



VINBLADET

NR. 6 / 2019 / 32. ÅRGANG



SIDER
FRA FJERN
OG NÆR

KALKSTEIN
HVA GIR DEN
TIL VINEN?

MAT
DRIKKE TIL
JULEMATEN

ØL
SMAKEN
AV GJÆR

God jul – for alle!

Jeg er glad for og stolt over å ha blitt ansatt som administrerende direktør i Vinmonopolet og gleder meg til å videreføre vårt gode arbeid. Vinmonopolets oppgave er todelt. For å tilby det beste kundemøtet skal vi fortsette å gi kundene våre den gode servicen og solide faglige veiledningen som har brakt oss helt til topps i landets omdømmemålinger. Samtidig skal vi levere på oppdraget vi er pålagt – å sikre ansvarlig salg av alkohol, til beste for hele det norske samfunnet. I denne utgaven av *Vinbladet* kan du blant annet lese om at nordmenn drikker minst i Norden, og at monopolordningen ser ut til å ha effekt.

Det nærmer seg jul, og du finner selvsagt også råd om drikke – både med og uten alkohol – til alle de tradisjonelle julerettene og til noen nye i tillegg. Vinmonopolets salgshall viser at desember er den måneden i året vi drikker aller mest alkohol her til lands. Og vi skal selvsagt kose oss med bordets gleder til jul. Men det er viktig å være bevisst, så det blir en fin feiring for alle. Folkehelseinstituttet anslår at 90 000 barn vokser opp med en mor eller far som drikker for mye alkohol. Det tilsvarer nesten ett av ti barn. Alkoholvettorganisasjonen Av-og-til har en kampanje de kaller «Hvor mange glass tåler barnet ditt». Der oppfordrer de oss voksne til å tenke igjennom alkoholbruken vår rundt barn og unge. En undersøkelse de har gjennomført, viser at hvert tiende barn synes det ble «ekkelig» fordi voksne drakk, og like mange ønsker at foreldrene drakk mindre alkohol. Kampanjen viser at «god stemning» ikke alltid betyr det samme for barn og voksne. Barn merker raskere at voksne forandrer seg når de drikker alkohol, enn det de voksne tror. Hvis man drikker alkohol, kan det være vanskelig å bedømme når det går fra trivelig til utrivelig for barna. Jeg stiller meg bak oppfordringen fra Av-og-til om å ta stilling til hva som er greit og ikke, og å tørre å snakke om dette når det trengs.

Det kan også være fint å reflektere over hvordan vi ønsker å ha det på arbeidsplassen. Folkehelseinstituttet anslår at vi drikker hvert femte glass sammen med kolleger, og førjulstiden er høysesong for sosiale sammenkomster også på jobb. Arbeidsplassene skal inkludere alle, og et bevisst forhold til alkohol kan forhindre at noen føler press eller ubehag.

Jeg ønsker alle *Vinbladets* lesere en feiring med gode smaksopplevelser og mye hygge og håper det blir en riktig god jul for alle!



Elisabeth Hunter
administrerende direktør



FOTO: MOMENT

8

VIN FRA KALKSTEINSJORD

Mange vinplanter trives i kalkholdig jord. Men hva betyr kalkstein for kvaliteten i vinen? Og mineralitet i vin – hva er egentlig det?

14

JULEMAT MED EN VRI

Andreas Ingul fra Vinmonopolet på Bekkestua gir deg tips til hvordan du kan lage en god og litt annerledes julemiddag av restene i skapet.

22

FAGAVDELINGEN

Sider lages på ulike måter og i mange forskjellige områder, både i Norge og ellers i Europa. Men er det mulig å kjenne på smaken hvor sidere kommer fra?

LES OGSÅ:

- 4 Mine favoritter
- 5 Aktuelt: Bestilling og levering til jul
- 6 Øl med smak av gjær
- 14 Julemat
- 18 Portrettet
- 26 Aktuelt: Alkoholforbruk

VINBLADET

NR. 6/2019, 32. ÅRGANG



Utgiver:
Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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



Miljøfyrtårn®

Ansvarlig redaktør:
Halvor Bing Lorentzen

Redaktør: Marie Steffens

Formgiving: Dinamo

Forsidefoto: Getty Images

Trykk: RK Grafisk
Trykt på miljøvennlig papir.
Opplag: 67 000

Korrektur og 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.



NOVEMBER-DESEMBER

Nytt frå Polet

Varefagleg rådgivar Anders Stueland om nyheitsleppet



Fredag 1. november lanserer vi omtrent 100 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. Du finn òg artiklar i *Vinbladet* knytte til andre nyheiter. Du kan lese om vin frå kalkrik jord på side 8-11.



BRENNEVIN

Whisky frå Gokk

For ein destillatør i India er Skottland langt vekk. Spør du han, kjem skotsk whisky frå Gokk. For oss i Noreg er India, Taiwan og i all fall New Zealand for Gokk å rekne. Gokk kan altså vere kvar som helst, og dei fleste gokke-stader lagar whisky. All whisky, uansett kvar han kjem frå, er basert på korn. Står det single malt på flaska, er han laga av bygg og destillert på eitt destilleri. Men for å setje eit heimleg preg på whiskyen vel mange destilleri å bruke lokalt korn i masken eller lokale treslag i fata. Er det varmt klima, går modninga raskare, og fatpreget blir tydelegare.



MAT OG DRILLE

Vanleg mat

Eg har vanskeleg for å tru det, men dei fleste av dagane i november og desember er heilt vanlege dagar. Likevel føler eg det som om eg er marinert i gløgg og rulla i peparkaker fleire veker før det ringjer inn til jul. Målet mitt er derfor å tvihalde på kvardagen så lenge det lèt seg gjere. Eg skal høyre på vanleg musikk og ete vanleg mat! Det må då vere lov for alle pakkehjelparar, småbarnsforeldre, FAU-representantar og andre nissar i den travle førjulstida.

Ostesmørbrød/ferdigpizza

Søtleiken frå brødet og tomatsausen i tillegg til ein del salt frå ost gjer at det passar fint med ein frisk og fruktig vin som chenin blanc, ein rimeleg musserande eller ein saftig grenache.

Ertesuppe (frå pose)

Her er det ein del salt, aromaen går mot noko nøtteaktig, og munnkjensla er glatt. Ein porter eller saison har krema munnkjensle og aroma som passar. Nebbiolo frå Piemonte har stram munnkjensle som står i kontrast til suppa, samtidig som han har litt utvikla aromaer.

KVITVIN

Bli kjent med Chenin Blanc

Chenin Blanc er den sjenerte drua. Det er derfor ho aldri har slått an slik Chardonnay og Sauvignon Blanc har gjort. Men blir du kjent med Chenin Blanc, forstår du at dette er ei drue som gir djupe og komplekse vinar som aldri sluttar å bli interessante. Fruktigheita i desse vinane er der samtidig som ho er litt vanskeleg å få tak i. Derfor skal du få nokre hint: pære, gult eple, kvede, fersk kantarell og honning. Tørr kvitvin basert på Chenin Blanc høyrer heime i den franske Loire-dalen, nærmare bestemt Savennieres, Vouvray og Saumur.



SHERRY

Ekstrem smak

PX er forkortinga for druetypen Pedro Ximénez. Ser du ei flaske merkt med PX, har du sannsynlegvis ein av dei mest ekstreme vinane i verda framfor deg. I Spania lagar dei nemleg ein intenst søt, konsentrert og tjuktflytande sterkvin på tørka eller seinthusta PX-drue. Berre ein droppe gir deg smak av tørka fiken, dadlar, lakris, knekk, kamfer, appelsinskal, nøtter og kakao – ein dessert i seg sjølv.

ØL

Alkoholritt øl

I bryggjeria jobbar topptrente og spesialiserte gjærceller. Nokre av dei klarer å lage god smak før dei har laga mykje alkohol. Det er desse som gjærar det alkoholfrie ølet, og det er dei som gjer at det smaker skikkeleg øl av alkoholfritt øl. Du kan velje mellom lyse, mellommørke og mørke alkoholfrie øl. Nokre av dei har tydeleg preg av humle, andre er maltprega. Dei mellommørke passar fint til julemat eller ertesuppe.

MEIR INFORMASJON

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



ALLE FOTO: GETTY IMAGES

Med Vinmonopolet som arbeidsplass i 40 år

Morten Lund er 61 år og jobber som nestleder på Polet i Lillestrøm.

FORTALT TIL SIRI KRUMSVIK, BUTIKKEN JØRPELAND

Karrieren startet på Kongsvingerpolet, der Morten jobbet som ekstra-hjelp ved siden av studiene, før han fikk fast jobb i Storgata i Oslo. For 40 år siden ble dette polet regnet for å være Europas, om ikke verdens, største og mest innholdsrike vin- og brennevinsutsalg.

Endringene jeg har vært vitne til i Polet de siste 40 årene, har vært revolusjonerende. Spesielt da alle butikkene gikk fra diskbetjening til selvbetjening. Varefaglig opplæring og utvikling har blitt stadig viktigere, siden kundene våre er mer kunnskapsrike og interesserte i mat og drikke nå enn før.

REISEMÅL

I tillegg til den obligatoriske opplæringen i Polet har jeg tatt et selvstudium om Tyskland. Jeg er glad i tysk hvitvin og liker også å feriere i Tyskland. Jeg synes hele prosessen fra arbeidet i vinmarkene til den ferdige vinen er veldig interessant. Mitt beste tips er å fly til Frankfurt og bo

i Mainz, en relativt stor by på rundt 200 000 innbyggere. Med Rheingau på den ene siden og Rheinessen på den andre er det ikke mer enn 30 minutters kjøring. Bussforbindelsen i området er absolutt å foretrekke når du skal reise rundt på vingårdene. Krysser du Rhinen, er du plutselig i Mosel, som også er et fantastisk vinområde vel verdt et besøk.

FAGLIG PÅFYLL

Jeg bor i Kongsvinger og pendler med toget til jobb hver dag. Det er åtte mil hver vei, og tiden bruker jeg på å lese, høre på musikk og slappe av. Om tysk vin kan jeg anbefale boka *The Finest wines of Germany* av Stephen Reinhardt. Faglig påfyll får jeg også gjennom smaker i butikken og eksternt.

FAVORITTKOMBINASJON

For noen år siden ble jeg kjent med retten *Cordon Bleu*. Det er en snitsel av kalvekjøtt som dyppes i en blanding av egg, sennep, sveitserost, griljermel og

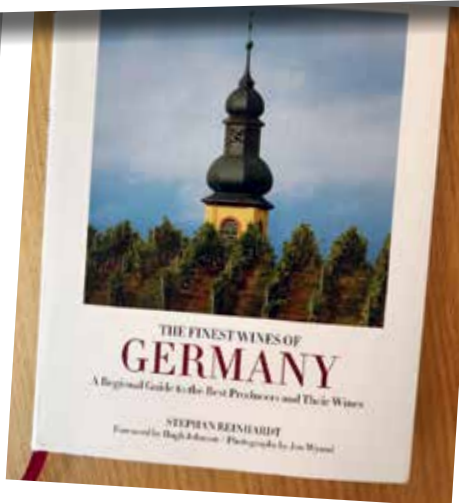
krydder før den stekes til utsiden blir knasende sprø. Dette var så godt at jeg spurte om å få oppskriften. Nå er det på mange måter blitt min signaturrett, og døtrene mine vil gjerne ha den når de kommer hjem på besøk. Ofte lager jeg en sjysaus, i tillegg har vi potetmos eller rotmos og grønnsaker til. Jeg liker veldig godt tysk, tørr hvitvin til, for eksempel en moden vin fra Rheinessen til i overkant av 300 kroner. Dette er rike og komplekse viner som matcher smakene i retten. Hvis du vil ha rødvin, passer det godt med en vin laget på druen Pinot Noir, fra Burgund i Frankrike eller fra USA. Den bør ikke ha for mye garvestoff, men være frisk og livlig, med kompleksitet og en fylde som ikke overdøver maten. Foretrekker du øl, kan en saison passe meget godt.



Morten Lund



Mosel



Faglig påfyll

Skal det vere ei julegåve?

Du kan enkelt kjøpe ei gåve i nettbutikken vår og få ho levert til den du ønskjer å glede.

Slik kjøper du gåver i nettbutikken vår

Finn fram til vara du vil gi bort, og legg ho i handlekorga di. Gå vidare til kassen. Dersom du ikkje allereie har registrert deg som brukar, må du gjere det før du går vidare. I trinn 2, «Leveringsmåte», klikkar du på knappen «Endre mottaker». Her legg du inn adressa og mobilnummeret til den som skal få gåva. Du kan velje om gåva skal leverast på døra (gjeld i og rundt dei største byane), eller om ho skal hentast på Polet eller på Posten.



Legg ved ei hyggjeleg helsing

Dersom du vil, kan du på same staden leggje til eit helsingkort. Du bestemmer sjølv kva som skal stå på kortet, og så trykkjer vi det på eit fint kort for deg. Kortet kostar 15 kroner og blir levert ut saman med pakken.



Vi sel òg gåvekort

I alle butikkane våre og i nettbutikken kan du kjøpe gåvekort. Verdien bestemmer du sjølv. Det er inga aldersgrense på kjøp av gåvekort. Vi sender deg gjerne gåvekort i posten, portofritt. Det er eit fysisk kort, på størrelse med eit bankkort.



Du kan kjøpe gåveemballasje

Vi sel òg gåveposar og gåveøskjer. Butikkane våre har heile tida eit utval – spør neste gong du er på Polet. I tillegg har vi tilbehørsartiklar som er fine å gi som gåver. Vi sel mellom anna gode vinopptrekkjarar og korkar som held champagnen frisk.

Bestilling og levering til jul

Vinmonopolets nettbutikk og kundesenter kan hjelpe deg med å bestille varer. Merk at det er lurt å vere ute i god tid, slik at gåver og andre sendingar kjem fram i tide. Hugs at du kan sende varer direkte til ein annan mottakar.

Les meir om bestilling og levering på vinmonopolet.no, eller kontakt Kundesenteret på kundesenter@vinmonopolet.no eller telefon 22 01 50 00.



Fristar

Frist for å bestille varer med garantert levering før 23. desember er fredag 6. desember. Mellom 9. desember og 23. desember må du rekne med eit par dagar ekstra leveringstid.



Gåvekort

Du kan bestille gåvekort i nettbutikken og gjennom kundesenteret vårt. Gåvekorta blir sende heim til deg eller til gåvemottakaren si adresse. Skal du ha mange gåvekort, anbefalar vi at du tek det gjennom kundesenteret heller enn i butikk.



Henting på Posten

Pakken frå Vinmonopolet må hentast på postkontoret innanfor opningstidene våre. Det inneber at pakken din ikkje blir utlevert for eksempel på julaftan, då butikkane våre er stengde.



Opningstider

På vinmonopolet.no finn du heile tida oppdaterte opningstider til alle dei 334 butikkane våre.

Øl med smak av gjær

Humle, malt og gjær er de viktigste smakselementene i øl, og balansen mellom dem gir ulik karakter og stil til ølene. Gjærpregede øl er en stor og fargerik familie, og felles for dem alle er at de smaker tydelig av prosess, nemlig selve gjæringen.

TEKST MARTIN TØNDER SMITH, PRODUKTSJEF ØL OG BRENNEVIN FOTO GETTYIMAGES OG LARS MARIUS GARSHOL

Ølets fascinerende og mangefasetterte verden har tradisjonelt blitt forenklet ned til tre klasser, kalt undergjæret, overgjæret og spontangjæret øl. Mange har hørt om undergjæret og overgjæret øl, og noen har nok også hørt rykter om noe mystisk og surt, omtalt som spontangjæret øl.

LAGERGJÆR

Undergjæret øl er en familie øl som blant annet består av gamle kjenninger som pils og bokk, men også noen litt mindre kjente ølstiler som kellerbier, schwarzbier og baltisk porter. Fellestrekket for disse øltypene er at gjærstammen som brukes, *Saccharomyces Pastorianus*, feller ut og synker til bunns i gjæringskaret når den har omdannet ønsket mengde av sukkeret i vørteren til alkohol og CO₂. Alle øl som er gjæret med undergjær (*Saccharomyces pastorianus*), er lagerøl. De kan være lyse og lettdrikkelige eller mørke og med noe mer krevende smaker. Felles for de aller fleste lagerøl er at de først og fremst smaker av råvarene som er brukt i ølet.

ALEGJÆR

Gjærstammen som benyttes til overgjæret øl, *Saccharomyces cerevisiae*, steg tradisjonelt til topps i gjæringskaret etter endt innsats. Øl som er gjæret med *S. cerevisiae*, kalles for ales. I dag, med moderne bryggeutstyr som temperaturstyring og lukkede gjæringstanker, feller ofte også alegjær ut og synker til bunns. Dette forenkler høsting

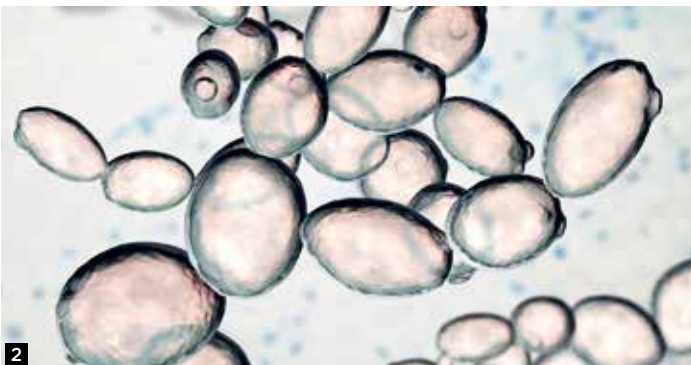
av gjær som skal brukes til neste brygg. Det er fremdeles noen bryggerier som har åpne gjæringskar, og her driver man fortsatt topphøsting av gjær. Tradisjonell topphøsting av gjær gir en gjærkvalitet som igjen skal påvirke ølet positivt, og øl brygget på denne måten har en rikere munnfølelse og aroma, gjerne med uttalt fruktighet som stammer fra gjæringen.

Overgjæret øl er en samlebetegnelse som inneholder alt fra pale ale, bitter og brown ale til saison, tripel og den gamle tyske stilen gose. Akkurat som med lagerøl finnes det både lyse, lettdrikkelige og mer aromatiske og smaksrike ales. Det som skiller lager og ales fra hverandre, er at ales både har tydelige smaker fra råvarene og fra gjæringsprosessen, som tilfører fruktighet (estere) og andre biprodukter som bidrar til å skape en fascinerende dybde og bredde i ølets landskap.

VILLGJÆR

I de to klassene vi har nevnt over, tilsetter bryggeren gjær til vørteren. Bryggeren blander ingrediensene, og gjæren lager ølet. Innen spontangjæret øl blander fremdeles bryggeren ingrediensene, men gjær tilsettes ikke. I stedet eksponerer man vørteren for det som finnes av mikroorganismer og villgjærsporer i luften i bryggeriet, og gjæringen begynner av seg selv.

En slik gjæring foregår til en viss grad ukontrollert, men dersom man foretar spontangjæring i flere år på det samme stedet med det samme utstyret, vil det etablere seg en dominant lokal kultur som gir slikt øl en distinkt karakter av stedet det er laget. I spontangjæret øl er både gjær og bakterier i spill. De lettest gjenkjennelige er gjærty-



1 I tillegg til de ulike gjærstammene, har temperaturen ved gjæringen mye å si for resultatet. **2** Gjær utvikler ikke bare alkohol, men bidrar også til smaken i mange av ølstilene. **3** Kveik er den tradisjonsrike gjærstammen i norsk gårdsbrygging. Den har blant annet blitt tørket og oppbevart i slike gjærkranser.

pen *Brettanomyces* og bakterien *Lactobacillus*. Øl som er brygget med *Brettanomyces*, har gjerne et tydelig preg av noe mange kaller fjøs, stall eller funk. Spontanfermentert øl kjennetegnes som regel også av en tydelig syrlighet som stammer fra gjæring av melkesyrebakterier, som spiser sukker og produserer melkesyre. Den mest kjente stilen innenfor spontanfermentert øl er geuze fra Belgia.

LAV GJÆRINGSTEMPERATUR

Det er ikke bare overgjæring som gir alen dens brede palett av aromaer og smaker.

Det som påvirker resultatet mest, er hvilken temperatur ølet gjæres ved. I stedet for under- og overgjæret kunne man gjerne si kald- og varmgjæret, i og med at de aller fleste konvensjonelt gjærede øl er gjæret med bunnhøstet gjær. Gjæring ved lav temperatur gir et øl med relativt lite aroma utover råvarene det er brygget på. Gjæring ved lave temperaturer foregår sakte, lager har gjerne en gjæringstid på 8–12 dager. Et godt brygget lagerøl har ikke stor bredde i smak og aroma, men kjennes igjen på et fokusert aromabilde med primærkarakter av råvare, altså malt og humle.

HØY GJÆRINGSTEMPERATUR

Når man skrur opp temperaturen på gjæringsprosessen, skjer det mer. Omdannelsen av sukker til alkohol går raskere. Gjæringen produserer også flere biprodukter som bidrar til å skape et rikere og mer aromatisk

øl. Biproduktene har en rekke forskjellige egenskaper, men de vi kjenner tydeligst i denne type øl, er forbindelser vi kaller estere og fenoler. Kjenner du smaken av banan eller annen tropisk frukt i glasset? Her er det esterene som viser seg fram. Nellik, røyk og spekeskinke er andre aromaer vi kan kjenne i noen gjærdrevne ølstiler, og dette er fenoler. Noen ølstiler har ganske mye av begge deler og kan virkelig gi oss innblikk i hvor spennende selve gjæringen er. Øl gjæret med saison-gjær er kanskje det beste utstillingsvinduet vi har når det gjelder estere og fenoler. Slike øltyper kaller vi gjerne for gjærdrevne, og felles for slike øl er at de smaker tydelig av prosessen som har skapt ølet, i tillegg til råvarene.

Norsk kveik

Norsk tradisjonsbrygging har opplevd stor interesse fra hele verden de siste årene. Årsaken til dette er først og fremst kveik, en familie norsk arvegjær med egenskaper få andre gjærtyper kan skilte med. Gjæring med kveik gir øl med en helt annen fruktighet enn annen gjær, og kveik jobber mye raskere enn andre gjærtyper.

Norsk tradisjonsbrygging

De siste årene har flere kommersielle bryggerier lånt elementer fra tradisjonsølet. Norske kveikstammer har blitt analysert, og laboratorier dyrker fram isolerte gjærstammer fra kveiken. Kveik ble blant annet tørket på gjærkranser som den på bildet. Når kransen legges i vørteren, starter gjæringen i løpet av et par timer. Etter gjæring dras kransen gjennom gjærkaka, og ny gjær fester seg på kransen, som så kan henges opp til tørk. Slik kan man holde gjæren gående til evig tid.



FRA VANN TIL VIN

**Staselige kalksteinsbygninger,
skolekritt og ansiktspudder
- alle har de en fortid i havet.
Det har også flere av verdens mest
kjente vinområder, der vinstokkene
står solid plantet i gammel
sjøbunn. Men hva betyr egentlig
det for vinen?**

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: GETTY IMAGES





«Tasting by the rock»
I det siste har sommelierer og ledende forfattere begynt å gruppere vin på restaurantmenyer og i vinbøker etter hvilket jordsmonn druene kommer fra, eksempelvis granitt, kalk og basalt.

Kalkstein er dannet av koraller, skjell og kalkskall som har sunket til bunns i havet og blitt presset sammen over tid. Kalken består først og fremst av kalsiumkarbonat (CaCO₃). Den kan være blandet med sand eller leire og er mer eller mindre porøs. I polhyllene finner du nå en rekke nye viner der kalkstein spiller en dominerende rolle i vinmarkene.

VANN I RIKTIG MENGDE

I vinmiljøet diskuteres hva jordsmonnet egentlig har å si for smaken i vin. Det er ingen tvil om at jorda er viktig, men innflytelsen handler først og fremst om hvordan vannet, og gjennom det næringsstoffene i jorda, tilføres drueplantene.

JORDAS STRUKTUR

Den fysiske strukturen i jorda er viktigere enn hvilke mineraler som finnes i den, skriver Jamie Goode i boka *The science of wine*. Leirjord holder på vannet, mens porøs jord med sand og stein lar det slippe igjennom og gir luft rundt røttene.

NÆRINGSSTOFFER I JORDA

Med unntak av nitrogen mener Goode at mineralinnholdet i jorda ikke er viktig for vinplantene, så lenge det ikke er noen alvorlige mangler. Men for mye nitrogen gir vekst av bladverk framfor utvikling av druer. For lite nitrogen gjør det vanskelig å gjære druene, noe som kan gi svovelliknende, reduktive aromaer.

HVA GJØR KALKJORD FOR VINEN?

Kalksteinens viktigste egenskap er evnen til å holde på vannet som en svamp, noe som verdsettes særlig høyt i områder der vanning av vinmarkene er forbudt. Samtidig sørger kalksteinen for at røttene ikke blir stående i vann.

Det ser ut til å være en sammenheng mellom høy syre og kalkstein. Men *terroir*-begrepet er komplekst og rommer mye mer enn bare jord. Også faktorer som høyde over havet, mikroklima og mikrobiologi spiller inn.

F/F

MINERALITET I VIN - FLEIP ELLER FAKTA?

Noen mener at mineraler i vinmarkenes jordsmonn kan gi karakter til den ferdige vinen, mens andre synes dette er bare tøys. Vi har undersøkt holdningen til noen autoriteter på området.

Terroireksperten Pedro Parra mener det er mulig å smake jordas innflytelse på vinen og å gjenkjenne vin fra ulike jordtyper under blindprøving. Til thedrinksbusiness.com sier han at jordsmonnet gjør noe med strukturen i vinen, og at vin fra granittjord kan gjenkjennes ved en nervøs spenning, mens kalkjord gir en lang og lineær struktur.

Forfatter Alice Feiring skriver i *The dirty guide to wine* at kalkstein gir vin en eleganse som kan kjennes først på tungespissen og så gir lang smak med en lineær struktur. Likevel mener hun at det er umulig å koble smak direkte til et spesielt jordsmonn. Jordsmonnet kan påvirke strukturen i syre og tannin, men andre faktorer påvirker vel så mye, sier hun.

Guild of Sommeliers

konkluderer med at mineralitet i vin er markedsføring, ikke vitenskap, i sin podkastepisode *The problem with Minerality*. Mineralitet sammenliknes ofte med lukten av våt stein etter regnvær. Men siden det ikke er steinene selv som lukter, men organiske oljer som frigjøres av vannet, synes de ikke det gir mening å skille ulike steinsorter aromatisk.

Sensorisk prøveinstans i Vinmonopolet poengterer også at lukt av våt stein kommer fra bakterier og planter som vokser på steinen, og sier de ikke kan kjenne igjen mineraler fra vinmarka. De bruker mineralsk om en gruppe aromater som gir assosiasjoner til mineralriktet – som steinavslag, våt stein, kalk/kritt og krutt – og bidrar til dybde og kontrast i aromabildet.



Under byen Reims i Champagne har romerne drevet kalkbrudd. I dag er de underjordiske rommene fylt av vin og turister.

EN VERDEN AV KALK I CHAMPAGNE

Champagne er et av de aller best kjente vinområdene med kalksteinsjord. Kalk og kritt dominerer vinmarkene spesielt i Montagne de Reims og Côtes des Blancs.

Men det er ikke bare når du sparker i jorda mellom vinrekkene du finner kalkstein her. I byen Reims er *les crayères* – de gamle romerske kalkbruddene som nå brukes som lagringskjellere – blant byens viktigste turistattraksjoner.

Lange, bratte trapper fører ned til en underjordisk labyrint av ganger og store rom, som omvendte pyramider. Når du legger hodet bakover, kan du, flere titalls meter over deg, se dagslyset gjennom et lite hull der steinene ble hentet ut. Her nede har vinene perfekt og stabil lagringstemperatur. Stryker du fingrene mot vegg, får de et gråhvitt kalkbelegg som lukter av kjeller og vått skolekritt. Steinene er bløte og fuktige og har tydelige spor etter romernes redskaper – og en og annen kunstner som har skåret ut bilder.



ANDRE KALKRIKE OMRÅDER

Vi lanserer varer herfra 1. november:

Chablis er gammel sjøbunn som kryr av fossiler. Kalksteinsjorda i de beste vinmarkene er full av små, kommaformede skall fra den utdødde mini-østersen *Exogyra virgula*.

Burgunds store rødvinsdrue Pinot Noir er en «kresen» drue med høye krav til klima og jord. I likhet med den hvite Chardonnay trives den godt i kalksteinsjorda i Côte d'Or.

Barolo, nordvest i Italia, har sammensatt jordsmonn, der deler er gammel sjøbunn med kalkholdig leire. Noen enkeltvinmarker i Serralunga d'Alba har et spesielt høyt innhold av kalkstein.

Ikke bare Europa har oppmerksomhet på jord.

Den ledende terroir-eksperten Pedro Parra sammenlikner kalksteinen i **Gualtallary** i Valle de Uco, Argentina, med jorda i Serralunga d'Alba.

Det australske vinområdet **Coonawarra** i *Limestone Coast Zone* er kjent for jordtypen *Terra Rossa* med et tynt, rødbrunt jordlag over hvit kalkstein. Her trives franske drueklassikere som Cabernet Sauvignon.

Hjertet av vinmarkene i **Cognac**, Grande Champagne, er dominert av ulike typer kalk og kritt, og karakteren i det lette, elegante og florale brennevinet herfra tilskrives ofte innflytelse fra jorda.

← Vinplantene i Coonawarra, Australia, vokser i et tynt lag rød jord og kalkstein.

JULEMAT MED EN VRI

Har du rester av julemat i skapet og lurer på hva du skal bruke dem til? Andreas Ingul fra Polet på Bekkestua i Bærum gir deg tips til hvordan du kan forvandle restene til flott selskapsmat.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO ERIK THALLAUG

Vi treffer Andreas Ingul på kjøkkenet til Vinmonopolets kjedekontor i Oslo, der han forbereder en prøving av mat og drikke for interne kursdeltakere.

FAGLIG DYPDYKK

Andreas har både vinfaglig og kokkefaglig bakgrunn og bidrar ofte som kokk ved prøvinger i butikken. Interessen for å dykke dypt ned i faglige spørsmål rundt mat og drikke passer også bra for Vinmonopolets Arbeidsgruppe for mat og drikke (AMD), som undersøker faglige spørsmål i teori og praksis.

– Jeg liker godt at jeg får frie tøyler til tolkning, og noe av det som gjør jobben ekstra spennende og lærerik, er å få være med på å teste ut, sier Andreas. AMD-gruppen består av interesserte folk med høy kunnskap, og Andreas setter pris på at de kan diskutere faglige temaer og lære av hverandre.

SMAKINGER LANDET RUNDT

Arbeidet i AMD danner grunnlag for den såkalte Smakesmia, der alle butikkene i hele landet prøver drikke til samme meny. Temaene velges ut fra butikkens behov og etterspørsel fra kundene, forklarer Andreas. Høstens tema er fisk, og drikke til bacalao er noe av det som smakes landet rundt.

HJELPER GJERNE TIL MED MENYEN

Andreas har vært innom mange ulike typer kjøkken – alt fra norsk tradisjonsmat og nytt nordisk kjøkken til fransk, italiensk og asiatisk.



ANDREAS INGUL (33)

jobber som deltidsekspediør i butikken Bekkestua, Bærum, og studerer sosialantropologi. Han er utdannet kokk og har allsidig erfaring fra mer enn ti år i restaurantbransjen.

– Det asiatiske ligger nok mitt hjerte ekstra nært, jeg har reist mye i Asia og liker å kombinere de ulike tradisjonene på kjøkkenet, forteller han. I poljobben inspirerer det varefaglige arbeidet aller mest, og interessen favner bredt. Andreas liker å lære nye ting og har etter hvert fått en bred kunnskap om produktene vi selger. Han jobber særlig mye med kunder som vil ha hjelp med mat og drikke i butikken.

– Når det kommer noen som skal sette opp drikke til en meny, pleier de å hente meg, forteller han. Og da hender det at kundene får med seg en matoppskrift sammen med drikketipsene.

RESTEFEST I ROMJULA ELLER TIL NYTTÅR

Andreas er opptatt av å bruke opp restene, og da han komponerte oppskriftene på neste side, ville han bruke ingredienser som allerede finnes i mange kjøleskap etter julefeiringen.

– De passer godt for den som er litt lei julemat, men som liker de klassiske komponentene og smaken av dem, forklarer Andreas. Han presiserer at oppskriftene er forslag, og at du gjerne kan endre dem etter hva som finnes i ditt eget skap.

Han har brukt pinnekjøtt, men du kan gjøre noe liknende med ribbe.

– Ribba blir veldig god når du bruner den i steikepanne, så den blir sprø, og passer godt til asiatiske retter. I tacolefsene kan du gjerne bytte ut pinnekjøttet med lutefisk eller rakfisk, sier Andreas.

Andreas Ingul er kokk og pol-ekspeiditør og bidrar med sin kompetanse både i butikken og til arrangementer for intern opplæring om mat og drikke i kombinasjon.



**ARBEIDSGRUPPE FOR
MAT OG DRIKKE (AMD)**

i Vinmonopolet er et panel med fagfolk som utforsker ulike spørsmål knyttet til mat og drikke. Smakesmia er et internt opplæringsarrangement der butikkansatte over hele landet smaker drikke til samme meny.

Andreas' oppskrifter

(alle oppskriftene er beregnet til fire personer)

PINNEKJØTT-TACO

i potetlompe med grønnkål og pepperrot-coleslaw, sennepsfrø og syltet kålrot

1 ss sirup eller honning
 1 ss smør
 1/2 eple i strimler
 4-6 stykker ferdig kokt pinnekjøtt (røkt eller urøkt)
 4 potetlomper eller lefser
 2 ss klart smør
 2 ss revet pepperrot
 3 store blad grønnkål
 4 ss rømme
 2 ss syltede sennepsfrø eller 1 ss grov sennep
 1/4 liten kålrot
 1 dl eddik
 2 ss sukker
 2 dl vann

Begynn med å plukke pinnekjøttet fra beina. Hvis de er kalde, kan du varme dem litt opp i ovnen først på ca. 100 grader i 10-15 minutter. Kok opp vann, eddik og sukker, og sett til siden. Høvl kålrot med mandolin eller ostehøvel, og legg i den varme laken. La den kjøle. Fjern stammen fra grønnkålbladene, og kutt dem i grove biter. Stek i litt olje til de faller sammen. Bland med sennep, pepperrot og rømme. Stek lompene i klart smør til de blir litt sprø på utsiden, og legg på papir for å renne av fett. Stek pinnekjøttet sammen med sirup eller honning og smør til det blir sprøtt og litt karamellisert. Legg opp på tallerkenen, fordel grønnkålsalat, pinnekjøtt og syltet kålrot, topp med rå strimler av eple.

STEKT TORSKERYGG

med erterpuré, rosenkål, fennikel og brunet hasselnøttsmør

800 g torskefilet
 1 pakke frosne grønne erter
 50 g skåldede hasselnøtter
 300 g rosenkål
 1 sitron
 2 dl fløte
 200 g smør
 1 liten fennikel
 100 g bacon eller pancetta
 olivenolje
 litt finhakket gressløk

Varm ovnen til 180 grader, og sett inn hasselnøttene på et brett. Stek i ca. 10 minutter til de blir gyldne, kjøle ned, og knus forsiktig med bunnen av en kjele. Skjær torskeryggen i porsjonsstykker (ca. 150-180 g). Salt bitene godt, og sett kaldt

mens du forbereder resten. Kok opp fløte, og hell over frosne erter, legg på lokk, og la det koke på svak varme til ertene er så vidt gjennomkokt, men fremdeles grønne. Kjør dem i en blender i tre minutter på høy hastighet, hell over i en fin sil og press til puré. Varm opp halvparten av smøret i en kjele til det bobler og så begynner å bli brunt. Det skal få en nøttebrun farge og lukte litt karamellisert og nøttete.

Høvl fennikel i tynne flak med en ostehøvel eller mandolin, og legg i en skål med vann. Den grønne toppen på fennikelen kan eventuelt brukes som pynt. Kutt bunnen av rosenkålen, så de ytterste bladene faller av. Ta vare på de som ser fine ut. Del rosenkålen i to på langs. Kutt bacon i små terninger, og stek dem sprø i en tørr panne.

Varm opp pureen, og smak til med salt og pepper. Tilsett hasselnøttene i det brunede smøret, og hold varmt på svak varme. Legg rosenkål med snittflaten ned i en stekepanne med olivenolje, og sett den på varmen. Samtidig varmer du opp en stekepanne til torsken. OBS! Saltet må tørkes av før torsken stekes! Bruk rikelig med olje, og la fisken ligge på middels høy varme 2-3 minutter før den snus. Tilsett 2 ss smør. La den så ligge to minutter i smøret før du tar pannen av platen. Øs eventuelt litt av smøret over fiskefiletene. Når rosenkålene har blitt litt brune, tilsettes 1 ss smør, salt og pepper og litt sitronsaft. La rosenkålen og fisken hvile mens du marinerer fennikelen og rosenkålbladene i en skål med olivenolje, sitronsaft, salt, pepper og gressløk. Legg opp på tallerken med litt puré i bunnen, fiskebitene oppå, fennikelsalat på siden og nøttesmør og bacon på toppen.

RISKREM

med flamberte kirsebær, karamelliserte mandler og brent hvit sjokolade

5 dl ferdig kokt og avkjølt grøt
 2 dl fløte
 1/2 vaniljestang
 3 dl kirsebær
 80 g sukker
 50 g melis
 1 dl mandler
 2 ss honning
 50 g hvit sjokolade
 litt brandy eller cognac

Band lettpisket kremfløte med frøene av en vaniljestang og 50 g melis, sett kaldt mens du forbereder resten. Varm ovnen til 200 grader, og legg den hvite sjokoladen på et stekebrett med bakepapir sammen med mandlene, men hold dem separert. La dem stå i ovnen ca. 10

minutter til sjokoladen blir lysebrun og mandlene sprø. Ta brettet ut, og sett sjokoladen rett i frysen. Legg mandlene i en varm stekepanne med honning og litt havsalt, varm opp og rør til all honningen har fordelt seg utover mandlene. Legg så mandlene på et bakepapir, og kjøle av. Når de er avkjølt, hakkes de opp i biter sammen med den kalde sjokoladen. Varm opp 80 gram sukker i stekepannen på middels varme til det karamelliserer seg, det er viktig å ikke røre. Tilsett kirsebærene, og kok opp. Kok inn ca. 2 minutter, og tilsett litt brandy før du tenner på med en lighter - vær forsiktig! Når flammen har brent ut, er kirsebærene klare til å serveres.

Server riskremen med varme kirsebær, sprø mandler og brunet sjokoladebiter. Bruk gjerne rester av julekaker som krumkaker eller pepperkaker også.



Drikketips til Andreas' julemat

Restmat er festmat, og god drikke setter en ekstra spiss på måltidet. Menyen til Andreas er smaksrik og nyansert, noe som også er gode stikkord for å finne riktig drikke til dette festmåltidet. Drikketipsene til torsk, pinnekjøtt og riskrem på neste side kan også brukes til denne menyen.

PINNEKJØTT-TACO

Norsk sider, fyldig eplemost eller en god musserende vin, for eksempel en fatlagret champagne eller en pet-nat, er eksempler på drikke som gir ekstra dybde og livlighet til retten.

TORSK MED BRUNET NØTTESMØR

En utviklet hvitvin eller en vin med litt fatlagring henter fram nyansene i retten. Prøv en chardonnay fra Jura eller USA. Pinot noir fra Burgund eller Tyskland er gode rødvinvalg. Til ølhunden kan du servere en brown ale.

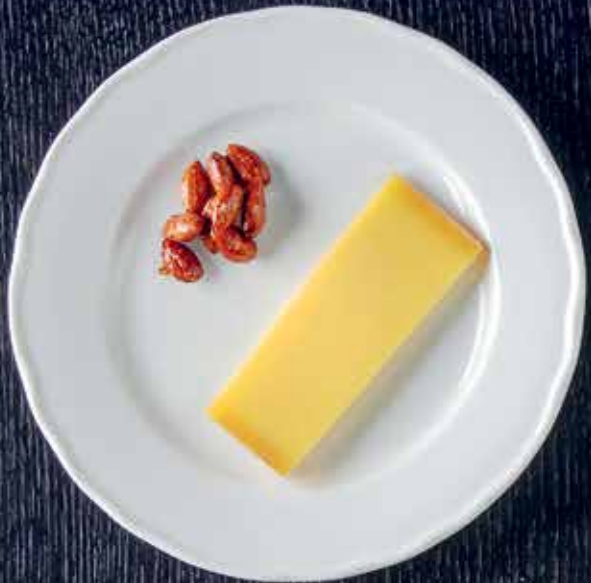
RISKREM MED KIRSEBÆR

Tokaji aszú eller tawny portvin er gode dessertviner som framhever de dype smakene i maten. Hvis du ønsker å vise fram kirsebærene litt ekstra, er en sursøt oude bruin fra Belgia et spennende og friskt valg.

Restmat er festmat



Risikrem



Pinneljøtt-taco



Steket forskeerugg



Oppskriftene til Andreas er forslag. Poenget er å bruke opp restene etter julefeiringen, så ta det som finnes i ditt eget skap. Hvis du vil ha en mellomrett, fungerer en bit ost, for eksempel comté eller gruyère, med brente mandler eller nøtter godt.

Friskt og fruktig til dei store julesmakane

Julematen er ofte salt, med feitt frå kjøtt, steikjesj eller saus, og gjerne med søtt tilbehør. Frisk drikke reinsar opp i feittet, mens god fruktigheit og konsentrasjon i drikka står stødig mot dei store smakane i julematen.

RIBBE/SVINESTEIK

Feitt og litt søt smak i maten gjer at frisk og konsentrert drikke passar fint. Tilbehør som eple og svsker betyr at vi treng god fruktigheit i vinen.

Vin: Riesling (GG eller ortswein) eller chenin blanc er gode kvite val. Musserande som champagne og crémant er friskt og livleg til. Vil du prøve noko utanom det vanlege, kan ein god, fruktig sake som junmai ginjo løfte fram julemåltidet.

Raudvin: Raudvin som passar, er pinot noir frå USA eller Tyskland, barbera frå Italia eller gamay frå Frankrike.

Øl: Det trygge valet er juleøl, belgisk dubbel eller pale ale. Surøl som geuze er friskt og spennande. Akkurat som bakte eple er eit godt tilbehør til ribba, er ein god handverksider godt å drikke til.

Alkoholritt: Eplemost er friskt og passar godt til. Med bær i mosten blir drikka fyldigare. Alkoholritt juleøl, kveiteøl eller blonde.

PINNEKJØTT

Kjøttet har mykje smak og er feitt og salt. Frisk

og konsentrert drikke, eventuelt med litt søtleik, kan passe godt.

Vin: Riesling eller pinot gris med god konsentrasjon, tørr eller med ørlite søtleik er kvitvin som passar fint. Kva med å prøve ein kvit florvin frå Jura? Det er eit vågalt, men godt val. Vil du ha raudvin, kan du velje grenache, pinot noir eller ein vin frå Priorat for ein verkeleg kraftpakke.

Øl: Belgisk dubbel og blond, pale ale, brown ale eller norsk juleøl.

Alkoholritt: Eplemost, gjerne med solbær eller andre bær. Alkoholritt juleøl.

TORSK

Juletorsken er mild på smak og har litt feitt frå smørsausen. Middels smaksrik drikke passar fint. **Vin:** Vil du ha raudvin, gå for ein frisk, lett og fruktig vin. Pinot noir eller barbera er gode val. Kvitvin som chardonnay, muscadet eller chenin blanc frå Loire passar bra til torsk med smørsaus.

Øl: Fruktig, friskt øl som blonde eller saison. Eplesider kan òg vere spennande til.

Alkoholritt: Lyst alkoholritt øl eller frisk eplemost.

LUTEFISK

Retten med tradisjonelt tilbehør er feitt, salt og søtleg. Drikka bør derfor vere frisk og smaksrik.

Vin: Kvit riesling frå Tyskland, tørr eller med ørlite søtleik. Musserande som crémant og champagne livar opp kombinasjonen.

Øl: Belgisk saison og dubbel eller ein pils. For ein spennande kontrast kan du prøve bakkøl, porter eller ein mørk juleøl. Berliner weisse eller gøse er gode val for dei som liker syrlege øl.

Alkoholritt: Frisk eplemost, alkoholritt kveiteøl eller mørkare juleøl utan alkohol.

VILTRETTER

Noko viltkjøtt har kraftig smak, anna kjøtt er mildt. Søtleg tilbehør som viltsaus, tyttebær og rotgrønsaker har mest å seie for drikkevalet.

Vin: Litt utvikla raudvin som barbaresco, bordeaux eller spansk rioja gran reserva passar godt til viltet. Eller kvifor ikkje prøve ein utvikla kvitvin? Blanc de noirs champagne er ein annan spennande kombinasjon.

Øl: Amber ale eller mørke, maltprega norske juleøl passar godt til. Det syrlege belgiske ølet kriek er tilsett kirsebær og gir friskeik og liv til viltretten.

Alkoholritt: Eplemost tilsett raude og mørke bær passar godt, mørkt alkoholritt øl er òg godt til.

KALKUN

Kjøttet er magert og moderat i smak. Tilbehør som svsker, eple og nøtter tilfører smak og søtleik.

Vin: Pinot noir frå USA, New Zealand eller Tyskland. Også kvitvin som riesling, pinot blanc og chardonnay er gode val. Eller kva med champagne?

Øl: Friskt og fruktig øl som belgisk blonde og saison passar godt til det lyse kjøttet.

Alkoholritt: Eplemost med eller utan bær, alkoholritt lyst øl.

NØTTESTEIK

Denne retten er ein julefavoritt for mange vegetarianar. Han er ganske mild og smaker først og fremst av nøtter og grønnsakskraft. Frisk og fruktig drikke passar godt til.

Vin: For ein frisk, fruktig og saftig kombinasjon, prøv ein tysk riesling. Vil du heller spele på smaken av nøtter og smør, vel ein fatlagra chardonnay som har liknande aromaer frå eikefatet. Vil du ha raudvin, vel ein frisk og litt fyldig vin, gjerne med innslag av eik. Raudvin frå Bordeaux eller malbec frå Argentina passar godt. For riktig festkjensle, prøv ein moden champagne.

Øl: Juleøl og pale ale gir ein smaksrik kombinasjon der maltaromaen står til nøttesmaken, mens eit friskt og lett kveiteøl livar opp retten.

Alkoholritt: Frisk og fruktig eplemost eller alkoholritt kveiteøl.





FOTO: MOMENT

Søtt, men friskt og fyldig til desserten

Drikke til dessert bør vere omtrent like søt som desserten. Jo meir smaksrik desserten er, jo meir friskeleik og fylde treng drikka som skal passe til.

RISKREM

Sjølve riskremen er mild på smak og har ein del feitt og søtleik. Raud saus med smak av bær er vanleg tilbehør.

Vin: Brachetto, pineau des Charentes eller tokaji aszu. Madeira går òg bra.

Øl: Bokkøl, mørkt trappistøl eller norsk juleøl med god søtleik.

Alkoholritt: Eplemost med eller utan bær, ein frisk og søt smoothie eller kaffi.

MOLTEKREM

Piska krem smaker søtt og har ein del feitt, derfor treng vi friskeleik. Moltene tilfører komplekse og fruktige smakar.

Vin: Pineau des Charentes, passito di Pantelleria eller tawny portvin.

Øl: Bokkøl, mørkt trappistøl eller norsk juleøl med god søtleik.

Alkoholritt: Eplemost med eller utan bær eller ein frisk og søt smoothie.

ISKREM

Tidlegare trudde vi at sterkvin med mykje «varmande» alkohol passa best til kald iskrem. No har vi erfart at lett, frisk og fruktig drikke passar vel så godt.

Vin: Moscato, brachetto, eiswein eller madeira.

Øl: Søtt og maltprega øl som bokkøl, barley wine eller kraftig norsk juleøl.

Alkoholritt: Eplemost med eller utan bær, alkoholfri hylleblomvin eller kaffi.

KARAMELLPUDDING

Søt pudding med smak av karamell passar godt saman med søt og frisk drikke med smak og aroma av råvarer som kunne passa ved sida av: nøtter, tørka frukt, vanilje eller andre krydder.

Vin: Tokaji aszu, pedro ximénez, beerenauslese, madeira eller eiswein.

Øl: Vellagra juleøl med god søtleik og smak av nøtter og frukt.

Alkoholritt: Kaffi, eplemost med eller utan bær, mørk alkoholfri juleøl eller ei blanding av eplemost og værterøl.

FRUKTDESSERTAR

Frisk frukt og bær passar best med drikke som har rein og ung fruktsmak. Er frukta bakt eller kokt, kan «tyngre» og meir kompleks fruktig drikke passe til.

Vin: Moscato, brachetto, muskatell eller eiswein til frisk frukt. Sauternes, riesling beerenauslese eller andre edelsøte vinar til bakt og kokt frukt.

Øl: Raudt flamsk øl, bokkøl – eller for ein frisk kombinasjon: surøl tilsett frukt og bær, som kriek og framboise.

Alkoholritt: Eplemost med eller utan bær, alkoholfri hylleblomvin, smoothie eller heimelaga saft.

NØTTER OG TØRKA FRUKT

Sterkvinar som har vore lagra på fat, smaker gjerne av nøtter, tørka frukt, sjokolade og karamell. Også søtt øl har slike aromaer. Dette går godt saman med julesnacks som nøtter, dadlar og fiken.

Vin: Vin santo, søt oloroso sherry, tawny port, madeira, moscatel de Setubal.

Øl: Barley wine, mørke juleøl eller mjød.

Alkoholritt: Kaffi, te, eplemost med eller utan bær, frisk smoothie med frukt og bær.

SJOKOLADEDESSERTAR

Hugs at det er stor forskjell på kvit sjokolade og bitter, mørk sjokolade. Bær er godt til sjokolade, og søte, bærfruktige raude dessertvinar kan vere midt i blinken.

Vin: Banyuls, passito eller ung og fruktig portvin. Til kvit sjokolade passar edelsøte kvitvinar godt.

Øl: Porter eller chocolate stout utan for mykje brent og bittert preg. Mørkt juleøl med fylde og søtleik.

Alkoholritt: Kaffi, mjølk, varm kakao, bærsmoothie eller eplemost med bær.



Kurs til folket

Mads Skeie er en av de mange kunnskapsrike butikkekspeditørene som alltid er villig til å hjelpe kundene med små og store spørsmål om det meste, og samtidig en av dem som holder kurs for kunder som vil lære mer.

TEKST JOHN RØRDAM FOTO ODD MEHUS

– *Hverdagen er kanskje mer preget av å informere og veilede kundene, du tar sjansen på at de klarer seg uten dine råd mens du snakker med Vinbladet?*

– Det går bra, jeg har dyktige kollegaer. Jeg begynte i 2013 som ekstrahjelp og har vært innom flere Vinmonopol i Bergen før jeg begynte fast her i Fyllingsdalen.

– *Mange har begynt som ekstrahjelp, men har hatt en annen opprinnelig plan. Var det slik med deg også?*

– Absolutt, jeg har en bachelor i klassisk sang fra Musikkhøgskolen i Oslo, men etter et års tid som utøvende sanger havnet jeg litt tilfeldig på en vingård i Barossa Valley sør i Australia. Jeg hadde liten kunnskap om vinfaget, men jeg fikk tittelen cellar worker og jobbet i produksjonen. Vininteressen ble nok vekket da de åpnet noen kultviner, og jeg ble veldig nysgjerrig på hva det var med akkurat disse vinene. Det måtte jeg forstå mer av, og det var vel der min lidenskap for vinfaget startet. Jeg flyttet til Bergen, og ved siden av sangen fikk jeg meg en ekstrajobb i Vinmonopolet. Plutselig var jeg som mange andre på vei i en annen retning enn planlagt. Jeg tok vinkelnerutdannelse, og vinfaget ble etter hvert både jobb og hobby. Som nyutdannet vinkelner ble jeg tilbudt et engasjement på restauranten Huset på Svalbard, som har en veldig velrenommert

MADS SKEIE

Alder: 32

Bosted: [Bergen, eller i Knøsesmauet for de som er kjent](#)

Sivilstatus: [Samboer og nettopp pappa for første gang](#)

Stilling: [Butikkekspeditor på Vinmonopolet i Fyllingsdalen](#)

Utdanning/karriere: [Bachelor i sang fra Musikkhøgskolen i Oslo, vinkelner](#)

vinkjeller. Det økte interessen min ytterligere, og etter det oppholdet ble det tilbake til Vinmonopolet.

EN FORDEL Å VÆRE SCENEVANT

– *Der er du nå også en av dem som holder kurs for kunder. Får kundene de samme kursene som dere ansatte?*

– Nei, men det er mye likt. Den grunnleggende metodikken er den samme. Under kursene smaker og lukter vi blindt og diskuterer rundt et tema eller område. For min del er det vin og øl. Det finnes også kurs for whisky eller konjakk. For meg er det viktig å være solid på det jeg gjør foran kursdeltakerne. Da har jeg foreløpig nok med å fordype meg i vin og øl.

– *Er det et eget opplegg som forbereder dere som skal holde kurs?*

– Det er såpass nytt også for oss at noe slikt system ikke finnes, men alle som jobber i

Vinmonopolet, må gjennom samlinger med teori og smakinger, her har jeg i tillegg tatt det vi kaller selvstudiet i øl. Men vi måtte på audition før vi fikk lov til å holde kurs.

– *Ja vel, det høres skummelt ut, men du hadde kanskje en fordel med din bakgrunn som sanger og erfaring med å stå på scenen foran publikum?*

– Jeg var uansett spent og hadde noen sommerfugler i magen. Det å stå foran en fagjury, selv om det var mine kollegaer, var alltid spesielt, og jeg skulle snakke om vin, smake og diskutere. Heldigvis, for min del, gikk det veldig bra, og mest av alt var det en morsom utfordring. Jeg var mer nervøs da jeg hadde mitt første kurs med kunder.

Apropos å stå på scene, en annen ting som er viktig å få med seg, er at å kjøpe billett til et kurs er som å kjøpe til en konsert eller forestilling. Du kan ikke bytte dag eller kjøpe gavekort hvor mottageren selv kan velge kurs, men det er populært å gi kurs i gave likevel.

– *Har du planer om å gå i en bestemt retning og bli ekspert på et smalere felt?*

– Jeg får det spørsmålet ofte, men svaret er vel egentlig at mitt vinskaper er fullt av alt mulig. Favorittviner eller distrikter har jeg ikke, og jeg har lyst til å smake og lære så mye forskjellig som mulig. Hvis noen spør meg om å holde et kurs om vin fra Bulgaria, ville jeg nok sagt at det er greit, bare gi meg litt tid

Mads Skeie er ekspeditør i butikken Bergen, Fyllingsdalen. I tillegg foreleser han på Vinmonopolets kurs for kunder. Der kan deltakerne blant annet prøve seg på blindsmaking av vin, som Mads serverer fra mystiske flasker kledd i «blindsmakingsstrømpe».



Et kurs handler også om å få en mer bevisst holdning til det vi lukter og smaker, ikke bare når det gjelder vin, men generelt til alt vi spiser og drikker.

til å forberede meg. Akkurat Bulgaria vil nok ikke dukke opp med det første, eller forresten, det har nylig kommet en del vin fra nettopp Bulgaria. Så vi skal vel ikke se helt bort fra det, men normalt sett er temaene ikke så sære. Det kan være bestemte distrikter eller kanskje vin fra Italia. Det siste kurset jeg holdt, var om vin fra Loire. Det går mye i det klassiske. Vi er åpne for forslag, og kanskje noen har en idé som kan ende i et kurs.

ALLE HAR NOE Å LÆRE

– Hvordan opplever du kunnskapsnivået hos dem som melder seg på kurs?

– Det er alltid en veldig variert gjeng, men felles for de fleste er at de er nysgjerrige og interesserte. Kursene har alltid en gjennomgang av det grunnleggende, og du trenger ikke være ekspert for å ha utbytte og glede av å gå på et kurs hos oss. Noen ganger er temaet smalere, og da dykker vi gjerne litt dypere. Uansett avslutter vi alle kurs med en evaluering av både oss som holder kurs, og innholdet, og stort sett opplever vi positive tilbakemeldinger. Det er jo viktig å huske på at det å smake og snakke om vin i to timer kan være ganske krevende, men jeg tror de fleste som kommer på kurs, lærer noe nytt.

– For å holde konsentrasjonen oppe er det kanskje ikke så dumt å følge deres eksempel med å spytte ut vinen?

– Hehe, det er sant. Vi er jo på jobb, men for oss er det en selvfølge og noe vi gjør automatisk. På våre kurs er det ikke slik at du må spytte, men det er klart at hvis du skal kjøre bil, så må du. For oss handler det også om å få med seg nyanser og være like klar i hodet på første glass som siste. Her i Bergen holder vi kursene i en koselig gammel potetkjeller fra middelalderen med gamle steintrapper. Tror

ikke noen brukte vater da de bygde huset, så her er det skeivt og sjarmerende. Foreløpig er det ingen som har snublet, men det kan jo også være grunn til å vurdere å ikke svelge alt.

– Mange har kanskje sett tungekartet hvor bittert sitter helt bakerst på tunga og gir alle som liker øl, et godt argument for at det må svelges hvis det skal smakes. Samtidig hører vi at reseptorene for de forskjellige smakene sitter over hele tunga. Hva er sannheten?

– Her finnes det en del påstander, men det stemmer som du sier, at disse reseptorene finnes over hele tunga. Jeg kan derfor bekrefte at jeg og mine kollegaer ikke har noen problem med å kunne analysere øl selv om vi spytter den ut. Det samme gjelder selvsagt med vin og brennevin.

DET FINNES INGEN FASIT PÅ HVA SOM ER EN GOD VIN

– Hva svarer du når en kursdeltaker spør om en vin er god, eller om det er et godt kjøp?

– Under blindsmakingen avslutter vi med å gi en total vurdering av hvor god vinen var. Det vil jo være 27 kursdeltakere med forskjellige meninger, men vi prøver å sette ord på hva som var bra, og hva som eventuelt kunne vært bedre. Da kan de selv vurdere om dette var et godt kjøp. Noen ganger konkluderer vi med at vinen har potensial til å utvikle seg til noe enda bedre, og ofte kommer det fram hva vi egentlig burde spist til denne vinen. Vi avslutter alle kurs med en liten runde spørsmål, og jeg opplever at det er veldig forskjellig fra gang til gang. Kursene er jo for alle kundene våre, og det er et stort spenn. For meg er det veldig hyggelig når folk som vært på kurs, stikker innom butikken for å diskutere eller få råd og tips. Da har vi klart å vekke nysgjerrigheten og interessen, og det er jo nesten det viktigste.

– Utover å gå på kurs, har du noen gode råd til alle som vil lære mer?

– Snurr på glasset, lukt og slurp, det gir et godt utgangspunkt. Vær tålmodig. Jeg pleier å si at det krever lang, men morsom trening. Jeg husker det tok meg ganske lang tid å smake om vinen hadde vært på eik eller ikke, eller å skille de forskjellige aromaene fra hverandre. Begynn med å finne viner eller stiler som er veldig forskjellige, let etter motpolene. Det er mine tips.

– Har du noen unike smaksopplevelser som du vil dele?

– Jeg har alltid vært glad i å prøve nye viner, matretter og kombinasjoner. Noen ganger blir det wow og andre ganger ikke like fulltreff. For ikke så lenge siden hadde jeg en veldig fin opplevelse. Vi åpnet en moden champagne, og den fungerte like godt til dumplings i misosuppe som til havrekjeksene med sjokolade som vi hadde til dessert. Til middagen var det ikke så overraskende, men kombinasjonen med havrekjeksene var kanskje ikke like selvsagt.

– Du har sikkert et mer bevisst forhold til vin enn de fleste av oss. Klarer du å nyte et glass vin uten å analysere for mye?

– Oj, sier Mads og ler skyldbetyngt.

– Jeg vil alltid gjøre en analyse, og for meg vil det å sitte og snurre og kjenne på hva som skjer i glasset, være en del av totalopplevelsen. Det er også viktig å huske at vinene ofte endrer seg den tiden de er i glasset. Da lagrer jeg det i minneboka som en ny opplevelse.

Mads tar en pause før han kommer med en liten innrømmelse.

– Sånn er det med musikken for meg også, jeg analyserer litt samtidig som jeg nyter. Litt nerdete må det være lov å være.



Passport Control



Ikkje kjøp alkohol til mindreårige!

Mange utdanningar og yrke krev uttømmmande politiattest, ein attest der alle forhold som er registrerte på deg, vil komme fram for alltid. Det same gjeld ved søknad om visum for reise til land som USA og Australia.

Er det verdt å knuse draumen om å reise til desse landa fordi du ønskte å hjelpe ein mindreårig venn?

Les meir på vennelangning.no



VINMONOPOLET

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.

Sider

Bitre, søte, syrlige, røde, grønne og til og med hårete. Eplene henger på treet, og kanskje skal de bli eplesider. For der de dyrker epler, lager de gjerne sider også.

Både epler og tradisjoner gjør at eplesider kan smake ganske så forskjellig. Aldri har utvalget av sider på Vinmonopolet vært større, og antall siderprodusenter i Norge har eksplodert.

Sider er stort sett basert på epler, men pærer blir også brukt. Alkoholinnholdet i sider kan være alt fra 2 til 15 prosent. Men de fleste sidere som kun er basert på fersk eple- eller pæresaft, havner gjerne et sted mellom 4 og 8 prosent. Epler inneholder nemlig mindre sukker enn druer. Derfor blir sidere svakere enn vin. Men det finnes spesielle sidere som kan bli skikkelig sterke. Sødme varierer fra knusktørr til søt som dessertvin. Noen sidere snerper som rødvin, andre er så syrlige som frisk hvitvin, de fleste har brus, men noen er stille.

EKTE SIDER ELLER SIDER

De generelle kravene for sider i Europa er slappe. Mesteparten av sidere som blir laget, er derfor basert på en blanding av sukker, eplekonsentrat og vann. Slik sider likner mer på brus med alkohol. Noen er til og med tilsatt aroma. Heldigvis har flere områder i Europa egne og strengere krav for sider. Eksempler



TEKST:
ANDERS R. STUELAND
varefaglig rådgiver i Vinmonopolet

er Normandie i Frankrike og Hardanger i Norge. Produsenter i disse områdene kan ikke jukse seg til en sider, men må bruke en mye større andel epler. Det kjenner du på smaken i den ferdige sidere. Ekte sidere, som vi kan kalle dem, smaker modne epler med hint av blomster, honning og krydder. De smaker ikke syntetisk eplejuice. De fleste av sidere du finner på Vinmonopolet, er ekte sider.

SIDEREPLET

Epler og mennesker er forskjellige. Noen er bitre, andre er søte. Hva slags eplesorter

som blir brukt, har mye å si for hvordan sidere smaker. Frankrike og England er i en særstilling med flere hundre eplesorter beregnet på sider. De deles gjerne opp i fire hovedgrupper: bitre, bittersøte, søte og syrlige. En sider blir ofte laget på en blanding av flere sorter som bidrar på forskjellig vis i den ferdige sidere. I Norge er det vanlig å bruke de samme eplesortene som blir solgt som spiseepler. Dette er sorter som Aroma, Discovery, Gravenstein og Summerred. Ingen av disse regnes som bitre epler. Noen norske produsenter har derfor plantet bitre sidereplesorter for å få litt mer struktur i sidere.

SIDER OG MAT

Sider har en fruktighet som er lett å kombinere med mye forskjellig mat. I tillegg har mange av dem litt sødme som passer fint til salt og sødmefull mat. Tenker du at det kan passe med epler som tilbehør til maten, så passer det nok med sider også. Så enkelt er det. Svineribbe, grillet laks eller dampede blåskjell er bare noen eksempler.



TEST

Vi smakte fire sidere fra fire forskjellige land: England, Frankrike, Spania og Norge. Håpet var at vi skulle klare å plassere dem riktig sted. Alle smakte blindt, selvfølgelig.

1

Norsk sider fra Hardanger



5/5

Alle var enige om at dette smakte som en sider fra Norge, nærmere bestemt Hardanger. Den hadde et tydelig eplepreg og en del sødme sammen med nok friskhet.

2

Engelsk sider fra Herefordshire sørvest i England



3/5

Flertallet gikk for engelsk sider i vestkyststil. Resten tenkte at dette kunne være en sider fra Normandie i Frankrike. De som tippet England, tenkte at sidere var søt nok til å være en typisk sider fra Normandie. Men resultatet viser at fransk og engelsk sider kan likne på hverandre.

3

Spansk sider fra Asturias



5/5

Her var de ikke i tvil. Den tydelige friskheten og det litt røykaktige preget fikk alle til å gå til Spania.

4

Fransk sider fra Normandie



4/5

Den sammensatte og modne fruktigheten sammen med en del sødme og bitterhet fikk de fleste til å satse på fransk sider. En av smakerne mente at smaken av karamellisert eple er helt typisk for mange franske sidere.

Konklusjon

Eplesorter og ulike produksjonsmetoder som er typiske for kjente siderområder, gir tydelige forskjeller.

En sider blir til



KVERNING

Ferske og sunne epler blir kvernet opp til en grov grøt.

PRESSING

Den tradisjonelle måten er å legge de kvernede eplene i store tøyposer som så blir lagt lagvis mellom plater i en presse. Dette er arbeidskrevende fordi pressen må tømmes mellom hver pressing. Noen slike presser er i tillegg drevet av rå menneske- eller hestekraft. De moderne pressene blir derimot etterfylt kontinuerlig og lar de kvernede eplene passere mellom tromler. Etter pressing får du en skyet og søt eplemost.

KEEVING

Før gjæringen setter i gang for alvor, kan siderprodusenten tilsette enzymer og la mosten stå en stund. Da danner det seg en kake av protein og fast materiale på toppen av mosten. Prosessen kalles «keeving» (fra engelsk), og resultatet er en most som inneholder mindre næring for gjæren. Det gjør at gjæringen går langsomt og til og med stopper opp før sideren blir helt tørr. Metoden er vanlig i Normandie der de ønsker komplekse sidere med restsødme.

GJÆRING

Mange produsenter gjærer de ulike eplesortene hver for seg, men de kan også gjære sammen. I tradisjonelle områder som Normandie i Frankrike og Asturias i Spania er det vanlig å la eplemosten gjære uten å tilsette gjær. Dette kalles spontangjæring, og da er det gjær og bakterier som finnes på eplene og utstyret, som gjør jobben. Vanligvis gir dette mer sammensatte sidere. I Norge og England er det vanlig å tilsette gjær. På den måten har produsenten mer kontroll over prosessen og resultatet. Vanligvis gir dette en mer fruktig og rein eplesmak på sideren.

GJÆRINGSKARET

Noen velger å gjære sideren på fat slik at den får et lite anstrøk av noe krydder og vaniljeaktig.

Mange produsenter i Spania og Frankrike har store og gamle fat som ikke setter noe særlig preg på sideren, men som huser nyttige gjær og bakterier.

I Norge er det vanligst å bruke temperaturkontrollerte gjæringskar av rustfritt stål. Slikt utstyr bidrar til en fersk og fruktig karakter.

Gjæringen kan ta alt fra to uker til et helt år. De fleste sidere ender naturlig opp på mellom 5 og 7 prosent alkohol. I Hardanger er det vanlig å tilsette sukker før gjæringen for å få et par prosent ekstra med alkohol.

FILTRERING

De fleste siderprodusenter filtrerer sideren slik at den blir helt klar. Men noen velger å tappe den med lite eller ingen filtrering.

TAPPING

De aller fleste sidere blir tappet på flaske eller boks sammen med litt kullsyre slik at det blir brus i sideren. Noen tapper sideren sammen med litt gjær og sukker slik at den kan gjære på nytt på flasken. Slik annengangsgjæring gir bobler til sideren og mer sammensatt aroma. Den får også litt bunnfall. Noen produsenter tapper sideren som en stille sider.

SIDERLAND

NORGE

I Norge har vi laget sider siden vikingtiden. Hardanger står for mesteparten av produksjonen. Men det kommer også god sider fra både Telemark og Buskerud. Til og med Oslo produserer sider. Sider fra Hardanger har sin egen merkeordning som garanterer at sideren er laget etter noen få regler. Blant annet skal eplene være fra Hardanger. Det skal kun brukes råsaft av epler, men det er lov å tilsette sukker for å øke alkohol og sødme i sideren.

ENGLAND

Engelskmenn deler sideren opp i en øst- og en vestkyststil. I det sørøstlige England er det vanlig å lage fruktige og ferske sidere basert på vanlig spiseepler – ikke så ulikt den norske måten å lage sider på. På sørvestkysten, i områder som Cornwall, Somerset og Dorset, er det vanlig å bruke tradisjonelle siderepler og fatlagring. Slik sider blir mer kompleks og kan ha litt snerp.

FRANKRIKE

I Normandie og Bretagne, ut mot Den engelske kanal, lager de sider på tradisjonelle epler som gir litt snerp. Den spesielle teknikken med «keeving» gjør at sideren har litt restsukker sammen med et spennende røyk- eller stallaktig preg. De fleste siderprodusentene destillerer en del av sideren videre til eplebrennevinet calvados.

SPANIA

I det frodige og salte Asturias på Spanias nordkyst er det sider som gjelder, og den er perfekt til sjømaten. Tradisjonell sider fra Nord-

Spania er noe helt spesielt. Smaken er syrlig og frisk som en chablis. I tillegg har den noe sopp- og flintaktig over seg. Sideren gjærer og modner på store, gamle fat og har lite brus.

ULIKE STILER

FRUKTIG OG SØTLIG

Sider som gjerne er laget med spiseepler som utgangspunkt. For å få den rene, fruktige smaken tilsettes gjær, og det brukes ståltanker med temperaturkontroll. Dette er en populær, moderne siderstil. Slik sider finner du i Hardanger og sørøst i England.

SYRLIG OG TØRR

Sider som har gjæret helt ut og har en tydelig friskhet. Mange av disse sidere er spontangjæret og har innslag av noe flintaktig i tillegg til fruktigheten. Slik sider finner du i Nord-Spania.

KRYDRET OG RU

Bruker produsenten tradisjonelle siderepler kombinert med fatlagring, får sideren et preg av modent og bakt eple sammen med noe som minner om te og krydder. Mange siderepler gir et merkbart bitt av tannin. Mange har litt sødme også. Slik sider finner du i Normandie i Frankrike og sørvest i England.

SIDER MED NOE MER ENN EPLER

Som i ølverdenen har det blitt en liten trend med å tilsette frukt eller urter til sideren. Humleblomst, bringebær, ananas, kirsebær og til og med bygg er noen eksempler.

PÅ ETIKETTEN

CIDRE BOUCHÉ

Sider med kork. Må være basert på kun eplesaft.

IS-SIDER

Søt, konsentrert og alkoholsterk eplesider basert på saften fra frosne epler. Metoden gir most som inneholder mindre vann. Fransk: glace, engelsk: ice

AOC PAY D'AUĞE

Dette området ligger i Normandie, og sider merket som Pay d'Auge følger kanskje verdens strengeste regelverk for sider.

POIRÉ/PERRY

Sider basert på pærer

SMAKEN AV SIDER

Vanlige aromaassosiasjoner i sider er grønt eple, modent eple, bakt eple, tørket eple, kløver, kaprifol, tørkede urter, marsipan, valnøtter, svart te, furunål, karri, karamell, honning, stall, røyk og flint.

Nordmenn drikk minst i Norden

Ein ny rapport viser at nordmenn drikk minst i Norden. Og alkoholkonsumet er på veg nedover – ikkje berre i Noreg, men over heile Europa.

TEKST: KRISTINE SANNE FOTO: GLENN RØKEBERG OG SVEIN STRAND

I Noreg drikk kvar person over 15 år 6,7 liter rein alkohol per år. I Danmark, som har alkoholsal i daglegvare, er gjennomsnittleg konsum per innbyggjar over 14 år 9,1 liter rein alkohol per år (begge tala er frå 2017).

– At alkoholforbruket i Noreg er relativt lågt, kan tyde på at vinmonopolordninga fungerer etter hensikta. Samfunnsoppdraget vårt er å sikre ansvarleg sal av alkohol. Derfor er dette gledelege tal for oss, seier Elisabeth Hunter, administrerande direktør i Vinmonopolet.

MONOPOL HAR EIN EFFEKT PÅ FOLKEHELSDAG

Rekve, spesialist på rusfeltet i Verdsorganisasjonen for helse, kan stadfeste at ny forskning viser at monopol har ein effekt på folkehelsa. Ifølgje forskingsresultata hadde alkoholkonsumet i Sverige auka med 31,2 prosent dersom ein hadde gitt løyve til sal av vin og brennevin i daglegvare. Vidare estimerer forskinga at dette ville ført til ein 42 prosents auke i sjukehusinnleggingar som følgje av alkoholmisbruk kvart år. Dette kom fram på ein internasjonal alkoholmonopolkonferanse i Oslo tidlegare i haust. 17 delstatar i USA og halve Canada har ei eller anna form for regulert sal av alkohol. I tillegg har dei nordiske landa Noreg, Sverige, Finland, Island og Færøyane alkoholmonopol. Desse møtest annakvart år for å snakke om rolla dei spelar for folkehelsa, og korleis dei skadelege effektane av alkohol i samfunnet kan reduserast. I haust var det altså Vinmonopolet som var vertskap.



ELISABETH HUNTER

administrerande direktør
i Vinmonopolet



DAG REKVE

spesialist på rusfeltet
i Verdsorganisasjonen
for helse

INTERESSA FOR ALKOHOLFRIIT AUKAR

Internasjonalt har ein nokre år sett ein trend mot drikker med låg eller ingen alkohol, og i Noreg òg ser vi at trenden med nolo (av «no or low») er på frammarsj. Alkoholfritt på Polet har auka med 42,4 prosent frå første halvåret 2018 til første halvåret 2019, og salet vil mest sannsynleg halde fram med å auke.

– Eg trur auka søkjelys på helse er den viktigaste årsaka til trenden. Det er hipt å vere sunn, seier Hunter. Og så har det komme eit mykje betre utval av alkoholfritt på Polet og ei vektlegging av varefaglege råd frå butikktilsette når det gjeld alkoholfritt òg, seier ho.

– Det er særleg mellom unge at vi ser ei endring i alkoholkonsumet, og det same gjeld over heile Europa, seier Rekve. Noko av årsaka kan vere at unge i dag fryktar å miste kontroll, mellom anna på grunn av sosiale medium. Gaming-kulturen, der unge sit heime framfor kvar sin pc, kan òg vere ei medverkande årsak.

FLEIRE VEL TOTALFRÅHALD

Fleire ser ut til å velje totalfråhald. Ifølgje Verdsorganisasjonen for helse (WHO) har delen som ikkje drikk alkohol, gått opp med nesten 5 prosent sidan år 2000 (frå 52,4 prosent til 57 prosent) på verdsbasis. Og det er spesielt i Europa at alkoholforbruket ser ut til å gå ned. Forbruket per innbyggjar gjekk ned frå 12,3 liter rein alkohol i 2005 til 9,8 liter i 2016. På verdsbasis er gjennomsnittleg alkoholkonsum 6,4 liter (2016).

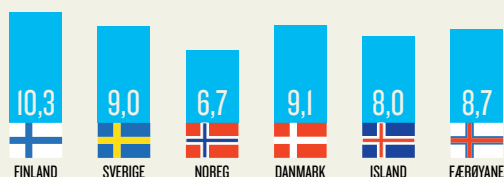


I Noreg er det ein klar trend mot drikker med lågare alkoholinnhald, og vi drikk no betydeleg mindre brennevin enn resten av verda. Ifølgje WHO kjem 44 prosent av det totale alkoholkonsumet i verda frå brennevin og 11,7 prosent frå svakvin. I Noreg er tala, ifølgje WHO, 16,7 prosent brennevin og 36,7 prosent svakvin. Resten er øl.

– Alkoholmonopol spelar ei viktig rolle i å redusere alkoholskadar. Folkehelseorienterte alkoholmonopol kan òg bety færre kommersielle interesser på alkoholfeltet, mindre samfunnspåverknad for ein liberal alkoholkonsummarknad og meir politisk rom for ein helseorientert alkoholkonsumpolitikk, avsluttar Dag Rekve.

ALKOHOLKONSUM I NORDEN

Så mykje drakk ein gjennomsnittsinbyggjar, 15 år og eldre (i Danmark 14 år og eldre), i dei nordiske landa i 2017. Tala er rekna om til rein alkohol og oppgitt i liter.



Kilde: Rapporten «The Nordic Alcohol Market 2018».

TRENDAR I ALKOHOLKONSUMET VERDA RUNDT (2000–2016):

Frå år 2000 til 2005 var det ein svak nedgang i gjennomsnittleg alkoholkonsum på verdsbasis, frå 5,7 liter rein alkohol i 2000 til 5,5 liter i 2005. Mellom 2005 og 2010 auka gjennomsnittleg konsum til 6,4 liter, for så å liggje stabilt på 6,4 liter fram til dei siste tilgjengelege tala frå 2016, men det er nokre variasjonar mellom verdsdelane:

Alkoholkonsumet aukar i Kina og India.

Alkoholkonsumet er stabilt i Amerika, Afrika og i det austlege Middelhavet.

Alkoholkonsumet blir lågare i Europa, særleg blant unge.

(kjelde: WHO)



NY LEIAR FOR VINMONOPOLET

Elisabeth Hunter er ny administrerende direktør i Vinmonopolet.

Styret i AS Vinmonopolet tilsette den 19. september Elisabeth Hunter som administrerende direktør i selskapet. Ho har fungert som administrerende direktør i Vinmonopolet dei siste fem månadene.

– Med Elisabeth Hunter får vi ein erfaren leiar med solide kunnskapar om selskapet. Vi ser fram til å arbeide saman med Hunter om å vidareutvikle Vinmonopolet i tråd med samfunnskrav og kundeforventningar, seier styreleiar Ellen Seip.

Hunter har dei siste sju åra arbeidd i Vinmonopolet som kjededirektør med ansvar for alle butikkane.

– Eg er svært glad for tilliten frå styret. Vinmonopolet skal balansere samfunnsansvaret med ei profesjonell og kundeorientert drift. Å få leie denne fantastiske bedrifta med alle dei flotte kollegaene fram til hundreårsjubileet i 2022 og vidare derifrå er ei stor ære som eg er audmjuk og frykteleig stolt over å få moglegheita til, seier Elisabeth Hunter.

Hunter (50) er utdanna siviløkonom ved University of Strathclyde, Glasgow, Skottland, med spesialisering innanfor marknadsføring og sosialøkonomi. Ho har òg eit senior leadership-program frå University of Nottingham i England frå 2010. Hunter har tidlegare hatt mellomleiarstillingar innanfor marknadsføring og produkt i Nycomed Pharma AS. Ho har òg hatt leiarstillingar i Alliance UniChem Norge AS (seinare Boots), mellom anna som administrerende direktør.

QUIZ

Test kunnskapen din

INSEKT

LETT

Trengst det bier for å pollinere vinmarker?

MIDDELS

Kva er det latinske namnet på lusa som nesten utrydda europeiske vinmarker på slutten av 1800-talet?

VANSKELEG

Kva heiter fruktfluga frå Asia som har øydelagt druene i Europa og USA dei siste åra?

ENGELSKE JULETRADISJONAR

LETT

Skal plumpuddingen dynkast i whisky eller brandy?

MIDDELS

Kva er det viktigaste krydderet i eggnog?

VANSKELEG

Kva er den mellomalderske drikken wassail?

ALKOHOLVANAR

LETT

Kva farge set du i samanheng med fråhald?

MIDDELS

Kor mykje alkohol drikk gjennomsnittsnordmannen per år, omrekna i vin – 39, 83 eller 52 flasker?

VANSKELEG

Kor stor del av den vaksne befolkninga i Noreg drikk vin til middag fredag og/eller laurdag?

MÅNE/MÅNAD

LETT

Skal druene haustast ved ny- eller nemåne, ifølgje biodynamiske prinsipp?

MIDDELS

Ifølgje primstaven, kva månad skulle juleølet vere ferdig?

VANSKELEG

I kva månad blir druehausten i Mendoza i Argentina feira?

Gratis podkast frå Vinmonopolet

Visste du at Vinmonopolet har ein podkast der dei varefaglege rådgivarane våre snakkar om ulike tema på ein uhøgtidleg måte?

Du finn podkasten i Spotify, på Soundcloud.com eller i iTunes. Tema for nye episodar er: nordisk vin, blindsmaking, Gewürtztraminer og Tannat, og tysk GG.



OBS!

Neste nummer av *Vinbladet* kjem i mars. Det blir altså ikkje noko blad i januar, men du kan glede deg til eit flunkande nytt magasin med heilt nytt design og mykje spennande innhald i mars.