



# VINBLADET

NR. 1 / 2016 / 29. ÅRGANG

## DRIKKE TIL SKREI

*Få råd om drikke til  
polkokkens skreifavoritter*



GRATIS  
MAGASIN

BELGISK ØL  
KLASSIKER SOM  
INSPIRERER ØLVERDENEN

FAGAVDELINGEN  
MYTER OG FAKTA OM  
ALKOHOL OG KROPSEN

SKOTSK WHISKY  
SINGLE MALT UTEN  
ALDERSBETEGNELSE

# Muligheter og utfordringer

Vinmonopolet synes det er veldig spennende og gledelig at regjeringen, med virkning fra 1. november, har endret alkoholreklameforskriftene.

Endringen gjør det lettere for en aktør som Vinmonopolet å informere om varene vi selger, på en produktnøytral og informativ måte. Vi skal selvsgått unngå å bruke dette i salgsfremmende øyemed, det ville vært i strid med samfunnsoppdraget vårt. Men muligheten til å vise bilder av produktene våre i nettbutikken, vil gjøre det enklere for kundene å finne de produktene de leter etter. Du finner allerede bilder av varene i basisutvalget, i neste omgang skal vi utvide med bilder også fra bestillingsutvalget.

Dette blir spesielt spennende når en ny digital plattform, som kommer første kvartal 2016, vil gjøre det enklere å bruke både mobile og stasjonære enheter når du besøker vinmonopolet.no og nettbutikken vår.

Forskriftsendringen gjør det også mulig for oss å teste ut et konsept med prøvesmaking på vinkurs i regi av våre butikkansatte. Pilotprosjektene vil ikke starte før i 2016 og vi kommer tilbake med informasjon om dette senere.

Regjeringen har også presentert et forslag til endring i ordningen med gårdssalg. I vår høringsuttalelse har Vinmonopolets styre lagt til grunn regjeringens ønske om at det skal være mulig for norske småkalaprodusenter å vise fram og selge sine produkter på gårdenes sine. Men vi er bekymret over at forslaget går mye lenger enn å ivaretakke dette behovet. Omfanget av produkter vil bli veldig stort, og vi er redd det ikke vil stilles strenge nok krav til at hovedrediensene faktisk må være produsert på gården. Dette kan åpne for at virksomheter som ikke har noe med norsk landbruk å gjøre, kan etableres hvor som helst i landet.

Siden ordningen gjelder produkter med over 4,7 prosent alkohol, finner vi det merkelig at regjeringen har foreslått en åpningstid som går langt ut over Vinmonopolets åpningstid. Vi har også stilt spørsmålstege ved at det skal ges anledning til å selge så mye som 20 000 liter i året, noe som er på størrelse med en liten vinmonopolbutikk. Vi har foreslått et tak på 10 000 liter.

Hvordan den sosiale kontrollen vil bli utøvet, er også et spørsmål.

Vinmonopolets styre er bekymret over at dersom regjeringens forslag til gårdssalg blir gjennomført, vil det være med på å svekke en helhetlig og konsekvent norsk alkoholpolitikk. Det vil kunne svekke Vinmonopolets legitimitet ved å representere nok en salgskanal for alkoholholdige produkter utenfor Vinmonopolet, i tillegg til grensehandel, taxfree og privatimport.

**Jeg ønsker alle Vinbladets leserer en riktig god jul!**

Kai G. Henriksen  
Administrerende direktør



## INNHOLD



FOTO: COLIN EICK

## 6 TILSETNING I VIN

Sukker, syre, enzymer og svovel. Hvilke stoffer kan brukes i vinproduksjon og hva er hensikten?

## 8 MODEN VIN

Hva skjer egentlig når vin modnes? Hvilke viner bør modnes før du drikker dem og hvordan skal en moden vin behandles? Her får du moden vin fra A til Å.

## 12 DRIKKE TIL JULEMATEN

Her kan du lese om drikke til julens mest brukte tradisjonsretter – ribbe og pinnekjøtt. Du får også råd om drikkevalg til andre typer julemat og til julens desserter.

## LES OGSÅ:

- 4 Mine favoritter
- 5 Alt du vil vite om øl
- 18 Hvit jul
- 20 Portrettet
- 26 Fagavdelingen
- 30 Ettersmak

VINBLADET NR. 6/2015, 28. ÅRGANG



## Utgiver:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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



Henvendelser om abonnement: [www.vinmonopolet.no](http://www.vinmonopolet.no) eller [kundesenter@vinmonopolet.no](mailto:kundesenter@vinmonopolet.no)

## Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen  
Redaktør: Marie Steffens

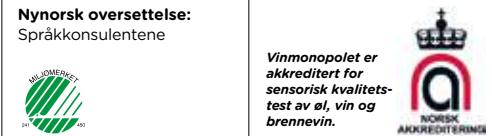
## Formgiving:

Tekst av

Forsidefoto:  
Erik Thallaug

Trykk: RK Grafisk  
Trykt på miljøvennlig papir.  
Opplag: 88 000

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



## JANUAR – FEBRUAR

# AKTUELTT

frå Vinmonopolet

FOTO: ISTOCK



FOTO: ANDERS R. STUMLAND

FOTO: ISTOCK

## NYHEITS-SLIPPET

1 No viser vi ei anna side av kva vin frå California kan vere. Trenden går mot ein kjøligare stil, meir europeisk som somme kaller det. 2 Belgisk øl har inspirert bryggjarar over heile verda. No lanserer vi ulike nyheter frå dette klassiske øllandet. 3 Skotsk whisky blir lagra på eikefat. Men kva slags fat som blir nytta, har òg noko å seie for smaken, ikkje berre lagringstida.

## Nyheiter i januar og februar

Fredag 8. januar lanserer vi rundt 70 forskjellige produkt. Her kan du lese om nokre av dei.

## NYE TAKTER FRÅ CALIFORNIA

Vinen frå California har endra seg meir dei siste fem åra enn dei 30 åra før det. Ein av trendane går mot ein kjøligare stil for både Pinot Noir og Chardonnay, og det er organisasjonen «In Pursuit of Balance» som står i spissen for desse endringane. Gløym det du har smakt av Chardonnay frå California tidlegare. No viser vi ei anna side av kva slik vin kan vere. Med meir krevjande arbeid i vinmarka, tidlegare innhausting og ei handverksmessig tilnærming til vinmakinga får produsentane vinar med lågare alkohol, fleire nyansar og større friskleik. Eller meir europeisk som

somme kaller det. Vi lanserer òg to vinar laga av Pinot Noir som begge er knytte til same organisasjonen.

## UVANDE DRUER

Ein annan spennende trend som veks fram i California, er nysgjerrigheten på dei litt meir ukjende druetypane. Dei åtte vanligaste druetypane i California utgjer 93 prosent av vinmarksarealet. Messa «The seven % solution» blei halden utanfor San Fransisco i mai 2015. Dei som deltok her, lagar vin på druene som utgjer dei siste sju prosentane. Vi lanserer raudvin laga på drua Carignan.

## BELGISK ØL OG SKOTSK WHISKY

Vi er vande til at skotsk maltwhisky kjem med aldersnemning på etiketten. I det siste har det dukka opp fleire maltwhiskyar utan ei slik nemning, og vi lanserer slik whiskyar av høg kvalitet frå kjende whiskyøyar no i januar.

Den ølinteresserte bør legge merke til at det kjem ulike øl frå Belgia. Les meir om whisky på side 28 og om belgisk øl på sidene 8–11.

## MEIR INFORMASJON

Du finn informasjon om nyhetene på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no). I tillegg vil alle nyheter bli merkte i butikkane våre.

# Ølentusiasten

Er du interessert i øl? Ta en tur innom Vinmonopolet på Storo for en ølprat med den entusiastiske ekspeditøren, **Kirsti Knotten**.

- Kundene gir meg så lyst til å lære mer! Jeg mener at jeg har verdens beste jobb som kan gå rundt hele dagen og snakke med folk om det jeg brenner for, sier Kirsti Knotten. Hun har bakgrunn fra servitørfaget før mye sen kveldsjobbing fikk henne til å prøve seg som vikar i Vinmonopolet for fem år siden. Siden da har det bare blitt mer og mer jobb i Vinmonopolet. Nå foreleser hun om brennevin og har akkurat avsluttet et ettårig selvstudium i øl i regi av Vinmonopolet. Med mange interesserte og kompetente ølkunder på Storo, gleder hun seg til å kunne øse av sin kunnskap.

## FAGLIG PÅFILL

**Den norske ølrevolusjonen**  
En hyggelig bok som presenterer norske bryggerier og ulike stiler innen øl. Den har også oppskrifter og forklarer hvordan man lager ulike øltyper.

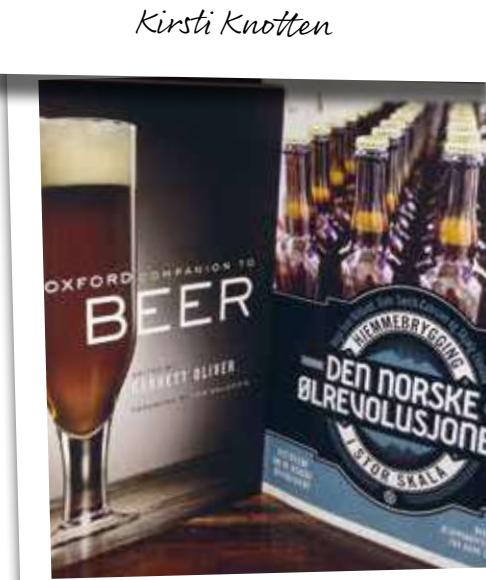
The Oxford Companion to Beer er et nyttig oppslagsverk med en grundig og pedagogisk tilnærming.

## REISE

**Tokyo og New York**  
Samboeren min er kokk, og når vi reiser, er mat og drikke en sentral del av turen. Tokyo er en spennende by med masse smaker. Prøv å spise ramen (tradisjonell nudelsuppe) på et av de mange gatekjøkkenene, du betaler i en automat og suppen serveres alltid med isvann eller grønnte - smaker helt fantastisk og ulikt fra bydel til bydel. Prøv også restaurangen Takasawa, en intim restaurant med moderne japansk cuisine. Fantastisk mat!

Er målet for reisen øloplevelser, er definitivt New York stedet å reise. Det vrimer av gode steder som serverer et enormt utvalg av øl. Dra en lørdag til Brooklyn, litt utenfor sentrum. I dette området vil man oppleve en helt spesiell stemning i kontrast til inntrykkene på Manhattan. Likevel er det hverdagen og kundene som inspirerer meg aller mest. Jeg lærer enormt mye av å snakke med kundene og samtidig gir de meg lyst til å lære enda mer.

**MATOPPLEVELSE**  
**Lammecarré og flamsk, rødt øl**  
I New York vil jeg anbefale baren Tørst med restaurangen Luksus. De har kun øl på drikke-



Faglig påfyll



New York



ALLE FOTO: PRIVAT

# Alt du vil vite om øl men ikkje vågar å spørje om

Er du ein av dei mange som gjerne skulle visst litt meir om øl, men ikkje veit kor du skal begynne? Her får du svar på nokre vanlege ølspørsmål.

TEKST: VICTORIA SERGEEV ALLEN, BUTIKKEN LIERTOPPEN

## Eg har høyrt at surøl er så godt, kva bør eg prøve?

Her er det litt avgrensna kva som finst i butikkane, men det meste som finst i butikkane våre, er av god kvalitet. Det viktigaste her er å forstå kva du går til. Du må ikkje tenkje øl når du smaker, men heller i retning tørr sider og musserande vin.

## Kan vin erstattast med øl til måltidet dersom ein av gjestene heller ønskjer dette?

Det er absolutt ikkje noko problem! Øl kan brukast gjennom heile måltidet og er faktisk mykke meir matvennleg enn vin. Det buttar sjeldnare mot ulike element i maten. Berre følg kombinasjonsreglane våre om du er usikker, du finn dei i den vesle brosjyren «Litt om øl».

## Kva er forskjellen på porter og stout?

Dette er eigentleg to grupper mørke øl som er ganske like, og stouten stammar frå porteren. Men det finst ulike typar porter og stout i tillegg. Kor like eller ulike desse øla er, avheng av bryggeriet som lagar dei. Det er lettast å kjenne forskjellen på dei to dersom du smaker øla frå den same produsenten. Då vil det komme fram ganske klare forskjellar. Generelt kan ein seie at ein stout skal ha meir alkohol og vere kraftigare enn ein porter. Det er gjerne meir aroma av lakris, kaffi og røyk, mens ein porter har meir karamelliserte aromaer frå maltet i form av nøtter og frukt.

## Kor lenge kan eg lagre øl?

Dette er avhengig av kva type øl du har. Dei fleste øl er best relativt «ferske» etter dei er kjøpte. Øl som ikkje skal lagrast over lengre tid, er øl med mykke humlearoma, for desse aromaene

er flyktige og vil etter kvart smake mindre godt. Men surøl, kraftige, mørke øl som stout og barleywine kan absolutt oppbevarast i mange år og kan ofte bli meir interessante med åra.

## Kva betyr det når det står «imperial» på flaska?

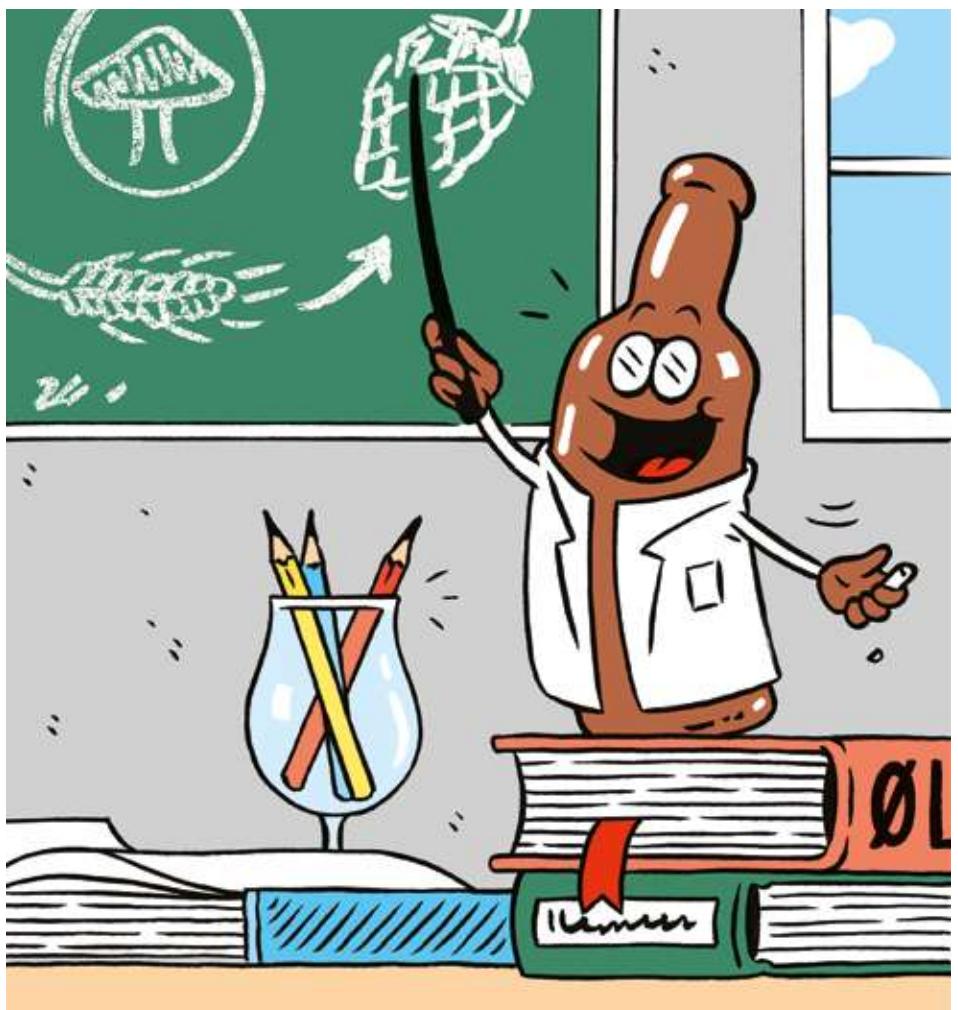
Det betyr eigentleg berre at det er meir alkohol i dette ølet. Derfor er det vanlegvis kraftigare og fyldigare i smaken også.

## Finst det øl som kan brukast til dessert?

Det er det ingen tvil om! Det finst fantastiske dessertøl både til sjokoladedessertar, karamellpudding, ulike kaker, til frukt, nøtter og lagra ostar. Stout, sterke klosterøl og barleywine er noko eksempel. Og mange av dei er gode som dessert i seg sjølv.

## Kva er eigentleg trappistøl?

Det er ulike typar overgjæra øl laga på eit av dei ti trappistbryggjer i verda, dei fleste i Belgia. Øla blir brygde under kontroll av munkane i klosteret og må godkjennast av ATP (Authentic Trappist Product), eit eige organ som sjekkar at produkta og produksjonen følger krava deira. Det blir brygt ulike typar øl, både lyse, mørke, lette og kraftige. Blond, dubbel og tripel har sikkert mange hørt om.



## GRATIS ØLBROSJYRE PÅ POLET

### «BLI EIN ØLSMAKAR»

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

### LITT OM ØL

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

# Nå kommer «ølpolet»

Vinmonopolet får stadig flere ølinteresserte kunder.  
Nå kan de snart bolstre seg i våre spesialbutikker for øl.

TEKST: IDA BRENDEN ENGHOLT, PRESSEKONTAKT I VINMONOPOLET

På senvinteren 2016 starter vi et pilotprosjekt i Sandnes og Trondheim.



FOTO: ERIK THALGAUG

## ØLPOLET

- Pilotprosjektet starter opp på senvinteren 2016, nøyaktig tidspunkt var ikke klart da Vinbladet gikk i trykken.
- I første omgang testes konseptet ut i butikkene Sandnes Kvadrat og Trondheim Bankkvartalet.
- Butikkene vil ha ekstra bredt ølutvalg og ansatte med spesiell ølkompetanse.
- Det er aktuelt å utvide til flere butikker dersom pilotprosjektet blir vellykket.

særlig kompetanse og kunnskap om øl.



FOTO: ALEXANDER HOJEM

## DYNAMIKK I UTVALGET

At du befinner deg i en spesialavdeling for øl, skal selvsagt også gjenspeiles i sortimentet. Produktsjef for øl, Rune Laugen, forsikrer at utvalget skal være både bredt og godt. – Det skal bugne, både av nye og gamle produkter, sier han. I øl-avdelingens hyller vil du finne både kjente og kjære merkevarer og spesialprodukter med et litt mer eksklusivt tilsmitt. Aller viktigst for sortimentet er imidlertid butikkens lokale tilleggsliste, forteller Rune. Gjennom den lokale lista har butikken selv mulighet til å tilpasse sortimentet etter lokal etterspørrelse. – Dynamikk er et nøkkelord. Det skal være hyppige utskiftninger og stort nyhetstrykk. Ølkunden er opptatt av nyheter, og det behovet skal vi imøtekomme, sier Rune.

– Ølkundene krever mye av oss, og som monopolist for alt øl over 4,7 prosent, har vi et ansvar, sier Lars. Vinmonopolet må leve opp til kundenes forventninger både når det gjelder utvalg og kunnskap, og i tillegg bør vi kunne tilby nedkjølte produkter. Med det nye ølkonseptet skal vi nå disse målene, og virkelig sette Vinmonopolets øl-satsning på kartet, sier han.

**EGET DESIGN MED KJØLING**  
Lars Thorenfeldt forteller at øl-avdelingen vil få et eget design, med spesielle hyller og innslag av betong, børstet stål og treverk. Et stort kjøleområde blir inkludert i løsningen. Her kan man plukke nedkjølte produkter etter samme prinsipp som kjøleskapene i dagligvarebutikken. I tillegg skal butikkene ha

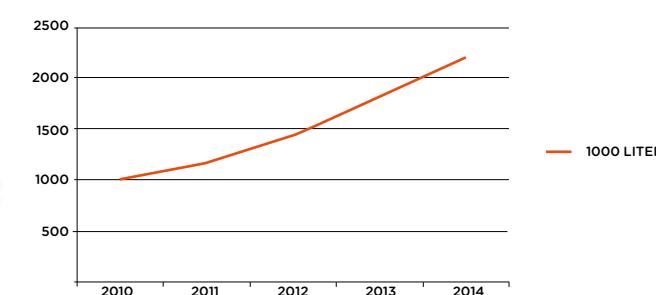
## DET SKAL FINNES NOE FOR ALLE

«Ølpolet» låter kanskje som en nisjebutikk for spesielt interesserte, men Rune understreker at absolutt alle som liker øl, skal føle seg hjemme her.

– Kundene vil alltid være viktigst. Vårt mål



## SALGSUTVIKLINGEN AV ØL PÅ VINMONOPOLET



Ølsalget på Vinmonopolet doblet seg mellom 2010 og 2014. I 2010 solgte vi for første gang mer enn en million liter øl.

De nye ølavdelingene vil få et eget design med spesielle hyller og innslag av betong, børstet stål og treverk. Det blir et stort kjøleområde der du kan plukke nedkjølte produkter etter samme prinsipp som i dagligvarebutikkene. Ølpolet får et bredt og godt sortiment og de ansatte vil ha spesiell kompetanse på øl. I første omgang testes det nye konseptet ut i to pilotbutikker, Sandnes Kvadrat og Trondheim Bankkvartalet. Nøyaktig oppstart var ikke bestemt da Vinbladet gikk i trykken, men vil bli på senvinteren 2016. (Illustrasjon: Expedit)

# Det skal være enkelt å velge miljøsmart

Det skal bli enklere å være miljøbevisst kunde på Vinmonopolet. Derfor jobber vi nå blant annet med å få noen storselgere over i mer miljøsmart emballasje.

TEKST: SVEIN STRAND, KOMMUNIKASJONSRÅDGIVER I VINMONOPOLET

Enn så lenge finnes det ikke én samlet merkeordning som forteller deg at bestemte produkter på Vinmonopolet er miljøsmarte. Det er ikke sikkert at det kommer heller. Det finnes merkeordninger som forteller noe om produksjonen. Og vi kan si mye om hvor miljøsmart de ulike emballasjetypene er, men vi har langt igjen før den samlede miljøbelastningen for et produkt kommer tydelig frem.

## INNPAKNING ER VIKTIGERE ENN AVSTAND

Det er naturlig å tenke at lang reisevei er ensbetydende med stor miljøbelastning. Men det er faktisk ikke avstanden i seg selv, men transportmetoden som er mest avgjørende. CO2-utsippet fra for eksempel australsk vin som skipes i store tanker, er omtrent det samme som fra flasketappet italiensk vin som kommer landeveien.

I løpet av et år selger vi nok vin, øl, brennevin og alkoholfritt til å fylle 34 olympiske svømmebasseng. Emballasjemengden blir selvsagt enorm. Innpakningen av produktene er derfor viktig for deg som vil velge miljøsmart.

Jo mindre emballasjen veier, desto mindre innsats kreves, både når det gjelder produksjon, transport og resirkulering etter bruk. Lettere emballasje er mer miljøsmart, enkelt og greit. Miljøsmart emballasje kan være laget av nært sagt hva som helst, så lenge totalvekten for emballasjen og innholdet er under 420 gram per 750 milliliter. Det er en definisjon som alle de nordiske alkoholmonopolene har blitt enige om.

## TUNG OG LETT GLASSFLASKE

Helt enkelt kan vi si at alle varene i våre hyller har miljøsmart emballasje, med unntak av det vi har desidert mest av; den vanlige glassflasken. Satt på spissen er det den populære pappkartongen som er det smarteste valget. Den har høy gjenvinningsgrad, lav egenvekt og er enkel å transportere.

Fremover skal vi satse mer på lettvekts-

flasker. Her er det størst potensielt volum, og gjenvinningsgraden på glass er veldig høy i Norge. Bestselgerne utgjør en stor andel av vårt totale salgsvolume. Hvis vi kan få noen av disse over på lettvektsflasker, vil det gi en stor miljø gevinst.

Lettere glassflasker er dessuten en vinnvinn-løsning: Flaskene har blitt rimeligere å produsere enn de tradisjonelle, tyngre flaske ne med tykkere glass. Takket være ny teknologi er de like solide. Lavere vekt gjør dem også billigere å frakte, og kundenes poser blir lettere.

Du vil finne flere produkter med miljøsmart emballasje i hyllene våre i framtiden. For hvert femte produkt vi ønsker å lansere i løpet av første halvår 2016, har vi stilt krav til, eller åpnet for, miljøsmart emballasje.

**POSE, GJENBRUKSNETT ELLER PAPPESKE?**  
Posene våre er laget av 80 prosent gjenvunnet plast. Men det er uansett enda bedre å velge et gjenbruksnett. Eller du kan ta med pappeske fra oss. Selv om Vinmonopolet har gjort en del miljøtiltak, innser vi at det fortsatt er komplisert å velge miljøsmart på Polet. Men vil du vite mer om våre produkters miljøegenskaper, er det jo bare å spørre i butikken!



## SE FILM OM MILJØVALG

I denne korte filmen lærer du hva du kan se etter hvis du er opptatt av å gjøre gode miljøvalg på Polet. Du kan også se filmene våre på [youtube.com](http://youtube.com)



FOTO: ISTOCK



# Viktig informasjon til deg som abоннерer!

I mars introduserer vi en ny digital plattform som vil gi deg en enda bedre opplevelse på nettsiden og i nettbutikken vår. For å rydde opp i abonnementbasen vår, vil bare de som har vært inne på profilen sin etter 1.januar 2014 flyttes med over til den nye basen.

## VI VIL GJERNE BEHOLDE DEG SOM ABONNENT!

Vil du fortsatt få Vinbladet hjem i postkassa, må du ha vært innloggert på profilen din en gang etter 1.januar 2014. Det er selvsagt ikke nødvendig å handle for å være abonnent.

## LOGG DEG INN INNEN 1. FEBRUAR!

Åpne vinmonopolet.no og klikk på logg inn på forsiden. Bruk din registrerte e-postadresse og passord. Dersom du har glemt passordet ditt, klikker du på

linken for å få nytt passord. Da vil nytt passord bli sendt til den oppgitte e-postadressen.

Det er fint om du samtidig sjekker at adressen din er oppdatert og riktig.

## SISTE NETTBRETTVERSJON

Nye vinmonopolet.no vil inneholde mye ny og spennende informasjon. Og nå får du tilgang til både produktinformasjon, artikler og filmer uansett om du besøker oss fra pc, mobil eller nettbrett. Du kan selvsagt også lese Vinbladet på nett. Nå i januar lager vi derfor den siste spesialtilpassede nettbrettversjonen av Vinbladet.

# Innovasjon og tradisjon i BELGISK ØL

Belgia er et klassisk ølland med fagkunnskap og -stolthet som har inspirert bryggere over hele verden. Med de senere årenes vekst i ølinteressen verden rundt, sprer trendene seg raskt og heller ikke belgiske bryggere står på stedet hvil.

TEKST: MARIE STEFFENS

Det er ikke gitt at du finner et anständig ølutvalg på en hvilken som helst kneipe, selv i Belgia. Den jevne belgier er stolt av landets bryggetradisjon og mangfold, men har ikke nødvendigvis så høy kunnskap om øl. Som i resten av verden, drikkes det også her aller mest lys lager fra store bryggerier.

Men oppmerksomheten fra en voksende skare av ølelskere verden rundt har bekref tet posisjonen som ledende ølnasjon. Håndverksbryggere i blant annet USA og Skandinavia har videreført de belgiske ølstilene, noe som igjen har inspirert belgiske bryggere til å ta et skritt videre.

#### NY BRUK AV FAT

Fatlagring er ikke noe nytt for belgisk øl, flere av de tradisjonelle øltypene lages på store, gamle fat. Lagringen gjør at ølet oksiderer litt, men fatene setter ikke så mye smak i seg selv. Men lagring på fat som har vært brukt til for eksempel vin eller whisky, er en trend som har kommet de senere årene. Slike fat kan tilføre ølet smak og tannin – alt etter hva som har vært lagret i dem tidligere. Fatene har også en egen mikroflora som påvirker ølets utvikling.

#### HUMLE FOR ALLE PENGA

De senere årene har det aller heteste i ølverdenen vært humle. Det brukes mer humle og nye humlevarianter – fremfor alt aromatiske sorter fra USA og New Zealand. Ofte tilsettes humlen sent i bryggeprosessen, etter at vørteren er

kokt. Såkalt tørrhumling gir noe bitterhet, men fremfor alt en mer intens humlearoma til ølet.

#### EKSPORTMARKEDET VIL HA HUMLE

Pale Ale og India Pale Ale (IPA) er humlepregede, britiske øltyper, men det er fremfor alt stilens fra USA som har påvirket bryggere andre steder. Amerikanske håndverksbryggere har utviklet IPA-stilen videre ved å tilsette enda mer, og mer aromatiske humlevarianter.

I dag eksporteres mer enn 60 prosent av alt belgisk øl til land som forventer mer bitterhet og aroma fra humle enn det som har vært vanlig på innenlandsmarkedet, og belgiske bryggere må følge med i timen.

#### IPA PÅ BELGISK VIS

Belgisk IPA beskrives av og til som en egen stil. Ølet kan brygges som en tripel og humles som en IPA, noe som gir en mer tradisjonell IPA-smaksprofil og et lyst, tørt og relativt lett øl. Bryggeren kan også følge en amerikansk IPA-oppskrift, men bruke en belgisk gjærstamme, da blir ølet fyldigere og bitrere. Også White IPA er inspirert av lyst, belgisk hveteøl.

Når et belgisk svar på den amerikanske versjonen av en britisk øltype igjen blir kopiert av andre lands håndverksbryggere – ja, da kan vi vel ikke si at ringen er sluttet? Snarere er det snakk om en utviklingsspiral som fortsetter å føre hele ølverdenen stadig framover.



# Belgias metode

**Den belgiske håndverksbryggeren er på mange måter en typisk mikrobrygger – en kreativ individualist med faglig stolthet, eksperimentslust og en liten porsjon «galskap». Selv om vann, byggmalt, gjær og humle er de viktigste byggesteinene også i belgisk øl, løser belgerne bryggingen på sin egen måte.**

## GJÆR

Flere ulike gjæringemetoder er i bruk i Belgia. Overgjæring er definitivt viktigst, fremfor alt for håndverksbryggerne. Typisk belgisk overgjær tilfører ølet komplekse, fruktige smaker, ofte med et krydret preg. Stilen kopieres verden rundt, noen henter til og med gjær fra Belgia.

Den urgamle bryggeommetoden med spontangjæring lever også i beste velgående og gir særpregede surøl. Flere håndverksbryggerier har lått seg inspirere og det finnes leverandører som tilbyr liknende gjærstammer og bakterier som kan tilsettes vorteren.

Typisk for belgisk håndverksøl er ettergjæring i flaske. Slik får ølet naturlig karbondioksid og en mer kompleks smak. Dette er blitt vanlig også hos andre lands håndverksbryggere.

## HUMLE OG KRYDDER

Humle har tradisjonelt vært brukt med moderasjon, og belgisk øl har vanligvis ikke overveldende bitterhet eller humlearoma. Før humleølet ble introdusert fra Tsjekkia og

Tyskland, ble vorteren isteden tilsatt en blandig av urter og krydder, kalt *gruit*. Blandinga ga ølet smak og bedre holdbarhet.

Renhetslovene har aldri fått innpass i Belgia og fremdeles er det vanlig å tilsette frukt og krydder til ølet. Du kan finne alt fra et diskret preg av appelsinskall og koriander i en wit til øl med tydelig smak av ingefær, lakris, pepper eller hvitlök.

Slike tilsetninger er et av Belgias viktigste bidrag til eksperimentglade bryggere andre steder.

## ALKOHOL

Belgisk øl har ofte et ganske høyt alkoholinnhold. At skjenking av destillert brennevین i belgiske barer og kafeer var forbudt ved lov mellom 1919 og 1984, har nok vært en av årsakene til det. I dag er de sterke belgiske klosterølene en av stilene som oftest kopieres i andre land.

## MALT OG SUKKER

Belgiske bryggere bruker tradisjonelt lite veldig mørkrøstet malt. Mer eller mindre mørkt kandissukker gir mye av fargen til mørke, belgiske øl, særlig i trappist- og klostertradisjonen. Sukkersirup gjæres til alkohol lettere enn maltsukker og gir derfor ikke sødme til ølet. Mørkt sukker gir ølet en fruktig smak som kan minne om plommer, sviker og fiken, mens mørkt brent malt, som i større grad brukes i mange andre lands mørke øl, gir aroma som likner kaffe og sjokolade.

Selv om veldig mørkbrent malt har vært et unntak i Belgia, er det i dag noen bryggere som også satser på stout og porter inspirert fra Irland og Storbritannia.



Foto: Marie Steffens



BELGISK ØL I TALL	
168	bryggerier
45 000	arbeidsplasser
1 %	av verdens ølproduksjon
1 500	forskjellige øl
62 %	eksport
72 liter	øl drikkes i snitt av hver belgier årlig

Kilde: [www.belgianbrewers.be](http://www.belgianbrewers.be), tallene er fra 2014

# Belgiske øltyper

Nye håndverksbryggerier rundt i verden har først og fremst lått seg inspirere av enkelte belgiske ølstiler. Her finner du en kort presentasjon av noen av dem. I Belgia er det tradisjon for at enhver øltype serveres i sitt spesielle glass. Glassformene skal framheve ulik duft og smak i ølet, men utseende og praktiske årsaker spiller også inn på utforminga.



## TRIPEL

Tripel er en trappist-kategori og en av Belgias mest populære ølstiler. Ølet varierer i stål, men er lyst og sterkt. Det kan gjerne være krydret, men har vanligvis ikke noe dominerende humlepreg.



## QUADRUPEL

Quadrupel har de sterkeste mørke trappistølene som forbilde. Ølet er sterkt og smakrikt med preg av tørket frukt og krydder.



## SAISON

Sesongølet har røtter i gamle dagers gårdsbryggerier i Vallonia. Man brukte det man hadde av korn og ølet kunne inneholde mer eller mindre humle og krydder. Spennet er derfor stort i farge, fylde og aroma.

Prinsippet «ta det du har og gjør som du vil» har slått an hos mange små og eksperimentelle bryggerier.



## FLAMSK RØDT ØL

Rødbrunt surøl brygges med en

blanding av overgjær og melkesyrebakterier. Gjæring og lagring foregår på gamle trefat og ølet får en sursøt fruktighet, fatpreg og mer eller mindre tydelig preg av eddik og brettanomycos. Ofte blandes ferskt øl med lagret for en bløtere stil



## FLAMSK BRUNT ØL

Oud bruin er et overgjærøl som lagres lenge i store, brukte trefat. I tillegg til plomme- og sviskeaktig fruktighet, karamell og nøtter, får ølet derfor ofte et preg av eddik. Ølet inneholder ikke brettanomycos og smaker «renere» og mindre komplekst enn det røde surølet.



## LAMBIK

Spontangjærende øl i og på sørvestsiden av Brussel brygges med gjær og bakterier som finnes naturlig i bryggeriet og omgivelsene. I tillegg til maltet bygg, inngår umaltet hvetemalt. Det brukes mye humle, men humleblomstene er lagret i flere år og gir lite aroma og bitterhet.

Lambik har en intens og kompleks smak med syrlig fruktighet.



# TID FOR SKREI

Polkokk Martin er glad i torsk og skrei, både til hverdag og fest.  
Her tipser han om noen av sine personlige skreifavoritter.

TEKST: MARIE STEFFENS, OPPSKRIFTER: SEAFOOD.NO, FOTO: SEAFOOD.NO/JOHAN WILDHAGEN

Polkokk Martin Våge-Hansen elsker norsk sesongmat og spiser gjerne sjømat nå om vinteren når kvaliteten er på det aller beste. – Skreien er en fantastisk råvare som vi kan være stolte av her i Norge, sier han.

#### ULIKE TRADISJONER I SØR OG VEST

Martin jobber i butikken Sandnes Kvadrat men kommer opprinnelig fra Sørlandet. – Da jeg var liten, ble torsk først og fremst tilberedt på den klassiske måten, med lever og rogn, og var egentlig hverdagsmat. Men jeg ble kjent med skreien som restaurantmat da jeg gikk i lære. Og i dag er den mer og mer blitt festmat, sier han.

Fra Sørlandet er Martin vant med at trukket skrei serveres med eggemør eller sandefjordsmør, gulrøtter og potet. Men i Stavanger-området er det vanlig å bruke ertepuré og bacon som tilbehør til fisken, som til lutefisk, kan han fortelle.

#### EN LITT ANNERLEDES BACALAO

Martin serverer aller helst skreien fersk. Men han er glad i bacalao av klippfisk også. – I tillegg til den klassiske versjonen med mye tomat, kan du prøve en lys variant, foreslår han. Bacalao kokt med lys kraft og litt hvitvin og med oliven, laurbærblad, løk og urter smaker veldig godt med hvitvin til.

#### MARTINS SKINNSTEKE FAVORITTSKREI

Martins personlige favoritt er å skinnstekte stykker av ryggfileten. – Dette er virkelig luksusmat, resten av fisken bruker jeg selv sagt til noe annet, sier han.

Som tilbehør lager Martin en rødvinsreduksjon. Rødvin med litt soyasaus, bacon, løk og soltørket tomat kokes inn til en tykk, nesten svart sirup. Til slutt rører



#### KOKKEN

**Martin Våge-Hansen (35)** startet i oppvasken da han var 14 år, og gikk så gradene i restaurantverdenen. Etter ti år i kokkefaget, begynte han på Vinmonopolet i 2010. I dag finner du ham som butikksjef på Vinmonopolet Kvadrat i Sandnes.



han inn avkjølt, brunet smør i den konsentrerte, salte og syrlige sirupen. – Da vil den skille seg litt, det er som det skal være, beroliger han.

#### KREM AV MANDELPOTET

– Det er jo sesong for mandelpoteter, og jeg lager gjerne en potetskrem til fisken også, sier Martin. Han påpeker at det er viktig at potetene kokes uten salt for at kremen ikke skal bli klistrete, men få den rette, myke og luftige konsistensen. Inn i potetpuren rører han litt fløte eller melk som er kokt med hvitløk og blander inn litt salt eller salt smør rett før servering. Han velger gjerne grønt tilbehør som spinat, brokkoli eller erter.

#### DRIKKE TIL FAVORITTSKREI

Martins favorittrett er så smaksrik at han foretrekker å servere en rødvin til, gjerne av druetypen Pinot Noir. Burgund er det området han går til først. – Men også en kjølig vin av samme drue fra California passer bra, her får du gjerne mye for pengene, sier Martin.

Han er også glad i øl, og synes selv sagt at det også kan passe. Enten et surøl med litt mørkt maltpreg eller en frisk og humlepreeget amber, er hans forslag.

#### RØDT ELLER HVITT TIL SKREI?

I butikken får Martin og kollegene hans ofte spørsmål etter drikke til skrei og torsk på denne tiden av året. Det er mange som velger gamle klassikere som rødvin fra Bordeaux eller Beaujolais. – Og det er selv sagt ikke feil, det. Men i dag anbefaler vi like gjerne en hvitvin. For eksempel er både en chenin blanc fra Loire, en pinot gris fra Alsace eller en tysk riesling gode valg til skrei, sier Martin.





## Skrei med lever og rogn

I Norge er vi heldige som har en slik fantastisk kvalitetsråvare så å si rett utenfor stuedøra. Når det nå er sesong for skrei, er det deilig å kunne spise den fersk. Lofotens egen klassiker er «skreimølje». Mølje kalles det når skiver av kokt, fersk skrei serveres med lever og rogn. Leveren erstatter da smør eller annen saus til fisken.

**Dette trenger du til 4 personer:**  
Ca. 1,2 kg fersk skrei, i skiver  
0,5 dl salt per l vann

**Rogn:**  
1 rogn (størrelsen kan variere en del)  
1 ss salt per l vann



### DRIKKEFORSLAG

Denne retten har en god del mer smak enn trukket torsk med smør. Det er spesielt leveren som bidrar til dette. Torsk er mager fisk, men leveren gjør dette til en fet

**Lever:**  
Lever fra fisken  
1 løk, hakket  
Ca. 2 dl kokevann fra fisken  
0,5 ts grovkvernet pepper

**Mandelpoteter**  
Gulrøtter

#### Slik gjør du:

Vask fiskekskivene godt. La dem ligge i kaldt vann, gjerne isvann, i minst 1 time før koking. Pakk rognen i matpapir. Kok opp vann, tilsett salt og legg i rognen. La den trekke i 30 - 40 minutter, avhengig av størrelsen. Trekk den tykke hinnen av leveren, da følger eventuelle snyltene med. Legg leveren i kaldt vann i 20 - 30 minutter. Kok opp vann til fisken, tilsett salt.

rett. Rødvins er for mange en klassiker til torsken, men her vil det nok være lettere å finne hvitvin som passer. Fatpreg og trå smak på grunn av umodne druer eller tannin, vil bli ekstra tydelig til en sånn rett. Velg en vin som smaker av godt solmodne druer, og hvor det er syre og ikke tannin som utgjør strukturen.

**Lever:**  
Lever fra fisken  
1 løk, hakket  
Ca. 2 dl kokevann fra fisken  
0,5 ts grovkvernet pepper

**Mandelpoteter**  
Gulrøtter

#### Slik gjør du:

Server skreiskivene på varme tallerkener med skiver av rogn, lever med litt av kokevannet, kokte poteter og gulrøtter.

## Bacalao

Navnet betyr egentlig bare torsk, men her til lands forbinder vi bacalao med retten som lages av klippfisk med oliven, tomat og krydder. Utlandsgene som kom til Vestlandskysten for å kjøpe klippfisk, ga tilbake oppskrifter på sin måte å lage til maten på. Den spanske og portugisiske bacalaogryta er en av de mest populære variantene.

#### Dette trenger du til 4 personer:

500 g skinn- og benfri klippfisk

Ca. 750 g poteter

2 store løk

2 fedd hvitløk

1 dl olivenolje

2 dl vann

1 boks hakkede tomater

2 - 3 ss tomatpuré

1/2 tørket chili pepper,

smuldet eller 1/2 ts kajennepepper

1/2 rød paprika, i strimler

Legg i fiskekskivene, gi dem et raskt oppkok, skru av varmen og la fisken trekke til den er så vidt gjennomkoka, 5 - 7 minutter avhengig av tykkelsen på skivene. Ta av litt kokevann til å koke leveren i. Del leveren i små stykker, legg dem i fiskevannet med hakket løk og pepper og la dem trekke i ca. 5 minutter.

Server skreiskivene på varme tallerkener med skiver av rogn, lever med litt av kokevannet, kokte poteter og gulrøtter.

**Slik gjør du:**  
Vann klippfisken godt ut og skjær den i porsjonsstikker. Skrell potetene og skjær dem i skiver. Rens og skjær løken i ringer, finhakk hvitløken. Hell olje i en tykkbunnet kjøle og legg fisk, løk og poteter lagvis med hvitløken mellom lagene. Bland vann, tomater, tomatpuré og smuldet chili/kajennepepper og hell det i kjelen. Legg strimlet paprika på toppen. Legg på lokk, kok opp bacalaoen og la den småkoke til alt er mørkt, ca. 1 time. Rist på kokekaret av og til så fisken ikke setter seg fast i bunnen. Server bacalao rykende varm med brød til.

Bacalaoen kan også kokes i stekeovnen. Bruk da en ildfast form som dekkes med lokk eller aluminiumsfolie. Kok retten ved 200 °C i ca. halvannen time.



### DRIKKEFORSLAG

Klassisk norsk bacalao med tomatasaus, krydder og mye olivenolje, kan høres ut som en uoverkomelig utfordring for de fleste viner. Det er heldigvis ikke så umulig. Salt, syre og chili møtes med god smakskonseptasjon og syre i vinen.

Dette funker også godt mot fedmenn fra olivenoljen. Sylferskt fruktprøg passer som regel ikke så godt til innkokte retter. Ta heller en vin med litt lagringsprøg og kryddersmak.

**Rødvins:** Pinot Noir fra USA eller New Zealand. Barbera fra Piemonte.

**Hvitvin:** Riesling fra Rheinhessen eller Pfalz.

**Øl:** Tsjekkisk pilsner eller en Pale Ale.

**Alkoholfritt:** Ren eplemost med litt ekstra fyldje eller en Hefe Weissbier.

**Crianza:** Côte-du-Rhône eller portugisisk på druven Touriga Nacional.

**Hvitvin:** Chenin Blanc fra Loire eller Sør-Afrika. Riesling fra Alsace eller Rheingau.

**Øl:** IPA - men ikke de med svært mye humlearoma og bitterhet. Saison eller blond passer for dem som ikke er så begeistret for bittert øl.

**Alkoholfritt:** Ren eplemost med ekstra fyldje og smak eller en Nanny State.



# Tørket torsk til verden

Norsk skrei er en kjent matvare over store deler av verden. Først og fremst har den blitt populær i katolske land, der religionen forbryr kjøtt på fredager og i fastetiden før påske. Fisk som er behandlet ved salting og tørking, er enkel å transportere og oppbevare og har blitt spesielt populær.

Tørket torsk har vært norsk eksportvare i mer enn tusen år, siden vikingene brukte den som byttemiddel på sine reiser.

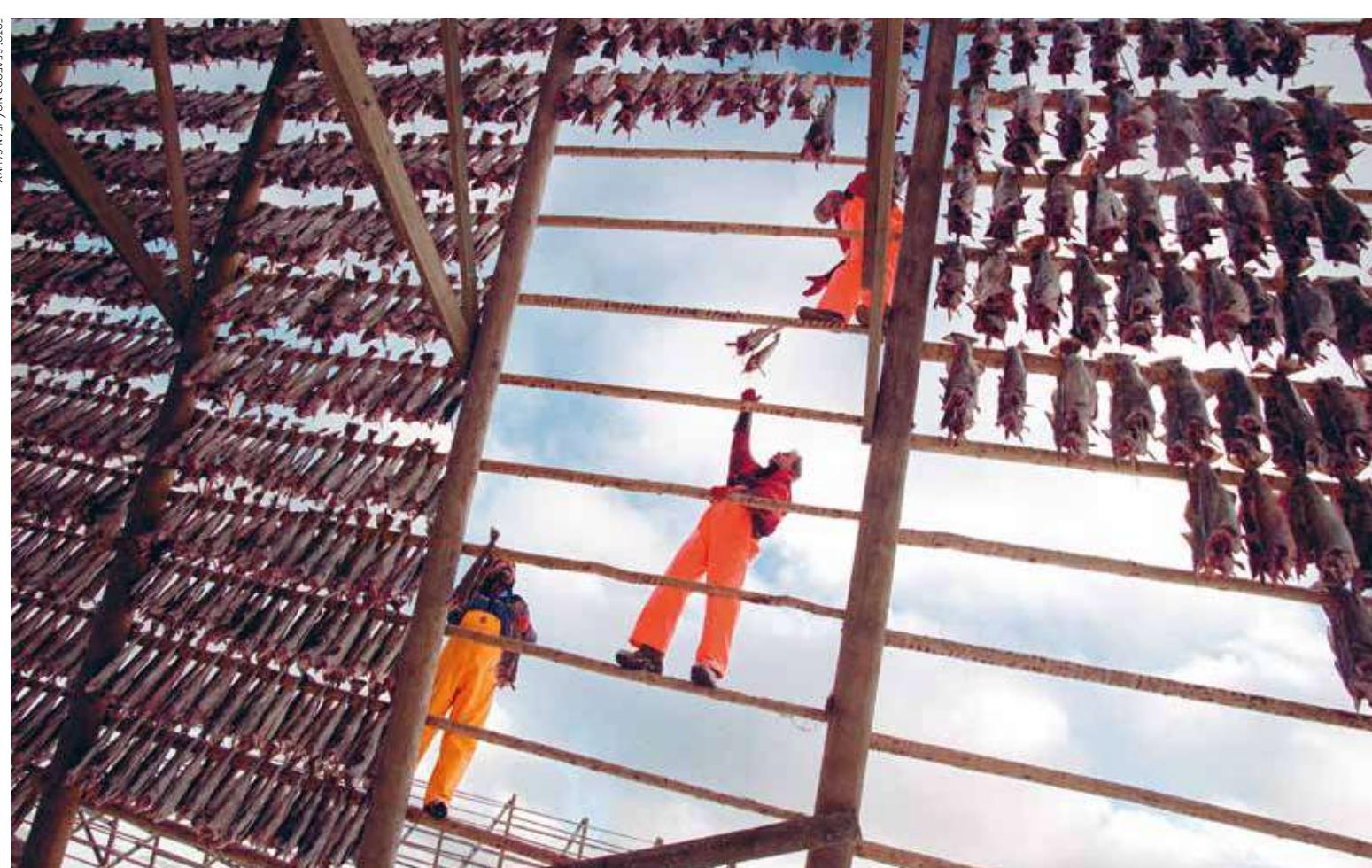
I april 2014 fikk Tørrfisk fra Lofoten «Beskyttet betegnelse» i EU, og er dermed en av de rundt 1 000 matproduktene i Europa som har en slik beskyttelse. Beskyttet betegnelse er det sterkeste juridiske vernet en merkevare kan få.



TØRRFISK

Tørrfisk er usaltet torsk eller skrei som henges på hjell og tørkes i vær og vind i mars til april-mai. Fisken skal tørke langsomt, uten å fryse. Er det for kaldt, sprenges kjøttfibrene i fisken, men det bør heller ikke være for varmt eller fuktig. Temperaturer mellom 0 og 5 grader er ideelt. Tørkingen er en kombinasjon av konservering og foredling av smak. Som for vinårganger, gjør vekslinger i været at også kvalitet og kvantitet på tørrfisken varierer fra år til år.

Produksjonen av tørrfisk foregår som den gjorde for 1000 år siden. Fisken tørkes til en femtedel av sin opprinnelige vekt, mens alle næringsstoffer forblir intakt.



I Norge brukes tørrfisken først og fremst som snacks eller til lutefisk. Men interessen er økende og tørrfisk dukker i stadig større grad også opp på norske gourmetrestauranter. Det produseres mellom 12 000 og 18 000 tonn tørrfisk i Lofoten hvert år. Italia, USA og Nigeria er viktige importører av norsk tørrfisk.



BOKNAFISK

Ordet kommer sannsynligvis fra nordsamisk *boahkgeualli* som beskriver en variant av tørrfisk.

Boknafisk henges til tørking i vintermånedene i 10-21 dager, avhengig av været og hvordan en liker fisken. Fisken er egentlig usaltet, men noen salter den lett, enten bare ved å skylle den i sjøvann, legge den i en lett saltlake eller la den få et dryss salt. Boknafisken skal være ganske tørr utenpå, men fortsatt myk innvendig ved ryggbeinet.

En

boknafisk som er passe bokna, trenger ikke vannes ut, men brukes som den er. Er den blitt for tørr, må den bløtes i vann. Det er vanligst å bruke torsk til boknafisk, men andre fiskeslag blir også benyttet.

Klippfisken ble handelsvare mye seinere enn tørrfisken. I Norge fikk vi tilgang på salt først på 1700-tallet. Inntil 1960-tallet foregikk tørkingen på klippene, herav navnet klippfisk. I dag tørkes fisken innendørs, i tørkettuneler eller tørkekamre. Klippfisken blir både tørt og saltet, ulikt tørrfisk som ikke saltes. Mye salt gjør at det er viktig med utvanning.

Klippfisk lages oftest av torsk og skrei, men man kan også bruke sei, brosme og lange,

Klippfisken eksporteres særlig til Portugal, Brasil og Spania. Hver portugiser spiser i snitt 10 kilo utvannet klippfisk hvert år.



KLIPPFISK

## SLIK VANNER DU UT KLIPPFISK OG TØRRFISK

Salt- og tørkegraden varierer, derfor varierer også tiden for utvanning. Vær klar over at fisken har holdbarhet som ferskvare når den bløtes. Derfor er det viktig å bruke kaldt vann og sette fisken i kjøleskap.

### SLIK VANNER DU UT KLIPPFISK:

- Dersom du ønsker å fjerne skinne og bein, kan du gjøre det før utvanning.
- Skyll av løst salt på klippfisken i kaldt vann før du legger fiskestykkene i et kar. Fyll opp med kaldt vann til det dekker fisken. Sett bollen kjølig.
- Bytt vann én til to ganger daglig.
- Grunnregelen er ett døgn per cm tykkelse på fisken. Ta ut et stykke for å sjekke saltnivået fra fiskenes tykkeste del.

### SLIK VANNER DU UT TØRRFISK:

- La tørrfisken ligge i bløt i sju til åtte døgn. Svært tørr fisk kan trenge enda lengre tid, opp til 10 dager.
- Dekk fisken med kaldt vann og sett karet kjølig.
- Skift vann daglig.
- Når fisken er ferdig utvannet, kan du fjerne skinne og bein, og dele den opp til ønsket bruk.

## VISSTE DU AT...

► Studier av DNA fastslo på 1990-tallet at skrei og kysttorsk er genetisk forskjellige.

► Skrei er en vandrende, nordarktisk torsk som beiter i Barentshavet og kommer til norskekysten for å gyte.

► Skreien er lengre og slankere, litt fastere i kjøttet og lysere i fargen enn kysttorsk.

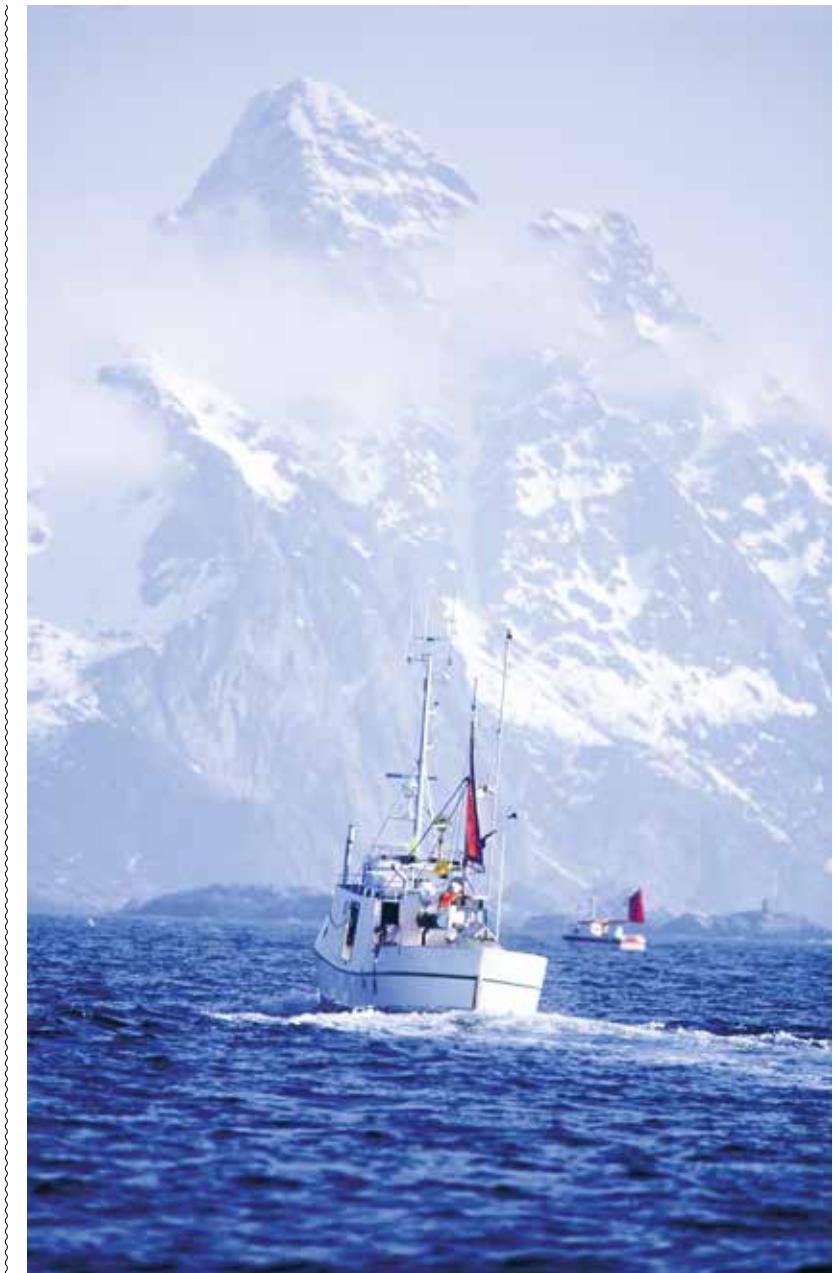
► Skreien kan bli opp til 150 cm lang og veie 50 kilo. Den kan bli 40 år gammel.

► Skreien selges fersk eller frys, lettsaltet, røykt eller som klippfisk, tørrfisk eller lutefisk.

► Ordet skrei kommer sannsynligvis fra det norrøne ordet *skrida* som betyr å vendre.

► Ordet torsk kommer av *turskr* som betyr tørrfisk.

► Den gamle nordiske vektenheten våg eller vog tok utgangspunkt i vekten på tørrfisk.



# Skreifiske

Skreifisket foregår bare langs norskekysten. Sesongen er fra januar til april, når fisken kommer inn til kysten for å gyte. De største fangstfeltene ligger utenfor Lofoten og Vesterålen, der rundt 40 prosent av all skreien blir fanget. Men fisket foregår helt fra Finnmark i nord til Stad i sør.

Skreifisket i Vestfjorden kalles lofotfisket. Lofotfisket hører til våre mest tradisjonsrike fiskerier.

En stor del av den mannlige befolkningen langs kysten har tradisjonelt reist til Lofoten for å delta i fisket.

Mange kombinerte fiske med håndverk eller jordbruk. På det meste kom mer enn 30 000 tilreisende fiskere hit i sesongen. Tilstrømningen var stort på slutten av 1800-tallet og i 1930-årene.

### BLI VERDENSMESTER I SKREIFISKE

VM i skreifiske har blitt arrangert i Svolvær hvert år helt siden 1991. I år foregår mesterskapet 1. og 2. april.

Det er premie både for den største fisken og det største antallet fisk, og det finnes herrekasse, damekasse og juniorklasser.

# Helse i kvar bit

Helse- og omsorgsminister Bent Høie (44) er ikkje så oppteken av kva mat som er usunn. Han vil heller hjelpe oss med å ta tilbake måltidet.

TEKST: TROND ERLING PETTERSEN FOTO: TOMMY ANDRESEN

Vi kan seie at det er ein måndag, 1970-talet nærmar seg slutten. Supervisor Kurt Høie er kommen heim til Randaberg frå jobben ute på Ekofisk-feltet. Der har han stått og fiska frå plattformdekket i kvar ledige stund, dratt opp torsk og lyr. No har mor Solveig foredla innhaldet i kjølebagen til kvardagsmiddag for sonen Bent og resten av familien.

Nesten 40 år seinare sit Bent Høie på statsrådkontoret sitt og snakkar om nettopp kvardagsmat.

– Vi et for mykje. Og vi får i oss for mykje salt, sukker, feitt, alkohol og tobakk. Men vi må ikkje berre omtale mat som ein trussel mot folkehelsa, seier helseministeren.

– Mat er jo medisin, på mange måtar! Så eg er meir oppteken av å fokusere på det som er bra. På det vi skal ete meir av, og på det positive med måltidet, for eksempel å bruke tid i lag, rundt bordet. Måltidet er mykje meir enn maten du et.

Så fortel Høie om arbeidet regjeringa gjer med å redusere salt, sukker og feitt i norsk mat, og om dei nye retningslinjene for skulane, slik at elevane mellom anna skal få tid til å ete maten sin.

Dei politiske kampsakene kjem som perler på ei snor. Statsråden snakkar raskt og poengtert.

## GIFT MED EIN KOKK

Kanskje håper Bent Høie på ein ettermiddag utan avtalar, som han kan bruke på restaurant eller heime på kjøkkenet? Bent er gift med Dag Terje Solvang, som no arbeider som marknads- og kampanjesjef i Høgre.

– Dag Terje er utdanna kokk og har vore direktør på Gastronomisk Institutt. Så eg er blitt godt vand opp gjennom åra, seier Høie og smiler.

Statsråden har òg innslag av mat og drikke på CV-en.

– Eg har jobba som servitør og har gått på Hotellhogskulen i Stavanger. Sjølv om det i utgangspunktet er ei økonomisk utdanning, med vekt på serviceleiing, så var det innslag av både mat og vin som fag. Eg har faktisk to vekttal i vin. Og kurs som bartender!

– Som statsråd er du Vinmonopolets høgaste sjef. Korleis er forholdet ditt til Polet og til øl og vin?

– Eg går på Polet både i Oslo og heime i Stavanger og har eit veldig godt inntrykk av beteninga og servicenivået. Det er veldig høg kompetanse og positiv serviceinnstilling i butikkane. Eg synest det er spanande med øl og vin, sjølv om eg nok ikkje har kasta meg heilt på ølbølgja og skal ha øl til alt eg et. Det er vin som er min føretrekte drikke til god mat.

Det er gjerne på hytta i Bjerkeim sør for Stavanger Bent og Dag Terje slappar av med god mat og drikke.

– Då legg vi vekt på måltida og bruker tid på å lage mat i lag. Det er veldig kjekt. No har vi investert i ein vedfyrt pizzaomn som vi kan bruke til mykje meir enn pizza: baking, langtidssteikt lam, skaldyr og mykje anna. Å fyre med ved og bruke lang tid gir god smak. Det aller beste er når det er vêr til å sitje ute, med god mat, god vin og gode venner.

Ekteparet haustar av naturen i form av molter og andre bær, og fiskar i fjellvatn og ved sjøen.

– Det beste eg veit om, er å bruke tid på å lage mat, å vere i lag og dele eit måltid. Det er det viktigaste, meiner Høie.

– Det er fint med gode råvarer, men ramma rundt måltidet har meir å seie for meg enn avanserte teknikkar på kjøkkenet.



Helse- og omsorgsminister Bent Høie er oppteken av å fokusere på det som er bra med maten. – Måltidet er mykje meir enn maten du et, seier han, og oppmøder om å bruke meir tid i lag med venner og familie.

«Mat er jo medisin, på mange måtar! Så eg er meir oppteken av å fokusere på det som er bra. På det vi skal ete meir av, og på det positive med måltidet, for eksempel å bruke tid i lag, rundt bordet.»

#### TAXFREE-VENTILEN

Du har garantert hørt setninga før: «Hovudlinjene i norsk alkoholpolitikk ligg fast».

– Det er ei veldig viktig og sterk setning, seier helseministeren.

– *Men kva tyder ho?*

– Det medfører at vi skal ha eit høgt avgiftsnivå på alkohol, at vi skal verne om Vinmonopolet, ha regulerte sals- og skjenketider og reklameforbod. Det er dei sterkeste verkemidla som finst i alkoholpolitikken. Ved sidan av Sverige er Noreg det landet i Europa som har den strengaste og mest verknadsfulle alkoholpolitikken.

– *Likevel ser vi at stadig mindre av alkoholen som blir drukken i Noreg, blir seld gjennom Vinmonopolet?*

– Eg meiner det er ein fordel at Vinmonopolet er hovudutsalet for alkohol i Noreg, og er oppteken av at Polet utviklar seg vidare som den føretrekke staden å kjøpe alkohol. Så må vi ta innover oss at nordmenn reiser meir enn nokon gong, seier Høie.

– Når ein reiser, kan ein kjøpe og ta med seg alkohol, anten frå utlandet eller frå taxfree. Det er ein del av kontrakten vi har med den norske befolkninga. Vi har brei semje om ein tydeleg og streng alkoholpolitikk. Men ein del av ventilen for det, er at folk veit at dei kan kjøpe ein kvote når dei er ute på reise. Om det ikkje hadde vore mogleg, ville dei verkemidla som det er viktig for oss å behalde, vore under større press.

– *Ser du på grensehandelen som ein slik «ventil»?*

– Grensehandel er ikkje noko vi ønskjer meir av, og derfor er vi i ein balansegang når det gjeld verkemiddel og avgifter. Avgiftsnivået må heile tida avpassast, men vi ser heldigvis at det i nabolanda våre er større og større interesse for å justere opp avgiftene. Det gjer dei norske avgiftene meir berekraftige òg, meiner Høie.

Han lover samstundes å styrke Polets posisjon.

– For eksempel gjennom justeringane i lovverket som gir Vinmonopolet høve til

mellom anna å bruke bilet i nettbutikken. Slik kan nettløysinga bli betre og meir brukt av befolkninga. Det å opne små polutsal enda fleire stader og halde ope på dagar der folk elles får kjøpt øl i butikken, er andre viktige grep. I tillegg handlar det om å ramme inn alkoholpolitikken elles, slik at Polet som ordning ikkje er trua.

#### ALKOHOL HEIME OG PÅ JOBB

Høie har snakka om verktøykassen han bruker for å minske skadane frå alkohol: avgifter, reklameforbod, avgrensa tilgang.

Men vi andre har òg eit ansvar for å sørge for at så få nordmenn som mogleg opplever sjukdom, skadar og andre uehildige følgjer av alkoholbruk, meiner Høie.

– Den enkelte må ta ansvar for helsa si, det er heilt avgjerande. Og så må vi ha respekt for – og hugse – at andre ikkje vil eller kan nyte alkohol. Spesielt på arbeidsplassen. Derfor vil vi, i opptrappinga på rusfeltet, forsterke arbeidet som blir gjort gjennom AKAN på arbeidsplassane, for å ha ei meir bevisst haldning til alkohol og arbeid, seier statsråden.

– Foreldre har eit stort ansvar og er rollemodellar for barna sine. Å vera gode eksemplar og ha eit bevisst forhold til alkohol er viktig. Men også å tenkje på at jo seinare ein startar å nyte alkohol, desto meir fornuftig forbruk får ein resten av livet. Foreldre bør ikkje bidra til at barna deira startar med alkohol før aldersgrensa.

– *Har alkoholen fått ein større plass i kvardegen vår enn før?*

– Ja, det har han nok. Vi reiser meir, er blitt meir kontinentale i livsstilen, og det pregar alkoholforbruket òg. Det er i utgangspunktet ikkje berre negativt, slik eg ser det, men vi må vere bevisste på det.

#### BRUK MEIR TID I LAG

Mange av oss har innleidd det nye året med eit nyttårsforsett. Mindre alkohol, tobakk og feit mat, meir trim og trening. Det må vere musikk i helseministerens øyre.

– *Er det nokre nyttårsforsett du vil anbefale*

den norske befolkninga å prioritere?

– Det må vere å bruke meir tid i lag med venner og familie. Det trur eg er det beste rådet eg kan gi.

– *Har du sjølv noko nyttårsforsett?*

– Du, eg pleier ikkje å ha slike nyttårsforsett, eg. Men eg har eit generelt ønske for vinteren, og det er å få vere fleire helgar på hytta. Å få brukt pizzaomnen meir, gå på ski, ete god mat, drikke god vin og kose seg der med gode venner.

#### BENT OG DAG TERJES DRAUM

I siste nummeret av Vinbladet fortalte Petter Nome om sin hemmelege draum: eit lite pensjonistbryggjeri sør i Frankrike. Bent Høie tillét seg òg å drøyme litt om livet etter karrieren som politikar:

– Vi har ei veldig sterk interesse for mat, og har nok ein felles hemmeleg draum om at vi ein gong skal jobbe med det igjen – på eit eller anna vis. Og det å vere vertskap for folk er noko vi trivst veldig godt med, begge to.

– *Korleis ser draumen ut? Er det ein restaurant?*

– Nei, eg trur ikkje nødvendigvis det. Vi er veldig glade i natur og friluftsliv, men draumen er ikkje meir konkret enn at eg trur det må vere i naturen i Noreg ein stad.

– *Bent og Dag Terje sin omreisande pizzaomn og naturcatering?*

– Hehe, ja! Vi er glade i å fiske, padlar kajakk og koser oss med det, både på fjellet og på hytta foreldra mine har ved sjøen. Så det må bli noko slikt.

#### BENT HØIE

Alder: 44

Kjem frå: Randaberg i Rogaland

Bur: i Stavanger og i regjeringsleilegheit i Oslo

Familie: gift med Dag Terje Solvang

Utdanning og karriere: grunnfag jus ved Universitetet i Bergen, toårig studium i hotelladministrasjon ved Norsk Hotellhogskule, stortingsrepresentant for Høgre frå 2000, 2. nestleiar i Høgre frå 2010, helse- og omsorgsminister frå 2013

# Vi gir òg plass for MIKROBRYGGJERI



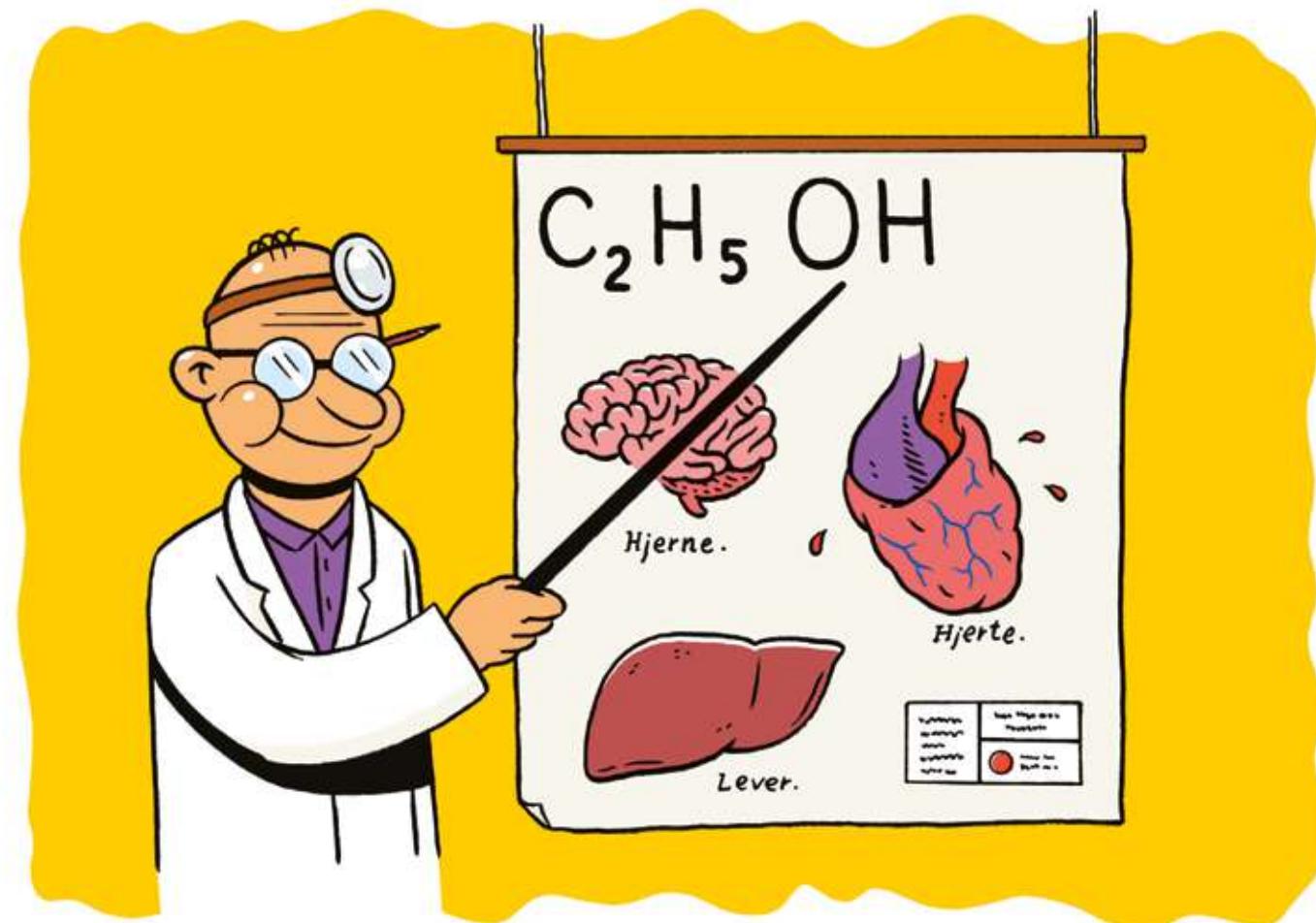
Alle produsentar får sjansen til å selje produkta sine hos Vinmonopolet. Det gjeld òg mindre, lokale produsentar og mikrobrøyggeri. Det hjem stadig nye produkt på marknaden. Du finn dei hos oss.



SPØR OSS OM LOKALE PRODUKT!

# FAGPRAT

*med fagavdelingen*



## Sunt eller godt

I mylderet av helseråd og advarsler gjelder det å holde tunga rett i munnen. Derfor har vi gitt ordet til legene denne gangen. De har hjulpet oss med å forstå hvordan varene våre virker på kroppen, og ryddet opp i noen gamle myter og sannheter.

TEKST: ANNE ENGRAV, VAREFAGLIG RÅDGIVER  
ILLUSTRASJON: FRODE SKAREN/BYHANDS

Vanligvis er vi mest opptatt av munnen og nesa når vi snakker om varene våre, mens vi glemmer resten av kroppen. Med god hjelp fra Folkehelseinstituttet ser vi denne gangen nærmere på hva som skjer i kroppen når vi drikker. Om vinen kommer fra Bordeaux eller New Zealand har ingen betydning her. La oss snakke om alkohol.

### SUNT ELLER GODT

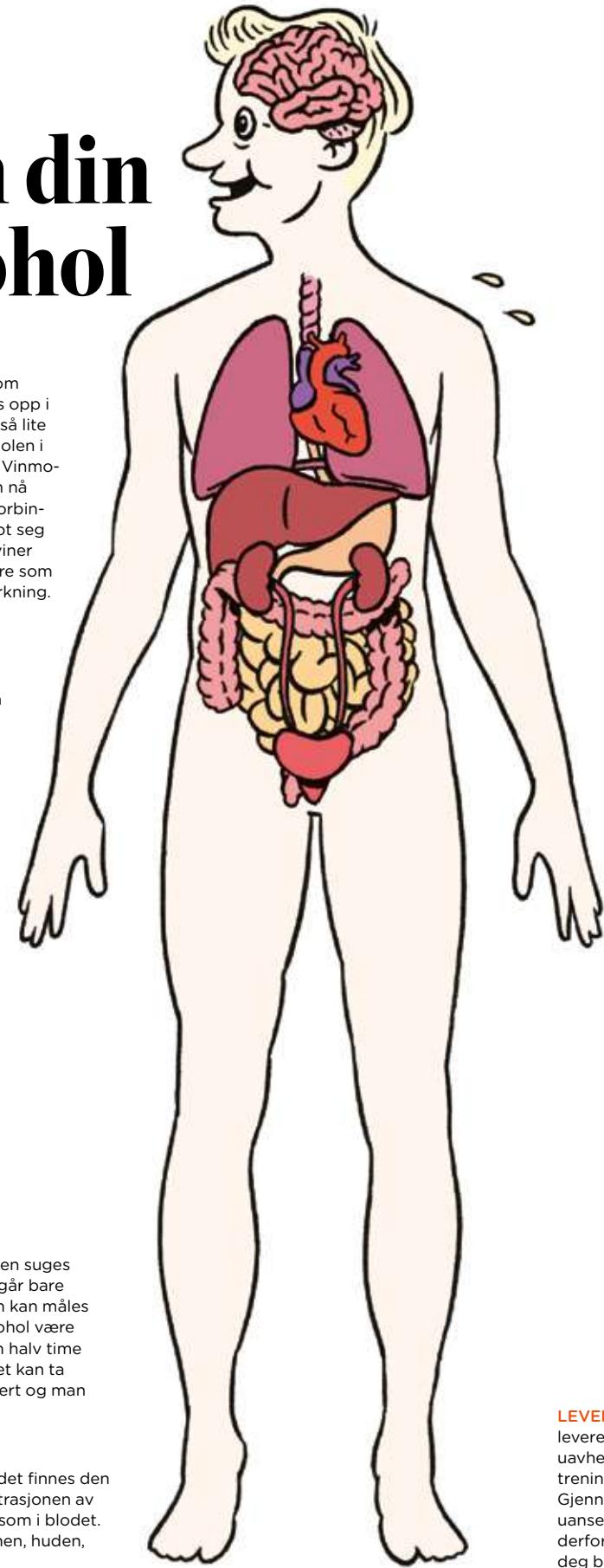
At alkohol ikke er spesielt sunt, er ikke noe nytt, men vi omgir oss med myter og overbevisninger om at det er noe i vinen og ølet som kan gi oss et helsemessig alibi for alkoholinntaket. I stedet for å holde liv i disse gamle sannhetene, har vi bedt fagfolk om å ta et

realistisk blikk på noen av dem. Hva er det i flaska, og hvordan virker det inn på kroppen? Målet er ikke å ta fra noen gleden av et godt glass vin, men heller en oppfordring om å ikke drikke av helsemessige grunner. Ta et glass vin fordi det er godt, ikke fordi det skal være sunt.

### SNAKK MED LEGEN

Du finner ingen leger på Vinmonopolet. Har du spesielle hensyn å ta, skal vi selvfølgelig hjelpe deg så langt det lar seg gjøre, og vi jobber stadig med å forbedre merkeordningene våre. Vi kan likevel bare bidra med å fortelle deg hva som er inni flaska. Det som angår din helse, er til syvende og sist en sak mellom deg og legen din.

## Slik tar kroppen din opp alkohol



**MUNNEN:** Alkoholen kommer inn gjennom munnen. En veldig liten andel alkohol tas opp i blodet gjennom munnhulen, men det er så lite at du ikke får promille av bare å ha alkoholen i munnen. Dette vet vi fordi en gruppe av Vinmonopolets smakere ble testet hos det som nå heter Divisjon for rettsmedisinske fag i forbindelse med nye promillelover i 2001. De lot seg promilleteste etter å ha prøvd en rekke viner og likører. Konklusjonen ble at vinsmakere som spytter ikke utsetter seg for alkoholpåvirkning.

**SPISERØRET:** På vei ned til magesekken absorberes en ørliten andel av alkoholen gjennom spiserøret.

**MAGESEKKEN:** Blodet tar opp enda litt mer alkohol i magesekken, men mest avgjørende er det imidlertid hvor raskt magesekken tømmer seg videre til tarmen. Noe alkohol forbrennes nemlig allerede i magesekken slik at det aldri når frem til blodsirkulasjonen. Det skyldes noen spesielle enzymer som bryter ned alkohol, ADH. Menn har mer av disse enzymene enn kvinner. Hvis det er lenge siden du har spist, tømmes magesekken spesielt raskt, og da blir det lite tid til forbrenning av alkohol i magesekken. Hvis alkoholen derimot drikkes sammen med mat eller på full mage, går denne tømningsprosessen mye langsommere. Da forbrennes større mengder alkohol i magesekken.

**TARMENE:** Hovedansvaret for at alkoholen suges opp i blodet ligger hos tarmene, og det går bare noen minutter fra du drikker til alkoholen kan måles i blodet. På tom mage kan all inntatt alkohol være absorbert til blodet allerede i løpet av en halv time eller noe mer. Vær oppmerksom på at det kan ta opptil 2-3 timer før all alkohol er absorbert og man er på fallende rus.

**BLODET:** Når alkoholen er tatt opp i blodet finnes den i hver eneste av kroppens celler. Koncentrasjonen av alkohol i cellene er omrent den samme som i blodet. En promille i blodet er en promille i hjernen, huden, musklene, i et eventuelt foster osv.

**HJERNE:** Hele hjernen har like høy alkoholkoncentrasjon, men de ulike delene av hjernen tåler alkohol ulikt.

Alkoholrusen inndeles i 4 stadier.

«**Nytelsessstadiet**» (ca. 0,4–1 promille) er det første. Humøret stiger og hemmingerne slipper. Vi blir mindre kritiske og mer pratsomme.

«**Det ukritiske stadiet**» (ca. 1,1–1,5 promille). Hukommelsen svekkes så vi i ettertid ikke husker alt som skjedde mens vi var beruset. Vi blir også mer følelsesstyrte og impulsive, og mindre klartenkte.

«**Forvirringsstadiet**» (ca. 1,5–3 promille). Balansen blir dårligere. Det er vanskelig å stå og gå, og oppkast er vanlig. Vi har blitt overstadig beruset.

«**Bevisstløshetsstadiet**» er det siste stadiet (fra ca. 2,5 promille). Ved så høy promille går det utover bevisstheten og hjernestammen. Det er hjernestammen som sørger for at vi puster og at hjertet slår. Så høy promille kan være livstrøende, og desto høyere promille jo større risiko for dødelig alkoholforgiftning.

**NERVESYSTEMET:** Alkoholen slover hjernen, og nervesystemet kommer i ubalanse. Det tar omtrent et halvt døgn før nervesystemet normaliserer seg, og vi kan i denne tiden oppleve såkalt «fylleangst».

**NYRENE:** Omrent 2 % av alkoholen skiller ut gjennom nyrene og videre ut i urinen.

**LUNGENE:** Omrent 2 % skiller ut gjennom lungene, og deretter gjennom utpustingen. Derfor kan promille måles og utregnes med et blåseinstrument.

**SVETTE:** 1 % av alkoholen svetter vi ut.

**LEVEREN:** 95 % av alkoholen nedbrytes i leveren. Forbrenningen her går i jevn fart uavhengig av kaffeintak, badstubesøk, trenings- og underpiller eller andre gode ideer. Gjennomsnittlig forbrenner vi 0,15 % i timen uansett kjønn, men her er vi forskjellige. Legg derfor inn god sikkerhetsmargin før du setter deg bak rattet etter du har drukket alkohol.

# Rødvin som medisin?

Aviser og ukeblader liker å fortelle oss at å drikke vin er sunt. Vi har bedt to fagpersoner uttale seg om emnet.

## TO SYN PÅ SAKEN



DAG S. THELLE

**Professor i medisin ved Universitetet i Oslo. Har forsket på risikofaktorer for hjerte- og karsykdommer i mer enn 30 år og mener ett glass rødvin om dagen kan være sunt for noen.**

– Juryen er fremdeles ute og diskuterer, for så si det sånn. Men vi har mange funn som kan tyde på at det er noe i rødvin som, ved moderat drikking, har en beskyttende effekt på hjertet. En teori er at et bestemt gen må være til stede for at denne beskyttelsen skal virke, og det genet er det bare 15 prosent av oss som har.

– Uansett gjelder dette bare for de som drikker moderat, maks ett glass om dagen. Det er ikke sånn at du blir friskere og sunnere jo mer rødvin du drikker. Snarere tvert imot. Det er interessant at de som er helt avholdende har større risiko for hjertesykdommer enn de som drikker litt. Kurven er u-formet. Både de som ikke drikker alkohol og de som drikker mye er mer utsatt for hjerte- og karsykdommer.

Vær oppmerksom på at det er en del usikkerhet i forskningen. For det første er slikt vanskelig å måle, for det andre kan det være andre forklaringsmodeller. Vi har ikke full oversikt over om de som drikker moderat gjør noe annet som er sunt. Alkoholbruken i seg selv er vanskelig å isolere. Den kommer alltid i en sammenheng.

– Jeg mener det er riktig å si at ett glass vin om dagen ikke gjør noen organisk skade. På den dosen kan noen ha redusert risikoen for hjertesykdom og kanskje også diabetes.



MINA GERHARDSEN

**Generalsekretær i Actis, et organ som representerer 27 organisasjoner som jobber i rusfeltet. Advarer mot å bruke forskning som unnskyldning til å drikke alkohol.**

– Vin som medisin er en myte vi liker å tro på, men at den gjentas hyppig betyr ikke at den er sann. Vi vet nå at hele 60 sykdommer knyttes til alkoholbruk. Ja, det finnes forskning som viser at et glass om dagen er bra for hjertet ved en helt bestemt type hjerteproblem. Så dersom du er blant de få som har dette, kan det være en positiv effekt. Men da bør du også vite at du drar med deg risikoen for negativ effekt ved 60 andre sykdommer.

– En ny bekymring nå er kvinner og koblingen til brystkreft. Tidligere har vi visst at for de som drakk mye var det en sammenheng med risiko for brystkreft. Nå nylig kom det en rapport som viste at sammenhengen er der også for de som drikker vanlig eller lite. Kreftforeningen er klare på at de ikke vil gi noen anbefaling på hvor mye som er greit her, fordi hvert glass øker risikoen.

Ideen om at et glass om dagen er greit, stemmer altså ikke. Når vi samtidig vet at kvinner drikker mye mer enn før, gir dette grunn til bekymring.

– Det er viktig at folk har kunnskap til å gjøre bevisste helsevalg. Derfor er vi i Actis oppatt av at vin skal merkes på lik linje med andre varer, med næringsinnhold og kalorier, og med helseinformasjon.

## MYTER

## TRE SEIG-LIVEDE MYTER

1

## MYTE:

En dram om morgen på ferie forebygger mageproblemer.

Feil. Alkoholens bakteriedrepende effekt er over i det øyeblikket den er absorbert, og i de fleste tilfeller skjer det i løpet av noen få minutter. En dram kan kanskje gi lokal beskyttelse mot noen typer bakterier i munn og mage, men effekten vil være over på et øyeblikk.

2

## MYTE:

Akevitt til fet mat hjelper fordøyelsen.

Feil. Studier som ble gjort i Sveits av den engelske forskeren Mark Fox, viser at hvis du drikker alkoholholdig drikke til fet mat så går fordøyelsen opp til 50 prosent saktere. Maten ligger rett og slett lengre i magen. En annen engelsk forskning, gjort av Dr. Henry Monroe, viser at enzymene i magsekken som jobber med å bryte ned maten, blir mindre effektive når de kommer i kontakt med alkohol.

3

## MYTE:

Rødvin er sunt fordi det er antioksidanter i den.

Feil. Antioksidanter er en fellesbetegnelse på en del aktive stoffer i vinen.

Resveratrol er blant annet en slik antioksidant. For å få en helsegevinst av antioksidantene i vin, må man opp i så høye doser at alkoholens skadefunksjoner ville vært langt større enn den positive effekten.

## TANNIN



## Tannin gir ikke hodepine

Tannin har lenge lidd under et ufortjent dårlig rykte. Det er ikke påvist noen sammenheng mellom tannin og hodepine.

Når kroppen bryter ned alkoholen, skiller det ut stoffer som kan gi allergiliknende symptomer, og det er bevist at økt mengde alkohol gir økt ubehag. Det er ingen studier som viser at tannin har noe med dette å gjøre. Spesielt for rødvin er at det øker produksjonen av serotonin som kan føre til økt risiko for hodepine for de som har migran.

Årsaken til denne økte produksjonen er usikker, men at tannin skulle ha noe med dette å gjøre, er lite sannsynlig. Da burde i så fall andre tanninrike produkter som te, sjokolade,

nøtter og frukt også utløst migran.



**Er du usikker på innholdet i våre produkter, spør oss i butikk eller på kundesenteret. Er du usikker på hva kroppen din tåler spør fastlegen din.**

## SUKKER



Menneskekroppen lager alkohol rett etter dødstidspunktet som et ledd i forranelsesprosessen.

De fleste som utvikler alkoholavhengighet gjør det allerede i 20-årene.

1 promille betyr at det finnes 1 gram alkohol for hver kilo blod i kroppen.

Humle inneholder østrogen, og det er en myte at menn kan utvikle bryster av å drikke for mye øl.

Mørkt øl har ikke nødvendigvis mer kalorier enn lyst øl? Det er alkoholprosenten som avgjør.

Danmark som har en liberal alkoholpolitikk, har 6300 alkoholrelaterte dødsfall hvert år. Det tilsvarer ca. 20 dødsfall om dagen. Til sammenlikning har Norge ca. 400 alkoholrelaterte dødsfall i året.

I vikingtiden ble øl ansett som beskyttende og legende. Urteene man tilsatte på den tiden, hadde trolig mer legende og bakteriedrepende effekt enn dem vi bruker i dag.



## Sukker selger

Felles for våre mestselgende viner er at det er litt restsydme i dem, også de røde. Sukkeret det her er snakk om, er hovedsakelig fruktose og glukose som ikke er blitt omdannet til alkohol under gjæringen. Ca. 20 prosent av rødvinene i vårt basissortiment har så mye restsydme at det gir en tydelig søtsmak i vinen. På vinmonopolet.no finner du opplysninger om sukkerinnholdet. Tallene vi oppgir her innrapporterer av leverandørene våre. Vi foretar stikkprøver av verdiene ved egne analyser, og jobber med å innføre en mer systematisk kontroll av de oppgitte opplysningene. Erfaringene er at opplysningene som oppgis i all hovedsak stemmer med våre kontrollmålinger.

## Diabetes og alkohol



For personer med diabetes er sukkerinnholdet spesielt viktig. Vi spurte Anne-Marie Aas (bildet), klinisk ernæringsfysiolog ved Universitetet i Oslo og ernæringsfaglig rådgiver for Diabetesforebundet, om hvor lite sukker som er lite nok for en diabetiker.

– Det er ikke noe enkelt svar på dette, men generelt bruker jeg å si at mengden sukker du får i deg i ett glass rød eller hvit vin vanligvis er uproblematisk. Selv om sukkerinnhold i vin sprekker ganske mye, vil et glass vin til et måltid ikke ha nevnverdig effekt på blodsukkeret. Men inntar du større mengder vin, er det fornuftig å holde seg til de sukkerfattige variantene.

– Et minst like viktig poeng når vi snakker om alkohol og diabetes er likevel at alkohol i seg selv vil hemme kroppens egenproduksjon av sukker i timene etter alkoholinntak. Dette kan bidra til alvorlig lavt blodsukker hos de som bruker medikamenter for sin diabetes, samtidig som evnen til å kjenne symptomene på lavt blodsukker svekkes ved alkoholpåvirkning.

# Tidløs whisky

Skotsk maltwhisky er et produkt med lange og stolte tradisjoner. Men det betyr ikke nødvendigvis at det ikke skjer noe nytt. Whisky uten aldersbetegnelse er en trend vi kommer til å se stadig mer til, tror produktsjef Rune Laugen.

TEKST: MARIE STEFFENS

– Det er et stort spenn i hva som er tillatt og mulig å gjøre når man produserer skotsk maltwhisky, forklarer Rune Laugen. Whiskyproduksjon i Skottland er et tradisjonelt håndverk, men samtidig er produsentene her åpne for nye ting, i større grad enn i områder som for eksempel Cognac. Tradisjonen er viktig, men markedsendringer og ny teknologi påvirker utviklingen av produktene, sier han.

## LAGRING AV WHISKY

Alder i whiskysammenheng er tiden det ferdige destillatet ligger på fat før det tappes på flasker. Etter at whiskyen er tappet, stopper modningsprosessen. For å kunne kalles skotsk maltwhisky, må destillatet lagres i minst tre år på eikefat, men mange produsenter lagrer vesentlig lengre. Det har vært vanlig å markedsføre produkter med ulike aldersbetegnelser, som for eksempel 10, 12 eller 21 år.

## WHISKY UTEN ALDERSBETEGNELSE

– I omrent tre års tid har det vist seg en ny trend innenfor single malt, forteller Rune. I stedenfor de tradisjonelle aldersbetegnelser, finner vi nå konseptnavn for de ulike merkene i forskjellig stil. På etikettene står gjerne også en setning som beskriver hvordan whiskyen smaker. Whisky uten aldersbetegnelse gir mer spill for variasjon og representerer noe helt nytt i markedet, sier Rune. Den nye trenden har fått innpass i hele bransjen og Rune er sikker på at vi kommer til å se mer og mer til

Foto: ALEXANDER HOJEM



Foto: iStock

Spennet i whiskylagringen gjør at aldersbetegnelsene ikke nødvendigvis forteller så mye, forklarer produktsjef Rune Laugen. Når fatene varierer både med hensyn til størrelse, tresort, alder og hva fatene har vært brukt til tidligere, da sier det seg selv at lagringstiden ikke er det eneste som bestemmer stilten på produktet.

whisky uten aldersbetegnelse framover.

## ALDER OG MODNING ER IKKE ALLTID DET SAMME

Gammelt er ikke nødvendigvis bedre, og modning handler om mer enn bare tida som går, forklarer Rune. Lagringspreget kommer an på faktorer som kvalitet, størrelse og alder på fatene, ikke bare på hvor lenge produktet lagres i dem.

I whiskyproduksjon er det et større spenn i hva slags fat som brukes enn det er for eksempel for cognac, som definerer fat av treverk fra spesielle franske skoger.

## ULIKE FAT GIR FORSKJELLIG STIL

Skottene bruker ulike fattyper for lagring av whiskyen sin og kjøper som regel brukte fat. I det porøse treverket finnes fremdeles noe av det tidligere innholdet, og dette gir sær preg til whiskyen. Bourbonfat er mye brukt. Fatene demonteres og skipes som løse staver og bygges sammen igjen i Skottland, ofte til større fat enn de originale amerikanske. Amerikanerne har aldri hatt tradisjon for spesielle fat, men til lagring av bourbon brukes ofte tre fra amerikansk hviteik. Disse fatene kan gi en søtlig smak med preg av vanilje og kokos.

Brukte sherryfat er også vanlig. Disse fatene

gir mer preg av tørket frukt. Fat som tidligere er brukt til madeira, portvin, rødvin eller cognac brukes også, og tilfører ulik karakter til whiskyen. Jo større fatene er og jo eldre de blir, jo mindre smak gir de fra seg.

## NOEN NISJEPRODUKTER

Noe av det aller nyeste som er på vei inn i skotsk whiskyverden, er såkalt «Virgin cask», whisky lagret på helt nye fat, forteller Rune. Men nye fat er dyre og foreløpig er dette en kategori som er lite tilgjengelig på markedet.

«Single cask» er også et begrenset nisje-produkt for de spesielt interesserte. – Whisky tappet fra ett enkelt fat holder ofte cask strength, sier Rune. Dette innebærer at whiskyen ikke vannes ut men tappes med styrken den har under fatlagringen, vanligvis rundt 55 – 65 prosent.

**«Lagringspreget kommer an på faktorer som kvalitet, størrelse og alder på fatene, ikke bare på hvor lenge produktet lagres i dem.»**

# Ni nye butikker i 2016

Styret i Vinmonopolet vedtok 12. november 2015 å åpne ni nye butikker. Vi ønsker å åpne disse butikkene i 2016, forutsatt at vi finner egnede lokaler i den enkelte kommune.

Vinmonopolet har vært opptatt av å sikre geografisk spredning og å prioritere kommuner og handelssteder som ikke har Vinmonopol.

## DE NI NYE VINMONOPOLENE ÅPNER I:

- Leinesfjord i Steigen i Nordland
- Heimdal i Trondheim i Sør-Trøndelag
- Hopen på Smøla i Møre og Romsdal
- Vikøyri i Vik i Sogn og Fjordane
- Våge i Tysnes i Hordaland
- Åsgårdstrand i Horten i Vestfold
- Oslo (uspesifisert)
- Son i Vestby i Akershus
- Sarpsborg i Østfold

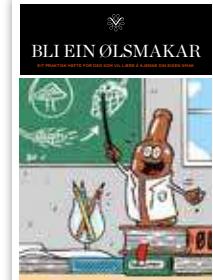
– Vi ønsker å åpne en god miks av små, mellomstore og store butikker neste år. Flere kommer i distriktskommuner, og vil ytterligere bedre tilgjengeligheten til Vinmonopolet i distrikten, sier administrerende direktør Kai G. Henriksen.



## GRATIS BROSPØRSLER PÅ POLET

## BLI EIN ØLSMAKAR

Vil du bli kjend med smak og aroma i øl og lære om ulike ølstilar? Brosjyren fortel deg kva du treng, og korleis du gjer det. Du får tips om nyttige smakingar, oversikt over ulike ølstilar og enkle forklaringar på kvarfor ulike øl smaker forskjellig.



## NYTTIG OM VIN OG MAT

Hør finn du svar på praktiske spørsmål om tema som innkjøp, oppbevaring, feil i vin, karbohydrat og servering av vin. Du finn råd for å setje vin til mat og får drikkeforslag til 80 matretter eller råvarer.



## DRIKKE FOR ALLE

Gjennom denne brosjyren blir du mellom anna kjend med korleis øplemost blir laga, forskjellige øpesorter og kva slags mat som passer til dei ulike stilane alkoholfritt øl. Du finn også oppskrifter på alkoholfrie drinkar.



## Flaskenes vei til polhyllene

## Vil du vite mer om hvordan innkjøp foregår i Vinmonopolet?

Vi har laget to filmer om innkjøpsordningen og produktutvalget vårt. Her får du vite mer om hvordan vi velger ut produkter til hyllene på Polet. Du kan også se filmene i nettrettutgaven av Vinbladet og på youtube.com



INNKJØP

PRODUKTUTVALG

## DRIKKE TIL OST

Dersom du er nysgjerrig på smak og vil lære meir om ost og kva slags drikke som passer til, bør du lese denne brosjyren. Femten ulike ostar blir presenterte med korte fakta, sensoriske eigenskapar og drikkeforslag.



# Dette er mitt nyttårsforsett

Planen for 2016 er å kjøpe mindre vin enn i 2015, det er et bra forsett. Isteden skal jeg konsentrere meg om å drikke opp en del flasker som begynner å bli godt modne, for lite er så kjedelig som å drikke overlagret vare. Det vil jeg unngå, derfor er det viktig med en drikkeplan og en kjøpeplan. Det handler om å være godt organisert, da slipper jeg at lagret øker ytterligere samtidig som modne viner forsvinner gjennom året. Høres ikke det forutsigelig og bra ut? Godt forsett?

Sånn ser en perfekt organisert verden ut, og som vi alle vet, finnes en slik verden kun på tegnebrettet. Den virkelige verden ser annerledes ut. Hør bare: Det er flott å ha mye moden vin i kjelleren, men det å ha den, betyr ikke at du klarer å finne den. Hovedårsaken til at det finnes moden vin i min kjeller er at jeg ikke klarer å grave meg ned til den. Den ligger under to digre stabler med kasser, og der har jeg ikke vært på mange år. Det er ikke mulig å få tak i den med mindre jeg tilbringer en dag i kjelleren og pådrar meg ryggproblemer som krever langvarige utlegg til kiropraktor. Dette har skjedd de to siste gangene jeg fikk det for meg at jeg skulle bore meg ned til den eldste delen av reserverne mine, der flaskene tilbringer tiden mens de forges venter på meg. Konsekvensen av dette, til tross for alle gode ambisjoner og intensjoner om å drikke opp det modne før jeg drikker det yngste, er at de eldre blir eldre

– og de yngre blir færre, mens det i en perfekt styrт verden burde vært omvendt. Så jeg har et problem, og det har jeg levd med i 30 år.

Mitt viktigste forsett er imidlertid å kjøpe mindre vin i 2016 enn i 2015. Sånn hadde jeg det i 2015 også, jeg skulle kjøpe mindre vin i 2015 enn jeg kjøpte i 2014. Om det gikk bra? Det gikk faktisk elendig. For det er bare på tegnebrettet at det går an å planlegge innkjøp til kjelleren, det virkelige livet er ikke slik. Hva skyldes det at planen havarerer i møte med det virkelige livet? Det er enkelt. I virkelighetens verden vet du ikke hva som møter deg bak neste hjørne. I en perfekt verden kan du bevege deg fra punkt A til B, det skjer ikke noe som hindrer deg og reiseruten tar ifølge google åtte min. I det virkelige livet skjer det alt mulig rart, derfor er det umulig å planlegge kjøpene. På min kjøpeplan for 2015 har jeg bare ført på 30 prosent av de vinene jeg endte med å kjøpe. Bak hvert gatehjørne dukker det opp uimotståelige fristelser som jeg bare MÅ ha, det er ingen vei tilbake. Det er sånn kjelleren fylles, planer er selvsagt for pingler.

Livet med en kjeller har lært meg at jeg aldri klarer å få drukket opp de modne vinene og at alle planer og budsjetter eksploderer i trynet på meg. Jeg er neppe alene om å ha det sånn. Jeg kjenner faktisk ikke én samler med kjeller som har kontroll på strømmen ut og inn av kjelleren. Glem forsettene for 2016 også!



PER MÆLENG

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

**Bak hvert gatehjørne dukker det opp uimotståelige fristelser som jeg bare MÅ ha, det er ingen vei tilbake. Det er sånn kjelleren fylles, planer er selvsagt for pingler.**

## QUIZ

## Test din kunnskap

### MONOPOL

## LETT

Kva heiter den svenske varianten av Vinmonopolet?

## MIDDEL

Kva heiter det finske?

## VANSKELEG

Og det færøysiske?

### HUMLE

## LETT

Er det humle i alle øl?

## MIDDEL

Kva for nokre av desse aromaene kjem frå humle: karamell, furunål eller kaffi?

## VANSKELEG

Kva heiter stoffa i humlen som gir bitterheit i ølet?

### DANMARK

## LETT

Kva for nokre av desse varene blir ikkje produserte i Danmark: raudvin, øl eller cognac?

## MIDDEL

Kva er aldersgrensa for å kjøpe øl i Danmark?

## VANSKELEG

I Noreg kan ca. eitt dødsfall om dagen relaterast til alkohol. Kor mange er det i Danmark?

### KULDE

## LETT

Kva er den beste oppbevaringsstaden for ein Bag-in-Box?

## MIDDEL

Kva for ein dessertvin blir laga med frosne druer?

## VANSKELEG

Kva heiter metoden for å få ekstremt høg alkoholprosent i øl?

## NESTE UTGÅVE



LES I  
NESTE  
UTGÅVE

Neste utgåve av Vinbladet kjem i mars. Da gir Polkokken gode råd om val av drikke til sterkt krydra mat.

## KVITTER FRÅ TWITTER

**Andreas Willersrud@AWILLERSRUD**  
Damen på Vinmonopolet setter ting i perspektiv: «du ser ut som du er født før 1997, ja...»

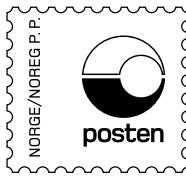
**Sætre Hanssen@SAETRE\_HANSSEN**  
En skikkelig god nyhet: Vinmonopolet.no nå har bilder av produkter i nettbutikken!

**vestkantraddi@JOAHNNQQZZ**  
Jeg røyker ikke, jeg drikker ikke, jeg banner ikke og jeg glemmer ikke ting på vinmonopolet.



Avsender:  
AS Vinmonopolet  
Pb. 6953 St. Olavsplass  
0130 Oslo

B



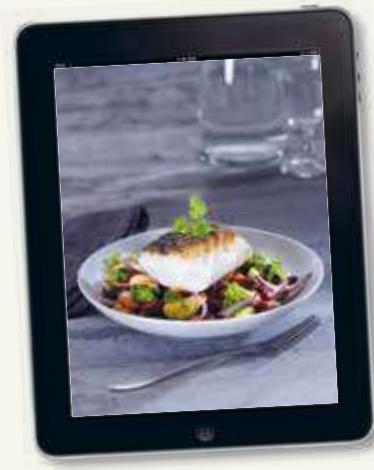
## Gratis podcast frå Vinmonopolet

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

Du kan høre om for eksempel modna vin, forskjellen mellom overgjæra og undergjæra øl, lagring av vin og kva som passar å drikke til pizza. Stadig nye tema blir lagde til. Du kan laste ned episodane til smarttelefon eller nettbrett og høre dei mens du er på farten, eller du kan spele dei i nettlearen på PC-en din. Du finn podcasten ved å søkje på Vinmonopolet på Soundcloud.com eller i iTunes. Meir informasjon finn du på Vinmonopolet.no.



VARENUMMER: 1219601



## Siste utgåve av Vinbladet på nettbrett

No i januar lanserer vi for siste gong Vinbladet i eiga nettbrettutgåve. Frå neste nummer kan du enkelt lese bladet på vinmonopolet.no, uansett om du bruker pc, nettbrett eller mobil.



 VINMONOPOLET