



VINBLADET

NR. 5 / 2018 / 31. ÅRGANG



Alt om ost

Her får du tips til servering og oppbevaring
og de beste rådene om drikke til ost

ØL OG MAT
PALE ALE, RED ALE
OG AMBER ALE

VIN FRA KALDT KLIMA
KJØLIGE OMRÅDER
VERDEN RUNDT

FAGAVDELINGEN
FILTRERING
- HOT OR NOT?

Priser til inspirasjon

Vinmonopolet har en sentral rolle i samfunnet som det viktigste virkemiddelet for ansvarlig salg av alkohol. Den sosiale kontrollen er en av de aller viktigste oppgavene vi gjør i butikk, og er det mange forbinder med Vinmonopolets samfunnsansvar. Hver eneste dag er vi oppmerksomme på å ikke selge alkohol til mindreårige. I 2017 sjekket vi over 3,7 millioner legitimasjoner. Dermed kontrollerte vi alder på nesten 11 prosent av kundene våre.

Men samfunnsansvar er for oss noe mye større. Vi ser samfunnsansvar i et helhetlig og globalt perspektiv, hvor bærekraft er noe vi også retter stor oppmerksomhet mot.

Under den årlige konferansen til Amfori BSCI i Amsterdam i juni ble Vinmonopolet kåret som vinner av kategorien Excellence og var én av tre finalister til Member of the Year Award – blant mer enn 2 000 medlemsbedrifter! Dette betyr ikke at vi er i mål, men det er en bekreftelse på at vi er på riktig vei, og det gir oss inspirasjon i det viktige arbeidet videre.

I framtiden skal vi rapportere om dette på en ny måte, gjennom Global Reporting Initiativ (GRI).

Dette vil få fram hvilke miljømessige, økonomiske og sosiale fotavtrykk Vinmonopolet setter. Rapporten vil synliggjøre og måle effekten av arbeidet vi gjør med bærekraft, for eksempel menneskerettigheter i leverandørkjeden og mangfold og integrering internt.

Rapporten vil gi en bedre oversikt over hva vi gjør, hva som forventes av oss, og innspill til hva vi bør gjøre annerledes. Bærekraft handler om solidaritet, og der gjør vi en stor innsats både alene og sammen med andre. Vi i Vinmonopolet er jo i en særstilling som et statseid selskap, og det ligger mange forpliktelser i nettopp det. Vi må gå foran med et godt eksempel, men det ligger utfordringer i at vi ikke eier produksjonen, og at forholdene som det er vanskeligst å få kontroll over, befinner seg nederst i leverandørkjeden. Vi kjøper fra grossister og produsenter som igjen handler med ulike leverandører.

Vi har jobbet mye med forholdene i Sør-Afrika, blant annet i samarbeid med Stronger together, en organisasjon for bekjempelse av moderne slaveri. Vi vil også se på tilsvarende utfordringer innenfor romproduksjonen, og til neste år skal vi ha en spesiell satsing på Italia – i samarbeid med de andre nordiske monopolene.

På side 18–20 i *Vinbladet* får du møte Vinmonopolets bærekraftsrådgiver Sasha-Monique Elvik og kan lese mer om dette arbeidet.

Hilde Britt Mellbye

Hilde Britt Mellbye
Administrerende
direktør



FOTO: EIVOR ERIKSEN

8

VIN FRA KALDT KLIMA

Bli med til kjølige områder der du kanskje ikke engang visste at man lager vin. Vinproduksjon i Canada, USA, England og Tasmania er på full fart framover.

12

DRIKKE TIL OST

Gunn Hege Nilsen i ostebutikken Fromagerie i Oslo gir deg alt du trenger å vite om oppbevaring og servering av ost. Rådene om drikke får du av Sara Døscher på Vinmonopolets kundesenter.

18

MØT SASHA MONIQUE ELVIK

I portrettet møter du denne gangen Vinmonopolets ansikt utad i det viktige arbeidet med bærekraft, rettferdig handel og kampen mot moderne slaveri.

LES OGSÅ:

- 4 Mine favoritter
- 6 Øl og mat
- 22 Fagavdelingen
- 26 Ettersmak

VINBLADET

NR. 5/2018, 31. ÅRGANG



Utgever:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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



Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

Redaktør: Marie Steffens

Formgiving: Dinamo

Forsidefoto: Eivor Eriksen

Trykk: RK Grafisk
Trykt på miljøvennlig papir.
Opplag: 80 000

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.



SEPTEMBER–OKTOBER

Nytt frå Polet

Varefagleg rådgivar Anders Stueland om nyheitsleppet



Fredag 7. september 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 vinar frå kjølig klima på side 8-11 og om filtrering av ulike typar drikke på side 28-29.



RAUDVIN

Beaujolais

Beaujolais er vinen som blei vaksen. Før hadde desse vinane eit frynsete rykte som saftaktige og enkle vinar. Men no lagar dei vinane på ein annan måte som gir meir djupn, konsentrasjon og struktur frå tannin. Om eg skal driste meg til å beskrive smaken av god beaujolais, så tenkjer eg på kirsebær og krekling med hint av urter, pepar og litt blomar. Vinane frå dei beste vinmarkene blir ofte lagra ei stund på fat, men er sjeldan spesielt fatprega. Beaujolais har inga klassifisering med premier- og grand cru-vinmarker. Men nokre landsbyar har status som spesielt bra. Namnet på landsbyen står då på etiketten. To eksempel er Chenas og Morgon, som òg rommar enkeltvinmarkene Blemonts og Py.



RAUDVIN

Syrah til vilt

Blant nyheitene no i september finn du fleire vinar baserte på drua Syrah. Desse passar fint til mat av vilt.

SYRAH FRÅ HAWKE'S BAY

Hawke's Bay ligg vest på Nordøya på New Zealand. Havet like ved kjøler ned det ganske varme området. Det gjer at druene kan modnast lenge utan å miste syre. Det gir vinar med flott og nyansert frukt, god munnkjensle og livlegheit. Gimblet Gravels blir rekna for å vere eit av dei beste områda. Der veks vinplantene på gammal elvegrus. Hawke's Bay har mesteparten av all Syrah som er planta på New Zealand, og vinane blir samanlikna med dei frå Saint-Joseph i den franske Rhônedalen.

SYRAH FRÅ CORNAS

Vinmarkene i Cornas er så bratte at bøndene kan rulle heim til landsbyen i botnen av bakken. Her lagar dei mektige og tette raudvinar som likevel har friskleik og ynde i behald. Syrah er den einaste drua som kan brukast. Vil du bli kjent med den djupe og mystiske frukta i drua, er Cornas staden å starte. Unge vinar har fruktigheit som minner om nyrørte, modne bjørnebær, svart oliven, rosmarin og lakris. Har du tolmod, utviklar dei seg til noko som minner om tjøre, tobakk, tørka urter og modne mørke bær.

RIESLING

GG

Dei beste vinmarkene – sjølve indrefiletane i Tyskland – blir klassifiserte som grosse lage. Dei tørre vinane blir merkte som grosses gewächs eller berre GG. Dette er hovudkjelda til nokre av dei mest ettertrakta rieslingvinane i verda. Dei blir lanserte 1. september året etter innhausting.



EPLER FRÅ NORMANDIE

Sider

Grøne og frodige Normandie ligg nordvest i Frankrike. Dette er eit eplerike. Og då snakkar eg ikkje om fine og pyntelege mateple, men bitre og sure sidereple. Franskmen har nær 250 ulike sortar å velje mellom. Mange av dei er uetande. Men blir dei forvandla til eple sider, smaker dei solmodne eple, te og nøtter og med hint av bitterheit som stramar opp. Eple sider passar til mykje forskjellig mat. Fisk, kylling, ost, blåskjel og pannekaker. Eller kva med fårikål?

Calvados

Calvados frå Normandie er stort sett basert på eple, men òg pærer. Det startar med ein sider som så blir destillert til brennevin, som igjen blir modna på fat i minst to år. Står det *Pays d'Auge* på etiketten, betyr det at calvadosen kjem frå eit mindre område og har gått gjennom ein meir arbeidskrevjande og tradisjonell prosess. Vil du ha ein livleg og mest mogleg epleprega calvados, ser du etter ordet *fine* på etiketten. Dei djupe og komplekse aromaene frå lengre lagring får du i calvados merkt med *vielles réserve* eller *Hors d'Age*.

MEIR INFORMASJON

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



ALLE FOTO: GETTY IMAGES

Matskatter i Finnmark

Anne-Sonja Vigdis Hurr Andreassen (43) er butikksjef på Vinmonopolet i Kirkenes, en ganske liten butikk med ekstra ølutvalg. Hun inspireres av områdets matskatter og kunder som deler erfaringer med mat, drikke og reiser.

FORTALT TIL SIRI KRUMSVIK, BUTIKKEN JØRPELAND

Kommunen Anne-Sonja bor i, har rundt 10 000 innbyggere som kommer fra mer enn 70 forskjellige land, så det er en variert inspirasjon hun får. Polet i Kirkenes ligger fire mil fra grensen og har mange russiske kunder – spesielt når kursen på den russiske rubelen er høy. Hun forteller at det da lønner seg for dem å handle i Norge, siden de får tilbake mye av moms, og at Kirkenes er det eneste polet med tax-free-terminal. Samtidig har de konkurranse fra det finske monolet Alko, siden mange fra Kirkenes handler i Finland.

FAGLIG PÅFYLL

Jeg inspireres av venner og kjente som sender meldinger med tips om matretter eller god drikke. Jeg liker å prøve nye viner, nye oppskrifter eller teste ut noe jeg finner i en artikkel. På fritiden leser jeg mye om mat og vin. Jeg låner bøker på biblioteket, men leser også mye på nett. Og, ikke minst, Polets egen app er et «must»! Der kan du skanne strekkoder for informasjon, legge inn dine egne smaks-

notater, søke opp beholdning i nærmeste butikk og bestille varer hjem.

REISEMÅL

Vi nordfra er kjent for å reise mye. Selv har jeg ofte vært i Dalmatia i Kroatia, der de også lager gode viner. Jeg liker spesielt godt rødvin av druetyper Plavac Mali, en slektning av Zinfandel. Den gir fyldige og robuste viner med mye tannin. Ellers finnes det gode hvitviner av druetyperne Chardonnay og Sauvignon Blanc og flere gode roséviner.

FAVORITTKOMBINASJON

Nå på høsten tilbringer jeg mye fritid på jakt etter elg. Det er spennende, og bonusen er jo å få nyte fantastiske retter av viltkjøtt. Jeg er også opptatt av at alt på dyret skal bli utnyttet.

Til en kraftig viltrett med fyldig, god viltsaus og tradisjonelt tilbehør anbefaler jeg en rød taurasi fra Campania i Italia. Den er laget av druen Aglianico og har aroma av mørke bær, tørket frukt, lakris og eikefat.

Hvis jeg skal velge øl, smaker en julebukk som jeg har lagret i kjelleren i 6–12 måneder, nydelig til steik av ungdyr, der viltpreget i kjøttet ikke er så framtrødende. Ønsker du en bitrere stil, kan du prøve en amerikansk pale ale.

INSPIRASJON

I butikken får vi mange spørsmål om mat og vin i kombinasjon, og det er en fordel å ha kunnskap om mat, råvarer og tilberedningsmetoder. Vi i butikken har fått innpass på vår lokale kokkeskole, der vi får være med når kokker fra Michelin-restauranter tilbereder mat og underviser studentene.

Finnmark er et skattkammer når det gjelder mat. Vi har fantastiske reker i Varangerfjorden, kongekrabbe, mange typer vilt, villaks og gode bær i naturen. Til reker anbefaler jeg gjerne en knasende frisk og god alvarinho fra Portugal.



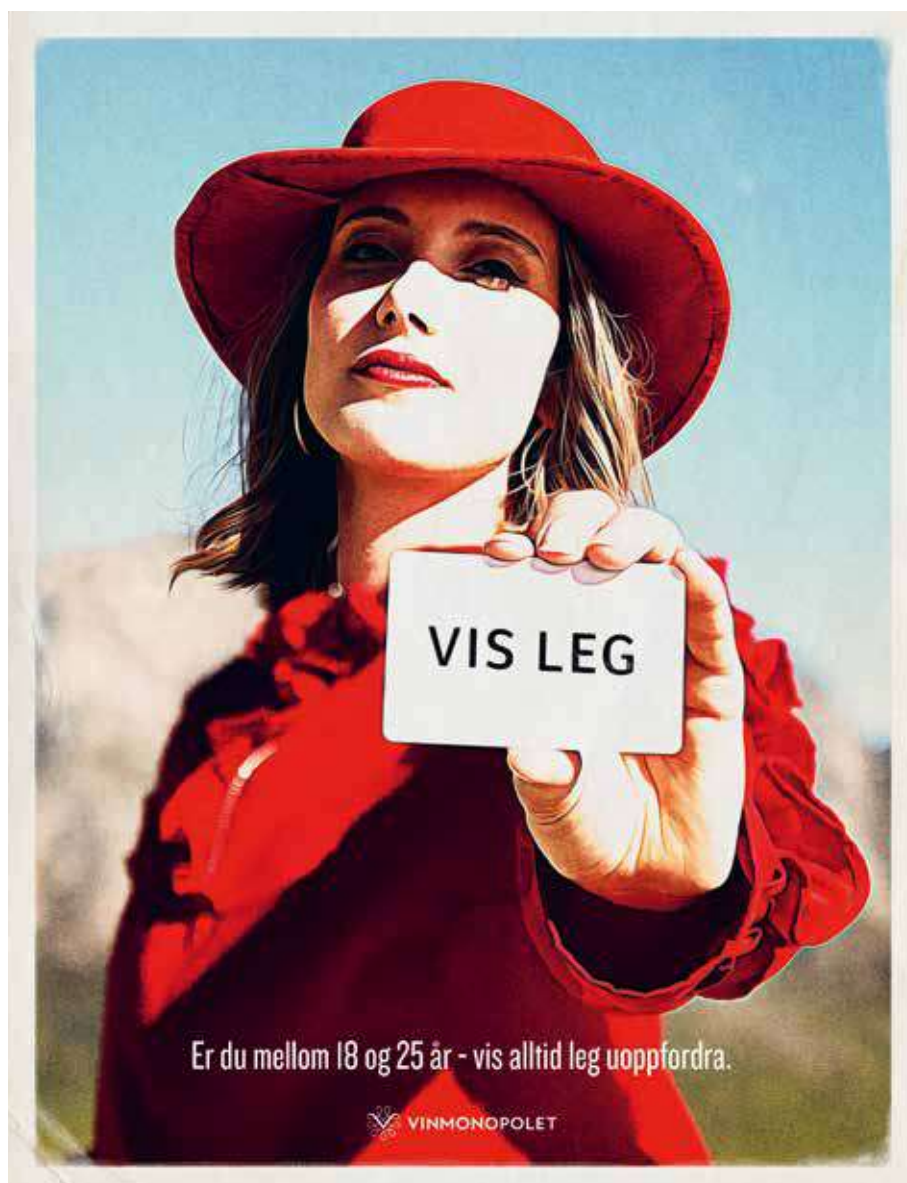
Anne-Sonja



Viltjaket



Vinmonopolets app



Ansvarleg sal

Ansvarleg sal er den viktigaste samfunnsoppgåva for Vinmonopolet. Det handlar mellom anna om at mindreårige ikkje skal få kjøpt alkohol hos oss.

TEKST: HEGE BERGSKAUG ØVSTHUS, KAMPANJEANSVARLEG I VINMONOPOLET

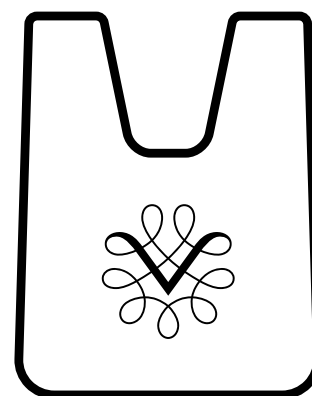
Å vurdere om ein kunde er over eller under den lovlege alderen for å kjøpe alkohol, kan vere svært vanskeleg. Derfor ber vi alle vi trur er under 25 år, om å vise legitimasjon i kassen. For å gjere dette arbeidet enklare, gjennomfører vi årlege alderskontrollkampanjar retta mot ungdom i alderen 18 til 25 år.

I første del av årets kampanje engasjerte vi målgruppa på sosiale medium med ein konkurranse. Han styrkte budskapet om å vise legitimasjon uoppfordra og gav samtidig mogleg-

heita til å vinne ein tur til Sør-Afrika! Der spelte vi inn ein reklamefilm som skal få endå fleire unge til å vise legitimasjon uoppfordra.

Karoline Furuhoi (25) vann konkurransen og fekk spele hovudrolla i filmen. Motspelar blei Antonio Lopez, tilsett i Vinmonopolet Lillemarkens i Kristiansand og vinnar av den interne konkurransen om ei rolle i filmen.

No blir filmen vist på kino, og du kan sjå kampanjen i butikkane våre og på sosiale medium og YouTube.



POSEPRISEN GÅR OPP I OKTOBER

Frå 1. oktober tek vi to kroner for bereposane våre. Halvparten av «den nye krona» skal gå til Handelens miljøfond, der midlane går til konkrete tiltak for å redusere plastfor søplinga og auke plastgjenvinninga. Den andre femtiøringen blir øyremerkert internt til berekraftarbeid.

Målet er todelt: For å spare miljøet skal vi få ned posebruken endå meir, og vi skal få fleire midlar til berekraftsarbeid.



Sjå etter pantemerke!
Det er pant på fleire av produkta våre.

HUGS PANT OG GJENVINNING!

Dersom vara du kjøper hos oss, har norsk pantemerke, kan du levere tomemballasjen tilbake både til butikkane våre og i vanlege panteautomatar.

Ifølgje infinitum.no er det svært miljøvennleg å pante. Ein slepper ut 1,5 kg CO₂ på prosessen med å pante og gjenvinne 36 kg flasker, men sparer til gjengjeld 140 kg CO₂ på den same prosessen.

Red ale, amber ale og pale ale til mat

– Pale ale, amber ale og red ale er i same familie av overgjæra øl, og dei ulike stilane innanfor kvar enkelt kategori kan gå litt over i kvarandre, forklarer Vinmonopolets ølektspert Idar Sørensen. Her får du hans tips til matretter som passar med desse øltypane.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO GETTYIMAGES

– Det britiske omgrepet pale ale viser til øl i andre stilar enn mørk ale og porter. Dette er ein veldig fin øltype å starte med dersom du ønskjer å utvide repertoaret ditt vidare frå pils, er Idar sitt råd. Dei smaker litt meir enn pils og blond, men har ein god balanse mellom malt og humle og er ikkje like humleprega som India pale ale (IPA).

– Litt forenkla kan du seie at pale ale er «faren» til moderne red og amber ale, som er meir maltdrivne øltypar, seier han. No i september kjem nyheiter i denne stilen i ølhyllene våre.

AMBER OG RED

Namnet på ølkategorien red ale og amber ale viser til korleis ølet ser ut – raud- og ravgfarga. Raudmalt gir den raudbrune fargen til red ale, mens amber ale får den meir eller mindre djupe ravgfargen frå krystallmalt. Begge er ein slags mellomting mellom lys pale ale og ein mørkare brown. Dei er maltdrivne, som regel godt balanserte av humlebitterheit.

Det kan vere litt forvirrande at det franske omgrepet ambrée viser til alt øl som er mørkt.

– Øl i amerikansk og australsk stil har ofte mykje humlepreg. Her blir det brukt humlesortar som er meir aromatiske enn dei engelske. Der engelsk humle



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 smak av sitrus, urter og krydder, finn du aroma av sitrus og tropisk frukt når amerikansk humle er brukt, forklarer Idar.

AMBER OG RED TIL STEIKT ELLER GRILLA MAT OG GRYTER

Idar forklarer at bruken av røsta malt gjer at red og amber ale passar bra til mat med steikjeskorpe – som steikt eller grilla kjøtt. Men òg til den tradisjonelle søndagssteika eller til ei innkokt gryte, for eksempel med oksekjøtt, smaker desse øla godt.

Han tipsar om at bacalao av tørrfisk med løk, tomat og oliven er ein smaksrik rett som passar veldig godt saman med red ale. Betar og andre rotfrukter som kjem no om hausten, kan òg passe godt saman med red og amber.

– Øla har litt bitterheit, men ikkje så mykje at det tek over, seier han.

Indiske matretter som dal og korma eller ein god taco kjem fint fram i følgje med desse øltypane. Humlearoma kan passe godt saman med krydder, men ver merksam på at krydderet kan forsterke bitterheita frå humle i ølet, seier Idar.

PALE ALE

Trass i namnet er ikkje pale ale alltid så lyst, men kan variere i farge. Pale, som betyr bleik, fortel om eit øl som



1 Red og amber ale er maltdrivne øl. Den røsta maltkarakteren passar fint til smaken av steikjeskorpe i grilla eller steikt kjøtt. **2** Thaimat som tom kah gai og tom yum goong er smaksrik og aromatisk og spelar fint på lag med aromaene frå amerikansk humle i ein amerikansk pale ale. **3** Den klassiske engelske retten fish & chips passar fint i lag med ein lys pale ale i engelsk stil.

er lysare enn dei mørkaste øltypene. Generelt har ein pale ale litt mindre aroma og bitterheit frå humle enn slektningen India pale ale (IPA).

Dei fleste øla i kategorien pale ale i hyllene våre er i stilen american pale ale (APA), ein populær stil hos dagens mikrobryggjarar og ein av dei første stilane som oppstod blant amerikanske mikrobryggjarar på 1980-talet. Dei har gjerne meir aromatisk karakter frå amerikansk humle og kan gli over i stilen IPA. Nokre har litt mørkare malt og kan gå mot amber og red ale.

Meir tradisjonell engelsk pale ale er eit lyst øl med mykje humle, men ikkje nødvendigvis av den aromatiske sorten. Engelsk bitter spring ut av denne stilen. Bitter er «nasjonalølet» i England og kjem i ulike fargar og stilar. Bryggjarane kalla ølet pale ale, mens kundane gav det namnet bitter for å skilje det frå den søtare øltypen med lite humle som elles blei seld på pubane.

– Bitter er altså ikkje nødvendigvis veldig bittert, men eit maltdrive øl med tørr eller litt bitter finish. Det er gjerne fruktig, med aroma av gras eller te frå bruk av engelske humlesortar, forklarar Idar.

PALE ALE TIL BÅDE KJØTT OG FISK

Idar beskriv pale ale som eit matvennleg øl. Ein lys pale ale passar godt til steikt fisk – kanskje rett og slett til pale, som er eit anna namn på sei, seier Idar og ler. Men frå spøk til alvor, prøv det gjerne til ein seibiff med løk! Ein

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.

lys og ikkje for bitter pale ale passar òg godt til krabbelaga denne sesongen.

American pale ale (APA) har mykje aroma frå humle og passar fint saman med aromatisk mat, for eksempel thairetter som tom kah gai.

Pale ale i engelsk stil er eit klassisk val til fish and chips, mens dersom det har karakter frå litt mørkare brent malt, passar det fint til steikt kjøtt.

– Eg vel alltid ein pale ale til burgar, seier Idar. Han smaker meir enn pils og blonde og har litt bitterheit, noko som passar veldig bra til feittet i dressingen og dei krydra smakane i ein god burgar.

Idar synest pale ale i tillegg er eit godt val til ost – både til eit ostefat med halvfaste og faste ostar og til matretter med smelta ost. – Det fruktige og bitre ølet friskar opp til den smelta osten i alt frå eit klassisk ostesmørbrød (eller croques monsieur på fint) til ein cordon bleu eller ostefondue.





Brrr! Vin fra kaldt klima

Hva er egentlig kaldklima-vin? Jo, det er selvsagt vin fra områder der det er kaldt, tenker du kanskje. Og det er selvsagt riktig. Samtidig er det ikke fullt så enkelt.

TEKST OG FOTO: MARIE STEFFENS

Verdens vinområder fordeler seg grovt sett i to belter rundt jorda, der klimaet er godt egnet til å dyrke druer til vin. Mellom disse beltene er det for varmt, mens nord og sør for dem er det for kaldt. Kaldklimaviner kommer fra områder i randsonen mot det kalde, altså lengst nord og lengst sør.

Men det er ikke nødvendigvis bare kaldt i kaldklima-områdene. For midt på sommeren kan det bli stekende varmt her. Mens varme klimaområder generelt har ganske stabile temperaturer gjennom vekstsesongen, er det stor temperaturforskjell mellom sommer og vinter – og mellom dag og natt – i de kjølige områdene. Vær og temperatur er vekslende og uforutsigbart, og det er fare for frost i perioder der vinplanten er spesielt sårbar – som under knoppskyting og blomstring

om våren. Utfordringen blir å finne druetyper som tåler streng vinterfrost, og som ikke knopper for tidlig om våren. Men valg av voksested er også viktig. Mikroklima kan variere veldig over korte avstander, for eksempel virker store vannmasser svalende i sommervarmen og varmer vinmarkene om vinteren.

Å være vinbonde i et kjølig område er en risikosport. Det kan være vanskelig å få druene helt modne, men til gjengjeld får vinen god syrefriskhet, moderat alkoholnivå og fersk, kjølig frukt karakter som minner om nyplukkede frukter og bær – en stil stadig flere konsumenter setter pris på.

7. september lanserer vi vin fra noen kjølige områder – Canada, USA, England og Tasmania i Australia. På neste side kan du lese mer om disse områdene.



MØT KANADISKE STEPHEN ANDREW FULKER, BUTIKKEN AKER BRYGGE

– Vinindustrien i kaldklimaområdene er ganske ny. Dette gjelder ikke minst Okanagan, som er et ungt vinområde der det skjer store endringer veldig raskt, sier Stephen Andrew Fulker. Han er født i byen Kelowna, midt i det kanadiske vinområdet Okanagan Valley, og har jobbet både på vingårder og i vinbutikker der. I 2004 kom han til Norge, og til daglig finner du ham nå i butikken Aker Brygge i Oslo.

– Det er superkult at vi lanserer viner fra dette området, synes Stephen. Han trekker fram at vinene viser kjølig klima på en veldig god måte. – Her får du lette og friske viner med fersk, livlig og kjølig frukt, en stil som blir stadig mer populær også blant norske kunder, sier han.

Stephen ser det som positivt at den kanadiske vinindustrien nå har funnet sin egen form og tar utgangspunkt i det spesielle kanadiske klimaet. – Nå lager Canada vin på sine egne premisser, de ser mer til California og prøver ikke lenger å etterlikne europeiske viner.

Vinprodusentene er ydmyke og åpne om at de fremdeles er i en læringsprosess. Okanagan er et spennende område å følge med på, og Stephen spår at det vil komme ytterligere endringer her i løpet av få år. – Modning av druene og konsentrasjon i vinen blir stadig bedre, og dette hever kvaliteten. Etter hvert som produksjonen øker, vil vi nok se mer kanadisk vin i Norge også, sier han.



1 CANADA

Mange blir overrasket over at det produseres vin i Canada, men i det siste har det vært mye positiv omtale av vinene og vinområdene her. *San Fransisco Magazine* har beskrevet Okanagan Valley som «Den beste vindestinasjonen du aldri har hørt om».

OKANAGAN VALLEY, BRITISH COLUMBIA

Okanagan Valley strekker seg nordover fra grensen mot USA, rundt 400 km øst for Vancouver på vestkysten. Som man kan forvente, er det ekstrem kulde her, om vinteren kan gradestokken komme langt ned på det blå 20-tallet. Men det er også ekstremt varmt, lange perioder om sommeren kommer opp i 40 varmegrader. Her er det en kort, varm vekstsesong med mye sol og lange dager. Temperaturforskjellen mellom dag og natt kan være 20–25 grader, noe som gir høy naturlig syre i druene.

Særlig den sørlige delen av dalen er svært tørr, og vinbøndene er avhengig av å vanne vinmarkene. Det gjør at det er lite problemer med sykdom og råte i vinmarkene, og økologisk dyrking er på frammarsj.

Vinmarkene ligger i mellom 300 og 600 meters høyde, hovedsakelig i skråninger med jordsmonn av bresedimenter med sand og leire,

1 Fjellformasjonen MacIntyre Bluff mellom Okanagan Falls og Oliver markerer et klimatisk skifte i Okanagan Valley. På sørsiden er det ekstremt tørt, og vinmarkene er avhengig av vanning.

2 Med unntak av Alberta har alle stater og territorier i Canada alkoholmonopol. I British Columbia eksisterer «Polet» parallelt med private vinbutikker. Vintners Quality Alliance (VQA) regulerer og kontrollerer vinappellasjonene i British Columbia og Ontario.

men også noe vulkansk jord. Sjøene som går langs hele dalen, virker modererende på klimaet.

FRA HYBRIDER TIL VINIFERA

De første vinstokkene som ble plantet av Father Charles Pandosy i Kelowna i 1859, var hybrider. Dette er kryssninger mellom opprinnelige, amerikanske planter og den europeiske vinplanten *Vitis Vinifera* og er mer motstandsdyktige mot kulde. Av disse ble det først og fremst laget søtlige, aromatiske viner.

Fra 1970-tallet har *Vinifera* gradvis tatt over, og kvaliteten på vinene er blitt vesentlig høyere. I dag møter vi de europeiske druevariantene som brukes over hele verden. Vi lanserer vin av Chardonnay, Gamay og Syrah.

VINKLUBBER GIR LOJALE KUNDER

Innbyggerne i British Columbia er stolt av sine lokale produkter, og nesten all vin fra Okanagan blir solgt innenfor staten. Mange produsenter har etablert kundeklubber. Der abonnerer kundene på vinpakker i ulike prisklasse og stil og får gjerne tilgang til nyheter, spesielle lanseringer, små partier etc. For produsentene betyr det mer forutsigbart salg og lojale kunder.

2 NIAGARA PENINSULA, ONTARIO

ALLE FOTO DENNE SIDEN: GETTY IMAGES



Niagarahalvøya er et landområde mellom Lake Erie og Lake Ontario som deles mellom Canada og USA av elven Niagara. De store sjøene har en modererende effekt på det kalde klimaet. Det kommer godt med, for om vinteren kan temperaturen komme godt under 20 minusgrader her, mens somrene ofte er ekstremt varme og med høy luftfuktighet. De lange dagene og kjølige nettene gjør fruktmodningen langsommere og sørger for god syrefrisshet i druene.

På grunn av den lange vekstsesongen er området godt egnet for Riesling, og icewine og annen vin av sent høstede druer har fått internasjonal anerkjennelse.

VIN AV FROSNE DRUER

Icewine lages av frosne druer som har fått henge på planten langt utover høsten, til de blir modne og søte. Når druene presses i frossen tilstand, blir noe av vannet skilt ut i form av is. Resultatet er en most der både aroma, sukker og syre er ekstra konsentrert.

VQA stiller strenge krav til produksjonen. Som for tysk eiswein kan icewine i Ontario først høstes etter at druene har nådd en temperatur på minst åtte minusgrader. Ved flasketapping skal vinen ha minst 125 gram sukker per liter.

3 FINGER LAKES, USA



Vinproduksjonen ved Finger Lakes i staten New York går tilbake til 1820. Først på 1970-tallet startet eksperimenter med

vinifera, og fremdeles er en stor del av druene her hybrider eller lokale amerikanske sorter. Vinifera knopper tidligere enn hybridene, trenger lengre tid til å modnes og tåler kulde dårligere.

Kvaliteten har vært sterkt stigende de siste årene, og vinene herfra har fått god omtale.

De smale, dype sjøene likner fingre på en hånd. De ble skapt av isbreer, som også har dannet jordsmonnet i skråningene langs sjøene, der vinplantene dyrkes. De dype sjøene modererer klimaet ved å virke avkjølede om sommeren og avgi varme om vinteren. Kjølig luft fra sjøene gjør også at knoppskytingen om våren forsinkes, noe som minsker faren for frost i denne kritiske perioden.

Appellasjonen Finger Lakes AVA ble etablert i 1982. Senere fikk de største sjøene, Cayuga Lake og Seneca Lake, sine egne appellasjoner, og det er her det meste av vinproduksjonen foregår. Riesling, Pinot Noir og Cabernet Franc er druetyper som gir vin av god kvalitet.

Vinområdet ligger omtrent tre timers kjøretur fra New York City, og en tredjedel av all vin herfra selges på Manhattan. Men de fleste produsentene distribuerer ikke i det hele tatt, men selger vinen til turister og andre på stedet.

4 KENT OG SUSSEX, ENGLAND



I dag får musserende vin fra England velfortjent oppmerksomhet og vinner gjeve priser. Særlig høy kvalitet har vinene fra Sussex og Kent i sørvest. At kjente champagnehus har kjøpt land for å etablere vinmarker her, har bidratt til at vinverdenen har fått øynene opp for kvaliteten. Englands klima er påvirket av Atlanterhavet, men også av det kontinentale Europa. I sørøst er det generelt varmere og tørrere enn i resten av landet. Utfordringene er lave temperaturer i vekstsesongen, men også fare for sen vår frost. Klimaendringene har gjort det varmere, men har også ført til mer ekstremt og uforutsigbart vær med økt nedbør.

LANG HISTORIE, MEN NY INDUSTRI

Druedyrking i England startet allerede under romernes beleiring av området sør for

Hadrians mur, mellom 43 og ca. 410. Det er imidlertid ikke funnet arkeologiske spor etter vinproduksjon, noe som indikerer at det har vært vanskelig å få druene modne.

Den første moderne beplantningen var eksperimentelle vinmarker på 1950-tallet, men den store kvalitetshevingen kom først på 2000-tallet. Mellom 2004 og 2013 økte vinmarksarealet i England med ikke mindre enn 148 prosent!

JORD OG DRUER SOM I CHAMPAGNE

66 prosent av all vin i England er musserende. I dag dyrkes først og fremst Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier for produksjon av musserende vin – de samme druene som brukes i Champagne.

Områdene i sør og sørvest, rett over kanalen fra Frankrike, har et jordsmonn som minner om det man finner i Champagne. Sørvendte skråninger med jord over kritt og kalkstein regnes som spesielt bra for druer til musserende vin. Krittet sørger for god drenering av jorda og magasinerer samtidig fuktigheten.

5 TASMANIA, AUSTRALIA



Øya Tasmania, sør for staten Victoria på det australske fastlandet, utgjør Australias sørligste og kjøligste vinregion. Vinindustrien på Tasmania er ung, de fleste vinprodusentene her driver smått, og den totale produksjonen er liten. Men kvaliteten er på full fart oppover. Bare en fjerdedel av vinen selges utenfor øya. Klimaet på Tasmania er fuktig, med mye vind i nord. Det er mange soltimer og relativt kjølig. Samtidig er enkelte områder her varmere og tørrere enn vinområdene på fastlandet.

Tasmania produserer typiske kaldklimaviner med høy friskhet og kjølig fruktighet. Stilen er lettere og med lavere alkohol enn det man forbinder med vin fra de varmere områdene i Australia. Det lages også gode musserende viner. Vi lanserer vin av Pinot Noir, kanskje den druene som gir vin av aller høyest kvalitet på Tasmania.



SI JA TIL OST!

Norge er i ferd med å bli en anerkjent ostenasjon. I likhet med øl og vin blir osten et komplekst produkt som resultat av gjær, bakterier og godt håndverk.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO EIVOR ERIKSEN



MITT KJØKKEN

Gunn Hege Nilsen (46) er butikksjef i ostebutikken Fromagerie på Majorstua i Oslo. Butikken har et bredt osteutvalg, men fører også andre delikatesser. Gunn Hege fikk sin opplæring hos den tradisjonsrike Smør-Pettersen, som holdt til i et nabolokale i mer enn 100 år. Hun liker å reise for å møte osteprodusenter og å snakke med bønder i inn- og utland for å lære enda mer om det fantastiske mangfoldet i ostenes verden. Det gir henne historier hun kan dele med kundene sine når hun skal gi anbefalinger og forklare alle nyansene i en ost.
www.fromagerie.no

Sara Døscher (36) jobber i Vinmonopolets kundesenter. Hun liker spesielt godt å hjelpe kundene med råd om kombinasjon av mat og drikke. Hun har utgitt to bøker og jobber nå med en tredje – om nettopp dette temaet. Kundesenteret håndterer rundt 120 000 henvendelser i året via telefon, chat og e-post. Her får du varefaglige råd, hjelp til å bestille varer og beregne mengde samt svar på alle spørsmål knyttet til Vinmonopolets organisasjon. Senteret har vunnet prisen Årets kundesenter i åpen klasse hele tre ganger.
www.vinmonopolet.no, kundesenter@vinmonopolet.no, telefon 22 01 50 00



Saras beste drikketips til ost

Det finnes mange spennende drikkevalg til ost, og drikken kan fungere som tilbehør. Saras forslag gir spesielle smaksopplevelser i møte med hver enkelt ost, men det finnes selvsagt mye annet som også fungerer fint.

FASTE OSTER

kan ha ulikt lagringsnivå og være laget av forskjellig type melk. Gruyère, comté, manchego og parmesan er blant de mest kjente. Lagring gjør osten fastere og utvikler umamismak og aromaer som minner om nøtter, urter og sopp. Drikke med litt fedme og fylde passer fint.

Fjelldrønning fra Avdem gårdsysteri i Lesja i Gudbrandsdalen lages av upasteurisert kumelk og er en fast og tørr variant av rødkittost. Navnet er en tributt til budeiene og deres kunnskap.

DRIKKE

Prøv håndverks-sake hvis du vil ha en opplevelse utenom det vanlige! Velg en junmai-sake, som ikke er tilsatt brennevin, den forsterker smaken av osten. Et annet vågalt valg er tørr amontillado sherry som understreker nøttepreget i osten og frisker opp. En chardonnay i burgunderstil er klassisk.

Svart te smaker godt til ost, og varme endrer strukturen og forsterker aromaen i osten. En friskere, kald variant er sparkling tea.

BLÅMUGG- ELLER BLÅSKIMMELOST

lages med muggsoppen *Penicillium roqueforti* som gir særegne og intense aromaer. Blåskimmeloster finnes i alle varianter – mild og kraftig, myk og fast og laget av forskjellig slags melk. Kjente eksempler er roquefort, stilton og gorgonzola.

Fønix kommer fra Stavanger ysteri, midt i sentrum av byen. Den lages av upasteurisert, økologisk kumelk, ikke sauemelk som roquefort. Det gjør den litt mildere på smak, og den er heller ikke fullt så salt. Derfor kan du fint velge litt mer delikat drikke til.

DRIKKE

Osten har tydelig saltsmak, da er det godt med litt sødme i drikken. Den klassiske kombinasjonen til blå ost er sauternes – en søt dessertvin fra Bordeaux med mye smak og mange nyanser.

Øl med mørkt maltpreg fungerer litt som grovt brød til osten. Rugbrød og blåmuggost er godt, på samme måte passer en porter.

Eplemost har friskhet og sødme som smaker leskende og godt til osten.

CHÈVRE

betyr geit på fransk og er også navnet på hvite geitoster i mange varianter. Osten er ganske aromatisk og syrligere enn andre ostetyper.

Gloriotte er en såkalt laktisk chèvre, som ikke tilsettes løype, men der de naturlige kulturene i ysteriet sørger for ysteprosessen – litt som ved spontangjæring av vin og øl.

DRIKKE

Sauvignon Blanc og chèvre er en klassisk kombinasjon, der det syrlige og aromatiske i både vin og ost forsterker hverandre. I hvitvin fra Bordeaux får Sauvignon Blanc-druen følge av Semillion som gir honningaroma og litt mer fylde.

Belgisk surøl har mange og sammensatte aromaer. En fruktig geuze med preg av aprikos og sitrus er et godt følge til chèvre.

Eller hva med å prøve en hylleblomst-limonade?

RØDKITTOST

er en variert ostefamilie som omfatter blant annet ridderost, taleggio, morbier og epoisse. Osteskorpene vaskes med saltlake, ofte brukes også øl, vin eller brennevin for ekstra smak. Rødkittostene modnes utenfra og innover, hovedsakelig ved hjelp av gjær. Osten har en karakteristisk lukt, som gjerne er kraftigere enn smaken.

Munkeby lages av fire franske munkene fra cistercienserordenen som grunnla Munkeby Mariakloster i Levanger i 2008. Den lages som osten i Abbaye de Citeaux i Burgund, den eneste forskjellen er at Munkeby lages av upasteurisert melk, osten fra Citeaux er pasteurisert.

Osten lukter av kjeller, fjøs og nøtter. Den deilige, klebrige konsistensen gir drikken en rensende funksjon.

DRIKKE

Hvitvin med friskhet og feit munnfølelse passer godt. Prøv en feit grüner veltliner, fatgjæret assyrtiko eller fatmodnet champagne.

Lagret sider fra Normandie eller England, med tydelig preg av gjæringen, er et godt alternativ.

Trappistøl eller værterøl er også godt følge.

HVITMUGG- ELLER HVITSKIMMELOST

som camembert og brie lages med muggsoppen *Penicillium camemberti*. Ostene har kremet tekstur og milde aromaer av sopp når de er ferske, og får økende preg av ammoniakk når de blir modne. Osten modnes utenfra og inn mot midten, og kjernen blir stadig mer flytende.

Edel Frue lages av Tingvollst på Nordmøre, også kjent for blåmuggosten Kraftkar som ble kåret til verdens beste ost i 2016. Ysteriet bruker bare pasteurisert kumelk fra sin egen gård. Edel Frue er en mild og snill ost av camembert-type, med dempet aroma av kålrot, rå sopp og ferske nøtter. Drikken kan gjerne være frisk og litt fyldig.

DRIKKE

Boblene og friskheten i champagne er en forfriskende kontrast til den bløte osten. Engelsk musserende er et godt alternativ, gjerne rosé. Til så mild ost vil humlepreget øl dominere for mye, prøv heller et fruktig hveteøl.

OSTEFATET

Ofte serveres forskjellige oster sammen, ikke én og én. Det tradisjonelle ostefatet består gjerne av både røde, hvite og blå oster med ulik smaksstyrke. Da kan du enten velge flere viner eller finne en middelvei.

Middelveien kan for eksempel være en riesling spätelese fra Tyskland eller chenin blanc med god fylde fra Loire. Er du i det dristige hjørnet, kan du prøve en fino sherry! Eplemost eller belgisk hveteøl er gode alternativer.



Munkeby



Fønix



Edel Frue



Fjellodronning



Gloriotte



Gunn Heges beste ostetips

I en spesialbutikk for ost får du også råd om oppbevaring og servering. Gunn Hege anbefaler at du kjøper osten når du skal spise den, ikke for å legge den i kjøleskapet.

Skal du likevel oppbevare osten noen dager, er kjøleskapet best egnet. Plastfilm holder på ostens konsistens og fuktighet, men kulde og plast stjeler også smak. Derfor er det viktig å pakke ut osten minst en time, gjerne to, før du skal servere den.

HOLDBARHET I OST

Jo tørrere og fastere osten er, jo lenger holder den seg. Bløte oster holder maks to uker etter at du har kjøpt dem, mens en tørr ost kan holde mer enn dobbelt så lenge. Men det er også et spørsmål om hvor moden du foretrekker osten.

Bruk sunn fornuft, nese og munn – ikke bare se på datomerkinga!

OST HVIS DU ER GRAVID

Mugg og bakterier gir ost den gode smaken. Men hvis du er gravid, kan det være lurt å styre unna bløte, mugne oster – uansett om de er pasteurisert eller ikke. Faste oster er greit.

OST HVIS DU IKKE TÅLER MELK

Hvis du har melkeallergi, er ikke ost tingen for deg. Har du derimot laktoseintoleranse, kan det hende du tåler noen oster. Noen tåler ost fra sau og geit bedre enn ost av kumelk. Faste, tørre oster som er lagret et år eller lenger, inneholder minimalt med laktose.

SKORPE ELLER IKKE?

Du kan alltid spise skorpen på myke oster, det er der det meste av smaken sitter, men hvis du vil, kan du selvsagt skjære den av. Jo tørrere og mer lagret osten er, jo bitrere smaker skorpen, og mange velger å fjerne den.

TILBEHØR TIL OST

Tilbehøret bør ikke overdøve osten. Jo modnere og mer smaksrike oster du har, jo kraftigere kan tilbehøret være.

Ost smaker mer eller mindre salt og kan ha en del bitterhet. Da passer tilbehør med sødme godt – marmelade, honning og fersk eller tørket frukt som søte druer, fiken eller pærer. Nøtter passer godt sammen med ost, både i smak og konsistens.



FOTO: GETTY IMAGES

Ystingens mysterium

Melken definerer hovedsmaken på osten. Hvilken type dyr som melkes, hva dyret spiser, hvilke mikrober som finnes i melken, og om den er rå eller pasteurisert, bestemmer karakteren på melken.

I dag blir de fleste melkedyr matet med silofôr og høy laget av noen få plantetyper. Melk fra dyr som gresser ute på ferske, grønne planter og blomster, gir mer kompleks ost, som også får dypere gul farge.

Kumelk er mer nøytral enn andre melketyper. Sau og bøffel har høyt fett- og proteininnhold og gir rikere oster. Geitemelk har lite kasein som skiller ut ostemassen, og gir vanligvis mer smulete ost.

PASTEURISERING

Moderne pasteuriseringsmetode innebærer oppvarming fulgt av kjøling og har navn etter den franske forskeren Louis Pasteur (1822–1895).

Pasteuriseringen gir melken bedre holdbarhet og gjør den enklere å jobbe med. Tidligere var all ost laget av upasteurisert melk, og dette gir fremdeles de beste ostene. Mattilsynet har streng

kontroll av pasteuriserte oster og enda strengere av de upasteuriserte – der det kan være mer bakterieaktivitet, på godt og vondt.

LØYPE

Tradisjonell løype lages av kalvens fjerde mage – løypemagen eller kjesen. Løypen inneholder *kyomesin*, et enzym som spalter proteiner i melken slik at ostemassen kan skilles fra den vandige mysen.

I dag produseres en helt ren versjon av det samme enzymet. Men enzymene som gir smak til osten, arbeider bedre med ekte løype, og i tradisjonelle europeiske oster er det ofte påkrevet å bruke løype fra kalvemage.

PRESSING OG MODNING

Hvor hardt ostemassen presses, avgjør hvor fast osten blir. Faste oster blir også tørrere jo lenger de lagres. Under modningen skaper gjær, mugg og bakterier den unike teksturen og aromaen til hver enkelt ost. Fuktighetsgrad og modningsmetoder danner også grunnlag for gruppering av de ulike ostetypene.

Oste-VM i Bergen!

I november blir *World Cheese Award 2018* arrangert i Bergen, en massiv ostemønstring som setter Norge på kartet som ostenasjon. Kvalitetshevingen i norske håndverksysterier er eksplosiv og kan sammenliknes med den tilsvarende utviklin-

gen i håndverksbryggerier, håndverksdestillier og siderproduksjon. Norske oster som *Kraftkar* og *Lille aske* har gjort det godt i tidligere mesterskap i San Sebastian og London.

FOTO: GETTYIMAGES



HVA DRIKKER MAN TIL OSTEPOP?

Denne snacksen er smaksrik, salt og feit, med en del umami, og da passer drikke med friskhet, konsentrasjon og nok fruktighet. Flere vinkelnerer nevner champagne som det beste valget til ostepop. Dette ble også vinneren da flere kombinasjoner ble prøvd av alle våre butikkansatte. Mange likte også sauternes – søt dessertvin fra Bordeaux.



FOTO: GETTYIMAGES

LIKER MUS OST?

I tegneseriens verden er mus helt villе etter ost. Men ifølge anticimex.com har musene ingen preferanser når det gjelder smak. De foretrekker mat med mye karbohydrater og er ikke spesielt glad i feit mat. I tillegg til korn, nøtter og frukt liker de godt søte matvarer som sjokolade og peanøtt-smør. Men altså ikke ost!



VISSTE DU AT...

► **Verdens første ost** beskrives flere steder i historier om gjeterguttene som glemte igjen nisten sin ute på beitet. Han oppbevarte melk i en kalve- eller lamme-mage, og da han fant den igjen, var melken blitt til ost.

► **Morbier** er en halvfast ost fra det franske vinområdet Jura. Osten har en mørk stripe i midten, som opprinnelig besto av aske fra brente vinstokker etter beskjæring i vinmarkene. Asken skilte morgen- og kveldsmelken fra hverandre.

► **Brunost** er egentlig ikke en ost, siden den lages av myse, ikke av ostestoff. Myse er det som blir igjen etter at ostestoffet er skilt ut. Mysen kokes inn og blir karamellisert, noe som gir den karakteristiske smaken og fargen.

► **Pultost og gammelost** er såkalte surmelksoster. Gammelosten har røtter tilbake til vikingtiden. Det er kanskje den lange tradisjonen eller det «gamle» utseendet som har gitt osten navn, selve produksjonsprosessen går nemlig på noen få uker.

Moralnavigatøren

Sasha-Monique Elvik er ikke helt fornøyd med tittelen rådgiver innenfor bærekraft og etisk produksjon, hun mener at den kanskje kunne vært enda mer presis. Det var den samme sansen for nyanser og detaljer som førte henne inn i jobben hos Vinmonopolet.

TEKST JOHN RØRDAM FOTO TOMMY ANDRESEN

SASHA-MONIQUE ELVIK

Alder: 37

Bosted: Oslo

Sivilstatus: gift

Utdanning: «Bcomm Psych» og «Master in HIV/Aids Management», Stellenbosch University (Sør-Afrika)

– På engelsk er tittelen Advisor in Sustainability and Compliance. Kanskje det er språket, men jeg synes det høres mer dekkende ut på engelsk. Jobben handler enkelt forklart om at vi forsøker å gå inn i leverandørkjeden for å finne ut hvordan arbeiderne som er lengst unna det ferdige produktet, har det. Det er de som er mest sårbare.

Det er tidlig på morgenen i kantinen hos Vinmonopolet, og med jevne mellomrom kommer det morgentrøtte folk med blikket stivt rettet mot kaffemaskinen. Sasha sender alle videre med «hallo» eller «god morgen». Kanskje det er hennes sørafrikanske opprinnelse som gjør at Sasha har en stemme som synger varmt, selv om det er en helt gjennomsnittlig blå og norsk mandagsmorgen. Hva fikk Sasha til å reise nordover?

– Kjærlighet. Mhhmmmm, sier Sasha og nikker.

– *Ja, selvfølgelig, det er jo ikke helt uvanlig.*

– Nei, og nå har jeg vært i Norge i elleve år. Akkurat nå er livet litt Stavanger, litt Sør-Afrika og litt Oslo, men snart flytter mannen min til Oslo. Det blir fint, jeg må jo holde på ham, sier Sasha og ler.

– Men hvordan jeg endte opp i Vinmonopolet, var litt uvanlig. Jeg jobbet i i NAV Eures med å rekruttere arbeidskraft til Norge. Siden dette var i Stavanger, ble det mange ingeniører til oljeindustrien, men så snudde det, og jeg måtte få folk ut av Rogaland igjen. Det er jo et stort sosialt ansvar å flytte folk over grenser, og det var min oppgave å sikre at alle parter var godt ivaretatt.

BITRE DRUER SMAKER IKKE GODT

Sasha var godt etablert i Stavanger og hadde ingen planer om å gjøre noe annet. Det skulle endre seg da hun en dag i 2016 satt foran TV-en med et glass sørafrikansk rødvin for å se dokumentaren «Bitre druer».

– Det var så sterke bilder at jeg valgte å sette fra meg glasset. At det i tillegg var fra området hvor faren min vokste opp, gjorde det veldig nært og personlig. Det var rett og slett ubehagelig, og jeg fikk vondt av historiene om de sørafrikanske arbeiderne i vinindustrien. Var forholdene virkelig slik det ble framstilt i filmen? Var Vinmonopolet en del av dette systemet? Det som gledet meg, var måten representanten for Vinmonopolet svarte på. Det var ingen forsøk på å snakke seg vekk fra problemet eller fraskrive seg ansvar. De stilte spørsmål: Er dette sant? Er det et systematisk problem? Hvis dette er representativt, hvordan kan vi bidra til endring? Det var et par ting jeg reagerte på i dokumentaren, det var detaljer og nyanser i oversettelsen som ikke var helt presise, og som kunne misforståes.

Sasha er ikke glad i ting som er upresise, og

mailen hun sendte til Vinmonopolet etter å ha sett dokumentaren, endte til slutt i en jobb som ikke mangler utfordringer. Hun understreker at det er krevende å få kontroll, og mener mange vil bli overrasket over hvor mange ledd som er involvert før vi kan helle vin i glasset.

– Vi har foreløpig konsentrert oss om druene og mellomleddene fram til produsenten som har navnet sitt på flasken. Jeg har et eksempel hvor det er 18 underleverandører til en enkelt vin fra vinranken til produsenten. Det blir enda mer komplisert hvis vi skal gå inn i logistikken helt fram til hylla i Vinmonopolet. Inntrykket mitt er at de fleste produsenter forsøker å sikre produktene gjennom de siste leddene før forbruker. Der er det god kontroll og vekt på sikkerhet, men det er ikke der vi finner de største utfordringene.

– *Hvordan velger dere ut områdene der det er viktig å gjøre en innsats?*

– Det ble gjort en grundig studie for tre år siden. Den peker på en del områder og land med risiko, men dette er jo ikke en statisk situasjon. Det krever at vi kontinuerlig følger med på det som skjer i verden. Plutselig kan en strøm av flyktninger endre strukturen i enkelte områder. Til neste år kommer vi til å følge ekstra nøye med på Italia. Landet er en stor og viktig leverandør av vin, og vi selger enormt mye vin derfra. Der har det også vært en stor strøm av flyktninger og emigranter. Vårt mål er at i den grad de blir brukt som arbeidskraft, skal de bli behandlet på samme måte som italienske arbeidere.



«Jeg er veldig glad i et glass med god vin, men vin er ikke jobben min. Jeg jobber med arbeidsforhold.»

SMÅ TING GJØR STOR FORSKJELL

Vinmonopolet samarbeider med de nordiske monopolen og er medlem av den internasjonale organisasjonen amfori BSCI, noe som bidrar til å øke presset på produsentene. Vinmonopolet har i konkurranse med 2 000 andre medlemsbedrifter fra hele Europa mottatt en utmerkelse for sitt arbeid. Sasha mener at prisen for «Exellence» kanskje kommer overraskende tidlig, men mener samtidig at det er fordi Vinmonopolet har gjort seg bemerket for sitt arbeid og viljen til å skape varige endringer.

– Som vinner av kategorien «Excellence» var vi, sammen med to andre store bedrifter og kategorivinnere, med i konkurransen om å bli amfori BSCI Member of The Year. At vi ikke vant den betyr ingenting. Vi har jobbet med dette programmet i bare ett år og dette er bare begynnelsen.

Vi er på vei, og annerkjennelsen til oss, og produsentene vi har samarbeidet med, gjør det litt lettere å leve med sene kvelder og tidlige fly. Selv om vi flytter noe av fokuset til Italia, vil vi fortsette arbeidet i Sør-Afrika. Samtidig følger vi med på det som skjer i romindustrien i Sør-Amerika. Sukkerrørsarbeiderne jobber under tøffe vilkår ute på plantasjene. De jobber ofte på akkord og har derfor liten motivasjon til å ta pauser. Tenk deg selv, hardt fysisk arbeid i 35 varmegrader og luft som er stinn av fuktighet. Sukkerrørsarbeiderne er spesielt utsatt for uspesifiserte nyresykdommer. Teorien er at de blir dehydrerte når de jobber, så noe så enkelt som å sørge for at de tar pauser og drikker vann, er viktig. Flere av romprodusentene har lagt press på råvareleverandørene for å få gjennomført tiltak, og jeg har vært i Nicaragua og sett det med egne øyne. *Shin guards*, sier Sasha og tar en liten kunstpause for å finne det norske ordet.

– Ja, leggbeskytter, de hadde utviklet leggbeskyttere i tynn aluminium som sørger for at du ikke kapper av deg foten hvis den sylskarpe macheten glipper. Det er mange små ting som virker ganske selvfølgelige, men som er satt i system for å gjøre det bedre og tryggere for arbeiderne. Har du vært på en sukker-

plantasje, sier Sasha som stiller spørsmål like mye som hun svarer.

– *Nei, aldri.*

– Det er ganske tøffe forhold, men innsatsen virker. Vi følger opp gjennom kontroller og revisjoner. Den internasjonale oppmerksomheten øker presset og bevisstheten. Det er samarbeid som løser problemene, og produsentene ser ofte ting på en ny måte når vi forklarer hvordan vi ser på helheten. De fleste bedriftene ønsker ikke å gjøre ting feil, det er heller det motsatte. En liten dytt i riktig retning kan gjøre at de blir informert om regler og lover og ikke tenker at alt nødvendigvis må gjøres på samme måte som det alltid er gjort. Det er ofte hierarkiske systemer og liten eller ingen dialog mellom arbeidere og ledelse. Vårt arbeid skal inspirere, det er ikke bare når vi har revisjon, at det må være konstruktiv dialog. Den må være der hele tiden. De store produsentene kan påvirke mest, og motivasjonen og stolthet må de finne i produktene sine. Det er egentlig mest et spørsmål om moral. Selv om det er viktig å få de store produsentene til å endre seg, bruker vi også ressurser på de små, sier Sasha og nikker bekreftende til seg selv.

VIN UTEN BISMAK

Sasha mener at jobben med bærekraft er en spennende reise hvor det ikke finnes enkle og raske løsninger. Den økonomiske gevinsten for produsentene er økte markedsandeler gjennom å bevise overfor forbrukerne at de produserer på en etisk måte. Har vi forbrukere også et ansvar?

– Jeg håper at folk blir enda mer bevisste og opptatt av bærekraft når de handler på Vinmonopolet og at de neste gang kanskje velger en etisk sertifisert vin fra enten Fairtrade eller Fair for Life. Begge disse sertifiseringene er med på å sikre gode arbeidsforhold hos råvareprodusentene.

– *For at vi som kjøper vin, skal stole på disse ordningene, må vi også stole på Vinmonopolet?*

– Ja, og jeg er veldig glad for at Vinmonopolet er en norsk bedrift med gode verdier, og at vi ønsker å samarbeide for å

skape forandring. Det kommer ikke noe godt ut av at folk mister arbeidet sitt fordi vi trekker oss ut. Vi kan jo ikke markedsføre det vi gjør, men det betyr ikke at den jobben blir mindre viktig. Moderne slaveri og sosial dumping er til stede over hele verden. Det er så lett å tenke at det tross alt er bedre at de har jobb, enn at de ikke har det, men det betyr også å støtte systemer som utnytter mennesker i utsatte posisjoner. Folk skal jobbe på like prinsipper, og jeg er veldig glad for å jobbe i en bedrift som ikke er dobbeltmoralisk eller redd for å ta konsekvensene av det vi står for.

– *Du sier selv at dette er en langvarig prosess som må følges opp. Blir du noen ganger frustrert over at endringene skjer over tid?*

– Nei, for heldigvis er det mange ting som er umiddelbare. En revisjon avdekket at en av våre produsenter hadde elendig innkvartering av arbeiderne, men etter at vi hadde vært der, gikk det bare et døgn før de 29 arbeiderne sov i ny sovesal. Fortsatt et stykke unna forhold vi er vant til, men likevel en stor forbedring. Det er slike ting som gjør jobben ekstra fin.

– *Har du noen personlige mål med jobben?*

– Mitt mål er, som jeg også sa da jeg begynte, at jeg skal sette en flaske rødvin fra Sør-Afrika på bordet med stolthet fordi jeg vet at alt er som det bør være. Det er det som er målet. Jeg er ingen vinekspert, og min jobb er jo ikke å smake vin, men sørafrikansk rødvin av Pinotage er fantastisk. Pinotage er en litt ukjent drue som bare dyrkes i Sør-Afrika, men som nordmenn burde oppdage. Jeg er veldig glad i et glass med god vin, men vin er ikke jobben min. Jeg jobber med arbeidsforhold.

– *Betyr det at du besøker vingårder uten å smake på vinen?*

– Ja, jeg smaker aldri på vinen, men det er umulig å ikke legge merke til det som handler om vin også. Jeg er mest fascinert av hvordan vinmakerne skaper vinen, hvilke druer de bruker, hvordan de blir dyrket. Eller sukkerrør, hvordan kvaliteten er forskjellig, og egenskapene avgjør produktene. Jeg er opptatt av råvarene og synes det er utrolig interessant. Men det aller viktigste er uansett at all vin skal kunne drikkes uten bismak.

KAROLINE FURUHØI



VIS LEG

VINMONOPOLETproduksjonen VIS LEG er laga for ungdom i alderen 18 til 25 år. Gjer som KAROLINE FURUHØI (25) og vis alltid leg uoppfordra på Polet.

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.

MED OG UTEN FILTER

For deg er det kanskje bare utseende og farge, men for vinmakerne handler det om både stil og kvalitet. Bli med ned i kjelleren og lær mer om filtrering.

GJÆREN ROTER DET TIL

Når gjæringen er ferdig, er vinen uklar. Døde gjærceller og drueceller flyter rundt i vinen. For å rydde opp og avslutte gjærens arbeid er filtrering en metode som gir vinmakerne tilbake kontrollen. Farge, smak og munnfølelse kan påvirkes av filtreringen. Men viktigst for mange er nok ønsket om å ha en helt stabil vin. Bakterier eller aktiv gjær kan endre vinen etter flasketapping, men filtrering hindrer at det skjer. I søte viner bør alle gjærceller filtreres bort for å unngå ettergjæring.

LITT ELLER MYE

Hvor hardt kan vinen filtreres før den mister sin autentisitet? Det meste i en vin kan fjernes med fint nok filter. Det er stor forskjell på å gjøre en vin helt steril og å stabilisere den. Metodene for begge deler finnes, og det er vinmakeren som avgjør hvor vellykket resultatet blir.



TEKST:
ANNE ENGGRAV
varefaglig rådgiver i Vinmonopolet

FILTRERING ER IKKE ALLTID NØDVENDIG

Når en drikke er gjæret helt ut på naturlig vis, er det ikke nødvendig å filtrere. Alkohol, lite sukker og høy syre gjør livet nesten uutholdelig for både gjær, bakterier og andre

mikroorganismer. Derfor er det mange som velger å ikke filtrere vinene sine for å beholde smaksnyanser og en rikere munnfølelse. Ufiltrerte viner kan være skyet og ha bunnfall igjen i flasken, men de kan også være helt klare. Får du bunnfall i en flaske, er det ingenting å være redd for. Det er ikke skadelig. Mange entusiaster snur flasken og blander bunnfallet med vinen for å få med seg «hele» vinen.

ALLTID UTEN FILTER

Pétillant naturel (pet nat) er en vinstil som alltid er ufiltrert. Det er fordi siste del av gjæringen foregår etter flasketappingen, og gjærrestene legger seg på bunnen av flasken, akkurat som et øl som ettergjærer på flaske. Prinsippene og metodene for filtrering er helt like enten det gjelder øl, sider eller sake. Nå er utvalget av ufiltrerte håndverksdrikker blitt så stort at vi ikke lenger rynker på nesa når vi har en skyet drikke i glasset.





TEST: SPORCO OG LIMPIDO

Col fondo er en perlede vin som alltid er ufiltret, og det ligger som regel en del bunnfall nederst i flasken. Du kan velge om du vil drikke bunnfallet blandet i vinen – sporco som italienerne kaller det, eller om du vil skjenke vinen forsiktig over i glasset og la bunnfallet ligge igjen i bunnen – limpido på italiensk.

BLINDSMÅKING

Intetanende representanter for fagavdelingen ble testet blindt. De ble servert to helt svarte glass med samme col fondo i begge glassene. Den eneste forskjellen var at den ene vinen var sporco, og den andre var limpido.

SMÅKTE DE FORSKJELLIG?

Fagavdelingens to eksperter var samstemte i sine beskrivelser av vinene. De understreket at det var kun små nyanseforskjeller på de to glassene, men var enige i hva forskjellene bestod i. Begge kommenterte at den klare vinen var mer aromatisk og hadde flere detaljer i aromabildet. Den hadde også en skarpere og tydeligere syrlighet. Den uklare vinen hadde mer dempede aromaer og var bløtere og mer kremet i munnen.

KONKLUSJON

Å riste inn bunnfallet i vinen gjør den mykere og rundere.

Grunnkurs i filtrering

Å filtrere er å fjerne noe, men hvor mye, hvordan og hva som fjernes, er avgjørende for resultatet. Er du spesielt interessert, og ikke redd for litt teknisk fagstoff, får du her en innføring i filtreringens grunnprinsipper.

Det er to hovedkategorier i filtreringsteknikker: dybdefiltrering og overflatefiltrering.

DYBDEFILTRERING

Væsken føres gjennom et tykt filter som fanger opp partiklene. Et slikt filter takler væsker med mye partikler uten å bli blokkert, men svakheten er at en del partikler kan slippe igjennom.

De vanligste måtene å dypfiltrere på er kieselghur (også kalt jordfiltrering) og platefiltrering.

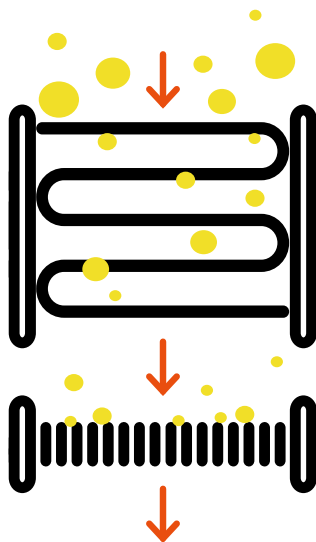
Kieselghur er et fint pulver framstilt av en leireaktig jord. Pulveret danner en porøs barriere med mange og kronglete ganger som partiklene fester seg i, og blir nærmest sentrifugert ut av væsken.

Platefiltrering er en rekke med plater lagt etter hverandre som et langt trekkspill. Platene er laget av komprimert trefibermasse som kan brukes til alt fra enkel klaring til nærmest total sterilisering.

OVERFLATEFILTRERING

Væsken presses gjennom en overflate med kanaler som er mindre enn partiklene som skal fjernes. Dette er en helt sikker metode der alle partiklene sitter igjen i overflaten på filteret. Størrelsen på porene i filteret kan variere fra grovt til ekstremt fint. Ulempen er at filteret fort blokkeres av urenheter, og filtreringen må gjerne gjøres i flere omganger med gradvis finere filtre. En slik teknikk kan gi tilnærmet steril væske etter behandlingen.

Kryss-strøms filtrering er en type selvrensende overflatefiltrering som har blitt utviklet for å løse problemet med filtre som tetter seg for fort. Med denne teknikken snus jevnlig strømmen av væske slik at den strømmer parallelt med filteret. En pumpe sørger for at noe av væsken kommer gjennom, men partiklene beveger seg konstant og blokkerer ikke filteret. Med slike apparater kan en nygjæret væske bli flaskeklar i én operasjon.



► **Dybdefiltrering:** Partiklene fanges opp inne i filteret. Et slikt filter takler væsker med mange og store partikler. Noen partikler kan slippe gjennom.

► **Overflatefiltrering:** Alle partiklene stoppes på oversiden av filteret. Med denne metoden har man full kontroll på hvor store partikler som slipper gjennom.

Størrelsen på porene i filteret kan variere fra grove til ekstremt fine. Det er ikke uvanlig å bruke overflatefiltrering etter dybdefiltreringen.

VIL DU VITE MER?
HØR VÅR PODKAST OM
FILTRERING!

FILTRERING – HOT OR NOT?

VINBLADET SNAKKER MED NOEN EKSPERTER PÅ OMRÅDET.



JASON LETT

– «Det kommer an på» er et kjedelig svar, men det er det eneste sanne svaret i dette tilfellet, sier vinprodusenten Jason Lett, eier og vinmaker for Eyrie Vineyards i Oregon, USA, når vi spør ham på telefon om hva han tenker om filtrering.

– Etter min erfaring er filtrering litt som restaurering av et gammelt maleri: Noen ganger får det fram gløden i de gamle fargene og nyanser som var skjult av skitt. Viner som for eksempel er skyet av gjærrester, vil kunne ha en mer diffus aroma med mindre tydelige detaljer. Da kan en forsiktig filtrering være med på å få mangfoldet av aromaer tydeligere fram i vinen.

ET NYTTIG VERKTØY

Som regel er filtrering en metode for å stoppe uønskede prosesser eller fjerne uønskede egenskaper i vinen.

– Hvis jeg oppdager at eddiksyrenivået er på vei opp, kan jeg velge å filtrere for å fjerne eddiksyrebakterier og hindre videre utvikling av eddiksyre. Men også andre ting kan endres. Kryss-strømfiltrering kan for eksempel påvirke strukturen av tannin i vinen. En sideeffekt av kiselguhr-filtrering er at operasjonen tilfører litt oksygen til vinen, og det passer godt på vin som er i en reduktiv tilstand, slik enkelte viner gjerne er etter noen måneder på ståltank.

HELST IKKE

Generelt prøver Jason å unngå filtrering hvis det ikke er noen spesiell grunn for det. Særlig de mest kostbare vinene blir sjelden filtrerte. Han forklarer at det virker som om kundene er mer åpne og tolerante for at en kostbar vin med et distinkt uttrykk ikke er helt teknisk «perfekt», for eksempel at det er utfelling av vinstein, enn for en rimeligere vin.

– Mine tanker om filtrering kan oppsummeres i dette paradokset: Filtrering påvirker ikke aromaen eller smaken av vin, men det påvirker teksturen. Og teksturen påvirker aromaen og smaken.



ALICE FEIRING

– Det er så mange måter å filtrere på, så det er vanskelig å si noe kategorisk om hva filtrering betyr for en vin. Man kan ikke si noe konkret uten å vite hva slags filtrering vi snakker om, sier Alice Feiring. Hun er en anerkjent debattant og prisvinnende forfatter av flere vinbøker som kjemper for naturlig vinmaking, og har en spesiell forkjærlighet for tradisjonell vinproduksjon i Georgia. *Vinbladet* møtte henne på en naturvinbar i New York.

Filtrering renser vinen. I en dårlig årgang, for eksempel med Botrytis (råte på druene), kan man ønske å fjerne dette preget ved å filtrere. Det kan være fint, så jeg synes ikke man bør være kategorisk.

Men av og til ønsker vi det ikke, for det kan også endre vinens tekstur. En ufiltrert vin har mer kompleksitet fordi alt fremdeles er der. Vin kan bli helt flat hvis den filtreres for hardt, med «high tec-metoder». Papp-aroma i avslutningen kan være et tegn på sterk filtrering.

VI FORVENTER IKKE LENGER KLARHET

Spørsmålet om filtrering handler mye om klarhet i vin. For eksempel blir vinen i en kvevri (store, nedgravde leirkar for vinproduksjon i Georgia) klar og ren på toppen og mer skyet nedover. Det er fint å se hvor i kvevrien du er. Jeg liker at vin smaker forskjellig.

Det drives humbug i vinverdenen, og det er det jeg først og fremst er motstander av. Ta «Phony Col Fondos» i Emilia Romagna i Italia for eksempel. I utgangspunktet er col fondo ufiltrert vin, men det finnes produsenter som filtrerer og så tilsetter grums etterpå for å få vinen til å framstå som genuin.

Samtidig viser dette at det er et kommersielt potensial i ufiltrert vin. Forbrukerne er blitt mer vant til skyede produkter etter hvert – gjennom naturlig eplemost, øl som er ettergjæret på flaske, etc. Jeg synes det er fint at vi ikke krever at vin nødvendigvis må være helt klar.

Les mer på thefeiringline.com



ÅGE EITUNGJERDE

– Å filtrere er et stilvalg når det gjelder gjærede produkter, alle nypresede drikker, som for eksempel eplemost, må være ufiltrerte for å beholde ferskheten, sier Åge Eitungjerde, daglig leder i Balholm. Han deler mer enn gjerne av sin mangeårige erfaring med sider- og fruktmostproduksjon.

– Å fjerne partiklene i eplemost er etter min mening meningsløst fordi det er å fjerne smak og ferskhet. Kvaliteten blir forringet. Tidligere var det obligatorisk at eplemostene var krystallklare og hyperfiltrerte. De var fine å se på, men smakte mindre. Nå er de beste eplemostene skyede og ufiltrerte med smak nært opp til råvaren.

SIDER OG GJÆR

– Med sider er det helt annerledes. Den store forskjellen er at her er det stort sett gjærceller som gjør drikken skyet. Å velge å ikke filtrere en sider er å velge å la gjærrestene sette smak på sideren. Engelsk «scrumpy», fransk «cidre fermier» og vår egen «gardssider» er sidere i denne stilen. Åge beskriver det som aromaer av deig og gjær i tillegg til en fasthet i munnfølelsen som kommer fra små partikler i epleskallet.

– Når vi ønsker å lage en sider som er modnet med større kompleksitet og dybde, lar vi den være ufiltrert. Det tar litt lengre tid fordi den da må bli stabil og ferdig modnet før flasketapping.

– De sidene som skal være unge og fruktige og med litt sødme, er det helt nødvendig å filtrere. I filtreringen fjernes gjærcellene, og man hindrer at sideren gjærer tørr, får for høyt alkoholinnhold eller utvikler overtrykk. Også en del av de sidene som er tørre, velger vi ofte å filtrere. Sider er et levende produkt som inneholder en del mikroorganismer. Filtrering tar bort gjærsopp, men også pasteurisering kan være nødvendig for å fjerne eddiksyre- og melkesyrebakterier som kan endre produktet i en retning vi ikke ønsker. Dermed stopper vi uønskede prosesser og får et stabilt produkt. Det er det som er så spennende med sider. Både eplerorter, gjæring og teknikker som filtrering er med på å gi nærmest uendelig med variasjonsmuligheter.

Ibsen forstod det

Vinbønder er som andre bønder, for dem er været en kritisk del av hverdagen og avgjørende for at avlingen skal bli god. Når min venn Romain, negociant i Bordeaux og bosatt midt i Bordeaux by, sutrer og klager over det deprimerende været senhøstes i byen og omegn og ikke minst gjennom de første par vintermånedene, har jeg alltid minnet ham om at dritt været må til i Bordeaux for at druekvaliteten skal bli god en gang i september eller oktober. Det hadde Ibsen skjønt allerede da han publiserte *Gengangere* i 1881. Bit dere merke i denne replikkvekslingen fra dramaets første akt:

Pastor Manders

Det kom nu netop. (går ind i havestuen)

Det er dog et fortrædeligt regnvejr vi har nu om dagene.

Regine

(følger ham.)

Det er et så velsignet vejr for landmanden, herr pastor.

Pastor Manders

Ja, det har De visst ret i. Det tænker vi byfolk så lidet på.

(han begynder at drage overfrakken af.)

Bønder vet at regn må til for at avlingen skal ha en sjanse til å bli god. Mange vil sikkert hevde at dette er noe alle vet, ingen er vel så dumme at de ikke har fått med seg at vann er livsviktig for plantens overlevelse og vekst? Men i Bordeaux er dette litt mer sinnrikt enn som så, det holder ikke bare at det regner en gang i blant slik at vinstokkene får den nødvendige mengden vann gjennom den lange vekstsesongen. I Bordeaux kan det ikke regne nok i de siste par månedene av året og i de første 2–3 månedene av det nye året, helst flere hundre millimeter med vann. Årsaken er tosidig – dels trenger vinstokkene et stabilt næringsopptak via rotsystemet gjennom den lange og ofte varme sommeren. Grunnvannsbassengene skal helst være så fulle som mulig, i tilfelle sommermånedene blir ekstremt varme og tørre, noe som hender ganske ofte. Den andre grunnen er at dreneringsforholdene er i overkant gode i store og viktige deler av Medoc, så en god regnbyge nå og da gjennom sommeren er ikke på langt nær nok. Det mistrøstige, fuktige og regnfulle været sent på høsten og i vintermånedene må til. Husk det neste gang du hører noen klage på dritt været i et stort og viktig vinområde. Det skjønner produsentene, og det hadde sannelig også Ibsen forstått allerede i 1881.



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.

Vinbønder er som andre bønder, for dem er været en kritisk del av hverdagen og avgjørende for at avlingen skal bli god.

QUIZ

Test din kunnskap

FARGAR

LETT

Er amarone kvit, raud, rosé eller musserande?

MIDDELS

Kvar kjem fargen i vinen frå?

VANSKELEG

Kva farge får kvitvin med lang lagring?

JORD

LETT

Kva for ein av desse haustaromaene kjenneteiknar ofte Nebbiolo-vinar: sølepytt, skogbotn, våte regnkledde?

MIDDELS

Kva heiter jordbruksfilosofien der månefasar og stjernetekn spelar inn?

VANSKELEG

Kva jordsmonn er Burgund kjent for?

GAMLEDAGAR

LETT

Opna Vinmonopolets butikk nummer 50 i 1999 eller 1960?

MIDDELS

Kva kallar vi leirbehaldaren for oppbevaring og lagring av vin, som har blitt brukt i tusenvis av år?

VANSKELEG

Kva kosta den dyraste raudvinen på Vinmonopolet i 1978?

LAM

LETT

Er den belgiske øltypen lambic mest kjent for syrligheit eller bitterheit?

MIDDELS

Kva slags type apparat er ein alambic?

VANSKELEG

Kva lammerelatert aroma blir ofte brukt som aromaknagg i Chenin Blanc-vinar?

HISTORISK

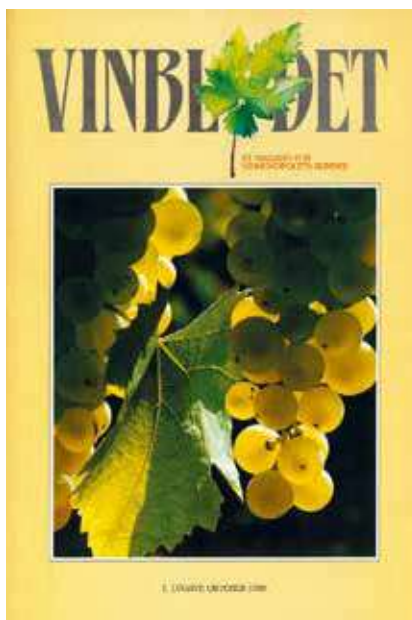


FOTO: VINMONOPOLET

Vinbladet fyller 30 år!

Første nummer av *Vinbladet* kom i oktober 1988. Administrerende direktør Einar Joys ønske med det å «øke kunnskapen om varene og om den risiko som kan være forbundet med alkohol». Sidsel Cornier var redaktør frå første utgåva og fram til 2003. Mellom temaa var «Australia, en nykommer på verdensmarkedet», «Ola Nordmanns alkoholvaner» og «Vinspråket».

I 1988 var det framleis disksal i dei 105 butikkane til Vinmonopolet. Den nye spesi-albutikken i Klengenberggata i Oslo, som blei presentert i det første *Vinbladet*, skulle få eit omfattande vareutval, og det blei lagt vekt på informasjon og personleg kundere-ttleiing. Ein ønske å understøtte dreininga kundane hadde frå brennevin mot vin og å «selge med kultur».

Dei tilsette fekk òg nye uniformer – skjorter og bluser i blått, turkis og lilla, med eit forkle i gyllent elgskinn. Biletet viser Kirsti Hahn og Roar Rønningen i den gamle Holmestrand-butikken på Folkemuseet.

Neste utgåve av *Vinbladet* kjem i november. Då får du blant anna råd om val av drikke til julematen.



FOTO: GETTY IMAGES

Sjekk Vinmonopolet sin app og nettsted

VINMONOPOLET.NO

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

GRATIS APP

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



Gratis 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 på Soundcloud.com eller i iTunes. Tema for nye episodar er: Cinsault, Piemonte, sherry og portvin – og i tillegg ein «lyttarspørsmål-bonanza». Meir informasjon finn du på Vinmonopolet.no.



NYE
EPISODAR
UTE NO!



VINBLADET

NR. 5 / 2018 / 31. ÅRGANG



Alt om ost

Her får du tips til servering og oppbevaring
og de beste rådene om drikke til ost

ØL OG MAT
PALE ALE, RED ALE
OG AMBER ALE

VIN FRA KALDT KLIMA
KJØLIGE OMRÅDER
VERDEN RUNDT

FAGAVDELINGEN
FILTRERING
- HOT OR NOT?



VINBLADET

NR. 5 / 2018 / 31. ÅRGANG



Alt om ost

Her får du tips til servering og oppbevaring
og de beste rådene om drikke til ost

ØL OG MAT
PALE ALE, RED ALE
OG AMBER ALE

VIN FRA KALDT KLIMA
KJØLIGE OMRÅDER
VERDEN RUNDT

FAGAVDELINGEN
FILTRERING
- HOT OR NOT?



VINBLADET

NR. 5 / 2018 / 31. ÅRGANG



Alt om ost

Her får du tips til servering og oppbevaring
og de beste rådene om drikke til ost

ØL OG MAT
PALE ALE, RED ALE
OG AMBER ALE

VIN FRA KALDT KLIMA
KJØLIGE OMRÅDER
VERDEN RUNDT

FAGAVDELINGEN
FILTRERING
- HOT OR NOT?



VINBLADET

NR. 5 / 2018 / 31. ÅRGANG



Alt om ost

Her får du tips til servering og oppbevaring
og de beste rådene om drikke til ost

ØL OG MAT
PALE ALE, RED ALE
OG AMBER ALE

VIN FRA KALDT KLIMA
KJØLIGE OMRÅDER
VERDEN RUNDT

FAGAVDELINGEN
FILTRERING
- HOT OR NOT?