



VINBLADET

NR. 2 / 2016 / 29. ÅRGANG

GRATIS
MAGASIN

DRIKKE TIL INDISK MAT

*Samir og Sunita Sharma
viser deg en ukjent side
av det indiske kjøkkenet.*

BRITISK ØL
KLASSIKER SOM INSPIRERER
ØLVERDENEN

GJÆRING AV ØL
BLI KJENT MED LIVET I
GJÆRINGSKARET

MJØD
TRADISJONSRIKT PRODUKT
I NY MEDVIND

Viktig alderskontroll

Som kanskje noen allerede har sett, har vi nå lansert en ny alderskontrollkampanje.

Vi har gjort en ny vri med kampanjen denne gangen, vi vil først og fremst vise hvor vanskelig det er å gjette alder på våre unge kunder. Jeg har selv sittet i kassen i våre butikker ved flere anledninger og vet hvor utfordrende dette kan være.

Det vanskeligste er å gjette alder på dem som er over 18 år, men godt under 25. Men det kan også være vrient å se forskjell på en «ung» 40-åring og en «voksen» 25-åring. At de som er unge ønsker å se eldre ut mens de litt eldre gjerne vil virke yngre, gjør arbeidet vårt ekstra utfordrende. Vi håper på forståelse for at vi av og til spør folk som kan være godt opp i 30-årene.

Vi vil at alle som er under 25 år skal vise legitimasjon uoppfordret. Da blir det mer smidig for alle. Det tar mindre tid i kassen og vi unngår situasjoner som kan skape forlegenhet. Så målet vårt er å ikke måtte spørre etter legitimasjon i det hele tatt, fordi alle under 25 viser den uoppfordret.

Det kommer nærmere 50 000 nye ungdommer inn i den aktuelle aldersgruppen hvert eneste år, og disse må læres opp. Derfor er det viktig at vi gjennomfører nye kampanjer med jevne mellomrom. Vi ser at kampanjene vi har hatt siden 2004 har gitt fantastiske resultater. Antallet ungdommer som viser legitimasjon uoppfordret, har steget jevnt. Bare fra 2013 til 2015 har antallet økt med 25 prosent.

Grunnen til at vi er så opptatt av dette, er at det å forhindre salg til mindreårige er en veldig viktig del av Vinmonopolets oppgave.

All forskning og erfaring viser at alkohol er ekstra skadelig for unge mennesker som er under den lovlige alderen for å kjøpe alkohol. Når de kjøper og drikker alkohol, er det særdeles skadelig, spesielt for hjernen som ennå ikke er fullt utviklet.

Både politikerne og samfunnet rundt oss forventer at Vinmonopolet har en solid alderskontroll som gjør at færrest mulig ungdom under 18 og 20 år får tak i alkohol. Svikter Vinmonopolet i dette oppdraget, svikter vi også en av de aller viktigste oppgavene vi har.

Kai G. Henriksen

Kai G. Henriksen
Administrerende
direktør



FOTO: ISTOCK

- 8 GUIDE TIL BRITISK ØL**
Hva særpreger egentlig britisk øl? Bli kjent med de klassiske ølstilene som har inspirert en hel verden av nye bryggere.
- 12 MITT INDISKE KJØKKEN**
På Samir og Sunita Sharmas indiske kjøkken lages ekte indisk mat som du vanligvis ikke finner på restaurantmenyene. Her får du oppskrifter og tips til valg av drikke.
- 24 AGLIANICO**
Bli kjent med Aglianico, druen som beskrives som en av Italias aller beste. Den gir lagringsdyktig rødvin i de sørlitalienske regionene Campania og Basilicata.

LES OGSÅ:

- 4** Mine favoritter
- 5** Øl og mat
- 6** Mjød
- 18** Portrettet
- 22** Aktuelt
- 24** Fagavdelingen
- 30** Ettersmak

VINBLADET

NR. 2/2016, 29. ÅRGANG



Utgiver:
Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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

Ansvarlig redaktør:
Halvor Bing Lorentzen
Redaktør: Marie Steffens

Formgivning: Spoon as

Forsidefoto:
Erik Thallaug

Trykk: RK Grafisk
Trykt på miljøvennlig papir.
Opplag: 84 000

Nynorsk oversettelse:
Språkkonsulentene



Miljøfyrtårn



Ecolabel

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.



Henvendelser om abonnement: www.vinmonopolet.no eller kundesenter@vinmonopolet.no

NYHEITER

Produktsjef Jon Lindahl om nyhetslippet



Tokaj i Ungarn er best kjent for dessertvin av edelrøtne druer. I årganger der edelrøten ikke er så utbreidd, blir druer med edelrøte gjæra saman med friske druer til den tørre kvitvinen tokai szamorodni. Området der vinane blir laga er på Unesco si verdsarvliste. Kulturlandskapet er forma av druedyrking i over tusen år.

Vinen som har alt?

4. mars lanserer vi rundt 75 nye produkt. Her fortel produktsjef Jon Lindahl om vinlandet Ungarn og om den tørre kvitvinen tokai szamorodni, ein av produkttypene han har jobba mest med til dette nyheitslippet.

Første gongen eg smakte den tørre ungarske kvitvinen tokaji szamorodni száraz, tenkte eg at dette er vinen som har alt. Han smakte som ei blanding av riesling, kvit burgunder og tørr sherry. Eg hugsar enno kor lang og kompleks han var. Det er ein vin som skil seg ut, og som ikkje kostar skjorta.

Då eg var i Ungarn i fjor haust for å førebu lanseringar av ungarsk vin i 2016, besøkte vi mellom anna vinområdet Tokaj, nordaust i landet.

Tokaji szamorodni blir laga på

den ungarske druetyper Furmint og nokre andre sortar. Druer angripne av edelrøte blir gjæra saman med friske druer.

Edelrøten bidreg med fylde og aroma til vinen, og druene skrumpar inn så vinen blir meir konsentrert. Vinen blir så lagra på eikefat.

Om produsenten ikkje fyller fatet heilt fullt, begynner det å vekse eit lag med sopp på vinen. Dette blir kalla flor og gir eit fint preg av sopp og brødbakst, slik ein òg finn i sherry.

Tokaji szamorodni varierer i alder og kan liggje lenge på fat.

Landskapet der vinane blir laga er ope, med slake åssider og nokre elvar. Desse elvane har mykje å seie for at soppen Botrytis cinerea skal trivast og gi edelrøte på druene.

I byen Tokaj snakka ikkje dei lokale om vintypen tokaji szamo-

rodni, og han var heller ikkje å sjå på restaurantar. Det er jo litt rart sidan det er ein av dei tradisjonelle vintypene, tenkjer eg.

Trenden i området er i staden at det blir laga meir tørr kvitvin som er ferskare og fruktigare.

I Ungarn er det eit generasjons-skifte på gang hos vinprodusentane. Under kommunistregimet fekk bøndene betalt for kor mykje druer dei leverte, og ikkje kvaliteten på druene. Slik er det ikkje lenger.

Det er spennande å reise rundt i Ungarn og oppleve kor stolte, oppfinnsame og leikne dei nye generasjonane med vinprodusentar er. I byen Eger var det hipsterprodusentar med vinbarar som kunne lege i New York. I Tokaj var det nok mindre turistar, dei var litt i bakevja og hadde litt mindre sjølvtilit. Det er litt synd når dei lagar så spesiell vin.

NYHEITER
4. MARS

Blant dei andre nyheitene finn du alt frå raudvin frå det klassiske franske vinområdet Bordeaux til meir ukjend kvitvin frå øya Istria, nord i Kroatia. Det kjem òg kvitvin frå den franske Rhône-dalen. Dette er ein spennande og ganske ukjend vintype frå eit klassisk vinområde og noko vi ikkje har hatt mykje av i hyllene våre tidlegare.

Frå Sør-Italia lanserer vi vin av raudvinsdrua Aglianico som du kan lese om på side 28.

Vi lanserer òg trendy mjød (side 6) og klassisk britisk øl (side 8).

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

Brenner for Burgund

Odd-Jarle Nygard styrer Vinmonopolets spesialbutikk på Sandnes. Det beste han vet er en god, hvit burgunder. Samtidig er han påpasselig med å fortelle kundene at også dette vinområdet har sine utfordringer.

For 16 år siden søkte sosiologistudenten Odd-Jarle Nygard jobb som ekstrahjelp i Vinmonopolet. Han syntes vin var så spennende at han etter hvert bestemte seg for å prøve ut sin lidenskap som fulltidsjobb. Det har han aldri angret på. Hovedfagsoppgaven ble aldri ferdig skrevet, men til gjengjeld har han opplevd utvikling og spennende dager i Vinmonopolet. Nå er han butikksjef i spesialbutikken på Sandnes, er velutdannet innen vin og er veileder for kollegaer som tar videreutdanning.

Odd-Jarle brenner for det klassiske vinområdet Burgund, øst i Frankrike. Han mener vinene herfra rett og slett er malen for hvordan stor hvitvin skal smake.

– Flere har forsøkt å etterligne Burgund, men voksestedet gjør vinene helt unike, sier han, og påpeker samtidig at området også har sine utfordringer. De siste vekstsesongene har vært problematiske med lave avlinger. Dette gir høye priser. Samtidig er det et problem at enkelte viner oksiderer tidlig i modningsprosessen, såkalt *premox*.

INSPIRASJON

Erfare og formidle
For virkelig å bli kjent med et vinområde bør du reise dit. Det å smake på vinene sammen med vinnmakeren og oppleve vinen på opprinnelsesstedet er det som inspirerer meg aller mest. Deretter gir det å formidle kunnskapen, enten til en kollega eller en kunde, påfyll og glede i hverdagen. For en jobb jeg har!

REISE

Unngå innhøstingen
Utgangspunktet for en reise i Burgund er Beaune, en hyggelig, liten landsby med mange bra spisesteder. Herfra er det kort vei til produsentene i de ulike kommunene rundt. Prøv å dra når vinnmakeren har det minst travelt, for eksempel etter innhøstingen ut i november, på vinteren, eller før det begynner å skje noe i vinmarken om våren. Da er det lettest å få avtalt besøk, og vinnmakeren har tid til å prate og smake med deg.

FAVORITTKOMBINASJON

Hvit Burgund og kalvebrissel
På en restaurant i Beaune fikk jeg servert

hvit burgunder og kalvebrissel. Det er en veldig fin kombinasjon der hvitvinens kremete struktur, konsentrasjon og smaksintensitet absolutt matcher kjøttet.

TIL MAT

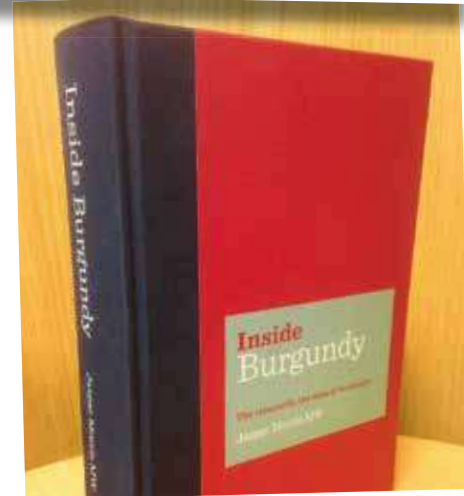
Sjømat
Hvite burgundere er perfekte til det meste av norsk sjømat, både fisk og skaldyr. Norsk hummer med en topp hvitvin fra Burgund er en super kombinasjon dersom lommeboken tillater det!

FAGLIG PÅFYLL

Burghound.com
På nettstedet Burghound.com kan du abonnere på god og oppdatert informasjon om nye årganger, vekstsesong og detaljerte oppdateringer fra én som faktisk er der og opplever det selv. Nettstedet, kombinert med boken *Inside Burgundy* av Jasper Morris, gir veldig god innsikt.



Odd-Jarle Nygard



Faglig påfyll



Burgund

ALLE FOTOS: PRIVAT

Åtte tips til å kombinere øl og mat

Øl passer godt som matdrikk. I brosjyren «Litt om øl» får du konkrete ølforslag til 50 ulike matretter – både forretter, hovedretter, ost og dessertar. Her er nokre grunnreglar:

! Øl og mat bør ha balanserte aromaer

Lett og «lys» mat som sjømat og kylling passar best til øl med lyse malttonar, til dømes lyst lagerøl, wit eller blonde. «Mørkare» kjøttrettar og gryter kler øl på mørkare maltypar som bokkøl eller porter.

! Maten bør ikkje overdøve ølet eller omvendt

Eit kraftig og alkoholsterkt øl, til dømes mørkt trappistol, overkøyler ein mager kyllingrett. Eit lettare øl som wit eller pils, passar derimot betre. Drikk heller trappistol til ei smaksrik viltgryte.

! Salt mat treng eit friskt og gjerne bittert øl

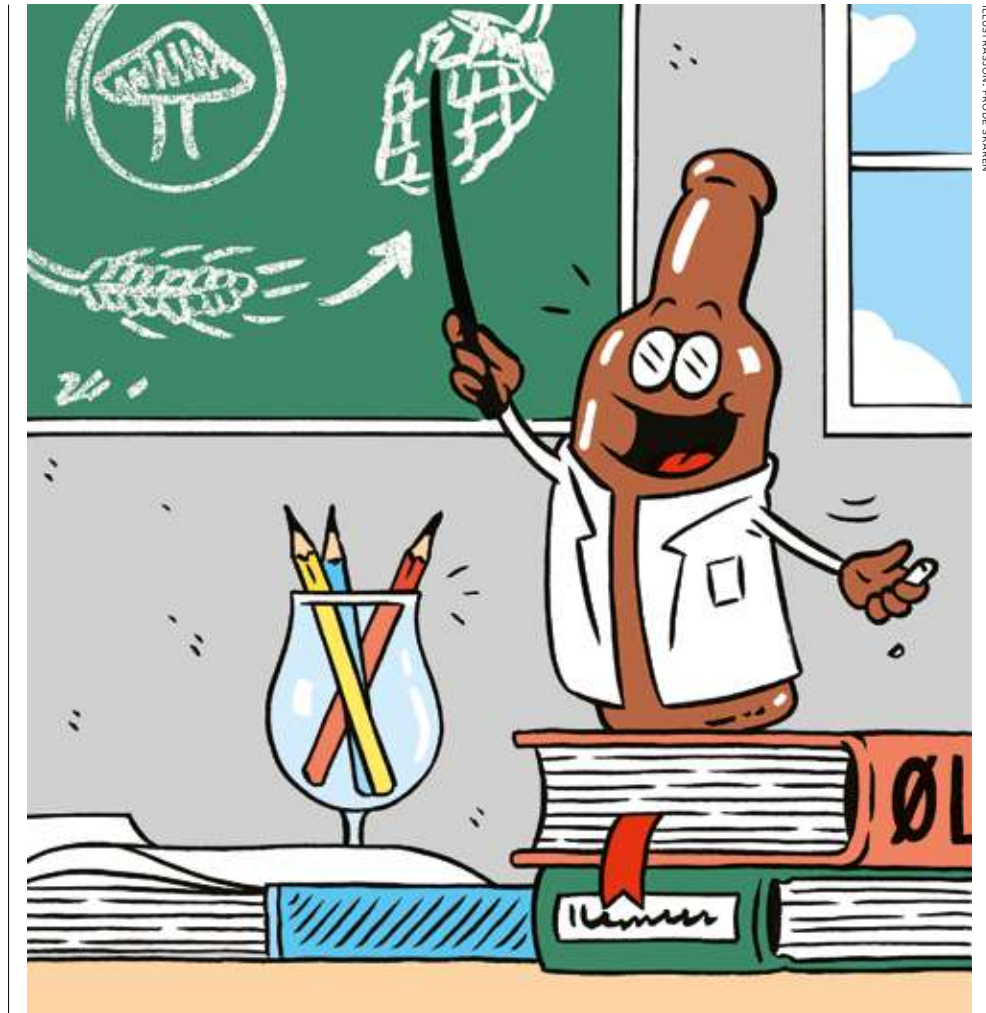
Saltprega mat gjer ølet slappare. Friskleik og bitterstoff motverkar verknaden frå saltet. Bruk pils til lette rettar, og kraftigare øl, til dømes IPA, til tyngre retter som pinnekjøtt.

! Syrefrisk mat krev eit friskt og gjerne bittert øl

Syre i mat frå til dømes syllege sauser dempar det friske og bitre i ølet, derfor bør syrefrisk mat ha følgje av friskt og bittert øl som saison, blonde eller geuze.

! Mat med sødme treng øl med søtleg fruktigheit

Sødme frå kokte rotgrønsaker, viltkjøtt eller and bør kombinerast med søtleg fruktigheit i ølet, i tillegg til nok friskleik og bitterheit så kombinasjonen ikkje blir slapp. Blonde og mørkt trappistol vil passe.



ILLUSTRASJON: PROBE SKAREN

! Feit mat treng friskt og bittert øl

Røykjelaks, ribbe og fløytesaus er feit mat. Pils, saison, IPA og geuze er friske og bitre øl som vil reinse feittet og skape liv i kombinasjonen.

! Sterk mat treng eit konsentrert øl med sødmefull fruktigheit og moderat bitterheit

Chili og pepar dempar det fruktige i ølet så det verkar bitrare. Sødmefull fruktigheit motverkar det. Prøv wit eller blonde til thaimat, og juleøl eller brune til indiske kjøttrettar.

! Øl til dessertar

Du kan leike med ølet. Anten kan du bruke eit øl som har den same aromaen som desserten, eller du kan velje ein kontrast. Du kan for eksempel drikk ein sjokoladeprega porter eller ein fruktig krieg til sjokoladefondant. Maltpreget i øl toler ofte ein del søtleik i mat. Ein tommelfingerregel er likevel at mellommørke og mørke øl taklar meir søtleik i maten. Hugs òg at øl med høgare alkoholprosent gjerne er søtare, noko som gjer dei betre eigna til skikkeleg søte dessertar.

Bitterheit blir ofte meir tydeleg når du drikk ølet til dessert.



GRATIS ØLBROSJYRE PÅ POLET

«BLI EIN ØLSMAKER»

Denne brosjyren fortel deg kva du treng, og korleis du gjer det. Brosjyren hjelper deg å bli kjend med øl og setje ord på det du smaker. Du får tips om nyttige smakingar, oversikt over ulike øltilar og enkle forklaringar på kvifor ulike øl smaker forskjellig.

LITT OM ØL

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

Trendy med mjød

Mjød er på full fart til å bli et populært kortreist håndverksprodukt. Biene gjør den viktigste jobben, mjød lages nemlig av honning, vann og gjær. Dette gir mulighet for bruk av kortreiste råvarer med lokalt preg.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: ISTOCK

Mjød var antakelig den aller første gjærede drikken mennesker laget, i alle fall i Europa. Folk har samlet og brukt honning siden steinalderen. I Skandinavia var mjød vanlig fram til jordbrukets framvekst gjorde at korn ble en rimeligere ingrediens å lage alkoholholdig drikk av, og ølet overtok. Lenge drakk man begge deler – øl til hverdags og mjød til fest.

EN NY BØLGE

Interesse for viking- og middelalderkultur har opprettholdt en viss interesse for mjøden. Men nå gjør trenden med små håndverksbryggerier at interessen spres til en større gruppe.

Hvordan mjød smakte i vikingetid og middelalder vet vi lite om, men det er helt klart at dagens produkter er noe helt annet, og også skiller seg mye i stil fra det som har vært tilgjengelig på det norske markedet de siste årene.

Som for håndverksøl, begynte også mjødens nye vekst i USA. Herfra har den spredd seg til England og videre til Skandinavia. Kanskje har populariteten til Game of Thrones og tv-serier om vikingene gitt mjøden drahjelp. Økt interesse for det nye nordiske kjøkkenet kan også spille inn.

SLIK LAGES MJØD

Opprinnelig begynte honning og vann å gjære av seg selv, ved hjelp av villgjær som fantes naturlig i omgivelsene. I dag brukes ulike, kultiverte gjærtyper. Det kan kjøpes egen mjødgjær, men både øl- og vingjær kan også benyttes. Ofte tilsettes urter eller krydder, mjødukt har tradisjonelt vært mye brukt.

Honningen blandes med varmt vann. Noen pasteuriserer honningen mens andre unngår å bruke for varmt vann. Varme dreper bakterier og villgjær, men gjør samtidig at honningen mister mye aroma og smak.

Honningens lave pH gir dårlig grobunn for bakterier og den kan derfor være vanskelig å få til å gjære. Det kan være nødvendig å tilsette gjærnæring, gjerne i flere omganger. Dette gjør

gjæringsprosessen lang og arbeidskrevende. Når gjæringen er ferdig, blir mjøden modnet, ofte i flere måneder.

LOKALE RÅVARER

Norske mjødprodusenter vi har snakket med, spør at mjød er en kategori som vil vokse framover, selv om de ikke tror den har like stort potensial som øl.

Muligheten for å bruke lokale råvarer er noe flere framhever som motivasjon for å satse på mjød. Nektar fra forskjellige planter gir ulik karakter til honningen som kan finnes igjen i mjøden. Derfor gir lokal honning en mulighet for å uttrykke lokalt terroir som ikke finnes i ølbrygging, der både humle og malt importeres fra utlandet. Lokale råvarer medfører også mindre økologisk fotavtrykk.

NY STIL, STØRRE VARIASJON

Mjøden som lanseres på markedet nå, skiller seg altså i stil fra den som har vært tilgjengelig tidligere. I dag er mjøden ofte mindre alkoholsterk og søt enn den var før. Lett og tørr mjød er gjerne mindre aromatisk enn den sterke og søte.

Sødme. Mjøden kan være tørr, halvsøt eller søt. Men selv de søte variantene skal ikke være klissete. I tillegg til faktisk restsukker har et eventuelt innhold av tannin og friskhet betydning for hvor søt mjøden faktisk oppleves.

Karbondioksid. Mjød lages i både stille, perlende og musserende versjoner.

Alkoholstyrke. Mjød kan variere i alkoholstyrke fra 2–3 prosent til oppunder 20. Generelt er mjøden som lages i dag på den lettere siden.

Spesielle ingredienser. I utgangspunktet trengs bare honning, vann og gjær for å lage en mjød. Men mange tilsetter også frukt, bær eller urter. Gjennom lagring kan mjøden få fatpreg, men dette skal ikke dominere.



Mjød lages i utgangspunktet av honning, gjær og vann, men også andre ingredienser kan tilsettes. Nektar fra forskjellige planter gir ulik karakter til honningen og man kan snakke om terroir, litt som ulike vekstforhold for druene gir vinen særpreg.

SPESIELLE MJØDKATEGORIER

Det er definert mange ulike kategorier av mjød, først og fremst ut fra hvilke ingredienser som tilsettes. Uansett tilsetning skal honningkarakteren i drikken ikke overdøves, men være mulig å kjenne. Her finner du en oversikt over de viktigste kategoriene:

Fruktmjød: Mange tilsetter frukt i mjøden. Undergruppen Cyser blandes med epler og kan minne litt om sider, mens Pyment lages med druer. Melomel er mjød der for eksempel sitrus, tørket frukt eller ulike tropiske frukter blandes inn.

Bærmjød: Hvilke bær som helst kan benyttes, for eksempel bringebær, jordbær, blåbær, rips og tyttebær.

Kryddermjød: Mjød kan tilsettes krydder, urter eller grønnsaker. Her kan du finne alt fra roser og ingefær til chili og sjokolade.

Braggot: Mjød laget med malt blir nesten som en blanding mellom øl og mjød og skal vise egenskaper fra begge. Braggot kan inneholde humle, men behøver ikke å gjøre det.

Eksperimentell mjød: Mjød som ikke passer inn i noen kategorier, havner her. Det kan for eksempel være bruk av alternativt gjær, som brettanomyces, belgisk lambikgjær etc. Fatlagring er i seg selv ikke eksperimentelt, men lagring i for eksempel brukte bourbonfat vil være det.

RELIGION OG ROMANTIKK

Mjød omtales i skrift helt tilbake til 1500 år før vår tidsregning. Drikken har en plass i de norrøne sagaene og sies å være opphav til det engelske uttrykket *honeymoon*, tiden for de nygiftes romantiske feiring.

Myten om Suttungs mjød

De norrøne gudene skapte en mann, Kvase. Han ble drept og blodet hans ble blandet med honning. Dette gjæret til mjød og den som drakk av mjøden, fikk skaldeevner. Jotnen Suttung fikk senere tak i mjøden, men Odin, i ørneham, stjal mjøden og brakte den til gudenes verden. Suttungs mjød brukes som bilde på skaldskap.

Klostrene førte tradisjonen videre

Da kristendommen overtok etter den gamle gudetroen, ble mjøden videreført i klostrene. Munkene røktet bier for å få materiale til voksllys til bruk i gudstjenesten. Av honningen laget de mjød.



8 britiske øl og historien bak

På britiske puber og i hylla på Polet finner du klassiske øl som IPA, pale ale og porter. Vil du vite hva de ulike øltypene smaker, og høre historiene bak? Bli med til Storbritannia.

TEKST: TROND ERLING PETERSEN, VAREFAGLIG RÅDGIVER

Hva har store industribryggerier, små håndverksbedrifter og hjemmebryggeren i garasjen til felles? Jo, øltypene de tar utgangspunkt i.

De fleste bryggere har sin egen tolkning av pale ale, porter og IPA. Og mange av øltypene som i dag brygges over hele verden, stammer fra de britiske øyer.

Eller skal vi si aletyper? Ale er det samme som overgjæret øl. Og selv om lyst, undergjæret lagerøl har overtatt også i Storbritannia, er det ale som er det tradisjonelle ølet britene har drukket til sin «Sunday roast», før fotballkampen, eller på puben etter en lang arbeidsdag.

Flere av de klassiske, britiske ølene har en interessant forhistorie.

Visste du for eksempel at øltypen bitter ikke er spesielt bitter? At navnet stout betyr det samme som det gode norske ordet staut? Eller at India pale ale ikke er spesielt godt egnet til å reise til India?



Bitter

Alle engelske puber tilbyr en pint med bitter. Det er vanlig å omtale samme øl som «bitter» hvis ølet serveres fra fat, og «pale ale» dersom det selges på flaske. Men her varierer praksisen. På mange måter kan bitter ses på som en paraplybetegnelse framfor en klart definert stilart.

Navnet bitter stammer fra tiden da ølstilen ble lansert. Da var det vanlig for bryggeriene å tilby en mild – et øl som hadde lite humle og noe maltsødme – og en bitter, som sammenliknet med mild var tørrere, mer humlet og dermed noe bitrere. Forvirrende nok er ikke bitter et særlig bittert øl, det er derimot det mildeste og snilleste av de klassiske engelske øltypene.

Tradisjonell bitter som serveres på pub i England, holder rundt 3–4 prosent alkohol. Dette skyldes endringer i britisk ølpolitikk etter første verdenskrig. Avgiftene økte, det ble satt grenser for hvor sterkt ølet kunne være, og pubene fikk beskjed om å stenge tidligere på kvelden. Og slik har det fortsatt i tradisjonsglade England.

Bitter er et lyst øl med lett maltpreg og britisk humle. Ølet drikkes ferskt, for å ta vare på det finstemte humlepreget og de lette aromaene av karamell og lyst brød. På Vinmonopolet er det den sterkere varianten «best bitter» på omkring 5 prosent alkohol som er tilgjengelig.



Pale ale

«Pale ale» betyr «lyst, overgjæret øl». Før år 1600 var nemlig all øl mørkebrunt eller svart. Grunnen var

at kornet som skulle ristes til malt, ble tørket over åpen ild. Det var vanskelig å kontrollere varmen, og maltet ble fort brent. Men nymotens teknologi – ovner som kunne brenne koks – kom ved århundreskiftet og gjorde det mulig å riste maltet lysebrunt på en kontrollert måte.

Pale ale er et kobberfarget øl med en viss bitterhet fra humle. Tradisjonell engelsk pale ale tilsettes edle britiske humletyper som Fuggles og Goldings. Men ølstilen har blitt populær i alle verdenshjørner, og amerikansk pale ale (APA) med amerikanske humletyper er anerkjent som en egen stilart.

En klassisk pale ale har aromaer av ristet brød og karamell, kjeks og honning, svale humletoner, noe bitterhet og eventuelt litt sødme.



India pale ale

India pale ale, ofte forkortet til IPA, får nok konkurranse av pils og annet lyst lagerøl som verdens mest populære ølstil, men det er liten tvil om at dette er verdens mest myteomspunne og prestisjetunge øl.

Historien bak navnet må vi rydde litt opp i. Myten sier at en smarting fikk i oppdrag å skape et øl som tålte turen til India, og skapte det sterke, humlerike IPA-ølet. Sannheten er noe mer nyansert:

Fra rundt 1600 økte de engelske bosettingene i kolonien India. Porter, «october ale» og andre maltrike øl som egnet seg for lagring og transport, ble sendt med skip til India, men også vanlig pale ale tok turen over havet. I 1790 sendte det første bryggeriet en kraftig humlet pale ale til kolonien, og denne ølstilen ble raskt populær – både hjemme i England og ikke minst i heten i India. Flere bryggerier kopierte suksessen, med enda større hell ute og hjemme. Men det tok altså over 50 år fra den første virkelige humlebitre pale ale ble sendt til

India, til navnet India pale ale ble allment kjent.

Faktisk er det sånn at IPA ikke egner seg særlig godt til lagring og langtransport. På grunn av det sterke humlepreget smaker ølet bedre jo ferskere det er, siden humlearomaene forringes med tiden. Derfor kan en fersk, norsk IPA smake bedre enn en langreist amerikansk variant, uansett hvor velrenomert bryggeriet over dammen måtte være.

Moderne amerikanske tolkninger av India pale ale er tyngre på labben enn de klassiske engelske variantene, men uansett er IPA sterkt, bittert øl med svært tydelig preg av både humle og malt.

Noe maltsødme og preg av karamell og kjeks er vanlig i IPA. Humlearomaen kan spenne fra svale urter, furunål og gress til sitrus og tropiske frukter.



Brown ale

Du husker at alt øl var brunt før år 1600? Derfor blir brown ale som stilart først omtalt rundt 1650. I utgangspunktet brukes det i stor grad samme lyse malt som i pale ale, men for å få ekstra farge og ristede aromaer legger bryggeren i tillegg en andel mørkristet malt i gryta si.

Resultatet er et rødbrunt, relativt mørkt øl med tydelig maltaroma: Smørkaramell, nøtter, ristet brød, lys sjokolade og tørket frukt.

Brown ale fra Newcastle og andre områder nord i England er som regel noe tørrere og sterkere enn ølet som brygges sør i landet, men uansett er ikke dette et søtt øl. Bitterheten er middels, ølet har god fylde, og de engelske humletypene som benyttes, gir ikke så mye aroma.

Det er først og fremst det ristede maltpreget som kjennetegner denne ølstilen.



Porter

På 1700-tallet oppsto et øl som tok utgangspunkt i brown ale, men ble laget med mørkere malt. I tillegg ble ølet modnet på store fat.

Det tørre, forfriskende, men smaksrike ølet ble populært blant de hardtarbeidende bærerne – porters – som var i sving i Londons gater og havneområder på denne tiden. I 1721 ble ølet porter omtalt ved navn for første gang.

For første gang kunne bryggeriene både lage og lagre øl i store kvanta. Etter hvert vokste både trefatene og formuene til bryggerieierne enormt – noe som ved mer enn én anledning fikk tragiske konsekvenser (se sidesak om «Ølflommen i 1814»).

Det lagringsdyktige ølet ble eksportert til britiske kolonier over hele verden. Øst-Europa fikk en sterk, smaksrik variant, kjent som baltic porter. På hjemmebane sank populariteten gradvis fra 1850 til 1973, da porter faktisk ikke lenger ble brygget i Storbritannia i det hele tatt. En bevegelse som kjempet for britiske øltradisjoner ble startet, og etter få år var porteren tilbake. I dag er ølstilen en av de viktigste og mest klassiske for de mange hjemmebryggerne og mikrobryggeriene.

En klassisk engelsk porter er svart, men brygges av lys malt og noen få prosent mørkristet malt. Det er nok til å gi aromaer av kaffe, sjokolade, brød, toffee og lakris. Noe humle brukes for bitterhet, og et mer eller mindre tydelig preg av tjære, røyk eller andre «brente» aromaer kan forekomme.



Stout

For å forstå hva stout er, kommer vi ikke utenom porter. Eller det norske ordet staut. Som vi vet betyr

det sterk, stødig og kraftig. Og en «stout porter» var nettopp det – en sterkere, kraftigere variant av porter.

I dag brukes begrepene nærmest om hverandre, og derfor kan det være forvirrende å begi seg inn i dette landskapet. Men som oftest er en stout sterkere og fyldigere enn en porter, med mer av alt. Mer maltpreg, mer kaffe, lakris og røyk. Porter har i større grad smak av nøtter, karamell og tørket frukt.

Men igjen: Dette varierer fra bryggeri til bryggeri. Og ølet kan variere i styrke og fylde, fra tørr og lett irsk stout til sterkere dobbel, trippel og imperial stout. Det finnes et utall varianter.

Generelt er stout et fyldig øl med runde, maltedrevne aromaer av brød, nøtter, lakris, kaffe og sjokolade. Mørkbrent malt kan gi smak som minner om noe tjæreaktig, røkt eller brent. Dette er mer vanlig i stout enn i porter. Det brukes noe humle for bitterhet, men aromaen er ikke særlig fremtredende.



Old ale

Det ligger kanskje i navnet, men old ale er øl som har blitt lagret en stund. Hvis du har smakt et mørkt, norsk juleøl som har blitt modnet på fat, har du smakt noe som minner om en old ale.

Sterkt, maltpreget øl som egnet seg for lang tids lagring, ble gjerne kalt «stock ale», «october ale», eller «strong ale» i England. Lagringen gjorde ølet mindre bittert, og trefatene ga både smak og en lett oksidering av ølet.

Derfor har old ale ikke bare en sødmerik og tydelig maltaroma som minner om kjeks, karamell og ristet brød, men også et preg av nøtter og tørket frukt fra oppholdet på fat.

Ølet holder gjerne 6–8 prosent alkohol, og kan ha tydelig sødme.



Barley wine

Igjen avslører navnet hvor vi skal. «Byggvin» er det nærmeste vi kommer vin innen ølets verden – et sterkt, komplekst og lagringsdyktig brygg.

Barley wine stammer fra samme tradisjon som old ale, med brygging av et sterkt øl som ble laget i oktober og lagret på fat vinteren over. Gjennom våren og sommeren gjæret ølet ferdig, og det klare ølet ble tappet i september året etter. Dette var en kostbar prosess, og barley wine ble kjent som overklassens foretrukne øl.

Populariteten har aldri vært enorm for denne ølstilen i England, men i likhet med de andre klassiske øltypene har barley wine fått sin renessanse med håndbryggerbølgen vi har sett de siste årene.

Der amerikanske tolkninger av barley wine (som med IPA) kan ha sterkt humlepreg, har tradisjonell engelsk barley wine rike maltaromaer med god sødme og smak av honning, karamell, nøtter og frukt. Fatlagrede varianter kan gjerne ha et oksidert preg, omtrent som sherry eller madeira.

Alkoholstyrken kan variere fra 8–14 prosent, og ølet har tydelig sødme. Sødmen balanseres gjerne av bitterhet fra humle, men dette er først og fremst et maltedrevet øl.

Kilder: «Amber, Gold & Black – The History of Britain's Great Beers» av Martyn Cornell, Wikipedia.



ALLE FOTOS: STOCK

Ølflommen i 1814

Da porter ble populært i London på 1700-tallet, konkurrerte ulike bryggerier om å ha det største eikefatet. Porteren ble brygget i store volumer, og modnet i eiketønner.

Bryggeriet Meux and Company hadde flere enorme fat stående i et av lokalene sine midt i London. Dette lå ved dagens British Museum, i krysset mellom Oxford Street og Tottenham Court Road. Ett av fatene inneholdt 610 000 liter øl, og ble holdt sammen av 29 store jernringer.

Katastrofen

Men så, 17. oktober 1814, rundt klokka 18, røk en av disse jernringene. Det førte til at alt ølet i fatet brøt ut, noe som igjen førte til at de omkringliggende enorme fatene eksploderte.

1,4 millioner liter porter knuste bygningen og flommet ut i gatene

rundt bryggeriet. Dette var et slumliknende område, og de fattigste bodde i kjelleretasjene. En pub like ved ble smadret, og den 14 år gamle jenta som sto i baren ble begravet under all mursteinen.

Åtte døde

Åtte personer omkom i flommen, sju av dem kvinner og barn. I tillegg ble det i diverse aviser og publikasjoner i ettertid meldt om at en niende person hadde dødd av alkoholforgiftning etter at han hadde forsøkt å drikke det han kunne fra flommen av gratis øl, men dette ser ut til å være en myte fra underholdningsspalte.

I dag ligger et stort musikalteater på stedet der bryggeriet lå. Så hvis du besøkte London mellom 2002 og 2014 for å se musikalen «We Will Rock You», har du befunnet deg på historisk grunn.

KRYDDER I TILVÆRELSEN

Samir Sharma vil vise at indisk mat er mer enn det folk flest kjenner fra restauranter i Norge. Når han og moren Sunita tar imot Vinbladet hjemme på kjøkkenet, lager de mat slik det gjøres i India.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: ERIK THALLAUG

– De tradisjonelle rettene som serveres på indiske restauranter i Norge, er inspirert av britisk restaurantmat og har ikke så mye å gjøre med indisk hverdagsmat, forklarer han. Og tandoorisaus er en norsk oppfinnelse, du får ikke saus til grillet kjøtt i India, sier Samir.

MAT ER EN KULTURBÆRER

Med sin nye restaurant «Der Pepperen Gror» vil Samir gå tilbake til røttene. På menyen finner du de tradisjonelle karrigrytene eller grillmaten du kjenner fra før, men også representanter for den nye trenden med indisk «street food» og «homestyle cooking».

Samir vil også hedre foreldregenerasjonens innsats i det norske samfunnet.

– Ikke bare min egen familie, men alle dem som har vært med å bygge opp landet, enten de er etnisk norske eller har en annen kulturell bakgrunn. «Der Pepperen Gror» er min hyllest til disse menneskene, deres matkultur og den innsatsen de har lagt ned, sier han.

INDISK MATFILOSOFI

Inspirasjon til restaurantens meny kommer fra både indisk gatemat og fra kjøkkenet hjemme hos Sunita. «Mutterns hjørne» blir en egen plass på restaurantkjøkkenet der det skal lages mat som på kjøkkenet hjemme.

Indisk mat serveres i gryter eller fat som alle ved bordet deler på. På et indisk kjøkken lages det ikke porsjonsretter. Hver rett komponeres for seg, ikke for at de skal passe sammen.

– Å kombinere et måltid med ulike retter som henger sammen og komplimenterer hverandre, hører til i fransk cuisine, forklarer Samir. – Det eneste som betyr noe i indisk kjøkken er at det smaker godt!



Sunita Sharma
har drevet familierestauranten «Mother India» i Oslo sammen med sin mann i 23 år. Hjemme lager hun gjerne indisk husmannskost – kjøpp og enkel mat med rene smaker.

Samir Sharma
har nettopp åpnet Oslo-restauranten «Der peppern gror». Der viser han en helt ny og spennende side av indisk mattradisjon – trenden med indisk «street food» og «homestyle cooking».
www.derpepperngror.no

STORE FORANDRINGER

India er et enormt land, og det er stor forskjell på maten som serveres i de ulike delene av landet. Sharmafamiliens mattradisjoner kommer først og fremst fra Punjab i Nord-India. Sunita synes ikke indisk mat har endret seg så mye de siste årene men forandringene i Norge er derimot store.

– Det er blitt mye enklere å lage indisk mat i Norge nå enn det var da vi kom hit på 1970-tallet, sier hun. Den gangen fikk man nesten ikke tak i krydder her i det hele tatt. Vi hadde alltid kofferten full av krydder og andre råvarer da vi kom fra India. Og det hendte at olje hadde rent ut i bagasjen underveis, forteller hun med et smil.

I dag finner du alt du trenger i norske butikker for å lage et indisk måltid. Spesielt i de største byene er det velassorterte butikker med indiske matvarer. Og selv supermarkedene landet rundt har det viktigste du trenger.

MAT OG DRINKER PÅ SUNITAS KJØKKEN

Sunita har åpnet dørene til kjøkkenet sitt i Oslo for å vise oss hva hjemmelaget indisk mat kan være. Hun lager det hun kaller «litt snacks», ujalte hverdagsmat fra India. Men de tre oppskriftene hun deler med Vinbladets lesere er så eksplosivt velsmakende at de trygt kan serveres til hvem som helst, også ved festlige anledninger.

I India drikker man vanligvis vann til maten. Av og til serveres lassi, en yoghurt-drikk som kan være salt eller søt, ofte tilsatt mango eller annen frukt.

På neste oppslag finner du Sunitas oppskrifter og Vinmonopolets drikkeforslag til krydret mat.



På kjøkkenet hjemme lager Samir Sharma og moren Sunita indisk husmannskost, mat i en helt annen stil enn den du finner på menyen til de tradisjonelle restaurantene i Norge. Indisk mat er så mye mer enn rogan josh, lam korma, og butter chicken, sier Samir.



1 Vær forsiktig med varm olje. Ha et lokk tilgjengelig hvis det blir nødvendig å kvele flammer fra brennende olje. Ikke hell på vann! **2** Ta litt olje i håndflaten og form potetkaken med hendene. **3** Legg to og to paneer-skiver sammen med mintchutney imellom. **4** Sunita lager palak pakora med hendene men du kan også bruke en liten øse.

Sunitas krydrede snacks

Her finner du tre snacksretter du enkelt kan lage hjemme. Du kan halvsteke dem på forhånd og så steke dem ferdig så de er varme og sprø ved servering.

Alle rettene serveres varme, med raita, mynte-chutney og tamarind-chutney som tilbehør. Synes du chutney blir for sterkt, kan du bruke ketchup istedenfor. Liker du ekstra sterk mat, serverer du litt fersk, rød chili ved siden av.

PALAK PAKORA

Fritert spinat (4 personer)

Dette trenger du:
200 g spinatblader
2,5 dl kikertmel
1/2 ts rød chili
1/2 ts Garam Masala
1/2 ts grovmalt korianderfrø
1/4 ts bakepulver
1 grønn chili, finhakket
1 ts salt
1 kopp vann

1,5 kopp rapsolje til frityrsteking

Vask og hakk spinatbladene. Sikt kikertmelet så det ikke blir klumper i røren. Bland alle ingredienser i en bolle, tilsett vann og rør sammen til en passe tykk røre og ha i spinaten. Tilsett mer vann om røren blir for tykk og smak til med krydder.

Varm oljen i en wokpanne til middels varme. Hell i litt røre for å

sjekke om oljen er varm nok. Oljen skal boble og lage en knitrende lyd, men det skal ikke frese, da er den for varm. Hell en liten øse av blandingen i wokpannen, lag 5-6 pakora av gangen. Når pakoraen har dannet en fast form, vendes den og stekes på begge sider til den er gyllenbrun. La de ferdigstekte pakoraene renne av seg på en asjett med kjøkkenpapir.

ALOO TIKKI

Potetkaker (4 personer)

Dette trenger du:
600 g kokte poteter
2 grønn chili, finhakket
1/2 kopp grønn koriander, finhakket
2 ss løk, finhakket
1 ts korianderfrø, malt
1/2 ts spisskummenfrø, malt
1,5 ts mangopulver
1 ts salt

Litt olje til steking

Skrell og mos potetene. Bland alle ingrediensene til en tykk, smidig deig. Ta litt olje i håndflaten og form deigen til små kaker med hendene. Stek kakene på begge sider i middels varm olje i en non-stick stekepanne. La de ferdigstekte kakene renne av seg på en asjett med kjøkkenpapir.

PANEER PAKORA

Fritert ferskost (4 personer)

Dette trenger du:
2 dl kikertmel
1/2 ts salt
1/2 ts rød chili
1 ts Garam Masala
1/2 ts korianderfrø, grovmalt
1 ss grønn koriander, hakket
1 ts mangopulver
1/4 ts bakepulver
1 ts bukkehornskløver
1 kopp vann

1/4 kopp mynte-chutney
250 g paneer (ferskost). Har du lyst til å lage paneer selv, se neste oppslag for beskrivelse.

3 dl olje til steking

Sil kikertmelet, bland alle ingrediensene unntatt paneer og mynte-chutney. Hell i vann til du har en bløt røre. La røren stå i 15-20 minutter.

Skjær paneeren i tynne skiver og legg to og to skiver sammen med et lag mynte-chutney imellom, som en sandwich. Varm oljen i en wokpanne til middels varme (se under palak pakora).

Dypp paneer-skivene i røren på begge sider og legg dem i oljen. Vend skivene så de blir stekt på begge sider, til de får en gyllenbrun farge.



DRIKKE TIL KRYDRET MAT

Krydder og chili er mer enn smak, det er også en følelse – av varme. Blir det sterkt nok, gjør det vondt. Et slikt angrep på munnhulen er ikke alltid like lett å sette drikke til. Blir drikken for spinkel og lett, forsvinner den helt bak maten. Samtidig tar sterke smaker knekken på fine nyanser. Derfor kan de aller. Derfor kan kanskje de aller flotteste vinene vente til en annen anledning.

Et vanlig drikketips til krydret mat er en vin med litt sødme fordi det mildner det sterke og demper chilivarme. Noen vil argumentere for at sødmen dekker over smakene i maten og at hvis målet er mild smak, kan du like gjerne bruke mindre krydder. Her er vi forskjellige. Halvtørre hvitviner har samme funksjon som en raita. Den demper og lindrer.

Hvis du elsker flammen fra chilien, kan du velge mer alkoholsterke drikker. Alkohol forsterker chilivarmen merkbart.

Hvitvin: En moden vin med saftig fruktighet klarer å stå imot smaksintensiteten fra maten. Ikke velg for spinkle viner. Mellom 150 – 200 kroner finnes det mye som vil passe. Velg gjerne en chenin blanc fra Loire i Frankrike eller fra Sør-Afrika. Også pinot gris fra Alsace vil være godt. En riesling med litt sødme blir ikke feil.

Øl: Øl med lyst maltpreg og god nok friskhet er leskende til sterk mat. Aroma fra humle passer fint til indisk krydder, men bitterheten blir tydeligere sammen med sterk mat. Pale ale eller lyst lagerøl kan være godt til. For den som er glad i surøl, virker det forfriskende og rensende. Velg gjerne et med litt mørkere malt, som et rødt flamsk øl.

Mjød: Mjød er laget på honning. Nå finnes det flere tørre varianter som kan være et originalt og spennende valg til krydret mat.

Rødvin: Dette er ikke et førstevalg. Varme kryddere forsterker tannin og gjør rødvin tråere og mer snerpende. Om du allikevel ønsker rødvin, velg en som har saftig frukt og lite snerp, gjerne fra et varmere klima.

Alkoholritt: I India er det mest vanlig å drikke vann til maten, og det er ikke et dårlig valg. Eplemost har også mange egenskaper som gjør seg godt til sterk mat. Sødmen og friskheten virker leskende og varmedempende.



SJEKK DITT LOKALE POL

Hos ditt lokale Vinmonopol finner du en hylle med drikke som passer til krydret mat. Det er butikkens egne ansatte som har valgt ut produktene.

Sunitas beste tips

MAL KRYDDERET SELV

Selv om man får kjøpt mye ferdig, vil Sunita gjerne gjøre ting på sin egen måte. – Det er ikke så mye som skal til for å få maten til å smake enda bedre, sier hun. Hun kjøper for eksempel helt krydder og maler det selv. Krydder som spisskummen og korianderfrø maler hun litt grovere, da synes hun det smaker mer.

Tidligere var det morter som gjaldt, men i dag bruker Sunita en elektrisk kaffekvern til å male krydder. Helt krydder holder seg bedre enn malt og det er lurt å male etter hvert som du trenger det.

Du trenger noen grunnkryddere som gir den spesielle, indiske smaken. Utvalget kan utvides etter hvert.

- **Spisskummen**
- **Gurkemeie**
- **Korianderfrø**
- **Chilipulver**
- **Svart pepper**
- **Salt**

I tillegg trenger du Garam masala, en krydderblanding som brukes i mange retter. Indiske kokker blander og maler krydderet selv og alle har sin egen, hemmelige oppskrift. Men du får også kjøpt det ferdig.

Av ferske urter er det først og fremst mynte og korianderblader som brukes.

NÅR SKAL DU KRYDRE?

Sunita forklarer at ulike kryddere blir tilsatt på forskjellige stadier i matlagingen.

Hele kryddere som for eksempel spisskummen og fennikel kan tilsettes når du lager saus og koke sammen med for eksempel løk og tomat. Garam masala tilsettes først når maten er ferdig kokt. Grønne korianderblader kan tilsettes tidlig, men også strøs over helt til slutt.

CHAI MASALA

Den krydrede indiske teen (på det nederste bildet) drikkes morgen og kveld og gjerne også etter maten. Den er varmende, gir energi og hjelper på fordøyelsen. Og den er lett å lage selv.

Sunita grovmaler grønne kardemomme, fennikelfrø, svart karde-

momme (hele frøet, også skallet), kanelstang og litt nellikspiker (forsiktig, smaken blir lett dominerende). Krydderblanding oppbevares hun i en tett boks. Om vinteren tilsetter hun gjerne også litt ingefær, da varmer teen ekstra godt og er god for halsen. Noen bruker litt svart pepper.

Kok opp vann med krydder og la det trekke før du tilsetter svart te (gjerne poser). Bland til slutt i litt melk og kok opp. Serveres gjerne med sukker.

SLIK LAGER DU PANEER

Indisk cottage cheese (ferskost) kan kjøpes ferdig, men er også enkelt å lage selv. Kok opp helmelk og tilsett sitronsaft så det skiller seg, sil av vannet og press osten i et klede. For å få en fast ost som ikke smuldrer opp, må du presse hardt for å få ut alt vann. Osten holder seg noen dager i kjøleskapet.

Paneer smelter ikke i varme og ostesterner brukes ofte i vegetariske stuinger, for eksempel med spinat.

SLIK LAGER DU MINT CHUTNEY

Grovhakk løk, ingefær, grønn chili, fersk mynte og koriander. Tilsett sitronsaft og malt krydder og bland alt med stavmikser eller blender.



SAMIRS INSPIRASJONSTIPS

– La deg inspirere av videoer og oppskrifter på YouTube. Selv søker jeg for eksempel etter «indian street food» og «indian home style cooking» og surfer videre derfra, sier Samir.



Krydderets historie

Allerede for over 4 000 år siden foregikk det en utstrakt verdenshandel med krydder. Krydder kom fra India, Kina og andre land i Sørøst-Asia og endte hos araberne. Araberne kontrollerte den innbringende krydderhandelen fram til Marco Polo oppdaget hvor krydderet kom fra under sine reiser på slutten av 1200-tallet.

Det var krydderet som skapte interessen for å finne sjøveien til India og Kina, og som igjen var den direkte årsaken til at Columbus i 1492 oppdaget Amerika.

I Norge ble krydder allemannseie først på begynnelsen av 1900-tallet.

PEPPER

Både grønn, sort og hvit pepper kommer fra den indiske pepperbuskens frø.

Grønn pepper høstes som kart og konserveres i eddiklake uten å gjæres.

Hvit pepper er moden frukt som legges i bløt i vann en ukes tid til fruktkjøttet slipper kjernene. De hvite kjernene får sin særegne smak ved gjæringen de gjennomgår under bløtleggingen.

Sort pepper er umoden frukt som soltørkes og samtidig gjennomgår en svak gjæring.

Rosa pepper kommer fra en helt annen plante, det søramerikanske peppertreet.

CHILI

Chilien kom med Columbus fra Sør-Amerika til Europa og portugisiske sjøfarere brakte den videre til India.

Det finnes hundrevis av forskjellige chilisorter, og hovedregelen er at jo mindre chilifruktene er, desto sterkere er smaken. Det kjemiske stoffet som gir den brennende smaken heter capsaicin.

Pepperfruktens styrke graderes etter Scoville-skalaen, oppkalt etter den amerikanske kjemikeren Wilbur Scoville. En paprika ligger mellom 0 og 100 Scoville-grader, tabascoaus rundt 5 000. En Habanero-chili er omtrent 200 000 grader, mens verdens aller sterkeste chilityper er målt til rundt 2 millioner på Scoville-skalaen.



ORD OG UTTRYKK

Masala – betyr krydder. *Garam masala* og *chaat masala* er krydderblandinger som brukes mye i det indiske kjøkkenet.

Chapati og roti – brød som serveres til maten.

Tandoor – en kullfyrt leirovn til steking av mat.

Besan – mel av kikerter.

Amchoor – mangopulver, laget av tørket grønn mango.

Ghee – klarnet smør som brukes både til steking og i maten.

Pakora – frityrstekte retter.

Tamarind – krydder med syrlig smak, fra fruktkjøttet rundt tamarindtreets frø.

Raita – yoghurt med mynte og krydder, serveres som tilbehør til maten.

Lassi – drikk av yoghurt, søt eller salt.



INDISK VIN

Indias vinmarker vokser og vinkonsumet er økende. India har ingen egne vindruer, men lager vin på importerte druesorter som vi kjenner fra Europa og USA. Det finnes ingen vinlov slik vi kjenner den fra EU.

Vinmarkene i India ligger stort sett midt i landet, på vestsiden. De høyereliggende områdene er kjøligere og egner seg best til vindruer.

I Maharashtra, inn i landet for Mumbai, og Karnataka, inn i landet for Goa, finnes pionerer med ambisjoner om å lage kvalitetsvin som kan konkurrere internasjonalt. Vinmakere med trening fra mer tradisjonsrike vinland tar med seg kunnskap om druer og metoder til India.

VISSTE DU AT...

▶ India er verdens største produsent av krydder og krydder dyrkes over hele landet.

▶ I India bruker man hendene både til å lage og spise mat. Ris eller brød serveres til middagsrettene og kan brukes til å samle opp saus fra tallerkenen.

▶ Det anslås at rundt 40 prosent av Indias befolkning er vegetarianere. De spiser verken kjøtt eller fisk, ofte heller ikke egg, men bruker melkeprodukter.

▶ Indere flest spiser veldig lite kjøtt, også de som ikke lever helt vegetarisk.

▶ Yoghurt eller ris er mest effektivt for å dempe den brennende følelsen av sterk mat.

▶ I Mumbai finner du et av verdens mest effektive logistiske systemer. Rundt 5 000 såkalte *dabbawalas* transporterer daglig nærmere 200 000 lunsjbokser mellom byens husmødre og deres kontoransatte menn. Det sies at leveringen feiler bare én av seks millioner ganger.

Hensynsfulle Heidi

Bruk hele dyret. Støtt lokale bønder. Lag ekte, ærlig mat. Credo-sjef Heidi Bjerkan er ikke Norges mest kjente kokk, men det er lett å forstå hvorfor hun er den mest respekterte.

TEKST: TROND ERLING PETERSEN FOTO: GEIR MOGEN

Eyvind Hellstrøm. Bent Stiansen. Arne Brimi. Det finnes gode eksempler på mesterkokker som er blitt kjente navn.

Men du skal være ganske interessert i mat for å vite hvem Heidi Bjerkan er. Likevel er kanskje ingen norske kokker mer respektert enn Bjerkan. 45-åringen som driver restaurant Credo i Trondheim, omtales som «kokkenes kokk», og nevnes alltid når verdensmestrene og tv-kokkene forteller om kollegaer de setter høyt.

Bent Stiansen har riktignok omtalt trønderen som ganske streng. Men også som kvalitetsbevisst, kompromissløs og fantastisk dyktig.

Hedersordene kommer ikke som noen bombe. Det er ikke hvem som helst som får lov til å lage mat for kongen og dronningen. Mer om det siden.

VILLE BLI PILOT

Da Heidi Bjerkan vokste opp, var smak og råvarer ingen viktig del av livet.

– Absolutt ikke. Det var ikke det kulinariske som sto i høysetet, men å få maten på bordet. Bestefaren min var derimot veldig flink til å lage mat, forteller Heidi.

– Han var fisker, men da bestemor ble syk, måtte han være på land. Han bakte brød, gjorde alt. Men jeg kommer ikke fra en familie med noe spesielt fokus på mat. Pappa var alene med meg etter at mamma døde da jeg var 8 år.

– Når skjønte du at du hadde et talent?
– Nei, det har jeg aldri skjont! He-he. Det er ikke noe jeg går og tenker på. Men jeg har jo prestert. Samtidig er ikke dette et yrke man får særlig mye ros i. Man må være ganske hard. Helst ville Heidi bli pilot, forteller hun.

– Jeg er glad i fart og spenning. Men jeg tror faktisk det er mer fart og spenning på kjøkkenet enn som pilot. Jeg liker når det brenner litt. Når det er høyt tempo og mye som skjer.

– Hva liker du så godt med livet på kjøkkenet?
– Å få jobbe med de fantastiske råvarene. Det er nok det som driver meg mest. Jeg liker prosessene, at jeg vet hvor dyrene og grønnsakene kommer fra.

Som nevnt beskrives Bjerkan humorfylt av kollegaer som litt streng. Og slurv og dårlige holdninger på kjøkkenet er noe hun absolutt ikke tolererer:

– Hvis noen begynner å tulle med mat, da blir jeg irritert. Hvis noen kaster mat unødvendig. Det er et dyr som har dødd for at du skal få fisk eller kjøtt, og da må man faktisk vise dyret den respekten.

MAT UTEN LURERI

Bjerkan er nemlig ikke så oppslukt i kjøkkenet inne på restauranten som det kan virke. Hun tenker på livet utenfor også, på helheten, på matens vei fra jord til bord.

Bonden, dyrene, plantene, miljøet – Heidi Bjerkan tar hensyn til alle.

– Hvis jeg kommer til Credo som gjest, hva ønsker du at jeg skal oppleve?

– Ærlig, ekte mat. Mat uten noe tull. Jeg har alltid vært opptatt av å ta vare på gamle teknikker og tradisjoner. Fermentering har vært borte i Norge i mange år, men er blitt kjempepopulært. Salting, røyking, alle de teknikkene er spennende. Vi lager for eksempel vår egen spekemat, som vi har hengende på et stabbur litt utenfor Trondheim.

«Snute-til-hale» kalles filosofien om at hele

dyret kan tas i bruk.

Og Heidi Bjerkan har for lengst blitt med på lasset:

– Å bruke hele dyret er superviktig. Det kan være ganske kjedelig å alltid spise biff. De fleste store slakteriene tar seg ikke tid til å ta vare på for eksempel innmat. Derfor synes jeg at det bør bli lov til å slakte på gårdene. Da tror jeg dyrene vil ha det mye bedre, og slakteprosessen blir mer håndverk og mindre industri.

– Kan du beskrive matfilosofien din?
– Jeg ønsker å tenke mest mulig bærekraftig, og bruke mest mulig lokale råvarer – men jeg er ikke fanatisk på at alt skal være herfra. Jeg ser ingen grunn til ikke å bruke sitron, olivenolje og annet jeg synes er godt. Men jeg gjør alt jeg kan for å heie mest mulig på bønderne i nærheten.

BØNDENES VENN

For Bjerkan handler det om å ta vare på jordbruket.

– Å bevise at det er mulig å overleve – også som en liten bonde. Vi kjøper all smør og rømme fra én bonde, Jon Fredrik på Fannremsgården, som bare har seks kyr. Jeg betaler ham fem ganger så mye som han får fra Tine. Da er Credo med på å gi ham et ekstra bein å stå på. Og sånn vil jeg gjerne at flere i restaurantbransjen skal begynne å tenke, hvis vi vil ha et fungerende jordbruk i Norge.

Bjerkan tar sikte på at 80 prosent av grønnsakene Credo bruker skal komme fra én bonde som driver biodynamisk.

– Da forplikter vi oss til å være med Elin på Skjølberg Søndre i hele prosessen fra planting til høsting. Det er ikke så mange restauran-



Heidi Bjerkan er kjøkkensjef på restaurant Credo i Trondheim. Hun er opptatt av å ta vare på det norske jordbruket. – Drømmen er et måltid der jeg kjenner dyrene og vet hvor alt kommer fra, sier hun.

«Å ikke se begrensninger, det er det viktigste. Se muligheter i alt, også når du får en utfordring.»

ter som jobber slik lenger – som bruker hele dyr og hel fisk, og har et nært forhold til hvor råvarene kommer fra.

LAGER SIN EGEN BRUS

Credos vinkjeller er bygget opp av den tidligere medeieren Calle Feght, og har hatt et rykte som verdensledende på blant annet tysk hvitvin.

Selv er Heidi glad i naturlige viner. På ølfronten synes hun det lages mye bra hos trønderiske håndverksbryggerier.

– Vi bruker gjerne et øl i drikkemeningen vår, for eksempel til en dessert. Noen ganger kan jeg også bruke øl til braisering av kjøtt.

– Hvor viktig er det å kombinere maten med vin?

– Veldig ofte finner jeg vinen først, og tenker at «denne vil jeg lage mat til». Sake er en annen drikk det er morsomt å jobbe med. Vi lager også vår egen brus! Vil du smake?

Heidi skjenker opp tyttebærbrus og ingefærbrus, brygget i gjæringstanker i restaurantkjelleren. Der nede står det også noen forsøksprosjekter med spontangjæret brus.

– «For å overleve i kokkefaget må man være litt gæren», har du sagt. Hva legger du i det?

– At jeg ikke vil tenke helt A4. Å ikke se begrensninger, det er det viktigste. Se muligheter i alt, også når du får en utfordring.

VAR KOKK FOR KONGEPARET

Apropos utfordringer: Selv om Heidi Bjerkan har prøvd seg i Bocuse d'Or og deltatt i «Kokkenes Kamp» på TV2, er det årene fra 2006–2013 som er det mest oppsiktsvekkende med karrieren hennes.

Egentlig skulle hun bare lage mat til kongeparets fødselsdag, men plutselig var hun blitt kjøkkensjef på Slottet.

– Var det «Kongen befaler»? Hvis kongen hadde lyst på fårrikål, så ble det fårrikål?

– He-he, nei, sånn var det ikke. En kombinasjon, kanskje? Det var en helt fantastisk arbeidsplass, og jeg hadde det kjempefint.

– Du sto for de store gallamiddagene på Slottet?

– Jeg hadde ansvar for alt, ja, både offentlig og privat. På hytta og på ferier. Og gallamid-



dager. Det var mye å ta hensyn til – hvilket land man skulle være vertskap for, og hvilke råvarer vi kunne bruke. Vi ville vise fram det beste av norske råvarer og eksportvarer. Sild, for eksempel. Sild og blodpølse sammen. Vi kjørte morsomme menyer på Slottet, skjønner du! Og vi har jo verdens beste kongepar.

DROPP LAM TIL PÅSKE

Når dette intervjuet trykkes, er våren i anmarsj. Men «påskemat» er ikke så viktig for Bjerkan.

– Lam til påske, for eksempel, er jeg skeptisk til. Lam slaktes om høsten, så til påske må man jo ha ettårs-lam, som strengt tatt ikke er lam lenger. Eller så blir det frosne lammelår som har ligget vinteren over.

– Hvilke retter kan vi prøve i påsken, i stedet for lammelåret?

– Kanskje påsken er en god anledning til å «bruke opp» rotgrønnsakene før vårens første grønnsaker kommer? Det er spennende å se hvordan grønnsakene utvikler seg utover vinteren, de blir så gode når du høster dem seint. Grillede grønnsaker er helt fantastisk godt, du får fram sødmen i dem. Den litt røkte smaken setter en ekstra spiss.

– Hva skal jeg lage hvis jeg sitter på hytta med bare et par gassbluss, uten grill eller stekeovn?

– Da lager du ei deilig gryte. Du kan bruke lam, eller egentlig hva som helst av kjøtt. Og bønner, rotgrønnsaker, bare sleng oppi det du liker og la det putre i vin og kraft. De enkle, store smakene er gjerne ekstra gode når du sitter på hytta.

– Helt til slutt: Hvordan ser drømmemåltidet ditt ut?

– Jeg er veldig glad i fisk og skalldyr – særlig nå om vinteren. Men det er vanskelig å lande på én enkelt rett. Så drømmen er alltid et måltid der jeg kjenner dyrene og vet hvor alt kommer fra.

HEIDI BJERKAN

Utdanning: Oslo kokk- og stuertskole, lærling ved Grand Hotel i Oslo.

Karriere: 25 års erfaring som kokk, blant annet ved Palace Grill, Bølgen & Moi og Claridges i London. Medeier og kjøkkensjef ved Credo i Trondheim siden 1997. Parallellt med dette jobbet hun som kjøkkensjef ved Det kongelige hoff i perioden 2006–2013.



19 eller 26?

Det er vanskeleg å gjette alder. Derfor ønskjer vi at alle mellom 18 og 25 år skal vise legitimasjon uoppmoda. Du tippa sikkert ikkje at Noah er 19.

 VINMONOPOLET

Vinmonopolet får nye nettsider

Om kort tid lanserer vi den heilt nye nettstaden vår. I tillegg kjem det omsider ein eigen app for smarttelefonar.

TEKST: SVEIN STRAND, KOMMUNIKASJONSRAÐGIVAR
DIGITALE KANALAR

Den nye løysinga erstattar ein 10 år gammal nokså sliten nettbutikk.

Veldig mange kundar har lenge ønskt seg produktbilete i nettbutikken, og vi har allereie bilete av mange av varene våre. Det gjer det mykje lettare å finne fram til det du er på jakt etter. Det viktigaste for oss er likevel at løysinga blir mykje enklare å bruke.

Den nye nettløysinga vår vil fungere like fint på alle einingar, uavhengig av skjermstørrelse. Nettbutikken vil oppfatte kva slags skjerm du bruker, og tilpasse innhaldet og designet slik at det fungerer som det skal, uansett om du bruker nettbrett, mobil eller PC.

NETTBUTIKK I VELDIG VEKST

Sidan vi lanserte første versjonen av nettbutikken, har trafikken auka enormt og det var

berre eit tidsspørsmål før den trufaste gamle løysinga vår ikkje lenger ville fungere, fortel prosjektleiar Simen Sandberg. Derfor bestemte vi oss for å nytte høvet til å lage ei heilt ny plattform. Målet er at løysinga skal bli så fleksibel at vi fortløpande kan gjere endringar som kundane ønskjer seg.

For oss er det viktig at kundane får topp service uavhengig av kanal, seier Simen. Du vil enkelt få oversikt over lagerbeholdninga på kvart enkelt Pol, og du kan sjølvstilt handle frå «ditt» Pol på nett og plukke opp varene på veg heim. Og når du er i butikk, vil den nye mobil-løysinga vår gi deg effektiv tilgang til utvida informasjon om vara du held i handa.

LES OG LÆR OM DRIKKE OG MAT

Fagekspertane våre har skrivne over 200 heilt nye artiklar om vin, øl, brennevin og alkohol-fritt. Ambisjonen er at du på vinmonopolet.no skal finne den beste informasjonen om drikke til mat.

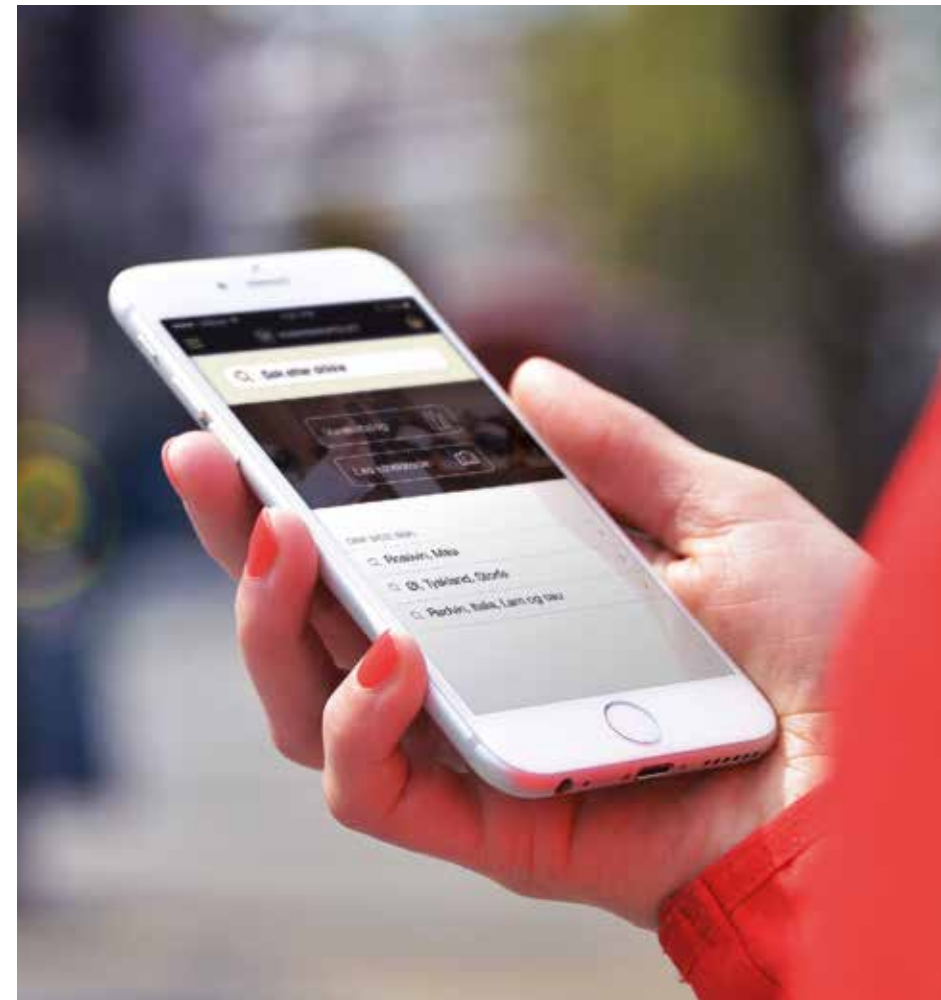
FRÅ VINKJELLAR TIL HUGSELISTER

Vi har valt å gå bort frå «Min vinkjeller» som ein del av kundane våre kjenner godt. Vinkjellaren, der kundar kan halde oversikt

over vinane sine, er nokså lite brukt i dag, og mange kommersielle aktørar har laga langt meir avanserte løysingar. Derfor blir det no heller mogleg å opprette enkle lister for ulike formål. Det kan vere handlelistar, hugselister, liste over favorittvinar eller kva anna du ønskjer. Listene kan òg brukast til å halde oversikt over vinar du har kjøpt, og du kan leggje inn korte notat til kvart enkelt produkt. Nokon vil sikkert sakne vinkjellaren, men vi er sikre på at den nye løysinga dekkjer behova til langt fleire kundar.

Dersom du har nytte av dagens vinkjellar på vinmonopolet.no, anbefaler vi at du hentar ut oversikt over vinane dine før påske. Lista kan lastast ned i Excel-format. Ta kontakt med Kundesenteret dersom du ønskjer hjelp til å ta vare på informasjonen du har registrert.

Den nye nettløysinga vår vil fungere like fint på alle einingar, uavhengig av skjermstørrelse.



Bagatelle sin vinkjellar på auksjon

Den 9. og 10. mars går årets første auksjon i regi av Vinmonopolet og auksjonshuset Blomqvist av stabelen.

Heile vinauksjonen er dedikert kjellaren frå den tidlegare topprestauranten Bagatelle i Bygdøy allé. To dagar er sette av til å selje heile kjellaren – 5 759 flasker vin med ei verddivurdering på drygt 4,6 millionar kroner til saman.

Alexander Hojem som er auksjonsansvarleg ved Vinmonopolet, fortel at dette er første gongen ei enkelt samling er såpass stor at det ikkje blei plass til nokon andre på auksjonen.

– Denne samlinga er brei, men godt dokumentert i form av kjøpshistorikk og gode lagringsforhold. Det gjer det lettare å førehandsvurdere. Dei aller fleste flaskene er kjøpte i Noreg, mens nokre av dei meir spesielle objekta er kjøpte via spesialforhandlarar i utlandet, fortel Hojem.

Det er planlagt fem nett-auksjonar til i 2016, vi tek imot og registrerer tilbod for desse fortløpande.

- 20. og 21. april (frist for levering har gått ut)
- 26. april, berre øl og brennevin (frist for levering har gått ut)
- 15. og 16. juni (frist for levering 1. mai)
- 21. og 22. september (frist for levering 5. august)
- 16. og 17. november (frist for levering 1. oktober)

Sjå vinmonopolet.no for meir informasjon.

Ny gratis app

Appen er gratis og vil fungere både på iPhone og på smarttelefonar med Android-operativsystem.

16 000 produkt – rett i lomma

Du kan handle frå heile vareutvalet vårt, fleire enn 16 000 produkt, både i nettløysinga og i smarttelefon-appen. Du får òg oppdatert lagerstatus for varer på ditt Pol når som helst og kvar som helst.

Skann strekkoden for å få info om vara

Dersom du vil vite meir om ei vare frå Vinmonopolet, kan du opne Vinmonopol-appen på smarttelefonen din og skanne strekkoden. Då kjem du automatisk til ei side med informasjon om produktet. Derfrå kan du enkelt bestille vara eller leggje ho til ei eigendefinert liste for framtidig bruk. Du vil òg sjå om Polet ditt har vara på lager.

Ikkje lenger nettbrettutgåve av Vinbladet

I januar kom for siste gong Vinbladet i ei eiga utgåve for nettbrett. I den nye nettløysinga vil du finne både nye og gamle utgåver av Vinbladet, og du kan lese desse i heilskap uansett kva mobil, nettbrett eller datamaskin du bruker. Det er framleis gratis å abonnere på Vinbladet på papir. Kryss av nedst for at du ønskjer Vinbladet tilsendt, når du opprettar eller oppdaterer kundeprofilen din på vinmonopolet.no.

Då Vinbladet gjeikk i trykken, var ikkje lanseringsdato for dei nye løysingane fastsett.



FAGPRAT

med fagavdelingen



ILLUSTRASJON: FRODE SKAREN/BEHAGS

Kjære lille sukkersoppen min!

Den er liten og nesten usynlig men spiller en avgjørende rolle i brygging av øl. Vi ser nærmere på gjær-soppens liv og arbeid.

TEKST: ANDERS ROÅS STJELAND

I gamle dager var det nesten magisk når ølet begynte å gjære. Etter at vørteren var satt til kjøling i bryggerhuset, var det ikke mer bonden kunne gjøre, han måtte sette sin lit til naturen eller gudene. Når det begynte å boble

i karet, var han sikker på at det skulle bli øl i år også, men hva som sto bak, var et mysterium. Nå vet vi mye mer. Det er faktisk få organismer som er like utforsket som gjær.

Gjær er sopp som er så små at du må bruke et mikroskop for å se dem. Og du må ikke tro at de ser ut som små kantareller og fluesopper, nei, de er ovale eller runde, encellede organismer. Gjær finnes nesten over alt. Jeg tør vedde på at du sitter på en hel familie nå.

Vi mennesker har brukt gjær til å brygge øl og lage vin i over 3 000 år. Men det var Monsieur Louis Pasteur som i 1860 oppdaget at det var noen små organismer som dannet alkohol

i vin og øl. Pasteur isolerte gjærcellene og la grunnlaget for å kunne dyrke frem gjærkulturer med en gjærstamme. Med slike kulturer kunne bryggeriene ha mye mer kontroll over gjæringen. Det var lettere å få gjæringen i gang og de visste hva ølet ville smake.

Gjæren som Pasteur fant, fikk navnet Saccharomyces. Det betyr noe sånt som sukkersoppen. Ikke så rart, den er jo glad i sukker. I dag brygges det meste av øl med Saccharomyces i tillegg til at den brukes til å lage vin, sats til brennevin og baking. Ting hadde vært annerledes om den lille sukkersoppen ikke var blant oss.

Sove og jobbe

Bli med gjæren på jobb og les om hva den gjør, fra den våkner til den har gjæret ølet ferdig. Bryggeren passer på at den har det bra.



GJÆRENS LIV



HYSJ! GJÆREN SOVER

1 Når gjæringsoppen ikke har mer mat, går den i dvale, men når den får mat og luft, våkner den til liv igjen. Det er i grunnen greit at det er slik for da kan bryggeriet spare på gjæren til den trengs igjen. Bryggerier, gjærbanker og laboratorier tørker eller fryser ned gjæren for at den skal holde seg lenger.



GJÆRINGEN ER I GANG

2 Det bobler og skummer i gjæringstanken. Gjær-celle får nye datterceller opptil fem ganger i timen. Det blir mange gjær-celler på kort tid. Alle tar for seg av sukkeret i den søte vørteren. Inne i gjæren brytes sukkeret ned og gjæren skiller ut både kullsyre, det samme som boblene i ølet, alkohol og ikke minst forskjellige aromastoffer som setter smak på ølet. Etter en til to uker er det ikke mer sukker igjen. Gjæren går i dvale og synker til bunns i gjæringskaret. Kanskje blir den samlet opp av bryggeren og vekket opp igjen til en ny arbeidsdag på bryggeriet.



GJÆREN VÅKNER

2 Når tiden er inne for å brygge et nytt øl, må gjæren vekkes. Jeg liker en kopp kaffe om morgenen. Gjæren, derimot, trenger sukker og oksygen. Noen dager før gjæringen av ølet blander bryggeren sammen gjær og litt vørter. Dette kalles en starterkultur og er nesten som en trenings-samling i høydehus for gjær. Ikke bare skal de være våkne, de skal være topptrente og klare for den store oppgaven som venter dem.



DET ER NÅ DET GJELDER!

5 Gjærstarteren med de topptrente gjær-cellellene helles oppi vørteren. For at den skal gjøre jobben best mulig har bryggeren kjølt ned vørteren til riktig temperatur. Vørteren blir også luftet. Det betyr ikke at bryggeren har gått tur med den, men at vørteren er blandet med luft eller rein oksygen.



ULIKE GJÆRINGS-MODELLER

VERGJÆRET ØL

Øl som er gjæret med gjærstammer som trives best når det er mellom 15 og 30 grader. Navnet har den fått fordi gjæren har en tendens til å flyte opp under gjæringen, men kalles også ale. Øl brygget med overgjærende gjær blir ofte mer fruktig enn undergjæret øl, men det er ikke alltid så stor forskjell. Eksempler på øl som er overgjæret: Stout, tysk hveteøl, IPA og blonde.

UNDERGJÆRET ØL

Øl gjæret med gjærstammer som trives best når det er 5 til 15 grader. Gjæren synker gjerne til bunns. Kalles også lager. Mange av disse gjærstammene kan bryte ned sukkeret melibiose slik at ølet blir tørrere enn overgjæret øl. Lavere gjæringstemperatur gir også mindre ester i ølet, slik at det ikke blir så fruktig. Undergjæret øl beskrives ofte som maltpregede. Eksempler på undergjæret øl: Pils og bokkøl.

Tre om gjær

Vi har snakket med tre som jobber med norsk øl for å finne ut hvordan bryggeriene jobber med gjær og hvilket forhold de har til gjæren sin.



INGUN LYKKE

Laboratoriesjef, Aass bryggeri i Drammen

Gjærkulturen vi benytter får vi fra en leverandør i Danmark. Dette er en gjærstamme som er spesifikk for vårt bryggeri og som vi har brukt svært lenge. Den har nok gjennom tiden blitt gjort noen endringer på gjæren for å forbedre dens egenskaper, som for eksempel flokkulering (se «ordbok» til høyre). Men de viktigste smaksegenskapene den gir til ølet er de samme.

Gjærkulturen mottar vi frysetørket i sterile glass. Den minner litt om tørrgjær som benyttes til baking.

Når den tas i bruk på bryggeriet, propagerer vi opp kulturen. Da må vi vekke den til live. Først fukter vi den, og så begynner vi å mate den med vorter. Etter hvert vil den formere seg og vi lager den mengden med starterkultur vi trenger til å brygge øl.

Etter at gjæren har brygget det første ølet, høster vi gjær fra gjæringstankene. Dette kalles første generasjon. Vanligvis bruker vi opptil tiende generasjon, men det viktigste er at gjæren er sunn. Vi kontrollerer alltid gjæren på laboratoriet før den settes på et nytt brygg. Vi tester gjærens vitalitet hvor antall levende og døde gjærceller måles.



ESPEN LOTHE

Brygger, Kinn bryggeri i Florø

Gjæren er en viktig ingrediens. Du kan si at den setter grunntonen i ølet. Om du sammenligner ølet med en melodi, vil gjæren bestemme om den skal gå i for eksempel C- eller F-dur. Vi bruker to gjærtyper, en engelsk og en belgisk, begge er overgjærende.

Den viktigste måten vi manipulerer gjæren er ved å regulere temperaturen i gjæringskaret. Når vi bruker den belgiske gjærtypen og lar den gjære på lav temperatur, for eksempel 18 grader, vil den produsere mindre av den fruktigheten som er typisk for mange av de belgiske gjærtypene. Da blir det mer preg av råvarene i ølet. Øker vi temperaturen til mellom 24 og 26 grader, lager den samme gjæren mye mer av den fruktigheten som du kan kjenne i for eksempel saison.

Men det rare er at om vi lar temperaturen stige naturlig opp til 28 grader, reduseres fruktigheten igjen. Det virker som gjæren rydder opp litt mer, da. Dette er egentlig motsatt av det man lærer om gjæringstemperatur og gjær.



EIVIN EILERTSEN

Ølbonde, Lindheim Ølkompani i Gvarv

Vi brygget tidligere noen syrlige øl ved å tilsette Biola. Så fant vi ut at vi ville ta et steg videre og brygge noen øl uten å tilsette gjær, men la gjæringen starte av seg selv. Vi er veldig glad i øl som er spontangjæret, som for eksempel geuze. Bryggerier vi besøkte, og som hadde erfaring med spontangjæring, mente at vi burde gjøre et forsøk siden vi har masse frukttrær rundt gården. Frukt er nemlig en god kilde til de gjær og bakterier som trengs.

Det er mye opp til omgivelsene at de rette organismene kommer til. Det er slett ikke sikkert at de er der til alle årets tider. Vi leste oss opp på spontangjæring og det endte med at vi bygde en coolship (stor grunn beholder for å avkjøle vorteren). Den står på låven der veggene slipper gjennom masse luft. Nå har vi brygget tre brygg og alle har begynt å gjære i løpet av noen dager. Men det er bare noen av fatene som har gjæret helt ferdig. Det tar lang tid, kanskje flere år.



Smaken av gjær

Det høres ikke så godt ut, kanskje. Men smaken av gjær kan minne om helt andre ting enn det du forbinder med sopp. Takket være de stoffene gjæren skiller ut, får ølet et bredt spekter av aroma. Hvilke aromastoffer eller forløperstoffer gjæren skiller ut, avhenger av gjær-

kulturen, næringen i vorteren og gjæringstemperaturen. Her er noen eksempler på aroma i øl som stammer fra gjæren: Eple, pære, aprikos, skinke, fiken, sopp banan, nellik, røyk, smør, boksemais og fjøs eller hest.

SETT GJÆREN I BANKEN

Trenger du gjær? Da kan du gjøre som mange bryggerier. Gå i gjærbanken. Det finnes gjærbanker over hele verden og de sender per post. Dette høres kanskje ut som nymotens greier, men allerede i 1885 leverte et vitenskapelig senter for brygging i München 107 ulike gjærkulturer til bryggerier i Tyskland. Dagens gjærbanker fryser gjæren ned til 196 minusgrader for at den skal holde seg best mulig.

DEN SNILLE OG DEN VILLE

Bryggerier flest gjør alt de kan for at det bare er den rette gjærkulturen som gjærer ølet. De koker vorteren og vasker som besatt. Skrekken er at ølet blir infisert. Se for deg en hjemme alene-fest med ubudne gjester som ender i kaos. Om organismer som melkesyrebakterier eller den seigli-vede gjæren, *Brettanomyces*, får være med i vorterfesten, ender bryggeren opp med et øl som ikke smaker som planlagt. Det kan smake rart, surt eller bruse over. Noen bryggerier lager spontangjæret øl med vilje fordi det kan bli komplekse og særegne øl.

Noen gjærord

GJÆRSTAMME

Gjær med samme DNA og dermed like egenskaper. Hver gjærstamme har unike egenskaper. Større bryggerier har gjerne sin egen gjærstamme de eller en gjærbank passer på. Noen bryggerier deler ut eller selger gjærstammen sin. Andre vil ha den for seg selv.

GJÆRKULTUR

Som regel er det bare én gjærstamme i en gjærkultur, men det finnes også en del gjærkulturer som er en blanding av flere gjærstammer. De fleste håndverksbryggerier kjøper de gjærkulturene de trenger fra laboratorier som enten utvikler nye stammer eller reproduserer stammer fra bryggerier de har fått eller kjøpt gjær fra.

FLOKKULERING

Gjærens evne til å samle seg i grupper. Gjær som flokkulerer lett synker raskere til bunns. Det gir et klarere øl.

ATTENUASJON

Betegner væsketetthet. Jo høyere attenuasjon, dess mer av sukkeret har gjæren klart å spise. Hvor effektiv gjæren er, avhenger av type gjærstamme og ikke minst om gjærens arbeidsmiljø. Som oss mennesker, altså. Hvis ikke bryggeren har valgt riktig gjær etter forholdene som gjæren skal jobbe under, kan attenuasjonen bli for lav. Det vil si et øl som ikke har gjæret ut og som har restsukker og mindre alkohol enn forventet.

ESTER

Damenavn, men også en gruppe kjemiske forbindelser dannet ved en reaksjon mellom alkohol og en organisk syre. Estere gir lukt til verden. Noen gjærstammer produserer mye ester og det blir gjerne mer ester ved høyere gjærings-temperatur. Mange belgiske øl, som blonde, har mye ester som gir et bananaktig preg til ølet. Andre estere kan lukte pære, eple eller neglelakkfjerner.

DIACETYL

Et stoff som gjør at det lukter litt smøraktig av ølet. Noen gjærstammer produserer mer diacetyl. Gjær har også evnen til å bryte ned diacetyl. De fleste øl har litt av det, men tydelig preg av diacetyl regnes som en feil i de fleste øl og kan tyde på infeksjon, feil gjæringstemperatur eller at gjæren er fjernet fra ølet for tidlig. (Diacetyl tilsettes margarin for at det skal smake smør.)

FENOLER

En gruppe kjemiske forbindelser. Mange av gjærstammene som brukes for å lage tysk hveteøl, produserer fenoler som gir en nellik- og røykaktig aroma.

Aglianico

– en av Italias beste rødvinstruer

Visste du at bak skråningene langs Amalfikysten dyrkes Aglianico, av mange regnet som en av Italias tre beste rødvinstruer?

TEKST: KRISTINE SANNE
FOTO: CHRISTINA ANDREASSEN

– Skal du reise til den søritalienske regionen Campania, bør du også ta deg tid til å bli kjent med regionens viner og rødvinstruen Aglianico, sier Cato Hilton. Han er butikksjef på Vinmonopolet Fagernes og hadde nylig med seg en gruppe studenter fra Vinmonopolet på vintur her. – Det er veldig mye å oppleve i Campania, fra Herculaneum, Pompeii og Paestum til øya Capri og den nydelige byen Positano. Produksjon av bøffel-mozzarella og opplevelse av det genuine Italia. Men det viktigste for oss var selvfølgelig vinområdene.

AVELLINO OG AGLIANICO

Den mest kjente provinsen i Campania er Avellino og dette var også målet for vinmonopolstudentene. Avellino ligger knapt halvannen times biltur inn i landet, øst for Napoli. Her opplever man et helt annet Italia der turistene ikke ferdes. Landskapet er kupert, med grønne åser, skog og landbruk. Klimaet er kjølig og minner mer om Nord- og Sentral-Italia. Avellino er det viktigste området for kvalitetsvin i Sør-Italia og har tre DOCG-appallasjoner (to hvite, Fiano di Avellino og Greco di Tufo, samt den røde Taurasi). Fjellkjeden Appenninene strekker seg gjennom området, og vinmarkene ligger så høyt som 750 meter over havet. Her dyrkes Aglianico,



Aglianico regnes blant Italias tre beste rødvinstruer sammen med Nebbiolo og Sangiovese. Druene er små med tykt skall som gir mye smak, farge og tannin. Dette gjør at vinene blir lagringsdyktige. De kan drikkes unge, men er du tålmodig, mykner tanninene og vinene vil utvikle mer nyanserte og spennende aromaer.

som regnes for å være blant Italias tre beste rødvinstruer sammen med Nebbiolo og Sangiovese. Den er liten med tykt skall som gir mye smak, farge og tannin hvilket igjen gjør at vinen er lagringsdyktig. De kan drikkes unge, men det kan være lurt å være tålmodig da tanninene mykner med årene og vinene vil utvikle mer nyanserte og spennende aromaer etter hvert.

TAURASI FRA 2004-ÅRGANGEN

Vinmonopolet lanserer 5. mars et knippe rødviner på Aglianico-druen fra appallasjonene Aglianico del Vulture, Aglianico del Taburno og Taurasi. Taurasivinen er fra 2004-årgangen. Dette er en klassisk og god årgang, som ga viner med fast tannin og struktur, ganske mye syre, ganske høy konsentrasjon og druer som ble høstet godt modne og ikke overmodne. Dette er egenskaper som gjør

at vinene fra årgangen tåler lagring godt. Flere viner fra 2004 ble beskrevet som for unge da de ble sluppet på markedet. Nå er vinene drikkeklare, men de kan også lagres videre. Kvaliteten er høy, men prisen er lavere enn mer markedsførte og kjente områder som for eksempel Barolo i Nord-Italia.

SØR-ITALIAS SVAR PÅ BAROLO

Fordi Aglianico har mye smak, syre og tannin sammenlignes den nettopp med druen Nebbiolo som blant annet Barolo lages av.

– Aglianico har en dypere farge, litt mindre snerp og en mer søtlig og moden fruktighet enn Nebbiolo. Samtidig har den samme konsentrasjon og kompleksitet, forteller Cato Hilton. Selv om vinområdet ligger langt sør, er klimaet her ganske kjølig på grunn av høyden. Snøen ligger i vinmarkene om vinteren og på sommeren og høsten er dagene relativt varme



Vinområdet Avellino ligger knapt halvannen times biltur inn i landet, øst for Napoli. Her er det kupert landskap med grønne åser, skog og landbruk. En tur hit kan være en fin kontrast til inntrykkene i Napoli eller langs kysten. Her ser du byen Sant'Angelo all'Esca.

og nettene ganske kjølige. Druene blomstrer tidlig og høstes sent. Da Vinmonopolet var på besøk i slutten av oktober, hang det fremdeles druer i vinmarkene. Den lange modningstiden er bra for å modne tanninene og bidrar til god aromautvikling. Samtidig bidrar de store temperaturforskjellene mellom dag og natt til at friskheten bevares gjennom den lange vekstsesongen.

VULKANSK JORDSMONN

Aglianico dyrkes stort sett bare i Campania og i naboregionen Basilicata. I dette området møtes den afrikanske og eurasiske kontinentplate, noe som fører til vulkansk aktivitet. Vesuv hadde sitt siste store utbrudd i 1944, og Aglianico-druen trives godt i asken og lavaen som ble spredt utover. Både Aglianico del Taburno og Aglianico del Vulture dyrkes rett nedenfor vulkanske fjelltopper. Men selv om

vinene har det vulkanske felles, varierer jordsmonnet med både kalk, sand og leire.

PRØV AGLIANICO TIL PÅSKELAMMET

Om du skal lage en gryte eller steik av lam, kan du trygt velge en taurasi eller en annen aglianico-basert rødvin. Vi lanserer både utviklede og unge viner. De utviklede vinene har aromaer som passer fint til både sjø- og fløtesaus, sopp og bakte rotgrønnsaker. De unge versjonene har en ferskere og tettere fruktighet som kan oppleves som litt mer dominerende og endimensjonale til slik mat. De passer kanskje bedre til grillt lam med friske grønnsaker til.

Rødvin laget på Aglianico kan snerpe en del. Men kombinerer du vinene med langtidskokt kjøtt, virker vinen bløtere. Gelatin fra brusk og bindevev i langtidskokt kjøtt er et protein som binder seg med tannin slik at vinen snerper mindre.



Taurasi er den best kjente vinen av druen Aglianico. Vinene er kjent for å utvikle seg fint ved lagring, enkelte holder seg bra i over 20 år. En DOCG Taurasi må være lagret i minst tre år, hvorav minst ett år på eikefat. En riserva skal lagres minst fire år.

APPELLASJONER MED AGLIANICO

Vinmonopolet lanserer et knippe rødviner på Aglianico-druen i mars. Vinene kommer fra disse appallasjonene:

DOC AGLIANICO DEL VULTURE

Appallasjonen ligger i Basilicata på 200–700 meters høyde i skråningene under Monte Vulture (1 326 m.o.h.). Vinene må lages av 100 prosent Aglianico. Druene modner sent og trenger den lange, varme sommeren for å modne tanninene. I kalde årganger høstes gjerne ikke druen før i begynnelsen av november, mer enn to måneder etter Primitivo-druen i naboregionen Puglia. I tillegg finnes appallasjonen Aglianico del Vulture Superiore som har status som DOCG, den eneste i Basilicata.

DOCG TAURASI

Appallasjonen ligger i provinsen Avellino i Campania, om lag 50 kilometer nord-øst for Napoli. Vinene dyrkes på opptil 750 meter over havet. Minst 85 prosent må være Aglianico fra Avellino. De resterende 15 prosentene kan være Piediroso eller Sangiovese, men de aller fleste vinene er laget på 100 prosent Aglianico. Vinene er kjent for å utvikle seg fint ved lagring, enkelte holder seg bra i over 20 år. For å få DOCG-status må vinen være lagret i minst tre år, fire for en riserva.

DOCG AGLIANICO DEL TABURNO

Appallasjonen ligger i provinsen Benevento, rett nord-vest for Avellino i Campania. Druene dyrkes på Taburno-platået (ca 300–400 m.o.h.) under Monte Taburno. Aglianico trives i dette området der vintrene ofte er kalde og vekstsesongen er lang.

Trendenes forbannelse og fortryllelse

Det er ikke lett å være på etterskudd på motefronten. I Paris på 1800-tallet var det krise å ikke være à jour med motene. Borgerfruen turte knapt å reise ut av Paris om sommeren av frykt for at motene skulle forandre seg mens de var borte. Tenk om man var utidsmessig kledd når en møtte opp i det første selskapet etter sommeren. For et tap i omdømme og anseelse! Det var ingen spøk å ikke henge med hvis man tilhørte det formuende borgerskapet og var tvunget til å vise sin rikdom ved å være oppdatert på de skiftende motene. Den gangen skiftet konfeksjonsmotelene fire ganger i året både for menn og kvinner. Da gjaldt det å henge med i svingene.

Vin har heller aldri vært en trendfri sone. Allerede romerne var følsomme for trender knyttet til vin, og det skiftet stadig hvilke viner fra hvilke områder som ble foretrukket av de rike, mektige og meningsberettigede. I Romerrikets første periode var det de greske vinene fra fastlandet som ble regnet som de mest eksklusive. Etter hvert som den lokale romerske vinproduksjonen gradvis utviklet seg, endret preferansene seg i favør av de lokale italienske vinene. De greske vinene ble glemt. Senere skulle vinene fra de nye provinsene, i første rekke fra dagens Frankrike, komme til å gjøre seg sterkere gjeldende på bekostning av de lokale italienske.

Den viktigste faktoren når det gjelder å skape trender i vinens verden, ser alltid ut til å ha vært de dominerende klassenes preferanser og forbruk. Det hoffet drakk, forplantet

seg nedover i de sosiale lagene. Trendene var alltid lokale, det hadde ingen betydning for forbruket i England på 1200-tallet hva som ble drukket ved det franske kongehuset. Men da prins Albert giftet seg inn i det engelske kongehuset i 1839, tok han også med seg smaken for tysk riesling inn i kongehuset, og det tok ikke lang tid før det engelske aristokratiet og den velstående delen av middelklassen kjøpte og dyrket riesling.

Trender trenger ikke å handle om høy kvalitet og salg, og de trenger ikke å treffe de brede gruppene med forbrukere. Hvis vi ser på den nye øltrenden og ikke minst all oppmerksomheten den får i aviser og bransjeblader, skulle man tro at alle med ølinteresse drikker øl fra ørsmå håndverksbryggerier. Men sånn er det selvsagt ikke, det er bare en ørliten prosentandel av ølkundene som bruker tid og penger på slikt øl. Langt de fleste drikker pilsner og vil mest sannsynlig fortsette med det. Like fullt er håndverksøl supertrendy. På den annen side selger prosecco og amarone i ubeskrivelige mengder, men omtalene og interessen for produktene fra journalistenes side står i omvendt proporsjonalt forhold til salgssuksessen. I den grad vinjournalistene kommenterer produktene, er det som regel nedvurdrende. Men det har ingen som helst negativ effekt på salget, det lever sitt eget liv uansett hva spesialister, forståelsegjære og journalister ender opp med å skrive om produktene. Noen trender trenger ikke fødselshjelp for å skape kunder.



PER MÆLENG

Per MæleNG 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.

Det var ingen spøk å ikke henge med hvis man tilhørte det formuende borgerskapet og var tvunget til å vise sin rikdom ved å være oppdatert på de skiftende motene.

QUIZ

Test din kunnskap

GRØN

LETT

Blir det laga dessertvin av grønne druer?

MIDDELS

Kvar ligg vinregionen Vinho Verde?

VANSKELEG

I Ungarn heiter drua Zöld Veltlini, kva heiter ho i Austerrike?

IRLAND

LETT

Kva øltype set du saman med Irland?

MIDDELS

Korleis blir whisky skriva i Irland?

VANSKELEG

Joe Sheridan dreiv restauranten på flyplassen i Port of Foynes på 1940-talet. Kva drink fann han opp?

UTANFOR ALLFARVEG

LETT

Blir det laga vin i India?

MIDDELS

Frå kva øy i Hellas kjem drua Assyrtiko?

VANSKELEG

Kva er eit meir kjent namn på drua som heiter Obaideh i Libanon?

PÅ FILMLERRETET

LETT

Kva heiter filmen der Tom Cruise er bartender?

MIDDELS

Kva kjend kannibal drakk ein god chianti til lever og favabønner?

VANSKELEG

Kva heiter filmen der Paul Giamatti er vinkjenar?

NESTE UTGÅVE

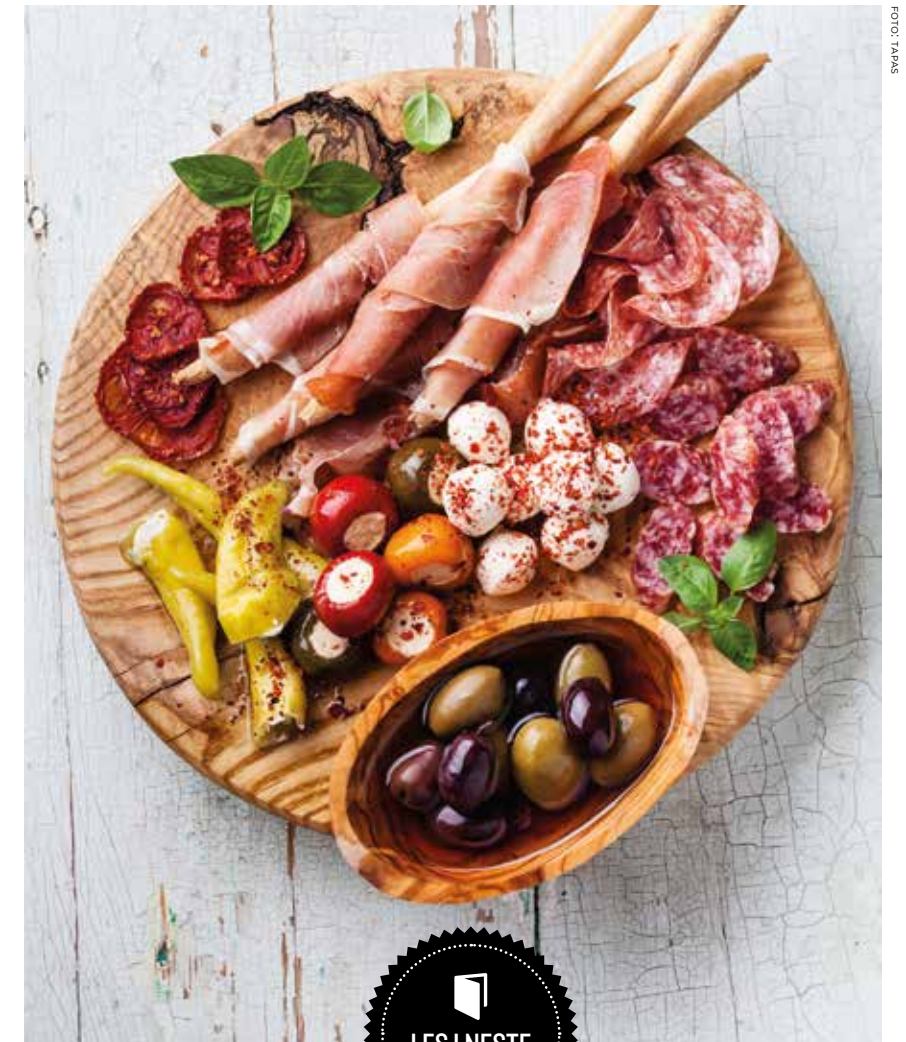


FOTO: TAPAS



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

KVITTER FRÅ TWITTER

Jonas@OLIFOXY

hvordan man vet at det er lørdag? jo, når alle går rundt med hver sin pose fra vinmonopolet.

Amatørfotograf1@AMATORFOTOGRAF1

Dagens anbefaling: @Vinmonopolet's podcast! Kanskje jeg lærer noe??

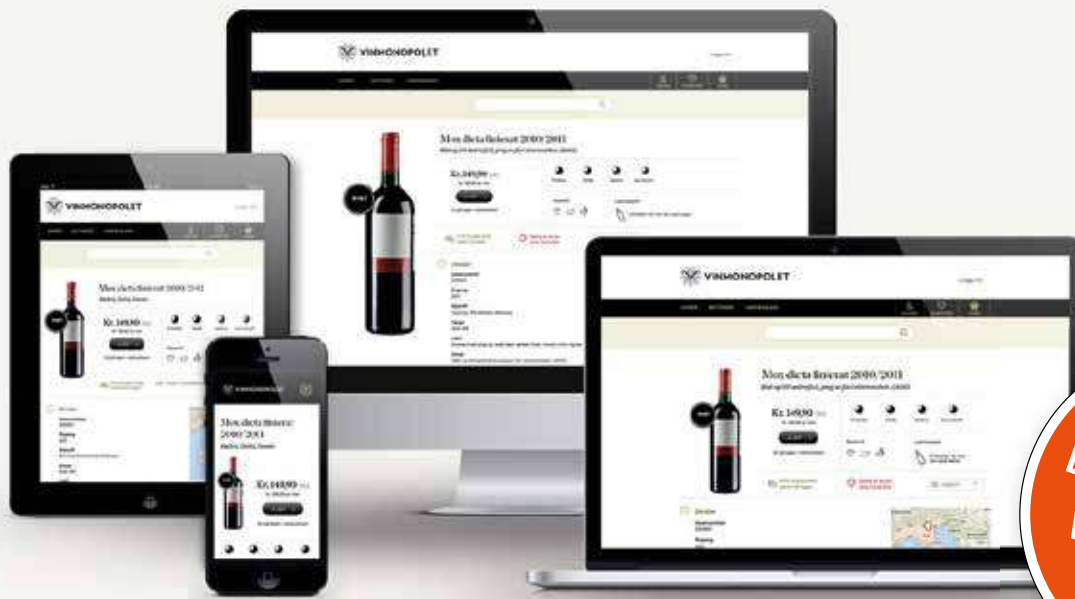
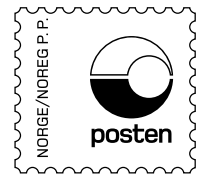
Leif Langsholdt@KREMMERSVEI

Hørt på vinmonopolet: -Trenger du hjelp? - Ja, egentlig. Men jeg kommer hit i stedet.



Avsender:
AS Vinmonopolet
Pb. 6953 St. Olavs plass
0130 Oslo

B



Vinmonopolet med ny app og ny nettstad

VINMONOPOLET.NO

- Ny nettbutikk med over 16 000 produkt
- No med produktbilete
- Betre informasjon om lagerstatus for ditt Pol
- Over 200 heilt nye 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

VINMONOPOLETS PODCAST

GRATIS PODCAST FRÅ VINMONOPOLET

Visste du at Vinmonopolet har ein podcast der dei varefaglege rådgivarane våre snakkar om ulike tema på ein uhøgtidleg måte? Du kan høyre om for eksempel modna vin, forskjellen mellom overgjæra og undergjæra øl, lagring av vin og kva som passar å drikke til pizza. Du finn podcasten ved å søkje på Vinmonopolet på Soundcloud.com eller i iTunes. Meir informasjon finn du på Vinmonopolet.no.

