcasten på Soundcloud.com eller i iTunes. Tema for nye episoder er blindsmaking, sider, cognac og drikke til sushi.

Meir informasjon finn du på Vinmonopolet.no



NYE
EPISODER
UTE NÅ!