



VINBLADET

NR. 3 / 2017 / 30. ÅRGANG

Fermentert mat

Tradisjonelt og trendy.
Karene Lyngholm viser
hvordan du gjør det.



MUSCADET
BLI MED TIL LOIRE I
FRANKRIKE

KAMPANJE
IKKE KJØP ALKOHOL TIL
MINDREÅRIGE

FAGAVDELINGEN
ER GJÆR ELLER HUMLE
VIKTIGST FOR ØLET?

Vinmonopolet i fremtiden

Vinmonopolet er i tetsjiktet av norske bedrifter når det gjelder omdømme. Det hadde ikke gått uten en vellykket strategi. Særlig vil jeg trekke frem arbeidet med å sette kundens behov i sentrum for utviklingen av det beste kundemøtet, og den varefaglige kompetansen. Også innenfor hovedoppdraget, å begrense alkoholskadene i samfunnet, har vi lyktes med virkningsfulle aktiviteter. Målene Vinmonopolet satte seg for ti år siden, er på mange områder oppnådd.

Nå er det på tide med nye mål, og vi har startet prosessen med å utarbeide en ny strategi. Vi må utvikle oss og der vi ser forbedringspotensial må vi tenke nytt. Verden rundt oss har utviklet seg mye det siste tiåret, og nå utvikler den seg i rekordfart. Da blir fleksibilitet viktig, at vi evner å endre oss i takt med den. Målet må alltid være at vi skal opprettholde vår sterke posisjon i befolkningen og være samfunnets viktigste alkoholpolitiske virkemiddel. Derfor blir det helt avgjørende å se noen år frem i tid.

Jeg tror fremtiden bringer mer konkurranse. Bransje etter bransje blir utfordret av nye måter å selge varer og tjenester på. Fagfolk kaller det gjerne «disruptiv innovasjon», at eksisterende forretningsmodeller utfordres av nye og billigere måter å distribuere varer og tjenester på. Uber, Airbnb, Spotify og Netflix er alle gode eksempler på dette. I dag ser vi at tradisjonell dagligvare utfordres av netthandelsaktører. Kombinert med en stadig mer digitalt kyndig befolkning vil handlevaner og forventninger til Vinmonopolet endre seg raskt i årene som kommer. De fysiske butikkene vil fortsatt være vår viktigste arena i mange år fremover. Men også i Vinmonopolet ser vi at fjernhandel øker vesentlig mer enn salget i våre fysiske pol gjør. Som det står i oppdragsbrevet Vinmonopolet årlig får fra Staten: «Vinmonopolet skal utvikle seg i takt med befolkningens forventninger og behov.»

Salgsmessig har vi hatt en svak start på året, faktisk den svakeste siden den økonomiske nedgangsperioden på begynnelsen av 1990-tallet. Den totale varehandelen i Norge har hatt svak nedgang siden oktober i fjor. Det er helt naturlig at også Vinmonopolets salg flater ut når kjøpekraften stagnerer.

Slik sett er vi i en stadig mer krevende situasjon. Med Vinmonopolets kompetente medarbeidere på laget er jeg trygg på at vi vil takle denne spennende utviklingen, ved å ligge i forkant, være omstillingsdyktige og derfor fortsetter å ha en solid majoritet av befolkningen i ryggen.

Hilde Britt Mellbye

Hilde Britt Mellbye
Administrerende
direktør



FOTO: ERIK THALLAUG

8

MUSCADET

Bli med på en reise til den franske Loiredalen. Byen Nantes og vinområdet Muscadet er midt i blinken for deg som er glad i fersk sjømat og fortauskafeer.

12

FERMENTERT MAT

Karene Lyngholm gir deg gode råd om fermentering av mat og oppskrift på kimchi og gulrøtter med ingefær. Vi ser nærmere på tradisjonelle fermenteringsprosesser og gir råd om hva du kan drikke til.

24

FAGAVDELINGEN TESTER

Både gjær og humle påvirker ølets stil. Men hva er viktigst? Fagavdelingen har arrangert en uhytidelig konkurranse mellom de to elementene.

LES OGSÅ:

- 4 Mine favoritter
- 5 Endringer i Sør-Afrika
- 6 Ølstiler
- 18 Portrettet
- 22 Langingskampanje
- 28 Alkoholritt til vårens festmeny
- 30 Ettersmak

VINBLADET NR. 3/2017, 30. ÅRGANG



Utgiver:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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



Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

Redaktør: Marie Steffens

Formgiving: Spoon as

Forsidefoto:

Erik Thallaug

Trykk: RK Grafisk
Trykt på miljøvennlig papir.
Opplag: 77 000

Nynorsk oversettelse:

Språkkonsulentene



Spørsmål om abonnement:

kundesenter@
vinmonopolet.no

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

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale

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



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

MAI - JUNI

Nytt frå Polet

Varefagleg rådgivar Anders Stueland om nyheitsleppet



FOTO: GETTY IMAGES OG ISTOCK



Fredag 5. mai lanserer vi i underkant av 100 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. Du finn òg artiklar knytte til andre nyheiter i Vinbladet. Du kan lese om muscadet på side 8 - 11 og om alkoholfri drikke på side 28 - 29.



SILVANER

Silvaner i bukkeballar

Den tradisjonelle flaskeforma i det tyske distriktet Franken blir kalla bocksbeutel og betyr noko sånt som bukkeballar. Vinprodusentane er vel møkkleie at det er namnet på flaskene som blir trekt fram og ikkje innhaldet. Druetypen Silvaner blir kanskje ikkje betre nokon annan stad enn i Franken. Han gir ikkje det same tydelege fruktpreget som Riesling, men byr på ein djupare basstone under ei livleg fruktigheit. Dei aller beste vinane kjem frå vinmarker klassifiserte som erste eller grosse lage, som det finst fleire av i Franken.



ROSÉVIN

Senk skuldrene, det er sommar!

No som det er sommar, er det fint å senke skuldrene. Det er kjekt å lese krim, ete grilla pølser, le og tulle. Ta av deg dressen, ta deg eit bad og slapp av. Det er i alle fall min plan.

Rosévin er kanskje ikkje dei mest komplekse vinane - men det er ei tid for alt, som det heiter.

Rosévinar varierer frå å vere bleike som kvitvin med berre hint av rosa til tydeleg raud som ein gjennomiktig raudvin. Dei fleste har ei fersk fruktigheit utan preg av fatlagring. Nokre av dei berre kviskrar eit hint av frukt og litt urter, mens andre luktar som ein nyopna pose med bringebærdrøps. Rosévin frå Provence er eit eksempel på den første. Dei fleste vinområda der det blir produsert raudvin, er kjelder til rosévin òg.

Mat og rosévin er enkelt fordi dei er leskande og ukompliserte. Det som passar til kvitvin, passar òg til rosévin: lyst kjøtt, fisk, grønnsaker, salatar og skaldyr.

KVITVIN

Topp årgang frå Nahe

GG er tyskarane sin grand cru og blir berre gitt til dei aller beste vinmarkene. Vinflasker merkte med GG er altså baserte på druer frå nokre av dei beste vinmarkene i verda. 2015 er ein veldig god årgang i fleire europeiske land, og Tyskland kom verkeleg godt ut av det. Årgangen har vore tilgjengeleg ei stund allereie og er i mange tilfelle bytt ut med 2016, som var eit hakk under i kvalitet. Vi lanserer no fleire vinar frå området Nahe. Alle er klassifiserte som GG og frå superårgangen 2015.



VIN PÅ PET-FLASKER

Lettare samvit

Transport av tunge flasker krev meir energi enn lette flasker. Kjøper du vin på tung flaske, er han både dyrare og meir belastande for miljøet. Såkalla PET-flasker er plastflasker som veg mykje mindre enn dei fleste glasflaskene, og dei knuser ikkje. Vi lanserer fleire vinar på slike flasker. Vel du PET-flasker, bidreg du til ei betre framtid for generasjonane som kjem etter oss.



AKEVITT

Eg vil takke krydderet

For utan det ville akevitten vore kjedelege greier. Jo då, fatpreg kan gi ein ekstra dimensjon, men det er krydderet som er sjølv sjela i akevitten, meiner no eg. Det har blitt starta fleire små destilleri i Noreg dei siste åra. Fleire av desse lagar akevitt som manglar farge, men ikkje karakter. Dette er akevittar som av nye generasjonar blir omtalte som cocktailakevittar, fordi dei kan brukast i cocktailar. Men dei fungerer bra til mat òg.

MEIR INFORMASJON

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



Lokalt øl og norske matskattar

– Mat og drikke med lokal identitet og historie har blitt ein kjempetrend! Dette seier **Janne Longva, tilsett ved Vinmonopolet i Ulsteinvik**. Etter å ha arbeidd i Vinmonopolet i fire år brenn Janne for lokalbrygd norsk øl, og ho liker å eksperimentere med mat og drikke.

FORTALT TIL METTE BRUAAS, PRAKSISSTUDENT

– Det har vore ei stor utvikling av spennande ølsortar på marknaden dei siste åra, samtidig med stadig aukande merksemd om kortreist mat, drikke og opphavet til råvarene, seier Janne. Ho er utdanna servitør og har tidlegare arbeidd fleire år i restaurantbransjen der ho dei siste åra hadde ansvar for å setje drikke til mat. Gjennom oppveksten sin på ein gard og nær fjord, fiske og skaldyr har Janne fått interessa for mat og drikke.

– Lokalprodusert øl og mat har særpreg og sjel som gir oss identitet.

INSPIRASJON

Studier, diskusjon og smaking

Her på butikken i Ulsteinvik lærer vi av kvarandre kvar dag, og eg har hatt ei bratt læringskurve i øl-faget. Etter å ha starta ølstudium gjennom Vinmonopolet i fjor har øl vore noko som har vekse på meg. Vi fekk reise på studietur til «Onze-Lieve-Vrouw van het Heilig Hart» i Westmalle, nord i Belgia, noko eg syntest var utruleg kult sidan dei sjeldan slepp folk inn der. Elles har eg ein son som er svært glad i øl,

som gjerne diskuterer og smakar saman med meg.

FAGLEG PÅFYLL

Gamle oppskrifter

Ei bok eg les akkurat no, heiter *Gårdsøl – det norske ølet* av Lars Marius Garshol. Dette er verkeleg ei engasjerande og sprudlande bok om øl. Forfatteren har besøkt ein heil del ølbryggjarar, og boka viser dei gamle metodane å brygge øl på. Er du interessert i eit stort oppslagsverk, historie og det enorme omfanget av øl, anbefaler eg *The Oxford Companion to Beer* av Garrett Oliver.

REISE

Å besøkje lokale bryggerier er alltid kjekt

Mitt tips til deg er: Sjekk om ditt nærmaste lokale bryggeriet tek imot besøk!

ØL TIL MAT

Øl skifter karakter når vi kombinerer det med mat, så det er lurt å smake på mat og drikke kvar for seg først.

ØL I MAT

Nokre eksempel på bruk av øl i mat, spesielt til sesongen vi har i vente, kan

vere å runde av aioli med bayerøl, byte ut balsamico med øl i salatdressingen og marinere storfe og viltkjøt i mørke øltypar.

FAVORITTKOMBINASJON

Mørk sjokoladefondant og porter

Sidan eg har nokre tiår bak meg i restaurantbransjen, har eg fått testa ut mange kombinasjonar av øl og mat. Til sjuande og sist er det ein favorittkombinasjon som utmerker seg hos mine smaksløkar. Mørk sjokoladefondant og porter. Her ville eg vald ein kraftig og søt porter, gjerne imperial, norsk og kortreist!

TIPS TIL NYBEGYNNAREN

Begynn lett

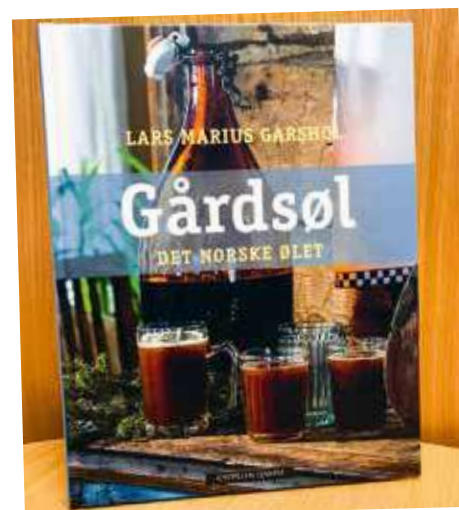
For deg som vil lære å like øl, er eit friskt, lett øl som kveiteøl eller eit lagerøl ein god start. Lykke til!

Hugserreglar

- Lett øl til lett mat
- Smaksrikt øl til kraftig mat
- Leskande øl til salt mat
- Fruktig, syrleg eller smaksrikt øl til feit mat



Janne Longva



Fagleg påfyll



Westmalle, Belgia



Vinmonopolets prosjektgruppe besøkte vinområdene i Sør-Afrika i februar. – Vårt felles mål er at du som kunde skal kunne sette en sørafrikansk vin på bordet, vite hvor den kommer fra og være trygg på at den er produsert under rette forhold, sier de. Fra venstre prosjektkoordinator Sasha-Monique Elvik, leder i Akademikerforbundet i Vinmonopolet Svend Bang Pedersen, leder i Funksjonærklubben i Vinmonopolet Helge Storvik og leder virksomhetsstyring Kristian Hogstad.

Endringer i Sør-Afrika

På slutten av fjoråret startet Vinmonopolet et program for å følge opp de alvorlige anklagene som ble reist mot sørafrikanske vinprodusenter i TV-dokumentaren «Bitre druer» på NRK. Arbeidet er nå godt i gang.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: PRIVAT

– Det er tidlig i prosessen, men alt ligger til rette for et godt resultat, sier Sasha-Monique Elvik. Hun er Vinmonopolets koordinator for Sør-Afrika-prosjektet. Når Vinbladet går i trykken, er hun i Sør-Afrika for å bistå arbeidet med inspeksjoner og revisjoner som nå er satt i gang.

MÅLET ER FORBEDRING

Sasha er født og oppvokst i Western Cape og kjenner det sørafrikanske samfunnet godt. Hun beskriver det som svært komplekst.

– Mye har endret seg de senere årene, men

det står fremdeles veldig mye igjen, sier hun. Hun har erfart at selv om forventningene kan være uklare, har alle produsenter og underleverandører vært positive til arbeidet og uttrykker at de ønsker å forbedre situasjonen og bildet nordmenn har av sørafrikanske viner. Sasha understreker at poenget er forbedring, ikke trusler eller straff.

DIALOG MED FAGFORENINGENE

Å etablere gode relasjoner med fagforeninger har vært første ledd i arbeidet for å sikre gode påvirkningsmuligheter både under og etter inspeksjonene. Sasha ser på samarbeidet med foreningene i Vinmonopolet som en nøkkel til suksess med dette arbeidet, og forteller at de har bidratt i planleggingen og har lagt til rette for en god dialog med fagforeninger lokalt i Sør-Afrika.

Representanter for Vinmonopolet og to av fagforeninger reiste i vinter sammen til Sør-Afrika for å danne seg et bilde av de faktiske forholdene. Det ble også en god mulighet til å vise at det er mulig å samarbeide. Sasha forklarer at i Sør-Afrika er ikke forholdet mellom ledelsen og fagforeningene slik vi

er vant med i Norge, hvor det vanligvis er god dialog, god kjennskap til aktuelt regelverk og tilgang på ressurser. Fagforeningene i Sør-Afrika blir ofte kritisert, og kommer først på banen når det blir problemer. – At arbeidsgivere og fagforeninger sitter sammen rundt bordet og diskuterer, er ikke vanlig i Sør-Afrika, sier hun.

REVISJONER UT FRA ÅTTE KRAV

Vinmonopolet stiller åtte konkrete krav til alle produsenter og underleverandører fra Sør-Afrika. Kravene er en direkte konsekvens av anklagene i dokumentaren «Bitre druer» og omfatter blant annet forhold knyttet til helse og sikkerhet, krav om minstelønn samt retten til å organisere seg og mulighet for å ta opp forhold på arbeidsplassen uten å bli møtt med represalier.

En uavhengig revisor leder inspeksjonene, som baserer seg på de åtte kravene og gjennomføres hos våre salgsmessig viktigste produsenter og alle deres underleverandører. På bakgrunn av revisors rapport vil Vinmonopolet vurdere videre oppfølging.

Lær mer om øl, stil for stil.

Øl som likner hverandre i stil, er nå samlet i hyllene våre, slik at det blir lettere for deg som kunde å finne fram.

TEKST VIBEKE SMIDSRØD, BUTIKKEN RE
ILLUSTRASJON MISS BOO

Ølets karakter og kjennetegn kommer fra hvordan ølet er brygget og hvilke råvarer som er brukt. Derfor har vi i Vinmonopolet nå sortert øl i våre hyller først etter stil, deretter land og til slutt pris. Dette skiller seg fra hvordan vinhyllene er sortert. Å definere en gruppe øl innenfor én enkelt stil, er ikke alltid helt enkelt. Mangfoldet og kreativiteten innen ølbrygging er stor, og hver stil har gjerne flere understiler. Vi har valgt å sette øl som likner hverandre i smak og karakter i samme gruppe. Prøver du nye øl i en stil du har smakt og likt før, er sjansen stor for at du finner noe du liker, men også for at du får nye smaksopplevelser.

I de to forrige utgavene av Vinbladet har vi gitt deg en teoretisk smaking på lys lager, mørk lager, hveteøl, lys ale, saison og øl i klosterstil. Gikk du glipp av disse, eller trenger en oppfriskning, finner du tidligere utgaver av Vinbladet som PDF-fil på vinmonopolet.no. Der finner du også mye annet nyttig lesestoff.



SURØL

Forfriskende og annerledes

Surøl er ulikt alt du ellers forbinder med øl, med stor bredde av smaker. Hva gjør surøl surt? Hemmeligheten ligger i gjæringsmetoden. Tradisjonelt surøl, lambic, er basert på villgjær, eller gjær-sopper og bakterier som finnes i luft, tak og vegger i bryggeriet. Etter at vørteren er kokt, avkjøles den i store, grunne kar, og eksponeres på den måten for naturlige gjær-sopper som finnes i luften, dette kalles spontangjæring. Deretter tappes vørteren på fat for gjæring og modning. Det ferdige produktet, geuze, er en blanding av flere brygg, typisk med 1/3 ung, og 2/3 gammel lambic. Lambicøl produseres i dag kun av et fåtall bryggerier i Belgia, alle i Brussel eller Pajottenland, sørvest for byen. Surøl kan også lages andre steder i verden. Et overgjæret øl tilsettes rendyrket Brettanomyces-gjær og/eller melkesyrebakterier. Understilene geuze, berliner weisse, oud bruin, flamsk øl og en rekke fruktøl sorteres under surøl hos oss.

KJENNETEGN PÅ SURØL:

- ▶ Intense, friske, syrlige og komplekse.
- ▶ Mange stilvariasjoner og kvaliteter.
- ▶ Aromaer av sitrus, lyst malt, vått hestedecken, lagrede oster, mandler, sopp og jord er typiske aromaer, foruten det tydelige preget av den frukten eller bærene de eventuelt er tilsatt.
- ▶ Alkoholstyrken ligger som regel mellom 5 og 8 prosent.

TIL MAT:

- ▶ **Det klassiske valget:** Oude geuze og juleribbe.
- ▶ **Verdt å prøve:** Rødt flamsk øl og kylling korma.

VISSTE DU AT:

- ▶ Opprinnelig var alt øl spontangjæret.
- ▶ Surøl kan være svært lagringsdyktig. De første årene vil det utvikle en intens syre, før det får et mer balansert og komplekst smaksbilde.
- ▶ Geuze kalles for «Belgias champagne».





PALE ALE

Lyst, litt bittert og leskende

Pale ale-begrepet stammer opprinnelig fra Storbritannia, og er en samlebetegnelse på øl i andre stiler enn mørk ale og porter. Bitter og amerikansk stil pale ale er også sortert under pale ale i våre hyller. Til tross for navnet, er ikke pale ale alltid veldig lyst på farge, men lysere enn for eksempel en brown ale og porter.

KJENNETEGN PÅ PALE ALE:

- ▶ Balansert og leskende, de fleste er klare av utseende.
- ▶ Engelsk stil pale ale har gjerne mer karamellpreg enn de amerikanske variantene. De er ofte fatmodnet.
- ▶ Tørt, men med en rund munnfølelse, godt maltpreg, avstemt humlebitterhet, hint av modne epler og urter.
- ▶ Litt mørkere maltpreg enn en lys ale, mindre humlepreget enn en IPA.
- ▶ Alkoholstyrken er vanligvis mellom 4,6 og 6,2 prosent.

INDIA PALE ALE (IPA)

Tropisk og bittersøtt

IPA er en ølstil med mange variasjoner. De kjennetegnes av tydelig humlearoma, og bitterhet fra humle. Vi skiller grovt sett mellom tradisjonell IPA og amerikansk IPA, hvor øl i amerikansk stil har mer intens humlearoma. Dette skyldes bruken av svært aromatisk (og fersk) humle som tilsettes seint i kokingen. Hvis du setter deg litt inn i hva slags aroma ulike humlesorter gir, blir IPA enda mer interessant å smake. Imperial IPA (også kalt double, extra eller extreme) har mer av alt; både fylde, smaksintensitet og alkoholinnhold.

KJENNETEGN PÅ IPA:

- ▶ Tydelig humlepreg, gjerne så markant at du kan gjenkjenne humlesorten(e) som er brukt.
- ▶ Furunål, sitrus, grapefrukt, bitre urter, florale aromaer, gress, harpiks, kanel og tropiske frukter er typiske humlearomaer du kan kjenne i en IPA.
- ▶ En god IPA skal være tydelig humlefokusert og bitter, og ha et godt maltpreg, rund munnfølelse og tørr avslutning.
- ▶ Alkoholstyrken er vanligvis mellom 5 og 7,5 prosent, imperial/double IPA fra 7 til 10 prosent.

TIL MAT:

Det klassiske valget: Engelsk IPA og kylling tikka vindaloo (hot karri, hvitløk og tomatbasert gryte).

Verdt å prøve: Amerikansk IPA og gulrotkake.

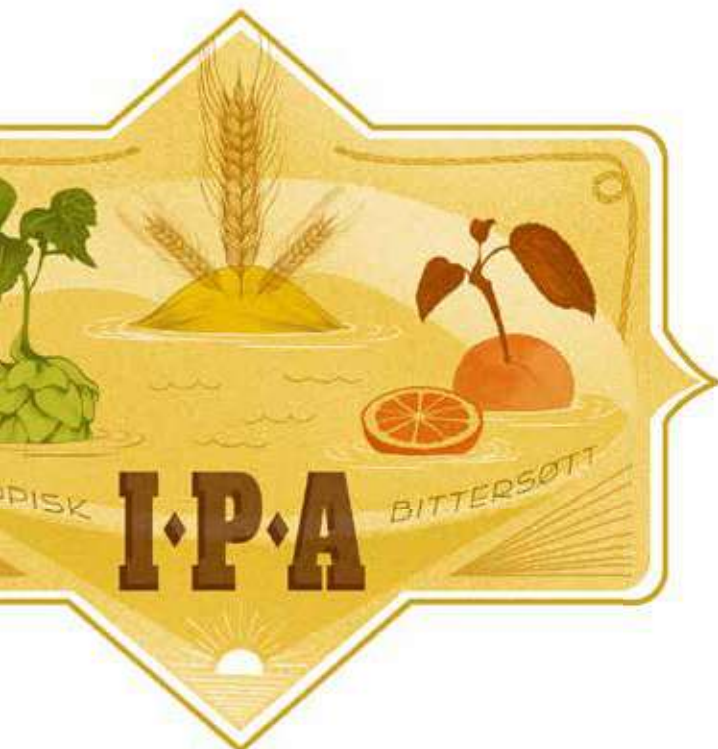
TIL MAT:

▶ **Det klassiske valget:** Engelsk bitter og fish and chips.

▶ **Verdt å prøve:** Amerikansk pale ale og tom kha gai.

VISSTE DU AT:

- ▶ Den første kjente bruken av begrepet pale ale var i 1703.
- ▶ Pale ale ville mest sannsynlig ikke blitt så kjent som stil, om ikke det var for den tørre, forfriskende og mer humlepregede «fetteren» India pale ale som reiste verden rundt.
- ▶ De to britiske humlevariantene Fuggles og Goldings er mye brukt i bitter og pale ale.
- ▶ Bitter er egentlig ikke så bitter, men navnet var ment å skille stilen fra mer søtlig «mild ale».



VISSTE DU AT:

- ▶ Historien sier at IPA opprinnelig ble laget for å tåle den seks måneder lange seilturen fra England til India på 1800-tallet. Ølet ble derfor tilsatt mer humle og mer malt for å øke alkoholstyrken og den konserverende evnen fra humleplanten.
- ▶ Moderne IPA ble til under den amerikanske ølbrygger-revolusjonen på midten av 1990-tallet. Bryggerne tok utgangspunkt i gamle stiler, men brukte lokale råvarer, deriblant amerikansk humle.
- ▶ IBU er en forkortelse for International Bitterness Units. Betegnelsen sier noe om hvor mye humlebitterhet du kan forvente i ølet (men ingenting om kvaliteten). En tradisjonell amerikansk lagerøl har gjerne 5-10 IBU, en am. IPA har 55-70 og en double IPA 60-120.
- ▶ Black IPA, White IPA, Brown IPA og Rye IPA er eksempler på «hybrider» av IPA. Disse er basert på en annen stil, men med atskillig mer humle (gjærne amerikanske sorter) og bitterhet enn hva opprinnelsesstilen har.
- ▶ Stadig flere bryggerier eksperimenterer med å tilsette ulike frukter eller krydder som minner om aromaer fra humle, som mango og sitrus.
- ▶ Smaken fra aromahumle forringes raskt, derfor anbefaler vi å drikke IPA ferskest mulig.



SNURR FILM

Scan QR-koden for å se vår nye film om IPA. På <http://video.vinmonopolet.no> finner du mer enn 100 filmer om ulike temaer fra Vinmonopolet.





Vin med kvilepuls

Byen Nantes og vinen muscadet er midt i blinken for deg som er glad i fersk sjømat og fortauskafear. Her får både folk og vin lov til å ta det med ro.

TEKST: TROND ERLING PETTERSEN

I mai lanserer vi ei rekkje muscadetvinar på Vinmonopolet. Desse slanke, lette kvitvinane frå den vestlegaste delen av Loire-dalen passar perfekt til mange sommarlege matretter, særleg fisk og skaldyr.

Den særeigne produksjonsmetoden «sur lie» betyr ikkje at vinen er sur, men at han har fått liggje og slappe av vintren over på botnfallet som har blitt danna under gjæringa. Dermed får vinen litt ekstra fylde og komplekse aromaer.

Vinmarkene ligg utanfor den moderne

og hyggelege byen Nantes, der det er lett å finne restaurantar som diskar opp med kortreist sjømat frå Biscayabukta.

Dei siste åra er det blitt etablert såkalla cru her – enkeltområde med eit særeige jordsmonn og ein eigenarta vinstil. Vin laga av druer dyrka i slike navngitte «cru»-område blir ikkje berre kalla Muscadet de Sévre et Maine, men kan i tillegg smykke seg med namnet på enkeltområdet på etiketten: Gorges, Clisson, Le Pallet, Monnières-Sainte-Fiacre, Goulaine eller Château-Thébaud.



FOTO: NANTES TOURISME

VINMARKER: All muscadet blir laga av drua Melon de Bourgogne. Men vi er ikkje i Bourgogne (Burgund på norsk), vi er rett utanfor byen Nantes (i bakgrunnen), nær området der elva Loire renn ut i Atlanterhavet. I slake bakkar veks druene som blir til lett, frisk og delikat kvitvin. Området blir ofte beskrive som flatt, men eigentleg er det kupert nok til at dei som bruker beina eller sykkelen til å ta seg fram, vil kjenne det i låra.

«SUR LIE»: Dei beste muscadet-vinane blir laga ved sideelvane Sèvre og Maine ved hjelp av ein metode som blir kalla «sur lie». Det betyr at vinen får liggje i ro vintren over, i kontakt med botnfallet som oppstår under gjæringa. Slik får vinen meir kompleks lukt og smak og ei fyldigare munnkjensle. Her har ein vinmakar montert ein glasvegg i den eine enden av eit eikefat, slik at vi kan sjå det lyse botnfallet som har sokke ned til botnen i tønna.

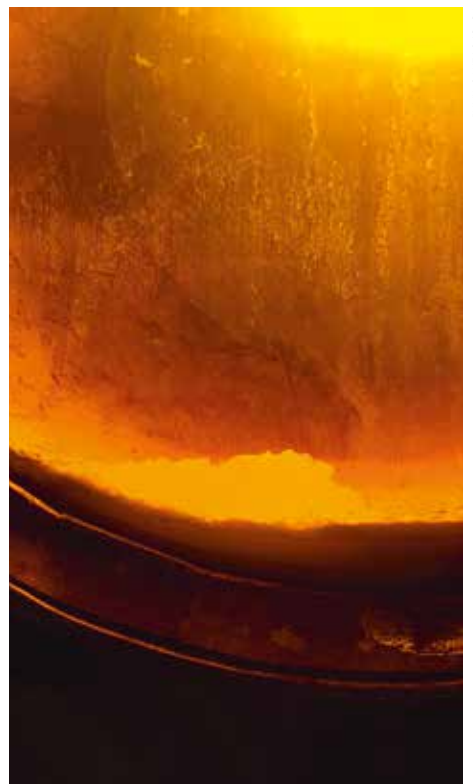


FOTO: SVEN STRAND

FOTO: SVEN STRAND



GOD KONTAKT: Vinen som får «kvile» på gjærrestane over vintren, blir gjerne oppbevart i sementtankar kledde med glas eller fliser på innsida. Tankane er flate og breie, slik at vinen får størst mogleg kontakt med botnfallet. Nokre produsentar lét vinen liggje endå lenger enn det lovverket krev, enkelte i årevis, for å gi vinen tid til å «setje seg» og utvikle aroma, smak og litt ekstra fylde.



TIL SJØMAT:

Dei delikate, slanke muscadet-vinane passar perfekt til sjømat servert naturell. Med aroma av sitron og grønne eple, blomar og noko som kan minne om kalk eller mineral, er det naturleg å samanlikne dei med dei dyrare og meir kjende kvitvinane frå Chablis. Marknads-hallen Talensac ligg sentralt i Nantes, og i fiskediskane yrer det av liv lenge før innbyggjarane i byen har stått opp. Marknaden har halde ope sidan 1937, og her finn du alt frå fersk fisk og lokale grønnsaker til Bresse-kylling og modne ostar.

TIL OST:

Muscadet passar ikkje berre til skaldyrfatet. God Muscadet Sévres et Maine Sur Lie kan lagrast i mange år, og utviklar spennande aromaer av sylta frukt, sopp og mineral. Moden muscadet passar mellom anna godt til eit variert ostefat. Prøv og utvikla muscadet til aromatisk krydra mat og til rike fiskeretter med feite sausar.

SPENNANDE BY:

Nantes er ein moderne og spennande by. Med gode restaurantar, kule butikkar og ei mellomalderborg midt i byen finn ein her tilbod for heile familien. I det gamle skipsverftet i byen har to kunstnarar skapt enorme skulpturar av stål og tre: ein vasssprutande elefant og ein gedigen karusell, mellom anna. Eit heilt museum er dedikert til forfattaren Jules Verne, som vaks opp utanfor Nantes, på ei øy i Loire.



VINREISE I NANTES OG MUSCADET

► Det er gode moglegheiter for å besøkje vinområda rundt Nantes. Det lokale turistkontoret har avdelingar i dei mindre byane Clisson og Vallet, som ligg midt i smørauget for vininteresserte. I Le Pallet ligg det eit eige vinmuseum med omvisingar i sommarsesongen.

► Turistkontoret i Clisson arrangerer òg guida turar i vinmarkene, både i nærområdet og innover i Loire-dalen.

► Sjekk visitnantesvineyard.com for meir informasjon.

► Gode restaurantar: Manoir de la Boulaie (2 Michelin-stjerner), L'Atlantide (1 stjerne), La Cigale, Le 1, Lulu Rouget og L'Instinct Gourmand. Meir uformelle bistroar: Bistrone Nantaise, Les Chants d'Avril.



BITT AV BAKTERIEN

Fermentering er en gammel konserveringsmetode som nå opplever ny vekst, blant annet i trendy restauranter. Det utvikles nemlig spennende smak i både mat og drikke som gjærer.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO ERIK THALLAUG

Karene Lyngholm tar imot oss på sitt hyggelige gårdsjøkken der benken er full av krukker med spennende innhold. – Da jeg kjøpte småbruket i 2009, dyrket jeg så mye grønnsaker at jeg ikke visste hva jeg skulle gjøre med alt sammen, forteller hun. Dette ble starten på fermentering. I dag deler Karene sine erfaringer med andre, blant annet gjennom sine egne workshops.

– Fermentering er en eldgammel konserveringsmetode som finnes i alle kulturer. I dag brer interessen seg i ulike miljøer og blant folk i alle aldre, sier Anne Enggrav. Hun er varefaglig rådgiver i Vinmonopolet. – Vi kjenner jo prosessene med bakterier og gjær fra produktene vi selger, som også er et resultat av gjæring, sier hun.

De to damene finner raskt tonen, og latteren sitter løst mens de diskuterer faglige temaer. Nå og da lyder et «plopp» fra en flaske eller krukke på benken. Karene ler trillende og sier at det er «barna hennes» som snakker til henne.

SUNT OG GODT

Karene startet med å lese og eksperimentere. Etter hvert fant hun ut at fermenteringen gjør smaken på grønnsakene bedre, friskere og mer kompleks. Hun er opptatt av at fermentert mat også har en helseeffekt og forklarer at bakteriene utfører en slags for-fordøyelse av maten, som gjør næringsstoffene lettere tilgjengelig for kroppen.

Karene tilrettelegger så de naturlige bakteriene på skallet på grønnsakene kan gjøre jobben med fermenteringen, men tilsetter ikke noe utenfra. – Dette er «Wild Fermentation», eller spontangjæring, sier hun.

GJÆRET MAT OG GJÆRET DRIKKE

Det er først og fremst melkesyrebakterier som er involvert i matfermenteringen. De bruker salt og væske i sin prosess og danner ikke alkohol. Gjærsoppene som produserer alkohol derimot, spiser sukkerarter. I begge



KARENE LYNGHOLM (56)
matkonsulent, arrangerer workshops der du kan lære om fermentering av mat og drikke.

ANNE ENGRAV (40)
varefaglig rådgiver i Vinmonopolet, arbeider spesielt med mat og drikke og gir råd til både kunder og butikker.

LES MER
Sjekk Karenes Facebook-side, «The Fermented Guru» for mer informasjon.

tilfeller utvikles karbondioksid og både mat og drikke som fermenteres, får et mer komplekst aromabilde. Naturlig gjær består av mange ulike kulturer som virker sammen og setter sitt preg på maten eller drikken.

Anne synes aromaene minner om moden ost. – I tillegg til syren, kommer umami og en dybde i aromaen som du ikke finner i fersk frukt og grønnsaker. Du finner det spesielt i de spontangjærede drikkene, som det belgiske surølet geuze og i spontangjæret vin og eplestider. Kombinerer du slik drikke til gjæret mat, er aromaene beslektet og vil underbygge og tydeliggjøre hverandre, sier hun.

DRIKKE TIL GJÆRET MAT

Fermentert mat brukes som tilbehør og utgjør ikke et komplett måltid. Når Anne skal velge drikke til, er det først og fremst syren og den sterke smaken fra chilien hun tar hensyn til. Hun anbefaler syrefrisk drikke. – Man skulle kanskje tro at det ville smakt dobbelt så surt, men faktisk er det slik at drikken kan virke flat og ubalansert om den ikke har tilstrekkelig friskhet, sier hun.

Vin som lagres på bunnfallet etter gjæringen, utvikler noen jordlige, nesten røykaktige aromaer som passer fint til fermentert mat. Prosessen gjør også at vinen holder seg fersk og ungdommelig over lang tid. Dette gjelder for eksempel muscadet sur lie (som du kan lese mer om på side 8–11) og champagne.

STAR WARS PÅ KJØKKENBENKEN

Karene forteller at noen er skeptiske til bakterier og tenker at de er farlige. – Men dette handler egentlig om en kamp mellom godt og ondt, der de «snille» bakteriene vinner over de «slomme», sier hun. Syre og salt beskytter maten mot skadelig bakterievekst.

– Det verste jeg har opplevd, er å få dusjet hele meg i fermenterte rødbeter under trykk, sier hun og ler.



Karene Lyngholm (til venstre) har kjøkkenbenken full av krukker og flasker med fermenteende innhold. På neste side får du hennes oppskrift på kimchi og ingefærgulrøtter. Varefaglig rådgiver Anne Enggrav forklarer hva egenskapene i fermentert mat har å si for drikkevalget.

Karenes oppskrifter

Grunnopskrift for fermentering av grønnsaker:

Bruk ca. 20 gram salt per kilo rensede grønnsaker.

Saltlake lager du ved å blande 20 gram salt i 1 dl vann.

Himalayasalt eller fint havsalt er best, det inneholder mineraler og sporstoffer.

KIMCHI

1 stor kinakål (omtrent 1 kg), skylles 20 g salt

4-5 hvitløksfedd

100 g økologisk ingefær

1 eple

1 gul løk

3-4 vårløk

Chili

Eventuelt gulrot

Skjær kinakålen i strimler – så grov- eller finhakkert som du liker å spise den. Strø over salt. Saltet trekker ut fuktighet av grønnsakene, endrer cellestrukturen og setter i gang fermenteringen. La kålen stå til den blir slapp og safter seg, minst fire timer, gjerne over natta. Rør gjerne litt i kålen nå og da, da aktiviserer du bakteriene og prosessen går fortere. Du kan også skynde på prosessen ved å legge press på kålen, for eksempel en tallerken med noe tungt på toppen av kålen i bollen.

Rens hvitløksfeddene og ta ut den grønne spiren, den kan smake bittert. Rasp hvitløken over kålen med et rivjern. Skrell vekk tørre og harde deler av ingefæren, men la ellers skallet sitte på, her er det gode bakterier. Du kan justere mengden hvitløk og ingefær etter din egen smak.

Rasp eplet på den grove raspen. Rødt eple gir aroma og sødme, grønt eple gir mer syre – ta det du liker best. Rasp løken, som tilfører eteriske oljer og litt sødme. Skjær vårløken i biter. Rasp eventuelt litt gulrot over.

Strø chili over hvis du vil. Den koreanske chilien Gochugaru er aromatisk og smaksrik, men ikke like sterk som mange andre chilityper. Smaken blir litt sterkere etter hvert som kimchien lagres. Hell kimchien (med all væsken!) over på et stort glass og press den sammen så væsken dekker grønnsakene. Fyll opp med saltlake om

nødvendig. Sett på lokket, men ikke bruk gummiring, da blir det for tett. Kimchien kommer til å utvikle kullsyre som må slippe ut. Sett gjerne en skål under krukka i tilfelle det bobler over.

Kimchien kan spises fersk, etter et døgn, eller gjæres lenger. Etter en uke eller to på kjøkkenbenken bør du flytte den til et kjølig sted. Holdbarheten er lang, men konsistensen vil bli slappere og smaken «blekner» etter hvert.

Den første tiden må du luften ut kullsyren med jevne mellomrom, så ikke det bygger seg opp for stort trykk.

Du kan bruke Karenes oppskrift som et utgangspunkt for dine egne eksperimenter. Suppler med grønnsaker og kryddere du liker.

INGEFÆRGULROT

1 kg gulrøtter

20 g salt oppløst i 0,5-1 dl vann

En stor bit ingefær

1 stjerneanis

2 hvitløksfedd (kan droppes)

Eventuelt litt gurkemeie

Riv gulrøttene så grovt eller fint du liker. Rens hvitløk (ta ut spiren, som kan smake bittert) og ingefær (skjær vekk tørre, harde deler, men la gjerne litt skall være igjen) og rasp dem på et fint rivjern over de revne gulrøttene. Ha på eventuelt krydder og bland alt godt sammen. Putt alt på et glass og hell over saltaken. Nå må du sørge for at det blir lufttett i glasset.

Karene gjør dette ved å fylle en plastpose med vann og legge på toppen av grønnsakene i glasset som et lokk. Bruk en ren pose som er godkjent for mat. Sett lokket på, men uten gummiring. Ikke åpne glasset mens gjæringen pågår. Om nødvendig kan du forsiktig slippe ut kullsyren så ikke det bygger seg opp for stort trykk. Men pass på så det ikke kommer luft inn.

Du kan bruke den samme framgangsmåten til andre grønnsaker. Gulrot er hardere enn kinakål og inneholder mindre vann. Den må derfor fermenteres lenger enn kimchi. De fleste grønnsaker trenger minst 5-6 uker før de er ferdig fermenterte, rødbeter og gulrøtter klarer seg med rundt 2 uker.



TRE STADIER AV KIMCHI: Nærmest fersk, hakket kål. Når den får ligge med salt over natta, brytes strukturen i kålen opp, den blir slapp og safter seg. Sammen med syren som utvikles under fermenteringen, skaper saltet også et miljø der skadelige bakterier ikke får grobunn. I glasset er ferdiglaget kimchi.



Annes drikketips

Fermentert mat brukes som tilbehør, og utgjør ikke et komplett måltid. Derfor vil de andre delene i retten være viktig for valg av drikke. Men det smaksrike tilbehøret øker syrenivået og gir komplekse fermenteringsaromaer som påvirker drikkevalget.

HVITVIN

Til syrlig mat kan du gjerne velge ekstra syrefrisk drikke. Dette gjør nemlig ikke smaken dobbelt så syrlig, som man kanskje skulle tro, men sørger for en fin balanse. Øl, sider eller vin som er spontangjæret (med naturlig gjær fra fruktskall og/eller omgivelser), passer ekstra godt sammen med fermentert mat. Aromaene

likner hverandre og vil underbygge og tydeliggjøre hverandre i kombinasjonen. Til tradisjonell tysk sauerkraut med for eksempel pølser eller annet svinekjøtt, er tørr, frisk og fruktig hvitvin av druetyper Riesling en klassiker. Det passer også perfekt til vår tradisjonelle svineribbe med surkål. Også til den sterke chilien i kimchi er dette et godt valg. Frisk champagne eller annen musserende vin med gjæringsaroma passer generelt godt til gjæret mat. Muscadet sur lie fra Loire i Frankrike er lagret på bunnfall etter gjæringen og får aromaer som gjør den til et spennende valg til fermenterte retter med mindre smaksraft.

ØL

Vil du ha øl, kan du prøve en spontangjæret belgisk geuze eller et annet surøl. Tørr håndverkssider med god syre og aroma fra naturlig gjær passer også fint.

ALKOHOLFRITT

Alkoholfri eplemost av for eksempel Aroma eller Gravenstein eller et godt ingefærøl har god friskhet og kompleksitet i aromaene og er gode alternativer. Kombucha er sukret te som fermenteres ved hjelp av bakteriekultur. Drikken får høy syre og kompleks aromaer og er spennende følge til maten. På vinmonopolet.no finner du beskrivelse på hvordan du lager det.



Alt kan fermenteres, sier Karene og beskriver arbeidet med fermenteringen som en livsstil. Glasset nederst i midten inneholder kimchi, til høyre står ingefærgulrot.



Karenes beste tips

Alle grønnsaker kan fermenteres. Bruk det du har og liker!

Bitterstoffene i grønnsaker kan bli tydeligere gjennom fermenteringen, prøv deg fram. Råvarer med fast struktur, som hodekål, trenger lengre tid og kan derfor også utvikle mer aroma. Du kan også lage kimchi med frukt, men den blir ikke like holdbar.

GODE RÅD

Himalayasalt og havsalt inneholder mineraler og sporstoffer, og egner seg til fermentering. *Gochugaru* er koreansk chili med mye aroma og middels styrke. Kjøpes i asiatiske matbutikker eller på nett. Vær oppmerksom på at annen chili kan være mye sterkere.

De første to-tre dagene skal krukkene stå i god romtemperatur, så settes de litt kjøligere. I kjøleskapet stopper prosessen opp, så vent til de er slik du vil ha dem.

Ikke sett krukkene i direkte sollys.

Når du skal åpne et glass med fermentert mat, kan du sette det i en skål og holde en plastpose over. Det forhindrer søl og fanger opp god væske. Hell den tilbake i glasset.

VIKTIG Å HUSKE PÅ!

Noen er skeptisk til bakterier i mat og drikke. Selv om Karene har erfart at fermentering er trygt, bør du være påpasselig. Bruk sansene! Hvis noe blir muggent eller dårlig på andre måter, må du kaste det.

Du trenger ikke sterilisere utstyr. Vask hender, redskaper og beholdere med varmt vann og såpe. Skyll godt, såperester dreper bakteriene. Grønnsakene dekkes helt med saltlake. Kommer det oksygen til, mugner de! Husk å luften ut karbondioksid så ikke trykket i glasset blir for stort.

Salt og syre i fermentert mat beskytter mot farlige bakterier. Saltnivået skal være fem prosent – ca. 20 gram salt per kilo grønnsaker.

SLIK BRUKER DU KIMCHI

På brødskiva eller som tilbehør til kjøtt.

Prøv kimchi til pølser eller i bakt potet.

Litt kimchi i grønnsakssuppa gir frisk smak og sprø konsistens.

Bruk syrlig saft fra kimchi i salatdressingen. Fruktkimchi er godt på kake, i dessert, i salat eller til ost.



1 Når du har fylt grønnsaker som skal fermenteres på glass, må du sørge for at det blir lufttett i glasset, ellers vil det mugne. Fyll eventuelt opp med saltlake så det dekker grønnsakene.

Karene gjør det helt tett ved å fylle en plastpose med vann og legge den på toppen, under lokket.

2 Kefir er en av de eldste surmelkstypene vi kjenner. Melken fermenteres ved hjelp av «kefirkorn», som du må få eller kjøpe av noen som lager kefir.

3 Da Karene begynte med fermentering, leste hun seg opp på temaet, samtidig som hun prøvde seg fram. Her er noen bøker hun anbefaler.

Tradisjonell fermentering

Mange av våre mest smaksrike matvarer er et resultat av fermentering – for eksempel oliven, soyasaus, sjokolade, vanilje, kaffe og te. Og selvsagt de alkoholholdige drikkene i Vinmonopolets hyller.

KÅL

SURKÅL: Vår tradisjonelle, skandinaviske surkål blir ikke gjæret, men konservert med eddik (som produseres ved gjæring). Både hodekål og rødkål blir brukt, ofte krydret med karve.

SAUERKRAUT: I mellomeuropeisk, spesielt tysk tradisjon fermenteres hakket hodekål og salt, ofte sammen med krydder. Sauerkraut som tilsettes søt hvitvin før servering, kalles weinkraut.

KIMCHI: I Koreas nasjonalrett fermenteres kinakål

og andre grønnsaker med salt, chili og eventuelt andre kryddere. Den blir tradisjonelt lagret i store krukker gjennom vinteren.

FISK

RAKFISK: Fisk, vanligvis ørret, saltes og legges i press med sukker mellom lagene. Fisken gjæres i to-tre måneder. I Valdres arrangeres en årlig rakfiskfestival, og den tradisjonelle, norske innlandsmaten brer seg til stadig nye grupper.

SURSTRÖMMING: Den svenske østersjøsilde blir først gjæret i store tønner i 2-3 måneder med relativt lite salt, så tilføres mer salt og silde blir hermetisert. Når boksen begynner å bule, er fisken moden. Smak og lukt er kraftig og sammenliknes med råttent egg og moden ost.

MAATJES: En nederlandsk spesialitet der feitt vårsild saltes relativt lite og spises etter kort tid. Den lett gjærede fisken var tradisjonelt et sesongprodukt, nå fryses den og er tilgjengelig hele året.

GRAVLAKS: Typisk skandinavisk tradisjon der fisk, oftest laks, behandles med salt, sukker og krydder. Den ligger gjerne i kjøleskap noen dager, og det er enzymer som endrer smak og konsistens i fisken.

KIVIAK: På Grønland blir hele måker og alker sydd inn i buken på en sel og lagt til gjæring under en stor, flat stein. Etter flere måneder beskrives smaken som veldig moden ost.

FISKESAU: Den romerske fiskesausen garum ble laget av småfisk som ble gjæret hele med salt. I dag er gjæret fiskesaus først og fremst kjent fra asiatisk kjøkken.

KJØTT OG EGG

«TUSEN ÅR GAMLE EGG»: De gjærede kinesiske eggene er egentlig «bare» noen måneder gamle. Rå egg bakes inn i leire, salt, kalk og aske, ofte også teblader. De får en gråsvart farge og kremet konsistens.

KJØTT: Speket kjøtt gjennomgår ofte også en viss grad av fermentering, men da ved hjelp av enzymer. For eksempel salami, pastrami og prusciutto. I Skandinavia graves reinkjøtt med salt og sukker.

MELK

YOGHURT: Yoghurt kommer opprinnelig fra Kaukasus og er den mest populære formen for gjæret melk i verden. Yoghurtbakteriene aktiveres vanligvis ved høye temperaturer.

KEFIR: Kefir er en av de eldste surmelkstyper vi kjenner, med opprinnelse i Kaukasus. Melken gjæres ved hjelp av «kefirkorn». Den blir av og til boblende og gjæringen kan danne en liten mengde alkohol.

TETTEMELK: Tradisjonell, skandinavisk metode der melken ble tilsatt «tettegress», en kjøttetende myrplante. Melka blir tjukk og seig.

OST: Modning av ost innebærer fermentering. Noen oster modnes med kulturer som tilføres eller forsterkes ved at skorpen vaskes med for eksempel saltlake, vin eller øl.

KORN

SURDEIG: Fram til gjær ble kultivert på 1800-tallet, ble brød gjæret med en blandet kultur der en del av forrige dose ble tilsatt hver gang. Denne gamle metoden opplever ny popularitet i dag.

KVEIK: På de norske gårdsbryggeriene ble gårdens tradisjonelle gjærkultur, kalt kveik, tørket på en trestokk eller liknende. Den ble vekket til live igjen når det skulle brygges – til jul, bryllup og liknende.



Kombucha

Tradisjonell og trendy drikk. Sukret te som fermenteres ved hjelp av en såkalt SCOBY – *Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast* og litt ferdig kombucha som gir væsken den rette pH-verdien. Du må få en «avlegger» fra noen som allerede lager kombucha – Karene selger dem på sine workshops og du kan også få kjøpt dem på nett. Teen utvikler en intens syrefrisshet og komplekse gjæringsaromaer. Den gjennomgår ofte annengangs fermentering i tette flasker for å bli perlede, gjerne sammen med bær, frukt eller krydder.

SKAL DU BESØKE SEOUL?

For et par hundrelapper kan du lære å lage koreansk kimchi i bydelen Myeong-dong. Du får med deg den ferdige kimchien i vacuumpakke. Se Seoul Kimchi Academy House på Facebook eller visitseoul.net



FOTO: TOM TYRINHELL

VISSTE DU AT...

Noen anslår at rundt en tredjedel av all mat som spises av mennesker på verdensbasis er gjæret.

Mat som lagres av dyr, begynner ofte også å gjære.

I Kina har fermenterte matvarer vært brukt som krydder og medisin i mer enn 2 000 år.

I folketro var det viktig å ta hensyn til månefasene når man skulle gjære mat.

Migranter tar ofte med seg fermenteringskulturene sine, som surdeig, tørket i et tekstil. Når de kommer fram til sitt nye hjem, legger de kledet i bløt og bakteriene våkner til liv igjen.

Bakteriekulturer endrer karakter når de flyttes til et annet sted.

Da den første koreanske astronauten ble sendt til den internasjonale romstasjonen i 2008, ble det utviklet en egen kimchi som skulle tåle stråling i verdensrommet.

Livsnyteren

Han elsker eksklusive klokker, overdådige middager, fine hoteller og drikke fra de beste vinmarker. Likevel er ydmykhet og takknemlighet viktige dyder i Pontus Dahlströms liv.

TEKST INGAR JOHNSRUD FOTO TOMMY ANDRESEN

«Når makrellen plasker i ytre Oslofjord, da er det på tide å reise til Vestfold for å jakte ramsløk.»

Det er ikke et gammelt jungelord akkurat, men et av de mange tipsene som vinkelneren, gründeren og restauranteieren Pontus Dahlström (37) har plukket opp på sin ferd fra iskremkiosken i Bromarv i Finland til nabolagsrestauranten Kolonialen på Bislett i Oslo. Veien dit har vært alt annet enn rett. Den har svingt forbi Norges to beste restauranter, den lærte ham å stille på jobb med nypussede sko og korrekt antrekk, og han rakk så vidt også å bestige Michelin-guidens tinder før han kjørte av veien med et brak, og måtte finne en ny retning i livet.

ENEBARN

Men det hele starter selvsagt hjemme på familiekjøkkenet.

– Jeg er enebarn og hadde et privilegert liv med ganske unge foreldre, som likte å spise ute. Hjemme ble maten laget fra bunnen av, ingenting veldig fancy, men god husmannskost. Både mor og far vokste opp på bondegård, og jeg har sterke minner av hvordan min farmor dekket opp spisebordet, fylt til randen av mat. Et gilde. Mine besteforeldre levde av naturen. Farfar jaktet og fisket og farmor dyrket og høstet. I våre dager bruker vi ord som biodynamikk om et slikt levesett, men for farmor var jo alt dette basert på hennes kunnskap og erfaring fra naturen, og hva den kunne by oss. Kjerringråd, rett og slett, forteller han.

Pontus Dahlström beskriver seg som finsk,

PONTUS DAHLSTRÖM (37)

Gift, tre barn.

Gründer, sommelier og restauranteier. Har jobbet med vin og matkombinasjoner i 20 år, blant annet ved restaurantene Bagatelle og Maaemo. Driver i dag nabolagsrestauranten Kolonialen på Bislett i Oslo.

men ikke finne. Han tilhører den finlandssvenske minoriteten i landet. Etter å ha avtjent verneplikten, søkte han seg til folkehøyskole i Nord-Norge. Det var gjennom venner der han ble introdusert for den verdenen som skulle bli hans liv.

– De hjalp meg slik at jeg fikk jobb på Losby Gods, som den gangen var ganske nystartet. Godset hadde anskaffet en bra vinkjeller, med et godt utvalg fra mange av de klassiske områdene i Frankrike og Italia. I golfklubben på Losby var det mange med dyp lommebok. Dermed fikk vi anledning til å smake mange av disse vinene. Det var slik interessen ble trigget.

EKSTREMT KONKURRANSEMENNESKE

Pontus kaller seg selv for et ekstremt konkurransemenneske. Han jakter yrkesstoltheten hos sine kolleger og mener at likegyldighet er ødeleggende hvis man ønsker å oppnå gode resultater. Det var med den holdningen 19-åringen beveget seg ut i det norske restaurantmarkedet. Og det tok ikke lang tid før den smilende finlandssvensken med den bakoverstrøkne sleiken ble lagt merke til. Av

selveste Eivind Hellström, som på den tiden var regent ved landets mest ambisiøse restaurant, Bagatelle i Bygdøy Alle.

– Jeg kommer aldri til å bli verdens beste vinkjenner. Ei heller verdens beste sommelier. Men det jeg er fryktelig flink til, det er å snakke med folk. Den egenskapen har gjort at jeg har lært veldig mye.

Da Pontus startet på Bagatelle, var matinteressen her til lands en helt annen enn i dag. Jordskokk og sjalottløk var ingenting du kunne regne med å finne i butikkenes dagligvarehyller, og et for stort engasjement for mat og drikke ble raskt forvekslet med snobberi. Men i Hellströms restaurant var det en liten klikk nordmenn som visste å sette pris på gode viner og stor kokkekunst.

– Jeg er ydmyk og takknemlig, for jeg har så mye å takke dem for. De delte av sin kunnskap om vindistrikter, produsenter og opplevelser. De har også takket meg. For gode samtaler og diskusjoner om mat og drikke. Mange av disse er mine gode venner i dag.

MØTTE VEGGEN

Ifølge ham selv var det et bortskjemt enebarn som startet på Bagatelle. Men de usmakene ble raskt kokt ut av ham, og Pontus forteller at det var på kjøkkenet og i restauranten han ble oppdratt i danning.

– Det var der jeg ble voksen. Jeg lærte at skal du jobbe på en restaurant av det formatet, så må dressen være perfekt og skoene nypussede.

Etter fem år i Hellströms tjeneste ventet nye fem år hos en av landets største vinimportører, før Pontus Dahlström skulle begi seg ut



Etter flere års arbeid på noen av Norges aller beste spisesteder, tenkte Pontus Dahlström at han var ferdig med restaurantlivet. Men i dag trives han som maskot, servitør og daglig leder på nabolagsrestauranten Kolonialen på Bislett i Oslo.

«I private sammenhenger har jeg det prinsippet at hvis du har noe godt å drikke, og du har noe godt å spise, så går det ofte godt sammen. Selv om det ikke er en perfekt match. To plusser kan ikke bli minus.»

på den mest strabasjose ferden noen norsk restaurant har gjennomført. I 2010 startet han gourmetrestauranten Maaemo sammen med Esben Holmboe Bang. Her serveres det som Pontus mener noe feilaktig kalles ny-nordisk mat, retter basert på nordiske råvarer, en trend som samme år tidligere fikk hele verdens oppmerksomhet da danske Noma ble kåret til verdens beste restaurant. Allerede etter to år fikk Maaemo to stjerner i den prestisjetunge Michelin-guiden.

Men som alle tøffe reiser hadde den ekstreme satsingen sin pris. Jakten på den perfekte kombinasjonen av mat og vin, higen etter å gi de dyrt betalende gjestene en feilfri restaurantopplevelse sendte Pontus rett i kjelleren. Da Maaemo en kald februar dag i 2016 nådde restaurantverdens ultimate mål, tre michelinstjerner, var ikke Pontus der for å delta i feiringen. Et halvt år tidligere hadde hodet og kroppen fått nok. Han kom seg ikke en gang ut av sengen.

– Nittini prosent av hva vi gjorde ved Maaemo var bra. Men det ble rett og slett for mye output og for lite input. Jeg innså at jeg for min families del, for mine venners del og ikke minst for meg selv, måtte finne meg noe annet å gjøre.

– Opplevde du det som et nederlag?

– Nei. Men jeg skal innrømme at jeg i noen korte stunder tenkte at jeg aldri skulle tilbake til restaurantbransjen. Men da jeg fikk det hele litt på avstand, innså jeg at det er dette livet jeg elsker. Jeg måtte bare finne en smartere måte å gjøre det på, ta noen grep som endret min hverdag.

DET GODE LIV

Svaret ble nabolagsrestauranten Kolonialen på Bislett. Pontus liker å bruke sammenligninger fra idretten, og forklarer det slik:

– På Maaemo skulle vi stupe fra timeteren. En dobbelt salto med skru før vi brøt vannflaten med perfekt rette bein. På Kolonialen hopper vi også fra timeteren. Vi har høye ambisjoner. Men her konsentrerer vi oss om å gjøre stupet så enkelt og elegant som mulig.

Han kan ikke svare på hva slags tittel han har i sin nye restaurant, utenom den formelle, som er daglig leder.

– Jeg er maskot, jeg er servitør og jeg er diskusjonspartner for gjester som har lyst og glede av å diskutere mat og vinvalg. Det er en friere rolle, og mine kolleger er flinke folk. De er ikke avhengige av å ha meg her hele tiden.

På Instagram deler Pontus bilder fra sitt liv. Her får vi glimt fra luksuriøse hotellopphold, middager på fine restauranter, kostbare viner, sigarer, håndsnydde sko og eksklusive klokker.

– Er du en livsnyter?

– Fellesnevneren her er det gode liv. I alle år har jeg drukket og spist opp alle pengene jeg har tjent. Jeg liker det, og jeg er så heldig at jeg har en kone som også setter pris på slike utskjelninger av og til. Jeg nyter av høy kvalitet, og verdsetter mennesker som legger sin ære og sin sjel i hardt arbeid, uansett om de lager sko, syr klær, produserer klokker eller vin. Eller jobber som rørlegger, for den del. Jeg stiller høye krav til meg selv, og jeg har ekstremt sterke meninger når det gjelder mitt eget fag. I møte med andres kunst, musikk eller håndverk, føler jeg ikke behov for å lære eller forstå så mye. Jeg liker bare følelsen av å gå inn på en bar hvor jeg vet de serverer noen av verdens beste drinker. Eller besøke et galleri hvor jeg vet jeg vil finne kunstverk av høy kvalitet. Det fyller meg med takknemlighet over hva jeg har og får oppleve.

PATA NEGRA-BARN

Pontus har tre barn, og man kan jo spørre seg hvordan hverdagskjøkkenet er hjemme hos en mann som har spist med verdens aller beste kokker, og som blir irritert hvis han ikke klarer å kopiere rettene selv.

– Vi er nok ganske vanlige. Men jeg har sett foreldre i barnehagen løfte litt på øyenbrynet når fireåringen spør hva som er til middag, og jeg forteller at det blir pasta med kjøttsaus, sier han.

De letter nok heller ikke noe mindre på brynene når barnet nekter, og forlanger pata negra-skinke i stedet.

– Det har faktisk skjedd, forteller han og ler.

– Hva serverer du dine middagsgjester?

– Det er nok mye av det som kalles kokkemat, grundige retter med mye smak, laget fra bunnen av. Vinmessig tilhører jeg den generasjonen som kom da tysk riesling virkelig slo gjennom, og det er viner som har fulgt meg gjennom karrieren. Så er jeg nok ... jeg er kanskje enda eldre i vinstilen enn hva min alder skulle tilsi. Jeg liker de klassiske vinområdene, som Bordeaux, Burgund og Piemonte.

GODT + GODT = GODT

– Hvordan kombinerer du selv mat og vin?

– I private sammenhenger har jeg det prinsippet at hvis du har noe godt å drikke, og du har noe godt å spise, så går det ofte godt sammen. Selv om det ikke er en perfekt match. To plusser kan ikke bli minus. Men på jobb, hvor oppgaven er å søke etter så fullkomne kombinasjoner som mulig, tenker jeg selvsagt annerledes. Ofte leter jeg etter særtrekk i garnityret, en syre eller sødme, som vinen står godt til, forteller han, før han avslører et annet triks fra Maaemo-tiden.

– Espen lager det du kan kalle «naken mat», mat hvor hovedingrediensen får opptre alene. Da hendte det at jeg spurte ham; hvis du skulle ha tilsatt en ingrediens til – hva skulle det ha vært? Var det en epledeSSERT for eksempel, kunne jeg finne en vin som smaker av kanel?

Pontus går også ofte utenfor vinverdenen når han leter etter den perfekte matsj.

– En utfordring her i Norden er det kalde klimaet. Mange av råvarene våre har kompleks, subtile smaker, og ofte et høyt syreinnhold. I en vinverden hvor trenden er at vinene blir større, mer alkoholrike og bredere i smaksbildet, kan det være vanskelig å finne vin som står til det skandinaviske matkammeret. Jeg har servert bjørkesesje, fusjoner av bær og urter, ulike øltyper og sider. Det avgjørende for meg er at kombinasjonen blir så fullkommen som mulig. Om det er vin eller annet drikke, spiller mindre rolle.

– Du liker ikke begrepet ny-nordisk?

– Jeg mener det er misvisende. For det er ingenting nytt. Råvarene er de samme som min farmor brukte, da hun ba oss på gilde.

“



”

**SEIER DU "SEFF" TIL Å KJØPE ALKOHOL TIL MINDREÅRIGE,
ER DU MEDANSVARLEG FOR DET SOM SKJER ETTERPÅ.**

Kvart år blir mange mindreårige utsette for ulykker, vald og overgrep som følge av alkoholinntak.

Les meir om farane på vennelanging.no.



VINMONOPOLET



Å kjøpe alkohol til mindreårige kan få fatale konsekvenser. Se filmen på vennelangning.no

Treffer ungdom med viktig budskap

Vinmonopolets langingskampanje og filmen «Vær så snill» har i enda større grad enn tidligere klart å engasjere. Ungdommene synes det alvorlige budskapet er enkelt og realistisk og tar det til seg. Nå relanserer vi kampanjen.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO ELLEN JARLI

Kampanjefilmen «Vær så snill» er sterk og er det bærende elementet i kampanjen. Den blir vist både i sosiale medier og på kino. I tillegg til gode kampanjeresultater ga den seier i Gullfilmen for beste reklamefilm på kino i 2016.

Hege Bergskaug Øvsthus er kampanjeansvarlig i Vinmonopolet og naturlig nok svært fornøyd med resultatene. Hun forklarer at Vinmonopolets kampanjer for alderskontroll og langing bunner i vårt samfunnsoppdrag, å drive ansvarlig salg. – Og et av målene er å forklare de unge hvorfor dette er så viktig, sier hun.

UNGE FORSTÅR IKKE KONSEKVENSENE
Morten Almsbakken og Erik Lier ved Forebyggende avdeling ved Drammen politistasjon synes kampanjefilmen i aller høyeste grad beskriver en reell situasjon. – De som kjøper alkohol til mindreårige, har ikke tenkt igjennom konsekvensene. De vil bare gjøre yngre venner eller søsken en tjeneste, eller de tjener litt penger på det. Men den dagen det går galt, kan de møte seg sjøl i døra, sier Morten.

Siden ungdom ofte ikke ser konsekvensene av det de gjør, synes Hege det er viktig også å rette seg mot foreldre med tenåringsbarn. Hun håper at kampanjen kan få foreldre til å snakke med ungdommene sine om alkohol.

BUTIKKANSATTE FØLGER MED
Som butikksjef på Vinmonopolet i Drammen, Bragernes, synes David Johansen kampanjemateriellet kan være en støtte og påminnelse for de ansatte. Han sier at de fleste unge er flinke til å vise legitimasjon uoppfordret og tror terskelen for å prøve seg er høy. Men det hender de ansatte snakker med ungdom om langing.

– Har vi mistanke om langing, spør vi om det er til dem selv og opplyser om at det er forbudt å handle til mindreårige. Det er viktig å vise at vi følger med, sier David.

JURIDISK OG MORALSK ANSVAR
Alkoholloven forbyr å kjøpe alkohol til mindreårige. Den som langer alkohol, risikerer bøter og i ytterste konsekvens fengsel i



Kampanjefilmen «Vær så snill» griper tak i noe mange har opplevd, eller kan komme til å oppleve. – Det er viktig å snakke med ungdom om mulige konsekvenser av alkohol, er disse fire enig om. Lengst til venstre Morten Almsbakken, lengst til høyre Erik Lier. Begge arbeider ved Forebyggende avdeling ved Drammen politistasjon. I midten Hege Bergskaug Øvsthus, kampanjeansvarlig i Vinmonopolet og David Johansen, butikksjef på Vinmonopolet i Drammen, Bragernes.

inntil seks måneder. Den mindrerårige får ikke noe på rullebladet, men blir vitne i en eventuell sak og har da plikt til å oppgi hvem som skaffet alkoholen.

Politimennene har erfart at risikoen for å oppleve ubehagelige situasjoner, vold og skader øker markant ved alkoholinntak. Folk reagerer ulikt på alkohol og unge mennesker som ikke har drukket alkohol før, vet ikke hvordan de vil reagere. – Ender det tragisk, starter en etterforskning. Og i tillegg til det juridiske ansvaret kommer det moralske, som ofte er vel så tøft, sier Morten.

VIKTIG VARSLING

Morten er opptatt av at varsling i farlige situasjoner er veldig viktig. – Det handler ikke om «tysting», men om å opptre ansvarlig, understreker han. Unge som drikker alkohol før de er gamle nok, gjemmer seg ofte bort. Og oppstår det farlige situasjoner som i filmen, kan de reagere med å prøve å unngå å

bli oppdaget. Men å ikke varsle kan få alvorlige konsekvenser. Dette kommer tydelig fram i filmen, som griper tak i noe mange har opplevd, eller kan komme til å oppleve.

– Ring nødnummeret til politiet hvis du er til stede der situasjonen kommer ut av kontroll, sier Morten.

SNAKK OM DET!

Alle fire er enig om at det er viktig å snakke skikkelig med de unge om dette. Har de tenkt gjennom mulige situasjoner, er sjansen større for at de tar rett beslutning. Politimennene oppfordrer også foreldre til å opptre ansvarlig. – Det er viktig å forstå at unge i dag ofte bruker alkohol alt for tidlig. Derfor bør man ikke være dumsnill eller naiv, sier Morten.

Butikksjefen i Drammen har selv en tenåring hjemme og synes det å se filmen sammen kan være et godt utgangspunkt for en viktig prat.

«VÆR SÅ SNILL»

- ▶ Kampanjen er synlig på kino, i sosiale medier, på Youtube og i butikk. Du finner den også på vennelangning.no
- ▶ Kampanjeperiode: 21. april – 10. juni 2017
- ▶ Primærmålgruppe: eldre søsken og venner i alderen 18–25 år
- ▶ Sekundærmålgruppe: foreldre med tenåringsbarn

KAMPANJEN PÅ YOUTUBE

- ▶ Filmen har blitt sett opp mot 450 000 ganger
- ▶ Den har generert 7 500 klikk til vennelangning.no

KAMPANJEN PÅ FACEBOOK OG INSTAGRAM

- ▶ Mer enn 9 000 «likes»
- ▶ Over 1 000 kommentarer
- ▶ Nesten 2 600 delinger

FAGPRAT

med fagavdelingen



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

Det er noe i gjære

Ifølge lærebøkene kan gjær lage like mye smak og særpreg som humle. Så hvorfor snakker alle om humlesorter som Citra og Cascade, og nesten ingen om gjærstammer som WLP 001 og Wyeast London Ale?

I det ene hjørnet, med livlige toner av sitrus og furunål, og på sitt beste en hardtslående bitterhet, ta vel imot: Humle!

Og i det andre hjørnet, med et karakteristisk preg av frukt og krydder, en undervurdert fighter, ta vel imot: Gjær!

Det er på tide å sette i gang første runde av oppgjøret «Humble vs. Gjær». Hvem setter mest preg på smaken og aromaen av et øl, og på hvilken måte?

GLEMT ELLER UNDERVURDERT?

Du har kanskje, som meg, lest om humlesorter på øletikettene i butikken, i baren eller på Vinmonopolet. «Dette ølet er tørrhumlet med Citra», kan det stå. «Vi har brukt Chinook som bitterhumle og Cascade og Amarillo som aromahumle», skriver bryggeriene.

På hjemmesider, på Facebook og i smakin-ger er det gjerne humlesorten som trekkes fram. Hvilken humle som er brukt i ølet, er nærmest blitt en form for merkevare eller kvalitetsgaranti.

I alle lærebøker om øl står det at valg av

gjærstamme har stor innvirkning på smaken av ølet. Det samme gjelder temperaturen gjæren får jobbe på. Og det kan være minst like stor forskjell på gjærtyper som på humlesorter.

Så hvorfor snakker nesten ingen om gjær?

UHØYTIDELIG BLINDTEST

Vi ville sjekke hvor sterke og virkningsfulle disse to viktige ingrediensene i alt øl egentlig er. Hva setter mest preg på et øl: Gjær eller humle?

Derfor har vi testet en rekke øl blindt, for å se om vi kunne bli litt klokere.

I tillegg har vi snakket med fagfolk i ølmiljøet for å finne ut hvorfor det er så mye mer vanlig å snakke om humle enn om gjær.

Let's get ready to rumble!

TEKST:
TROND ERLING PETERSEN
Varefaglig rådgiver i Vinmonopolet

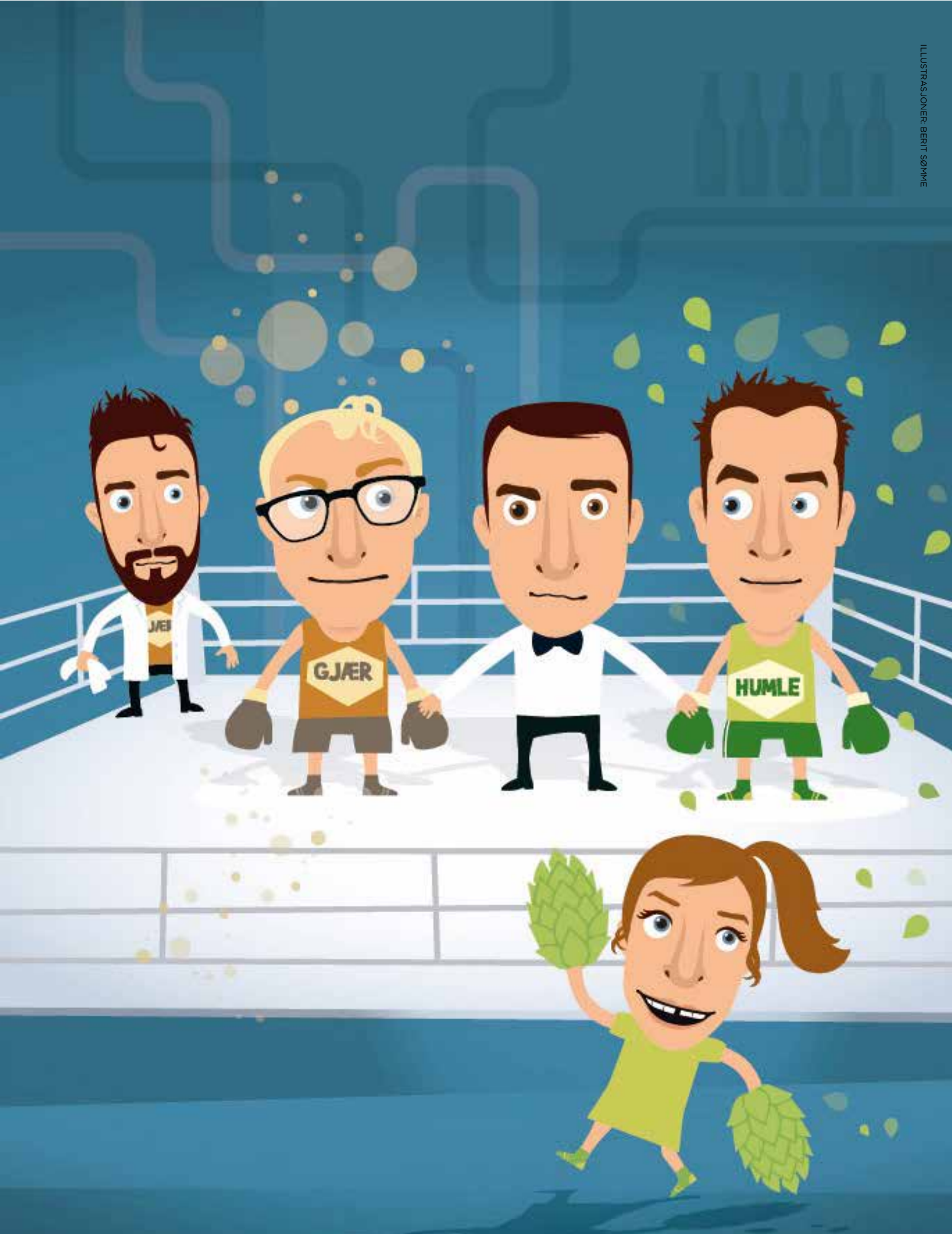


FAKTA

► Bryggeriene kjøper ofte gjær som er dyrket fram i laboratoriet til en av noen få markedsledende produsenter. De mest kjente er nok Wyeast og White Labs, begge amerikanske. Franske Fermentis er også store.

► Produsentene har rendyrket gjærstammer fra ulike bryggerier verden over, og tilbyr alt fra engelsk og tysk gjær til belgisk og amerikansk, i utallige varianter. Også hjemmebryggere kjøper gjær fra de samme laboratoriene. Gjæren kjøpes i form av tørrgjær, eller i en våtere «slush».

► De fleste bryggerier høster brukt gjær og bruker den på nytt, både av økonomiske og kvalitetsmessige grunner. Det er ikke uvanlig å gjenbruke samme gjær opp mot 10-12 ganger.



Slik testet vi



RUNDE 1

Først smakte vi fire øl, som i bunn og grunn var helt like. Samme oppskrift, samme bryggeri, brygget samtidig – den eneste forskjellen mellom disse sterke IPA-variantene var at det ble brukt fire ulike humletyper: Cascade, Citra, Simcoe og Mosaic.

Konklusjonen var klar:

– Det var tydelig forskjell på dem! Valg av humle har helt klart noe å si, mente Anders.

Særlig ølet som var humlet med Citra skilte seg positivt ut med en frisk, fruktig og livlig aroma av appelsin, grapefrukt og pasjonsfrukt.



RUNDE 2

Neste runde handlet om gjær, og her smakte vi to lysebrune øl med ganske lik sammensetning av malt og humle – men ulik gjær. Det ene var gjæret med en gjærstamme fra et belgisk trappistbryggeri, den andre med en klassisk engelsk alegjær.

Også her var forskjellene tydelige.

– Ølene har noe til felles i både maltpreg og farge, men de er ulike aromatisk og oppfører seg forskjellig i munnen, oppsummerte Tom.

I ølet med belgisk gjær var det aroma av nellik, banan, karamell og eple, mens i ølet med engelsk gjær fikk maltpreget i ølet komme mer tydelig frem, i tillegg til noe lett fruktig og røykaktig.



RUNDE 3

Ny humlerunde, og denne gang ville vi sjekke om én humlesort kan dominere på tvers av ølstiler. Panelet fikk servert en saison og en IPA, hvor begge øl var humlet med samme humlesort: Den japanske Sorachi Ace.

Her ble det vanskelig for smakerne våre. De fant noen fellestrekk ved ølene, men mente det hadde med fatlagring eller tilsetning av frukt å gjøre. (Ingen av ølene var lagret på fat eller tilsatt frukt.) At de to ølene hadde samme humlesort som ingrediens, var altså ikke tydelig i smak og aroma.

– Ølene er ganske like, men jeg finner nellik, banan og noe fruktig i det ene og mer smør, karamell og lys malt i det andre, sa Anne.

Her var det altså gjæren som satte mest tydelig preg på de to ølene, selv om det var humlesorten de hadde til felles.



RUNDE 4

Fram med termometeret, for nå handlet det om gjæringstemperatur. Vi smakte tre øl fra

samme bryggeri, med samme gjærstamme, og ølene var relativt like i sammensetningen av malt. Et gårdsøl i fransk stil, en IPA i belgisk drakt (dette hadde mer humle enn de to andre) og en belgisk saison. Hovedforskjellen lå i at det første var gjæret på 19 grader, det andre på 20 grader og det tredje på 26 grader celsius.

– Jeg synes de er veldig like, sa Anne, og fikk støtte fra Anders:

– Øl 1 og øl 3 har store likheter. Det kan være samme øl. Nummer 2 skiller seg mer ut, med et tydelig humlepreg, oppsummerte han.

Panelet var usikre på hva de tre ølene kunne ha til felles. Samme humle? Et innslag av hvetemalt? Konklusjonen ble at de to gårdsølene var mest like, til tross for størst forskjell i gjæringstemperatur.

– At temperatur har mye å si, står i lærebøkene. Dette var vel et eksempel på at det ikke alltid gir store utslag i praksis, mente Anders.



RUNDE 5

Tid for DIPA! Altså dobbel IPA, sterke og humlerike øl. Vi smakte tre varianter fra tre norske mikrobryggerier. Ølene hadde ganske lik bitterhet, et sammensatt humlepreg, lik alkoholstyrke – men de to første var gjæret med en nøytral amerikansk alegjær og den tredje med en belgisk trappistgjær.

Også her spilte gjærvalget en tydelig rolle. Panelet likte best de to første ølene, som med sitt nøytrale gjærpreg lot humlearomaene få spille hovedrollen.

– Særlig det første ølet er svalt, urtepreget og spenstig, mente Tom.

– Nummer to likner på nummer en, selv om det smaker mer mot karamell, krydder og noe balsamisk, sa Anne.

– Det tredje ølet har jeg mer problemer med, mente Anders.

– Det har en aroma av pære og noe som minner om lim, og det er vanskelig å få tak i humlearomaen.

Også i siste runde var det tydelig at gjærstammen hadde noe å si.



DOMMEN

Valg av gjærstamme er helt klart viktig for ølets smak og aroma, selv om effekten av gjæringstemperatur ikke var så tydelig som ekspertkommentatorene spådde på forhånd. Det ble ingen knockout i denne kampen om smaksdominans, men vi gir en knepen seier på poeng til gjær over humle.



FAGAVDELINGEN: Ølene ble smakt blindt av Vinmonopolets fagavdeling. Foran fra venstre: Varefaglig rådgivere Anders Roås Stueland, Anne Enggrav og Trond Erling Pettersen. Bak: Varefaglig leder Tom Tyrhjel.



I lærebøkene står det ofte at gjæringstemperaturen har stor betydning for aromabildet i øl. I runde 4 testet Fagavdelingen tre øl fra samme bryggeri og med samme gjærstamme, men gjæret på ulik temperatur.

Bestemmer gjær først

– Hvis jeg skal lage et nytt øl, er gjær det første jeg bestemmer meg for, sier bryggerimester i Kinn Bryggeri i Florø, Espen Lothe.

– Gjær er en viktig smakskomponent i ølet. Om du bruker norsk gårdsgjær, tysk hveteølgjær, nøytral amerikansk gjær eller lagergjær, så setter det hele tonen i produktet.

Lothe tror håndverksøl-pionerene i USA på 1980-tallet er grunnen til at det er mer vanlig å snakke om humle enn om gjær.

– De brukte gjerne en veldig nøytral gjær, som «California Ale», også kalt US 05. Den gjør ikke mye ut av seg, men lar malt og humle komme gjennom. Mye av poenget med disse ølene var å sette amerikansk humle i høysetet, som en tydelig smakskomponent. Da var det ikke så interessant å snakke om hvilken gjær de brukte. Mens med et tysk hveteøl eller en belgisk saison er det ikke så interessant å snakke om humle, sier bryggerimesteren.

Lothe beskriver aromaen fra en typisk belgisk gjær som krydret og kompleks, med preg av tørket frukt og banan. Britisk gjær er mer fruktig enn krydret, og har toner av røde bær og litt steinfrukt. Amerikansk gjær minner om britisk, men har mer dempede og nøytrale aromaer. Og tysk hveteølgjær gir tydelig aroma av banan, nellik, aprikos og et hint av røyk.



FOTO: TOMMY ANDRESEN

Samarbeid mellom gjær og humle

Ølsommelier og brygger Amund Polden Arnesen mener at i noen tilfeller kan gjæren stå for opp mot 100 prosent av smaksbildet til et øl.

– I en weissbier, for eksempel, stammer nesten all aromaen fra gjæren og biproduktene den har laget. Men sannheten er mer komplisert: Gjæren lager ikke smak og aroma alene, men i samspill med de andre ingrediensene. På samme måte er det ikke alltid humle i seg selv som gir sitrusaktig fruktighet i en IPA, aromaene oppstår fordi gjæren har viderebehandlet noen av stoffene fra humlen.

Hvis du har prøvd ulike humlesorter og kanskje funnet dine favoritter, anbefaler Arnesen å gå sørover i Europa hvis du vil utforske gjærpreget i øl:

Særlig Belgia er et godt startpunkt, og deretter ville jeg beveget meg til England. Der finner du et gjærpreg som ikke er like uttrykksfullt som i belgisk øl, men som

likevel lager en del fruktig smak. Og gjerne kombinert med et humlepreg som er balansert og harmonisk, ikke like intenst som i amerikanske, humledrevne øl.

Arnesen tror bryggeriene ofte skriver humlesortene på etiketten for å signalisere at det er et humledrevet øl som befinner seg i flasken:

– Da kan du forvente tydelig humlearoma og en viss bitterhet. Og bryggeren har brukt en relativt nøytral gjærtype som lar humlepreget få skinne, slik at humlen skal slippe å kjempe om oppmerksomheten med fruktighet eller krydderpreg fra gjær.

En annen grunn til at humle nevnes oftere enn gjær, er at valg av gjær i mange tilfeller er underforstått, mener ølsommelier.

– La oss si at det er en tysk weissbier, da er det underforstått at man har brukt en hveteøl-gjær. Dette er litt som i vinverdenen: Du må vite litt for å forstå etiketten. Det står ikke på en flaske chablis at vinen alltid er laget av druen Chardonnay. Det er underforstått.



FOTO: EIVIND SENSESET

Alkoholritt til maiselskapet

Mai og juni er høysesong for konfirmasjoner og 17. mai, og mange velger alkoholritt til disse anledningene. I alkoholrittshylla på Vinmonopolet er det et bredt utvalg, og det er fullt mulig å finne drikker som passer til en festmeny med flere retter. Her er vårt forslag:

TEKST ANNE ENGGRAV

APERITIFF

Som aperitiff har vi valgt en frisk og ikke for søt musserende vin. Friskheten gir oss vann i munnen og skjerper appetitten.

LAKS

Laks med frisk agurksalat smaker godt med sitron. Til halvfet fisk er det godt med noe som virker rensende i munnen, og det går an å smake maten «gjennom» drikken. Syrligheten i agurksalaten passer til syrligheten i limonaden. For å forsterke det svale og urteaktige preget i agurken, smaksetter vi drikken med litt mynte. Ingefær bidrar med kontraster og dybde i aromaene. Her kan du enten smaksette med fersk ingefær, eller blande med omtrent 1/3 god ingefærøl.

PAVLOVA

Pavlova er først og fremst søt med fet krem og friske bær. Da smaker det godt med både sødme og friskhet i drikken. Blåbærene forsterker bærpreget i desserten.



MENY

– VELKOMSTRINK –

Richard Juhlin Blanc de blancs

– FORRETT –

Asparges med spekeskinke

Kiviks Flädersblomsvin med sitronskiver

– HOVEDRETT –

Ovnsbakt laks med poteter og agurksalat

Søbogaard Citron Limonade blandet med Thomas Henry Ginger Beer og tilsatt mynte

eller

Oksestek med sjysaus og grønnsaker

Ringi Eple og Aronia

– DESSERT –

Pavlova med bær og krem

Balholm Premium Eple & blåbær



ASPARGES

Til asparges med spekeskinke har vi valgt en lett perlende hylleblomstvin. Det er en leskende og aromatisk drikk som smaker godt til saltet i skinka. Aromaene er lett å matche med aromaen i aspargesen. Vi smaksetter med litt sitron for å øke friskheten, noe som gjør drikken enda livligere og mer forfriskende. Det er et godt tips når det gjelder drikke til mat som er salt og/eller syrlig.

OKSESTEK

Oksestek med sjysaus er en ganske smaksintens rett med innkokte aromaer og umami fra sausen. Vi har valgt en eplemost som er smaksatt med aroniabær. I tillegg til friskheten og fylde fra eplemosten, bidrar aroniaen med en krydret rødbærsfruktighet og fast munnfølelse fra tannin. Det er med på å stramme opp smaksbildet, og komplimenterer både kjøttet og sausen.



Du finner mer informasjon
om alkoholfritt til mat på
vinmonopolet.no

Vårens nye vintrend?

De fleste av oss ville betalt en arm for å kunne forutse hva som vil skje frem i tid. Uansett hvor godt vi forbereder oss og vurderer alle muligheter og eventualiteter, kommer alltid morgendagen overraskende på oss – og sånn skal det være. Det sitter trendforskere rundt omkring i hele verden og polerer krystallkulene febrilsk, oftest til ingen nytte, for å fortelle hva den neste store tingen blir, den eller de trendene du bare må følge for å være samtidig med din tid og ikke bare det fossile uttrykket for en tapt tid.

Trendforskning er like mye et uttrykk for å sette i gang trender som å forutsi at noe rører seg rundt neste gatehjørne. Trendforskerne aner imidlertid ikke hva som dukker opp i morgen, de så ikke vinylens comeback eller at månestøvlene plutselig dukket opp igjen fra glemselens mørke loft. Derfor er jeg også ganske skeptisk til de kommende vintrendene, de som forteller oss hva det er vi skal og må drikke i månedene og årene som kommer. Og nå tenker jeg selvsagt ikke på at vi nokså raskt skal drikke rosévin med begge hendene, som vi gjør hver vår. Trender er ikke repetisjoner, noe vi gjorde i fjor og for fem år siden, og som vi også kommer til å gjøre noen år frem i tid. Trender er det nye, det som dukket opp, mer eller mindre uten forvarsel. Trendforskerne har pekt på skrukork, økologisk og naturlig vin i en årrekke, uten at den helt store bølgen har rammet oss ennå, noe som er overraskende tatt i betraktning at såkalt bærekraftige

produkter har fått ekstremt mye publisitet i de senere årene. Likevel har det ennå ikke løsnet helt, folk bobler stadig ikke av entusiasme.

Nå skal ikke jeg skryte på meg større troverdighet enn de profesjonelle trendforskerne, de som lever av å stikke fingeren i munnen og holde den opp mot vinden for å kjenne hvilken vei det blåser. Likevel våger jeg meg på å peke på det jeg tror vil bli en trend ganske kort frem i tid. Hold dere fast, den nye musikken heter muscadet, en vintype som kommer fra områdene rundt Nantes, helt vest i Loiredalen. Hva er årsaken til at jeg tror den nye musikken heter muscadet? Det er flere grunner til det, og disse er de viktigste: Loiredalen er i rivende utvikling, det er mer kreativitet og energi i dette store området enn i noe annet vinproduserende område i Frankrike. Muscadetregionen er dessuten underutviklet, det er ikke i nærheten av å ha realisert regionens betydelige potensial når det gjelder å rendyrke underområdenes stedegne karakter. Vinene er ennå svært rimelige, du får mer kvalitet og stedegen karakter i Muscadet enn i noe annet område av Frankrike. Vinene er alkoholsvake, de er friske, syrlige og ikke minst er de matvennlige. Som dere skjønner, mye ligger til rette for at denne bortgjemte avkroken av Frankrike og Loiredalen får et løft i årene som kommer. Det tror i det minste jeg, så får vi se om denne spådommen blir noe mer enn nok et bomskudd i jakten på nye trender.



PER MÆLENG

Per Mælung er senior produktsjef i Vinmonopolet og har ansvar for produktutvikling i spesialbutikkene. Han har en magister-grad og doktorgrad i litteraturvitenskap og har skrevet om vin i mer enn 20 år.

Trendforskerne aner ikke hva som dukker opp i morgen, de så ikke vinylens comeback eller at månestøvlene plutselig dukket opp igjen fra glemselens mørke loft.

QUIZ

Test din kunnskap

SPRÅK

LETT

Kva heiter øl på spansk?

MIDDELS

På kva språk heiter musserende «sekt»?

VANSKELEG

Kva heiter vin på nederlandsk?

ROSÉVIN

LETT

Kan rosévin lagast på berre grøne druer?

MIDDELS

Kva for ein vinregion er mest kjend for rosévin?

VANSKELEG

Kva heiter appellasjonen for stille rosévin i champagne?

MERKJEORDNINGAR

LETT

Finst det ei merkjeordning for lågkalorivin?

MIDDELS

Kva er Demeter ei merkjeordning for?

VANSKELEG

Kva for nokre miljømerke har Vinbladet?

TV-SERJAR

LETT

Kva cocktail er kjend frå TV-serien Sex in the city?

MIDDELS

Kva er favorittdrinken til Agent Dale Cooper i Twin Peaks?

VANSKELEG

Kva drikk Rust Cohle under avhør i første sesongen av True Detective?

HISTORISK



Skjenkjekontroll

Vinmonopolet dreiv skjenkjekontroll frå brennevinet kom for lovleg sal i Noreg i 1927 og fram til 1990 då kontrollen blei overført til kommunale organ. Polet hadde eigarskap til brennevinet heilt til det blei skjenkt ut på barar og restaurantar, og hadde rett til å fastsetje prisen på kvar enkelt drink. Ein «skjenkjestyra» var ansvarleg for at riktig beløp blei betalt tilbake til Polet etter skjenking. Og brennevinsflaskene var merkte med ein eigen gul lapp der det stod «Til skjenking».

Skjenkjekontrollen kontrollmålte drinkane i smug og passa på at dei ikkje «vandra», som dei kalla det, men blei drukne på staden. Skjenking til mindreårige eller rusa gjester skulle sjølvstund ikkje skje, og på slaget midnatt skulle brennevinsserveringa slutte. Biletet viser leiar for skjenkjeavdelinga, Odd Nielsen (1982).

Neste utgåve av Vinbladet kjem i juli. Da får du gode råd om val av drikke til grønnsaker og fisk på grillen.





Få Vinbladet heim – heilt gratis!

Dersom du blir abonnent, får du Vinbladet rett heim i postkassen seks gonger i året.

SLIK BLIR DU ABONNENT PÅ VINBLADET:

1. Gå til vinmonopolet.no og klikk på «Min side» oppe til høgre.
2. Logg inn med e-postadresse og passord dersom du allereie har ein kundeprofil.
3. Dersom du ikkje har registrert deg tidlegare, må du fylle ut felte i skjemaet og klikke på «Registrer bruker».
4. Klikk på «Profil», og sjå nedst på sida.
5. Klikk i den raude firkanten «Ja takk!» i boksen til høgre.
6. Velkommen som abonnent!

Vinbladet kjem annankvar månad. Derfor kan det ta ei stund før du får det første bladet i postkassen. I mellomtida kan du gjerne ta med deg bladet neste gong du er på Polet. Du får det gratis i alle butikkane våre.

Kontakt oss gjerne på kundesenter@vinmonopolet.no dersom du har forslag til oss, eller dersom det er noko du lurar på!