


# VINBLADET

 Nr. 2 / 2021 / 34. årgang



**Norsk sommer**  
Kortreist mat og drikke

**Kvalitet i øl**  
Smak og stil

**Norsk sider**  
Produksjon og merking

**Utgiver:**

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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

**Ansvarlig redaktør:**

Halvor Bing Lorentzen

**Redaktør:**

Marie Steffens

**Redaksjonen:**

Anne Enggrav, Niclas Lundmark,  
Håkon Skurtveit, Martin Tønder Smith,  
Anders Stueland og Tom Tyrihjel

**Design:**

Dinamo

**Forsidefoto:**

Tommy Andresen

**Trykk:**

Kai Hansen Trykkeri AS  
Trykt på miljøvennlig papir  
Opplag: 80 000

**Korrektur og nynorsk oversettelse:**

Totaltekst AS

Ros, ris, innspill eller spørsmål kan sendes til: [vinbladet@vinmonopolet.no](mailto:vinbladet@vinmonopolet.no)

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale.



Vinmonopolet er akkreditert for sensorisk kvalitetstest av øl, vin, brennevin, fruktmost og juice.

**Henvendelser om abonnement:**  
**[www.vinmonopolet.no](http://www.vinmonopolet.no) eller**  
**[kundesenter@vinmonopolet.no](mailto:kundesenter@vinmonopolet.no)**

## Lokale sommersmaker

I denne utgaven av Vinbladet finner du flere artikler om lokal mat og drikke – øl, sider, mjød og alkoholfritt. For de fleste av oss blir det norsk sommer i år, og lokale smaker er en del av ferieopplevelsen. Jeg vet at mange kunder forventer å finne lokalproduserte varer i våre hyller. Det er også et politisk ønske om at vi skal sikre tilgang for norske produsenter.

I Vinmonopolet setter vi pris på framveksten av norske lokalproduserte varer, og har fulgt denne trenden lenge. Vi er positive til å tilby flere lokale varer, og vil se på hvordan vi kan legge til rette for dette innenfor rammebetingelsene vi har. Samtidig er Vinmonopolet forpliktet til å likebehandle produkter og produsenter fra alle land, og innkjøpssystemet vårt utgjør en helhet som skal ivareta dette.

Regjeringen behandler nå et stortingsforslag som blant annet ser for seg en ordning for lokale varer etter modell av Systembolaget. Vi vil bidra til å få til gode løsninger for dette, for jeg tror vår ordning kan være vel så god som den de har i Sverige. I dag har alle våre butikker en lokal liste, der de selv kan ta inn varer kundene spør etter. Selv om dette utvalget også inneholder annet enn norske produkter, gir det mulighet for å ta inn lokalproduserte varer.

I Sverige bestemmes ikke det lokale utvalget av den enkelte butikk, men fastsettes av Systembolaget sentralt. Lokalproduserte drikker selges i opptil ti butikker innenfor 15 mil fra produksjonsstedet. Vinmonopolet har ikke noe slikt tak på hvilke butikker som kan føre varene. Vi gir ingen garanti for hylleplass, men tar inn lokale produkter i alle butikker der det er etterspørsel. Jeg gleder meg over et stadig bedre utvalg av lokale norske produkter, og håper dette nummeret av Vinbladet kan gi deg inspirasjon og kunnskap om dem.

Jeg ønsker alle Vinbladets lesere en riktig god sommer!



Elisabeth Hunter  
administrerende direktør

# 4

## Alkoholfri sommerdrikk

Det går an å skape god stemning med gode smaker også når drikken er uten alkohol. Vi gir deg tips til fristende og forfriskende mocktails og alkoholfri drikke til klassisk sommermat.



# 8

## Norsk sider

Hva kjennetegner siderproduksjonen i Norge, og hva innebærer det egentlig at en flaske er merket med «Sider frå Hardanger»?



# 18

## Norsk mjød

I kjølvannet av den store interessen for håndverksøl de siste 20 årene er det nå en fornyet interesse også for vellaget mjød, som kommer i mange ulike stiler.

# 20

## Norsk sommermat

Hav, kyst, skog, vidde og fjell – alle landskap har sine råvarer som venter på å bli høstet. Høysommeren er tid for å lage mat av ferske, kortreiste ingredienser.



# 32

## Kvalitet i øl

Maltet korn, gjæringsprosess og tilsetning av humle og eventuelt andre ingredienser setter preg på ølet. Hvordan blir de ulike ølstilene til, og hvordan skal vi forstå kvaliteten i øl?

## LES OGSÅ

**30** Hvilken drue er jeg?

**38** Smått og godt

# Sommersmaker uten alkohol

Endelig sommer og endelig ferie! Et godt glass på brygga eller etter en fjelltur. Hva er bedre enn det?

TEKST: KRISTINE SANNE, SENIOR KOMMUNIKASJONSRAÐGIVER FOTO: GETTY IMAGES

Men glasset trenger ikke inneholde alkohol. Internasjonalt ser man en trend der stadig flere velger alkoholfri drikke. I Storbritannia har flere puber etablert seg med kun alkoholfritt øl, og bartendere mikser lekre, alkoholfrie drinker med like stor stolthet som når de mikser de alkoholholdige. På Vinmonopolet øker salget av alkoholfritt år etter år.

## Alkoholfri gourmet under korona

Gourmet-restauranten À l'Aise i Oslo valgte å holde åpent i vinter til tross for forbudet mot alkoholserving. Fra desember og fram til restauranten ble pålagt å stenge i midten av mars, var det fullt hus med gjester hver kveld.

– Vi ønsket å holde restauranten i gang, og bestemte oss for å servere en alkoholfri drikkepakke til vår fire-retters meny. Denne ble svært godt mottatt av gjestene. Vårt inntrykk er at det var vel så viktig for dem å komme seg ut og kose seg med god mat, som nødvendigvis å drikke alkohol til maten, forteller kjøkken-sjef Ulrik Jepsen.

Han forteller om en krevende reise,

der både kokker og servitører har lært svært mye om drikke til mat.

Jepsen sier at de ønsket å være originale og nytenkende på de alkoholfrie drikkevalgene. De gikk i dybden på hver ingrediens, eksperimenterte med smaker og ble tvunget til å tenke utenfor boksen. En kombinasjon han trekker fram, er kraftig kjøtt i kombinasjon med selvkomponert, tanninrik juice.

– Utfordringen var kjøttet, som gjerne krever kraftfull drikke. Det å finne en tanninrik, alkoholfri drikke er nesten umulig. Løsningen ble å la en most av epler og bjørnebær maserere sammen med bjørnebærgrener. Altså lot vi saften fra bærene trekke inn smaken fra grenene. Dette ga nødvendig tannin, og i tillegg fikk vi en mer krydret og aromatisk drikke til maten, forteller kjøkkensjefen. Han tilføyer at den største utfordringen for restauranten var å fornye seg for å overraske gjestene.

– Vi har en del stamgjester som normalt velger flotte viner når de er hos oss. Mange fortsatte å komme da vi kun serverte alkoholfritt, og jeg tror vi klarte å gi dem unike opplevelser, sier kjøk-

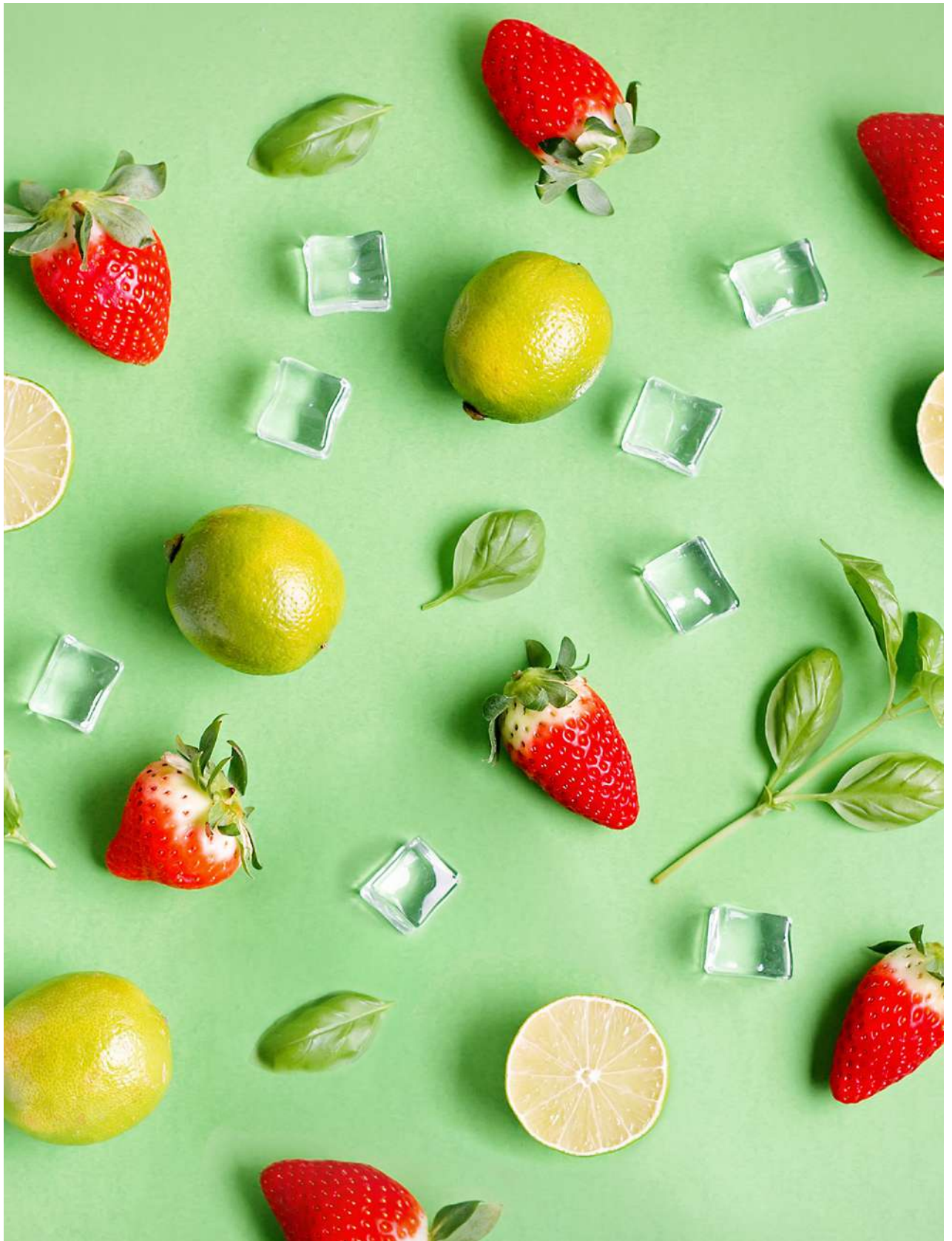
kensjefen. Både gjestene og personalet oppdaget hvor godt mat kan smake med alkoholfritt tilbehør.

## Både med og uten alkohol

I Vinmonopolet har vi lagt merke til at flere restauranter har kommet seg gjennom perioder under korona ved å servere alkoholfritt. Det blir spennende å se om dette har påvirket oppfatningen folk har av alkoholfritt til mat. Vinmonopolet er opptatt av gode drikkefaglige råd, enten de er med eller uten alkohol.

– Vi skal selvfølgelig kose oss med god vin til maten eller et glass i sommersolen. Så kan det være greit å tenke litt på egen helse eller om man er sammen med barn og ungdom, sier adm. direktør i Vinmonopolet, Elisabeth Hunter. I sommerferien senkes gjerne terskelen for å ta et par glass ekstra. En undersøkelse foretatt av Respons Analyse for Av-og-til (2018) viser at en av fire voksne drikker alkohol nesten hver dag gjennom hele sommeren.

– La sommerdrikken være alkoholfri innimellom, oppfordrer Hunter.



# Lokale sommerfavoritter



## Saftige lyngenreker

Store saftige og ferske lyngenreker på klassisk rekesmørbrød er min absolutte sommerfavoritt. Til det velger jeg gjerne en alkoholfri musserende. Boblene gir ekstra piff til måltidet og tilfører god friskhet. Dersom du ikke er så glad i bobler, er alkoholfri vin også et godt følge. Mange er redd for sødme i drikke, men rekene kler godt litt sødme, det løfter rett og slett smaken.



Hilde Christine Sandengen,  
butikkekspeditor  
Lyngen



## Makrelltid på Sørlandet

Det beste sommermåltidet for meg er stekt makrell med sprøtt skinn, godt med steikesjy over potetene, en syrlig agurksalat og en god klatt rømme. Dette er jo en fet fisk som blir stekt i mye smør, det er ganske salt og også syrlig fra agurksalaten. I tillegg inneholder det mye umami, så her er det smaksfest! Til dette passer det godt med eplemost av gravenstein, som har god syrlighet, passe restsødme og stor fruktighet.



Sølve Matre,  
butikkekspeditor  
Kristiansand



## Spekeskinke i Stryn

I Stryn er det mange turister, og vi liker å anbefale enkel, lokal mat man kan nyte ute i naturen. Min sommerfavoritt er speketalerken med vellagret Strandaskinke, lokalt flatbrød og en klatt rømme og ramsløkpesto sammen med sprudlende eplemost fra Vestlandet. Eplemosten passer godt til den salte skinka, urtepreget i pestoen og sødmen i rømmen. Du kan også drikke norsk sider eller alkoholfritt øl.



Hildegun Standal Dragsund,  
butikkekspeditor  
Stryn



## God helse

Det kan virke som et paradoks at en faghandel for vin og brennevin oppfordrer til alkoholfritt. Dette henger sammen med at Vinmonopolet har som samfunnsoppdrag å begrense skadevirkningene av alkohol. Vi støtter Regjeringens og Verdens helseorganisasjons mål om å redusere skadelig bruk av alkohol innen 2025.

Et verktøy for å få dette til er å fremme alkoholfrie alternativer. Vinmonopolet jobber også for å bidra til FNs bærekraftsmål om god helse.



På Vinmonopolet øker salget av alkoholfritt år etter år. I fjor var økningen på 16 prosent, en dobling i forhold til økningen året før.



# Lag en sommerlig mocktail

En mocktail er en alkoholfri drink eller cocktail som du kan servere over alt og til hvem som helst. Det er blitt mer og mer populært å servere alkoholfrie drinker.

TEKST: NICLAS LUNDMARK,  
VAREFAGLIG RÅDGIVER

Å lage en god mocktail er en balansekunst mellom det sure, det søte og det bitre.

Det er litt mer jobb å lage seg en frisk og lekker drink enn å helle brus i et glass. Men så er det jo også desto mer spennende! En mocktail krever ikke mange ingredienser, men bør inneholde noe friskt, noe som gir sødme og noe som gir syre. Du kan for eksempel bruke saft eller pureer fra friske bær og frukter. Det finnes også veldig mye god eplemost som tilfører både sødme og friskhet. Ferske råvarer og ingredienser av høy kvalitet gir det beste resultatet. Leskedrikker som tonic, soda og ingefærøl av god kvalitet er spesielt fint å bruke i alkoholfrie drinker. De gir ikke bare syre og sødme, men også en litt fast struktur til drinken.

### Dette trenger du

Du trenger ikke å kjøpe inn masse utstyr for å lage mocktails. Bruk et stort syltetøy-

glass som shaker, en lang skje som røreskje, en tesil til å sile av og en tresleiv til til å knuse ingrediensene i glasset (mudling).

I noen mocktail-oppskrifter behøver du ulike typer sirup – noe du enten kan kjøpe i spesialbutikk, eller enkelt lage selv. Sukkersirup er rett og slett like deler vann og sukker som du koker opp til sukkeret er løst opp, og deretter kjøler ned. For sitronsirup tilsetter du sitronskall under oppkok, for kanelirup tilsetter du kanelstang, og så videre. Rimelig, enkelt og greit!

### Oppskrifter og tips på nett

På [vinmonopolet.no/sommerdrikken](http://vinmonopolet.no/sommerdrikken) finner du polansattes egne oppskrifter på mocktails og tips til alkoholfrie drikke til mat. ●



Illustration  
Hellebrandt



# Lov og rett i Hardanger

TEKST: ANDERS STUELAND, VAREFAGLIG RÅDGIVER

ILLUSTRASJON: BENDIK KALTENBORN / BYHANDS

Sider frå Hardanger er Norges svar på champagne! Det var det stolte omkvedet da eplesideren fra Vestlandet fikk sin egen beskyttede merkeordning i 2009. Hvordan endte produsentene i Hardanger opp med denne statusen som andre siderprodusenter i Norge ikke har, og er virkelig sider fra Hardanger så spesiell?

### **Lover og regler i vinverdenen**

Jeg skal straks fortelle om Sider fra Hardanger, men først litt om vin. Mange kjente vinnavn, som for eksempel chablis og champagne, er beskyttede navn som ikke hvem som helst kan bruke. Står det champagne på etiketten, betyr det at vinen er laget på druer fra et bestemt område i Frankrike som heter Champagne. I tillegg må produsenten følge et regelverk for alt fra hvordan hen steller i vinmarken, til hvordan vinen blir laget. Skulle en frekk produsent fra et annet område eller land sette champagne på etiketten, vil hen raskt bli kontaktet av iltre advokater som forsvarer vinverdenens merkevarer.

For produsentene i Champagne og andre vinområder med beskyttet merkeordning gir dette kontroll over merkevaren. For deg som kjøper champagne, gir det en trygghet om at vinen er ekte vare. Dessuten viser forbrukerundersøkelser at du sannsynligvis stoler mer på og foretrekker mat og drikke med slike merker.

Dessverre gir ikke definererte områder og regler for produksjon automatisk høyere kvalitet. Valg av område kan være basert på eierskap eller administrative grenser, mens reglene for råvarer og produksjon kan handle vel så mye om tilfeldigheter, tradisjon eller mektige og toneangivende produsenter. Når Vinmonopolet ber om tilbud på vin fra Champagne, er det selvfølgelig et krav at vinen er laget etter reglene for AOP Champagne. Likevel kan kvaliteten på disse vinene variere mye. Det har jeg

selv erfart i min tid som dommer i det panelet som smaker tilbudene blindt når de sorterer klinten fra hveten. Det lages mye god sider i Hardanger, men det gjør det også andre steder i landet. I denne artikkelen har jeg tatt en prat med fagfolk med ulik tilknytning til norsk sider for å finne ut mer om hva som er så spesielt med hardangersideren og hvordan lover og regler har blitt som de har blitt.



### **Norges svar på champagne**

I Norge har vi bare tre beskyttede merker for drikke med alkohol. Norsk Akevitt, Norsk Vodka og Sider fra Hardanger. Av disse tre er det bare Sider fra Hardanger som er knyttet til et avgrenset område i Norge, slik det er for AOP Champagne i Frankrike. Den beskyttede geografiske betegnelsen, Sider fra Hardanger, er en av flere mer eller mindre spiselige spesialitet-

er, som for eksempel Gamalost fra Vik og Økologisk tjukkmylk fra Røros. Det er ikke hva som helst som kan få et merke av denne typen. En velbegrunnet søknad som forklarer hvordan stedet er knyttet til produktets egenskaper, og hvordan det skal lages, må sendes til Stiftelsen Norsk Mat, som behandler søknaden før Mattilsynet godkjenner og kontrollerer.

### **Arbeidet med søknaden**

Asbjørn Børsheim fra Ulvik i Hardanger er over gjennomsnittet interessert i epler. Han har vært rektor på en planteskole og samlet inn over 100 eplersorter. Nå er han epledyrker og eplesiderprodusent. Han forteller at det bare var to aktive produsenter i Hardanger på begynnelsen av 2000-tallet, men en økende interesse for lokal matproduksjon gjorde at mange vurderte å starte opp. I 2003 dannet derfor en gruppe på rundt førti aspirerende produsenter Hardanger Siderprodusentlag, der Asbjørn nå er leder. De fant ut at de ønsket seg en egen merkeordning for Sider fra Hardanger, og begynte arbeidet med søknaden, som ble sendt inn i 2006.

Underveis i prosessen fikk de hjelp fra Norsk institutt for bioøkonomi (NIBIO), men også fra en fransk siderkonsulent fra Normandie. Fra før hadde både Eplejuice fra Hardanger og Hardangereple fått sine egne merker. Mye av dokumentasjonen som ble brukt til disse merkene, var nyttig for siderprodusentene, men beskrivelsen av produksjonsmetoden måtte de selv finne ut av. Det var nesten hundre år siden det hadde vært

en levende siderindustri i Hardanger, og det var lite informasjon å finne om hvordan de laget sider den gangen. Riktignok satt folk på gårdene omkring med mye erfaring fra egen kjellerproduksjon, men et regelverk for hvordan Sider frå Hardanger skulle lages – det var noe nytt. Med utgangspunkt i det EU-godkjente regelverket for DOP Sidra de Asturias i Spania satte de i gang.

### **Derfor ble det slik – en titt på reglene**

Den 17. april 2009 ble søknaden endelig godkjent og Sider frå Hardanger hadde fått sin egen beskyttede geografiske betegnelse. I regelverket står det blant annet hvordan en ekte Sider frå Hardanger skal lages. Jeg har lenge vært nysgjerrig på hva som former slike geografisk tilknyttede regelverk som er spesielt vanlig for vin. Derfor tok jeg en prat med Asbjørn Børnheim, som forklarte hvorfor reglene ble som de ble.

### **Eplesorter**

***Det er lov å bruke alle typer epler så lenge de kommer fra Hardanger. Hvorfor er det ikke noe krav til eplesorter?***

Tradisjonen her i Hardanger er å bruke de eplesortene som er tilgjengelig. Det har ikke vært vanlig å dyrke egne sorter for siderproduksjon. De eplesortene som er vanlige i dag, har vi fordi de er populære som spiseepler. De fire vanligste sortene er Aroma, Discovery, Summerred og Rød Gravenstein. Grunnen til at de har egne siderepler i andre land, er at spiseeplene der ikke er syrlige eller bitre nok til å lage god sider. Hos oss og

ellers i Norge er klimaet så kjølig at selv spiseepler er tydelig friske på smak og kan brukes i sider også. Slik gjør de det i Kent i England og deler av Nord-Amerika også.

Det var over hundre ulike eplesorter her i Hardanger før de moderne spiseeplesortene kom på seksti- og syttitallet. Noen av de gamle sortene, som Torstein og Franskar, dyrkes fremdeles. En del av

## **De vanligste eple-sortene i Hardanger er Aroma, Discovery, Summerred og Rød Gravenstein.**

siderprodusentene som planter nye trær, velger gamle sorter eller sidereplesorter. Spesielt sidereplesortene kan gi litt ekstra smak i sidere som har lite alkohol, men skal du lage sider i en viss mengde, må du basere deg på en av de fire vanligste eplesortene. Her i Hardanger blir eplene brukt som spiseepler og til sider og most. Den første sorteringen skjer ved plukking. Eplene som blir sendt

til fruktlageret, blir sortert der, og siderprodusentene kan kjøpe den frasorterte frukten. Det er ikke noe galt med eplene som er sortert ut. De kan være små og ikke så perfekte i skallet, men sukkernivåene er de samme.

### **Modning**

***Hvorfor er det krav om at eplene skal ha sukkermodning målt til over 10 brix? (Brix er en måleenhet for måling av sukker i most, der 10 brix tilsvarer omtrent 85 gram sukker per liter. Det går omtrent 17 gram sukker med på å få gjæret til en prosent alkohol. Eplemost målt til 10 brix kan derfor gjære til omtrent fem prosent alkohol.)***

Epler som er gode å spise, er gode til sider også. Epler med mindre enn 10 brix har ikke nok sukker, så du må tilsette mer rørsukker under gjæringen for å få nok alkohol. Da får du ikke den samme eplesmaken på sidere, og smaks kvaliteten går ned. I et normalår i Hardanger ligger brixen på eplene mellom 10,5 og 12,5 avhengig av eplesorten. Om eplene blir for modne, går mengden med syre ned. I gamle dager var det vanlig å først høste eplene til sider

uti november, og da fikk du for lite syre i eplene. Nå følger produsenten med hele høsten og plukker og presser når eplene har den riktige sammensetningen av sukker og syre. Det er viktig å tilpasse dette til sorten.

### **Gjæring**

***Det er lov å gjære sidere med villgjær fra epleskallet eller å tilsette det som*** ▶

**regelverket kaller hvitvinsgjær. Hva er grunnen til at det er lov å velge to forskjellige gjæringsmetoder, og gir de ulikt resultat?**

Vi hadde en diskusjon om dette, husker jeg. Tradisjonelt lot man gjær fra epleskal sette i gang produksjonen, men etter hvert gikk noen over til å tilsette gjær. Så ble det mulig å få kjøpt moderne gjærtyper lik dem de bruker til hvitvin. Dette var gjær som satte mindre smak på sideren. Fordi noen tilsatte gjær, mens andre lot sideren gjære spontant, lot vi begge metoder stå i regelverket. Nå er det mange flere gjærtyper å få kjøpt, og det er ikke bare hvitvinsgjær som egner seg. Dette kan vi kanskje endre i regelverket, tenker jeg. Spontangjæring gir en bredere og mer moden smak, mens tilsatt gjær er mer effektiv og tar kortere tid. Smaken blir lettere med mer fruktighet.

**Smak av gjær og eddik**  
**I regelverket står det at sideren ikke skal ha restsmak av gjær og maks 2 gram per liter med eddiksyre. Hva betyr det, og hvorfor er det slike krav?**

Før, da folk lagde sider hjemme, var det spesielt en gjær som vi kalte kargusgjær som var populær. Den var effektiv og gjæret sideren raskt med mindre risiko for at noe skulle gå galt, men den gjorde at sideren smakte av noe som minner litt om brødgjær. Eddik var et vanligere problem før vi begynte med moderne siderproduksjon. Nå vet vi hvordan vi skal unngå oksidasjon og eddiksyrebakterier. Om de fikk eddik i sideren i gamle dager fikk de problemer. De hel-

te ofte rester av sider fra glasset ut på jordgulvet i kjelleren. Det tok fort 30 år før kjellerne var rene for bakteriene og kunne brukes til å lage sider igjen. I sider som er oksidert og infisert av eddiksyrebakterier, blir det mye eddiksyre. Denne maks grensen var myntet på dette problemet, men kan kanskje fjernes nå som produsentene har kunnskap og riktig utstyr.

andre mikroorganismer. De som tilsetter gjær, kan gjære på opp mot 15 grader, men under 6 grader stopper det lettere opp. Vår franske siderkonsulent mente at mellom 6 og 12 grader er bra. De fleste har utstyr til å regulere temperaturen i kjellerne, eller de har moderne ståltanker med temperaturkontroll.

### **Sukker**

**Sider frå Hardanger kan tilsettes sukker avhengig av hvor mye sukker det er i eplene, og hvilken stil produsenten ønsker. Hvorfor er dette lov, og hva er effekten av å tilsette sukker?**

Modne epler har vanligvis sukker nok til å gi rundt fem prosent alkohol. Før i tiden var det vanlig å tilsette mye sukker under gjæringen for å få en sterkere sider med opp mot 14 prosent alkohol. Den gangen høstet man etter at innhøstingen av spiseeplene var over, og så brukte man fire kilo sukker per 25 liter med most. Nå tenker vi mer kvalitet framfor høy alkohol, men mengden alkohol gir litt forskjellig stil på sideren. Derfor åpner regelverket for at sideren kan tilsettes sukker slik at styrken kan komme opp i 12 prosent. Personlig synes jeg

at det smaker for mye av alkohol når sideren blir sterkere enn 12 prosent, mens det er vanskelig å få nok smak når sideren har mindre enn fem. Sukkeret blir tilsatt en eller flere ganger etter at gjæringen har kommet godt i gang, slik at gjæren ikke får for mye sukker. Hvor mye sukker som er tilsatt, blir ikke merket på etiketten. Vi har mer erfaring nå, og jeg tenker at reglene om sukker og sødme er noe vi kan se nærmere på.

## Om høsten og vinteren ligger temperaturen på rundt åtte grader i kjellerne i Hardanger.

### **Gjæringstemperatur**

**Under delen om produksjonsmetode står det at gjæringstemperaturen bør være mellom 6 og 12 grader. Hva er bakgrunnen for dette?**

Om høsten og vinteren ligger temperaturen på rundt åtte grader i kjellerne her i Hardanger. Det passer bra, for da klarer gjæren å jobbe, men det er samtidig så kaldt at sideren ikke blir så lett infisert av

FOTO: PRIVAT



1



2

FOTO: KRISTIN BERGO

FOTO: EVEN LUNDEFARET



3



4

FOTO: MARLENE ØIKLAND

1 Jan Husefest Meland er fruktkonsulent ved Nome og Midt-Telemark landbruksskontor.

2 Leder i Hardanger Siderproduzentlag Asbjørn Børsheim er over gjennomsnittet interessert i epler.

3 Ingeborg Lindheim og Eivin Eilertsen lager sider på Lindheim gård i Telemark.

4 Luis Herreros er utdannet pommelier, som er siderverdenens svar på vinkeler. Han ønsker oppdeling i ulike stiler for å kunne bedømme siderne korrekt.

### Kontroll

*Hvem følger opp og passer på at Sider fra Hardanger møter kravene i regelverket? Kommer det kontrollører på uanmeldte besøk hos produsentene, blir sideren smakt og godkjent av et panel, eller må siderprodusentene dokumentere at de har fulgt reglene?*

Om du kjøper en sider merket som Sider fra Hardanger, kan du være trygg på

---

**Noe av det viktigste som preger smaken på eplet, er eplesorten, klimaet og avlingen, men også gjødsling og ikke minst modningsgraden spiller inn.**

---

at det ikke har blitt brukt eplekonsentrat, men friske epler som bare kommer fra Hardanger. I tillegg kjøper du en sider fra et område med lang og levende tradisjon for sider. Det er Mattilsynet som følger opp, men Siderlaget er rettmessig bruker av merket, og vi følger opp produsentene i praksis. Vi har en indre justis og passer på at alle godkjente produsenter følger regelverket. Gjennom regionale og internasjonale forskningsprosjekter vi er med i, arbeider vi nå med å få på plass både sensorisk smakspanel og kjemiske tester for å sikre at det er rett kvalitet på Sider fra Hardanger. Her er både NIBIO Ullensvang og Nofima på Ås med på prosjektene.

### Forskjellen på epler fra Hardanger og Telemark

Stiftelsen Norsk Mat beskriver sider fra Hardanger som lett, syrlig og med aromatisk eplesmak som blant annet skyldes gode vekstvilkår for epleråstoffet. Smaken av sider blir altså knyttet til stedet der eplene blir dyrket. Men er det slik at preget fra klimaet og jordsmonnet i Hardanger er så spesielt at det gir mening å skille det ut som et eget produksjonsområde?

Jan Husefest Meland er fruktkonsulent ved Nome og Midt-Telemark landbrukskontor og har jobbet mye med epler. Han mener at forskjellen mellom epler fra Telemark og Hardanger noen ganger kan være tatt litt ut av lufta selv om det er noen forskjeller.

– Generelt har eplene fra Hardanger mer syre og mindre sukker enn epler fra Telemark. Sammenhengen mellom epler, jordsmonn og klima er likevel komplisert fordi det er så mange faktorer som spiller inn. Noe av det viktigste som preger smaken på eplet, er eplesorten, klimaet og avlingen, forklarer han, men også gjødsling og ikke minst modningsgraden spiller inn.

– Her i Telemark har vi innlandsklima med kalde vintre og varme somre. Gvarv, som ligger sentralt i Norges nest største epledistrikt, er jevnlig et av de varmeste stedene i Norge på sommerstid, og dette har stor betydning for smaken og formen på eplene som produseres. Solrike dager og kjølige netter under modningsprosessen på trærne er også viktig for konservering av sukker og utvikling av rødfarge på eplene. Hardanger har et mildere klima gjennom året fordi de ligger nær fjord og hav. Våren kommer tidligere, men somrene er kjøligere enn i Telemark og da går modningen av eplene saktere. Husk også at det er store lokale variasjoner både

blant dyrkere og klima, sier han.

Det dominerende jordsmonnet i Midt-Telemark er avsatt i havet under siste istid, og består for det meste av leire og silt iblandet sand, mens Hardanger-bygdene normalt har morenejord med topplag av skredjord. Det betyr at jordsmonnet i Telemark er tyngre og tar lengre tid å varme opp om våren enn jorda i Hardanger. Samtidig holder det bedre på vannet og er ofte mer næringsrikt. Jorda i Hardanger drenerer godt, har vanligvis mye stein og blir dermed raskere varm. Både det milde klimaet, de bratte bakkene og det varme jordsmonnet bidrar til at blomstringen starter tidligere i Hardanger enn i Telemark. Men selv om sesongen starter tidligere, blir eplene høstet et par uker før i Telemark på grunn av de varme og solrike somrene, sier Jan Husefest Meland.

– I godt lag fortelles det historier om den gangen epler fra Telemark ble sendt til presing i Hardanger, og mange hardinger møtte opp for å få en smak av de søte telemarkseplene. I dag blir eplene håndtert lokalt i Telemark, og rundt 1,5 millioner liter fersk eplejuice renner årlig ut av saftpressene i dette viktige epledistriktet.

### Metoden er viktig for smaken

I Gvarv i Telemark ligger Lindheim gård, som blir drevet av Ingeborg Lindheim og Eivin Eilertsen. De lager sider, men begynte som ølbryggere. Sider fra Telemark er ingen beskyttet benevnelse slik Sider fra Hardanger er. Derfor behøver de ikke å følge noen regler for hvordan

de skal lage sideren. Når det gjelder valg av eple sorter, mener Eivin at det ikke har så mye å si hvilken eple sort de bruker, så lenge det er snakk om de vanlige norske spiseeplene som Aroma, Discovery eller Gravenstein. Bruker du derimot uvanlige eple sorter, som for eksempel Dolgo som gir både mer sukker og syre, eller engelske eple sorter som gir bitterhet, da kan du smake forskjell.



– Jeg tror den tydelige eple smaken i mange sidere henger sammen med hva slags gjær du tilsetter, og ikke minst om du stopper gjæringen med svovel og filtrering. Jeg tror også at sukker i sideren gir mer eplefruktighet. Vi tilsetter stort sett aldri sukker til sideren eller mosten. Det tror jeg er veldig vanlig ellers i Norge, selv om det aldri står noe om det på etiketten. Har du en sider med syv pro-

sent alkohol og restsukker, er det nesten garantert at sideren er tilsatt sukker. Jeg skjønner at det er lettere å like eller drikke en sider med litt sukker, men jeg synes at slike sidere blir veldig like, sier Eivin.

For Ingeborg og Eivin var det naturlig å bruke erfaringene med brygging av spontangjæret surøl da de begynte å lage sider. Å la gjær og bakterier, som finnes på eplene eller i kjelleren og fatene, omdanne eplemost til sider over flere år er det ikke mange produsenter i Norge som driver med. De fleste starter med sider, velger derimot å lage den slik de gjør det i Hardanger.

– Mange produsenter har også gått på siderkurs i Hardanger, forteller Eivin.

– Hadde vi laget eple sider ville den smakt likt sideren fra Hardanger.

### Siderekspert vil ha definerte stiler

Luis Herreros er en av de få i verden som er utdannet som pommelier, det vil si siderverdenens svar på vinkelner. Han sitter også i det panelet som smaker og vurderer sider i den årlige kåringen av Norges beste sider. Kåringen arrangeres av Hanen, næringsorganisasjonen for bygdeturisme, gårdsmat og innlandsfiske i Norge, og konkurransen får flere og flere deltakere for hvert år.

Luis mener at det er så mye forskjellig sider at man må dele sidere opp i ulike stiler for å kunne bedømme dem korrekt.

– Man må ha litt innsikt i de forskjellige stilene og deretter bedømme dem ut ifra sin stil, sier han.

For Luis går det et tydelig skille mellom sidere som han kaller klassisk norsk sider og sider som er spontan-gjæret.

– Klassisk norsk sider forbinder jeg med Hardanger. Sideren der er som oftest sprudlende med en balansert sødme. Her skal eplesmaken virkelig komme godt fram. Når det er sagt, er det godt med variasjon fra produsentene i Hardanger også. Spontangjæret sider er som oftest mer kompleks og har mer intensitet, sødmen er tonet ned, og syrenivået er høyere. I de spanske sider-områdene er spontanfermentering normalen. For ikke så lenge siden fikk jeg smake en norsk sider som minnet om spansk sidra natural. Dette var en blindtest, så jeg fikk ikke vite hvor i Norge sideren kom fra. Men om det var en sider fra Hardanger, hvordan skulle man da sortert den?

Stilen er altså viktigere enn hvor sideren kommer fra, mener Luis. For selv om han har smakt mye, er han usikker på om han hadde klart å smake om en sider kom fra Hardanger eller Buskerud om begge sidrene var laget på samme måte.

– Jeg tenker at det hadde vært fint om norsk sider ble merket med definerte stiler. Da blir det lettere for kundene å velge. Bare se hvordan øl er delt opp i stiler. Jeg tror det er noe av grunnen til at øl har blitt så populært. Om jeg fikk lage et regelverk for norsk sider, skulle det vært ganske romslig. Jeg liker at det er så mye forskjellig. Det viktigste er at sideren er laget av epler, men jeg

tenker at det kan være greit å blande inn andre ting også. Eplesort kan produsenten velge fritt, men de som bruker andre eplesorter enn de vanlige spiseeplesortene, får pluss i boka.

### **Forskning på smaken av Sider frå Hardanger**

Klima og jordsmonn påvirker modningen av eplene, men det kan virke som hvor-

og aroma i mat og drikke, skal utvikle et smaskart som beskriver det spesielle særpreget i Sider frå Hardanger. I tillegg skal NIBIO utvikle et system for å karakterisere viktige kjemiske komponenter som er typisk for smaken av Sider frå Hardanger. Tanken er at kunnskap om hvilke aromastoffer og kjemiske komponenter som gir den typiske smaken, er viktig for å kunne produsere en jevn og god kvalitet. NIBIO Ullensvang skal derfor etablere et sider-senter som vil tilby produsentene sensorisk vurdering og analyse av disse smaks-komponentene. Klarer de å finne slike aromastoffer som skiller Sider frå Hardanger fra annen norsk sider og i tillegg beviser at disse aromastoffene avhenger av det geografiske området og ikke hvordan sideren er laget, da har de funnet beviset på at Sider frå Hardanger bare kan lages i Hardanger.

### **Vanlige eplesorter i Hardanger**

I Hardanger er Aroma den klart mest dyrkede sorten og står for om lag en tredjedel av avlingen. Aroma er en moderne eplesort som ble krysset fram i Sverige og lansert i 1973. I tillegg er Discovery og Summerred viktige eplesorter, med Rød Gravenstein på fjerdeplass. Discovery er krysset fram i England og kom til Norge i 1974, mens Summerred er en canadisk sort som kom til Norge i 1964. Det er bare Rød Gravenstein som kan regnes som en gammel eplesort i Norge. Den er en mutant av Gravenstein og ble tatt i bruk på midten av 1800-tallet.



dan sideren er laget, kan ha mer å si for hvordan den smaker. Spørsmålet er da om det faktisk er noe unikt med Sider frå Hardanger? Det skal en gruppe med forskere i Norge og Slovenia finne ut av i et treårig prosjekt som startet i 2020. Et sensorisk panel ved matforskningsinstituttet Nofima, bestående av ti dommere som er eksperter i beskrivelse av smak



### Avlingen kan være viktig

Det kan påvirke modningen på eplene om treet bærer veldig mye epler. Da blir eplene både mindre i størrelse og mindre søte. De får også mindre av de verdifulle aromastoffene. Det er ikke noe poeng med ekstremt lave avlinger. Da vil treet bruke mer av energien fra fotosyntesen til vekst enn til utvikling av frukten. På moderne epletrær dannes det rundt 1000 blomster, men det beste er å plukke av såpass at treet har omtrent 100 igjen som kan bli frukt.

### Beskyttet geografisk betegnelse

Beskyttede betegnelser er en offentlig merkeordning som skal sikre at såkalte norske matskatter får beskyttelse og anerkjennelse. Merket med beskyttet geografisk betegnelse kan bare gis til mat eller drikke som har sin opprinnelse og produksjon eller foredling i det geografiske området som er angitt i betegnelsen. I tillegg skal produktets særegne kvalitet, omdømme eller egenskaper kunne tilskrives det definerte geografiske området.

Produksjon av epler, pressing, gjæring og lagring av Sider frå Hardanger skal skje i Hardanger, som omfatter kommunene Eidfjord, Granvin, Jondal, Kvam, Odda, Ulvik og Ullensvang.

### Sidere fra andre land

#### Frankrike

Fransk sider kommer stort sett fra områdene Normandie eller Bretagne, som ligger ut mot kysten nordvest i landet. Over hundre ulike sidereplesorter kan bli brukt i siderne, som varierer en del i alkohol og sødme. Generelt har fransk sider litt sødme og bitterhet kombinert med aroma som minner om kjellerepler, bakt epler og karamell. Et innslag av stall eller

råtten tang er ikke uvanlig. Franskmenn har også tradisjon for pæresider.

#### England

England er det landet som produserer mest eplesider. Mesteparten er søtlig sider som er basert på epler på en eller annen måte, men det er et levende miljø og økt interesse for såkalt real cider. Dette er sider som er basert på ferske eplemost. Den sørvestlige delen av England lager sider på siderepler som kan gi tydelig bitterhet og snerp sammen med sammensatt fruktighet som minner om kjellerepler, te, balsam og nøtter. I likhet med mange franske sidere kan de ha en litt fjøsaktig aroma. Sidere fra den sørøstlige delen av England er vanligvis basert på spiseepler og mangler bitterhet og snerp. De er friske og har en enklere fruktighet som minner mer om ferske epler enn variantene fra sørvest. Sødme varierer en del i engelsk sider.

#### Spania

Det er spesielt ett område som utmerker seg for sider i Spania, og det er Asturias, som ligger nord og helt ut mot Atlanterhavet. Her bruker de lokale og tradisjonelle siderepler. Sidere fra Asturias er vanligvis helt tørre og med en markant syrlighet. De har en aroma som minner om grønne og modne epler sammen med sitrus og urter, ferske mandler og innslag av yoghurt og røyk. Noen kan ha litt eddik, og de fleste har lite kullsyre. ●



I kjølvatnet av den store interessa for handverksøl dei siste 20 åra er det no ei fornya interesse også for vellaga mjød, som kjem i mange ulike stilar.

# Bieprodukt

**Gudedrikk og fermenteringskunst – mjød er den mest myteomspunne drikken vi har. No har den urgamle drikken fått nytt liv i gjæringskara til skjeggete ølfolk som er bitne av ein ny basill.**

TEKST: ANNE ENGGRAV, FAGANSVARLIG FOR MAT OG DRIKKE FOTO: GETTY IMAGES

Det er mange mytar rundt mjød. Vikingar og norrøn mytologi er berre nokre av ingrediensane i forteljinga om det som truleg er den første alkoholhaldige drikken i historia. Ei imponerende og underhaldande historie skal vi setje pris på, men mjøden som blir laga no, har ingenting med verken hornhjelm eller åsattru å gjere. Det er eit seriøst handverk som krev gode råvarer og kunnskap om fermentering for å bli ordentleg bra.

## Ikkje alltid søtt

Mjød er laga av honning, og det er derfor ei utbreidd misforståing at det alltid er veldig søtt. Sjølv om det ofte er aromaer av honning i mjød, kan han vere søt eller tørr, musserande eller stille, alkoholsterk eller alkoholsvak. Det finst mange ulike stilar i denne ørlitle kategorien. Forskjellane mellom ein frisk, fruktig og boblande fruktmjød (melomel) på 5–6 prosent og ein fatlagra kryddermjød på 14–15 prosent er enorme.

Ulike typar honning, vassmengd og gjærtypar er noko av det som lagar stilforskjellane. I tillegg kjem ei heil rekkje med moglege tilsetjingar, mellom anna ulike typar frukt og bær. Det kan verke forvirrande, men smaken av mjød er unik. Dei beste er komplekse, og råvarene er foredla av gjæringa.

## Kostbart sukker

Mjød er ikkje eit øl. For å lage mjød må ein blande ut honning med vatn og setje blandinga til gjæring. Slik sett har mjød meir til felles med vin eller sider, ettersom råvarene kan brukast direkte i gjæringa også når ein lagar desse drikkene. Øl, derimot, blir laga av korn, som først må maltast og meskast for at stivelsen i kornet skal gjerast om til sukker som kan gjære. Honning er både dyrt og lite tilgjengeleg. Derfor har mjød gjennom heile historia vore eit kostbart luksusprodukt som blir laga i små mengder. Slik er det enno.

## Mjød på Polet

Martin Tønder Smith er senior produkt-sjef for spesialutvalet av øl og brennevin, og har også ansvar for mjød. Han reknar med at kundegruppa for mjød ikkje er større enn 1–2 prosent av den alkoholkjøpande befolkninga, men desse kundane er til gjengjeld verkeleg dedikerte.

– Utvalet og kundegruppa vil sikkert vekse noko, men mjød vil nok halde fram med å vere eit fenomen for folk som er spesielt interesserte, spår Martin. Han forsikrar likevel at Vinmonopolet skal ha eit sortiment for alle, også mjødkundane.

Mjød er ei eiga varegruppe på vinmonopolet.no og i appen vår, der du kan søkje fram tilgjengelege produkt. Mange lanseringar går rett til pol med spesialutval av øl, såkalla +ØL-butikkar. Det er 14 vinmonopol frå Kristiansand i sør til Tromsø i nord som har eit meir spesialisert utval av øl, sider og mjød. ●



### **Minimjødordbok**

**Show mead / traditional** – mjød laga på berre honning, gjær og vatn

**Melomel** – mjød tilsett frukt eller bær

**Methlegin** –mjød med urter og krydder

**Bochet** – mjød med karamellisert honning

**Braggot** – mjød blanda med øl

**Cyser** – mjød blanda med sider

**Pyment** – mjød blanda med vin

### **Honning**

Honning består av ulike typar sukker – mest glukose og noko fruktose. Det finst òg spor av andre stoff, mellom anna maursyre, i honning.

### **Den første mjøden**

Den aller første mjøden (og alkoholen) i historia blei sannsynlegvis til ved eit reint tilfelle – i Afrika. Hole trestammar med bikubar blei overflødde av monsunregnet, og det søte honningvatnet begynte å gjære.

### **Hekser og trollmenn**

Også hekser og trollmenn liker mjød, og det blir servert ved fleire høve i Harry Potter-bøkene.

### **Polsk mjød**

Polen har ein meir enn 1000 år lang uavbroten tradisjon for mjødbrygging, og kvalitetsmjød er ein nasjonal spesialitet.





# Sommer- mat

Midt på sommeren får du ikke bedre mat enn den du lager av ferske, gode råvarer fra ditt eget nærmiljø.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: TOMMY ANDRESEN  
KOKK/OPPSKRIFTER: ANDREAS INGUL DRIKKETIPS: ANNE ENGGRAV



# Norsk mat – på høyde med det beste fra utlandet

## Hva er norsk mat?

Det norske kjøkkenet har tradisjonelt handlet om næring og overlevelse i større grad enn raffinement og gourmetsmaker. Vekstsesongen her nord er kort, og som en dyd av nødvendighet har vi behandlet råvarene våre med tanke på holdbarhet. Tørking, salting, sylting, røyking og fermentering har blitt selve uttrykket for vår matkultur. Når vi skal feire de store, tradisjonelle høytidene, setter mange fremdeles det de oppfatter som «det norske» på bordet, – spekemat, pinnekjøtt, lutefisk og rakfisk.

Men hva er egentlig norsk mat i dag? Jeg har ikke noe klart svar. Kanskje er svaret «det folk flest i Norge spiser»? I så fall er det vel like gjerne taco, sushi, veggisburger og chicken tikka masala som kjøttkaker og fårikål. Og spiller det egentlig noen rolle om maten er norsk eller ikke? Uansett er det kvaliteten det kommer an på.

## La oss nyte sommerens råvarer

Midt på sommeren kan vi endelig fråtse i ferske, lokale råvarer. Og når vi lager mat med oppmerksomheten festet på råvarene, handler det om å bevare fersk smak der de tradisjonelle konserveringsmetodene først og fremst hadde som mål å bevare næringsinnholdet.

Det norske landskapet gir ikke så mange unike matvarer som ikke finnes noe annet sted. Men det nordiske klimaet er et godt utgangspunkt for å utvikle mye og god smak i maten – med mye lys, lange

dager og stor temperaturforskjell mellom natt og dag. Appellen i råvarene våre ligger først og fremst i det ville og naturlige, rene og minimalistiske – enten de kommer fra kyst, fjell, skog eller vidde. Vi snakker mye om at råvarer reflekterer voksestedet sitt, men like viktig er det nok at de er kortreiste, hvor vi nå skal sette grensene for det. La oss ta jordbær som eksempel. Belgiske jordbær har fått et dårlig rykte hos oss. Men de belgiske bærene smaker riktig deilig når du spiser dem i sommersola i Wepion. Vi kan aldri forvente samme kvalitet i råvarer som plukkes umodne og fraktes langt av gårde.

## Det nye nordiske kjøkkenet

Du skal lete lenge etter en norsk kokk med respekt for seg selv som ikke nevner begreper som råvarefokus, sesong, kortreist og bærekraftig på spørsmål om hva som er viktig.

Da «Det nye nordiske kjøkkenet» først brukte slike uttrykk i sitt manifest i 2004, representerte det noe helt nytt og annerledes. I dag er det så selvfølgelig at det nesten grenser til en klisjé.

Etter noen forløpere, som for eksempel Arne Brimi i Lom på 1980- og 90-tallet, kom oppmerksomheten på det norske og nordiske kjøkkenet susende med restauranter som Noma og Maemo i spissen. Det har vært heitere enn chili i flere år – kanskje i enda større grad ute i verden enn her hjemme.

Retningen var temmelig dogmatisk da den først dukket opp. Restaurant-

sjefene slapp ikke verken sitron, oliven eller andre råvarer uten nordisk opprinnelse inn kjøkkenveien. Nå er stilen blitt litt mer avslappet, og de nordiske råvarene blir gjerne kombinert med smaker fra verdenskjøkkenet. Og selv om noen ingredienser har en fjern opprinnelse, blir mye nå dyrket lokalt her til lands.

## En ny nordisk stolthet

Vår egen polkakk Andreas Ingul er, som de aller fleste som jobber i norske restaurantkjøkkener i dag, opplært i den nordiske kjøkkentradisjonen og ser bevisstheten rundt de lokale råvarene som en selvfølge. Han synes det aller viktigste med den nordiske kjøkkentrenden er hva den har gjort for selvtiliten vår. Andreas mener norske kokker i dag er tryggere på sine egne valg. Og denne bevisstheten er ikke begrenset til restaurantverdenen, men har nådd ut til «folk flest». Mens vi for en generasjon eller to siden nærmest var litt flau over vår egen matkultur, verdsetter vi nå kvaliteten og mulighetene i råvarene fra våre hjemlige landskaper.

## Plukk råvarene selv!

Andreas liker å plukke lokale råvarer selv. Han oppfordrer til å ta en titt – kanskje finnes det noe fint å bruke der du er? På side 25 deler han sine tips til selvplukkede østers, og på side 26–29 finner du Andreas' oppskrifter på lokal sommermat.



## Norsk drikke

I det nye nordiske kjøkkenet var eksotiske matvarer bannlyst. Men selv om sitron, olivenolje og hvitløk ble erstattet av gjøksyre, raps og ramsløk i grytene, stolte man ikke helt på at gjestene ville klare seg uten vin i glasset. Slik er det heldigvis ikke lenger. I dag er øl, mjød sider, brennevin og alkoholfritt blitt fullverdige måltidsdrikker. Derfor har Anne Enggrav valgt bare norsk drikke til oppskriftene her i Vinbladet denne gangen. Men på vinmonopolet.no finner du også vinforslag til de samme rettene.

### Øl, sider og mjød

Folk fant honning lenge før de begynte å dyrke korn, og vi har en lang tradisjon med å brygge mjød. Mens øl var folkedrikk, hadde mjøden status som drikk for guder, skaldet og annet fintfolk. Men da overklassen startet import av vin, fikk den raskt en høyere status enn de norske drikkene.

Nå er både mjød og norsk eplesider i vinden igjen. Begge kategoriene har fått sin egen artikkel i dette bladet, der du kan lese mer. I det siste har også ølverdenen

endret seg så mye at vi nesten glemmer hvordan det var for et par tiår siden. Det er slutt på at lys lager fra de store bryggeriene dominerer hele utvalget. Råvarene i øl er som regel ikke lokale. Bygget vi dyrker i Norge, går verken til mat eller til øl, men hovedsakelig til dyrefor. Men nå kommer også norsk malt på banen.

Den tradisjonsrike norske gårdsgjæren kveik er det mest særnorske i ølverdenen. Er du nysgjerrig på dette, anbefaler jeg et gjenhør med vår podkastepisodenummer 174 om norsk kveikøl.

### Brennevin

Bruk av brennevin har lang tradisjon i Norge, både som matdrikk, rusmiddel og medisin. Det mest klassiske er den norske akevitten, men nå satser også mange håndverksdestillatører på norske smaker i brennevinstyper som bitter og gin. Bruk av lokale norske vekster gir brennevinet preg av opprinnelsesstedet.

### Alkoholfritt

Gode klimaforhold i Norge gjør at frukt og bær blir glimrende råstoff for drikke av høy kvalitet. Lange dager, mye lys og stor temperaturforskjell mellom dag og natt

utvikler god syrefrisshet, rikelig sødme og mye aroma. I alkoholfrie drikker får de ferske, ugjærede råvarene skinne ekstra klart.

### Vin

Norsk og nordisk vin er på vei. Utviklingen handler både om klimaendringer og om nye druesorter og krysninger som tåler vårt eksisterende klima bedre. Framover vil vi kanskje også se vin av en blanding mellom norske druer og annen frukt?

### Fruktvin

Produksjon av vin fra frukt og bær har vært stort i Norge. I tillegg til mye privat vinlegging var det en betydelig kommersiell produksjon. Norsk fruktvin fra Sør- og Østlandet utgjorde en egen produktkategori på Vinmonopolet over mange tiår på 1900-tallet. Kanskje er dette snart på vei tilbake igjen? Epler, rips og rabarbra er eksempler på råvarer som gir både syrefrisshet og aroma og egner seg godt til drikke.







## Andreas' østerstips

Stillehavsosters hører naturlig hjemme i Stillehavet, men er importert for oppdrettsvirksomhet i en rekke land og har spredt seg i stor skala. Du finner østersene i fjæra, i laguner og langs sva-berg, spesielt på Sørlandet og oppover mot Oslofjorden. Den truer opprinnelige lokale arter som norsk flatøsters og blåskjell. I 2012 ble den derfor svartelistet i Norge. Plukking til mat er en fin måte å begrense spredningen på. Men vær forsiktig! Sjekk varsel og følg anbefalingene på matportalen.no. Du bør også sjekke at østersen har en frisk og ren havlukt før du spiser den. Østers som lukter kloakk eller fjære, kaster du. Hold østersene avkjølt, gjerne på knust is.

### Slik åpner du østers

Du trenger en ren klut og en østerskniv. Hold østersen med den flate siden opp.

Prøv å lirke kniven godt inn på baksiden (den spisse enden) av østersen og klem til. Før kniven på innsiden av skallet for å fjerne muskelen som henger fast. Løsne så muslingen fra skallet. Server gjerne med sitronskvis og noen dråper tabasco eller ponzusaus. Eller, som Andreas har gjort med østersene på venstre side, med agurk, dillolje, sitron og revet pepperrot.

### Drikke til østers

Østers smaker mye, og de tåler en god del smak i drikken uten å bli overkjørt. Slik Andreas serverer dem her, har de mye smak av agurk og dill, og pepperrot er tydelig.

**Gose** er surøl med litt salt. Saltet passer godt til havsmaken i østersen. Det er akkurat passe syrlig, og overdøver ikke maten.

**Dobbelbukk** passer fint til denne retten. Porter og østers er en etablert

tradisjon fra England, og det er ikke så rart som det kan høres ut som. Østersen har nok egensmak til å takle smaksrikt øl. Maltpreget i slike øl minner litt om karamell og fruktig kaffe. Det dekker ikke over smakene i maten. Smaken i ølet er en stor kontrast til smakene i tilbehøret i denne retten, men østersen gjør det til en god kombinasjon.

**Bringebærsurøl** gir en stor kontrast i denne retten, men det er med på å gi liv til kombinasjonen. Akkurat som mange bruker bæreddik som tilbehør til østersen, gir et slikt øl et godt kick til retten og smaker sommerlig og fresht.

**Eplemost** av James Grieve er blant de slankeste og syrligste eplemostene. Den rene fruktigheten og høye syren er en velsmakende avkobling fra salt sjøpreg. Urtene i maten fremhever noe urteaktig i eplemosten også.



# Grillet kongekrabbe med ramsløksmør

**1 kg kongekrabbebein (helst rå frosne, men du kan også bruke kokte)**

**1 lite surdeigsbrød (kan godt være noen dager gammelt)**

**250 g temperert meierismør**

**2–3 ss ramsløkpure eller en god håndfull (200 g) fersk, grovhakket ramsløk**

**1 liten bunt persille, grovhakket**

**1 finhakket sjalottløk**

**1 liten bunt dill, grovhakket**

**4 hjertesalat**

**1 ss olivenolje**

**1 sitron, saften og finrevet skall**

**2 sitroner, delt i to til grilling**

**litt salt og pepper**

Bruk en skarp kniv. Det er best å skjære i krabbebeina når de er halvfrosne, hvis ikke du får fiskehandleren til å gjøre det for deg. Del beina i tre like lange biter. Del dem så på langs i to like halve sylindere. Sett kjølig så de tiner forsiktig.

Kjør persille, dill, ramsløk, sjalottløk, smør, sitronskall og sitronsaft i en food processor. Kjør til det blir helt glatt, grønt og luftig. Smøret kan godt stå romtemperert til du skal bruke det. Fyr opp grillen eller sett ovnen på grillfunksjon. Del hjertesalaten på langs, og skjær opp skiver av surdeigsbrød. Ha på litt olivenolje og grill dem ca. to minutter på høy varme. Grill sitronene noen minutter med snittflaten ned og sett til side. Grill krabben på skallsiden i to minutter og legg den så på et stekebrett. Ha godt med ramsløksmør over det hvite krabbekjøttet. Sett brettet på grillen og legg over lokk i noen minutter til smøret smelter over krabben. Du kan også grille i ovn. Server med toast, sitron og grillet salat. Salt og pepe litt ved servering. Saml gjerne opp det smeltede smøret for å dyppe brødet i, eller hell det over salaten.

## **Drikke til kongekrabbe**

Smaken fra skallet av krabba setter et tydelig skallpreg på retten. Den søtlige, litt krydrete skalldyrsmaken er tydelig og blir forsterket av grillingen. Det grønne urtesmøret og sitronskvisen er kontraster til krabba, men de kobles sammen av stekeskorpearomaer fra grillingen.

**Pils** med et fint, lyst maltpreg passer godt til aromaene i maten. Ølet legger seg litt bak maten, men er leskende og godt. Aromaer av urt og sitrus og litt bitterhet er fint.

**Sider** lar også krabba få spille hovedrollen, og prøver ikke å kjempe om plassen. Velg en helt tørr variant. Både de mest eplepregete siderne og de som viser tydelig preg av fermenteringen, finner en plass til denne maten.

**Wit** er et øl som er lett i kroppen, og fungerer som et fint tilbehør. Det er sommerlig smaksatt med sitrus og koriander.

**Alkoholfri pils** med lyst maltpreg og sitrus er godt og leskende, og passer av de samme grunnene som pils med alkohol.



### **Kongekrabbe**

Kongekrabben er ingen tradisjonell norsk råvare. Men i nord er den blitt økonomisk viktig, og den er en høyt verdsett råvare på kjøkenet. Flere steder øst i Finnmark er «kongekrabbesafari» også blitt et populært aktivitetstilbud til turistene.

Kongekrabbe kalles også kamtsjatkakrabbe eller russerkrabbe. Den ble introdusert fra det nordlige stillehavsområdet til Murmanskfjorden av sovjetiske forskere på 1960-tallet. I dag kan den fritt fanges vest for Nordkapp. Man ønsker å begrense spredningen, siden krabbene gjør skade på bunnen og øvrig liv der. Den er et bærekraftig og godt alternativ til sjøkreps og norsk hummer.

Kongekrabbe er en av de største krabbene som finnes. De norske krabbene kan veie opptil åtte kilo. Det er bare beina og klørne som spises, og de egner seg både til å koke, steke og grille.



### **Sild**

Oftest treffer vi silda i konserverform på norske matbord – saltet, syltet eller speket. Men fersk sild er god sommermat.

Silda lever i stim, både langs kysten og ute til havs. Den beste fangsttiden er om sommeren, når silda svømmer nærmest kysten.

Både den norske vårgytende silda og nordsjøsilda fiskes på bærekraftig vis og kan spises med god samvittighet. Den kan gjerne stekes eller grilles.



# Sild escabeche

**6 ferske sild, skrapet, trimmet og filetert**

**1,5 dl rødvinseddik**

**2,5 dl hvitvin**

**0,5 dl vann**

**2 ss sukker**

**1 liten klype safran**

**1 ss korianderfrø**

**1 ss fennikelfrø**

**4 laurbærblader**

**1 stor gulrot, skrelt og skåret**

**i tynne skiver**

**5 sjalottløk, skrelt og skåret**

**i tynne skiver**

**1 fennikel, skåret i tynne skiver**

**10 hele pepperkorn**

**2 ss hvetemel**

**2 ts salt**

**5 stilker fersk timian**

**3 fedd hvitløk, skrelt og**

**skåret i tynne skiver**

**1 liten neve bladpersille**

**1 boks cherrytomater**

**1 liten bunt reddiker delt i to**

**2 ss olivenolje**

Escabeche er marinert fisk som kan spises varm, kald eller lunken. Den passer som en lunsj eller middagsrett, eller på et koldtbord. Oppskriften kan også lages med makrell, dorade eller havabbor istedenfor sild.

Kok opp hvitvin med pepper, fennikelfrø, laurbær og korianderfrø. La det koke ca. fem minutter før du tilsetter eddik, vann og sukker. Varm opp en stekepanne med olivenolje. Bland hvetemel og salt, legg fiskefiletene med skinnsiden ned i melet og brun på skinnsiden to-tre minutter på middels høy varme. Sett til side. Stek løk, hvitløk, reddik, gulrot og fennikel i resten av oljen noen minutter til de blir lett gylne. Legg grønnsakene i en form og legg fiskefiletene over med skinnsiden opp sammen med litt timian. Hell så over laken og la det kjøle seg ned. Frisk opp med persilleblader og cherrytomater. Server gjerne med en hjemmelaget sennep og majonesbasert potetsalat med masse urter.

## Drikke til silde-escabeche med potetsalat

Fet fisk gir deg lyst på frisk drikke. Maten takler en del smak, og det sommerlige tilbehøret peker i retning av noe lyst og lett i glasset. Selv om maten er syrlig, er det plass til mer syrlighet i drikken.

**Berliner weisse** er et syrlig og lett øl som passer rett inn i retten. Fet fisk og syrlig frukt er godt sammen, akkurat som rabarbra og makrell. Derfor passer også en god gose fint.

**Øl laget med kveik**, gjerne av typen farmhouse ale, passer godt inn her. Det blir en litt tyngre kombinasjon, men aromaene går fint sammen med silda.

**Tørr, slank sider** med fermenteringspreg har naturlig syrlighet som matcher syrligheten i maten og er leskende. Fermenteringsaromaene gir større dybde til retten.

**Rabarbralimonade** med syre og kjølig frukt er en super match til den fete og syrlige silda, og kler også det sommerlige tilbehøret. Bland med litt mineralvann hvis du synes det blir for søtt.



## Eton mess – Pikekyss

### **Pikekyss**

**4 eggehviter**

**300 g sukker**

**(eller kjøp ferdige pikekyss)**

**1 kurv jordbær, renset og delt i fire**

**1 kurv bringebær**

**1 vaniljestang**

**1 pakke kremfløte**

**1 ss flytende honning**

**1 håndfull spiselige blomster**

**(fiol, kornblomst, stemorsblomst e.l.)**

Sett ovnen på 110 grader. Pisk eggehviter i en kjøkkenmaskin mens du sper med litt og litt sukker og øker hastigheten gradvis. Ha blandingen i en sprøytepose når den er helt stiv (ca. sju-åtte minutter), og sprøyt ut små topper på et bakepapir. Stek 1 time til de er sprø utenpå og myke inni.

Pisk kremfløten sammen med frøene fra en vaniljestang til den blir glatt og kremet, men helst ikke så mye at den kerner seg. Sett kjølig. Bland jordbær med 1 ss honning og rør dem lett sammen til de væsker seg litt. Legg opp marengs, jordbær og krem lagvis. Pynt med blomster.

### **Drikke til Eton mess**

Denne desserten er frisk og passe søt, med saftig, kremet og sprø munnfølelse.

**Mjød** er en spennende drikk til denne desserten. Velg gjerne en type med litt sødme. Mjød tilsatt røde bær forlenger smaken av jordbærene.

**Musserende rabarbralimonade** har både friskhet og sødme, akkurat som desserten. Boblene understreker det sprø i desserten, og rabarbra er som skapt for jordbær.

### **Sommerens bær**

Desserten Eton mess serveres ved den årlige cricketkampen på Eton College i England. Den blir ekstra flott med nyplukkede bær og blomster.

**Jordbær** har vært dyrket kommersielt siden starten av 1800-tallet. Jordbær eller markjordbær med vaniljeis er en klassiker.

**Rips** smaker syrlig og søtt og inneholder pektin, noe som gjør dem egnet til gelé og syltetøy. Rips med eggedosis er en enkel og god sommerdessert.

**Bringebær** er opprinnelig asiatiske og kom ikke til Norden før på 1700-tallet. Bringebær er syrefriske, og de ville bærene har ekstra mye aroma. Sjokolade og bringebær smaker magisk sammen.

**Blåbær** som vokser vilt, har både farge og aroma som overgår de dyrkede. Ofte er skogen full av bær som fritt kan høstes. Pannekaker med blåbærsyltetøy får fram den gode sommerfølelsen.

**Bjørnebær** modner sent om sommeren. Du må slåss med sinnete torner, men smaken av bjørnebærpai med krem er verdt det.

**Multer** regnes som selve dronningen blant våre ville bær og har en særegen, sterk aroma. For noen blir det ikke jul uten multekrem til krumkakene.

### **Blomster**

Blomster kan pynte opp både bordet og maten – særlig i en sommerlig dessert eller salat. En blomst i isbiten gjør vannglasset til en fest. Men vær oppmerksom på at ikke alle blomster er spiselige. Blomster du skal servere, bør være enten selvdyrket eller eksplisitt merket som spiselige.

Eksempler på spiselige blomster er fioler og stemorsblomster, gjøksyre, blomkarse, roseblader, løvetann og ramsløkblomst. Urteblomster som isop, salvie, agurkurt, oregano, timian og lavendel kan også brukes i mat.



# Hvilken drue er jeg?

- 1** Jeg er mørk og saftig og ikke uten pondus.
- 2** Jeg kan brukes til vin både på boks og dyre flasker.
- 3** Et par ganger blir jeg til og med til vin med bobler.
- 4** Jeg kan jobbe selvstendig, men samarbeider også godt med andre.
- 5** En pave vil garantert kunne dra kjensel på meg i en mengde.
- 6** Jeg trives godt i varme strøk, men på mitt beste foretrekker jeg stupbratt terreng og ganske kjølig klima.
- 7** Du har kanskje møtt på meg i USA, Sør-Afrika, Spania eller Chile.
- 8** Jeg er sterk på smak, men ikke helt MSG.
- 9** I Australia bytter jeg ofte navn uten at det gjør meg ugjenkjennelig.
- 10** Jeg er en by i Iran og har til og med vært hovedstad der.
- 11** Jeg er nok mest kjent for det jeg gjør i Frankrike og Australia.
- 12** Jeg er et førstevalg til viltretter.
- 13** Blåbær, krekling, pepper, lyng og blod. Der har du meg.
- 14** Jeg er druen bak klassikere som Cornas, Hermitage og Côte-Rôtie.
- 15** Mine bokstaver er: HAYRS

Svar: Syrah heter jeg. Shiraz i Australia (og Iran).

# Årsak og konsekvens i bryggjeriet

**Fagkunnskap, prima råvarer og godt handverk må til for å brygge godt øl. Verdas øltradisjonar er fundamentet, og fundamentalistar vil alltid bli utfordra.**

TEKST: HÅKON SKURTVEIT, FAGANSVARLIG FOR SENSORISK PRØVEINSTANS FOTO: GETTY IMAGES

## Lov og rett i bryggeriland

Ølverda framstår som lovlaus, ute av kontroll. Inga overmakt kontrollerer kva som er rett og galt. Der finst ikkje adel verken av øltypar eller bryggjarar. Ingen bryggjemetode blir rekna som den gjevaste heller. Men det er ingenting her å vere redd for. Tvert om. Anarkiet har vist seg velfungerande og er truleg eit vilkår for ølkulturen på planeten akkurat no er variert, rik og morosam.

Den liberale haldninga til kva som er akseptabelt, finn vi hos dei små handverksbryggeria. Også dei mest ølglade kundane våre i Vinmonopolet er uvanleg opne og godlynte. Det blir utveksla erfaringar og tips mellom framande ved øllhyllene. Og er det knapt om eit spesielt øl, er det ikkje berre å grabbe til seg.

Ølfolk har store hender og vakne auge, men ikkje spisse olbogar. Dei er alltid på utkikk etter noko nytt og gjerne noko rart.

Dette er resultatet av den finaste kulturimperialismen frå USA. Bølgja av småbryggeri som framleis skyller over Noreg, løfta seg først i USA. Ingen stader er det trivelegare å vere gjest enn hjå eit lite bryggeri i Junaiten. USAnske bryggjarar klarar å vere inkluderande, ofte lattermilde og høgsmelte utan å bli brautande. Dei deler erfaringar og undringar og har lett for å skryte av ølet til naboen. Handverksøl frå USA har då også halde generelt høg kvalitet. Eg trur grunnen finst i det opne miljøet. Ein blir ikkje best gjennom konkurranse, men ved å samarbeide!

## Innsats og resultat

Denne artikkelen handlar om kvalitet i øl. Neppe alt du vil vite, men heilt sikkert eitt og anna du ikkje har tenkt på før. Eg prøver å vise ein måte å tenkje systematisk rundt kvalitet i øl. Det gjer eg ved å kople bryggeprosess og råvarer til dei sensoriske eigenskapane i det ferdige ølet. Med andre ord at eit øl smakar som resultatet av korleis det er laga, og kva det er laga av.

Slik kunnskap er sentral når vi i Vinmonopolet skal bedømme tilbudsprøver av øl mot ein spesifikasjon. Eg vonar dette kan vise eit mønster som får ølverda til å framstå både som meir forståeleg og meir interessant.



## Kjeldene til ølets kvalitetar

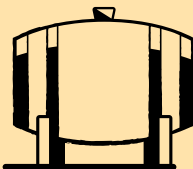
Vi kan tenkje at alle eigenskapane i eit øl kjem frå tre hovudkjelder: **1) Råvarer** som er ymse kornsortar, malta eller umalta. **2) Gjæringa** som er ein sentral del av bryggeprosessen med å omdanne råvare til øl. **3) Tilsette råvarer** der humle er viktigast.



1

**Råvara** i øl er korn. Alle kornsortar kan nyttast, men for det meste blir øl laga av malta bygg. Lys byggmalt er hovudråstoff for dei aller fleste øl, også dei mørke. Lys malt gjev aroma som minner om ferskt korn. På sitt ferskaste kan slik malt også gje eit forsiktig innslag av fruktig aroma. Rista malt tilfører aroma som minner om bakverk, brødskorpe mot rista brød og kaffi, nokre gongar meir karamellaktig eller som lys sjokolade. Dersom det er brukt røykt malt, kjenner vi røykaroma. Malt som er tørka over brennande torv, ber gjerne med seg ein snek av hevd som ein glad assosiasjon til vår på garden.

Uansett kor mykje smak, munnkjensle og aroma som kjem frå fermentering eller tilsette råvarer, vil maltpreget vere kjernen som det andre er bygd rundt. Kvaliteten på maltet er difor avgjerande for kvaliteten på alt øl.



2

**Gjæringa** omdannar først og fremst sukker til alkohol og CO<sub>2</sub>, men tilfører òg aromastoff til ølet. Særleg gjæring ved høg temperatur produserer ein god del ester som gjev aroma som minner om frukt. Men blir det for mykje av til dømes esteren etylacetat, luktar det heller løysmiddel av ølet. Under nokre tilhøve vil gjæringa også gje aromainnslag som minner om nellik eller andre krydder. Låg gjæringstemperatur gjev mindre aroma til det ferdige ølet, slik at preget av råvarene kjem klarare fram.

**Undergjæra** øl handlar om gjærtypar som fungerer ved låg fermenteringstemperatur. Gjæringa går sakte og roleg, og gjæren søkk til botnen etter gjæringa.

**Overgjæra** øl er gjæra ved høg temperatur. Det boblar og sirkulerer kraftig i gjæringskaret, og gjæren legg seg som eit teppe over brygget etter at gjæringa er over.

Under- og overgjæring har fått namn etter kor gjæren ligg etter gjæringa, men forskjellen i stil mellom dei to handlar i røynda mest om gjæringstemperaturen.

**Spontangjæra** eller sponanfermentert øl er nærmare urmåten å lage øl på. Vørteren blir kjølt ned i store kar der sopp og bakteriar frå lufta i rommet får sleppe til, i staden for at bryggjaren set til ein gjærkultur. Dette vil alltid vere eit sjansespel, men toppgevinsten er spennande øl og stor begeistring.



3

**3a) Humle** er stjerna blant tilsette råvarer fordi nesten alt øl blir brygga med humle. Humle gjev både aroma og bitter smak. Kor mykje bittert og kor mykje aroma kan styrast gjennom mengda av humle, humlesort, og måten humlen blir tilført på under brygginga. Aroma frå humle varierer rundt aromagruppene urteaktig, fruktig og balsamisk (det svale du kjenner frå barnåler, mentol o.a.). Mange av dei amerikanske humlesortane tilfører i tillegg noko vilt, nesten dyrisk, svovelaktig som kan minne om cannabis eller geranium. Dette kan både utfordre og begeistre. Fleire av dei mest populære humlesortane gjev flust med fruktaroma til ølet, gjerne i retning fersken og sitrus. (Meir om humle i Vinbladet nr 1 2020.)

**3b) Tilsette råvarer** (utanom humle). Alle tenkjelege bær og frukter er nest vanlegast å tilsetje. Pors og einer (einerlåg) har vore vanlege alternativ til humle. Kakao, honning, lakris, kaffi, ingefær, rødbeter, nøtter av ymse slag, kokos, krydder, frø, chili, blommar, vanilje – omtrent alt som kan gro og ikkje er giftig, kan du møte i eit øl. Dei fleste tilsette råvarer tilfører aroma. Frukt og bær gjev også mykje syrligheit. Chili gjev så klart pirrande varm munnkjensle.

### Eksempelet pils

Vi dømmar eit øl etter kva det gjev seg ut for å vere. Eigenskapane til ølet peikar alltid tilbake på korleis ølet blir brygga, og kva slags råvarer som er nytta. Pilsnerøl er gjæra ved låg temperatur, og råvarene er lys (ikkje rista eller brent) malt og humle.

Bruken av berre lys malt, gjer at pils får **lys** farge. Bryggjemåten gjer at ølet er klart, men elles tenkjer eg på utsjånaden til eit øl meir som ein indikasjon på andre kvalitetar, enn som ein viktig kvalitet i seg sjølv. Om du blir biten av ein hund, er det lite trøyst i at han var fin i pelsen.

Ein slurk kjølig pilsner kjennest **forfriskande** fordi ølet er tørt (ikkje søtt), har tydeleg men ikkje dominerande **bittersmak**, brus frå CO<sub>2</sub> og nokså lågt alkoholinnhald.

**Aromabiletet** er mest prega av lys malt og av humle, som er einaste tilsette råvare i pils. Sidan ølet er gjæra ved låg temperatur, kjenner vi nokså lite aroma frå fermenteringa.

**Humle**aromaen i pils er tydeleg utan å vere pågåande. Det er europeiske humlesortar som blir brukte. Vi kjenner noko

til for å øydeleggje eit slikt bilete. Difor er det også krevjande å bryggje ein god pilsner. Aroma av for eksempel karamell eller smør (diacetyl) er difor ikkje velkommen i pils. Er ølet du kjøper, gammalt eller har vore lagra varmt, blir den fine maltaromaen til noko støvete som minner meir om gamle bøker enn om nyspira korn.

### Oppfylde forventningar eller artig overrasking

Øltypene under er fleire eksempel på ølstillar prega av råvare, fermentering og tilsetjing i ulik grad. Dei er etablerte ølstillar frå ein tradisjon. Det inneber at når namnet står på etiketten, forventar (forlangar) vi at ølet også skal ha dei typiske særtrekka til ølstilen. Å oppfylle ei forventning er ein kvalitet ved dei etablerte ølstillane. Gjengen av kreative bryggjarar som eg lokka med i starten av artikkelen, startar omtrent alltid med oppskrifta for ein etablert ølstil som utgangspunkt for å leike med snodige tilsetjingar og freidige fermenteringsmåtar. Ein attraktiv kvalitet ved eksperimentelle øl kan vere å overraske oss med noko nytt og tidlegare uprøvd. Kva har du mest sans for, det trygge og velkjende eller noko nytt og overraskande? Eit spørsmål det er meir gjevande å reflektere over enn å finna rett svar på.

**Tripel** er ei nemning som blir brukt om ein type lyst, overgjæra øl i tradisjon frå belgiske trappist-kloster. Tripel får tydeleg fruktig og litt krydra aroma frå gjæring ved høg temperatur. Belgiske gjærstammer er avgjerande for å gje tripel sitt særpreg kva gjeld aroma, og dei gjærer også ølet nokså tørt og fyldig med rundt åtte prosent alkohol. Også brusen i ølet kjem frå gjæringa, fordi denne øltypen blir ettergjæra på flaske etter at det er korka. Det gjev ei mjukare munnkjensle. Samstundes som gjæringa heilt klart er stjerna i tripel, er også her humlen viktig for å hindre at ølet verkar for tungt, og maltpreget i ein god tripe kjennest som ein stødig kjerne av lyst bakverk.

Når bryggjaren ikkje får det til, blir tripel berre eit slapt og alkoholsterkt øl der esterpreget minner meir om løysemiddel enn om frukt.

**India Pale Ale** er opphavleg britisk,

## Kva har du mest sans for, det trygge og velkjende eller noko nytt og overraskande? Eit spørsmål det er meir gjevande å reflektere over enn å finna rett svar på.

urteaktig saman med eit streif av noko svalt, balsamisk. Humlepreget støttar opp om den tørre, forfriskande smaken og munnkjensla.

Humlen i pilsnerøl blir kokt saman med vørteren. Kokinga gjev tydeleg **bittersmak** frå humlen, men mindre aroma enn om ølet var tørrhumla.

Pilsnerøl smakar mest av lys malt, og noko av humle. Vi kan sjå på pilsner som eit nokså enkelt øl, fordi aromabiletet er avgrensa til malt og humle, og kvar aroma står fokusert og tydeleg fram. Det skal lite



1



2



3

men det er den amerikanske stilen som erobra verda rundt årtusenskiftet. Ein klassisk IPA frå vestkysten av USA har intens aroma frå humlen, som også er kjelde for den svært bitre smaken. Her har bryggjaren først kokt humle saman med vørteren, og deretter tilsett meir aromahumle under og eventuelt etter gjæringa. Vestkyst-IPA av topp kvalitet leverer ikkje berre flott og fersk humlearoma og gjev tunga ein lusing av bittersmak, men serverer alt dette grøne respektfullt på ein duk av lys, fersk malt. Sjølv om IPA sorterer under overgjæra øl, er det fruktige preget frå fermenteringa diskuré.

Dårlege utgåver av IPA manglar gjerne nyansar i humlearomaen og har bittersmak som kjennest grov på tunga. og som eg blir freista til heller å kalle beisk. Og til slutt: Er det ikkje gåtefullt korleis eit slikt tørt og bittert øl kunne bli så enormt populært i ein nasjon som heller i seg innsjøar av cola kvar dag, har dugeleg med sukker i både bakverk og dressingar, og som til og med fann opp waldorfsalaten?

**1** Uavhengig av all verdas trendar og tradisjonar startar ølbrygging så godt som alltid med malta bygg.

**2** Humle gjev både aroma og bitter smak. Kor mykje kan styrast gjennom mengda av humle, humlesort og måten humlen blir tilført på under brygginga.

**3** Alle tenkjelege bær og frukter er vanleg å tilsetje i øl. Men omtrent alt som kan gro og ikkje er giftig, kan du møte på.

**Porter** er overgjæra øl med tydeleg aroma frå mørk, rista malt. Rista malt gjev porter mørk farge og aroma som spenner frå mørkt brød og knekk til svart sjokolade og kaffi. God porter har i tillegg litt fruktig preg frå fermenteringa, som i kombinasjon med det mørke maltpreget ofte gjev meg assosiasjonar til slike brente rosiner som stikk ut frå ein rosinbolle. Smaken får litt sødme frå karamellisert sukker som ikkje let seg fermentere. Humle høyrer med i porterbrygginga, og bittersmak og humlearoma er diskre i bakgrunnen som ei støtte for det rause maltpreget.

Middelmåtig porter er gjerne eit enkelt øl med få aromanyansar, der kjernen av malt manglar, og der assosiasjonen til rosineane byttar plass med noko du gløymde i brødristaren.

**Geuze** er verdas flottaste surøl. Minst ni av ti av verdas ølbryggjarar vil nikke utan atterhald til det utsagnet. Ølet er ei blanding av ungt og eldre lambik-øl. Lambick er spontanfermentert og fatlagra ur-øl som er teke vare på i belgisk øltradisjon. I denne øltypen er det **fermentering** frå ymse **gjærstammer** og **bakteriekulturar** som gjev ølet sine særeigne kvalitetar både i aroma og syrleg smak. Den yngste delen av ølet tilfører mellom anna smak av frukt og fersk malt. Seinare kjem litt kjøttaktig/spekeskinke til når **brettanomyces**-soppen får tid på seg under lagring på fat. Under fatlagringa vil også **mjølkesyrebakteriar** ølet forfriskande ved å produsere nettopp mjølkesyre. Der ein IPA-bryggjar er nøye med at humlen er fersk, ønskjer geuze-bryggjaren lagra humle som verken gjev mykje aroma eller særleg mykje bittersmak. Men humlearomaen er her som balsam og tørre urter, og noko litt osteaktig. Her finst òg aroma frå ein miks av malta bygg og umalta kveite når du kjenner etter. Denne kjernen av malt og korn gjer ikkje så mykje av seg, men er avgjerande for eit vellaga brygg også når det gjeld geuze. Fermentering påverkar også munnkjensla ved at ølet til slutt ettergjærar i flaska. Ølstilen er så mangfaldig at det kan vere vanskeleg å følgje med, men så dramatisk at du ikkje får vere likesæl. Dei store kontrastane

i aroma, smak og munnkjensle gjer geuze både innbydande, forfriskande og provoserande.

Når brygginga av lambik-øl går skeis, går det gjerne så gale at heile brygget blir kassert. Med så mange organismar i sving skal det lite til før ufyseleg aroma eller altfor mykje eddiksyre blir produsert. Her har du ølverdas svar på improvisasjonsjazz! Men det finst kjedelige øl som kallar seg gueuze òg. Dei manglar det ville særpreget frå spontanfermenteringa, er mindre syrlege og kanskje også tilsett litt sukker: geuze for dei som eigentleg ikkje liker geuze.

Sjølv om det ikkje finst adel blant ølstilar, finst det heltar. Påfallande mange bryggjarar blir varme i røysta og rettar ryggen når praten kjem inn på dei fremste lambik-bryggeria i Belgia.

**Kriek** er lambik som blir tilsett ein raus porsjon kirsebær med kjerner. Det betyr ny syre, nytt sukker og ny fermentering. Resultatet blir eit øl der den **tilsette råvara** får lyse med raus og frimodig fruktsmak midt i dei dramatiske kjellaregenskapane til lambiken.

**Kveik** er både gammalnorsk og nynorsk for gjær, og blir brukt om **lokale gjærstammar** som har overlevd i bryggjetutstyr frå farne tider på bygda i Norge. Kveikøl er meir enn ein ølstil, men det er så freistande å skrive litt om det likevel. For eit par–tre år sidan blei kveik den store snakkisen i ølverda. Desse gjærstammene (nokre stader i samvær med mjølkesyrebakteriar) har utvikla seg til å tåle at temperaturen under gjæringa går over 40°. Det er heilt vilt, fordi det er 15° over grensa for det som normalt funkar for overgjæra øl. Stilen på kveikøl varierer, men det som går igjen, er svært tiltalende fruktpreg som minner meg om mogne frukter som mango, kanskje appelsin, tørka frukt og sylta sitruskal. I alle fall noko kveik tilfører òg eit fint innslag av karamell eller snarare noko prim-liknande som grensar mot buljong, eit streif av røyk ... Sånn kan vi halde på. Men kveikøl blir likevel ikkje like dominerende av fermenteringa som lyse, sterke øl frå Belgia. Det er som om aromainnslaga frå kveiken gjev betre rom for nyansar og for at sjølve maltaromaen kjem godt



Når artikkelen bruker uttrykket *gjæring*, handlar det berre om gjæringsopp, mens *fermentering* kan omfatte bakteriar òg.



fram òg. Sidan dette er urgamle gjærstammar, er det naturleg nok mange som bryggjer kveikøl på gamlemåten med pors eller einerlåg. Særpreget i kveikøl kjem frå **fermenteringa**, men kvaliteten i norsk gardsøl handlar like mykje om **maltpreget**. Trur vi seier det slik.

### Godt øl krev fagfolk

Å oppsummere kvalitet i øl endar lett i ein tautologi der konklusjonen blir at godt øl må smake godt. Og det er jo det som er sanninga òg! Men kvalitet kjem ikkje av seg sjølv. Det krev folk som brukar topp råvarer, kan faget og får sjansen til å yte sitt beste. Det gjeld ikkje berre bryggjaren. Uavhengig av all verdas trendar og tradisjonar startar ølbrygging så godt som alltid med malta bygg. For å kunne drikke godt øl er vi heilt avhengige av han som steller byggåkeren og ho som maltar byggen. Vi kan løfte glaset i takksemd til alle desse når maltet i lagerølet smakar som om det kjem rett frå kornakset.

### Når ettersmaken er god ...

Ein generell og grei måte å sjekke kvaliteten til eit øl på er å leggje merke til ettersmaken, korleis ølet held fram etter du har spytt eller svelgt det. Kjenn etter kva slags aromaer som varer, om det er éin eller fleire, og kor tiltalende du synest dei er. Det same gjeld munnkjensle og smakar. Ettersmaken er avslørande, og det er ein verdfull kvalitet om ølet vinkar farvel på ein måte som gjer at du tenkjer: håpar me sjåast ●

Under- og overgjæra øl har fått namn etter kor gjæren ligg etter gjæringa, men forskjellen i stil mellom dei to handlar i røynda mest om gjæringstemperaturen.

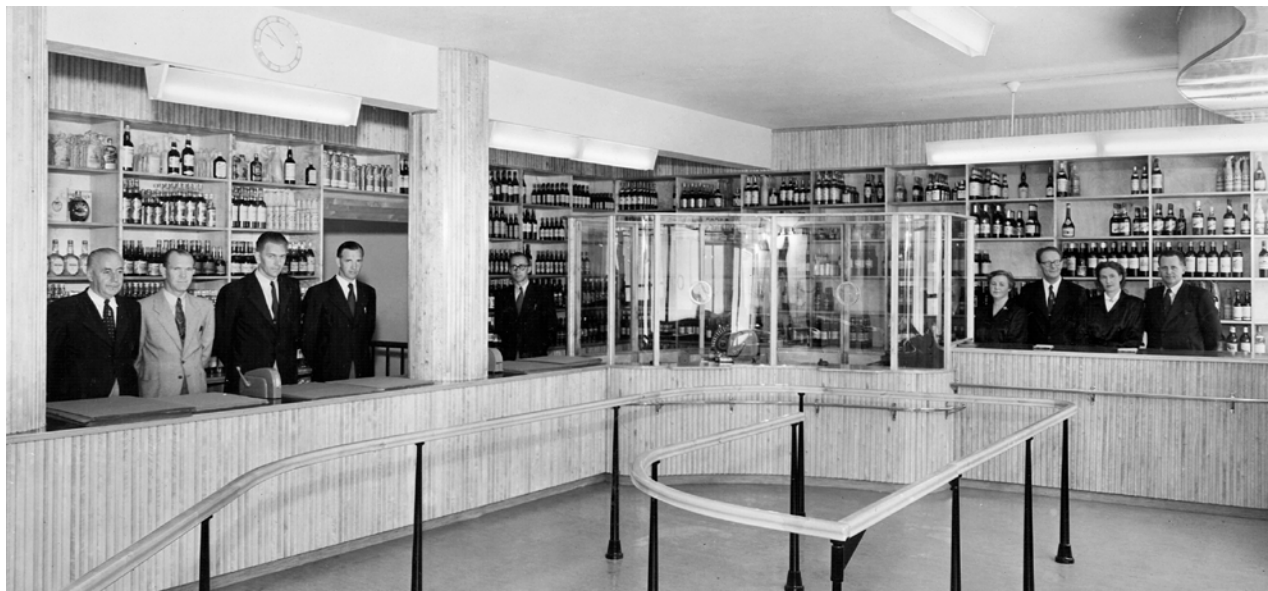


FOTO: VINMONOPOLET

Butikken i Larvik rundt 1950.

## Lyden av Vinmonopolets historie

I 2022 fyller Vinmonopolet 100 år! Denne perioden rommer en spennende og engasjerende historie som ikke bare forteller om oss, men også om utviklingen av hele det norske samfunnet.

I podkast-studioet vårt har Anne Enggrav og Anders Stueland spilt inn flere historieepisoder sammen med kommunikasjonssjef Jens Nordahl. Der

trekker de fram både overraskende og morsomme sider av polhistorien helt tilbake til 1800-tallet og framover mot i dag.

Du får for eksempel vite mer om forbudstiden i Norge, hvilken rolle klippfisker hadde for etableringen av Vinmonopolet, og hva plankesprit er.

Du finner alle våre podkastepisoder

i iTunes, SoundCloud eller på Spotify. Episodene om Polets historie er også samlet på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no).



## Sommeren er i boks

Årets sommer betyr for mange ferie på farten i Norge - i telt, i båt eller hytte.

Da er det gjerne praktisk å ha med vin som veier mindre. Slå dette sammen med klimahensyn, og du får en vin på lett emballasje, gjerne plastflaske eller aluminiumsboks med pant.

### Både klima og kvalitet

I store markeder som USA og Storbritannia har enkel, rimelig vin på aluminiumsboks vært vanlig blant unge en stund. Ølbransjen har gått foran med å

satse på kvalitetsprodukter på aluminiumsboks, og teknisk sett egner boksen seg svært godt for oppbevaring da den er lys- og lufttett. I tillegg er den klimasmart. Det er ingen motsetning mellom lett emballasje og vin av god kvalitet. Nå ser vi at toneangivende produsenter, blant annet i Sør-Afrika og USA, satser på kvalitetsvin i metallboks.

Vinmonopolet lanserer også vin på pantbar aluminiumsboks, i pose (pouch) og i plastflaske med pant. Vinmonopolet har siden 2018 satt krav om lettvekts-

emballasje på alle nye viner under 150 kroner til vårt basissortiment. Målet er å redusere Vinmonopolets klimafotavtrykk med 40 prosent innen 2030.



Produkter på lettvekts-emballasje merkes med «Klimasmart emballasje».

## Diacetyl

Diacetyl er en komponent som er til stede i de fleste fermenterte produkter. Dette er en komponent som gir den karakteristiske aromaen i smør. I små mengder assosieres lukten med smør og nøtter i øl og vin. Det gir økt kompleksitet til produktene. Når konsentrasjonen av diacetyl overstiger 5 mg/l i vin, gir den en ubehagelig, tung, karamell-liknende lukt. Diacetyl har en sensorisk terskelverdi på 0,1 mg/l og er et biprodukt ved mikrobiologisk nedbrytning av glukose og fruktose. I vinproduksjon gir de fleste gjærceller normalt beskjedne mengder diacetyl. Unntaket er uønskede gjærstammer som Bailii, Kloeckera og Metschnikowia. I vin dannes diacetyl i den malolaktiske fermenteringen som skjer på grunn av melkesyrebakterier. Kvalitetsavvik i vin på grunn av diacetyl vil i de fleste tilfeller være forårsaket av ukontrollert vekst av melkesyrebakteriene. Gjærstammene som brukes i ølproduksjon, gir høyere konsentrasjon av diacetyl enn gjærstammene for vin. Mengden vil øke med økende gjæringstemperatur. Temperaturen under gjæringsprosessen er en viktig parameter for å få «riktig» mengde diacetyl og et godt sluttprodukt. Diacetyl er en svært flyktig komponent. «Førstehjelp» for viner med uønskede mengder kan derfor være dekantering med påfølgende lufting.



FOTO: ELLEN JOHANNE JARULI

**Trygve Brekke**, leder for produktkvalitet i Vinmonopolet



FOTO: GETTY IMAGES

## Vin i verdensrommet

Begynner det å bli trangt i vinskabet ditt? Ifølge *Space Cargo Unlimited* kan det bli aktuelt å lagre vin i verdensrommet i framtiden. De har lagret en kasse bordeauxvin på den internasjonale romstasjonen i 438 dager og 19 timer. Da vinen kom tilbake til Frankrike i januar, ble den blindtestet ved *Institut des Sciences de la Vigne et du Vin* (ISVV) i Bordeaux. Smakspanelet beskrev vinen som hadde vært i verdensrommet som mer utviklet både i farge og smak enn tilsvarende vin lagret på jorda. Også 320 vinstokker ble sendt til værs i 10 måneder. Vel tilbake ble de plantet i jorda. Det viste seg at de startet knoppskyting og øvrig vekst raskere enn de mindre bereiste vinplantene.

## Vil du bli abonnent?

Liker du Vinbladet og har lyst til å få det gratis hjem i postkassa? Gå inn på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no) og lag en profil i nettbutikken, dersom du ikke har det fra før. Der kan du hake av for at du ønsker å motta Vinbladet.



## Neste nummer av Vinbladet

Kommer i begynnelsen av september. Da får du tips om drikke til thailandsk mat og kan blant annet lese mer om naturvin.

# **Vi tek eit ansvar for alle vi kjøper frå, og alle vi sel til**

Les om samfunnsoppdraget vårt på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no)

**A/S VINMONOPOLET**