



VINBLADET

NR. 1 / 2017 / 30. ÅRGANG



Slik lager du taco som i Mexico

Hanne Elisabeth Skaaland gir deg sine beste mattips etter åtte år i Mexico.

CAMILLA STOLTENBERG
MØT DIREKTØREN FOR
FOLKEHELSEINSTITUTTET

NY ØL-SERIE
VI SER NÆRMERE PÅ DE
ULIKE ØLSTILENE

BLANDET OG GODT
FAGAVDELINGEN SER PÅ
BLANDINGER

Nytt år, nye oppgaver

I en nylig publisert rapport fremkommer det at Vinmonopolet har en oppslutning i befolkningen på hele 80 prosent!

På min besøksrunde i distriktene, i møte med de ansatte, har jeg fått en forståelse for hvorfor denne støtten er så sterk. Samfunnsansvaret sitter i ryggraden og den varefaglige interessen i hjertet. Stoltheten over å representere Vinmonopolet er stor blant alle ansatte jeg har møtt. Vi tar sosial kontroll på største alvor. Opplæringen av våre ansatte i det varefaglige er imponerende og interessen fra de ansatte overveldende.

Våre butikkansatte sier at det beste kundemøtet som en av de viktigste motivasjonsfaktorene. Servicekulturen sitter i veggene, noe som er resultat av mange års innsats for å bygge en standard for det beste kundemøtet.

På min første arbeidsdag 1. november, viste NRK Brennpunkt en dokumentar om forholdene i vinindustrien i Sør-Afrika, der to produsenter som er representert i vårt vareutvalg ble trukket fram. Denne saken har naturlig nok opptatt oss mye og vi har arbeidet intenst med å kartlegge forholdene og utforme tiltak for påvirke til forbedring av arbeidsvilkårene på farmene i Sør-Afrika. Vi mener at det er bedre å fortsette å handle fra Sør-Afrika, for derigjennom å bidra til forbedringer, enn å kaste produktene ut av vår portefølje. Du kan lese mer om denne saken og vårt arbeid med etisk handel på side 5.

Av nyheter i 2017 vil jeg fremheve følgende:

9 nye butikker er vedtatt

Gitt at vi finner egnede lokaler, skal vi åpne ni nye butikker i 2017, noe som vil bedre tilgjengeligheten ytterligere. Ved utgangen av året vil vi ha 333 butikker, og 91 prosent av landets befolkning vil bo i kommuner med eget Vinmonopol. 96,5 prosent vil bo nærmere enn 30 km fra nærmeste Pol.

Ølkonsept

Vi har gjennomført en test av ølkonseptbutikker i Vinmonopolet, noe vi har evaluert positivt. Ølinteressen blant nordmenn øker stadig og vi vil derfor innføre ølkonseptet i flere butikker. I Oslo venter vi bare på et egnet lokale for å åpne en egen testbutikk med øl.

Videreutvikling av app og nettsted

Appen vår og nettstedet vinmonopolet.no er i stadig utvikling for å imøtekomme brukernes ønsker og behov, blant annet skal du få mulighet til å legge inn dine egne notater til produktene. Det skjer med andre ord mye spennende i Vinmonopolet og du kan vente flere nyheter fra oss i tiden fremover.

Jeg ønsker alle Vinbladets lesere et riktig godt nytt år!

Hilde Britt Mellbye

Hilde Britt Mellbye
Administrerende
direktør



FOTO: ERIK THALLAUG

6

I ØLHYLLA

Hva skiller egentlig lys lager fra lys ale? Vår nye serie hjelper deg å finne fram blant de ulike kategoriene i ølhylla.

12

EKTE MEKSIKANSK

Hanne Elisabeth Skaaland i Kristiansand lager ekte, meksikansk mat som er full av smak. Antonio López foreslår drikke til Hannes oppskrifter.

24

BLANDET OG GODT

Hvorfor blandes egentlig ulike druetyper og områder i samme vin? Kan man lage sin egen blanding? Fagavdelingen ser på blandinger.

LES OGSÅ:

4 Mine favoritter

5 Etisk handel

8 Fatlagret øl

18 Portrettet

22 Aktuelt

28 Vin fra Margaret River

30 Ettersmak

VINBLADET NR. 1/2017, 30. ÅRGANG



Utgiver:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

Postboks 6953
St. Olavs plass,
0130 Oslo
www.vinmonopolet.no
Tlf. 04560



Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

Redaktør: Marie Steffens

Formgiving: Spoon as

Forsidefoto:

Erik Thallaug

Trykk: RK Grafisk
Trykt på miljøvennlig papir.
Opplag: 77 500

Nynorsk oversettelse:

Språkkonsulentene



Spørsmål om abonnement:

kundesenter@
vinmonopolet.no

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

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale

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



NYHEITER

Varefagleg rådgivar Anders Stueland om nyheitsleppet



ALLE FOTO: GETTY IMAGES



Fredag 13. januar lanserer vi omtrent 100 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. I Vinbladet finn du òg artiklar knytte til andre nyheiter. Du finn stoff om fattagra øl på side 8-11 og om vin frå det australske området Margaret River på side 28-29.



RAUDVIN

Rå fruktigheit

Dolcetto er George Harrison blant druetypane, for i Piemonte er det dei to druetypane Nebbiolo og Barbera som får mest merksemd – akkurat som John Lennon og Paul McCartney. Men i min gane er Dolcetto hakket kvassare enn Barbera. Raudvinane av denne drua har ei tett og rå fruktigheit som minner om blåbær over ein botn av lakris. På toppen er det eit lite dryss av fiol. Eg har lese at Dolcetto gir enkle vinar med mjuk munnkjensle, men dei eg har smakt, har vore djupe og faste i fisken. Sør for Alba i Piemonte ligg Dogliani som har fått sin eigen appellasjon for Dolcetto. Skal du ha god dolcetto, er Dogliani staden.



ØL OG MAT

Prøv IPA til gulrotkake!

India pale ale er bitre øl. Dei fleste har òg tydeleg humlearoma som minner om sitronskal, basilikum og furunål. Ein IPA listar seg ikkje på tå, men bjeffar høgt før han bit deg i nasen.

Nesten alle handverksbryggjeri med respekt for seg sjølve bryggjer ein eller fleire IPA. Variasjonane viser kva posisjon øltypen har, og kor stor kjærleik bryggjeria har for han.

Eg har prøvd ein del mat til IPA. Som oftast smaker det godt, men du må like bitterheit. IPA og pinnekjøtt er nemnd som ein klassikar av mange i den tru at bitterheita reinsar feittet. Andre nemner krydra indisk mat fordi fruktigheita frå humlen minner om tropisk frukt og urter. Og er maten skikkeleg sterk, kan du oppleve at sanseapparatet ditt ikkje lenger oppfatar bitterheita.

Men her om dagen fekk eg mi hittil beste IPA- og mat-oppleving. Eg måtte le då ei gulrotkake skulle testast til IPA. Men maltpreget i ølet smelta saman med krydderet i kaka, bitterheita blei balansert mot søtleiken, og fruktigheita frå humlen spann rundt i munnen min. Eg hadde aldri trudd at dette litt sinna ølet kunne passe til ei yppig formkake.

GIN

Gin med smak av skog og mark

Fleire små destilleri i Noreg har børsta støvet av gin. Revitaliserinnga begynte i England, men det er ikkje slik at gin må komme derifrå. Derimot skal gin ha eit preg av einebær og baserast på nøytralt brennevin. Utover det kan gin smaksetjast med mykje forskjellig. Fleire norske destillatørar spring ut i skog og mark for å sanke lyng, røter og bær som kan setje eit lokalt preg på brennevinet. Blåbær, rosenrot, rabarbra, agurk og blæretang er nokre eksempel. Gin handlar om botanikk, og ei flaske er som eit lite herbarium.



ØL

Fruktig og frisk tysker

Berliner weisse er eit lyst øl med lite bitterheit, som blir syrna med mjølkesyrebakteriar. Det høyrst kanskje litt ekkelt ut, men ta det med ro, bakteriane gir ølet ei snerten syllegheit og ei sitrus- og yoghurtaktig fruktigheit. Bryggjeri utanfor Berlin har begynt å bryggje sine egne versjonar. Moderne tolkingar kan vere tilsette meir humle. Då får ølet meir bitterheit og ei urteprega fruktigheit. Berliner weisse kan òg tilsetjast ulike frukter, som pasjonsfrukt, mandarin eller bringebær. Både tradisjonell og moderne berliner weisse er leskende øl med ganske lite alkohol.

ØL

Gose i vinden

Ein annan tysk ølspecialitet er gose. Dette lyse kveiteølet blir òg syrna med mjølkesyrebakteriar som gjer det til eit leskende og friskt øl. Gose blir tilsett kledelege mengder med korianderfrø og salt.

I perioden mellom andre verds-krigen og 1986 var gose nesten heilt ute av produksjon. Det er berre få år sidan bryggjeri utanfor Tyskland fatta interesse for gose. Eg tek vel ikkje munnen for full om eg hevdar at det aldri har vore produsert så mykje gose som no.

MEIR INFORMASJON

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



Det beste er belgisk!

Belgisk øl er historie, tradisjon og variasjon. Butikksjef **Stig Skogeng** på Langnes-polet i Tromsø er ikke tvil: Han velger Belgia når han skal ha sitt favorittøl!

FORTALT TIL KRISTINE SANNE, KOMMUNIKASJONSRAÐGIVER

Snart 20 år i Vinmonopolet og slett ikke utlært! De siste årene er det spesielt øl som har hatt Stig sin oppmerksomhet. Han har en forkjærlighet for belgisk øl og da spesielt trappistøl. Øl fra trappist-klostrene har inspirert mange bryggerier med sin rike, fruktige, krydrede og i noen tilfeller sødmerike stil. Trappist kan passe til det meste av mat, det er raffinert og samtidig historisk fascinerende. I hundrevis av år har munke- ne brygget øl for å få inntekter til driften av klosteret og til veldedig arbeid.

INSPIRASJON

Smake og prate. For meg er det å hele tiden diskutere med kollegaer viktig. Jeg har så mange dyktige folk rundt meg, og å smake og snakke om ølet er viktig! For en som ikke kjenner belgisk øl, vil jeg anbefale å starte med de klassiske stilene - blonde, tripel og dubbel.

FAGLIG PÅFYLL

Oxford Companion to Beer. Det er lurt å være litt kritisk til alle ølbøkene på marke-

det - ikke bare vurdere dem etter bildekvaliteten. Oxford Companion to Beer er min favoritt, og et oppslagsverk jeg bruker daglig. Ølbrygger fra hånd til munn er også en god bok for dem som vurderer å brygge selv eller vil lære mer om prosessen. Ellers bruker jeg nettet mye. Gode nettsider for belgisk øl er ratebeer.com, beeradvocate.com og trappist.be.

REISE

Selvfølgelig Belgia! Det er viktig å planlegge turen godt og avtale med bryggeriene eller klostrene på forhånd. Mange har egne turer for turister, mens enkelte av klostrene er nesten utilgjengelige. I Brussel vil jeg anbefale ølbaren Delirium, kjent for å ha verdens beste ølutvalg. Baren er over tre etasjer og har det meste som finnes av øl i verden.

FAVORITTKOMBINASJON

Mørkt trappistøl og en real biff. Jeg får ikke noe bedre enn mørkt trappistøl og en perfekt stekt entrecôte med hjemmelagde chips og tomat concasse.

Ikke noe saus, det ødelegger. Det mørke trappistøl har friskhet, fylde og aroma som passer perfekt.

MØLJE

På denne tiden av året anbefaler jeg også å prøve mølje av torsk med lever og rogn sammen med belgisk blonde.

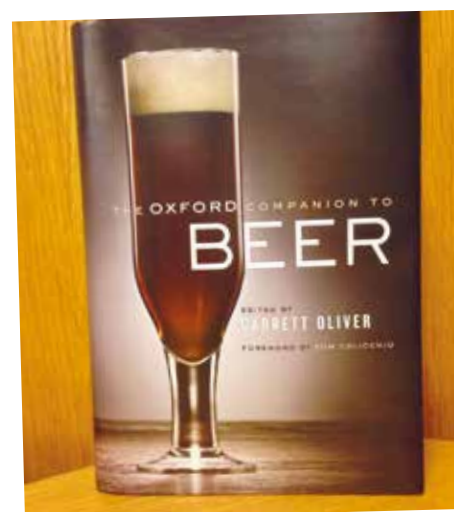
LÆRE MER

Vinmonopolets ølkurs. Jeg ser en økende ølinteresse blant folk, og det er inspirerende. Mange har spurt om vi ikke kan holde ølkurs, og det gjør vi nå! Selv holder jeg kurs i Tromsø, og det er så hyggelig å formidle kunnskapen min til kundene utenfor en kjøpsituasjon i butikken og å kunne smake sammen, ikke bare peke på produktene i hyllene!



Stig Skogeng

FOTO: PRIVAT



Faglig påfyll

FOTO: PRIVAT



Brussel

FOTO: GETTY IMAGES

Bitre druer i Sør-Afrika

Forholdene i den sørafrikanske vinindustrien byr på store utfordringer og Vinmonopolet prioriterer arbeidet med etisk handel i dette området.

TEKST: MARIE STEFFENS

Den danske TV-dokumentaren «Bitre druer» omhandler uakseptable arbeidsforhold hos to sørafrikanske vinprodusenter. – Det var en oppvekker både for Vinmonopolet og andre aktører da den ble sendt på NRK Brennpunkt 1. november, sier CSR-ansvarlig i Vinmonopolet, Kristian Hogstad.

HJELPEMIDDEL I ARBEIDET

Hogstad betrakter slike dokumentarer som et nyttig hjelpemiddel i arbeidet med etisk handel, siden de avdekker forhold som det ellers kan være vanskelig å få innsikt i.

– Vårt sterkeste virkemiddel er revisjoner. Disse er som regel varslet, og produsentene kan velge å ikke vise fram kritikkverdige forhold. Arbeiderne kan også holde tilbake informasjon av redsel for represalier. Sånn sett er vi glad for at dette kommer på bordet. Vi skal ta tak i forholdene, og er ikke interessert i å skjule noe, sier han.

GENERELLE PROBLEMER

En del påstander fra dokumentarfilmen er blitt tilbakevist, også i det sørafrikanske rettssystemet. – Likevel er det mer enn nok å ta fatt i her, presiserer Hogstad. Han ser på produsentene som trekkes fram i dokumentaren som eksempler. Noen av problemene som er påvist, gjelder disse farmene spesielt, men flere forhold er mer generelle. – Det tyder på at det kan være vel så viktig å ta tak i Sør-Afrika generelt, siden problemene går ut over bare de to navngitte produsentene, sier han.

Som eksempler på generelle problemer i den sørafrikanske vinindustrien, nevner han bruk av sprøytemidler uten verneutstyr og opplæring, dårlige lønnsforhold og sesongarbeidernes manglende rettigheter. Filmen refererer også påstander om apartheid-liknende forhold på den sørafrikanske landsbygda.



SARA GRØNBERG HALJØE



VINMONOPOLET

Dokumentaren som ble sendt på NRK Brennpunkt, viser forhold som er svært kritikkverdige og langt utenfor Vinmonopolets etiske retningslinjer, sier CSR-ansvarlig i Vinmonopolet, Kristian Hogstad. I samarbeid med de norske importørene jobber vi aktivt for å påvirke produsenter i hele verden til positiv utvikling når det gjelder arbeidsforhold, menneskerettigheter, antikorrupsjon og miljø.

– Dette handler om mentalitet og holdninger i det sørafrikanske samfunnet som ikke er enkle for oss å endre på. Men vi må jobbe systematisk og langsiktig og stille krav, sier Hogstad.

BEDRE FORHOLD GJENNOM SAMARBEID

Vinmonopolet samarbeider tett med de andre nordiske alkoholmonopolene. Sammen representerer vi en stor markedsaktør med betydelig påvirkningskraft. Når vi oppdager eller blir gjort oppmerksom på brudd på våre etiske retningslinjer i leverandørkjeden, har vi et system for å følge opp bruddene. Vårt mål er å samarbeide med importørene, og målet er å bidra til positiv endring. Dersom tiltakene ikke fører til de forbedringene vi forventer, kan vi velge å fjerne produkter fra hyllene våre.

Vinmonopolet har tidligere stanset salg av et tjuetalls produkter og sagt opp avtalen med importører ved tre tilfeller. – Men jeg vil understreke at dette er siste utvei, vi ønsker mye heller at vårt arbeid skal bidra til å bedre forholdene for dem som lager produktene. Vårt mål er å arbeide for en etisk bærekraftig leverandørkjede, blant annet gjennom utbedring av brudd på våre retningslinjer der det er påkrevd. Dette målet kan vi bare nå gjennom handel – ved å stille krav til produsenter og importører og å

samarbeide med dem, sier Kristian Hogstad.

I skrivende stund er produsentene som blir nevnt i dokumentaren i ferd med å utbedre de forholdene som ble tatt opp i dokumentaren og som vi også har fått bekreftet gjennom uavhengige granskninger. Det er importøren som nå driver utbedringsarbeidet sammen med produsentene. Etter hvert vil vi gjennomføre nye inspeksjoner for å kartlegge om forholdene har blitt tilstrekkelig utbedret.

FAKTA

CSR: Corporate Social Responsibility betyr bedrifters samfunnsansvar. Hovedområdene det satses på er miljø, anti-korrupsjon, menneskerettigheter og arbeidsrettigheter.

ETISK HANDEL: Den delen av CSR som handler om å ivareta og fremme menneske- og arbeidstakerrettigheter i leverandørkjeden.

NORDISK MONOPOLSAMARBEID: De fem nordiske alkoholmonopolene i Sverige, Finland, Island, Færøyene og Norge samarbeider om etisk handel. Det dreier seg i hovedsak om å stille etiske krav i leverandørkjeden. Vi har utarbeidet felles retningslinjer for etisk standard, en såkalt Code of Conduct. Regelverket er nå en del av alle monopolenes leverandørkontrakter, og skal sikre at prinsippene gjelder bakover i hele verdikjeden.

Nå har vi ryddet i ølhyllea for deg!

Øl som likner hverandre i stil er samlet, slik at det blir lettere å finne fram. I denne serien presenterer vi tre ølstiler i hver utgave framover.

TEKST VIBEKE SMIDSRØD, BUTIKKEN RE
ILLUSTRASJON MISS BOO

Ølets karakter og kjennetegn kommer fra hvordan det er brygget og hvilke råvarer som er brukt. Derfor er øl organisert etter stil i Vinmonopolets hyller. Dette skiller seg fra vår måte å organisere vin på. Der er ofte druens voksested avgjørende for stilen produktene får, og vinene er derfor organisert etter land og distrikt.

MANGFOLD OG KREATIVITET

I ølverdenen går utviklingen rasende fort med mange kreative bryggere. De eksperimenterer med produksjonsprosessen og råvarene. Dette har skapt et stort mangfold, og er nok en viktig grunn til at øl har blitt så populært de siste årene. Det gjør også at det ikke alltid er like enkelt å trekke klare grenser mellom ølstilene. Prøver du nye øl i en stil du har smakt og likt før, er sjansen stor for at du finner noe du liker, men også for at du får nye smaksopplevelser.

LITT OM GJÆRING

Overgjæret øl går under fellesbetegnelsen ale, og har ofte fruktige og mer komplekse aromaer enn undergjæret øl. Dette er fordi gjæringen skjer med en annen type gjær og ved høyere temperaturer over kortere tid, og det dannes flere estere som er den største andelen smakskomponenter i et øl.

Undergjæret øl kalles lagerøl, og er mest preget av råvarene malt og humle. De er generelt tørrere og mindre fruktige enn ale på grunn av gjærtypen som brukes, og gjæring ved lav temperatur. Det er kanskje mindre variasjon i smaksbildet blant lagerøl, men de er klart mest utbredt.



LYS LAGER

Slankt og leskende

► Lys lager er undergjæret. Navnet lager kommer av at ølet lagres kaldt på tank i flere uker etter at gjæringen er ferdig og før tapping på flaske. Pils er den mest kjente øltypen i denne stilen. En annen er lys asiatiske lager, som er slankere i stilen, med mindre preg av malt og humle. Nøkkelaromaer i lys lager er sødme fra malt, med urte- og blomsterpreg fra humle. Bitterheten kan variere. Tsjekiske pilsstyper har ofte høyere bitterhet enn norsk pils

KJENNETEGN PÅ LYS LAGER:

- Klar, lys strågul til middels dyp gyllen på farge.
- Aroma av malt, europeisk humle, sitrus, gress, høy og urter.
- Lett, friskt og tørt.
- Lys lager kan ha samme farge som mange andre lyse øl. Men det vil alltid

være klart, i motsetning til flere ale-typer. Lager er mindre fruktig enn ale.

TIL MAT

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

VISSTE DU AT

- De letteste typene lys lager har iblandet mais, ris eller andre kornsorter. Dette er råvarer som gir mindre maltpreg til ølet.
- Den første pilsen ble servert 11. november 1842, brygget i bayersk stil, men med lokalt vann, malt og humle, og inspirert av lys, engelsk pale ale.
- Mineralfattig (bløtt) vann regnes som det beste vannet når man skal brygge pils.



MØRK LAGER

Rikt og maltpreget

Mørk lager er et undergjæret øl som i hovedsak er gjæret ved lave temperaturer. Mørk lager har mye til felles med lys lager, men blir brygget på en andel mørkere malt. Dette betyr at ølet får et rikere og mer maltpreget smaksbilde enn den lyse lageren. Kategorien omfatter blant annet øl som bayer, Vienna lager, bokkøl, kellerbier og dobbelbock. Innenfor de mørke lagerølene finner du alt fra tørt øl, til øl med tydelig maltsødme.

KJENNETEGN PÅ MØRK LAGER:

- ▶ Klar, middels dyp gyllen, via ravgul, rødbrun til middels dyp brun på farge.
- ▶ Aroma av malt, kjeks, toffee, toast, lett humlepreg.
- ▶ Lett til middels fyldig, tørt, eller med hint av sødme fra maltet.
- ▶ Mørk lager grenser til porter i farge, men porter er nesten alltid overgjæret.

HVETEØL

Fruktig og leskende

Hveteøl er overgjæret. Det deles gjerne i to ulike stiler, tysk og belgisk. Felles for dem begge er at de er svært leskende og har lite humlepreg og bitterhet. Hveteøl i tysk stil kan være både lyst og mørkt. Her kan du tydelig kjenne aromaer av nellik, banan og et lite hint av røyk. Hveteøl i belgisk stil kalles wit. Her tilsettes ofte krydder som appelsinskall og korianderfrø.

KJENNETEGN PÅ HVETEØL:

- ▶ Klar eller skyet, gulhvitt eller middels dyp gyllen til brun.
- ▶ Lyst malt, fruktig aroma, typisk hint av moden banan. Nellik, koriander og appelsin i belgisk stil hveteøl.
- ▶ Et mørkt hveteøl kan minne litt om porter, men har tydelig mer fruktighet.
- ▶ Middels fyldig, leskende, med en lett tørr avslutning.

TIL MAT

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

VISSTE DU AT

- ▶ Bokkøl og bayer kommer opprinnelig fra Tyskland, men i dag brygges øltypen over hele verden.
- ▶ Uttrykket bayer brukes normalt ikke utenfor Norge, internasjonalt kalles øltypen Münchener Dunkel.
- ▶ Bokkøl ble tradisjonelt brygget til jul, som næring til katolske munkene i fastetida.

TIL MAT

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

VISSTE DU AT

- ▶ Tysk hveteøl har ofte navn som weissbier/weizen (lyse) og dunkelweizen eller weizenbock (mørke).
- ▶ Bruk av hvete i ølbrygging var egentlig ikke tillatt under renhetsloven i Tyskland, og mellom 1600 og 1800 var det kun den politisk mektige Wittelsbachfamilien som hadde lov til å brygge hveteøl.
- ▶ Bananaromaen du ofte finner i hveteøl, kommer av stoffer (estere) som dannes under gjæringen.

FORVANDLINGS- KAMMERET

Jeg blir andektig når jeg besøker et bryggeri med øl liggende på eikefat. Kanskje er jeg en romantiker, men det er noe spesielt med rader av fat som ruger stille og hemmelighetsfullt på et øl.

TEKST: ANDERS R. STUELAND, VAREFAGLIG RÅDGIVER FOTO: ISTOCK



Fat laget av tre, var i gamle dager en praktisk beholder. Øl ble gjæret ferdig i fat, oppbevart i fat og transportert i fat. At lagringen på slike fat også tilførte aroma og endret strukturen i ølet, var bare en heldig eller uheldig bieffekt. Sannsynligvis ble de fleste øl som ble lagret en stund på fat i gamle dager, mer syrlige etter hvert som tiden gikk. I våre dager kan man lagre øl i beholdere som er både billigere og mer praktiske enn fat av tre. Som for eksempel rustfritt stål og glassfiber. Om et bryggeri velger å legge ølet sitt på fat, er det ikke lenger for å holde ølet på plass, men for at det skal endre karakter.

FATLAGRING AV ØL KAN SKILLES I TO HOVEDRETNINGER

Syrning og foredling

Det mest tradisjonelle er å fatlagre ølet for å syrne det. Ølet som helles på fatet, kan smake som et helt vanlig øl, men vil endre seg drastisk mens det ligger på fatet. Inne i fatet lever det nemlig bakterier og gjær som gjør ølet både friskere og mer komplekst, med aromaer som kan minne om alt fra ananas til svett hest.

Smakssetting

Den andre hovedretningen er fatlagring for å gi ølet smak fra enten fatet eller det som har vært lagret på fatet tidligere. Dette er en mer moderne form for fatlagring av øl som nok er inspirert av blant annet skotsk maltwhisky. Skottene har lenge lagret whiskyen sin på brukte fat, spesielt fra sherry- og bourbonproduksjon.

HVILKE ØLTYPEN LEGGES PÅ FAT?

Det er ingen regler for hva slags øl som kan ligge på fat, men det er vanligst å lagre litt mørke og alkoholsterke øl på brukte brennevinfat. Kanskje er det fordi disse ølene er intense nok til ikke å bli dominert av fatet eller restene av brennevinet. Mørke øl med lite humlearoma taper seg også minst i kontakt med oksygen, som det er mer av i et fat enn i en ståltank. Imperial porter, imperial stout, imperial brown ale, wee heavy scotch ale og barley wine er eksempler på slike øl.

Øl som legges på fat for syrning, har tradisjonelt vært mindre alkoholsterke. Men også disse har lite humlearoma som kan forringes av oksidasjon. Eksempler på tradisjonelle syrnede øl som har ligget på fat, er oude lambic, oude geuze, oude kriek, oude framboise, oude bruin og rødt flamsk øl. Det finnes mange øl som har blitt brygget etter inspirasjon fra disse øltypene, men de bærer ikke de samme navnene. Synes du fatlagret øl høres spennende ut, men vanskelig å finne? Da er det bare å spørre oss om hjelp og råd.



Bøkkeren er en fagperson som bygger og reparerer fat. I gamle fat blir ølet modnet og får eventuelt smak av innholdet som tidligere har vært i fatet, men treverket avgir ikke smak.

DETTE SKJER INNE I FATET

Mens ølet ligger i fatet, trekker aroma fra fatet, eller det som har ligget på fatet fra før, inn i ølet. Noen fat huser gjær og bakterier som tar til seg næring fra ølet og danner nye stoffer som setter smak på ølet. Fat er ikke helt lufttett. Derfor kommer det også små mengder med oksygen til ølet og setter preg på det. For mye oksidasjon er ikke bra, men de fleste øl som lagres på fat, vinner gjerne litt kompleksitet som et preg av tørket frukt.

Blanding

Ingen fat er like. Treverket i stavene og bakterie- og gjærkultur kan variere. Noen bryggerier velger å tappe øl fra enkeltfat, men de fleste blander flere fat sammen før ølet tappes på flaske. Noen fat kan ha tydeligere fatpreg, noen er syrligere, andre kan ha blitt til eddik.

Kullsyre

Fatlagrede øl kan miste en del kullsyre mens det ligger på fatet. For å få brusen tilbake i ølet, kan bryggeriet enten tilsette kullsyre før tapping, eller la ølet ettergjære med en dose sukker og gjær på flasken.

VALGETS KVAL

Fat er ikke bare fat. Det er store variasjoner, og bryggeriene må være bevisst sine valg for å få det fatpreget de vil ha.

NYE ELLER BRUKTE FAT

Å kjøpe fat som har blitt brukt til modning av brennevin eller sterkvin, er helt klart det som er vanligst til lagring av øl om det ikke skal syrnas. Brukte fat har rester av sterkvin eller brennevin som har trukket inn i treverket. Er bryggeriet heldig, kan det skvalpe en liten slant i bunnen av fatet også. Spesielt rester av brennevin gjør at fatene er reinere så det er mindre fare for å infisere ølet med uønskede organismer. Når ølet helles på slike brukte fat, vil noe av det som allerede finnes i fatet og treverket blande seg med ølet og sette smak på det. Mengden rester og hvor mye smak det er i restene har mye å si for hvor mye det preger ølet. Rester av brennevin kan øke ølets alkoholprosent ganske mye. Så bryggeriet gjør klokt i å vente med å trykke opp etiketter til etter fatlagringen av ølet.

ER ER DE VANLIGSTE FATTYPENE OG HVA DE GIR AV SMAK TIL ØLET:

Bourbonfat

Siden all bourbon skal ligge på nye fat, blir det mange brukte bourbonfat til overs. Men bryggeriene konkurrerer spesielt med skotter og canadiere som også kjøper bourbonfat for å lagre whisky. Bourbonfat er alltid laget av amerikansk hviteik, som gir tydelig aroma av kokos og vanilje. I tillegg gir brennevinet som har vært på fatet, et litt parfymert og blomsteraktig preg.

Sherryfat

Det finnes mange forskjellige typer sherry. Det er de mørke typene, som amontillado, oloroso og Pedro Ximénez som vil sette mest preg, og det er fat som har lagret disse typene som er mest populære blant brennevinsprodusenter og bryggerier. Slike sherryfat er ettertraktet. De gir ølet et preg av fiken, rosin, valnøtter og mørk sjokolade. For å dekke etterspørslene, produseres det også fat som mettes med sherry, kun for å selges som brukte sherryfat.

Maltwhiskyfata

De fleste fat som har huset skotsk maltwhisky, har først blitt brukt som bourbon- eller sherryfat. Men maltwhisky har en mer kornpreget smak som demper det litt voldsomme kokospreget som nye bourbonfat kan ha. I tillegg kan enkelte skotske maltwhiskyer være røykpregede. Dette røykpreget smitter over på ølet som legges på fatet etterpå.

Akevittfat

Norske bryggerier kan av og til få fatt i brukte akevittfat som i de fleste tilfeller begynte sitt liv som sherryfat. Akevittfat er gjerne gamle og velbrukte før de skiftes ut. Derfor er det mest akevittpreg som sitter igjen i fatet og lite av fatets egenkarakter eller preget fra sherry. Akevitt er satt sammen av mange forskjellige kryddere som setter smak. Som for eksempel pomerans, koriander og stjerneanis. Men viktigst av dem alle er karve.

Romfat

Nei, ikke romfart. Fat som har blitt brukt til lagring av rom er gjerne enten brukte bourbon- eller cognacfat. Men det er likevel rom som har satt tydeligst preg. Avhengig av romtype kan romfat gi aroma som minner om alt fra lys sirup til muscovadosukker og svsker.

Cognac

Cognacprodusentene kjøper inn nye fat for å lagre brennevinet sitt. Men fatene brukes gjerne så lenge som mulig. Øl lagret på cognacfat, får et preg av tørket frukt og krydder.

Vinfat

Mange viner ligger på fat, så det finnes mange brukte vinfat. Mest populære er nok brukte dessertvinfat siden det setter mest preg på ølet. Eller brukte fat fra kjente områder, som Burgund og Bordeaux. Vin setter nok litt mindre preg på ølet enn brennevin. Brukte vinfat er det vanligste når bryggeriet vil syrne ølet sitt på fat.

ALDER PÅ FATET

Ølet vil trekke ut aromastoffer fra fatet. Men mengden av disse stoffene vil avta for hver gang fatet fylles med øl. Det vil si at nye fat vil prege ølet mest, mens gamle fat vil prege ølet minst. Noen bryggerier ønsker kun å bruke nye fat. Andre vil ha brukte fat. Mens andre igjen bruker en blanding av nye og brukte.

STØRRELSE PÅ FATET

I små fat har en større andel av ølet kontakt med fatet enn hva som vil være tilfelle i store fat. Det vil si at øl på små fat raskere får preg av fatet enn øl på store fat. Et eksempel på et lite fat er barrique, som rommer 225 liter. Svært store fat er ikke hensiktsmessig å bruke om man ønsker aroma fra fatet, men de kan brukes til å syrne øl.

RISTINGSGRAD (TOASTING)

Innsiden av fatet utsettes for varme på mellom 140 og 240 grader. Avhengig av temperatur og tid, endres overflaten inne i fatet. Fargen varierer fra gyllen til helt svart. Mengden tannin endres. Men viktigst av alt, det dannes stoffer som vil gi aroma til ølet.

Lett ristet fat har mest tannin og gir aromaer som minner om vanilje, kokos, smør og nøtter.

Middels ristet fat har mindre tannin og gir aroma som minner om sjokolade, kaffe og nellik.

Hardt ristet fat har minst tannin og tydelig røykaktig preg i tillegg til kaffe og nellik.

HVOR LENGE SKAL ØLET LIGGE PÅ FATET?

Ølet blir ikke fire ganger så fatpreget om det ligger fire i stedet for ett år på fatet. Etter hvert som tiden går, vil ølet trekke mindre ut fra fatet. Effekten av fatlagringen øker altså ikke jevnt med tiden, men avtar. Derimot vil påvirkningen av oksygen ved lang lagring på fat endre ølets karakter og til slutt ødelegge det.

TYPE EIK

Eik er det vanligste treslaget brukt til fat. Av de over 400 sortene eik i verden er det bare noen få som er vanlig å bruke i fat. Den viktig-



ANDERS STJELAND



MARIE STEFFENS



ANDERS STJELAND

ste grunnen til det er evnen treverket har til å holde tett.

Fransk eik

Det produseres over 500 000 fat av fransk eik i året. Det er to sorter eik som brukes, og de har ulike egenskaper. Begge to vokser sammen og de sorteres vanligvis ikke fra hverandre. Noen områder i Frankrike har likevel mer av den ene enn den andre sorten.

Quercus robur, vokser blant annet i Limousin, Burgund og Sør-Frankrike. Denne sorten gir lite aroma, men en del tannin. Den foretrekkes til lagring av brennevin.

Quercus sessiflora, dyrkes eller vokser i den sentrale delen av Frankrike, for eksempel i Allier og Never og i Vosges i nordøst. Sorten gir mer aroma og mindre tannin enn *Q. robur*. Denne eikesorten foretrekkes til lagring av vin.

Amerikansk eik

USA er den største produsenten av eikefat og mesteparten blir brukt til bourbonproduksjon.

Quercus alba er den vanligste hviteikesorten som brukes, men andre sorter hviteik brukes også i mindre grad. Amerikansk hviteik vokser blant annet i Midtvesten. Hviteik er svært aromatisk, men gir lite tannin.

Ungarsk og slovensk eik

Er stort sett *Quercus sessiflora* og har mange av de samme egenskapene som fransk eik.

Valnøtt, akasie, eple og kirsebær

Det finnes alternativer til eik, men det er uvanlig.

FATERSTATNINGER

Små fat er kostbare og arbeidskrevende. Bruk av eikestaver, eikeflis, eikepulver og eikeekstrakt er en rimeligere og enklere måte å tilføre ølet fatpreg. Disse eiketilsetningene er like naturlige som fat av eik og er laget av de samme eikesortene som brukes til produksjon av fat.

De vanligste eiketilsetningene er eikestaver og eikeflis. Bryggeriet kan velge mellom forskjellige kvaliteter, størrelser, eikesorter og ristingsgrad. Jo mindre eikeflisen er, jo mer effektiv er den i bruk på grunn av større kontaktflate med ølet. Eikestaver senkes ned i ølet, mens flisen tilsettes ved hjelp av store poser (som teposer) slik at man lett får flisen ut av ølet igjen.



ANDERS STJELAND

FATLAGRET ØL TIL MAT

Det finnes så mange forskjellige typer fatlagret øl at det er vanskelig å gi noen generelle råd. Mørke og alkoholsterke øl som har blitt lagret på brennevinsfat, kan være gode til sjokoladedesserten, kraftige oster eller til pepperbiff. Syrnet øl er spesielt godt til feit og salt mat. Det meste med fløtesaus og sopp, eller spekemat og røkt kjøtt, passer godt.

FATLAGRET ØL OG LAGRING

Det haster ikke å drikke opp øl som er fatlagret. Dette er ofte stabile øl som holder lenge. Mange av dem kan utvikle seg videre og bli enda mer komplekse med årene.

SMAKSRIK TACO

Meksikansk mat er en eksplosjon av farger og smak. Det er enklere enn du tror å få til den ekte, meksikanske smaken hjemme.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: ERIK THALLAUG

På et kjøkken helt nede ved sjøen i Kristiansand står Hanne Elisabeth Skaaland i en velduftende sky av damp. Hun steker kjøtt til ekte meksikansk taco. Antonio López fra butikken Lillemarkens gir råd om drikke til festmåltidet.

SÅ STERKT SOM MULIG

De veksler mellom spansk og sørlandsdialekt, men uansett språk er samtalen dem imellom full av latinsk temperament og entusiasme. Begge har lidenskap for mat og drikke, særlig fra Latin-Amerika. Hanne vokste opp som «bistandsbarn» på steder som Cuba, Bangladesh og Guatemala. Antropologistudier førte henne til Mexico, der hun ble boende i åtte år.

Antonio vokste opp i Chile og kom til Norge i 1987. Han forteller at det er ganske stor forskjell på chilensk og meksikansk matkultur.

– Mexico har mange helt egne matretter, det finner du ikke i Chile. Der er det heller ikke vanlig med så sterk mat. Meksikanerne derimot, får ikke nok av den brennende chilien, sier Antonio. Hanne bekrefter at meksikansk mat kan bli «så sterk at det piper i ørene!» Antonio beskriver det sterke som en munnfølelse mer enn en smak. – Sterk chili trigger smaksløkene, og gjør dem følsomme også for andre smaker, mener han.

ALLE HAR SIN EGEN HEMMELIGHET

Hanne drev antropologisk feltarbeid i Nord-Mexico der en av informantene lærte henne opp i meksikansk matlaging. – Ellers liker jeg å sitte midt i røyken på gatekjøkkenene og følge med på hva folk gjør mens jeg spør og graver, sier hun. I Mexico lages all mat fra grunnen, uten noe juks. Og alle har sitt eget knep.

TIMING OG RÅVARER

Og hva er Hannes triks? – Jeg tror det må være timingen,



HANNE ELISABETH SKAALAND (39)

Antropolog og hobby-gourmet. Har bodd åtte år i Mexico. Det morsomste med meksikansk mat synes hun er alle de forskjellige chilitypene og å kunne kombinere gode ingredienser til enkel og smakfull mat.

ANTONIO LÓPEZ (57)

Ekspeditør på Polet i Lillemarkens, Kristiansand. Født i Chile. Han synes det beste med jobben er å veilede om drikke til mat. Kundene reiser mye og er kunnskapsrike og åpne for råd, det medfører også ansvar.

svarer hun. Ta for eksempel salsaen Pico de Gallo. Der bør du tilsette saltet til de hakkede tomatene. Da begynner det å pipe og boble og tomatene safter seg. Først da kan du tilsette de andre ingrediensene.

– Og råvarene, da! Når folk spør hvorfor det er så fint å bo i Mexico, pleier jeg å svare med å beskrive en meksikansk tomat. Når de får vite hvor fantastiske råvarene er, forstår de, sier Hanne med en trillende latter.

Mens hun flatpresser en liten maistortilla, beskriver Hanne taco som Mexicos svar på den norske pølsa, du finner den på hvert gatehjørne. Taco er enkelt å lage selv også, det er bare kuttingen til salsaene som tar litt tid.

SAFTIG DRICKE TIL TACO

Antonio synes enkel og saftig drikke passer aller best til sterk mat. Vin er egentlig vanskelig til chili. Ikke er det noen naturlig del av meksikansk kultur heller, forklarer han. Øl er mer brukt – lett og leskende lokal pils, gjerne med en limebåt. Tequila og mescal brukes også til mat, ofte blandet med fruktsaft til en drink.

LETT, FRUKTIG OG AVKJØLT

Antonio forteller at da de arrangerte prøvesmaking av drikke til sterk taco for de ansatte i butikken, syntes de eplemost fungerte aller best. – Velg gjerne en perlende variant, er Antonios tips. Boblene åpner smaksløkene for smakene i maten, litt som chili gjør. Vil du ha vin, foreslår Antonio en hvitvin med moden, litt tropisk fruktig og eventuelt litt restsødme. Han synes også det ville vært spennende å prøve den lette, fruktige og perlende italienske rødvinen lambrusco til taco. – Rødvin er ikke førstevalget til mye krydder, siden chili kan få tanninene til å virke trå. Vil du ha rødvin, smaker noe lett og fruktig med lite tannin best. Du kan gjerne avkjøle drikken, det føles behagelig til den brennende følelsen fra krydderet, tipser Antonio.

-Råvarene her i Norge kan ikke måle seg med de meksikanske. Men bortsett fra det, får du stort sett tak i alle ingrediensene du trenger for å lage meksikansk mat her hjemme, sier Hanne Elisabeth Skaaland og Antonio López. Du finner Hannes oppskrifter og Antonios drikkeforslag på neste side.



Hannes meksikanske festmåltid

Salsaene kan gjerne lages ferdig dagen før, mens tortillaene bør serveres rykende varme. Alt legges i en tortilla og spises med fingrene. Alle oppskriftene er til 4 personer.

PICO DE GALLO

«Hanens nebb» – sterk, rå salsa

- 6 modne, røde tomater (gjerne plommetomater)
- 1 mellomstor hvit eller gul løk
- 3 grønne chili (f.eks. serrano eller jalapeño)
- 3 lime
- 1 bunt koriander
- 3 ts salt

Hakk tomaterne i små firkanter, tilsett saltet. Rør og la stå til det safter seg og bobler. Finhakk løken og chilien og bland det med tomatene. Press limejuicen over og la den stå og marinere løken og chilien. Hakk korianderen så fint at den slipper oljene. La salsaen stå på bordet 30 minutter før du serverer den.

Holder ca. tre dager i kjøleskap.

SALSA ROJA NORTEÑA

Sterk, kokt rød salsa fra Nord-Mexico

- 3 røde tomater
- 2 fedd hvitløk
- 1 liten hvit eller gul løk
- 2 ts salt
- 2 ss olje
- 2-3 habaneroer (etter hvor sterkt du ønsker det)

Kok opp en gryte med vann. Ha i tomater, hvitløk og nesten hele løken (spar en fjerdedel til steking). Mens grønnsakene trekker, svi habaneroen på mellomhøy varme i tørr panne. Ikke la dem bli helt brent, da blir de bitre. Kutt resten av løken i strimler og stek den til den blir litt svidd. Etter 5-10 minutter tas tomatene opp av vannet og legges i en pose. Når de er kalde, kan skinnen enkelt fjernes ved bruk av en kniv. Bland tomatene, hvitløken, habaneroen, den kokte løken og 2 spiseskjeer av kokevannet i en blender. Varm opp en stekepanne på sterk varme, tilsett olje og hell i salsaen. Reduser salsaen til halvparten. Tilsett salt og den stekte løken. Server avkjølt.

Holder ca. en uke i kjøleskap.

GUACAMOLE

- 4 avokadoer
- 1 ss Olivenolje
- 2 fedd hvitløk
- 1 ts salt
- 1 lime

Del avokadoen i to og mos den i en skål med en gaffel. Tilsett olje og hakket hvitløk. Press limejuicen over og tilsett salt etter smak. Du kan også tilsette grovhakket tomat, løk og koriander.

Tips: La avokadokjernen ligge i guacamolen, så holder den seg grønn og fin.

TORTILLAS

- 2 deler maismel (mazteca de mais)
- 1 del vann
- En dash aske
- 1 ts salt

Bland vannet, asken og saltet. Tilsett maismelet. Kna deigen og dekk den med plastfolie. La den hvile 30 min. i kjøleskapet. Lag små kuler av maisdeigen. Bruk en tortillapresse eller kjøvle for å lage små, flate tortillas. Stek dem i tørr panne på høy varme, vend dem ofte. Legg tortillaene i et håndkle og server dem mens de er rykende varme.

TACOS AL BISTEC

- 800 g entrecôte
- 1 ts salt
- 1 ts pepper
- 1 ts malt spisskummen

Legg kjøttet på kjøkkenbenken 1 time før steking. Gni inn krydderet og grill kjøttet på høy varme i grillpanne. Sett kjøttet inn i en forhåndsvarmet ovn på 170 grader. Bruk et termometer og ta ut kjøttet når det holder 55-58 grader. La det hvile og skjær det opp i strimler.

GRILLET VÅRLØK

- En bunt vårløk
- 1 fedd hvitløk
- 1 ss olje
- 1 ts eddik
- 1 ts salt

Mariner vårløken hel i finhakket hvitløk, eddik, sukker og olje i 1 time. Grill dem i grillpanne og server med en dash lime.



Det er ikke vanskelig å lage de ekte meksikanske smakene hjemme. Vil du gjøre det litt enklere, kan du kjøpe ferdige tortillas og varme dem i panna. Lett, fruktig og saftig drikke passer aller best til sterk meksikansk mat.



ANTONIOS DRILLEFORSLAG TIL MEKSIKANSK TACO

Meksikansk mat er en eksplosjon av smak, med mye chili. Blir drikken for spinkel, forsvinner den bak maten. Samtidig tar sterke smaker knekken på fine nyanser. De aller flotteste vinene kan du heller spare til en annen gang.

Sødmerik fruktighet demper og lindrer når du spiser sterk mat. Det føles også behagelig å drikke noe godt avkjølt sammen med den hete maten. Hvis du, som meksikanerne, elsker varmen fra chili, kan du velge mer alkoholsterke drikker. Alkohol forsterker chilivarmen merkbart.

ALKOHOLFRI

Eplemost, gjerne perlende, er et supert valg. Fruktigheten i mosten passer fint med sterk mat. Boblene gjør noe av det samme som chilien, de åpner smaksløkene og forsterker smakene i maten.

ØL

Lett og leskende øl passer bra til den smaksrike maten. I Mexico serveres lokal pils med en limebåt.

HVITVIN

Hvitvin med fylde og solid, gjerne litt tropisk fruktighet passer fint. Prøv for eksempel en italiensk vin av druetyper Vermentino, den har sødmerik fruktighet som kler chili-krydderet. En fruktig og ueiket chardonnay fra Chile eller en tysk riesling, eventuelt med litt rest-sødme, passer også godt.

RØDVIN

Rødvin er ikke førstevalget, siden tannin virker trære sammen med sterk mat. Vil du ha rødvin, passer en lett, fruktig vin med lite tannin best. Prøv for eksempel en gamay fra Frankrike, en italiensk barbera eller en leskende, ueiket chilensk carménère.

MEKSIKANERNES VALG

Lokalt brukes tequila og mescal også til mat, gjerne i en drink blandet med fruktsaft. I nasjonal-drinken Margarita gir limejuice fruktighet, friskhet og sødme.



*Tacos al bistec med
grillet vårløk*



Tortillas



Guacamole

Salsa Roja Norteña

Pico de Gallo

Hannes beste tips

MAIS PÅ MEKSIKANSK

I Mexico er det vanlig at folk lager mat hjemme og selger den på gata – fra «et hull i veggen» eller bare ut av en kurv på en sykkel. Hanne forteller at kokte maiskolber er ekte meksikansk gatemat som smaker fantastisk. Vil du gi dine egne maiskolber en meksikansk vri, kan du pensle dem med god majones, rulle dem i revet ost (gjærne mozzarella) og servere dem med grovmalt tørket chili og noen dråper lime.

MEL OG ASKE

Trikset til de meksikanske kvinnene er å tilsette en teskje aske fra bålet eller ovnen i maismel når de baker tortillas. Dette gir en litt brent, røykaktig smak.

TORTILLADORA

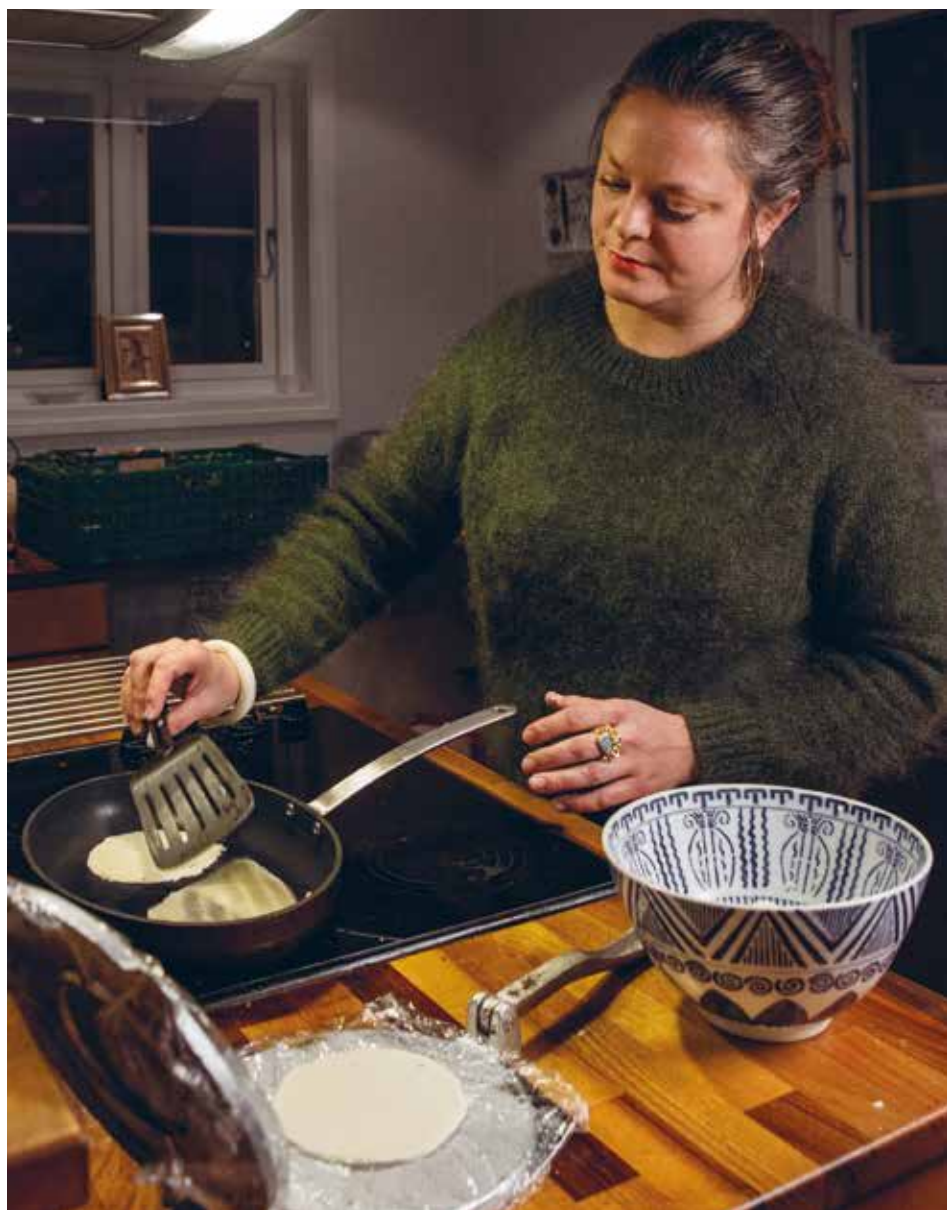
Hanne tipser om at en enkel meksikansk tortillapresse (tortilladora, se bildet) kan kjøpes på nett. Hun legger deigen i plastfolie, så den ikke skal sette seg fast. Du kan også bruke en kjevle for å få tortillaene fine og flate.

MARGARITA

Det er mange ulike forklaringer på drinkens opphav, men meksikanerne betrakter den uansett som sin egen. Lokalt brukes den både som aperitiff og til mat. Drinken lages i en shaker med is og 1 del sitruslikør, 2-3 deler tequila eller mescal og 1 del limejuice. Den serveres i et avkjølt glass med saltkant og en skive lime.

GJØR DET LETTVINT MED QUESADILLAS

Når du har det travelt, men likevel vil lage en ekte meksikansk taco, kan du kjøpe ferdige hvetetortillas. Varm dem i stekepannen til de «puffer opp» og legg på revet ost. Hanne bruker mozzarella, den likner litt på den meksikanske «Oaxaca string cheese». Brett tortillaene dobbelt og varm dem videre i pannen til osten har smeltet. Så kan du fylle dem med salsa, kjøtt, varme bønner eller andre godsaker. Lag for eksempel Pico de Gallo-salsa og guacamole – begge oppskriftene finner du på side 14. Du får kjøpt ferdigkokte svarte, meksikanske bønner på boks. Tilsett gjerne litt malt spisskummen for å gi dem den meksikanske smaken.





ISTOCK

Et meksikansk matmarked er en fest av farger. Presentasjonen er viktig og varene er pent stablet opp. Mat med de meksikanske fargene rødt, grønt og hvitt er spesielt populære, særlig til nasjonaldagen 16. september. I tillegg til mais og chili brukes mye bønner, lime, tomat, løk, koriander og avocado i det meksikanske kjøkkenet.

Smaken av Mexico

MAIS: Mais er et symbol på det meksikanske kjøkkenet og er viktig både i kultur og religion. Maisplanten ble trolig domestisert så langt tilbake som for ni tusen år siden, og noen hevder at tacoen er en arv fra prekolumbisk aztekertid. Meksikanerne er opptatt av «vitamin-T» som skal finnes i både *taco*, *tortilla*, *tlayuda*, *tamales*, *tlacoyo* og *tostadas*. Alle lages av maismel og er hverdagsretter i Mexico – selvsagt med salsa som tilbehør. Det finnes mange sorter mais som har ulike farger og forskjellige bruksområder.

TEQUILA: Det meksikanske nasjonalbrennevinet tequila har røtter tilbake til aztekerne og lages av blå agave. Dette er en sukkulent – ikke en kaktus, som mange tror. Etter høsting beskjæres planten for blader og kokes i trykkokere før den søte saften gjæres for så å destilleres i pot stills. Lagring på fat gir variasjoner i stil som indikeres på etiketten.

CHILI: Mexico skal være det landet i verden hvor man spiser mest chili, og det brukes mange ulike chilityper med forskjellig smak og styrke. Noen starter forsiktig og bygger seg opp, noen varer lenge mens andre har en kort og intens smaksurve. Stekt, tørket og

rå chili av forskjellige sorter brukes til ulike typer mat. Meksikanerne har til og med chili i sjokolade, kakeglasur og drinker.

Styrken på pepperfrukter graderes etter Scoville-skalaen, oppkalt etter den amerikanske kjemikeren Wilbur Scoville. En paprika ligger mellom 0 og 100 Scoville-grader mens verdens aller sterkeste chilityper er målt til rundt 2 000 000.

INSEKTER: Det er flere lokale matkulturer i Mexico. Oaxaca, mot Stillehavskysten, har et spesielt og tradisjonelt mayakjøkken. Insekter er vanlig mat, som disse sirissene med salt, chili og safran som Hanne serverer som snacks. Insekter begynner å bli en populær proteinkilde også i Europa. Mexico City, der Hanne har bodd, er mer påvirket av aztekerne. Her er blant annet kaktus en populær matvare.

MEX ELLER TEX-MEX? Før Texas ble en del av USA, tilhørte det Mexico, og rundt en tredjedel av innbyggerne er av meksikansk opprinnelse. Tex-mex-mat kommer herfra, og er tilpasset amerikanske ganer. Harde tacoskjell finner man ikke i Mexico. Der defineres taco som små, myke tortillas fylt med f.eks. kjøtt og salsa.



ISTOCK

VISSTE DU AT...

- ▶ Ifølge mayaenes mytologi ble det første mennesket skapt av mais.
- ▶ Både aztekerne, mayaene og incaene hadde guder som representerte maisen.
- ▶ I Mexico er det funnet rester av popcorn datert til rundt 3600 før vår tidsregning.
- ▶ Mole er en aztekisk saus som lages av kakao-bønner.
- ▶ Taquero er en stolt yrkestittel i Mexico. Taqueroen lager tacos i et taqueria.
- ▶ Det finnes flere hundre sorter chili, de vanligste er serrano, jalapeño og habanero.
- ▶ Hvis du marinerer en chili i limesaft, blir den mindre sterk.
- ▶ Salt og chili skal ha vært så sentralt for aztekerne at definisjonen på faste var å avstå fra disse to.
- ▶ En trend er at unge meksikanere inviterer folk hjem, gjerne via sosiale medier. Man kommer sammen for å bli kjent og spise tradisjonell mat.
- ▶ Den berømte danske restauranten Noma åpner en midlertidig meksikansk filial i Tulum (Yucatán) mellom 12. april og 28. mai.

Sunnhets sjefen

I ungdommen feiret Folkehelsedirektør Camilla Stoltenberg (58) alkoholen og dens virkning. Nå leker hun med tanken på å bli totalavholds.

TEKST: INGAR JOHNSRUD FOTO: TOMMY ANDRESEN

– Jeg var ikke russ, fordi jeg var kritisk til den feiringen. Men sammen med vennene mine reiste vi ut på Hovedøya utenfor Oslo og feiret 17. mai det året. Der heiste vi et banner hvor vi hyllet alkoholen med Bellmann-sitatet: *Drick ur dit glas, se døden på dig ventar. Jeg tror ...*

Øynene hennes smalner litt, slik de gjør når hun leter seg frem til de rette ordene.

– Med tanke på rusmidler vokste jeg opp i en naiv tid. Og vi var jo ikke så gamle. I den alderen virket døden så fjern.

Camilla Stoltenberg er utdannet lege og forsker, og ble direktør i Folkehelseinstituttet høsten 2012. Familien hennes vil være kjent for de fleste. Foreldrene er Karin og Thorvald Stoltenberg, Jens Stoltenberg er hennes bror og Nini Stoltenberg var Camillas søster.

VIN ER IKKE HELSEBRINGENDE

– *Fra et folkehelseperspektiv. Hva er de største utfordringene norsk alkoholpolitikk står overfor?*

– Fra begynnelsen av 1990-tallet og frem til 2013 økte alkoholkonsumet i Norge med ca. førti prosent. Samtidig drikker de yngre stadig mindre. Våre alkoholvaner er i endring, det

handler blant annet om ved hvilke anledninger vi drikker og hvor ofte vi drikker.

Stoltenberg sier at hun tror en bedre tilgang til registerdata vil gi ny kunnskap om alkoholens effekt på kroppene og livene våre.

– Vi ser at kvinner drikker mer alkohol enn tidligere og at dette skader kvinners helse. Vi forstår at alkoholbruk øker risikoen for flere kreftformer. Ved å granske tall fra Pasientregisteret, ser vi at antallet innleggelseser hvor alkohol er viktigste årsak, har økt fra 4 131 innleggelseser i 2004 til 6 064 i 2012. Det er bekymringsfullt, også fordi mørketallene er store. I tillegg kommer alle de negative konsekvensene av alkoholbruk som ikke fanges opp i slike kartlegginger. Skader man påfører seg selv og andre. Skader på forholdet mellom mennesker. Lidelser som barn blir påført som følge av voksnes alkoholbruk.

Og Stoltenberg har enda en trist nyhet til alle de som tror at et lite glass vin noen ganger i uken er helsebringende.

– Tidligere forskning støttet et slikt syn, men det er sannsynligvis ikke riktig. Årsaken til at man fant en slik kobling er at mange av dem som har slike alkoholvaner gjerne har en

sunnere livsførsel, de mosjonerer mer og spiser sunnere enn dem som drikker mer og oftere. Dermed gjorde man den feilkoblingen at de gode resultatene skyldtes et moderat alkoholbruk. Mange ble glade for vitenskapelig støtte til et glass eller to hver dag. Men det stemmer nok ikke.

REDD FOR ALKOHOLENS EFFEKTER

– *Her var det mye dystert. Hvordan vil du beskrive dine egne alkoholvaner?*

– Jeg er glad i vin, samtidig er jeg tiltagende redd for alkoholens effekter. I dag vil jeg si at jeg er mer glad i å danse enn å drikke på fest. Dessuten er det jo slik at alkohol svekker balansen, synet og hukommelsen. Etter hvert som jeg blir eldre, blir jeg stadig mer begeistret for å være skjerpet både i hodet, kroppen og sansene.

Stoltenberg tar en liten pause, som for å varsle at nå kommer en noe mer personlig betraktning.

– På ferier og slikt, hvor det gjerne blir til at man drikker daglig, så synes jeg å merke at jeg blir litt deprimert. Ikke på noen alvorlig måte, men jeg merker det. Jeg må si at jeg med tiden har fått en annen respekt for mennesker som



Camilla Stoltenberg er utdannet lege og forsker, og ble direktør i Folkehelseinstituttet høsten 2012. - Vi kan bidra med kunnskap om konsekvensene av økt alkoholkonsum, sier hun.

«Jeg er glad i vin, samtidig er jeg tiltagende redd for alkoholens effekter. I dag vil jeg si at jeg er mer glad i å danse enn å drikke på fest.»

velger totalavhold.

– Er det noe du selv har vurdert?

– Ja. Den tanken har slått meg.

AKTIVITET GIR BEDRE RUS

– Er du vininteressert? Bryr du deg om ulike vintyper, årganger, druesorter ...

– Nei, ler hun. – Absolutt ikke. Men jeg synes det er morsomt å være sammen med andre som har den interessen. Jeg lytter til folk som har kunnskap om vin, og har respekt for arbeidet som kreves for å lage gode viner. Du kan vel si det slik at når jeg drikker mindre alkohol, tillater jeg meg også å drikke vin av høyere kvalitet.

Selv om Folkehelseinstituttet har redusert sitt alkoholinntak, sier hun at hun har sans for beruselsen. Følelsen av glede, begeistring og frihet.

– Og beruselse er selsagt nært knyttet til bruk av rusmidler. Men det er også andre aktiviteter som vekker de samme følelsene. Forrige uke deltok jeg i Stoltzekleiven Opp i Bergen sammen med mange gode kolleger fra instituttet. Jeg må si at den beruselsen jeg følte da jeg sto der på toppen, var langt sterkere, og bedre, enn den jeg får av alkohol.

STOR ÅPENHET PÅ HJEMMEBANE

Camilla Stoltenberg er gift med arkitekten Atle Aas, og sammen har de to voksne sønner. Som så mange andre foreldre har hun dermed lovet sine barn gjennom tenårene, og fulgt deres første møter med rusmidler. Hvordan pratet hun med sine gutter om rus?

– Med stor åpenhet. Både hva gjaldt mine egne erfaringer, men også fordi guttene vokste opp med rusavhengighet så tett på seg. Jeg var rett og slett opptatt av at de skulle bli tilstrekkelig redd for den makten rusmidler kan få over et menneske. Samtidig var det tilsvarende viktig for meg at de skulle se menneskeverdet hos dem som slet med rusmidler.

Camillas søster Nini var rusavhengig i mange år. Nini døde av hjertesvikt sommeren 2014.

– Når du har hatt rusproblemer så tett på livet, klarer du å holde en profesjonell distanse til denne problematikken?

– Nini var søsteren min, og sammen med henne handlet det jo ikke om fag. Det handlet om nærhet. Men som forsker og folkehelseinstituttleder så forholder jeg meg til store befolkningsgrupper, og de dataene vi samler inn om mange, og hva denne informasjonen viser. Jeg opplever ikke det som en konflikt.

Ifølge Folkehelseinstituttet er deres oppdrag å produsere, oppsummere og kommunisere kunnskap for å bidra til god folkehelse, gode helse- og omsorgstjenester og rettssikkerhet.

POSITIVE VIRKNINGER MED VINMONOPOL

– I lys av dette, hvordan vil du karakterisere norsk alkoholpolitikk?

– Sammenlignet med andre land har Norge en god alkoholpolitikk hvis vi måler det etter alkoholbruk og negative konsekvenser av alkohol. Vinmonopolet har en sentral rolle, med et oppdrag om å begrense alkoholbruken, men samtidig gjøre lovlig fremstilte alkoholholdige drikkevarer tilgjengelig for alle landets innbyggere. Gjennom Vinmonopolet får samfunnet inn avgifter som kan brukes på andre gode formål.

Stoltenberg sier at hun faktisk er overrasket over at det er så få andre land som har valgt en Vinmonopolmodell.

– Fordi den har så mange positive virkninger. Det interessante er at når man nå legaliserer andre rusmidler, som cannabis, i enkelte andre deler av verden, så er det noen som velger en modell som ligner Vinmonopolets. Det skal bli interessant å se hvilke erfaringer de vil trekke av det.

Fra 1. januar 2016 ble Statens institutt for rusmiddelforskning (SIRUS) underlagt Folkehelseinstituttet. Mange fryktet da at forskere ved SIRUS ikke lengre ville kunne legge frem forskning som stred med Folkehelseinstituttets ståsted i russpørsmål. Stoltenberg sier at

det fortsatt er full frihet for SIRUS-forskerne til å legge frem sine resultater.

– Forskerne fra tidligere SIRUS er nå Folkehelseinstituttets eksperter på dette feltet. Alle våre enkeltforskere har full mulighet til å publisere sine forskningsresultater, også om temaer hvor Folkehelseinstituttet ikke har noe formelt synspunkt eller der instituttets ledelse har et syn de ikke deler. Det vi er opptatt av, er å vise at det er en forskjell på enkeltforskere som legger frem egne forskningsresultater, og de synspunktene som Folkehelseinstituttets ledelse fronter. For eksempel gjelder dette i høringsuttalelser, hvor flere avveininger og forskningsresultater sammen danner grunnlaget for vårt syn.

BEGRENSNING AV ALKOHOLBRUKEN ER VIKTIG

– Så hvis du og Folkehelseinstituttet fikk bestemme. Hva slags alkoholpolitikk ville vi hatt her i landet da?

– Vi har en annen rolle og slipper å bestemme. Det er politikernes oppgave. Men vi vil bidra til kunnskapsgrunnlaget og vil mene noe om konsekvensene av ulike alkoholpolitiske valg, som for eksempel taxfreehandel, hvor salget trolig har en betydelig effekt på alkoholforbruket. Vårt utgangspunkt er hensynet til folkehelsen, og da er det ingen tvil om at en begrensning av alkoholbruken er viktig. Men i et større perspektiv er det selsagt også andre hensyn som teller med i politikernes vurderinger.

CAMILLA STOLTENBERG (58)

Utdannet lege og forsker. Ansatt i Folkehelseinstituttet fra 2001. Folkehelseinstituttet fra 2012. Stoltenberg er gift med arkitekten Atle Aas. To voksne sønner. Søster av NATOs generalsekretær Jens Stoltenberg og Nini Stoltenberg. Foreldrene er Karin og Thorvald Stoltenberg.



19 eller 31?

Det er vanskeleg å gjette alder.
Derfor ønskjer vi at alle mellom 18 og 25 år
skal vise legitimasjon uoppmoda.
Du tippa sikkert ikkje at Anne er 31.



VINMONOPOLET

Spennande nyheiter i 2017

Dei 315 butikkane våre varierer i størrelse og vareutval. Og nokre av dei er heilt spesielle. Dei sju spesialbutikkane våre tilbyr nemleg produkt du ikkje finn nokon annan stad.

TEKST: MARIE STEFFENS

– I spesialutvalet finn du produkt av eksepsjonelt høg kvalitet. Dei er tilgjengelege berre i små parti, er nyskapande og/eller skil seg klart ut frå kva som elles finst i sortimentet til Vinmonopolet, fortel innkjøps- og marknadskoordinator Nina Rovelstad Hallenberg. Utvalet omfattar både klassiske vinar frå tradisjonelle produsentar og område og meir ukjende varer frå små produsentar og mindre kjende regionar.



Nina Rovelstad Hallenberg, innkjøps- og marknadskoordinator i Vinmonopolet.

Med desse lanseringane ønskjer vi å treffe dei aller mest interesserte kundane. Men Nina kan forsikre at det finst noko for alle – ikkje berre dyre produkt. – Mange handlar her når dei vil prøve noko nytt, skal ha ei spesiell gåve eller liknande, seier ho.

NYHEITER I SPESIALUTVALET 2017

Spesialbutikkane har seks nyheitsslepp i året. I tillegg blir det lansert spesialprodukt fortløpande – avhengig av kva som er tilgjengeleg i marknaden. Her er temaa dette året:

- 2. februar – Burgund
- 30. mars – Tyskland og champagne
- 31. mars – Øl
- 1. juni – Loire
- 7. september – Italia
- 19. oktober – Rhône og Provence
- 20. oktober – Øl
- 7. desember – Bordeaux og moden vin



FOT: ENK THALLAUG

SJELDNE PERLER

Godbitane blir fordelte mellom dei sju spesialbutikkane. Dei mest attraktive produkta får vi ikkje tak i nok av til at det held til alle som er interesserte. Dei blir derfor fordelte og kvoterte.

– I 2016 lanserte vi vin i prisintervallet mellom kroner 195,- og kroner 35 175,-, fortel Nina. Vi kjøper inn og lanserer parti heilt ned til éi flaske, gjennomsnittleg partistørrelse i 2016 var 90 flasker.

Det er dei same varene som er etterspurde over heile landet, men marknaden og salsgrunnlaget varierer. Dette kan gi utslag når varene skal fordelast.

For varer som blir kvoterte, bruker butikkane eit kølappsystem. Når dei som står i kø, har fått utdelt sine fordelte varer, vil resten bli selt utan kvotering. Spesialprodukt kan ikkje overførast til andre butikkar.

POPULÆRT

Kor populære nokre av nyheitssleppa har blitt,

illustrerer Nina med ei historie frå burgund-lanseringa i februar i fjor. – Då kom ein kunde reisande eins ærend frå Nord-Noreg til Oslo med fly. Han hadde teke seg fri frå jobben og låg i sovepose utanfor butikken på Aker Brygge i fem netter for å vere sikker på å komme først i køen då nyheitene blei lagde ut for sal, fortel ho.

VI HAR SJU SPESIALBUTIKKAR:

Den første spesialbutikken opna på Briskeby i Oslo i 2005. Valkendorfgaten i Bergen kom til i 2006, og dei siste spesialbutikkane opna i 2012 og 2013.

- Bergen, Valkendorfgaten
- Hamar
- Oslo, Aker Brygge
- Oslo, CC-Vest
- Sandefjord
- Sandnes, Kvadrat
- Trondheim, Bankkvarartalet
- Sandnes sentrum
- Trondheim, Valentinlyst



Ni nye butikkar

Styret i Vinmonopolet vedtok 17. november i fjor å opne ni nye butikkar. Vi ønskjer å opne desse butikkane i 2017, så sant vi finn eigna lokale i dei enkelte kommunane.

Vinmonopolet har vore oppteke av å sikre geografisk spreing og å prioritere kommunar og handelsstader som ikkje har Vinmonopol.

DEI NI BUTIKKANE VIL BLI OPNA I:

- Hunstad/Mørkved i Bodø i Nordland
- Frosta i Nord-Trøndelag
- Sund i Hordaland
- Vik i Hole i Buskerud
- Drammen i Buskerud (uspesifisert)
- Råholt i Eidsvoll i Akershus
- Skedsmokorset i Skedsmo i Akershus

- Metro på Lørenskog i Akershus
- Oslo (uspesifisert)

– Vi ønskjer å opne ei god blanding av små, mellomstore og store butikkar neste år. Tre kjem i distriktskommunar og vil betre tilgjenge til Vinmonopolet i distrikta. Vi prioriterer òg folkerike stader med mykje handel, men som berre manglar eit Vinmonopol, seier administrerende direktør Hilde Britt Mellbye. Etablering av dei nye butikkane er basert på ei samla vurdering av geografisk dekning og kravet til lønnsam drift av butikkane våre. Ved utgangen av 2017 vil Vinmonopolet ha 333 butikkar. Med dette vil 91 prosent av befolkninga bu i kommunar med eige Vinmonopol, mens 96,5 prosent av befolkninga vil bu nærmare enn 30 km frå nærmaste Vinmonopol.

Vinauksjonar

I fjor deltok kundar over heile landet på Vinmonopolet og Blomqvists nettauksjonar. Av dei 4 000 objekta som blei selde, stod dei klassiske regionane for den største delen, men vinar frå for eksempel New Zealand og USA var òg representerte. Øl og brennevin blir stadig meir populært, og auksjonane vil ha auka merksemd på dette i 2017.

SLIK DELTEK DU PÅ AUKSJON

Katalogane for auksjonane våre blir publiserte på blomqvist.no. For å få tilgang til å by på objekta må du registrere deg som brukar hos Blomqvist. Ønskjer du å selje vin eller vite meir om å kjøpe på ein av auksjonane våre? Du finn meir informasjon på vinmonopolet.no, eller du kan kontakte oss på auksjoner@vinmonopolet.no.

I 2017 ARRANGERER VI DESSE AUKSJONANE:

Februar – Innleveringsfristen har vore.

April – Innleveringsfrist 1. februar

Juni – innleveringsfrist 1. april

September – innleveringsfrist 1. juli

Oktober – innleveringsfrist 1. august

November – innleveringsfrist 1. september

Ver klar over at auksjonane kan bli fylte opp før fristen for innlevering.



VINKURS MED VINMONOPOLET

Lær å smake

Ønskjer du å smake vin, øl eller whisky saman med ein av dei fremste Vinmonopolet har på området? Vil du bli betre kjend med eigen smak, lære om dei ulike områda i Italia eller om kvalitetsforskjellar i Chablis? Vinmonopolet har kurs i Oslo, Bergen, Sandnes, Tromsø, Trondheim, Hamar og Stryn med ulike tema frå stad til stad.

For meir informasjon, kursplan og påmelding: vinmonopolet.no/vinkurs

Lurer du på noko? Send oss ein e-post på vinkurs@vinmonopolet.no, eller ring kundesenteret vårt på telefon 04560.

GRATIS BROSJYRER PÅ POLET

DRIKKE TIL DESSERT

Hovudregelen er at drikken skal vere like søt som eller litt søtare enn desserten. I denne brosjyren ser vi på om det alltid er tilfelle. Her får du klassiske og utfordrande drikketips til 14 populære dessertar.



NYTTIG OM VIN OG MAT

Her finn du svar på praktiske spørsmål om tema som innkjøp, oppbevaring, feil i vin, karbohydrat og servering av vin. Du finn råd for å setje vin til mat og får drikkeforslag til 80 matretter eller råvarer.



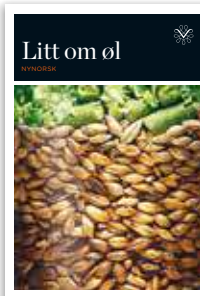
DRIKKE FOR ALLE

Gjennom denne brosjyren blir du mellom anna kjend med korleis eplemost blir laga, forskjellige eple sorter og kva slags mat som passar til dei ulike stilane alkoholfritt øl. Du finn òg oppskrifter på alkoholfrie drinkar.



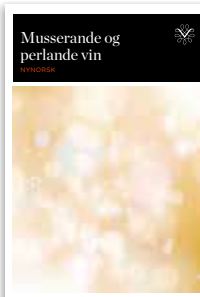
LITT OM ØL

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



MUSSERANDE OG PERLANDE VIN

Har du lurt på kva som er forskjellen mellom champagne og prosecco? I denne brosjyren får du vite korleis musserande vin blir laga, og kva som er forskjellen mellom ulike typar. Du får òg tips om musserande vin til mat.



FAGPRAT

med fagavdelingen



ILLUSTRASJON: FRODE SKAREN/BYHANDS

En blandet mottakelse

Hjemme blander jeg ofte min egen rosévin. Det smaker bemerkelsesverdig godt. Og det fyller meg med en form for skrekkblandet fryd. Jeg kan da ikke gjøre dette!

TEKST: TOM R. TYRIHJELL,
VAREFAGLIG LEDER I VINMONOPOLET

Jeg ble nærmest lurt inn i dette av en kollega. Vi skulle ha en smaking for å oppdatere oss på rosévin. Vi visste altså ikke hvilke viner som var i glasset, bortsett fra at alle var roséviner. Vinene ble smakt og diskutert, og én vin stakk seg ut som spesielt god. Det var Anders som sto for smakingen, og vinnervinen viste seg å være Anders sin selvblendede rosévin, laget nettopp ved å blande rødvin og hvitvin.

Innenfor EU er det stort sett ikke lov å blande vin på denne måten for å lage rosévin. Det anses som for simpelt, og kanskje var det

dette som i begynnelsen gav meg en form for skyldfølelse når jeg blandet min egen rosévin. Dessuten er det ikke helt i tråd med tidens krav: Kaffen kommer som single estate, sjokoladen må være ren Criollo og melken kommer ikke fra TINE, men fra kyr fra en utvalgt gård innerst i Sogn og Fjordane. Den enkelte bestanddel er skilt ut fra den store blandingen som skjuler opprinnelsen og gjør alt likt. Men det er også en kunst å blande, sette ting sammen slik at helheten blir noe mer enn summen av delene.



Bland din egen vin

Tre av Fagavdelingens medlemmer fikk i oppdrag å blande sin egen vin. Som profesjonell vinsmaker er man vant til å plukke vinene fra hverandre når man smaker på dem, men hvordan blir det når de skal sette sammen flere viner til én?

FAGAVDELINGEN TESTER

SLIK LØSTE DE OPPGAVEN

ANNES VIN

«ANNEBANANANANAS»

Jeg ville lage en saftig, lett-drikkelig vin, men ikke uten dybde. En vin man ønsker å ta en slurk til av, og gjerne ett glass til når man er ferdig med det første. Jeg brukte bare tre av vinene. Mest av vin nummer én. Den har mye frukt og syre og utgjør «kroppen» i blandingen. Vin nummer to har sødme. Nesten alle liker sødme, så dette ble «hertet» i blandingen, som runder av og tilfører litt kryddertoner. Vin nummer fem er blandingens «hjerne». Den tilfører de litt strenge og subtile tingene som mineralitet og jordsmonn.

TROND ERLINGS VIN

«CUVÉE CRIMINELLE»

Jeg ville lage en hybrid mellom rødvin og hvitvin. En aromatisk, men også matvennlig vin. Strukturert, men samtidig drikkevennlig. Rød, men også hvit. Det beste fra begge verdener med andre ord. Trenden i vinverdenen har gått mot lettere og lysere viner. Vi drikker mer hvitt og rosé, og vi drikker lettere og fruktigere rødvin enn før. Min vin er dessuten forbudt frukt. Å blande rødvin og hvitvin er ulovlig i EU. Derfor kaller jeg min vin for «Cuvée Criminelle». Man skulle tro man fikk en rosé når man blander hvitvin og rødvin, men denne vinen har mer farge og smak som en rødvin. Rødvinen utgjør da også 2/3 av blandingen.

ANDERS' VIN

«TERROIR DIFFUSION»

Jeg brukte alle hvitvinene, og ikke rødvinen. Å blande vin er å oppheve terroiret, det som knytter vinen til et sted. Jeg tenkte at vinenes tilhørighet vil bli utvisket når jeg blander dem, men jeg ville at vinen skulle bli kompleks, med de gode egenskapene fra alle vinene. En intens og direkte vin der de to fruktige vinene utfylte hverandre. Men i stedet for å forsterke hverandre, ble det faktisk mer diffust. Derfor måtte jeg til slutt, litt panisk, øke mengden av vin nummer fire. Håpet var at i hvert fall den ene vinenes egenskaper skulle komme tydelig frem i blandingen.

SLIK BLE VINENE BLANDET

Andel av de seks vinene brukt i hver enkelt blanding

Vin	Egenskaper	Anne	Trond Erling	Anders
HVITVIN NR. 1	DRUE: Albariño og Loureira. OMRÅDE: Galicia, Portugal. STIL: Fruktig. Smak av epler, aprikos og sitrus. Ganske mye syre.	50 %	0 %	28 %
HVITVIN NR. 2	DRUE: Riesling. OMRÅDE: Mosel, Tyskland. STIL: Halvsøt stil med 46 g/l sukker.	25 %	3 %	8 %
HVITVIN NR. 3	DRUE: Jacquère. OMRÅDE: Savoie, Frankrike. STIL: Mye syre. Dempet fruktpreg, litt urt.	0 %	10 %	14 %
HVITVIN NR. 4	DRUER: 50/50 Sauvignon blanc og Sémillon. OMRÅDE: Bordeaux, Frankrike. STIL: Fatpreget vin kombinert med tropisk fruktighet som ananas, melon, mango.	0 %	7 %	36 %
HVITVIN NR. 5	DRUE: Malvasia. OMRÅDE: Lanzarote, Spania. STIL: Stram og mineralisk, med preg av appelsin og syrin.	25 %	13 %	14 %
RØDVIN	DRUE: Barbera. OMRÅDE: Piemonte, Italia. STIL: Ung og fruktig med god friskhet. Ganske lett. Ikke fatpreg.	0 %	67 %	0 %



Og vinneren er ...

Målet med oppgaven var å se hvordan de ulike vinene preger det ferdige produktet på hvert sitt vis, og om det er mulig å blande seg frem til en vin som er like god eller bedre enn sine enkelte bestanddeler. Vi ønsket også å finne ut hva den «vanlige» vindrikker syntes om de ferdigblandede vinene og fikk to kollegaer til smake dem. Alle vinene falt i smak, men dommen var like fullt enstemmig. Vin nummer én, Annebananananas, var den beste.

JURYENS BEGRUNNELSE: Vinen er noe «rundere» enn de andre, ikke så syrlig. Den har både frukt og noe litt smøraktig i seg, og en fin friskhet.

Alt kan blandes – og bli bedre

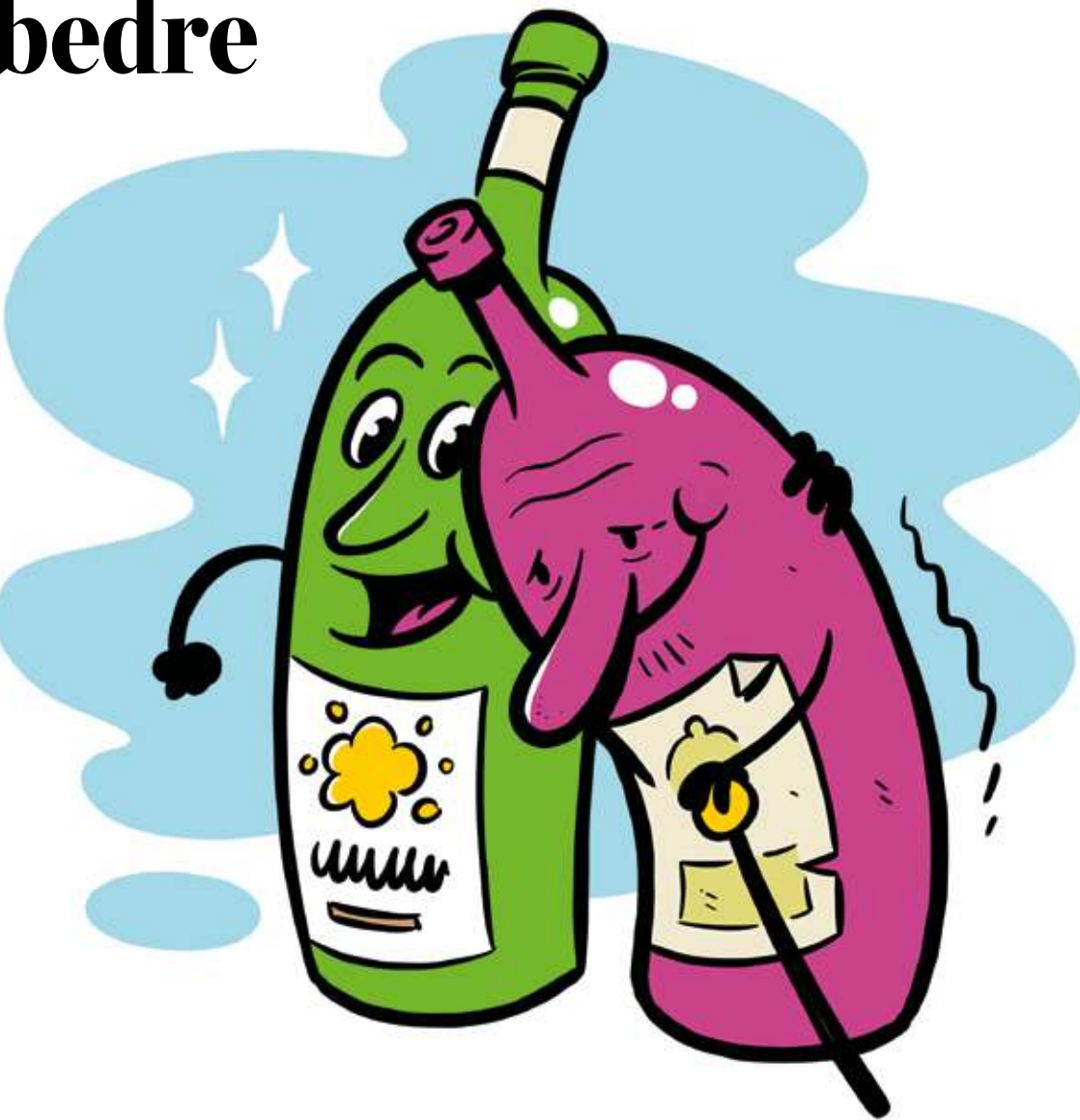
ÅRGANGER

På vinetiketten defineres som regel årgangen. Men det er hederlige unntak der ung og eldre vin blandes.

Årgangsvin har høy status. Mange forbinder årgangsvin med kvalitetsvin. Innenfor EU er det da også bare de enkleste bordvinene som kommer uten årgang. Kvalitetsvin skal komme fra én årgang, den skal smake av vinplantens kamp mot vær og vind gjennom en vår, sommer og høst. Men det finnes også vin av høy kvalitet hvor nettopp de ulike årgangenes fortrinn og lyter brukes til å skape et bedre hele.

CHAMPAGNE

Nesten all champagne er non vintage, uten årgang. Hovedkomponenten vil være årets vin, resten er vin fra tidligere årganger som utjevner forskjellene i volum og stil som de ulike årgangene gir. En varm og moden årgang som 1989 og 2003, vil typisk måtte «strammes opp» av vin med mye syre. Friske, mineraliske årganger derimot, som 1995 og 1996, og den nesten undermodne 2001, må balanseres eller rundes av med vin som har mer kropp og fylde. Selv om denne blandingen av ulike årganger har både praktiske og økonomiske fordeler, er ikke champagne uten årgang sett på som et mindreverdig produkt. Denne «husets blanding» er selve signatur-champagnen for mange



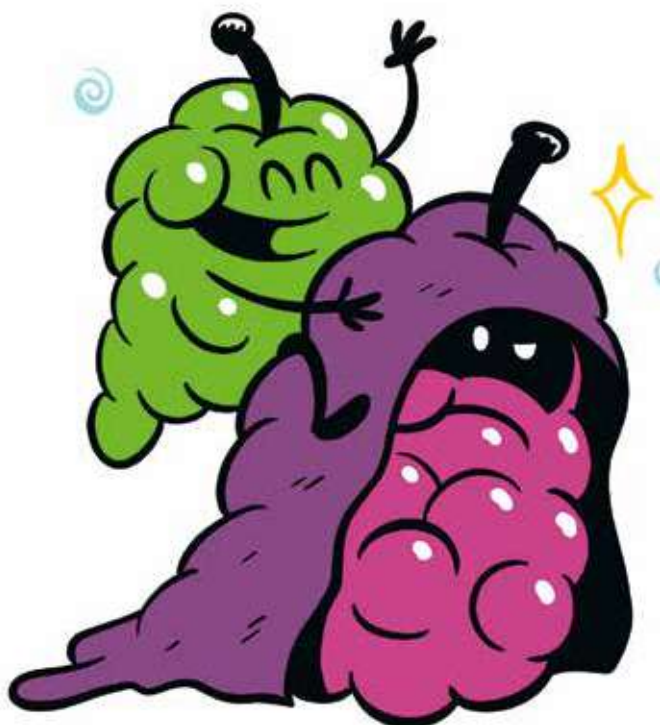
av de berømte husene. Å blande er en kunst, og noen av oppskriftene er omgitt av mystikk og spekulasjoner. Man kan ikke bare følge den samme oppskriften som sist. Hvert år må man starte på nytt med det årets vin har av særskilte egenskaper. Det krever lang erfaring og mye smakekompetanse å blande seg frem til målet, at husets vin nok en gang skal gjenoppstå med all sin kompleksitet og nyanser.

SHERRY

I det solvarme Andalucia ligger sherryfatene på rekke og rad i mørke, svale lagerrum. Her er det

ikke en «masterblender» som i Champagne, men vinen selv som gjør jobben med å blande vin fra ulike årganger. Systemet kalles solera og består av en serie fat med vin av ulik alder – ett år eldre for hvert lag. Sherrytypene fino og manzanilla har flest lag, kalt criaderas, for en manzanilla vil det være minst ni og opp til 20 fatrekker. Når vinen skal tappes på flaske, gjøres det fra de nederste, eldste fatene. Det tappes rundt 30 prosent av hvert fat. Fatene må etterfylles, slik at den gjenværende vinen ikke oksideres. Dette gjøres fra det nest eldste laget, første criadera,

som igjen etterfylles med vin fra andre criadera, og så videre. De siste fatene i fatrekken etterfylles med fersk vin. Den unge vinen vil over tid «renne» gjennom alle de eldre vinene. Criadera betyr barnehage på spansk. Oppholdet i hvert «barnehage-nivå» vil til slutt gjøre vinen «voksen», den vil tilegne seg de eldre vinenes egenskaper. Vinen gjør dermed selv jobben med å utjevne årgangsforskjellene. Sherry som fino og manzanilla modnes under et gjærlokk som kalles flor. Jevnt påfyll av ung vin holder dette lokket intakt ved å tilføre gjærsoppen ny næring.



DRUER

Lages vinen av én enkelt druetype eller 19 forskjellige? Det finnes historiske grunner til å blande druer.

Det de fleste antakelig forbinder med blandingsvin, er vin som er laget av mer enn én druesort. Rødvinn fra Bordeaux og Rioja er blant klassikerne her, og historisk sett har det vært vin fra områder preget av handel og borgerskapet som har vært blandingsviner. Endrue-viner er det kirken og adelen som har stått for. Et unntak fra denne generaliseringen er de pavelige vinmarker i Provence, nærmere bestemt Châteauneuf-du-Pape.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Da vinområdet Châteauneuf-du-Pape som det første i Frankrike ble lovregulert i 1923, for å beskyttet vinene mot svindel og billige kopier, hadde området ligget nede i mange år på grunn av vinlusas herjinger. Kvalitetsbevisste produsenter hadde etter hvert begynt å eksperimentere med ulike historiske druesorter. De fant frem til 10 forskjellige typer som på hvert sitt vis bidro med kvaliteter som farge, struktur, aroma, syre og holdbarhet til den ferdig vinen. Senere ble antallet utvidet til 13, og i dag er

det hele 19 tillatte druetype (14 blå, 5 grønne) når man skal lage rød eller hvit Châteauneuf-du-Pape. I dag er det få som bruker alle druesortene, og det finnes Châteauneuf-du-Pape laget kun på én druesort, men dette er fortsatt en typisk blandingsvin. De tre viktigste og mest brukte druene er Grenache, Mourvèdre og Syrah. Grenache gir sødmefull, rik frukt, Mourvèdre bidrar med fasthet, smak av bjørnebær, oliven og læer, mens Syrah tilfører svalhet, syre og aroma av kjøtt og einerbær.

CHAMPAGNE

Det er grunn til å runde av med champagne. Den er kanskje den av vinene i det øverste kvalitetssjiktet, sammen med Aged tawny port, som ofte blandes i alle former. Ikke bare årganger og vin eller druer fra ulike vinmarker, men også druersorter. Det er snakk om de to toppdruene Chardonnay og Pinot Noir, hvilket er et bevis på at også druer som gir god en-druvin, kan vinne på å blandes. I tillegg er Champagne et av de få vinområdene i EU hvor det er lov å blande rødvinn og hvitvinn for å lage rosé. Mer tillit enn det kan man neppe få fra Europas vinbyråkrater.

OMRÅDER OG VINMARKER

Hvor druene vokser, betyr mye for hvordan vinen smaker. Ulike vinmarker kan danne en palett for blanding.

Når man står og ser utover et jorde eller en åsside fylt med vinranker, er det som et lappeteppes hvor hver lapp kunne ha gitt en vin med en bestemt karakter og egenskaper – selv når det er samme druetype som dekker hele området. Faktorer som soleksponering, drenering, jordsmonnets sammensetning og alder på vinplanten, vil påvirke druene modning og innhold av smaks- og aromastoffer. I noen områder, som Burgund, rendyrkes disse forskjellene ved at det lages en egen vin fra nesten hver av disse lappene (vinmarkene). De graderes som grand cru eller premier cru alt etter deres kvalitative forskjeller. Andre steder, som i Bordeaux og Champagne, utgjør forskjellene den paletten man skal velge fra for å blande seg frem til den mest optimale vinen.

BORDEAUX

Franskmennene bruker ordet assemblage om den stedvis nærmest sakrale prosessen å velge ut parseller og vinmarker som skal blandes til årets vin. I Bordeaux er dette svært viktig. Her skal det skilles

mellom det som er verdig å bli slottets toppvin, deres grand vin, som skal forsvare høye priser og produsentens rykte, og de parsellene hvis druer må bli en del av slottets andre eller tredje vin, eller selges videre til en forhandler som bulkvin.

CHAMPAGNE

I Bordeaux eier de prestisjetunge slotte store områder med vinmarker og kan velge og vrake innenfor disse. I Champagne er vinmarkene fordelt på langt flere hender. 90 prosent av området er fordelt på over 15 000 druedyrkere. De fleste av disse lager ikke vin, men selger druene til de store champagnehusene. De har ikke nok vinmarker til å dekke sitt produksjonsbehov, og det å blande vin eller druer fra ulike vinmarker er en praktisk og økonomisk nødvendighet. Men det er ikke uvesentlig hvor i Champagne druene kommer fra. De ulike landsbyene med tilhørende vinmarker gir viner av ulik karakter. Det gjelder å blande dem sammen slik at husstilen består, og vi som kunder kjenner igjen smaken av vår favorittchampagne. På det meste kan slike blandinger, eller cuvées, bestå av vin fra over 100 forskjellige vinmarker.





FOTO: PIERRE-EMMANUEL MARCHÉS

Ved første øyekast virker landskapet i Margaret River ganske flatt, men det er faktisk kupert. Vinmarkene ligger i slake hellinger, og er gjerne omringet av skog. Derfor

Margaret River er noe helt for seg selv

Vinene fra australske Margaret River tåler sammenlikning med de beste fra Europa. Men området ligger så langt fra resten av vinverdenen at det er nødt til å stå på egne bein.

TEKST: TROND ERLING PETERSEN, VAREFAGLIG RÅDGIVER

En billedskjønn og dramatisk kystlinje, et paradys for surfere – og noen av Australias beste viner. Margaret River er et vinområde som ligger helt sørvest i kengurulandet, ikke langt fra millionbyen Perth.

– For meg er dette kanskje det beste området for Cabernet Sauvignon utenfor Bordeaux, sier produksjef i Vinmonopolet, Pierre-Emmanuel Marchés.

– Det er noe unikt i hvor presise vinene fra Margaret River er. Druene som dyrkes her, holder topp kvalitet. Vinene er ikke for ekstraherte, heller. De er flott laget.

Landsbyen Margaret River ble grunnlagt

på 1800-tallet, og elven den har fått sitt navn fra er trolig oppkalt etter kusinen til en av de første nybyggerne i denne delen av Australia.

Vinområdet ble satt på kartet på 1960-tallet da en mann ved navn doktor Gladstones lette etter et perfekt sted for å dyrke Cabernet Sauvignon og andre Bordeaux-druer. Denne forskeren skrev en artikkel hvor han utpekte området som ideelt for produksjon av kvalitetsvin, og så begynte det å skje ting i Margaret River.

Tre lokale karer – også disse hadde for øvrig en doktortittel foran navnet sitt – tok saken i egne hender, og etablerte de tre første vingårdene.

KJØLIG OG KUPERT

– Dette området ligger langt fra resten av vinindustrien i Australia. Her er det helt andre forhold, forteller Marchés.

Det er nemlig like langt fra Margaret River til de store vinområdene lenger øst i Australia som det er fra Trondheim til Sicilia eller Madrid.

– Det er nesten sånn at Margaret River og

Western Australia kan regnes som et eget vinland. Vinmakerne vi møter der nede, føler seg på et vis isolert fra resten av Australia, og resten av verden, forteller produksjef Cathrine Hernes.

– Kanskje blir de overrasket over at vi har reist så langt utenfor allfarvei for å smake vinen deres, men samtidig er de stolte over og bevisste på at de har noe unikt, sier Hernes.

Vinmarkene her i sørvest kjøles ned av vinder fra Det indiske hav. I tillegg bidrar kalde havstrømmer fra Antarktis til at denne sørvestlige tuppen av Australia er et av de kjøligste områdene på kontinentet.

– Ved første øyekast virker landskapet ganske flatt, men det er faktisk kupert. Vinmarkene ligger i slake hellinger, og er gjerne omringet av skog. Derfor kan du tro at du befinner deg et stykke fra havet. Men så, plutselig, runder du en sving, og så ser du strender, kløfter og klipper som fører rett ned til havet, sier Pierre.

– Klimaet er varmere og noe tørrere enn europeiske områder som Bordeaux. Likevel tempereres vinmarkene av nærheten til havet.



kan du tro at du befinner deg et stykke fra havet. Men så, plutselig, runder du en sving, og så ser du strender, kløfter og klipper som fører rett ned til havet.

Jordsmonnet kan for så vidt også minne litt om Bordeaux eller Bergerac i Frankrike: Sand og grus over leirejord. Men jorda er mer fruktbar her.

HVITVIN I TOPPKLASSE

Fruktbar jord, stabile forhold for sol og varme. Det er sjelden eller aldri noe problem å få nok fruktighet i australske viner. Vinmakerne må i stedet jobbe for å beholde nok naturlig syre i druene.

– Der Cabernet Sauvignon trives, er det som regel også gode forhold for å dyrke Sauvignon Blanc og Semillon, druene i den klassiske hvite Bordeaux-blandingen. I tillegg har man i Margaret River også oppdaget at det er mulig å lage hvitvin av topp kvalitet av Chardonnay-druen, forteller Marchés.

Han beskriver Margaret River Chardonnay-slik:

– Frukten er på den kjølige siden, mer mot eple og sitrus. Det er veldig lite preg av ananas, tropiske frukter og hermetisk frukt her. Vinmakerne ønsker å beholde høy friskhet i vinene.

Stilmessig ligger hvitvinene altså nærmere Burgund enn det mange kanskje forbinder med «erketypisk» chardonnay fra land utenfor Europa.

– På sitt aller beste kan Margaret River Chardonnay også ha et streif av noe sjøaktig, en steinete karakter. Og siden du uansett får tydelig fruktaroma i Australia, tror jeg at det å søke friskhet og mineralske toner er veien å gå i dette området, sier Marchés.

Vinmakerne i Margaret River ønsker, som mange andre kvalitetsprodusenter, å jobbe mest mulig i vinmarken og minst mulig i kjelleren.

– Det er kvaliteten på druene som står i sentrum. De ønsker færre justeringer og mindre manipulering av vinen enn de store produsentene i andre deler av den australske vinindustrien, sier produksjef Pierre.

IKKE BARE EN BORDEAUX-KOPI

Vinmakerne i Margaret River mener at de har noe særegent og distinkt i vinene sine. Og Pierre er enig med dem i at rødvinen herfra skiller seg tydelig fra rød bordeaux, som det på



Selv om vinområdet Margaret River er perfekt for dyrking av bordeaux-druer, er vinene herfra mer enn bare bordeaux-kopier, sier produksjefene Cathrine Hernes og Pierre-Emmanuel Marchés.

grunn av druesammensetningen er naturlig å dra en parallell til.

– I vinen fra Margaret River er fruktigheten noe mer sjenerøs og utadventt enn de fleste vinene fra Bordeaux. Likevel er ikke dette fruktige, enkle viner. De er komplekse. Fatpreget er forsiktig og fint, og tanninkvaliteten er veldig god, forteller han.

– Mye tyder på at vinene herfra tåler å lagres en god stund, og noen kan utvikle større kompleksitet med årene, avslutter Marchés.

Lyden av fremtiden

Hvordan høres lyden av fremtiden ut? Ikke sånn i alminnelighet selvsagt, men på utvalgte områder. For eksempel et område som vinglass. De reisende i siste skrik har en stund forbudt bruken av såkalte flûtes, det trange og slanke champagneglasset som i sin tur erstattet coupes, det vide champagneglasset som etter sigende var formet etter det høyre brystet til Marie Antoinette, eller var det kanskje det venstre? Fremtidens representanter hevder at det er å fornede champagne å servere den i et trangt glass av typen flûte - det er å degradere den til et uinteressant boblevann fra hvor som helst et sted i verden.

Så hvis vi skal lytte til fremtiden, skal dagens såkalt vinøse champagner serveres i et vanlig hvitvinsglass og drikkes som en stille vin, aller helst uten bobler. Neste gang (første gang?) du opplever at vertskapet serverer champagne fra et vanlig hvitvinsglass, er det antakelig ikke fordi vertskapet er dårlig utstyrt med hensyn til vinglass. Det er faktisk stikk motsatt; de har lyttet til fremtiden og degradert champagneglassene sine til hyttebruk eller solgt glassene på Finn.

Hva er problemet med coupe? Den mest opplagte defekten er selvsagt at åpningen i glasset er så stor at du må ha et nesegrev på størrelsen med grisetryne for at vinens aromer ikke skal forsvinne. Problemet med flûtes er motsatt - åpningen er så trang at du må ha nese som et sugerør for å lukte på vinen.

Er det bare hvitvinsglasset som kan formidle gleden ved en kompleks champagne? Jeg har ikke lyst til å tilhøre menigheten som hevder det. Det handler ikke om pest eller kolera, om coups eller flûtes, mest av alt handler dette om at det finnes flere champagneglass i markedet som har vid nok kolbe til at en champagne lar seg rotere enkelt i glasset. En god champagne blir ikke bedre av å serveres i hvitvinsglass, den blir bare annerledes og mer ekspressiv. Inntil videre har jeg tenkt å tviholde på seriene av champagneglass som jeg regelmessig bruker. Inntil videre nøyer jeg meg med å overhøre fremtidens musikk. Men før jeg vet ordet av det kan det være at jeg har skiftet mening - jeg er åpen for det meste, og hvem vil nå ikke være med når fremtidens musikk spilles?



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.

Så hvis vi skal lytte til fremtiden, skal dagens såkalt vinøse champagner serveres i et vanlig hvitvinsglass og drikkes som en stille vin, aller helst uten bobler.

QUIZ

Test din kunnskap

KLASSIKARAR

LETT

Kva for ein øltype drikk irane til østers?

MIDDELS

Kva for ein musserande vin har historisk sett vore klassikaren til jordbær?

VANSKELEG

Kva er det klassiske dessertvinsvalet til Roquefort

ØLSTILAR

LETT

Er lager ein overgjæra eller undergjæra ølstil?

MIDDELS

Kva er opphavslandet til klosterstilen?

VANSKELEG

Kva for ein av ølkategoriene til Vinmonopolet er beskrivne her: Mørkt øl med aroma av karamell, sjokolade og torvrøyk. Lite bitterheit

SPELALBUTIKKAR

LETT

Kva for to byar fekk dei første spesialbutikkane?

MIDDELS

Kor mange spesialbutikker har Vinmonopolet i dag - 3, 7 eller 12?

VANSKELEG

Kva er temaet for nyheitsleppet i spesialbutikkane i februar?

AUSTERRIKE

LETT

Kva for nokre av desse vindistrikta ligg ikkje i Austerrike: Wachau, Burgenland, Pfalz?

MIDDELS

Kva farge har vintypen schilcher?

VANSKELEG

Kva heiter drua som er ein krysning mellom Blaufränkisch og St. Laurent?

HISTORISK



FOTO: VINMONOPOLET

Før treningssentra

På 1940-talet var Vinmonopolet uroa for det høge sjukefråværet blant kvinner. Arbeidet til kassererskene var svært einsformig, og belastninga var stor. Dei sat heile dagen framfor kassaapparata i små kioskar inne i utsala.

Frå hausten 1948 fekk kvinnene tilbod om gymnastikk som skulle lære dei riktig kroppshaldning og rasjonell muskelbruk.

Personalsjefen i Vinmonopolet meinte elles at gifte kvinner berre burde få halvdagsstillingar. Ideen blei støtta av kontrolllegen som meinte at arbeidseffektiviteten då ville stige monaleg, «idet de i den kortere arbeidstid ville kunne ofre seg helt for arbeidet uten derved å forsømme hjemmet».



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



FOTO: GETTY IMAGES

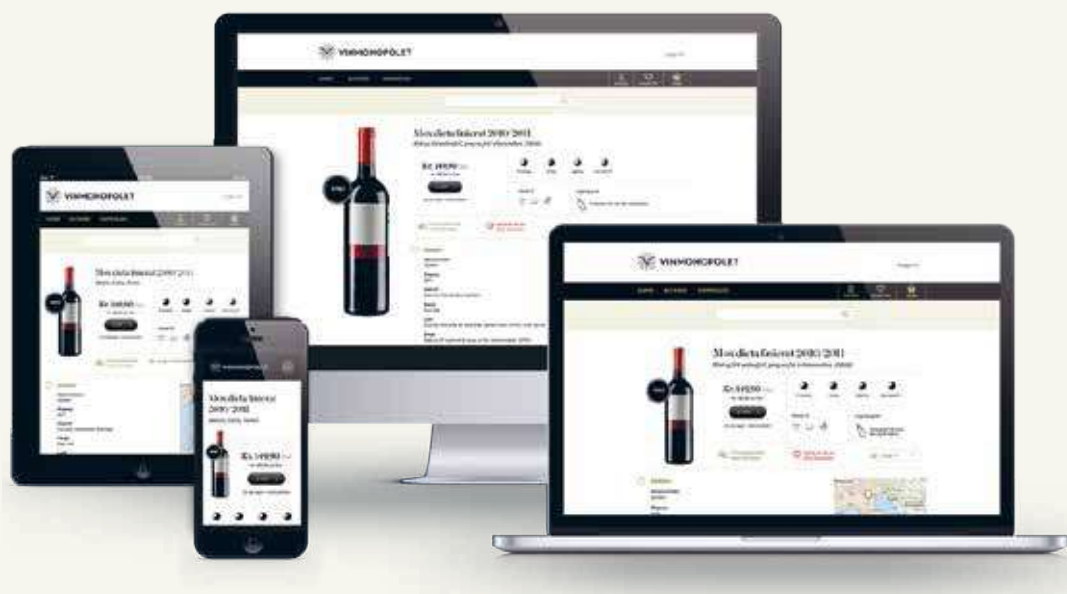
Sjekk Vinmonopolet sin app og nettsted

VINMONOPOLET.NO

- Nettbutikk med over 17 000 produkt
- No med produktbilete
- Betre 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 butikksøk
- Fullstendig nettbutikk med oppdatert lagerstatus på mobilen
- Kartet viser veg til nærmaste Pol



Bli med oss å smake vin!

Ønskjer du å smake vin, øl eller whisky saman med ein av dei fremste Vinmonopolet har på området? Vinmonopolet har kurs i Oslo, Bergen, Sandnes, Tromsø, Trondheim, Hamar og Stryn med ulike tema frå stad til stad.

For meir informasjon, kursplan og påmelding:
vinmonopolet.no/vinkurs

Lurer du på noko? Send oss ein e-post på vinkurs@vinmonopolet.no, eller ring kundesenteret vårt på telefon 04560.

