



VINBLADET

NR. 4 / 2017 / 30. ÅRGANG

Fisk og grønt på grillen

Thomas Madsen fra Biologen Akvariet gir deg oppskrifter og gode tips.



BANDOL
TOPP KVALITET FRA
PROVENCE

HER OG NÅ
TRENDENE INNEN
MAT OG DRIKKE

WOW!
FAGAVDELINGENS BESTE
KOMBINASJONER

Best på omdømme igjen

Det er gledelig at Vinmonopolet topper TNS Gallups omdømmeundersøkelse for femte år på rad! Og ikke bare er vi best, vi får den høyeste omdømmescoren som noen gang er målt! Jeg er helt fantastisk stolt av å være leder for Norges klart beste bedrift!

Hele den omfattende rapporten er svært hyggelig lesing, men for meg er noe av det aller beste at 77 prosent av de spurte er «ambassadører» for Vinmonopolet. Det betyr at drøyt tre fjerdedeler av voksne nordmenn liker Polet så godt at de uoppfordret snakker pent om oss til andre. Styrken i vårt omdømme er blant annet knyttet til at vi holder det vi lover, har dyktige medarbeidere og har høy troverdighet i utøvelsen av vårt samfunnsopdrag.

Vi vil arbeide hardt fremover for at det gode omdømmet skal gjenspeile seg i sterkere lojalitet. Vinmonopolet er mer konkurransutsatt enn noensinne, noe som gir utslag i en klar salgsgang så langt i år. Nordmenn drikker ikke mindre, men de handler sin alkohol andre steder enn hos oss, i hovedsak på taxfree og i Sverige. Derfor er det viktig at vi lykkes med å øke kundeloyaliteten for å opprettholde vår legitimitet og alkoholpolitiske relevans.

Vi må vise at vi er nyskapende og fremtidsrettet. Vi åpner nå flere nye butikker med egne ølavladelinger og arrangerer kundekurs på nye steder. I tiden fremover vil vi også teste andre spennende konsepter og videreutvikle den gode kundeopplevelsen. Teknologien muliggjør kundeløsninger som igjen skaper nye forventninger og endrede handlemønstre. Samfunnet utvikler seg i rekordfart, vi må henge med og aller helst være i forkant.

Vinmonopolet har det siste året hatt til sammen 12 nyhetsslipp som har tilført ytterligere gode produkter til vårt allerede gode sortiment. Tilbakemeldingene vi har mottatt, viser at kundene setter stor pris på de produktene vi lanserer.

Årets butikk i 2016 ble i april tildelt Harstad Vinmonopol, i hard konkurranse med Knarvik, Norheimsund, Arendal, Froland, og Nittedal. Jeg er mektig imponert over hvor dyktige alle finalistene er i drift, kultur og kundeopplevelse.

Avslutningsvis vil jeg takke alle våre dyktige ansatte for det gode omdømmet.

Jeg ønsker Vinbladets lesere en riktig god sommer!

Hilde Britt Mellbye

Hilde Britt Mellbye
Administrerende
direktør



FOTO: ERIK THALLAUG

8

BANDOL

Bli med til Provence, et fransk område fullt av duft og smak! I Bandol lages rødvin, rosévin og hvitvin av høy kvalitet, og dette området er det nærmeste du kommer en grand cru innenfor Provence.

12

FISK OG GRØNT PÅ GRILLEN

Du trenger verken solskinn eller kjøtt for å få en vellykket grillfest. Vi gir deg oppskrifter og drikketips.

24

WOW!

Fagavdelingen presenterer hvilken kombinasjon mellom mat og drikke som gir den største wow-effekten blant polansatte landet rundt.

LES OGSÅ:

4 Mine favoritter

5 Opnar fem nye + ØL-Vinmonopol

6 Ølstiler

18 Portrettet

22 Mat- og drikketrender

28 Allsidige Argentina

30 Ettersmak

VINBLADET

NR. 4/2017, 30. 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



Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

Redaktør: Marie Steffens

Formgivning: Spoon as

Forsidefoto:

Erik Thallaug

Trykk: RK Grafisk
Trykt på miljøvennlig papir.
Opplag: 75 000

Nynorsk oversettelse:

Språkkonsulentene



Spørsmål om abonnement:

kundesenter@
vinmonopolet.no

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

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale

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



JULI - AUGUST

Nytt frå Polet

Varefagleg rådgivar Trond Erling Pettersen om nyheitsleppet



ALLE FOTO: ISTOCK



Fredag 7. juli lanserer vi i underkant av 100 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. Du finn òg artiklar knytte til andre nyheiter i Vinbladet. Du kan lese om Provence på side 8 - 11 og om Argentina på side 28 - 29.



RAUDVIN

Pinot fra Oregon

Mens California er USAs klart største vinområde, er naboen Oregon i nord ein veslebror i vekst. Her er det fjell, kyst og skog - og druedyrking i Willamette Valley. Klimaet er ustabil. Anten regnar det, eller så er det varmt og tørt. Men 2015-årgangen, som kjem no, er ein betre årgang enn på lenge. Raudvin av Pinot Noir får her preg av raude bær som tranebær og bringebær og komplekse aromaer som te, krydder og jord. Fatlagring gir hint av vanilje, treverk eller røyk. I underområdet Dundee Hills blei dei første vinplantene sette ned allereie på 60-talet, og her blir det laga friske, gode kvitvinar av drua Pinot Gris.



ROSÉVIN

Rosa vin til rosa fisk

Allereie lei av pølser og koteletter, seier du? Eg òg. Eg elsker å grille, men det kan jo bli litt monotont med alt svinekjøttet og potetsalaten. Derfor prøver eg så godt eg kan å variere med fisk og kylling på grillen i sommar. Og med skaldyr, salat og friske vinaigrettar, asparges, vassmelon - mat som gjer deg lett til sinns, lett i kroppen og klar for neste svalestup frå svaberget.

Og sidan vi vil ha det lett i sommar - her kjem den enklaste hugseregelen som finst:

Legg rosa fisk på grillen. Og drikk ein rosa vin til.

Klassisk rosévin frå Provence (lys og lett) eller Piemonte (litt meir kompleks og strukturert) er trygge val til grilla laks, aure og annan sommarmat. No i juli kjem det rosévin frå Bandol til ei polhyll nær deg, dette er det mest anerkjende området i Provence. Er du meir eventyrlysten, prøv ein gresk rosévin, som kan minne om dei nord-italienske. Uansett: Vinen bør vere frisk, litt fruktig og ikkje altfor komplisert. Psst! Er sommarkvelden kjølig, og du har berre lyst på raudvin? Prøv pinot noir frå USA eller New Zealand til grilla laks. Du lever berre ein gong!

KVITVIN

Aligoté - den andre drua

Eigentleg er vin frå Burgund enkel: All raudvin er laga på Pinot Noir, all kvitvin er laga på Chardonnay. Men det bur ei grøn drue til her! Aligoté er ein underdog. Ein utfordrar. Til no har det blitt laga mykje nøytral Aligoté-vin, som blir blanda med solbærlikør til drinken kir. Men drua kan gi gode kvitvinar med moden frukt - dersom ho får vekse i gode vinmarker. Ekstremvêr dei siste åra har sendt Chardonnay-prisane i vêret. Derfor tyr stadig fleire til Aligoté når dei skal lage reine, friske kvitvinar til ein bra pris.



BRENNEVIN

Whisky som ikkje er whisky

For aller første gong i historia til Vinmonopolet lanserer vi whisky som ikkje er whisky. Ikkje bli forvirra! For å kunne kalle eit brennevin «whisky» er det fleire ting som må vere på plass. Mellom anna må det ha vore fatlagra i minst tre år. No lanserer vi to brennevin som er destillerte av 100 prosent malta bygg, slik ein single malt er, men dei har nesten ikkje vore innom eit fat. Slikt brennevin er ikkje nøytralt, men har fått med seg ei flott fruktigheit og særpreg frå råvarene. Ei sjeldan nyheit som attpåil er norsk.

PETNAT

Hippe bobler

PetNat eller pétillant naturel betyr «naturleg perlande» og er «siste skrik frå Paris». I staden for å tilsette gjær, sukker eller kolsyre tappar vinmakaren vinen på flaske (ofte med brus kork) før han er heilt ferdig med den brusande gjæringsprosessen. Dermed får vinen lette, små bobler og artige aromaer som gjerne er eit stykke unna klassiske musserande vinar som champagne og prosecco. PetNat kan vere kvit, raud eller rosa, klar eller skya. Vinane er fruktige, florale eller funky. Mange er økologiske eller biodynamiske. Det einaste som er sikkert, er at den som verdsvan legg ut om PetNat, er den hippaste på hagefesten.

MEIR INFORMASJON

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



Kunsten å drikke champagne

«Jeg drikker min champagne når jeg er glad og når jeg er trist. Noen ganger drikker jeg den når jeg er alene. Har jeg selskap, anser jeg den som obligatorisk. Jeg nipper til den når jeg ikke er sulten og drikker den når jeg er det. Ellers rører jeg den aldri – bortsett fra når jeg er tørst.»

LILY BOLLINGER

FORTALT TIL YVETTE JANSEN RUDLANG, BUTIKKEN VINTERBRO

Sitatet er velkjent, og Tina C. Børresen, nestleder ved Vinmonopolet på Vinterbro, er enig i at det alltid finnes en anledning for champagne. Men hun synes at god champagne bør deles.

Det er lett å tenke at alle elsker champagne, men Tina måtte lære seg å like den. Hun syntes både autolysepreget; som gjærbakst, kjeks, nøtter og sopp og boblene var altfor mye. Hun var voksen da en nabo introduserte henne for mange av de gode husene og lærte henne å sette pris på kvalitetene. Etter det var hun solgt.

PRAKTISK

Kunsten å servere

Det er viktig å ha rene glass. Høye, smale glass, som samler aromaene, holder på boblene og temperaturen. Pass på å servere den kald, den skal ikke åpnes med et smell, men et «jomfruelig sukk». Og server den alltid først, mens sansene er skjerpet.

Garantert kvalitet

Champagne koster litt, men er verdt pengene. Det ligger mye omsorg for råvarene og møysommelig håndverk i produksjonsprosessen. Kvalitetssikringen som ligger i navnet champagne stiller krav

både til beliggenheten på vinmarkene, avkastningen og tiden vinen skal modnes på bunnfallet (såkalt autolyse).

FAVORITTKOMBINASJONER

Passer til alt

I prinsippet passer champagne til alt. Det gjelder bare å velge riktig sort. Kraftige retter krever mer struktur og kompleksitet av champagnen. Lettere mat kler en slankere vin. Det finnes fyldige, fruktige, modne, slanke, tørre, knusktørre, halvtørre og søte viner.

Pølser og champagne

Pølser (med alt tilbehør) og champagne er ifølge mannen min som er kokk, den beste kombinasjonen. Her smaker det godt med en litt fyldig, utviklet vin. Selv blir jeg aldri lei av Kalix løyrom på toast med hakket rødløk og rømme. Ganske ung og delikat champagne passer til, jeg velger ofte en champagne med røde druer og mer konsentrasjon.

REISE

Små champagnehus

Champagne er et ganske lite område og er det rett årstid, kan det være fint å sykle. Husk å gjøre avtaler på forhånd. Pass på å

besøke de små champagnehusene. De gir ofte en bedre og mer personlig innføring i produksjonen. Og så kan du gjøre gode kjøp, få brynet smakssansen på interessante viner og rett og slett oppdage fantastiske perler!

FAGLIG PÅFYLL

www.champagne.fr

Champagnes offisielle nettside champagne.fr kan være inspirerende og nyttig dersom du planlegger en tur. Den byr på oppdatert oversikt over flere hundre hus du kan besøke, samt forslag til rundturer med lenker til vinkjellere og kart.

TIPS

Prøv ulike stiler

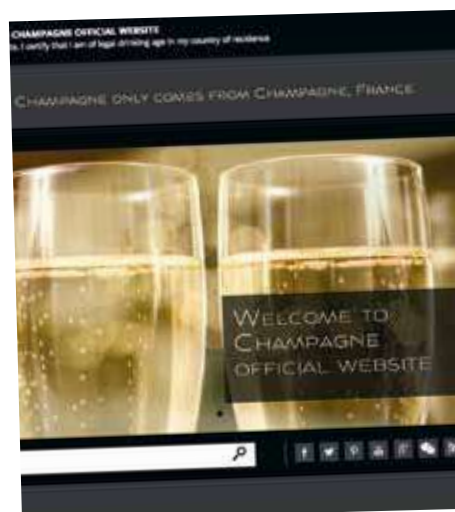
Det er som å gå på skattejakt. Prøv ulike stiler, uansett om det er blancs, blanc de blancs, blanc de noirs, standard- eller årgangschampagne, alle har sin spesielle sjarm. Spør oss som jobber i butikkene om tips. Vi har ofte smakt mange stiler. Les anmeldelser og søk på nettet.

MELD DEG PÅ KURS!

Vinmonopolet har kurs om champagne. For informasjon og påmelding, se vinmonopolet.no/vinkurs.



Tina C. Børresen



Faglig påfyll



Champagne, Frankrike



FOTO: SIGNE CHRISTINE URDAL

«Då dei første ølbutikkane opna i 2016, vekte det stor jubel hos kundane. No utvidar vi tilbodet!»

Opnar fem nye «+ ØL-butikker»

Ølinteressa hos nordmenn er stor, og Vinmonopolet møter den med meir kunnskap og betre utval. No blir fem nye «+ ØL-vinmonopol» opna.

TEKST: KRISTINE SANNE, KOMMUNIKASJONSRAÐGIVER I VINMONOPOLET

Med rundt 500 ølsortar og tilsette med stor ølkunnskap og ikkje minst interesse, blir desse dei suverent beste ølbutikkane i Noreg!

Butikkane som no har eit ekstra utval av øl i ei separat ølavdeling, er Langnes i Tromsø, Moa i Ålesund, Molde og Bergen storsenter. I tillegg blei Kvadrat i Sandnes og Bankkvarartalet i Trondheim + ØL-butikker i fjor, og til hausten vil mellom andre Lillemarkens i Kristiansand følgje etter.

Vinmonopolet sitt mål er å ha eit utval som tilfredsstillar alle slags ølkundar.

– Det finst nok framleis dei som trur at vi berre sel dyre og sære øltypar, men målet vårt er å ha eit godt og relevant utval i alle prisklassar. Tanken bak +ØL-butikkane er å gå i breidda på dei fleste øltilar og dermed i enda større grad enn før vise at Vinmonopolet er ein faghandel på øl òg, der du finn noko for alle smakar, seier produkt sjef Martin Tønder Smith. – I Vinmonopolet har vi eit godt system for å vareta kvaliteten på dei varene vi tilbyr kundane våre. Dette kombinert med kompetente medarbeidarar i butikkane, skal sørgje for at vi i framtida òg skal utvikle oss i takt med endringar i marknaden. I Oslo sentrum leiter vi etter eit eigna lokale



Martin Tønder Smith, produkt sjef i Vinmonopolet

for å opne ein eigen ølbutikk. Det har vist seg utfordrande å finne eit lokale som har riktig leigepris og plassering, men vi håper å komme i mål om kort tid.



TO SKJEGGETE FYRER SNAKKER OM ØL

I vår nye videoserie om øl møter du Anders og Martin. Gjennom fire episoder gir de deg en innføring i ølets vidunderlige verden. Se: bit.ly/olguiden

Er du en ølhund?

Vi har øl for de fleste matretter og anledninger. Nå er hyllene sortert etter ølstil så det blir letter å finne frem.

TEKST VIBEKE SMIDSRØD, BUTIKKEN RE
ILLUSTRASJON MISS BOO

I alle utgavene av Vinbladet dette året har vi gått gjennom ølhylla stil for stil, med fokus på kjennetegn og stilforskjeller.

Denne gangen har vi kommet til de mørkere øltypene.

Enten du er helt hekta eller bare har lyst til å prøve noe nytt og spennende, kan vi i Vinmonpolet helt sikkert gi deg noen gode råd og tips. Denne våren har vi omorganisert ølhylla i alle våre butikker for å gjøre det enklere å finne fram. Ølene står nå plassert etter stil, med egne skilt med litt info om hver ølstil.

Du finner tidligere utgaver av Vinbladet på vinmonpolet.no under fanen «les og lær». Her finner du også podcaster, film og mye mer som handler om øl.

I neste utgave av Vinbladet kan du lese den siste delen i denne serien.



BROWN ALE

Karamell og knekk

Brown ale er en samlebetegnelse for en rekke overgjærede, brune øl med røtter i tradisjonell engelsk ale-stil. Ølet er middels fylldig og oftest ganske tørt, med tydelig maltpreg i form av havrekjeks, toffee, nøtter og sjokolade. Nordengelsk og amerikansk stil brown ale har tydeligere humlepreg enn de andre variantene. Imperial brown ales er kraftigere, og kan minne mer om en porter enn en vanlig brown ale, men vil ha høyere alkoholstyrke enn en vanlig porter.

KJENNETEGN PÅ BROWN ALE:

- ▶ Brun farge, men ikke så mørk som porter og stout.
- ▶ Tydelig maltpreg i form av karamell, knekk, nøtter og sjokolade.
- ▶ Middels fylldig og tørt, eventuelt med litt sødmepreg fra maltet.

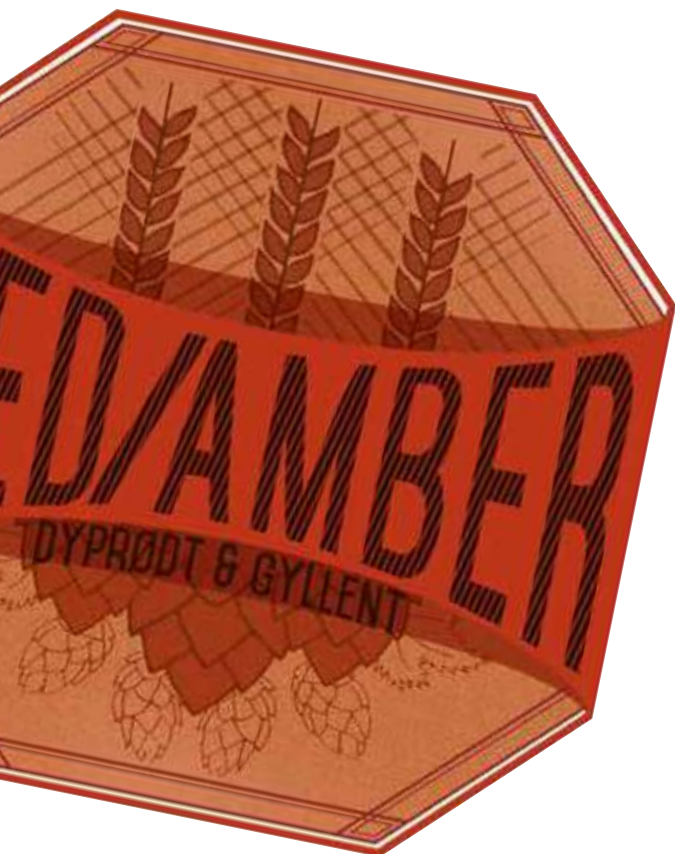
- ▶ Mindre humlepreg og tydeligere brunfarge enn for eksempel altbier.
- ▶ Tydeligere maltfokuset og mindre fruktig enn dubbel.
- ▶ Alkoholstyrken er som regel rundt 5 prosent, imperial mellom 5 og 8 prosent.

TIL MAT:

- ▶ **Det klassiske valget:** Imperial brown ale og lammelår med sijsaus og ovnsbakte grønnsaker.
- ▶ **Verdt å prøve:** Brown ale og kryddersild på mørkt rugbrød.

VISSTE DU AT:

- ▶ Begrepet «brunt øl» ble først brukt av engelske bryggere for å beskrive deres mild ale.
- ▶ Fransk og belgisk stil brune/ bruin er sortert under klosterstil, og stilen oud bruin, som direkte oversatt betyr «gammel brun», finner du under surøl hos oss.



RED OG AMBER ALE

Dyprødt og gyllent

Red og amber ale er en samlebetegnelse for øl med tydelig rav- eller rødlig farge. Stilmessig kan de regnes som en mellomting mellom lyse pale ales og de tyngre brown ales. De kan være både malt- og humlepregede. Amerikansk stil amber er ofte kraftig humlepreget. Forskjellene mellom amerikansk amber, brown ale og IPA kan være diffus, men amberen skal ikke ha preg av ristet malt eller sjokolade som en brown ale, eller like mye fruktighet og bitterhet som en IPA. Undergjæret lagerøl med typisk rød- eller amberfarge sorteres under stilen «mørk lager». Den opprinnelig tyske stilen altbier sorteres under red/amber.

KJENNETEGN PÅ RED OG AMBER:

- ▶ Tydelig ravgul eller rødlig (som murstein) fargekulør.
- ▶ Malt- og humlepreget.
- ▶ De fleste er overgjæret.
- ▶ Alkoholstyrken ligger som regel mellom 4,5 og 6 prosent, men noen er opp mot 8 prosent.

TIL MAT:

- ▶ **Det klassiske valget:** Amber ale og cheeseburger.
- ▶ **Verdt å prøve:** Red ale og bacalao.

VISSTE DU AT:

- ▶ Altbier er tysk, og betyr egentlig «gammel øl». Dette refererer til at ølet skulle brygges etter overgjæret metode. Altbier gjæres likevel ved lave temperaturer og lagres i 4–8 uker.

PORTER OG STOUT

Fløyelsmykt og mørkt

Porter og stout er to variasjoner av samme stil, med over trehundre års historie og utvikling bak seg. De fleste er overgjæret, men noen, for eksempel baltisk porter, er undergjæret. Man antar at det opprinnelig også inneholdt en andel villgjær, men få utgaver brygges med dette i dag. Stout er en kraftigere variant av porter. Fruktigheten fra gjæringen er til stede, men balanseres av den typiske, litt brente aromaen av malt som er ristet ved høy temperatur. Det er stor variasjon innen stilen, fra helt tørre til tydelig sødmefulle øl. Porter lagres ofte på fat før tapping, tiden varierer fra noen måneder og opp til et år.

KJENNETEGN PÅ PORTER OG STOUT:

- ▶ Aromaer av kaffe, sjokolade, brød, lakris og tørket frukt er typisk.
- ▶ Fylldig, tett mørkebrun til svart farge.
- ▶ Oftest lite til ingen humlearoma.
- ▶ En baltic porter har ofte en mørk rødlig kobbertone til tett mørkebrun (ikke svart). Det er et komplekst øl, uten at det føles tungt. Aromaene minner gjerne om tørket steinfrukt, portvin, mørk sjokolade, mocca og melasse, men smaker aldri brent.
- ▶ Porter og stout kjennetegnes først og fremst på fargen, smaksmessig har de mer fruktighet enn et bakkøl, men ikke bananaroma som et mørkt hveteøl.
- ▶ Tyngre enn en schwarzbier.
- ▶ Alkoholstyrke mellom 4 og 9 prosent, oftest rundt 6. Imperial stout har gjerne mellom 8 og 12 prosent.

TIL MAT:

Det klassiske valget: Tørr stout og østers naturell.

Verdt å prøve: Imperial stout og mørk sjokoladecake.

VISSTE DU AT:

- ▶ Historikerne vet ikke nøyaktig hvordan porter oppstod, men det ble i sin tid internasjonalt kjent fordi det var den viktigste øltypen i Storbritannia, og særlig London. Det hevdes at porter ble framstilt for å forene det beste fra de tre øltypene pale ale, brown ale og old ale, og at disse i en blanding ble et slags «husøl».
- ▶ Åtte personer døde som følge av drukning, skader eller alkoholforgiftning da en gigantisk lagringstank med porter kollapset en dag i oktober 1814 i London. De største tankene rommet utrolige 3250 000 liter øl! Til sammenlikning solgte Vinmonopolet 2641 000 liter øl i hele 2016!
- ▶ Etter industrialiseringen ble ølet blandet direkte på bryggeriet før det ble tappet og solgt som en «entire» (hele) under navnet porter på markedet.
- ▶ Ordet stout betyr rett og slett «kraftig, sterk» og er beslektet med det norske «staut».



SNURR FILM

Vil du holde deg oppdatert om øl? Se en film om trendy øl ved å scanne QR-koden eller se bit.ly/trendol

Route des Crêtes er en del av nasjonalparken Calanques som omfatter både sjø- og landområder, samt byene Marseille, Cassis og Ciotat. Fra klippene er det fin utsikt til vinmarkene i Cassis, som også er en del av nasjonalparken.

Perler i Provence

Mat, drikke og det gode liv står sentralt i det sørfranske Provence. Vinområdene er i utvikling og i juli lanserer vi et knippe viner fra det mest klassiske av dem – Bandol.

TEKST OG FOTO: MARIE STEFFENS



Noen navn skaper tydelige bilder i hodet, de har både farge, duft og smak. Navnet Provence maner fram blått hav, olivenlunder og duft av lavendel, rosmarin og timian. Lyset og fargene som inspirerte Paul Cézanne og andre malere. Blomsterenger med sykkel, piknik-kurv og rosévin. Overraskende nok er området nesten akkurat som du forestiller deg. Men det med vinen stemmer ikke helt. Provence er nemlig mye mer enn bare rosévin!

PERFEKTE FORHOLD FOR VIN

Bratte kalkklipper i lange rygger gir dramatiske, skulpturelle former til det kuperte landskapet i Provence. Jorda er steinete og godt drenert, og klimaet preges av mye solskinn og lite regn.

Når Mistralen blåser fra nord, sikres god lufting i vinmarkene. Resultatet er sunne planter som sjelden utsettes for råte eller sykdom. Dette gir et perfekt utgangspunkt for økologisk jordbruk. Flere av produsentene lager også vinene sine uten tilsetningsstoffer og med minst mulig innblanding i vinkjelleren. For eksempel brukes ofte naturlig gjær, minimal filtrering og lite svovel.

KVALITETSVIN FRA BANDOL

Selv om det etter hvert har dukket opp kvalitetsprodusenter i flere deler av den sørfraanske regionen, er kvalitetsvin fra Provence fremdeles først og fremst synonymt med Bandol. Her lages både rødvin, hvitvin og rosévin av topp kvalitet. Og i rød- og rosévinene herfra uttrykkes druen Mourvèdres kvaliteter aller best i hele verden.

Områdets viner ble tidligere skipet ut fra havnebyen Bandol for eksport. Og da vinområdet fikk beskyttet AOC-status i 1941, fikk det navn etter byen. Den ligger vakkert plassert langs middelhavskysten. Havna er full av båter, og byen har hoteller og restauranter nok til de mange turistene som kommer hit hvert år.



Det brukes lite ny eik i Bandol. Vinene ligger heller i store, gamle eikefat eller beholdere av stål, sement eller terrakotta.

Det kuperte landskapet gir lokale variasjoner, men Bandol er likevel et begrenset område med tydelige fellestrekk. Vinmarkene ligger nær havet, sørvendt i terrasserte åssider (kalt restanques) og hele vinområdet er eksponert som et naturlig amfiteater. Bandol er det nærmeste du kommer en grand cru i Provence.

VINOMRÅDET SOM HAR ALT

Det er uvanlig å finne både rødvin, hvitvin og rosévin på høyt nivå under samme appellasjon, men Bandol har vin av topp kvalitet i alle de tre stilene. Bandol har mye felles med det nærliggende Sør-Rhône når det gjelder klima, jord, druer og vinkultur. Endrueviner er utypisk for både Rhône og Provence – og Sør-Frankrike generelt. Vanligvis er det blanding som gjelder her. Men i Bandol bruker mange produsenter en høy andel Mourvèdre, helt opp i 100 prosent.

Hvitvinene utgjør en liten del av Bandols totale produksjon og lages av en blanding av lokale druer.

FOKUSERTE VINER MED POTENSIAL

Spesielt for en god bandol, uansett farge, er at den er fokusert og presis. Både rødvinene og rosévinene har fast struktur og jordsmonnspreget. Kanskje er det ikke til Bandol du bør dra for å finne en terrassevin, men vinenes egenskaper er supre til annet bruk. Strukturen kommer virkelig til sin rett når du skal koble vinen til mat.

Fast struktur gjør vinen egnet for lagring. Rødvin fra Bandol er robust og vil utvikle enda mer komplekse aromaer over tid. Kanskje enda mer spesielt er at også rosévinene herfra egner seg for lagring. Den faste strukturen og spennet i aromaene skiller bandol rosé fra de fleste andre roséviner.

Også hvite bandolviner er smaksrike og har potensial for å utvikle enda større kompleksitet over tid.



1



2



3

1. Bandol er det nærmeste man kommer en grand cru i Provence. Her lages både rødvin, rosévin og hvitvin.
2. Rikelig solskinn og et tørt, luftig klima gir sunne planter og et godt utgangspunkt for økologisk dyrking.
3. Gamle planter gir lav avkastning, men høy kvalitet på vinene. Druetypen Mourvèdre er stjernen i Bandol.



På toppen av åsene ligger små, pittoreske middelalderbyer som ofte oversvømmes av turister. Men noen steder har den autentiske stemningen klart seg fast i steinvegger, klokketårn og smale brosteinsgater. Her kan du på tiden gå mens du nyter omgivelsene og den lokale maten.

AOC BANDOL I ET NØTTESKALL

Geografi: Området utgjøres av åtte små landsbyer innenfor havnebyen Bandol, i departementet Var. Landskapet utgjør et naturlig amfiteater. Totalt er det rundt 1500 hektar vinmark i AOC Bandol.

Klima: Varmt og tørt, med mer enn 3000 soltimer i året og sjelden mer enn 650 mm nedbør. Havet gir fuktighet, virker avkjølede om sommeren og beskytter mot frost om vinteren. Mistralen sørger for god lufting.

Druer: Mourvèdre er den viktig-

ste druen for rødvin og rosévin, eventuelt supplert med Grenache og Cinsault. Mourvèdre gir strukturerte viner med preg av mørke bær, salt lakris og krydder. Områdets hvitvin lages vanligvis med en blanding av druer som Clairette, Ugni Blanc, Bourboulenc, Sauvignon, Marsanne og Rolle. De er smaksrike med aroma av urter, fennikel, mineraler og lys frukt.

Fatlagring: Rød bandol lagres minst 18 måneder i fat, men det brukes lite ny eik.

Avkastning: Utbyttet er lavt, maks 40 hl/ha. Druene håndplukkes. **Jord:** Kalkstein, mergel og rød leire. Ofte godt drenert og steinete jord.

Les mer: www.routedesvins-deprovence.com Vinrute for turister. Hvis du vil besøke vinprodusenter, bør du gjøre avtale på forhånd. www.maisondesvins-bandol.com På Oenothèque des Vins de Bandol får du informasjon og kan smake og kjøpe de lokale vinene.



Matkultur i Provence

Provence forbindes ikke minst med gastronomiske gleder og det gode liv. Vinene fra Bandol er selvsagt supert følge til den lokale maten.

BOUILLABAISSE
Den lokale fiskegryta bouillabaisse lages med sju ulike sorter fersk fisk, løk, hvitløk, tomat, urter og safran.

SALADE NIÇOISE
Salaten fra Nice kombinerer smaken av egg, løk, ansjos, oliven, paprika, bønner og tunfisk.

RATATOUILLE
Lokalt er det enkelt å finne solmodne grønnsaker av topp kvalitet til grønnsaksstuingen.

OLIVEN
Olivenene marineres gjerne i olje, hvitløk og urtekravder, eller moses til tapenade. Olivenoljen brukes til nær sagt alt. Oliven er også hovedbestanddel i den kjente såpen fra Marseille. Her produser

res den etter fastsatte regler i en tradisjonell prosess som kan ta opptil en måned. I dag er det bare en håndfull håndverksprodusenter igjen.

SALT
I Camargue, mellom Middelhavet og de to hovedløpene i Rhône-deltaet, har det vært hentet havsalt siden romersk tid. I dag utvinnes Fleur de Sel, de aller fineste saltkrystallene, manuelt etter tradisjonell metode.

URTER
Hele Provence dufter av krydderurter. Herbes de Provence inneholder 3-4 urter, alltid rosmarin og timian. Tørkede urter er en populær souvenir å ta med hjem.

MANDLER
Mandeltrærne fra Aix er spesielt kjent, der ble mandelprisen på verdensmarkedet lenge fastsatt. Calissons d'Aix-en-Provence er små mandelkaker

smaksatt med kandisert frukt. Provence er også kjent for makroner, aromatisert med blant annet appelsinblomster og roseblader.

SITRONER
Sitroner fra byen Menton har en egen geografisk appellasjon. Med sin syrlige og aromatiske smak er den lokale sitronterten en perfekt avslutning på lunsj eller middag.

LOKAL VIN TIL MATEN
Rødvinene har mye tannin og smaker godt til proteinrik mat som langtidskokt kjøtt eller bønner og linser. De passer også flott til grillmat. **Rosévinene** egner seg til grillet fisk og smaksrik salat som salade niçoise. Du kan også servere rosévin til kjøtt, for eksempel fra grillen. **Hvitvinene** er smaksrike og takler mat med mye smak, som bouillabaisse eller ratatouille.

REGNVÅT GRILLFEST

Da Thomas Madsen grillet fisk og grønnsaker for Vinbladet, fulgte både pingviner og sjøløver nysgjerrig med. Restaurant Biologen ligger nemlig midt inne på Akvariet i Bergen.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO ERIK THALLAUG

– Det kan kanskje høres rart ut å tilberede fisk på et akvarium, men alle som jobber her, er dyrevenner og jobber sammen med gjensidig respekt, forsikrer Thomas Madsen. Han er kokk på Biologen Akvariet og forteller at også de som serverer fisk i restauranten, er opptatt av bærekraft og det beste for dyrene.

– Fisk er litt hipt, synes Camilla Sørensen. Hun er butikksjef på Vinmonopolet Laksevåg og kommer raskt i engasjert snakk om smak og grillteknikker med Thomas. Som seg hør og bør, regner det i Bergen, uten at det legger noen demper på stemningen. – Det er jo ofte sånn sommeren i Norge er, sier Camilla og ler mens hun holder paraplyen over Thomas og grillen hans.

Camilla velger gjerne fisk framfor kjøtt når hun spiser ute. – Det er fint å få inspirasjon til fisketyper og tilberedningsmetoder du kanskje ikke tenker på når du skal lage mat selv, sier hun.

SAMARBEID OM BIFANGST

Thomas kan fortelle at siden restauranten gjerne bruker bifangst, havner det en større bredde av fiske- slag på tallerkenene. Heller enn å ha faste fiskeretter på menyen, tilbyr de «dagens fangst». Da kan alt som hentes opp av havet komme til nytte.

– Ueren for eksempel, er rødlistet. Men når den først blir fisket som bifangst, kan den ikke slippes ut igjen, forklarer Thomas. Biologen er en av 44 medlemsrestauranter i «Smak av kysten», et kulinarisk nettverk som også har oppmerksomhet på bærekraft og miljø. Thomas har vært med siden begynnelsen. Biologen samarbeider i tillegg med Havforskningsinstituttet og NIFES – Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning.



THOMAS CODIGLIA ENGUM MADSEN (40)

Faglig leder på Biologen Akvariet i Bergen med spesiell pasjon for fisk og skaldyr.

CAMILLA CHRISTINE SØRENSEN (30)

Butikksjef på Vinmonopolet i Laksevåg, Bergen som liker å utfordre kundene med spennende mat- og drikkeforslag.

SMAK AV KYSTEN

Kulinarisk nettverk som utvikler mangfold og kvalitet i norsk sjømat på utvalgte restauranter i hele landet.

LES MER:

smakavkysten.no
biologenhedla.no

KJÆRLIGHET TIL RÅVARENE

Thomas liker å fortelle gode historier og lære folk om mat. Og siden restauranten har åpen kjøkkenløsning, kan gjestene komme bort for å se og stille spørsmål.

Thomas beskriver Biologen Akvariet som en fantastisk arbeidsplass der ikke to dager er like. – Og her er jeg jo midt i godtefatet når det gjelder fisk og skaldyr. Det er disse produktene som ligger mitt hjerte nærmest, sier han. Når han bruker gode råvarer, vil han at den rene smaken av dem skal komme fram. Selv urter tar mye av råvaresmaken og Thomas bruker dem med forsiktighet. Han tilbereder helst fisk og andre råvarer i sesong og legger vekt på å bruke alt, så ingen ting går til spille.

DRIKKE TIL GRILLFISKEN

Camilla har jobbet med mat og drikke i mange år. Men kjærligheten til fisk begynte for alvor da hun en periode bodde i øykommunen Austevoll. – Jeg har aldri spist så mye fisk og sjømat som da, forteller hun.

Det er en sjømatforretning på senteret i Laksevåg, og de ansatte på Polet der får mange spørsmål om drikke til fisk og sjømat. – Vi blir utfordret på å finne andre drikker enn vin også, forteller Camilla.

– Her er folk stolt av sideren fra Hardanger, som har fått geografisk beskyttelse. Mange assosierer sider med noe søtt, men de er like gjerne tørre, forklarer Camilla. Sider kommer i mange stiler, blant annet gjennom bruk av ulike epletyper med forskjellige egenskaper – fra slanke, fruktige og lette produkter til mer komplekse og modne, med gjæringsaroma. Camilla synes både sider og eplemost er super matdrikk, ikke minst til fisk. Hun trekker også fram ulagret håndverksakevitt som spennende følge til grillet fisk. – Og håndverksøl, selvsagt. I dag finnes det så mange spennende lokale bryggerier i hele landet, sier hun entusiastisk.



En regnskur legger ingen demper på grillgleden til Thomas Madsen hos Biologen Akvariet i Bergen. Her skal han i gang med å tilberede en piggvar, som han kaller «havets konge». Du finner hans oppskrifter på neste side. Camilla Sørensen fra butikken Laksevåg foreslår hva du kan ha i glasset, se side 16.

Thomas sine oppskrifter

Alle oppskriftene er beregnet til fire sultne mennesker.

BAKT POTET OG GRILLET MAKRELL

Potetene kan du bake på grovt salt hjemme før du gir deg ut på tur. Pakk dem inn i aluminiumsfolie og varm dem på grillen eller i bålet.

4 store bakepoteter
1 beger seterrømme
1 sitron eller lime
2 nyfiskede makrell
1 bunt reddik
8 små rødløk
Salt og pepper

Rens makrellen for innmat, det er viktig å få ut mest mulig av blodet som sitter langs ryggbeina. Skjær ca. 4-6 snitt nedover sidene av makrellen og gni inn fisken med salt (og urter om du ønsker). Legg makrellen på grillen eller bålet. Har du et bål, vil fisken få en fantastisk røyksmak som passer veldig godt til den fete makrellen og poteten. Grill makrellen i 2-3 minutter på hver side, legg samtidig på de skrelte rødløkene slik at de grilles forsiktig. Riv forsiktig av fiskekjøttet som skal legges på den bakte poteten. Snitt opp poteten og begynn å legge inn rømme, fisk, løk og reddik. Legg gjerne de forskjellige råvarene i flere lag og avslutt med å presse limesaft over det hele. Krydre med pepper og salt.

PIGGVAR

Om det er piggvar eller annen flyndrefisk du har fått på kroken, er det ingen tvil om at denne sorten fisk er en smaksopplevelse uten

sidestykke. Thomas er opptatt av å beholde de naturlige smakene som er i fisken, og bruker både urter og oljer med forsiktighet.

1 hel piggvar
100 g usaltet smør
1 lime
1 sitron
Urter som ramsløk, gressløk, dill, basilikum eller persille
Salt og pepper

Skyll fisken godt og ta gjerne ut gjellene, lag gode snitt i piggvaren og gni den inn med smør, salt og finkuttede urter. Det er viktig at du gnir alt godt utover på begge sidene. Stikk sitronskiver i snittene.

Legg fisken rett på grillen og legg på lokk, legg gjerne noen tørre kvister av bjørkeved eller kjøpt spon som gjør at det dannes røyk under lokket når du griller.

Etter 5-6 minutter er fisken ferdig og da er det bare å plukke ut de deilige smakene direkte fra fisken. Spise gjerne det hele med fingrene.

NYKÅLSALAT

Salaten kan du lage hjemme dagen i forveien og pakke med deg til turen i en liten pose.

1 nykål
1/2 sitron
En klype salt
En skvett med litt søt eplemost
Litt salvie

Finkutt nykålen og tilsett alle ingrediensene før du blander alt sammen godt sammen. Krydre litt med kvernet pepper og salt. Bland i finkuttet salvie og server til fisken.



FISKEPOSE MED LYR

Fordelen med denne retten er at alt kan gjøres ferdig på forhånd og suppleres med den fisken du eventuelt får på turen.

1 kg lyr
1 rød chili
1 lime
3 sjalottløk
1 sitrongress
1 bunt dill
150 g smør
4-5 fedd hvitløk
1/2 sellerirot
1/2 purreløk
2 gulrøtter
En frisk eplemost

Skrell og vask grønnsakene og kutt opp alt sammen i litt grove biter. Vask og rens fisken før du deler den opp i fileter, med eller uten skinn. Del opp store flak av aluminiumsfolie (A4). Legg grønnsaksblandingen i bunnen og fiskestykkene på toppen, krydre med pepper og salt. Hell på eplemost og avslutt med en god smørklatt på toppen før du bretter det hele sammen til en pose.

Legg posen direkte på grillen i ca 8-10 minutter, fisken blir fort ferdig, men du må sjekke grønnsakene slik at de er gjennomkokt, men litt krispe. Spis hele herligheten direkte fra posen.

Piggvar



Bakket potet
og grillet magerell



Nykalssalat



Fiskepose med
lyr





Camillas drikkeforslag



Maten lages på enkelt vis utendørs, og generelt trenger du ikke grave så dypt i lommeboka når du skal velge drikke. Men for eksempel piggvar kan godt bli et festmåltid, og Camilla har derfor tatt med noen litt mer eksklusive drikkevalg også.

HELGRILLET PIGGVAR

Piggvar er en smaksrik, men delikat fisk, med litt skaldyrsaroma. Smaken er robust og tåler mye smak i tilbehør og drikke.

HVITVIN med preg av bunnfalls-lagring, som muscadet sur lie eller champagne understreker fiskesmaken. Lagringen på døde gjærceller gir dybde og kremet munnfølelse som passer fint. Urtepreget, hvit bordeaux med litt fatpreg. Chablis 1. cru hvis du vil litt opp i pris.

SIDER for eksempel fra Asturias i Nord-Spania med mye smak og friskhet.

ØL med moderat bitterhet, men god frukt. For eksempel belgisk blonde med sødmerikt, lyst maltpreg. Med kraftigere tilbehør, kan det også passe med en pale ale.

ALKOHOLFRI eplemost, for eksempel av Gravenstein er leskende og dominerer ikke for mye.

BAKT POTET MED MAKRELL

Makrell er feit fisk med kraftig og dyp, litt jordlig smak som understrekes av rømme og bakt potet. Fruktig drikke, gjerne med litt urtepreg, er forfriskende følge til fisken. Drikken bør være smaksrik for ikke å virke spinkel sammen med maten.

SIDER passer kanskje aller best. Tørr og smaksrik, engelsk sider har frisk stil og noen jordlige toner som passer til maten.

HVITVIN med fylde og «feit» munnfølelse. Fatpreget chardonnay fra Burgund eller California framhever røypreget fra grillen og den feite fisken. Vin av Silvaner eller Grüner Veltliner med friskhet og grønt urtepreg gir en forfriskende kontrast. Enda friskere er østerriksk schilcher rosé med sitrus- og rabarbraaroma.

ØL har ikke mye friskhet, men humlepreget gir kontrast til feit fisk. Saison eller pale ale. Fiskheten i geuze passer godt til.

SAKE lages av ris. Lite syre og mye umami bygger opp under smakene i maten på en fin måte. Velg gjerne en håndverksvariant av typen junmai, som ikke er tilsatt ekstra alkohol.

STEKEPOSE MED LYR

Lyren er mager og delikat. Tomat, lime, sitron og sitrongress gir syrlighet og det passer med fruktig og frisk drikke.

HVITVIN med god friskhet. En riesling med preg av moden, tropisk frukt går godt sammen med aromene fra sitron og sitrongress. Fra for eksempel Pfalz, Rheinhessen eller Alsace.

MUSSERENDE, gjerne cremant, med friskhet og sitrusaroma.

SIDER i frisk, ren stil med fruktig eplepreg, gjerne fra Hardanger. De har ikke så mye gjæringsaroma, men ren eplesmak, ofte også litt sødme.

ØL som belgisk wit, har urte- og korianderpreg og sitrusaroma. Saison er litt fyldigere.

ALKOHOLFRI, lyst øl eller lys og lett eplemost, for eksempel av James Grieve.





Thomas sine beste tips

Braker du enkle, gode råvarer i sesong, er det lett å lage god mat, selv når du er ute på tur. Forbered litt hjemme og pakk med deg det viktigste i sekken. Så er det bare å kose seg og håpe på fiskelykke!

I oppskriftene bruker Thomas fisk du selv kan fange, men du kan selvsagt velge andre fiskeslag.

TA DET DU HAR, OG HUSK DETTE

- ▶ Sitron eller lime, salt, pepper, rømme og godt smør må med. Har du plass, kan du gjerne ta med litt fløte også.
- ▶ En skjærefjøl og en god kniv må alltid med i sekken!
- ▶ Det finnes mange små grilltyper du kan ta med på tur. Eller tenn et lite bål i fjæresteinene. Ta eventuelt med en grillrist og litt kull.
- ▶ Pakk ned grønnsakene du har i kjøleskapet. Du kan rense og dele dem opp hjemme og legge dem i små plastposer. Hel løk rett på grillen får fin, karamellisert smak.

TANG OG TARE, FRAMTIDENS PROTEINKILDE

- ▶ Tang fra vannkanten framhever smaken i andre råvarer og kan brukes som «grønnsak». Thomas har for eksempel gjerne litt blæretang i fiske-suppa.

PASS PÅ TEMPERATUREN!

- ▶ Den vanligste feilen er å grille fisken på for høy varme. Ved lavere varme beholder den saftigheten.
- ▶ La tennvæskan trekke inn i grillkullet før du fyrer opp og ikke legg på fisken før kullet er grått. Pass på at det ikke trekker, da øker temperaturen.
- ▶ Finn et sted i le og bygg eventuelt opp med steiner hvis du har et bål i strandkanten.
- ▶ På grillen kan du legge på lokket for å øke temperaturen og få fisken gjennomstekt. På rist over bålet kan det være nødvendig å snu den. Unntaket fra regelen er grillspyd som du godt kan steke ved litt høyere temperatur, da faller det ikke så lett fra hverandre.

HVORDAN UNNGÅ AT FISKEN SETTER SEG FAST?

- ▶ Grillrista må være brent av før du starter. Så pensler du den med olje, da setter ikke maten seg fast. Men det beste tipset er kanskje å servere fisken rett fra rista.

Tre fine fisker



LYR *Pollachius pollachius*

Lyren er en vanlig torskefisk. Den likner sei men kjennes igjen på et tydelig underbitt og en mørk og buet sidelinje. Den finnes hovedsakelig langs kysten av Sørlandet og Vestlandet. Ofte jakter den etter småfisk over tareskogen og langs svaberg. Lyren tas vanligvis som bifangst under torskefiske med garn, trål eller dorg. Lyren er en god og smaksrik matfisk med ganske fast struktur. I tillegg til å smake godt på grillen, er den fin til fiskefarse siden kjøttet binder væske godt. Thomas forteller at lyren også gir veldig god kraft, og er en sentral ingrediens i den bergenske fiskesuppa.

VISSTE DU AT:

- ▶ Lyren er en av fiskene som oftest biter på kroken her til lands, særlig i sommerhalvåret.
- ▶ En lyr kan bli inntil 1,3 meter og 12 kilo. Den kan leve i 8 år.



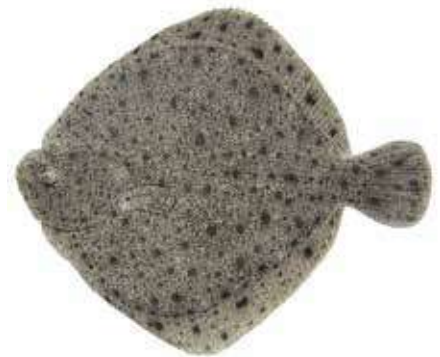
MAKRELL *Limacina retroversa*

Makrellen er muskuløs og strømlinjeformet, med glatt hud som gir lite vannmotstand. Makrellen lever i stimer. Den foretrekker relativt varmt vann, og beveger seg nesten bare i den øverste delen av vannmassene. Fargetegningene gir god kamuflasje i det øverste vannlaget. Makrellen gjør lange vandringar. Om sommeren og høsten svømmer den langs kysten og ute i Skagerak, Nordsjøen og Norskehavet. Den fiskes med garn eller dorg langs kysten og ringnot og pelagisk trål lenger ute til havs. Thomas synes makrellen er undervurdert som matfisk. Den smaker godt om sommeren, enten

på grillen eller i steikepanna. Et tips er å gi den romtemperatur for å unngå at den krøller seg i panna.

VISSTE DU AT:

- ▶ Makrellen mangler svømmeblære og må svømme hele tiden, også i søvne, for ikke å synke.
- ▶ En makrell kan bli omtrent 50 centimeter og 600 gram. Den kan leve inntil 20 år.



PIGGVAR *Psetta maxima*

Piggvaren er en flyndrefisk i varfamilien. Den lever på sandbunn, helst på forholdsvis grunt vann. Den er mest aktiv om sommeren, om vinteren ligger den mye i ro, ofte delvis nedgravd. Piggvaren er utbredt langs det meste av norskekysten og er i sesong hele året. Det drives oppdrett på piggvar, men lite i Norge, siden den krever tilførsel av ganske varmt vann. Thomas regner piggvaren som den beste flyndrefisken. Han tipser om at du bør passe på å få med det fete, fine kjøttet på siden av piggvaren, helt ut mot finnene. Piggvaren kan legges rett på grillen, bakes i ovn eller stekes i skiver i panna.

VISSTE DU AT:

- ▶ De gamle romerne kalte piggvar «havets fasan» fordi den ble regnet som like eksklusiv.
- ▶ Piggvar kan bli opp til 1 meter og 25 kilo. Den kan leve mer enn 20 år.

LES MER: [sesongkalender.no](#)

KILDER: [Smak av kysten](#) og [godfisk.no](#).

FISKEBILDER: [Norsk sjømatråd](#), [Eiliv Leren](#).

Vin eller forsvinn

Å konkurrere i vin er for smågutter. Det beviste Henrik Dahl Jansen da han vant NM for vinkelnerne i 2014, bare 23 år gammel.

TEKST INGAR JOHNSRUD FOTO HANS FREDRIK ASBJØRNSEN

– Jeg ble irritert. Fryktelig irritert på meg selv.

Henrik Dahl Jahnsen (26) har en ørliten brytning i målet og som regel blide sørlandsøyne under den lyse luggen. Men når han tenker tilbake på det siste mesterskapet han deltok i, europamesterskapet for vinkelnerne i Wien i mai, klemmer han fingertuppene hardt mot bordplaten og rister på hodet. For der opplevde den unge, men likevel erfarne vinkelneren, noe nytt. Å gå skikkelig på trynet. Han hadde ambisjoner om å vinne. Fasiten ble en trist nittendeplass.

– *Hva skjedde?*

– Nei, si det. Jeg hadde rett og slett ikke dagen. Som i alle konkurranser gjelder det å være i riktig modus. Jeg tror jeg var litt for rolig, litt for defensiv. Så prøver alltid dommerne å overraske deltakerne i disse konkurransene. En av oppgavene var å presentere en vin, samtidig som man serverte den. Men vi fikk mindre tid til rådighet enn hva som er vanlig. Jeg snakket så mye om vinen at jeg ikke rakk å skjenke den i glassene.

Akkurat nå låter Henriks latter tørr som chablis.

– Få vinen i glasset. Obligatorisk. Det skulle jo bare ha klikket inn i hjernen. Men det gjorde det ikke, og da gikk det som det gikk.

VM-DELTAKER

– *Hva lærte du av den opplevelsen?*

– At jeg gleder meg til neste konkurranse. For der skal jeg vise hva jeg er god for. Der skal jeg vinne.

Det er kanskje den innstillingen som har gjort at Henrik i dag er en av Norges mest

HENRIK DAHL JAHNSEN (26)

Utdannet kokk og vinkelner. Ble daglig leder for Bølgen & Moi Ny Hellesund som 24-åring. Har deltatt i en lang rekke konkurranser for vinkelnerne. Vant NM i 2014 og 2016 og har flere pallplasseringer internasjonalt. 11. plass i VM i 2016.

premierte vinkelnerne og daglig leder for 25 ansatte ved Bølgen & Mois restaurant i den gamle verftsbygningen på idylliske Ny Hellesund i Søgne. Der driver de for fullt gjennom hele sommeren. Vinterstid jobber Henrik ved kjedens restaurant i Kristiansand, i tillegg til å lese, studere og øve til nye konkurranser. Henrik har deltatt i en rekke norgesmesterskap og nordiske mesterskap, junior-EM, junior-VM, EM og i fjor fikk han en stor drøm oppfylt. Da var han Norges representant under verdensmesterskapet for vinkelnerne i vindistriktet Mendoza i Argentina.

PRESTISJE

For de som ikke følger vinverdenen tett, er kanskje ikke verdensmesterskapet i vinsmaking noe man rydder plass til i kalenderen. Men i bransjen og blant interesserte henger mesterskapet høyt. Det arrangeres bare hvert tredje år, og vinnerne blir vinverdens stjerner. De kan velge og vrake i jobber ved verdens mest eksklusive restauranter, eller starte sin egen. De kan reise jorden rundt, besøke de fineste vinslott og holde godt betalte eventer og foredrag.

I Mendoza hadde Henrik dagen.

– Vi er heldige i Norge, som har en vinkel-

nerforening med midler til å satse mot slike store arrangementer. Jeg trente med coach og tre – fire andre før VM. De var også med meg da vi reiste til Argentina. Ved frokosten merket jeg at jeg var nervøs, men da konkurransen først var i gang, og oppgavene til teoridelen ble delt ut, kom roen. Dette hadde jeg trent på. Det visste jeg.

Konkurransen gikk over to dager. Først kvalifiserte Henrik seg til kvartfinalen. Ved slutten av den første dagen fikk han vite at han var videre til semien.

– Semifinaleplass var målet, så den andre dagen gikk jeg bare rundt og koste meg. Nivået er så ekstremt høyt, og til slutt er det jo litt tilfeldigheter involvert. Det er umulig å kunne alt, så treffer du på et tema du nylig har vært borti, kan det bety en del for plasseringen.

Av de seksti vinkelnerne som konkurrerte ble Henrik til slutt nummer elleve. En av Norges beste VM-plasseringer noen sinne.

STARTEN

Det var egentlig kokk Henrik skulle bli. Som femtenåring begynte han som runner og ryddehjelp ved Bølgen & Moi i Kristiansand. Året etter ble han vitne til et lite opptrinn i restauranten, og det skulle bli hans første steg inn i vinens verden. Noen gjester hadde bestilt en flaske chablis, men fikk servert petit chablis i stedet. De klagde. Henrik kunne ikke forstå at det var så nøye. Men det var frem til han fikk smake.

– Det var da jeg begynte å forstå hvor komplekse viner er. At to viner fra samme produsent, samme år og med nesten lik



Henrik Dahl Jahnsen leder Bølgen & Moi Ny Hellesund og er to ganger norgesmester for vinkelnerere. - Jeg har blitt veldig ydmyk med tanke på arbeidet som legges ned i en god flaske, sier han.

«Det var fantastisk moro. Jeg var stolt av at jeg kunne komme som kokkelærling fra Kristiansand, og i finalen slå to vinkelner og servitører fra hovedstaden.»

etikett, kunne være så ulike. Jeg innså at alt, fra druesorter og produsenter til jordsmonn, klima og markenes plassering i forhold til solen spilte en rolle. Den fascinasjonen har fulgt meg siden.

Noen år senere var det restauranteieren selv, Toralf Bølgen, som oppfordret Henrik til å melde seg på i junior-NM for vinkelner.

– Jeg var veldig usikker på om jeg var god nok. Men for å få bli med måtte vi ta en test på nettet, og den opplevde jeg som ganske enkel.

Lettere nervøs reiste nittenåringen fra Vest-Agder til Vulkan i Oslo, hvor konkurransen fant sted. Og Henrik viste seg å være mer enn god nok. Han vant.

– Det var fantastisk moro. Jeg var stolt av at jeg kunne komme som kokkelærling fra Kristiansand, og i finalen slå to vinkelner og servitører fra hovedstaden.

KINESISK SØTVIN

Konkurranser for vinkelner består av en teoretisk del med spørsmål, og en praktisk del, hvor man står foran et publikum på en scene. Henrik benyttet sjansen til å undersøke hva slags spørsmål som gikk til dem som deltok i hovedkonkurransen.

– Det er stor forskjell på nivået. Et av junior-NM-spørsmålene var hvilke tre hoveddruer som er tillatt i champagne. (Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier). I hovedkonkurransen kunne deltakerne få spørsmål om oppbindingsreglene for druer i champagne. Altså hvordan druene kan bindes opp i marken. Alt slikt finnes det regler for. Og de varierer fra distrikt til distrikt. Det er mye å lære seg, og huske.

– *Du har deltatt i flere titalls vinkonkurranser. Hva er det som fascinerer deg ved denne konkurranseformen?*

– Det er flere faktorer. I selve konkurransen liker jeg best å stå på scenen, servere og

presentere foran et publikum. Det føles litt som å stå i restauranten hjemme. Men for meg er også målet om å delta viktig. Det driver meg til å lese og undersøke mer. Jeg har lært så mye jeg ikke ante noe om. Vinproduksjon i Kina for eksempel.

– *Lages det gode viner i Kina?*

Henrik legger hodet litt på skakke.

– Jeg har smakt en ganske god søtvin, svarer han, etter å ha grublet litt.

– Å lære seg å lage gode viner tar tid. Men Kina er gigantisk, og det skjer veldig mye spennende der. Med litt tid tror jeg de vil få det til. Det er bare å se på land som Sør-Afrika og Australia, eller det søramerikanske kontinentet. Etter å ha lært seg faget, lager de nå viner av svært høy kvalitet.

YDMYKHET

Henrik sier at å forstå bredden i vinverdenen er noe av det viktigste han har fått med seg etter å ha brukt så mye tid på å studere viner og vinområder, produksjonsformer, klima og alle disse andre faktorene som er med å bestemme lukt, farge og smak på drikken som ender opp i glasset.

– Jeg har blitt veldig ydmyk med tanke på arbeidet som legges ned i en god flaske. I møte med våre restaurantgjester har jeg blitt mer selvsikker. Tidligere ville jeg kanskje vise meg frem litt, prøve å briljere for å understreke at jeg visste hva jeg snakker om. Nå prøver jeg å lytte mer, forstå hva gjestene liker og ønsker seg, før jeg kommer med noen forslag.

Når man jobber med vin til daglig, er det lett å glemme at ikke alle har den samme kunnskapen og interessen, forteller Henrik. De fleste fagfolk vil for eksempel mene at en søt hvitvin ikke har noe å gjøre som selskap til en biff, eller at en kraftfull rødvin ikke skal på bordet sammen med sushien.

– *Hender det at du sier nei, det vil jeg ikke*

servere, hvis du får bestillinger av vin til mat som du mener blir helt galt?

– Kanskje jeg har gjort det tidligere. Men folk er forskjellige, og noen har ganske klare meninger om hva de liker. Det hender jeg spør om de virkelig er sikre på valget sitt. Av og til serverer jeg en smak av den vinen jeg ville foretrukket, og så kan gjesten avgjøre selv.

– *Hva sier gjesten da?*

– Det varierer selvsagt. Noen tar det kanskje litt ille opp, men de aller fleste setter pris på å få gjøre en slik sammenligning selv. Når alt kommer til alt, må det være gjestens egen smak som avgjør vinvalget. Ikke en ærgjerrig vinkelner.

CHAMPAGNE

– *Hva slags viner foretrekker du selv?*

– Jeg får jo det spørsmålet av og til, og jeg tenker meg alltid godt om før jeg svarer. Det er vanskelig å sette vinområder opp mot hverandre, for alle har sin egenart. Men et område jeg alltid vender tilbake til, er Champagne. Det handler om boblene. Om assosiasjoner til gode opplevelser med gode venner. Champagne er så variert, og passer godt til veldig mange ulike matretter. Det er noe jeg har lyst til å demonstrere for mine gjester. At champagne ikke bare er en drikk for 17. mai og nyttårsaften.

Neste VM er i 2019, og Norges representant der er Simon Zimmermann fra restaurant Hoppelati i Oslo. Har Henrik Dahl Jahnsen allerede begynt å tenke mot VM i 2022?

– Det er en beslutning jeg skal fatte i høst. 2022 er lenge til, og jeg vet jo ikke hva slags familieverdag eller jobb jeg har da. Skal man gjøre det godt i VM – og det skal man, hvis ikke er det ingen vits i å delta – så krever det enormt mye tid til forberedelser. Dessuten er det veldig mange gode vinkelner i Norge. Vi er mange om beinet. Men det er klart at det er en fristende tanke. Det er det.

“



”

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

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

Les meir om farane på vennelanging.no.



VINMONOPOLET

Dette et og drikk vi no

Kjem menyane i framtida til å bli serverte i pille- eller pulverform? Får vi komplette måltid rett ut av 3D-printaren? Det er vanskeleg å spå om framtida, men dette er i alle fall noko av det vi et og drikk akkurat no.

TEKST ANNE ENNGRAV OG MARIE STEFFENS FOTO ISTOCK



ERIK THALLAUG



LYST OG LETT

Vi velger lyst og lett, både i glaset og på tallerkenen. Trendar i mat og drikk heng saman og påverkar kvarandre. Mat av reine råvarer. Mindre alkohol, lysare og meir transparente drikkar. Frå raudvin og brennevin til kvitvin, øl og alkoholfritt.

TRADISJON

Bestemor sitt kjøkken og god tid-mat. Stoltheit over eigen matkultur og lokal forankring. Fersk kjøttsuppe, hønsefrikassé og heimelaga pølser. Drikke frå lokale småskalaprodusentar. Tradisjonelle, norske produktgrupper som øl og sider er framleis på frammarsj. Skandinavisk whisky.

SUPERMAT

Helseaspektet blir viktigare. «Supermat». Økologi, mindre sukker, vegetar, naturvin, alkoholfritt. Jus frå frukt og grønsaker.



MYKJE SMAK I MAT OG DRIKKE

Vi bruker meir krydder enn før og forventar at måltidet skal vere ein eksplosjon av smak. Gurkemeie, chili, kvitløk og kummin. Dette krev òg meir smak i drikken. Meir konsentrasjon og kompleksitet, eventuelt meir sukker og ekstrakt òg.



STREET FOOD

Mat frå heile verda. Det skal vere eksotisk og ekte. Vi er meir opne for å prøve noko nytt, både av mat og drikk.



SANKING OG DYRKING

Urter, ville vekstar og hardføre grønsaker får ein større plass i kjøkkenet. Aukande interesse for parsellhagar og deleigar-gardar. Handverksproduserte urtedestillat, akevitt, gin og bitter blir smaksette med lokale vekstar frå skog og grøttekant.



ØKOLOGISK

Økologiske varer er framleis på frammarsj. Fleire matbutikkar har eiga hylle med økologiske grønnsaker. Også kundane på Vinmonopolet spør etter økologiske varer, og vi merkjer dei no i hyllene. Både økologisk jordbruk og produksjonsprosess med mindre manipulering er populært.



FRÅ HOVUD TIL HALE

Bruk alt er eit mål, og vi finn kreative løysingar på å bruke heile dyret og heile grønnsaken. «Ukurante» stykkingsdelar har fått høgare status.



FRISKT OG MINDRE SØTT

Dessertane blir friskare og mindre søte både i kokebøker, på bloggar og i restaurantmenyar. Samtidig blir kakene stadig søtare, og vinar med høgt sukkernivå toppar salsstatistikken.



ERIK THALLAUG

GJÆRA

Fermentering, er in, og spesielt mjølkesyrebakteriar får heltestatus på grunn av god effekt på tarmsystemet. Artiklar, bøker og kurs om fermentering blir meir og meir vanleg. Spontangjæra drikke er òg i vinden. Både øl, vin og alkohol-frie drikkar som kombucha.



ERIK THALLAUG

ASIATISK MAT

Filippinsk, koreansk og japansk kjøkken i tillegg til «gamle travarar» som kinesisk, thai, sushi og indisk. Umami-smaken blir stadig meir populær og passar med syrefrisk drikke.



SAKE

Sake er ein smal, men tydeleg trend. Han inneheld umamismak, akkurat som vin lagra på botnfall av døde gjærceller - champagne og muscadet sur lie.



MIDTAUSTEN

Nord-Afrika og Midtaustens kjøkken er på veg. Nye innvandringsgrupper har med seg sine egne mattradisjonar. Å dele eit måltid er den beste integreringa.

MEKSIKANSK

Meksikansk og texmex er framleis stigande. «Alt» blir lansert med tacosmak samstundes med ei aukande interesse for det autentiske meksikanske. Tequila, pisco og mescal er ein drikketrend.



KJØTTFRIE MIDDAGAR

«Fleksitarianar» var årets nyord i 2016 (kjenneteiknar ein som ikkje er vegetarianar, men som ofte vel vekk kjøtt, fisk, mjølk og egg). Meatless Monday breier om seg i heimar og kantiner. Omtrent halvparten av oss et vegetarisk middag minst ein gong i veka. Lettare mat krev lettare drikke.



PROTEIN ER MEIR ENN KJØT

Alternative protein-kjelder som kikerter, linser, quinoa og sopp aukar. Vi et meir grønnsaker og kjøttsubstitutt som quorn. Tang og tare er ein smaksforsterkande «grønnsak».

Og kanskje kjem insekta for fullt i år?

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.

Jakten på WOW effekten

Det er langt mellom de virkelig dårlige mat- og drikkekombinasjonene. Så lenge du liker maten og drikken hver for seg er det meste ganske godt sammen også. Men noen ganger er det ikke nok med greit, bra eller ok. Vi har startet jakten på superlativene. Bli med oss i jakten på wow!

Noen matopplevelser er umulige å glemme. Kanskje er det stemningen, omgivelsene eller selskapet som setter varige spor. En sjelden gang er det maten og drikken som sammen stjeler showet. Maten og drikken smaker enda bedre sammen enn hver for seg.

ALT ER LITT GODT

Som matelsker og polansatt har jeg vært så heldig å få lov til å teste utallige kombinasjoner av mat og drikke. På bakgrunn av alle disse smakingene kan jeg konkludere med at det nesten aldri blir helt feil så lenge du liker både maten og drikken i utgangspunktet. Det er en betryggende kunnskap å ha, for frykten for å feile kan være så irriterende begrensende.

100 PROSENT

Så er det de gangene da alt stemmer. Og litt til. Noen ganger er kombinasjonene kjente og kjære, som gode barndomsminner, noen ganger er det kombinasjoner som overrasker og utfordrer på en helt ny måte. Slike opplevelser motiverer og begeistrer oss og brenner seg fast i hukommelsen. Du har helt sikkert

noen sånne opplevelser du også, hvis du bare tenker etter. Husker du for eksempel smaken av nybakt sjokoladecake og kald melk? Eller har du smakt syndig søt dessertvin og skarp blåmuggost? Sherry og spekeskinke? Eller kanskje er din favoritt noe helt annet.

VI HAR SMAKT FOR DEG

Vi i fagavdelingen ville borre litt mer i hva det er som gjør at vi blir begeistret over noen smakskombinasjoner. Derfor inviterte vi alle våre gode kollegaer i Vinmonopolene over hele landet til å slurpe og smatte seg frem til de gode opplevelsene. Erfaringene fra denne smakingen kan du lese mer om på de neste sidene.



TEKST:
ANNE ENGGRAV
Varefaglig rådgiver i
Vinmonopolet

Det kan være ulike grunner til at en kombinasjon er vellykket. Her er noen:

- ▶ Det som er godt i maten, forsterkes av det som er godt i drikken, eller motsatt.
- ▶ Drikken er en positiv kontrast til maten, uten å dominere for mye.
- ▶ Drikken tilfører noe som maten mangler.
- ▶ Maten og drikken likner litt på hverandre, uten å være helt like.
- ▶ Det oppstår nye smaker som ikke maten eller drikken har hver for seg. $1 + 1 = 3$
- ▶ Det var en overraskende eller uventet kombinasjon.

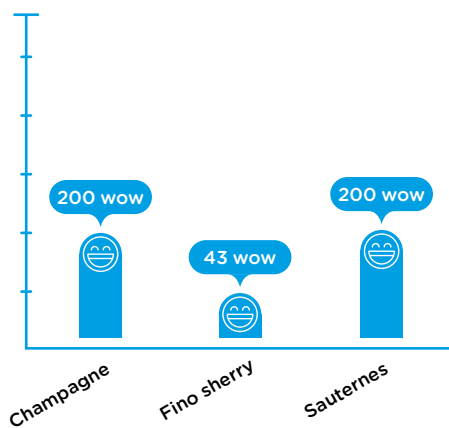




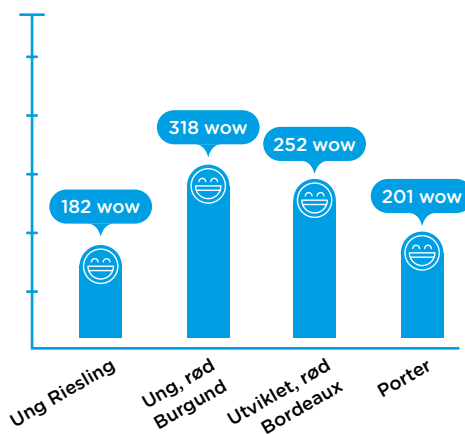
Slik gjorde vi testen

Vi satte sammen en meny med mat- og drikkekombinasjoner vi har hatt gode erfaringer med i tidligere smakinger. Alle ansatte i alle vinmonopolbutikker prøvde de samme drikkene til de samme matrettene. Wow-stemmene ble talt opp og registrert. Her er resultatene fra 1 054 deltakere:

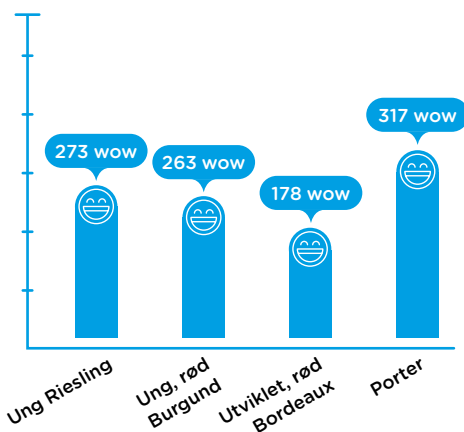
OSTEPOP



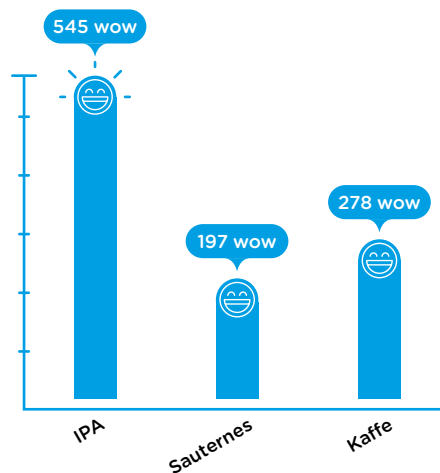
BOEUF BOURGUIGNON



CRISPY DUCK



GULROTKAKE



KONKLUSJON

Det er mange veier inn til en god mat- og drikkekombinasjon. Helt forskjellige drikker kan fungere godt til samme matrett. Ulike drikketyper forsterker ulike egenskaper i maten og omvendt.

BÅDE OG

Crispy duck er en matrett som består av langtidsstekt andelår med hoisinsaus, vårløk og agurk i en tynn kinesisk pannekake. I vår test kommer porterølet veldig godt ut. Det er et mørkt, nesten svart øl med en god dose brent malt. Ølet spiller på lag med aromaene i den mørke, krydrede hoisinsausen og gjør at både ølet og sausen smaker bedre sammen enn hver for seg. Interessant nok gjør også rieslingen det godt. Den friske, sitrus- og urtepregete vinen knytter seg mer mot de grønne elementene i maten, altså vårløk og agurk. Dessuten bidrar vinen med friskhet som kanskje mangler litt i retten. Totalinntrykket blir lettere og friskere.

OVERRASKELSEN

Det mest overraskende og overbevisende resultatet er IPA til gulrotkake. Hvem skulle trodd at et humlepreget og bittert øl uten sødme skulle være så godt til søt gulrotkake? Bitterheten dempes, og fruktigheten i ølet og det urtete humlepreget utfyller aromaene i kaken veldig godt. Akkurat slik en god te ville gjort.

MINNEVERDIGE KOMBINASJONER

Med unntak av Fino sherry til ostepop, er sjansene gode for at alle disse drikkene vil fungere til dels veldig godt til alle disse rettene. Ekstra morsomt er det når det uventede blir en suksess. Det er de kombinasjonene vi husker.

Gode smakskombinasjoner

For de som vil gå mer vitenskapelig til verks for å finne gode smakskombinasjoner, finnes det et morsomt verktøy på nettsiden foodpairing.com. Den belgiske kokken og bioingeniøren Bernard Lahousse har laget et interaktivt nettsted som viser aromatiske slektskap mellom ulike råvarer. Avanserte algoritmer setter sammen råvarer basert på hvilke nøkkelaromaer de har til felles. Her kan du for eksempel finne ut at jordbær smaker godt sammen med både sjokolade, parmesan og basilikum.

Nettsiden tilbyr en stor og brukervennlig database som foreslår både ingredienser som passer sammen og ferdig komponerte oppskrifter og drikketips til maten. Metoden har begeistret flere kjente kokker som Heston Blumenthal og Albert Adrià. Vi i fagavdelingen er inspirert, men synes det blir litt mye fokus på aromalikheter. Det tas ikke høyde for andre aspekter i kombinasjonen som aromakontraster, tilberedning og tekstur.



FOTO: MARE STEFFENS



BLEKKSPRUT OG RØDVIN – EN KLASSIKER

At lokal drikke passer til lokal mat er en nyttig regel som kan gi mange gode smaksopplevelser. Noen ganger er historien bak de lokale klassikerne smått tilfeldig. I Galicia, det nordvestlige hjørnet av Spania, er *Pulpo a feira* en spesialitet, også langt inne i landet. Tradisjonelt tok bøndene inne i dalene med seg kyrne sine til kysten og byttet kjøttet mot fersk blekksprut. Derfor er *Pulpo a feira*, trukket blekksprut med olivenolje og paprikapulver, også en innlandsklassiker. Den serveres vanligvis med et glass avkjølt, frisk og fruktig lokal rødvin. En litt usannsynlig kombinasjon som fungerer veldig godt.

RIOJA GRAN RESERVA

Noen vintyper er mer anvendelige til mat enn andre. Generelt sett sier vi at tørre og ganske friske viner som samtidig smaker av modne frukter og bær, uansett farge, er gode matviner. Derfor blir vi stadig overrasket over Rioja Gran Reserva, en «poltraver» som er kjent for utviklet, tørket frukt og krydder etter flere års fatlagring. Vintypen har ikke vært trendy siden 1980-tallet, men seiler opp som et spennende matfølge til forbausende mange matretter. Se bare på listen under. Til alle disse helt forskjellige rettene har Rioja Gran Reserva utmerket seg som spesielt godt.

- BACALAO
- SEBRABIFF MED BAKT TOMAT, AUBERGINEKREM OG LAUBÆRSJY
- ELGSTEIK MED FLØTESAUS OG ROSENKÅL
- FRITERTE ASIATISKE HUMMERBOLLER OG SOPP MED CHILI OG INGEFÆRSAUS
- LAM KORMA
- LAMMELÅR MED FLØTEGRATINERTE POTETER

Allsidige Argentina

Argentina har vinmarker som ligger høyere enn Galdhøpiggen og vinmarker på samme breddegrad som Mosambik. Lær mer om dette varierte vinlandet som ligger på femteplass i vinproduksjon.

TEKST: ANDERS R. STUELAND, VAREFAGLIG RÅDGIVER

Argentina er svært, men de fleste av vinområdene ligger på slettelandet inn mot Andesfjellene i den sørlige delen av landet. Det tørre klimaet gjør det ideelt for økologisk dyrking. Skyene slipper stort sett nedbøren på chilensk side i vest. Inkaene bygde vanningskanaler som ledet smeltevannet. Slike kanaler brukes den dag i dag.

HØYT VOKSER DE OG GODE BLIR DE

Hadde det ikke vært for at de fleste vinområdene ligger på mellom 500 og 1500 meter ville det vært for varmt for vinproduksjon mange steder i Argentina. For hver hundrede meter du beveger deg opp i høyden, faller temperaturen med én grad i snitt. Vinmarker på 1500 meters høyde kan derfor være hele 15 grader kjøligere enn områder på lavlandet. I tillegg siger det kald vind ned fra Andesfjellene som kjøler vinmarkene, spesielt om natten. Kjøligere klima gir druer med mer syre og bevarer stoffer som gir mer sammensatt aroma i vinen.

STERK SOL GIR FARGE OG SMAK

Mange av de Argentinske vinmarkene ligger så høyt at atmosfæren er tynnere og slipper gjennom mer av de ultrafiolette strålene fra sola. Som du sikkert vet, kan disse UV-strålene skade huden til mennesker. Dette gjelder også planter. For å beskytte druene sine, produserer planten fenoler i drueskallet. Disse stoffene påvirker farge, struktur og aroma i vinen og gir den mer farge og smak.



ARGENTINSK GRAND CRU

Mendoza er Argentinas mest kjente vinområde og står for to tredjedeler av vinen som lages i Argentina. Vinmarkene ligger på mellom 800 og 1100 meters høyde i ørkenlignende sletter og slake skråninger. Val de Uco er et underområde som ligger sør i Mendoza. Her ligger også et nokså nylig definert underområde i Val de Uco som har fått navnet Pajare Altamira. Dette er et platå med utsikt over andre deler av Val de Uco. Et team med geologer undersøkte jordsmonnet for å fastsette grensene til Pajare Altamira. Å basere grensene til et vinområde på jordsmonnet, har aldri blitt gjort før i Argentina. Gammel elvebunn med store mengder grus og sand ligger under bakken i Pajare Altamira. Området er som en Grand cru i Val de Uco.

Den viktigste druen i området er Malbec, men det er ikke noe krav til å dyrke den framfor andre druetyper. Vinene blir friskere og mer nyanserte enn mange andre steder i Argentina. De fleste lagres på fat, men ikke alle smaker av fat. Vinene fra Pajare Altamira regnes som lagringsdyktige.

PINOT NOIR FRA RIO NEGRO

Sør i Argentina ligger Patagonia. Der, i den nordlige delen av Patagonia, ligger kanskje noen av de beste vinmarkene i landet for vin basert på druen Pinot Noir. I området som kalles Rio Negro ble det dyrket pærer før i tiden, men nå satses det på vin. Vinmarkene ligger på mellom 200 og 350 meter og blir ikke påvirket av de kjølede Andesfjellene som

Mange av vinmarkene i Argentina ligger ved foten av Andesfjellene. Fra fjellene ledes smeltevann i kanaler til vinmarkene. Uten et slikt system ville det ikke vært mulig å dyrke druer i disse nedbørfattige områdene. Den tradisjonelle metoden er å la vannet flomme over til vinmarkene en gang i blant. Dryppvanning er en nyere metode som flere har gått over til fordi det gir bedre kontroll.



vinområdene lenger nord. Derimot blåser det en avkjølede vind i Patagonia som også holder vinmarkene tørre og fri for sopp og råteproblemer.

I Rio Negro finnes det vinplanter som er nær hundre år gamle, men området havnet i skyggen av de sentrale områdene i Argentina som laget kraftige rødviner basert på Malbec. Det er først med nye generasjoner og tilflyttende vinprodusenter at Rio Negro har fått en renessanse og vekst. Mange av dem ønsker å lage mer delikate viner basert på Pinot Noir. Dette er en trend som også har pågått i mange andre vinland der det før var vanligere å lage sødmefulle og rike viner med solide doser av vanilje- og kokosaroma fra fat. Viner basert på Pinot Noir fra California og New Zealand

har allerede blitt populære i Norge fordi de har en presis og leskende frukt. De er intense uten å bli slitsomme. De har blitt reelle konkurrenter til de røde burgunderne. Kanskje er de bedre kjøp også?

FRUKTIG VIN FRA VERDENS HØYESTE VINMARKER

Nord i Argentina ligger noen av verdens mest ekstreme vinmarker. Salta ligger på samme breddegrad som Mosambik og ingen andre kvalitetsvinområder ligger så nært ekvator. Heldigvis ligger vinmarkene så høyt at temperaturen holdes nede. Noen av dem ligger på over 3000 meter over havet. Det vil si høyere enn Norges høyeste fjell. Ingen andre steder i verden dyrkes det vindruer så høyt eller så

nært ekvator. Det er to rekorder det!

I Salta brukes den grønne druetyperen Torrontes som nesten bare dyrkes i Argentina. Så den kan vel egentlig regnes som en argentinsk spesialitet. Viner laget på Torrontes smaker også litt spesielt. De er veldig fruktige med et krydret og blomsteraktig preg. Når du lukter på dem, kan du tro at de er søte. Men de fleste er tørre, uten noe særlig sukker. Den tydelige fruktigheten stammer fra druetyperen, men blir ofte hjulpet frem av bestemte gjærtyper og lav gjæringstemperatur. Det kan gi et litt syntetisk preg i noen viner, men de beste har en flott og naturlig fruktighet. Liker du vin som viser seg tydelig frem, kan dette være noe for deg.

Muscadet - under radaren

Hva er et godt kjøp? De fleste vininteresserte er fryktelig opptatt av det. I løpet av et år får jeg spørsmålet hundrevis av ganger, og fordi jeg får spørsmålet så ofte og derfor burde være godt forberedt, bør jeg kunne svare godt og presist på det. Men spørsmålet er ikke så enkelt å besvare. Folk vil ha mest mulig kvalitet for pengene, og hvordan måles kvaliteten som folk vil betale minst mulig for?

Folk vil ha enkle svar, helst en fantastisk vin til 200 kroner. Joda, det er fullt mulig å finne en god vin til 200 kroner, men fra de etablerte og kjente regionene i klassiske vinland, er ikke denne prisen tilstrekkelig til å få den høyeste kvaliteten. Det er sjelden vin er underpriset i forhold til kvaliteten du får. Men det skjer, i blant finner jeg en kvalitet som – hvis jeg hadde funnet den i en annen region – ville ha kostet 4–5 ganger så mye. For en tid tilbake fant jeg en vin i Alto Piemonte som kostet rett over 200 kroner og som ville ha kostet 1000 kroner om den hadde kommet fra Burgund. Men det er ikke det folk vil ha, de vil ha en stor burgunder til 200 kroner. Men da må jeg skuffe dem, i Burgund finnes det ikke noe slikt som høy kvalitet til en lav pris.

For å finne høy kvalitet til en fornuftig pris, er det påkrevd å bevege seg utenfor allfarvei, til regioner og områder der prisnivået ikke har

ruknet å bli for høyt. Når folk spør meg hvor i Frankrike jeg finner den høyeste kvaliteten til den laveste prisen i dag, svarer jeg uten å nøle Muscadet. Da blir det som regel stille i den andre enden. Eh, Muscadet? Hva er nå det for noe, en tynn, anemisk og nøytral vin uten kvalitet og karakter? Knappt drikkbar? Det var i riktig gamle dager, det. Muscadet er en region i rivende utvikling der produsentene ennå ikke får godt betalt for den fremste kvaliteten. Det vil enda ta noen år før prisene begynner å stige og prisene vil reflektere kvaliteten i dette området? En kjølig og krevende klimasone med mange gamle vinstokker og en interessant og sammensatt geologi gir vin som fra de beste produsentene kan konkurrere i kvalitet med mer navngjetne vinområder, kanskje – stilmessig – i første rekke Chablis. Mens den høyeste kvaliteten i Chablis kravler opp mot 700 kroner for grand cru, kan du finne den fremste kvaliteten i Muscadet til ca. 200 kroner. Det er hva jeg vil kalle et godt kjøp. Forvent at priser og kvalitet er på vei oppover, men enn så lenge, før regionen får mer internasjonal omtale og anerkjennelse, og før produsentene utvikler produktene sine ytterligere og får utnyttet vinmarkenes fulle potensial, vil Muscadet være en suveren kilde til høy kvalitet til lav pris. Og særlig mye mer matvennlige viner skal du lete lenge etter.



PER MÆLENG

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

For å finne høy kvalitet til en fornuftig pris, er det påkrevd å bevege seg utenfor allfarvei, til regioner og områder der prisnivået ikke har ruknet å bli for høyt.

QUIZ

Test din kunnskap

SOMMARDRINKAR

LETT

Kva for ein kjend cocktail blir laga med mellom anna mynte, rom og lime?

MIDDELS

Kva er nasjonaldrinken i Brasil?

VANSKELEG

Ein pisco sour består av pisco, limejuice, sukkerlake, bitter og ... ?

SJØ

LETT

Er det mest vatn i sjøvatn eller i raudvin?

MIDDELS

Ved kva hav ligg vinregionen Constantia?

VANSKELEG

Kva er Exogyra Virgula?

SLOTT

LETT

Kva adelspersonar skal du aldri skåle med?

MIDDELS

Château er fransk for slott, men kva betyr det i vinsamheng?

VANSKELEG

Nemn minst tre vinregionar i Frankrike som har Château i namnet.

GRØN

LETT

Kva grøn drue blir brukt til å lage chablis?

MIDDELS

Nord i Portugal finst eit vinområde som direkte omsett heiter «den grønne vinen». Kva vinområde er det?

VANSKELEG

Kva er «green harvest»?

HISTORISK



FOTO: VINMONOPOLET

Ekspeditør Rainer Schistad i Kirkenes pakker flasker i ein nøytral pose vinteren 1977.

Den første polposen

Flaskene frå Vinmonopolet blei pakka inn i hylser og gråpapir fram til plastposane kom på starten av 1970-talet. Posane viste seg raskt å bli eit problem. Kundane syntest dei tok bort anonymiteten gråpapiret hadde gitt. Den første posen var ein grå, nøytral pose, som fekk namnet «fjoseposen» etter den sitjande sosialministeren Bergfrid Fjose. Seinare på 1970-talet gjekk Vinmonopolet over til ein kvit, heilt nøytral pose.

Men folk lærte å skilje polposane frå andre posar, derfor blei farga posar tekne i bruk i 1979. Først ved årsskiftet 1984–85 blei ein berepose med logoen til Vinmonopolet introdusert.

No kjem heilt nye, miljøvennlege posar. Dei dukkar opp i butikkane ved litt ulike tidspunkt, følg med! Du kan lese meir om historia til polposen i neste nummer av Vinbladet.

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



FOTO: ERIK THALLAUG



Få Vinbladet heim – heilt gratis!

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

SLIK BLIR DU ABONNENT PÅ VINBLADET:

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

Vinbladet kjem annankvar måned. Derfor kan det ta ei stund før du får det første bladet i postkassen. I mellomtida kan du gjerne ta med deg bladet neste gong du er på Polet. Du får det gratis i alle butikkane våre. *Kontakt oss gjerne på kundesenter@vinmonopolet.no dersom du har forslag til oss, eller dersom det er noko du lurer på!*

Bli med Vinmonopolet på øl- og vinkurs!

No kan du bli med på kurs med dei tilsette i Vinmonopolet! På vinmonopolet.no/vinkurs finn du ei oversikt over tema, stader og prisar. Kursa våre er unike ved at det er få deltakarar og diskusjon undervegs i smakinga. Kursa er populære og blir raskt utselde, så det er lurt å melde seg på tidleg. Det mest populære kurset er «Lær å smake raudvin». Nye tema til hausten er «California» og «Klassisk, fransk raudvin». Er det noko du lurer på? Send oss ein e-post til vinkurs@vinmonopolet.no

