



# VINBLADET

NR. 1 / 2019 / 32. ÅRGANG



## Vin ved Atlantehavet

**UNDER**  
NY RESTAURANT UNDER  
ATLANTEREN

**ØL OG MAT**  
IPA OG LYS LAGER  
TIL MATEN

**AUKSJONSANSVARLIG**  
MØT SARA MARIE  
FRIMANSLUND

# Godt bærekraftig nyttår!

Det var hyggelig og inspirerende at Ipsos tildelte Vinmonopolet omdømmeprisen for 2018 på tampen av fjoråret. Selv om vi stadig gjør det bra i målinger, er det første gang vi får denne gjeve prisen.

Juryen begrunner valget med at Vinmonopolet har et solid omdømme over tid, som også er styrket de siste årene, og sier at vi utfører samfunnsoppdraget vårt på en måte som gir sterk opplutning i befolkningen.

Vinmonopolets visjon er at vi skal være ønsket av alle – fra vinkjennere og prisbevisste kunder til avholdsfolk og de som har utfordringer knyttet til alkoholbruk. Vi har Vinmonopolet i Norge av hensyn til folkehelsen, derfor er det gledelig at juryen trekker fram nettopp samfunnsoppdraget i sin begrunnelse for å tildele oss omdømmeprisen. Et annet hyggelig punkt er at inntrykket av vår miljøbevissthet er det høyeste Ipsos har målt siden 2011.

## VI HJELPER DEG Å TA BÆREKRAFTIGE VALG

Med den kraftige økningen i forbrukernes bærekrafts- og miljøbevissthet øker også forventningene til vårt arbeid. Vi har et ansvar for å tilby produkter som hjelper kundene våre å ta bærekraftige valg.

Bærekraft innebærer blant annet at vi skal redusere belastningen på klimaet. Vår største klimabelastning er de tunge glassflaskene, siden produksjon av glass er svært energikrevende. Derfor vil vi tilby en økt andel lettere emballasjetyper som lette glassflasker, plastflasker med pant, bokser og flasker av aluminium med mer. Dette kaller vi «miljøsmart emballasje», den er også merket spesielt i våre butikker. Alle nye produkter under 150 kroner krever vi skal leveres i miljøsmart emballasje. Som en foregangsvirksomhet på miljø og bærekraft vil vi gå foran i å innføre nye miljøløsninger på våre produkter, både når det gjelder emballasje og innhold – så følg med!

Vinmonopolet jobber også aktivt for at alle som er involvert i vinindustrien, skal ha det bra. I butikkhyllene våre finner du stadig flere produkter merket «Sertifisert etisk». Hensynet til etikk gjennomsyrrer hele planen for nye produkter i 2019. For å hjelpe deg med å ta gode valg lanserer vi mange etisk sertifiserte produkter utover året. Nå i januar er syv av nyhetene merket «Sertifisert etisk».

På vinmonopolet.no kan du lese mer om arbeidet vi gjør. Du finner også en artikkel om merkeordningene Fair-trade og Fair for Life på side 5 i dette bladet.

*Hilde Britt Mellbye*

**Hilde Britt Mellbye**  
Administrerende  
direktør



FOTO: STIAN BROCH

6

## VINMARKER VED ATLANTERHAVET

Har nærheten til havet betydning for stilen på vinene? Bli med til noen vinområder i Frankrike, Spania og Portugal som alle er påvirket av Atlanterhavet. Vi presenterer også noen lokale mattradisjoner og tips til drikke.

12

## SJØMAT UNDER HAVET

I april åpner undervannsrestauranten Under ved Lindesnes. Kjøkkensjef Nicolai Ellitsgaard forteller om råvarer fra havet.

18

## PORTRETET

Denne gangen møter du Sara Marie Frimanslund som er ansvarlig for Vinmonopolets auksjoner, og du kan lese om hvordan hun jobber med objektene som skal under hammeren.

## LES OGSÅ:

- 4 Mine favoritter
- 5 Aktuelt
- 6 Øl og mat
- 24 Fagavdelingen

## VINBLADET

NR. 1/2019, 32. ÅRGANG



### Utgiver:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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



Miljøfyrtårn®

### Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

**Redaktør:** Marie Steffens

**Formgivning:** Dinamo

**Forsidefoto:** Getty Images

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

**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 Anders Stueland om nyheitsleppet



Fredag 11. januar lanserer vi omtrent 70 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. Du finn òg artiklar knytte til andre nyheiter i *Vinbladet*. Du kan lese om IPA og pils til mat på side 6-7 og om vin frå område ved Atlanterhavet på side 8-15.



RAUDVIN OG KVITVIN

## Matchmaking i Argentina

Dei fleste vinane frå Argentina er baserte på ein druetype.  
– Men kan vi ikkje leike litt med druene og setje dei saman i par, tenkte nokre produsentar. Møt det sjarmerande raudvinsparet Malbec og Merlot. Begge har mørke, søte bær og raus fylde. Merlot har litt mjuk munnkjensle, mens Malbec har noko djupare og strengare over seg. Eller kva med det umake kvitvinsparet Torrontés og Chardonnay? Torrontés er lättermild og sprudlande. Med rosar, tropisk frukt og kanel er det vanskeleg å ikkje bli sjarmer. Chardonnay er ein litt inneslutta type. Han har hint av eple og lime, men du må heilt innpå han for å få auge på djupna og kompleksiteten.

SERTIFISERT ETISK

## Smaken av godt samvit

Vinen i glasnet ditt er ein liten del av verda. Kanskje har han reist heilt frå Argentina eller Sør-Afrika. Og no er han i munnen din. Du slurpar og vurderer smaken av druene og jordsmonnet der plantene har vakse. Smaken av solvarm frukt tyder på at det var fint vår denne årgangen. Men du klarer ikkje å smake korleis arbeidaren i vinmarka har hatt det.

Var han trygg, og blei han teken godt vare på? Blei han skikkeleg betalt og behandla med respekt? Du håper kanskje at det er tilfellet, men klarer ikkje å smake det.

Då skal du vite at vi i Vinmonopolet jobbar aktivt for at alle i vinindustrien skal ha det bra. Vi er jamleg til stades i utsette land og følgjer opp produsentar og fagforeiningar der dette er nødvendig.

Det finst merkjeordningar som garanterer at menneska bak vinen har det bra. Dette kan du lese meir om på side 5. I butikkane er desse produktmerkte «Sertifisert etisk» og det kjem fleire sertifiserte nyheiter no i januar. Du kan òg spørje oss om råd. Vi ønskjer nemleg å hjelpe deg til å ta berekraftige val når du handlar hos oss.

Sertifisert etisk

ETISK

RAUDVIN

## Austerrisk spesialitet

Sjå for deg at du rører saman blåbær og bringebær. Så tilsett du litt lakris, urter og eit lett dryss av fiol. Då har du smaken av signaturdrua i Austerrike, Blaufränkisch! I Austerrike er Blaufränkisch den nest mest planta blå drua, og mesteparten finn du i Burgenland. Området ligg aust i Austerrike der varm vind frå Den pannoniske sletta strøyer inn. Dei to underområda Leithaberg DAC og Eisenberg DAC er kjente for å gi spesielt god vin. Dette er vinar som kan lagrast nokre år, og dei passar fint til vilt og lam.



ØL

## Øl med smak frå ein liten grøn dings

Kva er den lukta? Det osar av ananas, pasjonsfrukt, basilikum, sitronskal og furunål. Det er lukta av øl – det heitaste og mest saftigleskande ølet. Det er IPA! Det er lukta av en liten grøn dings på ei plante. Dei nye humlesortane frå New Zealand og USA har gitt oss nye smakar frå eit anna univers. Ølverda endrar seg i rakettfart. Er øl flytande science fiction?

RAUDVIN OG KVITVIN

## Hav og druer i Sør-Afrika

Som vinland er Sør-Afrika meir variert enn du kanskje trur. Frå før kjenner du sikkert til druene Pinotage og Shiraz. Men no er det spesielt to trendar som teiknar seg. Den eine er bruken av vinmarker nærmare det avkjølande havet. Den andre er satsinga på druetypar som Chenin blanc, Cinsault og Grenache – druer som har vore i landet lenge, men blitt neglisjerte. Resultatet er vinar som både er friske og nyanserte.

MEIR INFORMASJON

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



ALLE FOTO: GETTY IMAGES



# På jakt etter ny kunnskap

Anne Lena Rishaug er 36 år og butikksjef i Brattvåg, nord for Ålesund. Den sprudlende og engasjerte tobarnsmora har jobba 10 år i Polet. I jakta si på ny kunnskap har ho rokke å gjennomføre interne studiar om både mat og drikke og Burgund.

FORTALT TIL SIRI KRUMSVIK, BUTIKKEN JØRPELAND

– Kva kan eg lære meg no? Det er spørsmålet Anne Lena stiller seg etter at nok eit kurs er gjennomført. Ho søker stadig ny kunnskap for å kunne hjelpe kundane til det ytste. Ho er stort sett åleine på jobb på Polet i Brattvåg. Solid og brei varefagleg kunnskap gjer henne trygg på at kundane får den hjelpa dei har behov for når dei besøkjer butikken.

## FAVORITTKOMBINASJON

Som åleinemor med små barn blir det ikkje så mykje gourmetmat heime, det går mest i taco, reker og sushi. Men vi får heldigvis prøve mykje spennande mat og drikke på jobben. På ein studietur til Burgund fekk vi smake den klassiske kombinasjonen champagne til sniglar. Eg var veldig spent på førehand, men det var faktisk veldig godt! Elles kan eg anbefale vinar laga av drua Riesling til mat. Mange meiner Riesling er den beste kvitvinsdrua i verda, og ho

er veldig matvennleg. Ho passar både til sushi, skaldyr og annan sjømat – men òg til feit julemat som ribbe og pinnekjøtt. Då snakkar eg om ein riesling som har mykje friskleik, er fruktig, har høg konsentrasjon og litt restsøtleik. Prøv for eksempel ein frå området Pfalz.

## FAGLEG PÅFYLL

Opplæringa i Polet gir mange moglegheiter for å fylle på den varefaglege kunnskapen. Bøkene *Verdt å vite om vin* og *Inside Burgundy* er uunnverlege. Elles søker eg mykje informasjon på nett, les bloggar og brukar ofte Google. Men ver obs på at informasjon på nett nokre gonger må kvalitetssikrast i fleire søk. Eg vil òg anbefale vinmonopolet.no og appen på mobil. Ver nysgjerrig og smak på nye ting og kombinasjonar!

## INSPIRASJON

På møte og kurs i Vinmonopolet får eg inspirasjon

frå kollegaer i andre butikkar. Og ikkje minst blir eg inspirert av kundane som fortel om spennande matretter og kombinasjonar dei har prøvd ut, eller reiser dei har vore på.

## REISEMÅL

Eg kan anbefale å reise til Tyskland om våren, til Mosel. Eg var der sjølv i samband med ein studietur. Området ligg midt i landet med nydelege omgivnader og landskap. Vi fekk innblikk i korleis produsentane jobbar i vinmarkene. Her plantar dei i bratte skråningar for å utnytte sola til det ytste og å oppnå god modning i druene. Det er mest Riesling som blir dyrka her – drua som gir desse fantastiske, syrefriske, matvennlege vinane med akkurat nok restsøtleik til at dei som føretrekkjer litt søte vinar, òg kan like dei.



Anne Lena Rishaug



Escargot



Mosel



FOTO: GETTY IMAGES

FAIRTRADE OG FAIR FOR LIFE:

# Litt ekstra til bonden og arbeideren

Er du opptatt av at vinen du kjøper, er framstilt på en rettferdig måte? Se etter merket «Sertifisert etisk», eller spør oss om råd.

TEKST: KRISTINE SANNE

Produkter som er merket «Sertifisert etisk», er godkjent av Fair for life eller Fairtrade. Merkeordningene jobber for bedre handelsbetingelser og arbeidsforhold primært i utviklingsland. De garanterer at druebonden får en rettferdig pris for varene sine, og at en del av overskuddet går direkte til drueplukkerne. Arbeiderne disponerer fondet selv til investeringer i lokalsamfunnet, for eksempel har de etablert barnehager. Slik får barna en trygg hverdag mens foreldrene arbeider. Dette er med på å sikre bedre økonomi for familiene og gir barna bedre oppvekstvilkår.

## Hva gjør Vinmonopolet?

**Arbeidet med etisk handel i Vinmonopolet handler om at du skal være trygg på at varen du kjøper hos oss, er produsert på en rettferdig måte.**

Mange mennesker over hele verden jobber daglig med produksjon av varene du finner i Vinmonopolets hyller. Vi er opptatt av at disse menneskene skal jobbe under anstendige forhold hvor grunnleggende menneskerettigheter og arbeidslivstandarder er ivarettatt.

Vi gjennomfører risikovurderinger for å kartlegge hvilke områder og land som har utfordringer, og i vårt arbeid med oppfølging prioriterer vi disse områdene. Den siste tiden har vi konsentrert vårt oppfølgingsarbeid om vinproduksjonen i Sør-Afrika og romindustrien i Mellom-Amerika. Arbeidsforholdene i verden er imidlertid stadig i endring, blant annet kan flyktningstrømmen til Europa ha påvirket arbeidsvilkårene i europeisk vinproduksjon. Dette er noe vi vil ha oppmerksomhet på i tiden framover, og vi håper å kunne overføre noen av erfaringene fra vårt arbeid særlig i Sør-Afrika inn i dette arbeidet.

### ANERKJENT FOR ARBEIDET I SØR-AFRIKA

Vinmonopolets innsats i Sør-Afrika er anerkjent med prisen Excellence av bærekraftorganisasjonen Amfori BSCI i konkurranse med over 2 000 medlemsbedrifter fra hele Europa.

- Dette betyr ikke at vi er i mål med arbeidet vårt i Sør-Afrika, men det er en bekreftelse på at vi er på riktig vei. Det inspirer oss i det viktige arbeidet videre, sier adm. direktør i Vinmonopolet Hilde Britt Mellbye. Amfori BSCI har særlig vektlagt Vinmonopolets arbeid med å inkludere produsenter og fagforeninger i arbeidet med oppfølging. En vanlig måte å følge opp leverandører på er å stille krav gjennom revisjoner. Vinmonopolet går litt lenger og ønsker i større grad å inkludere produsenter og arbeidere. Derfor har vi gjennomført kursing i hvordan de kan jobbe med forbedringer og bli godkjent i våre revisjoner. Du kan lese mer om hva vi gjør, på [vinmonopolet.no/samfunnsansvar](http://vinmonopolet.no/samfunnsansvar).

# IPA

## og lys lager til mat

– At IPA er eit svært bittert øl, gjer det vanskeleg å gi generelle råd om mat, synest Vinmonopolets ølekspert Idar Sørensen. Er du glad i bitterheit, liker du nok IPA saman med mat òg. Lys lager er lett og leskande og svært matvennleg.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO GETTYIMAGES

### INDIA PALE ALE (IPA)

Det moderne IPA-eventyret starta på 1970-talet i San Francisco i USA. – Då øltypen først blei lansert, blei han omtalt som udrikkeleg, fortel Idar. At han har blitt så populær det siste tiåret, trur han kjem av at smaken er tydeleg, at namnet er lett å hugse, og at det er knytt til fargerike historier.

Ei av historiene fortel at IPA oppstod for eksport til britiske troppar i India, men dette er ein myte – det var først og fremst porterl som blei eksportert. Mindre mengder lyst øl blei òg eksportert, hovudsakleg til overklassen. Dette ølet fekk ekstra mykje humle så det ikkje skulle bli dårleg på den lange reisa.

– Moderne IPA er ferskvare, og humleprega øl bør oppbevarast lystett, presiserer Idar. Aluminiumsboksar er heilt lystette og dermed aller best.

### IPA TIL MAT

IPA kjem i mange ulike stilar som passar til mat i ulik grad.

**UKLAR IPA** er ein nyleg anerkjent stil som òg blir kalla *Hazy IPA*. 11. januar lanserer vi kategorien i butikkane våre.

– Uklar IPA er fruktig og lett å like, òg for dei som tenkjer at dei ikkje liker øl, seier Idar. Namnet fortel at ølet er ufiltret og derfor skya eller uklart. Dette



**IDAR SØRENSEN**  
(KATEGORISJEF ØL)  
minner om at det er stor variasjon i handverksøl, noko som òg har mykje å seie for kombinasjon med mat.

gir ekstra smak og ofte ei rikare munnkjensle. Stilen oppstod først i New England i USA og blir derfor i tillegg kalla New England IPA eller Vermont IPA. Ølet er karakterisert ved låg bitterheit, men mykje humle, noko som gir ein fruktig stil, ofte med aroma av tropisk frukt som mango, fersken og sitrus.

– Men ølet er ikkje tilsett frukt, presiserer Idar. Han tenkjer at dette i utgangspunktet ikkje er matøl, men at thairetter kan vere verte å prøve, sidan dei ofte er aromatiske, med kokos, koriander og sitrongras.

**KLASSISK ENGELSK IPA** bruker engelsk humle, som ikkje er så aromatisk. Idar synest øltypen passar godt til all mat som er steikt eller grilla – særleg kjøtt og vegetarretter.

**DOBBEL IPA** har høgare alkoholprosent, som saman med bitterheita kan vere vanskeleg til mat.

**AMERIKANSK VESTKYST-IPA** har gjerne mørkare og tydelegare maltkarakter. Sidan ølet er litt søtare, passar det betre til mat enn dei bitrare typene. Ein uventa og veldig god kombinasjon å prøve er IPA til gulrotkake. Bitterheita i ølet blir dempa, mens krydderaromaene i kaka kjem fram.

**WHITE IPA** med kveite blir gjerne meir fruktig og kan verke både friskare og søtare. Det passar fint til mat.

**BLACK IPA** har brent maltbitterheit i tillegg til bitterheit frå humle – litt som ein tørrhumla stout.

– Det kan vere vrient til mat, men kanskje sjokoladekake passar, seier Idar.





1



2



3

1 Biff tartar med kjøtt og egg som ikkje er varmebehandla, kan få ein litt klissete konsistens. Då friskar ein pils opp i munnen. 2 Ein morosam kombinasjon å prøve er IPA til gulrotkake. Bitterheita i ølet blir dempa mens krydderaromaene i kaka kjem fram. 3 Salt mat som fiskesuppe eller nytrekt torsk med smør smakar godt med ein leskende pils til.

## LYS LAGER

Før ein fekk tilgang til moderne kjøleteknikk, var lys lager ei sesongvare. Då ølet blei tilgjengeleg året rundt, blei det raskt ei svært ettertrakta drikke i lys og lett stil.

– Pils er eit vanskeleg øl å bryggje, og ein handverksbryggjar som lagar god pils, er ein god bryggjar. Det handlar om at eventuelle feil kjem tydeleg fram i ein pils, som har enkle, reine smakar som ikkje kamuflerer dei, forklarar Idar.

Lager er undergjæra og blir produsert ved lågare temperaturar enn ale. Gjæringa går sakte, og ølet blir tanklagra etter at det er ferdig brygd. Det er dette som har gitt namnet lager. Pils har ikkje like god haldbarheit som mørk ale, men kan halde seg ei god stund, sidan han ikkje inneheld så mykje humle.

Lagergjær gir mindre gjæraroma (esterar) til ølet, som derfor blir mindre fruktig enn ale. Vekta ligg først og fremst på malt, og det er ikkje så vanleg å eksperimentere med humlesortar. Men kategorien **moderne lager** bruker meir aromatisk humle og tørrhumling. Idar håpar å kunne lansere denne øltypen til våren.

### TSJEKKISK PILS

Vi lanserer ny tsjekkisk pils 11. januar. Sjølve urpilsen kom frå byen Plzen i Böhmen. Tsjekkisk pils har gjerne meir bitterheit frå bruk av den lokale humle-

### Øl og mat bør ha balanserte aromaer

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

### Maten bør ikkje overdøve ølet eller omvendt

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

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

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

### Veldig sterk mat treng øl som smaker mykje

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

sorten Saaz og samtidig meir maltsøtleik enn dei tyske variantane.

### TYSK PILS

Norsk pilsstil har utvikla seg frå den tyske som er lysare, klarare, tørrare og mindre bitter enn den tsjekkiske. Ofte blir humletypen Hallertau brukt, som gir mindre bitterheit enn Saaz.

## LYS LAGER TIL MAT

– Pils passar veldig godt til mat, synest Idar. Ølet har lågt alkoholnivå, noko som gjer det til ei leskende matdrikke. Balansen mellom maltsøtleik og bitterheit gjer at det kan brukast til mange ulike retter. – Sjølv om pils ikkje alltid bidreg så mykje til kombinasjonen, øydelegg det heller ikkje, seier Idar.

Salt mat som fiskesuppe eller nytrekt torsk med smør smakar godt med ein leskende pils til. Prøv òg ein tsjekkisk pils til biff tartar. Kjøtt og egg som ikkje er varmebehandla, kan få ein litt klissete konsistens, då friskar pilsen opp i munnen.

Reker med loff og majones eller sushi smakar godt saman med ein lett pils. Pils og pølse er ein klassikar. Maltsøtleiken gjer at ølet står opp mot mat med litt karakter, og det leskende passar fint til salt og røykt smak i pølsene.

# Ut mot havet

Fagtemaet denne gangen er vin fra vinmarker som påvirkes av Atlanterhavet. Selv om området selvsagt er mye større, kommer vinene som lanseres 11. januar, fra noen utvalgte områder vest i Europa. På de neste sidene kan du bli bedre kjent med dem.

TEKST: MARIE STEFFENS OG ANDERS ROÅS STUELAND









## SPANIA

### RIBEIRO

Da Christopher Columbus satte sine europeiske mokasiner på amerikansk jord, tok han seg nok et glass vin fra Ribeiro. Det var nemlig den vinen han hadde valgt å ta med. Ribeiro var et område med suksess og godt rykte. Men på 1800-tallet ble vinmarkene befengt med både meldugg og vinlus. Etter det plantet bøndene andre druetypeer som var enkle å dyrke, men som ga kjedelige viner. Nå er de gamle og lokale druesortene tilbake for fullt, og Ribeiro er igjen et av de mest spennende vinområdene i Spania.

Ribeiro betyr «ved elva» på galisisk. Og det er ved de to elvene Miño og Avia vinmarkene ligger. De beste ligger i naturlige amfiteater der druene blir godt modne. Fra gammelt av ble det bygget terrasser i vinmarkene, og mange av dem brukes fremdeles. Noen av terrassene er nå dekket av krattskog og vitner om en tid da det var flere vinmarker i Ribeiro.

Produsentene i Ribeiro kan leke seg med 18 forskjellige druesorter. Det er mange, spesielt med tanke på at området er ganske lite. Tradisjonen er å bruke flere druetypeer i én vin. Produsentene mener det gir mer sammensatte viner, og sammenlikner det med å male et bilde med flere farger. Samtidig kan det være en utfordring i et vinmarked som er mest interessert i endrueviner. Derfor lager mange produsenter hvitviner på enten Godello eller Treixadura.

Mesteparten av vinen fra Ribeiro er hvitvin, og de er litt mindre friske enn chablis og tysk riesling, men har likevel god friskhet. Fruktigheten er preget av moden frukt og hint av blomst. I tillegg er det en del som lar vinen ligge litt på fat eller bunnfall for å få litt mer fedme i vinen og hint av smør og vanilje.

### RIBEIRA SACRA

Velkommen til vinverdenens svar på Besseggen! Ribeira Sacra har så bratte vinmarker at de tar pusten fra deg. Å jobbe her er en mental og fysisk utfordring. At gjennomsnittsalderen på vinbøndene er over 60 år, gjør det ikke lettere. For å lage vin her må du være litt trassig. Og det er visst folk i Galicia.

Omgitt av skogkledde åser ligger de bratte vinmarkene langs elvene Miño og Sil. På det meste er helningen 80 prosent. Overalt er det bygget terrasser i stein for å hindre at folk og planter sklir ned i elva. Mange av terrassene er så grunne at det bare er plass til én rad med planter. Her er det ikke mulig å jobbe med maskiner, så alt må gjøres for hånd.

De lager mest rødvin i Ribeira Sacra, og druetypeen som er mest brukt, heter Mencía. Smaken av disse vinene har intensitet på grunn av det karrige jordsmonnet og friskhet fra avkjølede vind. Fruktigheten minner om modne moreller, bringebær og krekling. Over kan det ligge et lite slør av pepper, lakris og røyk. Noen produsenter tapper vin fra enkeltvinmarker og lar vinen ligge litt på fat. Disse vinene kan være mer konsentrerte og ha litt preg av vanilje og krydder i tillegg.



FOTO: ANDERS ROAS STUELAND

Vinmarkene i Ribeira Sacra ligger i stupbratte terrasser over elva Sil.





Druetypen Mencia dyrkes både i Ribeira Sacra, Bierzo og Valdeorras. Den gir livlige rødviner med preg av røde og mørke bær og innslag av pepper og urter.

## VINOMRÅDER

### FRANKRIKE:

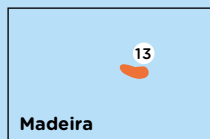
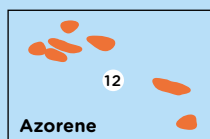
- 1 Muscadet
- 2 Pays Nantais
- 3 IGP Atlantique

### SPANIA:

- 4 Ribeiro
- 5 Ribeira Sacra
- 6 Rias Baixas
- 7 Bizkaiko Txakolina
- 8 Jerez
- 9 Kanariøyene

### PORTUGAL:

- 10 Vinho Verde
- 11 Colares
- 12 Azorene
- 13 Madeira





## PORTUGAL

### VINHO VERDE

Vinho verde er et vinområde helt nord i Portugal som lager både hvit og rød vin. Vinene er kjent som slanke og syrlige, med litt bobler og lav alkohol. Stilen stammer fra den gang vinene ble tappet før de var helt ferdiggjærede. Fremdeles lages det mengder av slik vin i det store området som dekkes av appellasjonen. Men gullet finner du i et par dalfører helt nord.

Et stykke inn fra kysten, langs elva Minho, ligger underområdet Melgaço e Monção. Der har de spesialisert seg på druetyper Alvarinho, som heter Albarino i Spania. Melgaço e Monção er varmere og tørrere enn de mer utsatte områdene lenger vest. Det gir fyldigere og friske hvitviner med fruktighet som minner om hvit fersken og modne epler.

Rett sør ligger underområdet Lima som er litt kjøligere enn Melgaço e Monção. Her er Loureiro den viktigste druetyper. Den tåler det litt kjølige klimaet godt og gir friske viner med en livlig, sitronaktig fruktighet med innslag av rosmarin og laurbærblader.

### COLARES

Rett vest for Lisboa finner du Colares. Her ligger feriehusene på rad og rekke med utsikt over Atlanterhavet. Det var turismen som vant, men vinplantene var her først. En gang var Colares et område som produserte mye vin. Nå er det en skygge av seg selv. Men de få vinplantene som står igjen, er rester av en vinverden som stort sett er historie ellers i Europa.

Den fryktede vinlusa *Phylloxera*, som ødela mesteparten av vinmarkene i Europa på slutten av 1800-tallet, etablerte seg aldri i Colares. Det er for mye sand i jorda, og det liker ikke vinlusa. Mens resten av Europa må pøse druesortene sine på amerikanske rotstokker, kan vinplantene i Colares vokse på egne røtter. Området er som et levende museum med vinplanter så gamle som 140 år, men det har ikke bare en nostalgisk verdi. Vinene er såpass særegne at de fortjener sin plass.

Colares er atlantehavsvin i ordets rette forstand. For vinmarkene ligger bare noen meter fra det kjølede havet som også sender inn havdis som skjærmer mot sola. Det gjør at druene kan modne over lang tid uten å få mye sukker eller miste syren. Vinene fra Colares blir sjelden sterkere enn 12 prosent og har friskhet samtidig som de har godt med konsentrasjon.

De røde vinene baseres på druetyper Ramisco og lagres mange år på store, brukte fat før de tappes på flaske. Der kan de utvikle seg videre i mange år til nyanserte viner som både har ungdommens livlighet og et distingvert preg av alderdom. Slik blir man kanskje etter en oppvekst med utsikt mot det åpne havet.

Landsbyen Azenhas do Mar ligger i vinområdet Colares, helt ute mot Atlanterhavet. Utbyggingen av feriehus har gått på bekostning av druedyrkingen her, men nå er vinmarksarealet økende igjen.







## FRANKRIKE

### MUSCADET

Rundt byen Nantes i Bretagne ligger vinmarkene der hvitvinen muscadet blir til. Det er her Loire-dalen ender og elva Loire blander seg med Atlanterhavet. I luften er det måkeskrik, på bordene står dampede blåskjell, og i glasset er det muscadet.

De mest kjente muscadetvinene kommer fra underområdet Muscadet Sèvre-et-Main som ligger øst for Nantes. Men vil du ha muscadet som har vokst opp nærmere havet, velger du en fra det mindre kjente underområdet Muscadet Côtes de Grandlieu.

Melon de Bourgogne er den eneste tillatte druetyperen i muscadet og er en drue som ikke gjør så mye ut av seg på smak. Derfor gir mange produsenter den et lite løft ved å la vinen ligge på bunnfallet av døde gjærceller. Metoden merkes som *sur lie* på etiketten og gir hint av ferske nøtter og vått kritt og en litt rikere og rundere munnfølelse.

Lenge var muscadet sett på som en litt enkel vin som bare skulle skli ned med rekene. Men kvaliteten på muscadet har økt de siste årene. Nå har den mer konsentrasjon og mer kompleksitet. Den slanke og nesten sjøaktige stilen minner om chablis. Selv om muscadet er ganske rimelige viner, kan de lagres og utvikle et spennende, nesten røyk- og ullaktig preg.

### IGP ATLANTIQUE

Møt den avslappede fetteren til kjendisen Bordeaux. IGP Atlantique dekker både Bordeaux og et større område rundt, inkludert noen øyer utenfor kysten av Bordeaux. Druene som brukes, er de samme typene som i Bordeaux, og klimaet er ganske likt. Derimot er grensen for avkastning høyere for IGP Atlantique. Det kan gi viner med mindre konsentrasjon og lavere modning på druene, men prisen på vinene er også lavere.

Vinene er alltid stille viner, og de er både hvite, rosa og røde. De mest brukte druene er Sauvignon blanc, Semillon, Ugni blanc, Cabernet sauvignon og Merlot. Veldig ofte lages de som endrueviner. Det betyr at vinen er basert på minst 85 prosent av druen som er nevnt på etiketten. IGP Atlantique er viner som er fruktige og friske. De er laget for å drikkes unge og trenger ikke lagring. Så kan du la flaskene med Bordeaux ligge litt til.

FOTO: ANDERS ROAS STUELAND



## NOEN UTVALGTE ATLANTERHAVSDRUE



### MELON DE BOURGOGNE

Brukes i vinen muscadet og gir litt nøytral og delikat vin med hint av sjø.



### SAUVIGNON BLANC

Finnes mange steder, men spesielt i Bordeaux. Vinen blir frisk og med tydelig preg av urter og sitrus.



### ALVARINHO/ALBARIÑO

Populær drue nord i Vinho verde, Rias Baixas og Ribeiro. Her får du tydelig friskhet og preg av eple og fersken.



### LUREIRO/LUREIRA

Vanligst i Vinho verde, Ribeiro og Rias Baixas. Er kjent for å stå bak friske og slanke viner med svalt urtepreg som minner om laurbær.



### TREIXADURA/TRAJADURA

Brukes i Ribeiro og Rias Baixas og litt i Vinho verde. Gir vin med feit munnfølelse og moderat friskhet og fuktighet.



### GODELLO

Finnes blant annet i Ribeiro og Ribeira Sacra. Friske viner med tydelig fruktighet med hint av blomster.



### MENCIA

Spansk spesialitet dyrket i Ribeira Sacra, Bierzo og Valdeorras. Livlige rødviner med både røde og mørke bær med innslag av pepper og urter.



### RAMISCO

Portugisisk raritet som nesten bare finnes i Colares. Druen gir friske og faste viner som smaker modne, røde bær, kamfer og roser



Hør også vår podkast om atlantehavsvin!

# Hav og vin

Maritimt klima innebærer både begrensninger og muligheter for jordbruk, noe vi også kjenner fra det norske Vestlandet. Vinområdene ligger ofte skjermet bak åser eller fjell som stopper det mest ekstreme været fra havet, men noen steder vokser drueplantene helt i sjøkanten.

## TERROIR

Det franske uttrykket er vanskelig å oversette, men egentlig er det ikke noe hokus pokus. Alle steder har et terroir – også norske jorder og hager. Terroir er en kombinasjon av mange faktorer som påvirker vekstforholdene, som soleksponering, klima og jordsmonn. Det er også vanlig å regne inn bøndenes kunnskap, tradisjon og teknikk i begrepet.

## TEMPERATUR

Vinmarker med maritimt klima har gjerne mindre temperaturvariasjoner gjennom året enn områder i innlandet. Siden store vannmasser holder bedre på temperaturen enn lufta, blir det relativt kjølig om våren mens varmen holder seg lenger utover

høsten. Det er også mindre temperaturvariasjoner mellom dag og natt i kystområdene. Vin fra kjøligere områder blir gjerne friske og relativt alkoholsvake.

## VIND

Mild havbris om høsten gjør vekstsesongen lengre og oppveier utfordringene med en sein vår. Vinden sørger også for god lufting av plantene og motvirker råteproblemer. Dette gir gode muligheter for økologisk jordbruk. Men tett på havet kan vinden ofte bli i sterkeste laget, og vinplantene kryper sammen langs bakken for å beskytte seg. På øygrupper som Azorene og Kanariøyene plantes vinstokkene i små groper i landskapet og finner ly for salte vinder bak steinmurer.

## FUKTIGHET

Kystområdene får gjerne rikelig med nedbør året rundt, og vinmarkene blir naturlig vannet. I vekstsesongen får vinplantene nær havet en gunstig kombinasjon av kjølede og fuktig vind fra havet og tørr og varm luft fra land. Tåke nær havet legger forholdene til rette for edelrøte (botrytis) og produksjon av søte viner som sauternes fra Bordeaux.

## JORD

Havet kan også ha betydning for jorda, og gammel havbunn med kalkavsetninger er ofte god vinmarksjord. I dag finner vi noen slike områder langt inn i landet – for eksempel i Chablis, der jorda inneholder bittesmå østersskall.

## ANDRE EUROPEISKE VINOMRÅDER NÆR ATLANTERHAVET

FOTO: GETTY IMAGES



Er du nysgjerrig på andre europeiske vinområder, kan du se etter vin fra disse stedene.

### RIAS BAIXAS

Helt vest i Spania lager de friske og fruktige hvitviner.

### GETARIAKO TXAKOLINA OG BIZKAIKO TXAKOLINA

Disse to baskiske vinområdene i Spania lager veldig friske og livlige hvitviner med preg av sitron. Druetyper heter Hondarrabi Zuri.

### TENERIFE

Denne øya har både hav, vulkaner og lokale druesorter. Listan negro gir krydrede rødviner, mens Listan blanco gir konsentrerte litt lavmælte og røykaktige hvitviner. Her finner du også Europas høyestliggende vinmarker.

### AZORENE

Langt ute i Atlanterhavet ligger Azorene. Her har de bygget steinmurer som beskytter vinplantene mot den konstante vinden. De lager friske hvitviner basert på Arinto dos Açores og Verdelho.



# Atlanterhavsmat

Noe av gleden med å reise til ukjente steder er å oppdage nye råvarer og mattradisjoner. Vinområdene langs atlanterhavskysten kan inspirere, ikke minst til å ta vare på godsakene i vårt eget farvann.

FOTO: GETTYIMAGES



FOTO: MARIE STEFFENS



## BLÅSKJELL SOM I BORDEAUX

I området rundt Bordeaux er det tradisjon å tilberede blåskjell på stranda. Når franskmennene lager *Eclade des Moules* legger de blåskjellene tett i tett i et fint mønster, og dekker dem med en haug av furunåler. Mens nålene brenner, blir skjellene kokt og får deilig aroma av røyk og skog. Siden de legges med den hengslede ryggen opp, kommer ikke aske inn i skjellene når de åpner seg.

Retten kan lages på en norsk strand med blåskjell og norske furunåler, bare husk å sjekke blåskjellvarselet hvis du plukker skjellene selv.

**Drikke:** Det lokale vinvalget er en fruktig og frisk IGP Atlantique – hvit eller rosé. En enkel, frisk og fruktig hvit bordeauxvin passer også godt.

## ØSTERS FRA LOIRE

Vinområdet Muscadet ved Loires utløp i Atlanteren er kjent for østers. Den vanligste måten å servere dem på er naturlig, servert i skallet, med bare litt sitronsaft.

Langs norskekysten har vi både den lokale flatøstersen, som lever naturlig langs Atlanterhavet, og stillehavsøsters. Stillehavsøstersen ble innført til Europa fra Asia, men truer i dag flatøsters og blåskjell, siden de konkurrerer om både plassen og maten. WWF oppfordrer til å spise dem for å holde bestanden nede.

Kvaliteten på østers er aller best nå om vinteren når vannet er kaldt. Men vær oppmerksom på at Mattilsynet advarer mot å spise selvplukkede østers som ikke er kontrollert.

**Drikke:** Lokalt drikker man en lett, frisk og god muscadet til østers. Champagne er også et klassisk valg.

## PORTUGISISKE SARDINER

Sardinene har en sentral plass i portugisisk matkultur og økonomi. Sardinere tilberedes på mange ulike måter, for eksempel gnidd inn med havsalt og olje og lagt på grillen.

Sardinen er en sildefisk som er utbredt i Atlanteren og Middelhavet, men som bare dukker opp som en tilfeldig gjest langs norskekysten. I Norge selges derimot den mindre slektningen brisling både under navnet sardin og ansjos, etter hvor stor den er.

**Drikke:** Helt nord i Portugal smaker syrlig og snerpende rødvinho verde overraskende godt til grillete sardinere. En strukturert rødvin av druetyper Ramisco fra Colares er også et spennende valg.

## BLEKKSPRUT À LA GALICIA

En av spesialitetene i Galicia er *Pulpo a feira* – blekksprut som på markedet. Blekkspruten kokes hel i en stor kobberkjele, og armene klippes i biter og spises som gatemat. Retten smakssettes med havsalt, røkt paprikapulver og generøse mengder olivenolje og serveres på rustikke tretallerkener.

Noen år kommer den lille tiarmede blekkspruten akkar i rikelig monn inn til Norge, men det er også mulig å kjøpe frossen blekksprut.

**Drikke:** Lokalt serverer man en frisk og fast rødvin til dette, gjerne godt avkjølt. Det klassiske valget er en vin av druetyper Mencia, for eksempel fra Ribeira Sacra.

# ET UNDER PÅ DYPET

Den danske kjøkkensjefen Nicolai Ellitsgaard flommer over av begeistring for råvarene fra sjøen. Nå gjør han et dypdykk i havet utenfor Lindesnes, der Europas aller første undervannsrestaurant åpner i april.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO SVEIN BRINGSDAL

Når jeg snakker med Nicolai, føles det som selve Atlanterhavet bruser gjennom telefonen. Den tidligere kjøkkensjefen på restaurant Måltid i Kristiansand bobler av entusiasme og godt humør når han snakker om Under, som skal bli verdens største restaurant under havet, med plass til 40 gjester.

#### VERDEN I FISKEPERSPEKTIV

Restauranten er designet av arkitektkontoret Snøhetta. Det spesielle bygget er formet som et rektangulært rør og senket skrått ned i vannet. Det er konstruert for å tåle de røffe forholdene der Atlanterhavet møter sørspissen av Norge.

Nicolai samarbeider med marinbiologer for å finne ut hva som kan spises, og når havets råvarer er på sitt beste. Vitenskapsfolkene har også tips til hvordan Under kan jobbe med livet i havet rundt restauranten. De vil bruke både lys, lyd og lukt for å lokke havets beboere til å vise seg fram foran et stort panoramavindu, 5,5 meter under overflaten.

– Når vi spiller musikk mens vi mater dem, lærer fiskene seg raskt at Led Zeppelin betyr mat, sier Nicolai.

#### NY GIV I MATLAGINGEN

Nicolai forteller at det er lenge siden ideen til restauranten oppsto. Selv har han vært med i prosjektet i to år.

– Da jeg ble kontaktet, var jeg litt lei av å lage mat, men ble tent på konseptet med en gang og fikk ny inspirasjon og entusiasme for faget igjen, forteller han begeistret.



**NICOLAI ELLITSGAARD** kommer opprinnelig fra Danmark og har jobbet på restaurant *Måltid* i Kristiansand. Nå blir han kjøkkensjef på *Under*.

Nicolai er opptatt av rene smaker, sesongmat og råvarer man selv kan høste – gjerne i havet eller i strandkanten.

#### UNDER

Europas første og verdens største undervannsrestaurant som åpner utenfor Lindesnes i april. Les mer på [under.no](http://under.no).

Som kjøkkensjef er han opptatt av rene, ferske ingredienser og ønsker å utfordre gjestene med litt uvante smaker.

– Eierne har høye ambisjoner, men overlater alt som har med maten å gjøre til meg. Det er jo enhver kokks drøm, sier han.

#### LOKAL MAT MED UVANTE SMAKER

Under vil servere en gastronomisk smaksmeny med rundt 18 retter, variert etter sesong. På en tur langs stranda for å plukke tang fikk Nicolai ideen om å lage mat av råvarer som er lett tilgjengelig, men som andre ikke bruker. Selv er han åpen for å smake på det meste.

– Planen er å få skjell til å gro rett på restaurantveggen, og jeg gleder meg til vi kan servere selvdyrkede albueskjell – det er kortreist mat, det!

Nicolai samarbeider med lokale bønder og fiskere og skal bygge opp restauranten rundt lokale råvarer. Først og fremst blir det sjømat, men han planlegger også å ha kortreist lamme- og svinekjøtt på menyen og vil bruke lokalt vilt som rådyr og sjøfugl – ender, kanskje skarv? Han har hørt at skarven ikke smaker så godt, men gir ikke opp tanken om å gjøre den om til velsmakende mat av den grunn.

Smaken er alltid det viktigste for Nicolai Ellitsgaard, det holder ikke at råvarene er morsomme og kule hvis maten ikke smaker godt.

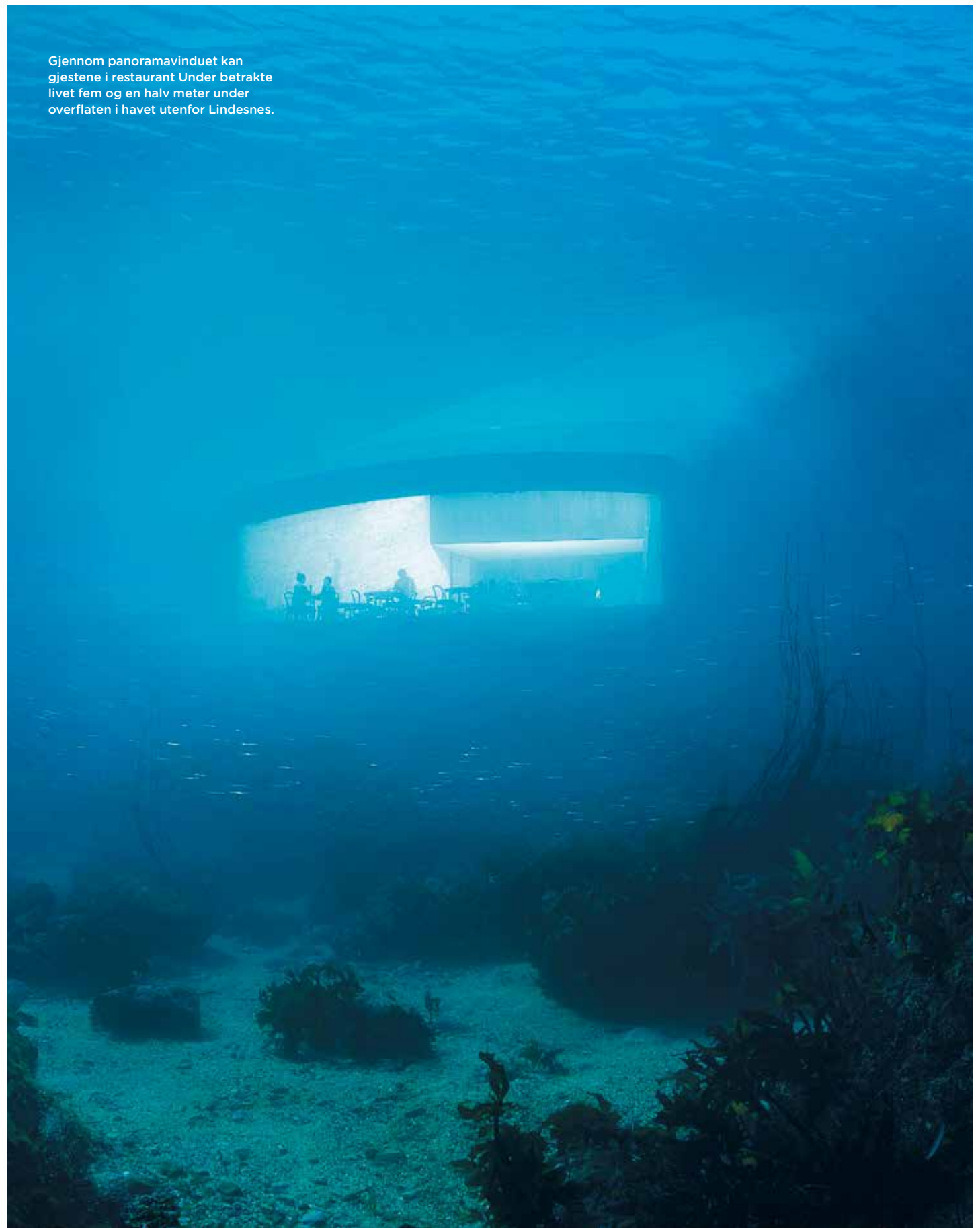
– Og jeg vil at gjestene skal være mette når de går herfra, for det finnes jo ikke en pølsebod i mils omkrets, sier han og ler.



Nikolai Ellitsgaard blir kjøkkensjef på den nye undervannsrestauranten Under. Han vil gjerne by på ukjente smaker fra havet, for eksempel havsalat. Havsalat brukes mye, for eksempel i nori og til sushi. På neste side finner du hans tips om råvarer du kan sanke selv.



Gjennom panoramavinduet kan gjestene i restaurant Under betrakte livet fem og en halv meter under overflaten i havet utenfor Lindesnes.





# Nicolais tips

## om råvarer du selv kan høste fra havet

- Jeg har jobbet med tang i mange år, og min erfaring er at tang generelt smaker best om våren. All tang er rik på umami og kan brukes for å forsterke andre smaker, sier Nicolai.

**TRØFFELTANG** har fått navnet sitt fordi den smaker litt som trøffel, men planten heter egentlig grisetangdokka og vokser i symbiose med grise-tang. Nicolai bruker den tørket.

**HAVSALAT** er en knallgrønn grønngalge som er vanlig langs hele kysten. Den har fått navnet sitt fordi den minner om salat og kan brukes litt på samme måte. Fersk, strimlet havsalat passer fint til sjømat, sushi og liknende.

**SØL** er av god kvalitet nå på nyåret. Det er en rødalge som likner litt på havsalat. Den vokser på «stokker» av gammel tare langs hele kysten, særlig i nord og vest. Flere kokker liker å bruke den, for eksempel i desserter.

### HAVET HAR OGSÅ SESONGER

Skalldyr er best om vinteren når vannet er kaldt. På våren og forsommeren skifter de skall og bruker i tillegg energi på å formere seg. Da smaker ikke kjøttet så godt.

Ulike fisker har ulik sesong. Men Nicolai forklarer at effektivt fiske og god kjøling på fiskebåtene gjør at vi nå kan få god fisk året rundt.

- Det er også viktig for

kvaliteten at fisken ikke blir gående lenge i nota, da blir den stresset og kvaliteten går ned, sier han.

**LANGFINGERKREPS** kalles lokalt «knipsere». De er mindre enn sjøkreps og havner som bifangst i krepseteinene. Det er først og fremst kjøttet i hodet og halen som brukes.

**TROLLKRABBE** tilhører krepsfamilien. Den lever langs kysten i Sør-Norge og er beslektet med kongekrabbe eller kamsjatkakrabbe nordpå. Kjøttet i armene er deilig mat.

**KRILL** finnes i alle verdens hav og er viktig mat for andre sjødyr. De likner litt på små reker og smaker godt som en pasta eller garum (fiskesaus). De kan også friteres.

**ALBUESKJELL** er egentlig en snegl og kan plukkes i tidevannssonen på havstrend-er langs hele norskekysten. Nicolai kan fortelle at de er seige som skosåler, men at de blir møre hvis de kokes lenge. Han bruker dem som smaksforsterker.

**STEINSNEGLER** og strandsnegler lever i fjæra og er god mat. Nicolai tilbereder dem med ramsløk.

### RESPEKT FOR RÅVARENE

Bærekraft er et viktig poeng for Under.

- Jeg ville ikke finne på å servere noe som er rødlistet, forsikrer Nicolai. Unntaket er bifangst. Dette er fisk og skall-dyr som fiskerne i utgangspunktet ikke er ute etter å fange, og som de nå ikke lenger kan kaste ut igjen. På Under serverer de gjerne fisketyper som andre ikke bryr seg om.

- Og det er jo mye mer respektfullt å bruke dem til mat enn å la død fisk bli til søppel, sier Nicolai.

**FJESING** er en fantastisk velsmakende fisk. Siden den er giftig, er det mange som er livredde for den, men den har bare tre pigger som du må passe på. Fiskekjøttet får en ganske kraftig og deilig smak når det stekes i smør. Stekt berggylte smaker godt, det gjør også hannen av rognkjeks. Hunnens rogn er kjempegod, men kjøttet brukes ikke til mat.

**SILDEROGN** er en delikatess i Frankrike, men brukes lite her. Silderogna er i sesong mellom januar og april.



## Nicolais tangsmør

- Tangsmøret smaker helt fantastisk til hjemmebak, eller kjøpt, surdeigsbrød, synes Nicolai. Han foretrekker usaltet smør og smaker det til med havsalt, men du kan selvsagt bruke vanlig, saltet smør hvis du vil. Havsalat kan du selv plukke i fjæra. Hvis du bruker tørket tang, trenger du bare en femtedel av vekten.

### HAVSALATSMØR

200 g usaltet smør (romtemperert)  
100 g brunet og avkjølt smør  
100 g fersk havsalat  
litt havsalt  
eventuelt litt tørket grisetangdokka (trøffeltang)

Brun smøret på svak varme i en gryte til det er nøttebrunt, ikke brent. Avkjøl til romtemperatur. Hakk havsalaten godt, bland den sammen med alt smøret, og smak til med havsalt. Ha smøret over i egnet beholder, eller rull det ut i pølser som kan skjæres i skiver. Sett kjølig.

Dryss gjerne over litt tørket grisetangdokka (trøffeltang) ved servering.



## Drikketips til Nicolais råvarer

Råvarene fra havet har ulike smaker og konsistenser og serveres på ulikt vis - både rå, kokt og stekt. Et felles trekk er at de ofte smaker litt salt og har ganske mye av «den femte grunnsmaken» umami.

### VIN

Mye umami påvirker frukten i vinen. Velg gjerne en vin som har flere elementer å spille på enn bare frukt, for eksempel en som er lagret en stund på bunnfall. En muscadet sur lie fra Loire kan være et godt valg.

Nicolai forteller at han ofte serverer riesling og sancerre, hvitviner med fersk fruktighet og god syre, til den typen mat han skal lage i Under. Han synes også det smaker godt med vin av druen Gewürztraminer, som har mindre syre og en blomsteraktig aroma.

### ØL OG SIDER

Umami påvirker øl og sider i mindre grad enn vin. For mye humle eller for mørkt maltpreg kan virke overdøvende på sjømat med delikate smaker. Fruktig sider, lett og leskende hveteøl eller lys lager passer ofte godt.

### ALKOHOLFRI

Hvis smakene i maten er sarte og delikate, kan det være en god idé å blande ut eplemost eller ingefærøl med boblevann for en mer leskende følelse.

# Solgt på auksjon!

Sara Frimanslund hevder hun har drømmejobben som ansvarlig for Vinmonopolets auksjoner som avholdes i samarbeid med auksjonshuset Blomqvist. Det til tross for at hun ofte tilbringer varme sommerdager i et lager iført topplue, digre vinterstøvler og grå fleeejakke.

TEKST JOHN RØRDAM FOTO TROND W. ANDERSEN

## SARA M. FRIMANSLUND

Alder: 32

Bosted: Gamlebyen, Oslo

Sivilstatus: kjæreste

Utdanning: vinkelner (Gastronomisk institutt), siv.øk. (NHH)

Karriere: kjellermester ved Altona Vinbar, butikkmedarbeider i Vinmonopolet og nå ansvarlig for auksjoner

– Ja, jeg lærte ganske fort at å sitte med ballerinaske i et lokale som har rundt tolv grader, i en hel dag, ikke var så lurt, sier Sara og forteller leende at hun på en av de første dagene etter jobb gikk ut på den sommervarme asfalten på Karl Johan og tok av seg skoene for å stå stille helt til varmen begynte å sige tilbake i kroppen.

Sara er sommelier og siviløkonom, og hun har vært kjellermester på en vinbar i Bergen. Interessen for vin våknet likevel tidligere.

– Jeg kommer merkelig nok fra en familie som ikke hadde interesse for vin, og som nesten ikke drakk alkohol, men vi er veldig glad i å synge. Det var nok der det hele startet.

– *Ja vel, men det høres ikke ut som det var drikkeviser?*

– Haha. Nei, men vi sang i kor. Jeg kommer fra Valdres, og der importerte vi en dirigent fra Oslo for å dirigere koret. Han var veldig interessert i vin, og for å være litt høflig hadde han gjerne med seg en flaske vin. Så da ble det til at vi fikk et glass vin hver onsdag etter at vi hadde øvd. Dirigenten hadde en forkjærlighet for viner fra Bordeaux, og ikke minst kunne han blindsmake. Det var veldig fascinerende at han kunne smake vinen og fortelle hva det var, uten å vite noe på forhånd. Det var da jeg bestemte meg for at jeg også en vakker dag skulle kunne nok om vin til å forstå hvordan det var mulig.

### EN MENINGSFYLT JOBB

Sara snakker energisk og helt uten et snev av dialekten fra Valdres der hun vokste opp.

– Jeg visste ikke helt hvor jeg ville i livet, men et eller annet sted måtte jeg begynne. Det ble litt grafisk design, litt musikk og så kunststudier på universitetet helt til jeg oppdaget at det var mulig å få penger fra Lånekassen for å studere vin.

– *Det høres ut som en vinn-vinn-, eller kanskje en vin-vin-situasjon?*

– Ja, det var det. I starten tenkte jeg at jeg skulle ta et år bare for å lære, men jeg skjønnte fort at dette var noe mer. Så da var det gjort, og det ble vin. Jeg jobbet på Vinmonopolet mens jeg studerte, og ble kjent med samfunnsopdraget vårt. Det er veldig meningsfylt å arbeide med vin når man har det oppdraget i ryggen, så jeg ble målbevisst på at jeg ønsket å ende opp akkurat her. Auksjonene fantes ikke da jeg startet å studere, men plutselig dukket drømmejobben opp. Det er en fantastisk jobb, jeg får brukt flere utdannelser, og jeg får jobbe med noe fysisk i tillegg til alt det administrative.

– *Vin ble jobben din, men hvor langt har du kommet på din egen vinreise? Kan du*

*blindsmake deg gjennom verden?*

– Jeg har fremdeles en vei å gå for å være på det nivået jeg ønsker å være. Og vin endrer seg med alder samt at det kommer en ny årgang hvert år, så det er mye å følge med på. Men jeg er omringet av enormt kunnskapsrike kolleger, og jeg får smake veldig mye i jobben. Dessuten har jeg ganske god hukommelse, ting jeg har smakt før, husker jeg som regel godt. Mitt system er basert på det, men ofte er det jo vin jeg aldri har smakt, og da kan det være nyttig å eliminere hva det ikke er, for å finne ut hva det kan være.

– *Men på auksjonene selger jo folk vin i stedet for å smake på den, hvor finner du flaskene som selges?*

– En god del kommer fra folk som samler og har en personlig vinkjeller. Da kan det handle om at de har kjøpt for mye. Andre er ikke fornøyd med en årgang, eller noen har kanskje endret smak og ønsker andre typer vin. Det er mange som har arvet en liten vinsamling, men ikke har interessen. En annen gruppe er de som investerer i vin for å selge videre til høyere pris. Det er egentlig alt mulig, også ganske mange som «finner» noen flasker i kjelleren som de er spent på om har noen verdi.

### DETEKTIVARBEID

– *Hvis noen ringer deg og sier at de har et par kasser stående i kjelleren, med franske etiketter som det står grand cru på, så rykker du ut for å sjekke?*



DU KAN OGSÅ MØTE  
SARA FRIMANSLUND I VÅRE  
PODKASTER «VIN PÅ AUKSJON»  
OG «FORFALSKNING AV VIN».



## «Du kan fint ha det gøy på auksjon uten å ha de største budsjettene. Snittprisen for flaskene på auksjonene pleier å ligge på rundt tusen kroner, men vi har vært oppe i det dobbelte.»

– Hvis det bare er noen få flasker, så holder det som regel med å sende et bilde, men hvis det er større kjellere, kommer jeg gjerne for å kikke litt. Det handler også om at vi vil vite mest mulig om hvordan vinen er lagret. Det gjelder spesielt hvis det er nye kunder som vi ikke kjenner fra før. Innimellom dukker det opp skikkelig gamle flasker med en historie det kan være vanskelig å sjekke, kanskje de er kjøpt på andre auksjoner tidligere eller har skiftet eiere flere ganger. Du får jo ingen garanti, men de fleste som har større samlinger, vet hvordan de skal lagre vinen. Det er mitt ansvar å garantere, så langt det er mulig, at vinen ikke er ødelagt.

– *Hvordan kan du se på flasken om vinen er ødelagt?*

– Ødelagte viner vil ganske fort røpe seg. Det første jeg ser etter, er at flaskene er fylt slik det er forventet, hvis det er lavt nivå, er det et dårlig tegn. Så ser jeg på fargen, om den er for lys eller for mørk i forhold til det som ville være normalt for vinen. Bunnfallet kan også gi gode indikasjoner på om alt er ok, og at korken ikke forhøyer seg, eller at det ikke er tydelige lekkasjer.

– *Hvordan kan du se fargene gjennom tykke grønne flasker, har du en egen liten verktøykasse med etterforskningsutstyr?*

– Ja da, jeg har et lite skrin med noen veldig gode lykter, ultrafiolett lys og mikroskop. Vi må dessverre avvise ganske mye, det er ofte viner som kunne vært fantastiske, men som er ødelagte. Det er gjerne noen som har fått en veldig dyr vin og har latt stå i stua. Det er ikke lurt.

### IKKE BARE FOR VINSNOBBER

Grunnen til at auksjonene eksisterer, er at det skal være en lovlig kanal der forbrukerne kan selge alkohol. Alt som ikke er ødelagt, eller kunstnerin, kan selges på auksjon. Det gjør at prisspekteret er bredt, og utvalget er stort og varierende fra gang til gang, og du kan også finne ting som er i dagens sortiment. Alt som selges på auksjon, er ikke like eksklusivt. Det er noe av det fine med auksjonene våre, at det er mulig å finne spennende ting som er

litt annerledes, i alle prisklasser. I media blir selvfølgelig de dyreste objektene trukket fram, så det er viktig for oss å understreke at dette ikke bare er for erfarne vinkonsumenter med mye penger. Du kan fint ha det gøy på auksjon uten å ha de største budsjettene, og selv om snittprisen pleier å ligge på rundt 1 000 kroner flasken, er det mye som er rimeligere.

– *Er det de samme som både kjøper og selger?*

– Ja, det er ganske mye de samme. De som kjøper, er ofte samlere, entusiaster, noen fra restaurantbransjen, noen nysgjerrige og noen få som er ute etter å gjøre investeringer. De aller fleste er menn, så å si alle. Kvinnene som kjøper, kan stort sett telles på én hånd, og på siste auksjon hadde vi omtrent fem hundre budgivere. Hvite menn som pusher femti, er nok ganske overrepresentert. Det er vel kanskje slik at vin som statussymbol appellerer mer til menn enn kvinner, og kanskje selve auksjonsformen også? At det å tøffe seg litt og «vinne» konkurransen er en manngreie. For det er flere kvinner som byr enn som ender opp med å kjøpe. Kanskje vi rett og slett er litt smartere og klarer å holde hodet kaldt når flaskene begynner å gå høyere enn verddivurderingen?

– *Det er kanskje ikke den eneste arenaen i samfunnet hvor akkurat det skjer, men hvor hett kan det bli?*

– Rekorden er 1200 prosent av verddivurdering. Det dyreste hittil har vært 130 000 kroner for én flaske vin. Den ble solgt til en norsk kunde, og jeg tror den ble kjøpt for å nyttes. Det var litt gøy at den ikke ble plukket opp av utenlandske oppkjøpere. Dette er det lite av hos oss, og siden vi ikke kan drive shipping, må flaskene hentes i Norge og fortolles hvis de skal ut av landet.

– *Det er kanskje lett å bli revet med? Har du bygget deg opp en samling selv?*

– Ja, en liten. Og jeg er en ganske bevisst samler. Jeg kjøpte mye i starten, og det meste er klassiske stiler. Mye bordeaux, burgund, litt riesling og piemonte. Prisene på enkelte viner har steget så mye siden jeg begynte å samle, at nå har jeg ikke sjans til å kjøpe burgundere.

Det ble en leilighet i Oslo i stedet.

– *Det er vel også en ganske trygg investering. Gikk du for én med vinkjeller?*

– Haha. Nei, det ble ikke det. Vinsamlingen er i Valdres, der har pappa murt en fin liten kjeller med perfekt temperatur og romerske buer. Der ligger flaskene trygt bortsett fra de gangene jeg er hjemme.

### HØY PULS

– *Vi har jo alle lest skrekkehistorier, kan vi være sikre på at det vi kjøper på auksjon, er ekte varer?*

Det er en utfordring, ja, selv om skrekkehistoriene kan gi inntrykk av at problemet er større enn det egentlig er. Det er mye forfalsket vin på verdensbasis, men det meste er i Asia, og det er i hovedsak snakk om store volumer av enkle viner. Men også i fine-wine-segmentet – og særlig på auksjonsmarkedet – er dette noe som forekommer. Vinmonopolordningen i Norge gjør at vi er mye bedre beskyttet enn andre steder. Vinmiljøet i Norge er relativt lite, så vi vet en del om hvem som har hva. Men dette gjør også at det er lett å bli naiv. Det er ingen grunn til å tro at det ikke skulle kunne havne falske flasker på auksjon også her, så jeg er på vakt. Vi har avvist flasker som vi ikke har vært helt trygge på, og som vi ikke har klart å dokumentere at er ekte.

– *Hva gjør du for å være på vakt?*

I tillegg til å undersøke flaskene med mikroskop og annet utstyr jobber jeg med å holde meg oppdatert på hva som finnes av forfalskninger der ute. Og i disse dager drar jeg til Hong Kong for å bli trent opp i å verifisere flasker. Tanken på å selge noe som er forfalsket, gir meg mareritt om nettene.

– *Men du, er det ikke bedre å nyte en flaske vin – heller enn å samle, kjøpe og selge?*

– Nei, jeg tenker ikke slik. Det er fint å tenke på at noen kan drikke det du har samlet, etter at du er borte. En gang drakk jeg en madeira fra 1834. Den vinen levde, selv lenge etter at alle som lagde den, og sannsynligvis barnebarna til barnebarna også var borte. Det er en fin tanke. Jeg har noen viner som kan overleve meg, selv om jeg blir veldig gammel.





## 24 000 VARER I LOMMA!

Med appen har du heile sortimentet til Vinmonopolet tilgjengeleg når som helst, uansett kvar du er.



VINMONOPOLET

# FAGPRAT

med fagavdelingen



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

# Havet og vinen

Fagavdelingen skal utfordre myter i vinverdenen. Denne gangen tar vi for oss myten om havet, eller historien om hvordan havet på en eller annen måte kan endre det som er inne i flasken eller fatet.

Historier om havet blir ofte mytiske. Havet er utemmet og fremmed. Nesten overnaturlig. Perfekt for mytedannelser. Å lage en vin er også å lage en fortelling, en fortelling som handler om druer, jord, klima, vitenskap, mennesker og historie. Smaken er selvsagt viktig, men klarer man å få inn mange unike elementer i fortellingen sin, er sjansen større for å få suksess.

Å få inn havet som en del av vinmakingen er genialt. Noen ganger er det et helt uromantisk og meteorologisk aspekt ved vindyrkingen. Havet påvirker klimaet, og klimaet påvirker plantene og druen. Det er greit. Koblingen er forståelig og konkret. Andre ganger tilfører havet en mytisk dimensjon. Og de historiene husker vi. Her er fasinerende beretninger om akevittfat på jordomseiling, bordeauxvin som krysser ekvator, vinkasser under havet og mye mer.



TEKST:  
ANNE ENGGRAV  
Varefaglig rådgiver i Vinmonopolet

Er det bare historiefortelling, eller har det noe å si for smaken? Brennevinet som drar på jordomseiling, skal få bedre aromauttrekk fra fatene på grunn av bevegelsen og temperaturrendringene på båtturen. Bordeauxvinen på tur til de karibiske øyene

blir visst bedre. Noen av dem som tilbyr lagring av vin under vann, hevder at det får vinen til å modne saktere. Andre igjen hevder at den modner raskere.

Vi har ingen interesse av å ødelegge de gode historiene. Den gode historien er en viktig del av smaksopplevelsen. Men siden vi jobber med smak, vil vi alltid prøve om historiene egentlig gjør en forskjell for smaken. Derfor har vi denne gangen hatt en blindsmaking for å se om vi klarte å smake om havet hadde påvirket drikken. Metodene våre er ikke vitenskapelige og kan derfor ikke brukes til å bevise hverken det ene eller det andre, men det gir en pekepinn på at havet nok ikke spiller en veldig tydelig rolle i lagring av vin. Og kanskje kan du få inspirasjon til liknende smaker hjemme. Uansett om havets påvirkning er en myte, er historiene like gode og har en verdi i seg selv.





TEST

# Kan vi smake havet?

Fire av våre fremste eksperter fikk servert seks glass med ulike drikker. Oppgaven var å smake seg fram til de drikkene som har blitt lagret i eller ved havet.

## UNDERVANNSCHAMPAGNE

Det er ingen havutsikt fra vinmarkene i Champagne, men noen produsenter har funnet en måte å knytte seg til havet på likevel. Vi testet to champagner som var fra samme champagnehus og nesten helt identiske, men med en viktig forskjell: Den ene var lagret i 12 måneder under vann.

Vårt ekspertpanel smakte begge vinene uten å vite hvilke av dem som hadde oppholdt seg et år på havets bunn. Resultatet var ikke tydelig.

## UNDER HAVET

Produsenten beskriver selv vinen som var lagret under vann med ord som hav, tang, salt og sjøluft, men våre intetanende smakerne fikk assosiasjoner til landjorda. Blomst, frukt, nøtt og fløte var ord som dukket opp i beskrivelsene.

## OVER HAVET

Champagnen som var modnet på landjorda, riktignok i en fuktig kjeller, hadde derimot noe som kunne minne om sjø og våt stein, i tillegg til blant annet sopp, skogbunn og sitrus.

## ERFARING

Vinen får ikke en tydelig havsmak av å ligge på havets bunn. Utover det at vinen har gode lagringsforhold, er det nok ikke noe annet som skjer med den. Men man får en fantastisk historie å servere sammen med vinen.

## HAVLUFTSHERRY

I Europas nederste hjørne lages det flotte viner som er avhengig av ytre påvirkning for best resultat. Fino er en sherrytype som utvikler soppen flor. Floren kan gi uvante aromaer av ferske nøtter, blomkål eller mandler. Noen hevder at det også gir litt saltsmak til vinen. Manzanilla er en type fino fra kystbyen Sanlucar de Barrameda. Det fuktige havklimaet gir optimale forhold for floren.

Vi serverte våre smakerne en fino og en manzanilla fra samme produsent og fra samme år og ba dem om å finne sherryen der havet spilte størst rolle.

## VED KYSTEN

I blindsmakingen hadde alle smakerne notert seg at det var mindre preg av flor på manzanillaen. Det er altså motsatt av det teorien sier. Det ble nevnt at det var et mer krydret preg på manzanillaen, og at den virket eldre. Litt saltsmak og aroma av jod ble også kommentert.

## INN I LANDET

Finoen hadde aromaer som flere assosierte med hav. Fjære sjø og gammelt tauverk var av de mer poetiske aromaknaggene som dukket opp. Vinen var lys og sval med tydelig florpreg. Derfor trodde alle smakerne at dette var vinen som var mest påvirket av havet.

## ERFARING

Koblingen til havet var ikke umiddelbar i noen av vinene. Som i mange andre tilfeller avslører en blindsmaking at teoretiske forskjeller ikke nødvendigvis er veldig tydelige i glasset.

## SJØSPRØYTWISKY

Skotter er stolte av både naturen og maltwhiskyen sin, og noen mener det er en kobling mellom naturen og brennevinet, enten det lages helt ute i havgapet eller oppe i fjellene. Vi ville prøve om en whisky som er lagret i flere år i et lager der Atlanterhavet slår oppover lagerveggene, blir påvirket av det.

Smakerne fikk servert en whisky fra Islay, en øy på vestkysten av Skottland, og en whisky fra det skotske innlandet. Begge whiskyene var lagret omtrent like lenge og på samme type fat.

## ØY

I tillegg til malt og fat var det preg av torv og litt røyk. De mest kreative beskrev dette som tørr blæretang, tjære og lyng med innslag av noe salt. De fleste landet på Islay i sine konklusjoner på grunn av deres tradisjon for litt røykpregede whiskyer.

## FASTLAND

Whiskyen viste frukt, urter, honning og krydder. Flere av smakerne gjenkjente stilen som en speysidestil og konkluderte med at dette er en whisky med føttene godt plantet på bakken.

## ERFARING

Mer enn havet er det stilen de havnære områdene er kjent for, som skinte gjennom her. For å gjenkjenne det må man ha litt kunnskap om whiskystiler.



# UNDERSJØISK VINLAGER

På Polet får vi mange spørsmål om hva som er best lagringsforhold for vinflasker. Et mørkt og kjølig sted, sier vi da, gjerne med høy luftfuktighet og uten store temperatursvingninger.

Vi har gjerne et rom eller et skap i tankene når vi gir disse rådene, men firmaet Amphoris i Frankrike har trukket det litt lenger. De tilbyr nemlig lagring av vin under vann, nærmere bestemt på 60 meters dyp utenfor kysten av Bretagne. Vinflaskene senkes ned i spesialdesignede bur på en dybde der det er helt mørkt og utenfor rekkevidde for sportsdykkere. Sjøvannet har fri tilgang til flaskene som ligger på havbunnen i 6-24 måneder. Med tiden blir flaskene hjem for sjødyr og vekster som gjør hver flaske unik og spennende.

Denis Droin i Amphoris forteller at 99 prosent av kundene er vinprodusenter eller vinhandlere, men de har ingen minimumskrav til antall flasker som skal senkes ned, og ønsker også private samlere velkommen. Han forteller videre at de har lagret mer enn 8 000 flasker fra mange ulike vinområder over en 12 måneders periode, og sammenliknet dem med like flasker som ble lagret på land. Deres analyser viser at lagring under vann gjør at vinen utvikler seg saktere og bevarer fruktigheten på en bedre måte.

I vår lille test var det ikke noe ved vinen som hadde ligget under vann, som ikke finnes i vin som er lagret på land, men historien gjør at vinen skiller seg ut fra mengden.

**Les mer på [amphoris.fr](http://amphoris.fr).**



## En vaskeekte skatt

Det må ha vært litt av en dag for de fire dykkerne som en sommerdag i 2010 oppdaget 168 intakte champagneflasker i et gammelt skipsvrak utenfor Åland i Østersjøen.

Selv om etiketter og andre kjennetegn var borte, kunne flasken indentifiseres ved hjelp av korken og andre kjennetegn på flaskene. Flaskene viste seg å være mer enn 170 år gamle og i fullt drikkelig stand. Analyser viste det vi har skriftlige kilder på: at champagne var mye søtere før. Vinene fra Østersjøen inneholdt rundt 150 gram sukker per liter. Til sammenlikning har en champagne brut i dag 0-15 gram sukker per liter. Alkoholnivået var også lavere enn det vi er vant med i dag, på bare 9-10 prosent mot dagens 12-13 prosent. De stabile og oksygenfattige lagringsforholdene bevarte vinen på en imponerende måte, noe som blant annet kan sees på lave verdier av eddiksyre.

Flaskene kom fra tre champagnehus som er berømte den dag i dag, og ble naturlig nok verdsatt svimlende høyt. Flaskene ble solgt på auksjon på Åland og satte ny prisrekord for champagne: Den dyreste flasken ble solgt for 230 000 kroner og gikk til en kjøper i Singapore. De fire glade dykkerne måtte nøye seg med å få smake på vinen. Inntektene fra salget gikk til Åland kommune som ifølge loven eier alle skipsvrak som er over 100 år gamle. Pengene brukes til tiltak for å forbedre vannkvaliteten i Østersjøen og til sjøhistorisk forskning.

FOTO: NICOLAS JOB / AMPHORIS



## SALTSMAK I VINEN

«Salt» eller «saltaktig» er ord som av og til dukker opp i beskrivelse av vin. At en vin har mye syre eller sødme, er greit. Det er tydelige smaker i vinen. Når det gjelder salt blir det noe mer utydelig.

Noen beskriver det som en aroma som minner om mineraler, og bruker også sjøaktige aromaer som jod for å forklare begrepet. Andre snakker om følelsen av økt spyttproduksjon som egentlig ligner mer på effekten av syre. Og andre igjen snakker om salt som i smaken av natriumklorid. Hvordan det kommer inn i vinen, er også omstridt. Både sjøsprøyt på druene, sammen-

setninger i jordsmonnet, egenskaper i druene eller lite vann i vinplantens vekstperiode blir trukket fram som forklaringsmodeller.

Hvis du har lyst til å kjenne etter selv, kan du prøve en assyrtiko fra Santorini, Etna bianco fra Sicilia, muscadet fra Loire eller fino sherry. Alle disse vinstilene blir ofte brukt som eksempler på vin med saltsmak.

## QUIZ

# Test din kunnskap

## HAV

## LETT

Kva hav er det saltaste i verda?

## MIDDELS

Kva heiter dei fem verdshava?

## VANSKELEG

Kva er namnet på den djupaste havgropa i verda?

## SJØRØVARAR

## LETT

Hei, hå og...» Kva drakk sjørøverane i songen?

## MIDDELS

Kven spelte Jack Sparrow i filmen «Pirates of the Caribbean»?

## VANSKELEG

Kva oppfinning er den franske piraten Emmanuel Wynne kjent for?

## SALTE NAMN

## LETT

Ligg Saltfjellet i Nordland eller Trøndelag?

## MIDDELS

I kva amerikansk by blei vinter-OL arrangert i 2002?

## VANSKELEG

I kva land ligg vinområdet Salta?

## HAVLITTERATUR

## LETT

Kven skreiv boka «Den gamle mannen og havet»?

## MIDDELS

Kva heitte boka Morten A. Strøksnes gav ut i 2015?

## VANSKELEG

Kven skreiv boka «The Sea, the Sea» som fekk Bookerprisen i 1978?



Neste utgåve av *Vinbladet* kjem i mars. Då får du gode råd om val av drikke til biff.



## Gratis podkast frå Vinmonopolet

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

Du finn podkasten i Spotify, på Soundcloud.com eller i iTunes. Tema for nye episodar er: Lagring av øl, forfalskning av vin, champagne, atlanterhavsvin og Albarino.

