

VINBLADET



Nr. 4 / 2022 / 35. årgang



Polets produkthistorie
fra 1996 til nå

Lagring av vin
– verdt å vente på?

Fire matfarger
– forenklingens kunst fungerer

Utgiver:



Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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

Ansvarlig redaktør:

Tom R. Tyrihjell

Redaktør:

Marie Steffens

Redaksjonen:

Anne Enggrav, Andreas Ingul, Håkon Skurtveit og Anders Stueland

Design:

Spoon

Forsideillustrasjon:

Magnus Voll Mathiassen/byHands

Trykk:

Kai Hansen Trykkeri AS
Trykt på miljøvennlig papir
Opplag: 90 000

Korrektur og nynorsk oversettelse:

Totaltekst AS

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

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale.



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

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

Gratulerer med hundre år!

Den 30. november 2022 fyller Vinmonopolet hundre år. På side 4–5 benytter jeg denne anledningen til å reflektere rundt hva som er våre viktigste styrker, og hvilke utfordringer og muligheter som venter oss i tiden framover.

Vinmonopolet står heldigvis sterkt i befolkningen, og har bred politisk støtte i Norge. Derfor er jeg ikke så bekymret for fremtiden, og tror ikke Polet kommer til å falle på min vakt.

Vinmonopolets historie er på mange måter hele det norske samfunnets felles historie. Jeg gratulerer alle våre kunder og alle Vinbladets lesere med hundreårsdagen!



Elisabeth Hunter

Elisabeth Hunter
administrerende direktør

4

Vinmonopolet 100 år

Administrerende direktør Elisabeth Hunter deler noen tanker om Vinmonopolets framtid.



6

Lagring av vin

Er du en samler, sanker eller spiller? Uansett har du noe å vente på og å glede deg til hvis du har vin i kjelleren.



22

Mat og drikke i fire farger

Vi tester en inndeling av mat i fire hovedgrupper – rød mat, gul mat, grønn mat og brun mat. Her får du en grei metode for å finne god drikke til maten.



34

Velkommen til fremtiden

I forbindelse med Vinmonopolets hundreårsjubileum har vi kastet mange blikk bakover. Denne gangen leker vi oss med spekulasjoner rundt hvordan verden vil utvikle seg.



16

Produktene før og nå

Vinmonopolet fyller hundre år, og vi ser på trender og rariteter i produktutvalget gjennom tidene. Denne siste delen handler om tiden fra 1996 til nå.

LES OGSÅ

- 14 Hvilken drue er jeg?
- 38 Polets jubileumsdrikk
- 39 Smått og godt

Vinmonopolet de neste hundre år

Vinmonopolet runder hundre år, og administrerende direktør Elisabeth Hunter deler noen tanker om hva Vinmonopolet skal være i tiden framover, og hvilke muligheter og utfordringer som ligger foran oss.

FOTO: ELLEN JOHANNE JARLI



Vinmonopolets historie er på mange måter den usannsynlige historien om et statlig monopol som ble folkets favoritt. Det skulle egentlig ikke vært mulig. Det lærte jeg i alle fall i den verdenen jeg kommer fra. Blant økonomer er begrepet monopol nærmest for et skjellsord å regne.

Vinmonopolet – ønsket av alle

Da Vinmonopolet ble etablert for hundre år siden, var det et mål å sikre norsk handel med vinlandene i Europa. Etter hvert ble vi et av samfunnets viktigste virkemiddel for å begrense skadevirkningene av alkohol – for den enkelte og for samfunnet som helhet. Og i 2022 ble Vinmonopolet omdømmevinner for tiende år på rad.

For at et monopol skal ha politisk støtte over tid, må det ha oppslutning i befolkningen. Vinmonopolet har en ambisiøs visjon – å være ønsket av alle. Da må folk flest være så fornøyd med vinmonopolordningen at de aksepterer den begrensningen monopolet innebærer i tilgangen på alkohol. For å bestå framover trenger vi støtte fra alle – unge, gamle, politikere og avholdsfolk – absolutt alle!

Ansvarlig salg gjennom hundre år

Grunnlaget for vinmonopolordningen er politisk, begrunnet i hensynet til folkehelsen. Vinmonopolet skal begrense skadevirkningene av alkohol gjennom ansvarlig salg, blant annet ved å forhindre at mindreårige får tak i alkohol.

Ansvaret defineres av samfunnsoppdraget vårt, og det norske alkoholreklameforbudet står sentralt. Vinmonopolet oppfordrer ikke til kjøp av alkohol, og vi likebehandler alle leverandørene våre. Når de butikkansatte gir deg råd om drikke til maten, legger de dine behov og sin objektive fagkompetanse til grunn. Vi har ingen økonomisk egeninteresse av at du skal kjøpe mer eller velge noen produkter framfor andre. Det strenge systemet for vareplassering i butikkene våre er også regulert av alkoholreklameforbudet. Hos oss har alle leverandører lik markedstilgang, og ingen kan betale seg til bedre hylleplasser.

I dag står Vinmonopolet sterkt og har bred politisk støtte i Norge. Så jeg er ikke så bekymret for Vinmonopolets framtid. Men vi er en del av EØS-samarbeidet, og dersom de nordiske monopolene blir utfordret i for stor grad, kan det svekke folkehelseargumentet. Ta for eksempel gårdssalg, som har vært tillatt i Norge de seneste årene. Jeg synes det er veldig fint at man kan kjøpe lokale produkter rett fra produsent, som sider fra eplebøndene i Hardanger. Men kommer det mange slike unntak, kan summen utfordre Vinmonopolets legitimitet som alkoholpolitisk virkemiddel.

Vi er balansekunstnere

Samtidig som Vinmonopolet skal begrense salget, er alkohol en lovlig vare i Norge, og vi skal selge den. Vi skal altså både begrense salget og begeistre og skape inspirerende opplevelser for kundene våre – hver eneste dag. Derfor pleier jeg å si at vi er balansekunstnere. Denne balansegangen krever mye av oss, men har også bidratt til at vi har verdens beste medarbeidere. Alle de flinke ansatte er Vinmonopolets «gullbeholdning». De leverer på kundemøte og samfunnsoppdrag i dag, og det er de som kommer til å sørge for at Vinmonopolet også er ønsket i framtiden.

Da Vinmonopolet ble etablert i 1922, møtte kundene våre tre kører. Først måtte de bestille varene av én person, så gikk de til kassa for å betale, før varene ble pakket og utlevert et tredje sted. Først fra 1960 ble alt samlet ved én disk. Selvbetjente butikker ble testet ut fra 1999, og etter hvert forsvant diskene. I dag har netthandel overtatt en del av salget, og vi prøver ut selvbetjente kasser. Vi tester også «klikk og hent», der du bestiller og betaler på forhånd og henter varene i et skap i butikken.

Vinmonopolet ville ikke bestått i dag hvis ikke vi hadde endret oss. Og skal vi overleve i hundre år til, må vi tilby de nye teknologiske løsningene kundene forventer, samtidig som vi ivaretar det ansvarlige salget. Det blir spennende å

se hvor langt utviklingen tar oss. Men Vinmonopolet er en spesiell bedrift som selger en spesiell vare. Det er ikke vi som skal dra den teknologiske utviklingen framover.

En faghandel i verdensklasse

Som faghandel tilbyr Vinmonopolet et stort og godt vareutvalg. Vi er også veivisere i dette mangfoldet. Kundene våre kan mye om øl, vin og mat og drikke. De interesserte får stadig flere kilder til informasjon, og forventningene til oss øker. Fagkunnskapen vår er en ferskvare som stadig må vedlikeholdes og utvikles. Samtidig som vi har en lang historie med mange faste merker i hyllene, kommer hele tiden nye produkter til. Og når matvanene våre endres, ønsker vi også andre typer drikke til maten.

Jeg er veldig stolt av de ansattes kompetanse. Gjennom opplæring og smakinger i butikk kjenner de produktene godt, og kan gi deg pålitelig faginformatjon om varenes kvalitet og hvordan de best skal brukes.

En foregangsvirksomhet på bærekraft

Bærekraft er et tema som opptar hele samfunnet vårt i dag, og som jeg tror blir enda viktigere framover. Skal det gi mening å snakke om Vinmonopolet de neste hundre årene, må jo først og fremst klodens framtid sikres. Klimaendringene har langt alvorligere konsekvenser enn påvirkning på vinproduksjonen, men i vår bransje ser vi noen konkrete utslag på nært hold. For eksempel gjør temperaturendringene at noen vinområder og druetyper som var klassiske for hundre år siden, nå står i

ferd med å miste sin betydning.

Bærekraftarbeidet er noe vi selv ønsker å legge stor vekt på, samtidig er det en forpliktelse vi har. Regjeringen la nylig fram en eierskapsmelding med tydelige forventninger til statlig eide selskaper, særlig når det gjelder bærekraft, klima og natur. Resten av samfunnet, og ikke minst kundene våre, forventer også at vi skal være en aktiv bidragsyter her.

Vi vet at mer enn 90 prosent av klimavtrykket vårt kommer fra produktene vi selger, først og fremst fra emballasjen. Derfor satser Vinmonopolet tungt på letvekt. Jeg er sikker på at vi kommer til å se helt nye, miljøsmarte emballaseløsninger i framtiden. Og jeg håper på sterk politisk støtte i dette viktige arbeidet framover, for eksempel gjennom felles miljøkrav i EU.

Sammen er vi sterke

Vinmonopolet gjør veldig mye bra, men vi må gjøre enda mer. Vi har store utfordringer – og store muligheter. Sammen med de andre nordiske monopolene er vi verdens største innkjøper av alkohol, noe som gir oss en unik mulighet til å drive hele bransjen i en mer bærekraftig retning.

Det aller viktigste målet mitt er at du som kunde også i framtiden skal ha tillit til Vinmonopolet som faghandel. Du skal kunne stole på vår kompetanse og objektiviteten i anbefalingene du får fra oss. Du skal kunne ha full tillit til kvaliteten i produktene vi selger og til at vi tar ansvar for menneskerettigheter og klima og miljø. Da tror jeg Vinmonopolet vil kunne fortsette ansvarlig salg av alkohol i minst hundre år til – til kundenes og samfunnets beste.

«Det aller viktigste målet mitt er at du som kunde også i framtiden skal ha tillit til Vinmonopolet som faghandel.»

Vinen, døden, håpet og minna

Ei flaske vin som ligg der i mørkret og ventar. Der har eg noko som eg gler meg til, og som eg ønskjer og trur vil gje ei god oppleving. Framtida synest meir lovande når livet har ei slik ekstra kjelde av håp.

TEKST: HÅKON SKURTVEIT ILLUSTRASJON: MAGNUS VOLL MATHIASSEN/BYHANDS



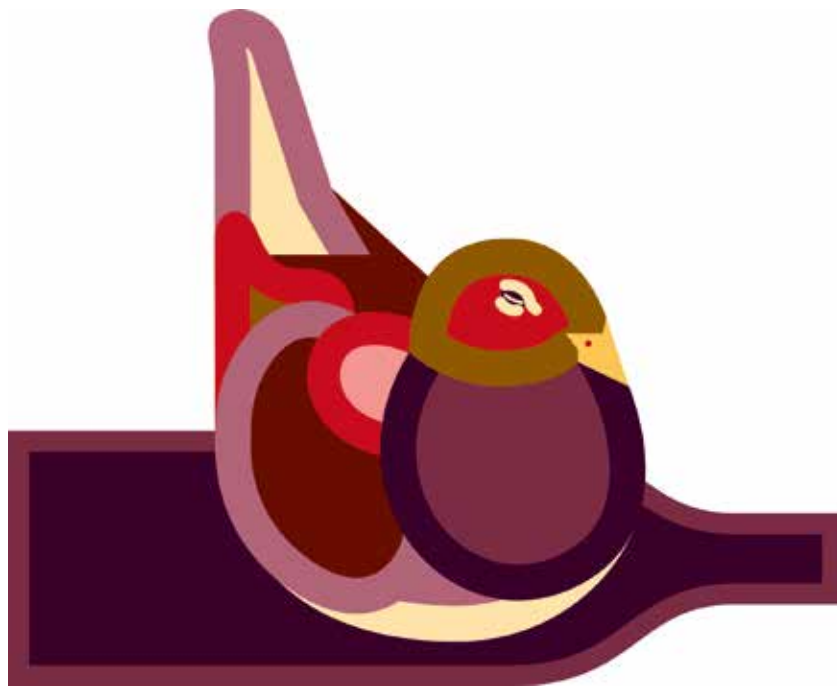
Om dette er vitsen med å lagre vin? Det kjem an på kven du er. Kjenner du deg helst som samlar eller sankar? Er glede for deg ofte knytt til overrasking, eller heller til å møte noko (eller nokon) du kjenner att?

Vin endrar seg ved lagring. For vinar som eignar seg for lagring, er desse endringane positive og verte å vente på – dersom du har fått smaken på utvikla vin. Det er det denne artikkelen handlar om. Det eg skriv, er meint å gje inspirasjon og kunnskap for deg som lagrar vin, har lyst til å lagre vin, eller berre er nysgjerrig. Læra om vinlagring er for det meste basert på anekdotisk kunnskap og vår eiga avgrensa erfaring. Nokre vintypar har blitt klassikarar for lagring, og dei finst det mykje av i vinkjellarar rundt omkring. Difor har vi også sikrere kunnskap om desse. Ein del kommersielle interesser vil ha oss til å tru at klassikarane er det einaste som er verte å lagre. Men er du interessert og nysgjerrig, er det svært mykje utanfor allfarveg som det er verd å lagre og vente på.

Sanninga er alltid tvilsam

Dette er ingen komplett artikkel om å lagre vin der du får konkrete råd om kva du bør kjøpe. Kva eigenskapar gjer at ein vin eignar seg for lagring? Eg vonar du vil finne argumenta verte å tenkje over. Det eg konkluderer med, er basert på eigne erfaringar og diskusjonar med kollegaer og vinprodusentar særleg. Dei få eksempla på område

«Raud bordeaux har vore klassikaren blant lagringsvinar.»



og druetypar som eg kjem med, kan du kombinere med eigne erfaringar og preferansar. Råd om lagringsvinar får du også frå fagfolk i butikkane våre. Merk at når eg skriv *kjellar*, meiner eg ein mørk stad som er ein god del kjøligare enn stova. Når eg skriv *lagring*, meiner eg minst ti år etter druehausten. Samstundes veit vi at svært mange vinar får eit opnare og meir tiltalende aromabilete ved at du ventar eit par år i staden for å drikke dei sylferske eitt til to år etter druehausten.

Resultatet treng ikkje vere målet

Utvikling og endring av vinens eigenskapar er aldri heile målet med å lagre. Samlaren finn glede over å eige ei mest mogleg komplett rekkje av årgangar av ein favorittvin. Sankaren synest det

er gøy å ha mykje rart i kjellaren, både klassikarar og tilfeldige enkeltflasker blanda med nøye gjennomtenkte kjøp for å sikre framtida. Spelaren liker å bli overraska, og liker å overraske andre. Hen set pris på spenninga ved lagringa, tek sjanser på å lagre uvanlege vinar og er nysgjerrig. Spelaren har evna til å slå opp ein gapskratt i staden for å hengje med geipen når det viser seg at innhaldet etter alle desse åra har blitt udrikkeleg eller berre kjedeleg. Men uansett: Ein vin som har halde seg godt i årevis utan å ha gjennomgått ein metamorfose, har likevel fått ekstra verdi gjennom lagringa. Du helse på eit minne og du inviterer fortida di til bords.

Kva ligg i kjellaren?

Vi som har lagra vin nokre tiår, kjøpte i alle fall raud bordeaux. Det har vore klassikaren blant lagringsvinar. Bordeaux har hatt verdas stormakter som vinkunde i eit par hundre år. Britisk borgarskap og britiske vinskribentar har vore og er framleis avgjerande for statusen til og velstanden i Bordeaux.

«Tenk på om aromabletet er fokusert, om det er lett å skilje ulike aromainnslag frå kvarandre.»

Dessutan blir det produsert enorme mengder bordeauxvin. Sjølv dei mest kostbare vinane blir det gjerne produsert to–tre hundre tusen flasker av kvart år. For fire tiår sidan var ung bordeaux vanskeleg å like og forstå fordi vinane snerpte så mykje at samtale blei umogeleg. Aromaen framstod også som grov og lukka. Lagring var løysinga. Ikkje alle raudvinstypar blir mindre snerpande ved lagring, men god raud bordeaux blir verkeleg mjukare samstundes som aromabletet opnar seg og blir meir samansett og attraktivt.

Framleis fyllest kjellarar av raud bordeaux, og grunnen er ikkje berre gammal vane. Vi veit at raud bordeaux kan utvikle seg over mange år, og bli til noko nytt, samansett og attraktivt. Cabernet Sauvignon er ein druesort som responderer godt på lagring. Ung bordeauxvin kan ha mykje av alt: syre, tannin, stoffleg munnkjensle og høg konsentrasjon av attraktive aromainnslag med store kontrastar. Ofte blir bæraktig frukt blanda med meir vegetale innslag som gjer at assosiasjonen til solbær kan dukke opp. I dei konsentrerte, cabernet-dominerte vinane frå Médoc finn vi òg balsamiske topptonar og stor djupne frå aromainnslag som vi kan assosiere med stein eller blekk.

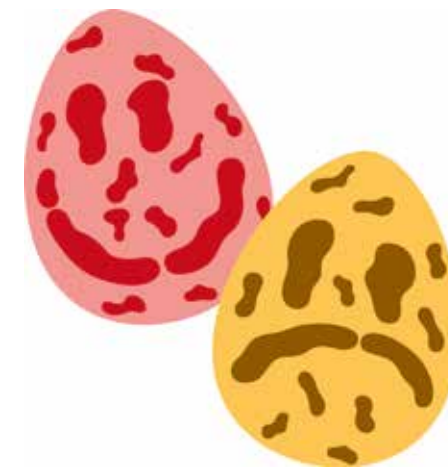
Veksestaden er ikkje som før

Men dette var før verknaden av klimaendringa slo inn for fullt for drygt ti år

sidan. Er den lange erfaringa med lagring av bordeauxvin framleis relevant? Det eg har skrive om over, gjeld faste, tanninrike vinar frå 70-, 80- og 90-talet med rundt 12 % alkohol. Men avlingane dei siste åra har gjeve ein annan fruktkarakter. Dei rå solbæra er blitt sylta, og vinane er mindre snerpande og syrlege. Over 14 % alkohol er vanleg. Slike bordeauxvinar har ingen lang erfaring med. Dei liknar meir og meir Cabernet Sauvignon-baserte vinar slik vi kjenner dei frå California. Erfaringa derifrå tyder på at også dagens bordeauxvinar kan utvikle seg fint og halde i eit par – tre tiår. Men det som vi gjerne kallar terroirkarakteren, særpreget frå veksestaden Bordeaux, er nok endra for alltid. Chablis og kvitvin frå dei sentrale områda i Burgund finst i dei aller fleste vinkjellarar. Ein blir sjeldan skuffa over å opne ei gammal flaske vellaga chablis eller kvit burgunder. Dei utviklar seg fint i 20 år og held seg nytbare endå lenger. Etter ti år har chablis fått eit innslag som minner mykje om sjø, ost, sopp og, som så ofte, noko eg ikkje har språk for. Utvikla sentralburgunder frå dei flinkaste bøndene framstår som om fruktarmaen frå druene er vengd så berre sol og kalkrik stein viser att saman med varmt krydder, sopp, smørmalt og blomar. Eg har knapt opna ei flaske gammal chablis utan å bli glad. Men også Chablis er påverka av varmare vekstsesong, og vinane skil seg mindre klart ut frå

andre Chardonnay-baserte kvitvinar enn dei gjorde før. Det er ikkje dermed sagt at dei ikkje framleis vil gjennomgå ein metamorfose gjennom lagring, til glede for nye generasjonar. Eit spanande fenomen er også at slike vinmarker som ligg høgt og ikkje på solsida no kan gje druer med akkurat passe modning og god nok konsentrasjon til å fortene ein plass i kjellaren.

Ein stor sprekk i merkevara kvit burgunder oppstod på slutten av nittitalet, då svært mange tok til å skrive om kvitvinar frå Burgund som utvikla seg alt for raskt. Etter få år framstår dei meir som berre oksiderte enn utvikla. Du finn både kloke og lettvinne artiklar om fenomenet om du søker etter premox eller pox på nettet. Dei beste kan gje deg god innsikt i ulike produksjonsmåtar for kvit burgunder.



Legg bobler i kjellaren

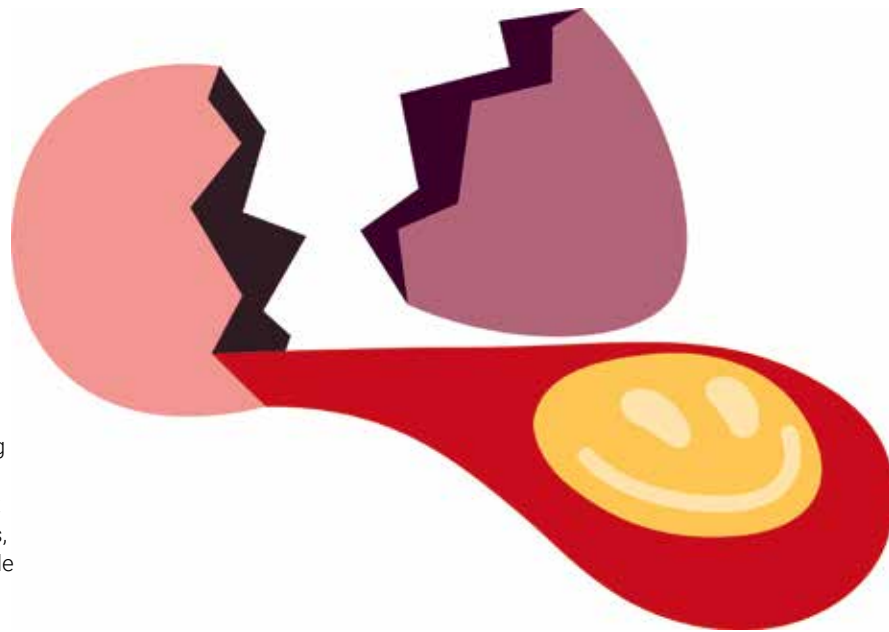
Ein av mange vinmytar om musserande vin, er at det berre er nokre få og særleg kostbare champagnemerker som eignar seg for lang lagring. Tvert om. Vellaga champagne blir sjenerøs, samansett og kanskje også forførande etter år i kjellarmørkeret. Finn du ein champagne med ungdommeleg frukt som begeistrar deg, kan du trygt leggje bort nokre flasker til neste gong du fyller rundt år. Her er det ikkje berre høg konsentrasjon som er avgjerande, også champagne med moderat konsentrasjon utviklar seg fint. Det er heller lang bermelagring med alt det inneber, som er nøkkelen. Champagne blir ekstra mykje påverka av bermelagring (sjå Vinbladet nr. 3/2022). Champagne og liknande vinar er rett og slett blant dei sikraste kandidatane for lagring. Til og med vellaga utgåver av såkalla pét nat med litt bermerester att i flaska er gode kandiatar for vinkjellaren viss du er ein sånn som liker å ta spontane avstikkarar frå allfarvegen.

Bermen sikrar verdiane

Det verkar som om den gamle, gode skikken med å lagre vinen ei god stund på fat eller tank saman med bermen (ei fin gjørme av døde gjærceller som søkk til botnen) etter gjæringa, aukar sjansen for at også stille raude og kvite vinar skal utvikle seg fint på flaske. Samanhengen er truleg ein kombinasjon av at slik lagring gjer vinen meir stabil, at gjærrestane tilfører ein del verdfulle stoff til vinen, og at gjærceller som går i oppløysing (autolyse) vernar mot oksidasjon.

Tannin er ikkje hovudsaka

Eit vanleg argument for å lagre raudvin har gjerne vore at han då vil snerpe



mindre. Men det er ikkje ein god grunn i seg sjølv. Dessutan vil ein vin som snerper svært mykje som ung, ofte snerpe endå meir etter eit tiår dersom konsentrasjonen ikkje er tilsvarende høg. Det er ikkje munnkjensla, men utvikling av aroma som er det mest interessante ved lagringa. Dersom du ikkje liker snerp, kan du heller kjøpe noko som snerper mindre. Sjølv om tannin, eller garvestoff, verkar som ein antioksidant som vernar vinen i utviklinga, er det ikkje slik at mykje tannin er eit vilkår for at ein vin skal kunne lagrast lenge. Nokre av dei mest velegna vinane for lagring, er kvitvinar og musserande vinar som er nær tanninfrie. Tannin er eit svært komplisert felt, og ulike druetypepar kan ha ulik samansetning av tannin. Ulike tanninmolekyl har mellom anna ulik tendens til polymerasjon, der korte lekkjer av tannin bind seg saman til lengre. Dette fører til mindre uttørkande snerp, eller også utfelling av tannin.

Heller ikkje mykje syre er eit vilkår for fin utvikling. Låg pH er viktig og kan vere kritisk for at fermenteringa går fint slik

at vinen blir vellaga og feilfri. Men når vinen er komen på flaske, er neppe syre i seg sjølv avgjerande for utviklinga.

Konsentrasjon, djupne, fokus og topptonar

For å bestemme kva vinar som eignar seg for lagring, er det naudsynt å skilje mellom samanheng og årsaks-samanheng. Sjølv om mange av dei raudvinstypene som utviklar seg positivt over fleire tiår har mykje tannin, treng ikkje det bety at det er tannin som gjer at dei utviklar seg så fint. Det er heller høg konsentrasjon som er avgjerande. Smaker du raudvinar frå eitt område, til dømes Burgund, vil vinane som har høgast konsentrasjon også snerpe mest og ha djupast farge. For druer med høg konsentrasjon vil også ha mykje av andre stoff, slik som tannin og fargestoff.

Du kjenner høg konsentrasjon som eit inntrykk av intensitet i munnen, og på ettersmak som varer lenge. Kvaliteten på aromaen i vinen må sjølv sagt også vere på plass. God fruktkvalitet får vi når safta frå passe modne druer, utan

røteskade, blir gjæra til vin utan at det samstundes blir produsert eddiksyre og etylacetat (luktar løysemiddel) eller andre illeluktande stoff. Fruktkvalitet kan du fint lære deg å sjekke sjølv når du smaker på ein ung vin. Kombiner kunnskap med din eigen subjektive smak. Tenk på om aromabiletet er fokusert, om det er lett å skilje ulike aromainnslag frå kvarandre. Diffust i ungdommen blir diffust i alderdommen òg. Ung vin som skal utvikle seg interessant ved lagring, treng kontrastar i aromainnslaga. Det kan vere innslag av sødmerik frukt saman med noko som minner om urter, gjerne med eit streif av noko balsamisk, av og til krydder, lakris kanskje, og vidare nedover til aromaer som fører tankane til mineralriket. Det høyrest kanskje noko vidløftig ut, men vellaga og konsentrerte vinar har aroma som gjev inntrykk av djupne. Og heile tida må du sjekke inn med ditt hedonistiske eg, om du liker det du kjenner. Dei mørkaste aromatonane må ikkje vere berre tungt jordlege, slik dei kan vere når ein raudvin inneheld mykje acetaldehyd.



«Vellaga og konsentrerte vinar har aroma som gjev inntrykk av djupne.»

Klassikeren

Arne Ronold



Arne Ronold er vinjournalist og redaktør for Vinforum. Han var lenge Norges eneste Master of Wine, og har smakt og vært opptatt av vin i over 40 år. Når det gjelder viner for lagring, framhever han at det er gode grunner til at de klassiske områdene er nettopp det.

Er det noen vintype som har gitt deg særlig minneverdige opplevelser etter lagring?

Rød bordeaux og rød burgunder, samt gammel Barolo er det første jeg tenker på. Søt vin, som eldgammel tokaji aszú, sitter også i minnet. Dette er viner som utvikler aroma de ikke hadde som unge. Det samme gjelder champagne og tysk riesling.

Er det noen «sannheter» om lagring, som du tenker ikke er riktige?

Jeg kommer ikke på noe spesielt i farten.

Hva ville du kjøpt om du var 25 år i dag?

Det første jeg vil anbefale en 25-åring, er å ta et vinkurs der en kan få smakt klassikerne. Til en vinkjeller ville jeg selv startet med rødvin fra Bordeaux og Burgund. Jeg ville valgt den relativt kjølige 2020-årgangen fra Burgund, og 2021 fra Médoc i Bordeaux. Helst klassifiserte slott, men det finnes også mye bra blant rimeligere viner. I Burgund kan en finne gode kjøp i områder som tidligere hadde vansker med å modne druene, som Hautes Côtes og landsbyer som Saint-Romain. Jeg ville også kjøpt tysk riesling, som aldri har holdt høyere kvalitet enn nå. Hvit burgunder har fremdeles problemer med såkalt premo, tidlig oksidasjonspreg, så her ville jeg vært forsiktig.

Hva er kriteriene for at du tenker at lagringen var vellykket?

Resultatet av en vellykket lagring er for meg en fantastisk smaksopplevelse. Vurderingen av en gammel vin er alltid knyttet til erfaring om hva jeg kan forvente, for eksempel av en gammel bordeauxvin.

Hva er de vanligste skuffelsene du har hatt når du åpner en gammel flaske?

Lagring vil alltid være noe risikosport. Jeg har kjøpt en god del vin på auksjon. Da er det noen ganger vanskelig å vite hvordan de har blitt lagret. For varm lagring kan føre til hvitviner med gul farge og mindre aromatisk friskhet. Rødviner blir gamle før tiden, med eddik og oksidasjon som resultat.

Hvilke egenskaper skal en ung vin ha for å utvikle seg positivt ved lagring?

Rødviner trenger struktur i form av mye tannin for å lagre godt. Gamle erfaringer sa at dette var nødvendig, og det mener jeg stemmer. Men det avhenger av vintype. For rød bordeaux og Barolo handler det mye om tanninstruktur, mens det gjelder i mindre grad for rød burgunder. For å kunne forutse hvilke viner som vil utvikle seg positivt, trengs erfaring med vintypen og produsenter. Generelt er lav avkastning nødvendig for å oppnå høy nok konsentrasjon til at en vin skal tåle lang lagring.

Dette stoffet dannar seg særleg når raudvin oksiderer, eller i musserande vinar når ettergjæring på flaske ikkje er komplett.

Hugs alltid å leggje merke til toppnane i vinen. Det er dei aller lettaste aromainnslaga som minner om blomar og/eller noko svalt balsamisk. Alltid når det duftar ekstra vedunderleg av ein vin, gammal eller ung, er det toppnane som løftar opplevinga, som fuglesong i skogen.

Du treng ikkje kjøpe dei dyraste klassikarane fordi om du vil lagre vin. Vi er mange som har fått gledelege overraskingar av å opne flasker med rimelege, men vellaga vinar som har blitt liggjande i ein krok i årevis. Men nokre vinar utviklar seg ikkje i det heile, dei berre framstår som hermetiserte etter lang lagring. Kanskje det er hard filtrering, svært mykje SO₂, eller anna behandling som hindrar vinen i å utvikle seg? Eg meiner den finaste utviklinga kjem frå vinar som er laga med minst mogeleg manipulering, av ein reinsleg vinmakar som har brukt passe modne, sunne druer.

Om vinen kjem frå varmt eller kjølig klima er ikkje så viktig, så lenge klimaet høver for druesorten. I praksis betyr det at det er så vidt denne druesorten blir moden i området. Det fører til at dei modne druene kombinerer høg konsentrasjon og god djupne med fine kontrastar mellom sødmerik og så vidt moden frukt i aromabletet. Vinar der

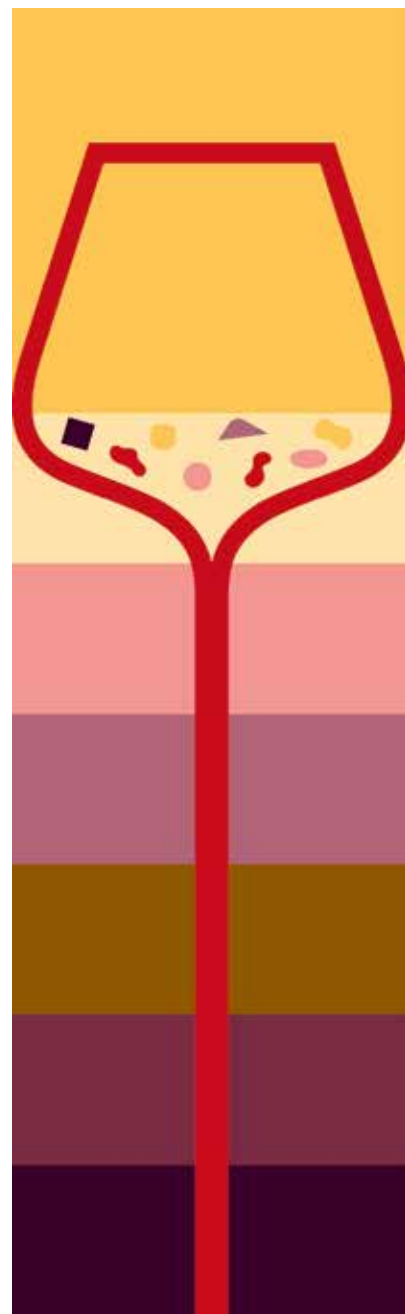
aromaen er dominert av sødmefull fruktaroma, kan også utvikle seg fint over tid, men har ein tendens til å bli mindre nyanserte.

Fat som kar og krydder

Mange av dei mest kostbare vinane i verda har tydeleg aroma og tannin frå lagring på nye eikefat. Eit vanleg omkvede er gjerne at fatpreget forsvinn eller blir integrert med frukta ved lagring. Eg synest ofte at fatpreget er minst like tydeleg etter eit tiår, og i mange tilfelle forstyrrar det særpreget frå sjølve vinen. Vin handlar om veksestader og druetypar. Men det er forskjell på vintypene når det gjeld fatpreg òg. Vinar baserte på Cabernet Sauvignon og Chardonnay kler fatpreg betre enn til dømes vinar basert på Syrah og Sauvignon Blanc. Eg har også inntrykk av at vinar som er tappa på flaske etter oksidativ utvikling på fat, ikkje utviklar seg like fint eller held like lenge som vinar som er tappa med meir av den ungdommelege frukta intakt. Men eg skal vere varsam her, for det er mange faktorar som spelar inn for at ein vin skal bli stabil og haldbar, i tillegg til å utvikle seg interessant på flaske.

Druesortar

Når aromautvikling er målet med lagringa, er det nokre druetypar som eignar seg betre enn andre. Dette er druetypar som når dei er dyrka på rett stad, gjev vinar med fokusert aroma-



«Heile tida må du sjekke inn med ditt hedonistiske eg, om du liker det du kjenner.»

bilete og høg konsentrasjon. Kanskje kan vi i tillegg seie at nokre av desse utviklar seg jamt med tida, medan andre forandrar seg meir dramatisk til noko heilt nytt og annleis. Den første typen held seg godt og blir sakte eldre, opnar aromabletet og får meir preg av tørka i staden for ungdommeleg frukt. Det kan vere attraktivt nok. Riesling kan reknast som ein slik druesort. Grüner Veltliner verkar å utvikle seg til å bli noko heilt anna, på same måten som chablis og andre vinar av Chardonnay. Raudvinar av Syrah frå Nord-Rhône har ein dramatisk aromakarakter som unge, og denne karakteren utviklar seg med store endringar under lagring. Vinane får heilt nye aromainnslag, som kan få tankane til å gå mot ost, sopp og blomar. Cabernet sauvignon utviklar seg kanskje meir gradvis, ved at det kjem det fram meir tørka fruktakarakter og ikkje-fruktige aromaer som kan minne om (seder-)tre og tobakk (som snart er ein aromareferanse utan meining). Nokre blå druesortar, som Nebbiolo og Xinomavro, har ein tendens til å gje utviklingsaroma tidleg. Andre, som Syrah, Malbec og Baga har ein tendens til å bevare mykje bærpreg også etter mange år, samstundes som utvikla aromainnslag kjem til.

Når du er ung, tenkjer du at det tar ei lita æve før det skjer noko når du lagrar vin. Kven gidd vel å vente i ti år? Når du blir eldre, kan du lett oppleve at tida har gått altfor fort, slik at du sit med for mange vinar som snart må drikkast. Redninga finst i Vinmonopolet sine auksjonar, der du kan leggje fram skattane dine for sal. Kanskje finn du glede i ein liten profitt òg. På same staden kan dermed dei unge og utolmodige finne ein snarveg til fullmoden vin.

Den nysgjerrige

Aase E. Jacobsen

Aase E. Jacobsen er vinjournalist og redaktør for Apéritif. Hun er ingen systematisk vinsamler, men heller en nysgjerrig sanker som liker å ha et personlig minne knyttet til flaskene hun lagrer.



Er det noen vintype som har gitt deg særlig minneverdige opplevelser etter lagring?

I 1995, helt i starten av min karriere, besøkte jeg en produsent i Alentejo i Portugal. Der fikk jeg smake gamle, nydelig utviklede viner som jeg aldri glemmer. Det var overraskende å finne slik kvalitet i en region med liten prestisje. I tillegg var noen av vinene basert på druetypen Alicante Bouchet, som jeg hadde lært bare var brukbar til å gi dyp farge. Slike overraskelser er gøy!

Er det noen «sannheter» om lagring, som du tenker ikke er riktige?

All BBB (Bordeaux, Burgund, Barolo) ikke blir bedre ved lagring. En må være selektiv med hensyn til produsenter. Dessuten snur klimaendringer om på hva som er verd å legge merke til. Områder og vinmarker som har hatt høy prestisje, blir nå for varme. Jeg kommer stadig tilbake til gode minner om rimelige, fint utviklede viner fra Portugal og Spania, laget på den enkle og naturlige måten.

Hva ville du kjøpt om du var 25 år i dag?

Cahors og Madiran! Rødviner av Tannat, som brukes i Madiran, responder enormt på lagring. Cahors, med druetypen Malbec, er fremdeles en region der vinprisene er moderate. Noen klassikere ville jeg også kjøpt. Fra høytliggende områder i Burgund, for eksempel Saint-Romain og om-

råder med mer nordvendte vinmarker, er det fremdeles mulig å finne klassisk burgunder til overkommelig pris, både rød og hvit. Men som åpen og nysgjerrig 25-åring ville jeg gått mest utenfor allfarvei – Savoie øst i Frankrike, for eksempel, og Jura med chardonnaybaserte hvitviner (uten flor/slør). For ikke å snakke om rødviner av Schioppettino fra Nordøst-Italia som utvikler seg nydelig. Dessuten ville jeg kjøpt menciabaserte røde fra Galicia og hvitviner fra Azorene. Fra nordsiden av Etna på Sicilia ville jeg kjøpt både hvite og røde. Men alltid fra de flinkeste produsentene!

Hva er kriteriene for at du tenker at lagringen var vellykket?

At vinen har endret seg slik at noe nytt har kommet til. Men samtidig er det jo spennende når noe holder seg ungt etter mange år. Nysgjerrigheten er min motivasjon.

Hvilke egenskaper skal en ung vin ha for å utvikle seg positivt ved lagring?

Et viktig punkt er friskhet i frukten, altså noe som ikke smaker av kokt frukt og syltetøy. Og helst ikke for mye preg av å ha ligget på nye eikefat. Overeikede viner av overmodne druer utvikler seg ikke til noe spennende.



BEGGE FOTO: ISTOCK

Hvilken drue er jeg?

1. Svarttrosten liker meg godt. Den ga meg navnet mitt. Ja, Turdus merula, men kanskje lettere på fransk.
2. Noen blir mer enn mollstemte av meg, som Paul Giamatti.
3. Det var et sidespor. Jeg er bløt og sødmefull og lett å like.
4. Jeg blir tidlig moden og trives godt i øst.
5. Hvor hen? Ja, hvor har jeg ikke vært, er vel heller spørsmålet.
6. Tidligere ga jeg nesten all italiensk vin en mer internasjonal stil.
7. Mine foreldre er Cabernet Franc og Magdeleine Noire des Charentes.
8. Carmenère pleide å chillen som meg.
9. Der, i Chile altså, er jeg faktisk den tredje mest plantede druen etter Cabernet Sauvignon og País.
10. Jeg var jo en av de virkelig store, men det var før Sideways.
11. Médoc Noir kalte de meg. Litt vel vest spør du meg.
12. Ikke Tøflus, noe mer disippelaktig, kanskje en Petrus.
13. I Pomerol er jeg konge. Det sier seg nesten selv.
14. Ja, jeg er en av de to store i Bordeaux.
15. Stokk om på disse da: TOMLER

Svar: Merlot



Vinmonopolets produktutvalg gjennom 100 år

Gjennom en serie i fire deler her i Vinbladet har vi tatt et tilbakeblikk på utviklingen av Vinmonopolets vareutvalg fra etableringen i 1922 til i dag.

1922–1945	1946–1970	1971–1995	1996–2022
-----------	-----------	-----------	-----------

TEKST: ANDERS STUELAND

Monopolets mangfold

Når disken ikke lenger er et hinder mellom deg og varene, blir det også synlig at utvalget har økt enormt de siste tretti årene.

Vinmonopolet er nettopp delt, og produksjon, import og engros er skilt ut fra butikkjeden. Kundene kan velge fra bestillingsutvalget i tillegg til det de finner i butikkhyllene. Fra 1999 blir butikkene lagt om fra disk til selvbetjening. Det totale sortimentet eser ut til å bli verdens beste i det lille EØS-landet i nord. Flere av landets aviser får faste spalter med vinanbefalinger og, norskene blir både mer kunnskapsrike og mer utforskende. Samtidig driver Vinmonopolet systematisk opplæring av sine ansatte, og det smakes og slurpes i butikkene. Vinkulturen brer om seg, vinklubber popper opp, bloggere skriver og tar bilder. Noen overnatter i kø utenfor butikker for å kjøpe vin til lagring, noen selger på auksjoner, mens andre ramper med naturvin. Øl blir mer enn pils, og brennevin må ikke ha alkohol. Verden åpner seg opp, men det er Italia som fenger mest. Trendene starter i byene enten det er sushi eller hvitvin, og etter hvert selges det mer hvitt enn rødt. Blant barolo, burgund, barbera og beaujolais er det likevel en dråpe med bekymring. Klimaet endres, og vår verden, der vi lever og smaker, er truet. Lettere emballasje er en av løsningene.

Ulike produktutvalg

Vinmonopolets butikker er delt inn i kategorier etter hvor mange produkter de kan ha i hyllene. Sortimentet er også inndelt i ulike utvalg. Antall merker som nevnes i denne artikkelen, er i basisutvalget.

Basisutvalget

Produktene i basisutvalget er valgt ut av Vinmonopolet gjennom en grundig innkjøpsprosess med blindsmaking.

Partiutvalget

Som et krydder lanserer vi begrensede partier av produkter. Disse er også valgt ut av Vinmonopolet.

Testutvalget

Et årlig antall lanseringer der grossistene selv velger hva de vil selge. Lanseres i de største butikkene.

Bestillingsutvalget

Produkter som grossistene har på lager i Norge, og som du kan bestille ned til én flaske av. Butikkene kan hente produkter herfra til sitt lokale utvalg.

Tilleggsutvalget

Produktene behøver ikke å være på lager i Norge, og grossisten kan reservere seg mot å levere små partier.

Spesialutvalget

Et begrenset antall varer som kun lanseres i våre tolv spesialbutikker.



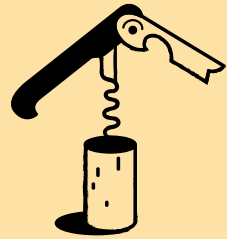
I 1999 startet en prøveordning med selvbetjente butikker på Vinmonopolet. Etter en lovendring ble ordningen permanent i 2001, og etter hvert forsvant diskene fra alle våre butikker. Bildet viser administrerende direktør Knut Grøholt (til høyre) og butikksjef Anders Magdal under åpningen av den aller første selvbetjente butikken, Vika i Oslo, 15. juni 1999. Foto: Erik Johansen/NTB

1998

Rekordmange rødviner fra Bulgaria

I åttiårene var Bulgaria den fjerde største veksportøren i verden, og Sovjetunionen var det viktigste markedet. Bulgarene hadde satset på internasjonale druetyper som Cabernet Sauvignon og Merlot. Med det kommunistiske styret var vinproduksjonen statlig og kvaliteten nokså rufsete. Litt overraskende drev USA byttehandel av cola-konsentrat mot bulgarsk rødvin. Derfor fikk Bulgaria besøk av konsulenter fra California som skulle gjøre vinen bedre. Da det bulgarske kommunistpartiet mistet makten i 1990, begynte privatiseringen av landets vinindustri. Noen få store produsenter

med røtter i statlig drift dominerte lenge i tiden etter. I Norge ble det lansert rimelige og vellagede viner basert på Cabernet Sauvignon og Merlot. Det dukket også opp vin med eksotiske druenavn som Mavrud og Gamza. Salget tok av rundt 1995, og allerede tre år senere var utvalget av bulgarsk rødvin mer enn tredoblet, med 31 viner. Alle kostet under hundre kroner. Lufta gikk dessverre raskt ut av ballongen, og i 2002 var antallet bulgarske rødviner sunket til elleve og i dag er det ingen. Hva skjedde? I Bulgaria hadde vinmarkene som en gang ble annektert av staten, blitt gitt tilbake til privatpersoner. Resultatet var at store vinmarker ble delt opp i mindre parseller til folk som kanskje ikke hadde interesse for eller anledning til å dyrke druer. Mange vinmarker ble liggende brakk, og produksjonen skrumpet inn samtidig som lagrene med eldre vin ble solgt ut. I Norge kunne andre land tilby billig vin av god kvalitet, og mange nordmenn vendte seg til Australia og Sør-Italia.



1998

Proseccos spede start

I 1998 ble den første proseccoen plassert ut i Vinmonopolets hyller. Den musserende vinen fra nordøst i Italia hadde en fruktig stil som var lett å sette pris på. Fra før var både spansk cava og fransk crémant populære musserende viner som ikke kostet så mye, men de var laget på den tradisjonelle metoden som ga en litt annen stil, med mindre frukt og mer kompleksitet. Det gikk likevel noen år før det tok av. Helt fram til 2009 var det bare et par produkter å velge blant, men i 2016 kunne kundene boltre seg med 27 ulike proseccoer. Siden 2009 har prosecco

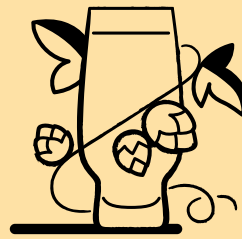
vært et beskyttet navn. Italienske myndigheter har, i likhet med franske myndigheters beskyttelse av champagne, gått hardt ut mot andre som bruker navnet.



2003

Øluttvikling

Siden 1993 har alt øl over 4,7 prosent alkohol blitt solgt på Vinmonopolet. Øl med mer alkohol enn 7 prosent var forbudt i Norge fram til 1998. Etter det var det fritt fram for enda sterkere øl. I 1999 ble det lov for privatpersoner å brygge øl til eget bruk, noe som hadde vært forbudt siden 1912. Lovendringen la grunnlaget for de mange norske mikrobryggeriene som senere ble startet av hjemmebryggere. Da det første ølet fra et slikt bryggeri ble lansert i 2003, markerte det starten på den eventyrlige utviklingen som skulle komme. Antallet norske bryggerier representert på Vinmonopolet har økt fra 6 stykker i 1995 til 21 i 2022. Samtidig har antallet ølmerker økt fra 12 til 149.



2003

Humla begynner sin flukt med IPA

Humle gir både bitterhet og aroma til ølet. Aller tydeligst humlepreg er India pale ale (IPA). Dette overgjærede ølet ble først brygget i England, og senere revitalisert av bryggerier i USA i 80-årene. Nå brygges IPA overalt i verden. I 2003 dukket den første IPA-en opp på Vinmonopolet. Nesten en tredjedel av ølet på Vinmonopolet er IPA, og ølstilen dominerer i ølverdenen. På veien har det kommet til nytolkinger av stilen, som white IPA, black IPA og New England IPA.

2004

Da Pinot Noir ble kjent

I 2004 kom den amerikanske filmkomedien *Sideways*. Vi følger to menn på tur i Californias vindistrikt, og den mest vininteresserte av dem har sett seg grundig lei på folks begeistring for druetyper Merlot. I en scene roper han «I am not drinking any fucking Merlot!» («Jeg drikker ikke noe føkings merlot!») og truer med å forlate restauranten. Selv mener han at Pinot Noir er best. Filmen beskriver presist hvordan opinionsdannere i vinmiljøet

omfavnet en lysere og lettere vinstil. Årene etter filmen endret vinmarkedet seg såpass at det ble omtalt som sidewayseffekten. I USA sank salget av merlot, mens salget av pinot noir gikk til himmels. På Vinmonopolet var det bare 8 rødviner basert på Pinot Noir i 2005. Året etter var det plutselig 24, men bare 3 av dem var laget utenfor Burgund. I 2022 har vi kommet opp i 39 rødviner, og nå er burgunderne i mindretall med 15 viner.



FOTO: MOVIES/TØRE/REX SHUTTERSTOCK EDITORIAL, NTB

2009

Tysk riesling blir tørr bak øra

Tysk hvitvin hadde et søtlig og frynsete rykte på grunn av halvtørre viner som liebfraumlisch. Billige viner med restsukker var mest populært blant yngre kunder. De erfarne vindrikkerne ville ha tørre hvitviner og regnet ikke tysk hvitvin som et alternativ, selv om tørr tysk riesling hundre år tidligere var like høyt verdsatt som vin fra Burgund og Bordeaux. I 2002 var det bare én tørr tysk riesling på Vinmonopolet, og alt annet tysk var halvtørt eller søtt. Men

Tyskland hadde for alvor begynt å satse på tørre viner igjen. Vinmonopolet lanserte etter hvert mange slike viner, og Norge ble et av de første og viktigste markedene for tørr tysk riesling. I 2009 var antallet tørre tyske rieslinger på Polet steget til 40, og der har det holdt seg siden.

2005

Økologisk vin blir lettere å finne

2005 er første gang økologiske produkter blir merket i Vinmonopolets lister, og kunden kan velge mellom 10 viner. Nå er det blitt 166 produkter som er merket som økologiske. Disse er merket på hylleforkanten i butikken, og du kan filtrere dem ut på vinmonopolet.no og i appen vår.



2009

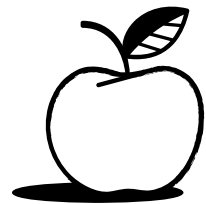
Single malt tar av

Single malt er whisky basert på bygg og destillert på ett enkelt destilleri. Dette er den originale formen for whisky, men den var uvanlig og ukjent for mange fram til 90-årene, da det bare var et par single malt-whiskyer å velge blant. Fra 1995 kom det mange flere. Toppåret var 2009 med 35 single malt-whiskyer på Vinmonopolet. Brennevinsentusiastene skiftet interesse fra cognac til whisky. Kornbasert brennevin hang også godt sammen med øltrenden som kom i samme periode. Mange av destilleriene i Skottland begynte å tappe single malt, og flere kom med spesialtapninger som samlere investerte i. Single malt har blitt brennevin for entusiaster som er villig til å betale mye. Prisene har derfor gått opp, og mye selges utenfor det faste sortimentet, der antallet single malt-whiskyer har sunket til 21.

2009

Oransjevin

Hvitvin laget som rødvin, kalles oransjevin og er egentlig en gammel, men glemmt vintype som har fått sin renessanse de ti siste årene. Georgia er et av de få landene som har holdt tradisjonen levende. Fordi drueskall og stein får ligge med under gjæringen, blir vinen mørkere i farge og får litt snerp fra tannin, sammen med aromaer som minner om krydder og urter. Navnet oransjevin var det visst Davis Harvey hos en engelsk vinimportør som fant opp i 2004. Den første skikkelige oransjevinen dukket opp på Vinmonopolet i 2009. Oransjevin kategoriseres som hvitvin av EU. Kanskje vi snart regner oransjevin som en egen kategori, på linje med rød, rosa og hvit vin? På vinmonopolet.no og i appen vår kan du filtrere eller søke opp oransjevin. Det er leverandørene selv som bestemmer om vinen skal registreres som oransjevin.



2010

Eplemost

Utvalget av alkoholfrie produkter handlet stort sett om alkoholfri vin fram til 2010. Da bestemte Vinmonopolet seg for å sanere hele utvalget med alkoholfrie festdrikker, som vi liker å kalle det. Inn kom de første flaskene med eplemost og annen most basert på blant annet blåbær og aronia. Tiden var inne for kortreist drikke med preg av råvaren. Nå er det 62 alkoholfrie produkter.

2010

Naturvin på alvor

I Frankrike ble det laget vin uten å tilsette eller fjerne noe allerede i 70-årene. Tretti år senere var slik naturvin begynt å bli en tydelig greie, med egne organisasjoner og vinmesser. Det var en motreaksjon mot den delen av vinindustrien som effektivt laget stabile viner med tilsetninger og annen avansert teknologi. I 2010 tok

Vinmonopolet steget ut og lanserte et knippe med naturviner og var nok i forkant. Kritikerne syntes vinene for ofte var skjemmet av feil. Diskusjonen går fremdeles, men naturvinen har blitt en naturlig del av sortimentet. EU har ingen definisjon av naturvin, og leverandørene våre kan velge selv om de vil merke vinene sine som naturvin.



FOTO: ISTOCK

2012

Sider

Norsk fruktvin og sider var vanlig i årene før og etter andre verdenskrig, men det var druevinen som trakk det lengste strået, og i nittiårene var eple-sider redusert til en raritet. Så våknet interessen for hjemmebrygging og lokale mattradisjoner. På begynnelsen av 2000-tallet skjøyt det fart – først i Hardanger og etter hvert i Buskerud og Telemark. Starten på bølgen av norsk

sider på Vinmonopolet kom i 2012, med tre lanseringer, to fra Hardanger og en fra Buskerud. Nå blomstrer siderproduksjonen i Norge, og utvalget av sider på Vinmonopolet har økt til 21 merker.

2011

Dansk og svensk vin

Varmere klima, herdige druetypeer, stell av vinplanter, litt flaks og en solid dose innsats var det som skulle til for å få druevin i Norden. Først ut på Vinmonopolet var en dansk rødvin i 2011. Vinanmelder Aase E. Jacobsen skrev dette om vinen: En ikke helt vellykket vin, men bra forsøk tatt opprinnelsen i betraktning. Siden har det kommet både musserende og hvite viner fra både Sverige og Danmark. Norsk vin har ikke blitt lansert i Vinmonopolets hyller ennå, men det har vært mulig å

bestille. Først ute i Norge var Hal-lingstad gård i Vestfold, som tappet sin rødvin mellom 1995 og 1999.

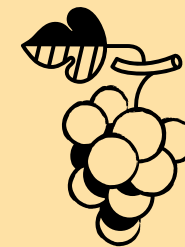


FOTO: HANS-PETER SIFFERT, BON APPETIT, NTB

2016

Amarone på topp

Det var nok flere ting som var riktig med amarone, den kraftige rødvinen fra Veneto i Italia. Basert på tørkede druer ender den lett på 16 prosent alkohol. Den spesielle prosessen bak var nok lett både å huske og forstå for dem med gryende vininteresse. For mange ble dette vinen det var verdt å punge ut litt ekstra for. Mang en polkunde har nok grepet en flaske amarone når de skulle kjøpe vin som gave. Amarone ble definert som en

vintype i italiensk vinlov i 1991, og den første flasken dukket opp på Vinmonopolet i 1994. Siden da har produksjonen av amarone femdoblet seg, og Norge har vært et viktig marked. I 2016 var antallet amaroner økt til 17, nå er det sunket til 13. Salget av amarone fordeler seg ganske likt blant regionene i Norge, men vinmonopolet på Skjervøy i Troms selger aller mest amarone i forhold til totalt salg.

2019

Første alkoholfrie brennevin

Alkoholfri drikke skal ikke lenger bare være et alternativ til vin og øl. I 2019 lanserte Vinmonopolet alkoholfritt brennevin for første gang. Prisen på 279 kroner var kanskje stiv, men produksjonen innebar avanserte prosesser og miksturer med urter, krydder, røtter, nøtter, bær og frukt. Resultatet er en sammensatt botanisk drikke som kan brukes som erstatning i klassiske drinker eller til kreative sprell. Så ble det smaken som seiret over rusen.



2022

Rosévin

I 1995 var rosévin en marginal og oversett kategori med bare 7 viner. Spoler vi fram til i dag, har antallet rosa viner eksplodert til 69. Hva skjedde? Kvaliteten på rosévin økte, og det dukket opp flere ulike stiler. Samtidig spiser vi friskere og lettere mat. Da blir rødvin fort voldsomt og tungt.



Fire

matfarger



Framtidens matanalyse er fargerik. Vi tester ut å dele opp all mat i fire hovedgrupper for å gjøre koblingen mellom mat og drikke enklere.

TEKST: ANNE ENGGRAV KOKK: ANDREAS INGUL FOTO: TOMMY ANDRESEN

«Det å velge den riktige vin til den mat som skal serveres, er det ikke enhver gitt å kunne gjøre, og å opnå at mat og vin passer sammen, forutsetter en øvelse som det er meget vanskelig at skaffe sig.»

HENRIETTE SCHØNBERG ERKEN, 1927

«... hvis ikke vi har lure metoder som matfargene, da.»

ANNE ENGGRAV, 2022

Vi som jobber på Polet, jobber hardt med å finne gode svar på det spørsmålet alle våre kunder stiller oss: Hva slags drikke passer til maten? Vi smaker og spytter, tenker og diskuterer. Hele tiden prøver vi å sette ord på hva det er i maten som gjør at noe drikke passer bedre enn noe annet. Nå holder vi på å knekke den koden. Tror vi.

Etter årevis med smakinger over hele Norge, i butikker og på kontoret, begynner det nemlig å tegne seg et mønster. Egentlig finnes det bare fire typer mat! Selv om vi tar hensyn til både råvare, tilberedning og tilbehør, mener vi at vi kan dele alle matretter inn i fire hovedgrupper – grønn mat, rød mat, gul mat og brun mat. Selv om rettene er forskjellige, er det ikke så mye som egentlig påvirker drikkevalget.

Fordelene

Ved å bruke en slik analyse ser vi retten som en helhet. Det er så fort å gå seg vill i detaljer som får drikkevalget til å virke vanskeligere enn det er. En ukjent råvare eller en lang ingrediensliste kan være skremmende å sette drikke til, men mange

detaljer gjør ikke nødvendigvis drikkevalget verken vanskeligere eller enklere. Å finne ut av hvilken matfarge retten hører til i, er en måte å finne ut hvilke egenskaper vi skal se etter i drikken. For noen er det kanskje for banalt, men vi har til gode å finne en mer treffsikker forenkling.

Ulempene

Alle detaljene i metoden er ikke landet enda, og det er ikke alltid det holder å orientere seg i fargene. For eksempel når vi får retter som er sammensatt av tydelige elementer fra flere, eller alle, matfargene. Da blir metoden vår for enkel, og vi har erkjent at vi noen ganger må nyansere og detaljere mer for å få en mer skreddersydd anbefaling. Fremdeles er vi usikre på om vi har truffet på riktig antall matfarger. Burde vi kanskje også hatt en gruppe som het blå mat, for ferske skaldyr? Og er chili og tomat for ulike til å samles i én gruppe? Den brune gruppen er stor. Rommer den for mye? Vi tviler oss videre og lover å undersøke alt grundig før vi sier noe mer sikkert. Uansett tror vi at det er slik vi kommer til å snakke om mat og drikke i fremtiden.

Grønn mat

Mat som er fersk og mild, kan vi kalle grønn mat. Slike retter er gjerne dominert av grønnsaker eller urter, men det kan også være fisk, skalldyr eller kjøtt. Rettene er kalde, rå eller lett varmebehandlet, men de er ikke alltid grønne på farge.

Salater, asparges, kokte reker, sushi og dampet laks med agurksalat kan være eksempler på grønn mat.

Drikke til grønn mat

De milde, men fokuserte aromaene fra grønn mat blir best tatt vare på sammen med viner med fersk fruktighet. Til slike retter er aromalikheter ønskelig. Det er altså et poeng å finne viner med aromaer av fersk fruktighet og gjerne noe grønt, urteaktig. Til grønn mat gir det mening å smaksette med syre fra sitron eller liknende. Det samme gjelder vinene. Syrlige, slanke viner vil framheve egenskapene i retten, uten å dekke over maten.



Gul mat

Mat som er tydelig dominert av meieriprodukter som smør og fløte, eller veganske alternativ som kokos- og havremelk, kan vi kalle gul mat. Også matretter som er dominert av milde og aromatiske krydder som safran, gurkemeie og curry, faller inn i samme gruppe. Dette er ofte den fete, glinsende og myke maten.

Sauser som hollandaise, beurre blanc, bearnaise, sandefjordsmør og hvit saus gjør ofte retten gul. Andre eksempler er frikasséer, osteretter, paella eller tagine (nordafrikansk gryte).

Drikke til gul mat

Det er lettere å finne gode hvitvinsvalg enn rødvinvalg til den gule maten. Fruktigheten i rødvin gir ofte en for stor aromatisk kontrast til maten, og kan dekke over smaken av maten i for stor grad. Det finnes noen unntak, blant annet kan de litt utviklede rødvinene passe godt.

Når det gjelder hvitvin, er det de ikke-fruktige egenskapene som spiller størst rolle. Aromaer som kommer fra fat, bermelagring, aldersutvikling eller sotolon fra lagring under flor, spiller på lag med det fete og gule i retten. De beste kombinasjonene kommer likevel med de drikkene som kombinerer det ikke-fruktige med en kjerne av moden, sunn frukt. En typisk både-og-løsning.



Rød mat

Mat med mest preg av tomat og/eller chili er rød. Tydelig tomaterte retter, gjerne fra innkokt eller varmebehandlet tomat, faller inn i denne gruppen. Det samme gjør retter som har tydelig preg av chili.

Bacalao, pasta med tomatsaus, mat med mye tomatsalsa, shakshuka, tomatsuppe og kylling tandoori er eksempler på røde matretter.

Drikke til rød mat

Tomat- og chilidominert mat er satt i en egen gruppe fordi det er råvarer som påvirker vinen på en helt egen måte. Innkokt tomat har mye av grunnsmaken umami, og det er en helt egen fruktighet i tomatbaserte retter. Mye chili har en nesten lammende effekt på munnen og er krevende å sette vin til. Når vi skal ha vin til slike retter, er det konsentrasjon og fersk fruktighet som er nøkkelen. Til den chilisterke maten er også en saftig eller oljet munnfølelse leskende og godt til chilivarmen. Tannin blir forsterket i større grad til chili enn til tomat.



Brun mat

Brun mat er en stor gruppe. Her finner vi innkokte retter, speket mat, tørket mat og retter som har tydelig stekeskorpe eller grillpreg. Det er tilberedningen som definerer denne gruppen, mer enn råvarene. Allikevel vil retter som er dominert av nøtter eller sopp, automatisk havne i brun kategori.

Det meste av norsk tradisjonsmat havner i denne gruppen. Det samme gjelder gryteretter og stekt mat. Juleribbe, finnbiff, soppsuppe og kjøttkaker i brun saus er noen eksempler på de brune rettene. Stekt ris, spareribs og biff med pepper-saus er andre eksempler.

Drikke til brun mat

Her er det de ikke-fruktige egenskapene vi er ute etter. Fatpregede viner gjør seg ofte ekstra godt til den brune maten. Det handler mest om likhet i aroma, og at de gode karamelliserte eller dype aromaene i den brune maten blir framhevet av fatpreg i vinen. Det er viktig å huske på at mer ikke alltid er bedre i denne sammenhengen. Viner som er skjemmet av ulekkert fatbruk, vil ikke bli bedre sammen med maten. Utviklet vin gjør seg spesielt godt til den brune maten. Spesielt bør de hvite vinene ha noe ikke-fruktig for å ikke være i for stor kontrast til maten. Også hvitviner med skallkontakt, oransjeviner, er gode til brun mat på grunn av sine aromatiske kvaliteter.

GRØNN RETT



Fisketaco med guacamole og salsa

Denne retten er grønn fordi den domineres av det ferske og grønne. Sprø, rå kål, fersk, kremet guacamole og den syrlige urtdressingen preger retten mest. Selv om stekeskorpa fra den friterte fisken trekker smaken mot det brune, er ikke det den tydeligste smaken. Smakene er milde og ferske, og det er ganske enkelt å sette vin til. Friske og slanke viner med fersk fruktighet forsterker det grønne og ferske preget i maten, og de trenger ikke å koste så mye.

Musserende vin

Du trenger ikke finne fram de flotteste champagnene til denne retten. Frukt og syre er de viktigste egenskapene til denne retten – og andre grønne retter. Vinen skal ikke gjøre for mye av seg. Maten har flere ulike teksturer, både myke og sprø, og det passer godt med boblene, som på en måte også er sprø og myke på én gang.

Prøv for eksempel en fruktig sekt fra Tyskland eller en crémant fra Burgund.

Hvitvin

Mye av det samme gjelder for et godt hvitvinsvalg. Prøv gjerne viner laget av druen Sauvignon Blanc. Slike viner har grønne aromaer som minner om urt og nesle, som en ekstra urt i maten. Et tips er å se etter viner fra land med kjølig klima. Albarinho, Riesling (i rimelige viner) eller Verdejo er også druer som gir en del syre og tydelige aromaer. Fersk og ståltanklagret chardonnay eller grüner

veltliner er noe mindre aromatisk, men leverer på det syrlige og slanke.

Øl

Siden smaken av maten er såpass fersk og mild, er det et poeng å finne øl som ikke overdøver smaken av maten. Lys og mild lager fra Asia kan fungere. Noen hveteøl er brygget med sitrus og koriander, og disse aromaene knytter seg til maten på en fin måte.

Alkoholritt

Mange alkoholfrie drikker har en del sødme i seg. Det kan fort bli litt klissete til slik fersk og frisk mat. Velg så tørre og friske varianter som mulig. Musserende hylleblomstsaft eller musserende vin uten alkohol er noen eksempler.

Fisketaco

Til 4 personer

Tortilla

- 125 g spinat
- 1 liter vann
- 2 ts salt
- 180 g hvetemel
- 100 g vann

Kok opp vann og ha spinaten i. La den falle sammen (maks ett minutt) og ha den over i kaldt vann. Press det meste av væsken ut av spinaten før du siler den og kjøler den i en hurtighakker til en pasta

eller pure. Bland med mel, vann og salt og elt deigen til en jevn og grønn deig. Juster eventuelt med litt mer mel eller vann til en litt fast konsistens. Pakk i plast og sett kjølig ca. 1 time. Del deigen i stykker à ca. 30 g og kjevle ut til tortillaer. Stek dem i en varm stekepanne til de blåser seg opp.

Salsa

- 2 grønne tomater i små terninger
- 2 stk. vårløk, finstrimlet
- 1 fedd hvitløk, finhakket
- 100 g agurk, finhakket og uten kjerne
- 1 ts salt
- 1 liten jalapeño, finhakket og uten frø
- 1 neve koriander, finhakket
- 1 lime

Bland alle ingrediensene og press i limesaften, la stå og trekke en time før servering.

Guacamole

- 2 mellomstore avokadoer
- 1 liten jalapeño, finhakket og uten frø
- 1 grønn tomat, i små terninger
- 2 stk. vårløk, finstrimlet
- 1 fedd hvitløk, finhakket
- 1 ts salt
- 1 neve koriander, finhakket
- 1 lime

Mos avokado sammen med alle ingrediensene og bland alt sammen en liten stund før servering så smakene får satt seg sammen.

Fritert fisk

- 200 g torskfilet delt i fire biter
- 1 liter solsikkeolje
- 100 g hvetemel
- 50 g maizena
- 1,5 dl øl
- 1 ts salt
- 2 ss bakepulver
- flaksalt

Salt torskene med flaksalt og la den ligge litt. Varm opp oljen i en gryte til 140 grader.

Pisk sammen maizena, hvetemel, øl og salt til en røre. Dypp fisken i røren og legg den i den varme oljen. Når den er stekt gyllen, tas den opp og legges på papir så fettene får renne av. Ha over flaksalt og server med tortilla, salsa, og guacamole.





Shakshuka med merguez

Rød er en sterk farge, og en sterk smak. Både chili og tomat påvirker vinen ganske mye. Denne retten har mye smak av tydelig innkokt tomat saus, med varme krydder som paprika og kummin. Eggene gir mer munnfølelse enn smak. Lammekjøttet i pølsene er ikke så tydelig. Totalt sett er det smaken av chili som dominerer. Innkokt tomat gjør at vinene mister litt fruktighet, men her er det først og fremst chilivarmen som utfordrer drikken. Flere av vinene får chilien til å bli sterkere, og det er generelt sett vanskelig å smake vinene gjennom chilien. Her må vi kompensere med fersk fruktighet og syrlighet.

Hvitvin

Riesling er ofte svaret når vi spør etter syre og fruktighet. Det er det også til denne retten. Høyere kvalitet gir mer intensitet i smaken, og det kan være en fordel for å kjenne smaken av vinen bak chili. Nyansene og detaljene du også betaler ekstra for i høyere kvalitet, forsvinner dessverre litt til denne retten. Derfor kan du like gjerne velge enklere viner med leskende friskhet. En variant med litt sødme demper chilien for de som ønsker det. I tillegg til Riesling er Chenin Blanc eller Grüner Veltliner druer å se etter.

Rødvin

Fruktigheten i rødvin er mer stofflig og tydelig. Det passer til aromaene i maten, og det er lettere å kjenne vinen gjennom smaken av maten. Ulempen er

at munnfølelsen kan bli tråere sammen med chili. Saftig munnfølelse og fersk fruktighet blir viktig. Pinot Noir, Barbera eller Sangiovese er gode druetips. New Zealand, Italia og Tyskland er gode vinland å lete i, og igjen trenger du ikke finne vinene på aller øverste hylle.

Øl

Chilistyrke og umami påvirker ikke øl i like stor grad som vin. Siden øl ofte har lavere alkohol enn vin, virker det mer leskende til denne retten. Lyst maltpreg er bedre enn mørkt til det «røde» i maten, og noe fruktighet fra gjæringen er en god kobling til tomat. Både blonde og saison er eksempler på ølstiler som vil smake godt til.

Alkoholritt

Sødmen, syrligheten og den ferske fruktigheten i en god norsk eplemost er som skreddersydd til denne chilivarmer tomatretten. Drikken blir ikke overdøvet av sterke smaker fra maten, og den demper chilien mens de andre smakene fra maten får skinne.

Shakshuka

Til 2 personer

- 1 boks hakket tomat
- 4 egg
- 1 gul løk, finsnittet
- 4 fedd hvitløk, kuttet i skiver
- 8 sherrytomater, delt i fire

- ½ spiss paprika
- ½ ts chiliflak
- ½ ts hele kumminfrø
- ½ ts paprikapulver
- 1 ss harissa
- 2 ss olivenolje
- litt hakket persille
- salt og pepper

Sett stekeovnen på 180 grader. Stek løk, paprika og hvitløk i olivenolje et par minutter i en middels til stor stekepanne sammen med kummin, chili og paprikapulver. Tilsett hermetiserte tomater og cherrytomater og kok opp. Smak til med harissa, salt og pepper. Lag fire groper i tomatsausen og knekk et egg i hver av dem. La det koke et minutt eller to før du setter hele stekepannen inn i stekeovnen. Eggene skal posjeres forsiktig i tomatsausen og være rennende i kjernen. Det kan ta 3–5 minutter. Server med et persilledryss og gjerne stekt merguez til.

Merguez

Oppskriften gir ca. 20 pølser, du kan fryse de ekstra pølsene før du steker dem.

- 2 kg lammekjøtt, gjerne med en del fett (bog og side etc.)
- 2 ts korianderfrø
- 2 ts fennikelfrø
- 2 ts hel kummin
- 1 ts hel pepper
- ½ ts malt kanel
- 2 ts malt paprika
- 4 ss harissa
- 40 g salt
- 4 fedd hvitløk uten skall
- 10–15 meter lammetarm

Rist korianderfrø, fennikelfrø, kummin og pepper i en panne på middels varme og knus krydderet i en morter. Kjør opp resten av ingrediensene utenom saltet i en liten hurtighakker til en tykk pasta. Kvern lammekjøttet med en kjøttkvern på mellomgrov kverningsgrad. Ha kjøttet i en bolle og bland med K-spaden på en kjøkkenmaskin på lav hastighet mens du sper inn saltet. Kjør ca. ti minutter og ha i krydderpastaen. Kjør videre 2–3 minutter til alt har blandet seg. Stapp pølsene ved hjelp av en kjøkkenmaskin eller en pølsestapper med pølsehorn. Fordel kjøttet til jevne pølser og tvinn dem. Stikk gjerne noen hull så de ikke sprekker ved steking.

GUL RETT



Risotto milanese med kamskjell

Retten er myk og glatt med tydelig smak av smør og parmesan og krydrede overtoner av safran. Det myke, sødmefulle kamskjellet har aromaer som minner om rå sopp og et fint aromastreif fra stekeskorpa. Selv om retten er rendyrket gul, trekker lagringspreget fra parmesanen og stekeskorpa i kamskjellet smaksbildet et lite skritt mot det brune. Slik er det jo ofte. Ingen retter er helt det ene eller det andre. Allikevel er denne retten tydelig gul, og de beste drikkevalgene reflekterer også det. Sikkerstikk til denne retten er viner med berme, altså viner med preg av lang lagring på bunnfall. Røde viner blir for dominerende og overdøver nyansene i retten.

Hvitvin

De milde, men dype smakene i maten gjør seg godt til aroma og munnfølelse i viner som er lagret en stund på gjærrest-er. De dype og ikke-fruktige aromaene tilfører noe nytt til retten samtidig som de forsterker de gode smakene i maten. Prøv for eksempel en god muscadet med sur-lie-betegnelse eller kommunenavnet på etiketten. Vin med litt preg fra fatlagring kan også passe. Triks-er å finne en vin som ikke har mer fataromaer enn at frukten skinner tydelig gjennom. Chardonnay fra Tyskland eller en hvit bordeaux er eksempler på viner som kan tilføre mer av det osten og smøret gir til maten, uten at det blir for tungt.

Oransjevin

En oransjevin i fruktig stil er ofte godt matfølge, og til denne retten kommer aromaene fra skallkontakten særlig godt fram. Parmesanen og safranen gir aromaer som spiller spesielt godt på lag med aromaene i vinen. Siden retten er såpass mild, er det et poeng å bruke de litt lyse oransjevinene som også har noe fersk fruktighet.

Musserende

Til den glatte munnfølelsen i maten har myke bobler en god og rensende effekt. Autolysepreg eller aldersutvikling fra flaskelagring eller reservevin gir gode aromaer til både kamskjellet og den fete risottoen. Selv om det finnes mange gode eksempler i Champagne, er det også mulig å finne det i områder som Franciacorta i Italia eller Jura i Frankrike.

Øl

Maltpreget øl passer godt til aromaene i retten, men styr unna dem med for mye bitterhet. Det kan fort ta for mye plass og overdøve smaken av maten. En vellaget pilsner fra Tsjekia eller Tyskland blir som et fint tilbehør til maten, uten å ta for mye over. Det samme gjør kellerbier eller lys lager.

Alkoholritt

Alkoholfri sider er laget av frukt, men i noen tilfeller preger gjæringen drikken i

stor grad. Det gir aromaer som minner om lagret eple og noe krydret. Slik drikke spiller fint med aromaene i risottoen.

Risotto milanese

Til 4 personer

- 200 g risottoris
- 1 dl ekstra jomfruolivenolje
- 2 dl hvitvin
- 3 små gule løk, finhakket
- 3 fedd hvitløk, finhakket
- ½ g safran
- 1,2 liter kyllingkraft/grønnsakskraft (helst varm)
- 200 g smør, i terninger
- 150 g parmesan, revet
- saften av en sitron

Risotto

Varm olivenoljen i en bred, lav kjele med stor overflate. Fres løken på middels høy temperatur før du har i risen og lar den riste seg litt med løken. Tilsett safran. Ha over hvitvinen og kok inn. Hell i krafta og la den koke inn til en tyntflytende grøt, omtrent 20 minutter. La risottoen hvile seg noen minutter med lokk før du har i smør og parmesan. Rør det sammen før risottoen får et lett oppkok og smakes til med salt, pepper og sitron.

Kamskjell

- 6 store kamskjell
- 30 g solsikkeolje
- 50 g smør
- salt og pepper

Varm opp en emaljert stekepanne. Ha i olje og legg kamskjellene i stekepannen. La oljen ligge rundt kamskjellene på jevnt høy varme i ca. 1-2 minutter før du har i smøret og snur skjellene. La dem steke ferdig i smøret ett minutt før de tas ut og legges til side. Hell så stekesmøret over kamskjellene. Stek gjerne kamskjellene mens risottoen hviler.





BRUN RETT



Hong Chaou Roux: Maos lille brune

Favorittretten til Mao Zedong ga ham visstnok «store tanker». Dette er en veldig smaksrik rett som ligger høyt oppe på skalaen for brun mat. Her er det stekeskorpe og karamellisering så langt øyet rekker. I tillegg er det en del dype, nesten balsamiske krydder som anis og ingefær. Det er ikke bare det brune som påvirker drikkevalget. Smaken av salt er tydelig, men kanskje enda viktigere er sødmen. Disse tydelige grunnsmakene krever en del av drikkevalget. Hvitviner blir fort for spinkle og skrinne. Her må vi hente fram rødvin eller mørke øl. Det er en rett som krever en god del intensitet og stofflighet i drikken.

Rødvin

Det enkle svaret på hva som trengs til en brun rett, er vin med aldersutvikling. Det fungerer her også. En Rioja reserva eller gran reserva kombinerer sødmefull frukt med «brune» aromaer av tørket frukt og fatlagring. Også en utviklet bordeaux kan være godt til de karamelliserte aromaene i maten. Den har ofte mindre tydelig fruktighet og mer utviklede aromaer i form av krydder, lær og tørket urt. Ferskere rødviner kan også være gode til. Viner fra varmere klima, som gir solmoden, sødmefull frukt, gir et ekstra kick til den intense smaken i maten. Prøv for eksempel Shiraz og/eller Grenache fra Australia.

Øl

For å få et mørkt øl brukes malt som er

karamellisert. Akkurat som svinekjøttet i denne retten. Likheten i drikke og mat smaker godt sammen, men det er ekstra godt med noe som også gir en liten kontrast, som fruktigheten fra gjæringen i belgisk øltradisjon. Retten er som skapt for et mørkt klosterøl. Ølet og maten fyller hverandre ut uten å overdøve hverandre.

Alkoholritt

Akkurat som det er godt med ingefær i maten, er det godt med ingefær i drikken. Et ingefærøl kan derfor være et alternativ. Sødmen i drikken er nokså lik sødmen i maten, men synes du det blir for mye, kan du blande i litt mineralvann. En eplemost smaksatt med røde bær er et mer fruktig alternativ. I tillegg til moden og tydelig fruktighet har det en del syrlighet som gir liv til kombinasjonen. Ryktene sier at Mao selv foretrakk vann til livetten sin. Det er jo også en mulighet.

Rosinen i pølsa

De fleste hvitviner blir for strippet av sødmen i retten, men det er noen unntak – de med sødme. Er du så heldig å finne godt utviklet riesling spätlese, er det et kult drikkefølge. Det blir en del sødme, men det er også livlig syrlighet som gir balanse. Aromaene i en utviklet riesling kan være spennende alene, og enda mer til mat med innkokte krydder som her. En slik kombinasjon snakker både til hodet og hjertet.

Hong Chaou Roux

Til 4 personer

- 1 kg svineribbe, helst tynnribbe uten bein
- 1 bunt vårløk, delt i grove biter
- 2 ss salt
- 3 l vann
- 6 stjerneanis
- 4 fedd hvitløk uten skall
- 1 chili, kuttet i tynne skiver
- 100 g ingefær, skrelt og kuttet i to
- 80 g brunt sukker
- 1 dl shaoxing-vin eller amontillado-sherry
- 1 dl soyasaus
- 1 dl mørk soya
- 4 porsjoner ferdig kokt ris
- 4 mini-pak-choi delt i to
- sesamolje
- ristede sesamfrø

Ha ribben i en gryte med vann, salt og halvparten av ingefæren. Kok opp og la det koke ca. 25 minutter til vannet slutter å skumme. Ta ut ribben og la den hvile 15 minutter før den kuttes i ca. 4 x 4 cm terninger (la svoren være på). Strø brunt sukker i bunnen av en stor stekepanne før du fordeler bitene med ribbe utover pannen. Skru på middels varme og la ribben karamellisere seg sakte til sukkeret har smeltet og du får en lys karamelfarge på kjøttet. Kok ut pannen med vin/sherry og ha dette over i en ildfast gryte med lokk sammen med chili, en bit ingefær, hvitløksfedd og stjerneanis. Hell over soya, sett på lokket og stek ferdig i ovnen på 200 grader i ca. én til halvannen time. Ribben skal se helt karamellisert ut og være mør, men fortsatt henge sammen. Bland inn vårløken mens ribben og sausen fortsatt er varm, og sett på lokket. Varm opp en grillpanne eller stekepanne på middels høy varme og pensle snittflaten av pak choi-en med sesamolje. Grill kålen 3–4 minutter til den begynner å falle litt sammen. Strø over sesamfrø. Server svinekjøttet over kokt ris med kål på siden.



Velkommen til framtiden

30. november 2022 fyller Vinmonopolet hundre år. Det inspirerer til spekulasjon om framtiden.

TEKST: MARIE STEFFENS

Når vi skal mene noe om hvordan framtiden vil se ut, blir fantasien begrenset av hvordan vi kjenner verden i dag. Overraskende ofte står teknologisk utvikling i sentrum for framtidsspekulasjonene – det ser ut til at vi er mest opptatt av hvordan vi skal transportere folk og ting.

Flygende biler

Da vi som barn skulle tegne framtiden, tenkte vi at både folk og varer skulle flyke omkring i lufta – på flygende sykler, i små helikoptre eller langs rullende fortauer. Med dagens droner, el-sparke-sykler og førerløse biler føles det nesten som profetien er oppfylt.

Utviklingen følger ofte linjene fra fortiden, noe som kan gi en indikasjon på hva som kommer. I løpet av de siste par-tre generasjonene har endringene vært enorme. Før det hadde vi ikke strøm – verken til å koke maten vår, kjøle ned vinen eller lade mobilene. Men hvis utviklingen skal fortsette i samme takt som hittil, må vi vel snart vurdere om vi egentlig trenger enda flere ting og muligheter. Ja, bortsett fra det å fly, kanskje.

Velferd og forbruk

Presentasjon av nye trender ser ut til å skape nytt forbruk. Når årets farge lanseres, kjøper vi ny kjøkkeninnredning og kjører den gamle på dynga. Da er det heldigvis mindre dramatisk at vi spiser og drikker litt annerledes i dag enn tidligere. Vi drikker ikke mer, bare noe annet, og forhåpentligvis til og med mer bærekraftig, enn før.

For historien kan også gjøre sirkelbevegelser. Klærne innerst i skapet blir moderne igjen, bare vi venter lenge nok. Og etter at etterspørselen etter stadig nye eksotiske varer har økt i flere år, spør noen seg nå om det virkelig er nødvendig å importere viner fra den andre



siden av jorda. Blir vi snart så tålmodige igjen at vi kan vente på at eplene skal komme i sesong her til lands? Blant tidens trender er kortreist norsk tradisjonsmat i sesong og drikke laget av nettopp norske epler.

Produktutvalgets vekst – og fall?

Noen ganger går utviklingen så langt i én retning at det kommer en reaksjon som får pendelen til å svinge motsatt vei. Den såkalte ølrevolusjonen viste oss et mønster vi ser i flere sammenhenger. Fra tradisjonelle typer nøytralt lagerøl eksploderte markedet med mye større mangfold. Kundene ville ha nye merker i stadig rarere, særere stiler. Nå virker det som folk har smakt seg gjennom «alt», og funnet ut hva de egentlig liker. Markedet roer seg og samler seg igjen rundt de klassiske øltypene – der stiler som IPA og surøl i mellomtiden har fått en plass. Noe av det samme vil kunne skje med andre kategorier som har stor vekst for tiden. Den enorme bredden som har vokst fram i produkttilbudet vårt de senere årene, vil antakelig smalne inn igjen.

Gode valg eller skam

Utviklingen kan også ta byks i uventet retning. Voldsomme verdenshendelser som krig, terror og pandemi kan plutselig endre hvordan vi lever livene våre, og påvirke hvilke varer som er tilgjengelige. Koronapandemien tvang oss effektivt

til å være sammen på nye måter, og dermed ble måten vi spiser og drikker på, også litt annerledes.

Klimaendringene gir sterke føringer for forbruksmønsteret og holdningene i dagens samfunn. Flyskam er blitt et begrep, kanskje skammer vi oss snart også over de tunge glassflaskene som klirrer i posen på vei hjem fra Polet.

Vi er nok i stor grad opptatt av å følge trender fordi vi ikke vil risikere å gå glipp av noe. Vi vil være med i gjengen – vår egen gjeng, der nettopp trendbildet er med på å definere tilhørigheten. Holdningene våre er både opphav til og resultat av trendene. Kanskje tar vi noen gode forbrukervalg bare fordi vi ønsker å forstå som gode mennesker, men det gjør jo ikke konsekvensene mindre viktige.

Ny mat og ny drikke

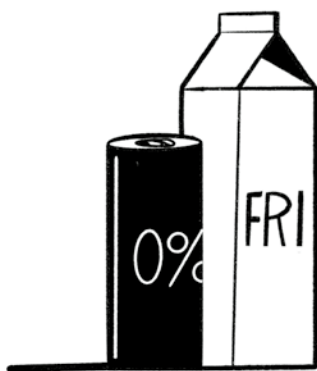
Klimakrisa tvinger oss altså til å se med nye øyne på hvordan maten vår blir til. At vi dumper skeive gulrøtter, vekker heldigvis protest. Matsvinn og dyrevelferd har blitt viktige begreper, og mange velger bort kjøtt – helt eller delvis. Av hensyn til klima og etikk, eller kanskje også personlig helse. Noen matprodusenter satser på insektsfarmer istedenfor tradisjonelt husdyrhold, og kjøtt fra kråke, gjedde og geit sto på menyen da de butikkansatte i Hamar skulle utforske framtidens mat.



Selv om markedet blir introdusert for laboratoriedyrket kjøtt og drivhusgrønnsaker som aldri har sett jord, blir heldigvis ikke de gode måltidene erstattet med ernæringspiller – ennå. Men undersøkelser av middagsvanene våre viser at vi spiser annerledes – lettere, mindre kjøtt, mer grønn mat. Det styrer også drikkevalgene mot det lettere og lysere, og produkter som hvitvin, musserende og alkoholfritt utgjør en større del av salget på Polet.

Vil du ha en tørr vin?

Du skjønner antakelig at ekspeditøren mener en vin som ikke er søt. Men kanskje vil det faktisk komme tørr vin, altså vin i pulverform? Fordi lang transport av tunge varer gir et av Vinmonopolets største karbonavtrykk, kan en løsning bli å mikse vinen hjemme. Det er lite bærekraftig å frakte en drikk som inneholder 85 prosent vann og 13–14 prosent alkohol jorda rundt. Ville det ikke vært fint om vin var mer som te – tørr og lett i frakt, og tilsatt lokalt vann fra springen



(og en skvett etanol fra et lokalt brenneri)? Da ble det bare en lett, liten pose å transportere. Med litt syre og tannin for struktur, glyserin for glatt munnfølelse og et pulver med tørrstoffene som gir vinen den unike aromaen fra området og druetyper. Men vil framtidens konsumenter være klar for dette?

Framtidens kunder

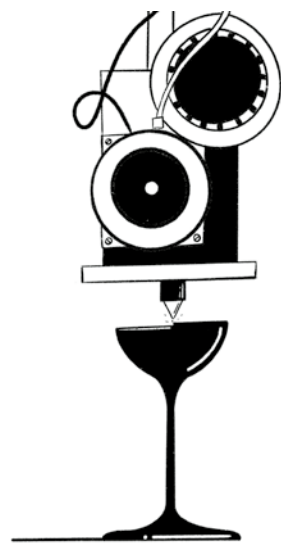
Det Norske Akademis ordbok definerer framtidens forskning som «forskning hvor man gir prognoser for utviklingen i fremtiden basert på studier av prosesser og tendenser i nåtiden». Dette er også en god beskrivelse av arbeidet til Vinmonopolets kategorisjefer. Trond Erling Pettersen er én av dem, og han vet mye om hva framtidens polkunder sannsynligvis vil spørre etter.

Han spår at de unge som er kunder hos oss i dag, vil ta med seg mange av forbruksvanene og prioriteringene sine videre inn i fremtiden. Generelt starter gjerne trendene i urbane strøk, i Norge framfor alt i områder som Grünerløkka og Briskeby i Oslo, og sprer seg derfra. Først sprer trendene seg til de større byene, og så videre utover i landet – som ringer i vann. Men det går fortere nå enn før. For eksempel er influenserne på sosiale medier tilgjengelige for alle på samme tid, uansett hvor de bor.

Hva vil vi kjøpe?

«De unge vininteresserte i bynære strøk» kan altså indikere hva vi alle vil være opptatt av i fremtiden. De er interessert i

«Mange unge foretrekker produkter med lavere sukkerinnhold, uten tilsetninger og ofte uten alkohol.»



mat og drikke, men bryr seg ikke så mye om lærebøker og klassiske vinområder. De setter umiddelbar nytelse og sosiale måltider foran lagringsvin, årgangstabel og Michelin-stjerner. De velger i økende grad ufiltrerte og spontangjærede viner – oransjevin, naturvin, pétnat og saftige rødviner. De er også interessert i mindre produktgrupper som sake, sider, fruktvin og surøl med håndverkspreg.

Kundeundersøkelsene våre viser at de unge er særlig opptatt av sporbarhet og etikk, og lokale, kortreiste produkter. De har oppmerksomhet på egen helse og foretrekker produkter med lavere sukkerinnhold, uten tilsetninger og ofte uten alkohol. Av hensyn til klodens beste velger de lettvektsemballasje og økologiske, biodynamiske og veganske produkter.

Framtidsrus?

Vi kan spekulere på om det blir mulig å printe et glass syntetisk vin på kjøkkenbenken i fremtiden. Men er det i det hele tatt sikkert at vi vil ha alkohol? I noen stater i USA og Canada kan man nå kjøpe cannabis i statsautoriserte butik-

ker. Kan dette bli en framtidig salgsvare for Vinmonopolet – sammen med nye, syntetiske rusmidler vi ikke kjenner i dag? Eller blir fremtiden helt uten rus? Undersøkelser viser visst at flere unge enn før velger et rusfritt liv.

Fortidens futurisme

Like lite som jeg vet hva som vil skje i fremtiden, vet jeg hva de som etablerte Vinmonopolet for hundre år siden tenkte om det som skulle komme. Men starten på 1900-tallet var futurismens tid, så de hadde vel håp og tro? Det futuristiske manifest ble proklamert i 1909 av den italienske forfatteren Filippo Tommaso Marinetti. Futuristene erklærte den klassiske kulturens død i teknikkens og krigens tidsalder! Her var det fart og teknologi som gjaldt. Det moderne, bevegelsen og maskinene.

Futuristene ville også fornye italienernes matvaner, og da Vinmonopolet rundet ti år i 1932, utga Marinetti sin futuristiske kokebok. «Man tenker, drømmer og handler i samsvar med det man drikker og spiser», skrev han blant annet.

Det første punktet i «det futuristiske kjøkkenmanifest» var å avskaffe pastaen, som gjorde det italienske folket tungt og dorskt. Idealet var mat som heller gjorde folk lette og smidige som et moderne tog av aluminium. Boka introduserte nye ingredienser og satte sammen velkjente matvarer på nye måter. Aller helst ønsket futuristene at staten skulle dele ut ernæringspiller eller -pulver – det ville spare både tid og penger. Men vin betraktet de som en moderne og dynamisk drikk. Den inneholdt nemlig både menneskedrivstoff og motordrivstoff!

Spådommer som ikke helt tok av

Såkalt «Hard Seltzer» – boblevann med smak og alkohol, men uten sukker – ble populært i USA og begynte å innta Storbritannia i 2018–19. Mange trodde derfor at disse produktene skulle komme til Norge i 2020. Noen norske bryggerier startet til og med produksjon. Men trenden rant ut i sanden. Kanskje fordi timingen var dårlig, dette var ikke noe folk ville sitte hjemme alene og drikke under en pandemi.

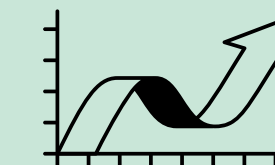
og New York som bruker sherryen deres i sine drinker. Det samme har vi sett med cognac, akevitt og portvin. Men, ærlig talt, er det ikke et litt trist mål å få produktet blandet med is og fruktjuice? Framtiden ser heller ut til å ligge i uforsterket sherry og såkalt slørvin (hvitvin med florpreg) fra flere geografiske områder.

Tørr sherry har i mange år blitt spådd en renessanse av folk i Vinmonopolet, men foreløpig ser det ikke ut til å slå til. Sterkvinene som var så viktige i Vinmonopolets barndom, fortsetter å miste popularitet verden over. I Jerez forteller noen produsenter stolt om kule bartendere i London



Trender vi tror på

Tørr tysk riesling, champagne zero og cognac brut ble først lansert av Vinmonopolet for flere år siden. Da var kategoriene nye for både norske kunder og de utenlandske produsentene. Nordmenn har vist seg uvanlig åpne for stiler uten sukker og uten fatpreg, og i dag er det blitt en selvfølge å finne disse produktene i polhylla.



Cocktail har truffet oss i flere bølger. I nittiårene handlet drinkmiksing mye om såkalt «flairing», sjonglering med flasker, glass og sitrusfrukter bak bardisken. Så kom håndverksbrennevin på banen og startet en ny, smaksdrevet cocktailbølge. Dagens

salgstall og tilbakemeldinger fra butikkene våre tyder på at folk igjen lager cocktails eller mocktails (uten alkohol) hjemme.

Vinmonopolet blir lettere og lysere – vi selger mer musserende, hvitvin, rosévin og alkoholfritt, mindre rødvin og alkoholsterke drikker. Trenden har pågått i flere år, men paradoksalt nok er mørk og alkoholsterk amaroner samtidig en av våre mest solgte rødvinstyper.

Bærekraft er en megatrend i hele samfunnet. Blant annet kommer stadig flere produkter med nye emballasjetyper som har lavere vekt og kan pantes og gjenvinnes.



Vinmonopolets jubileumsdrikk

Vinmonopolets aller beste alkoholfrie drikk er laga av Vinmonopolet i Arendal og inneheld alt ein klassisk drink skal ha. Han er enkel å lage, og du kan drikke mange av han.

Polets alkoholfrie jubileumsdrikk

- 6 cl Martini Floreale
- 2 cl honningsirup
- 1 cl sitronsaft
- 2–3 cl Fever-tree Mediterranean Tonic

Rist Martini Floreale, honningsirup og sitronsaft i ein cocktailshaker fylt med is, og sil over i eit cocktailglas. Topp med Fever-tree Mediterranean Tonic og garner med sitronskal.

Honningsirup

Bland 1/3 varmt vatn og 2/3 honning. Tilsett ei lita klype havsalt i honningen og rør om til det er løyst. Avkjøl og oppbevar kaldt.

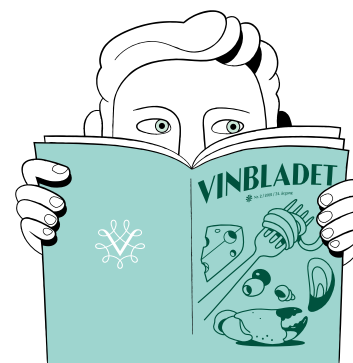
Du finn fleire freistande alkoholfrie oppskrifter på vinmonopolet.no.



Alkoholfritt

Bok om Vinmonopolets historie

I forbindelse med hundreårsjubileet er det laget en bok som selges i bokhandlene. Teksten er skrevet av historiker Olav Hamran og forteller den innholdsrike historien om Vinmonopolet, fra 1922 til i dag. Boka viser også omtrent 350 bilder fra hele polhistorien.



Bli abonnent helt gratis!

Liker du Vinbladet og har lyst til å få det gratis hjem i postkassa?

Gå inn på vinmonopolet.no og lag en profil i nettbutikken dersom du ikke har det fra før. Der kan du hake av for at du ønsker å motta Vinbladet.

Bli med oss på kurs!

Vinmonopolets egne eksperter holder vin- og brennevinskurs i store deler av landet. Kursene strekker seg fra innføringskurs til avanserte dybdekurs for de mer erfarne. For informasjon og påmelding, se vinmonopolet.no.

Har du spørsmål, kan du sende en e-post til vinkurs@vinmonopolet.no.

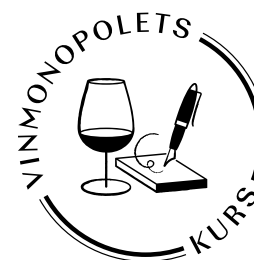


FOTO: GETTY IMAGES

Neste nummer av Vinbladet

Neste utgave av Vinbladet kommer i begynnelsen av mars. Her kan du blant annet lese om vin fra Jura og matretter til ulike stiler av musserende vin.

Hva er «flaske-syke»?

Såkalt flaske-syke er en midlertidig tilstand som kan forekomme på nytapede rødviner. Når vinen tappes, må en sørge for at det er et «tomrom» mellom vinen og korken for å kompensere for volumendringer ved eventuelle temperaturvariasjoner. Dette «tomrommet» inneholder ofte luft, som består av 21 prosent oksygen. Oksygenet utgjør ca. 4–5 mg og vil raskt reagere med garvestoffene i vinen. Reaksjonen produserer hydrogenperoksid, som igjen oksyderer etanol til acetaldehyd, som har en skarp lukt av slått eple. «Flaske-syke» er derfor ikke mere mystisk enn en ordinær oksidasjon.

Dersom det ikke tilføres nytt oksygen til flasken, vil denne tilstanden være midlertidig fordi acetaldehyd over tid vil reagere med svoveldioksid og garvestoffer i vinen. Dette resulterer i en gradvis reduksjon av den avvikende lukten fra acetaldehyd.

«Flaske-syke» kan elimineres ved å erstatte tomrommet under korken med ikke-reaktive gasser som nitrogen og karbondioksid. Dette er ofte standard prosedyre for vin tappet med aluminiumskapsel og vin tappet på kartong, fordi disse produktene ofte har et noe større tomrom i forhold til vinvolumet. Tilsetning av tilstrekkelig med sulfitt før vinen tappes, er viktig for å redusere oksidasjon, men også for å redusere mengden av acetaldehyd.



FOTO: EILEEN JOHANNE JANLI

Trygve Brekke, leder for produktkvalitet i Vinmonopolet



A/S VINMONOPOLET