



VINBLADET

NR. 3 / 2018 / 31. ÅRGANG

Sild med schwung

Den tyske kjøkken-
sjefen Toni Schmidt
hos Vulkanfisk gir
deg oppskriftene.



ØL OG MAT
HVETEØL OG GÅRDSØL
TIL SOMMERMAT

PORTRETET
MØT AINA MEE MYHRE,
MASTER OF WINE

VI TESTER
HVA GJØR ALKOHOL
MED SMAKEN?

Lys og lett sommertid

Mai er en måned med mange festdager. Det er også den måned- en mange unge drikker alkohol for første gang – i forbindelse med 17. mai, russefeiring eller skoleavslutning. For foreldre og andre voksne som har kontakt med ungdom, er det viktig å være gode rollemodeller og å vise respekt og forståelse for reglene knyttet til alkoholsalg.

Det er en grunn til at vi har aldersgrense på 18 år for kjøp av alkohol under 22 prosent og 20 år over 22 prosent, og at vi tar den sosiale kontrollen så alvorlig. Vi vet at de unge er ekstra utsatt for uønskede hendelser i forbindelse med alkoholbruk – skader og ulykker, vold og uønsket seksuell oppmerksomhet. Det er naturlig at ungdom ønsker å teste ut alkohol, men det er mange fordeler ved å utsette debuten. Vårt oppdrag er å sikre at mindreårige ikke får tak i alkohol. Vi kan vise til at mer enn 2,5 millioner ungdommer viste legitimasjon uoppfordret i 2017. Det er gledelig at de mellom 18 og 25 er blitt så flinke til å vise legitimasjon, og at stadig færre mindreårige forsøker å handle alkohol i våre butikker. Kampanjene våre rettet mot ungdom har effekt, og heldigvis blir også langing – altså at noen kjøper alkohol til mindreårige – et stadig mindre problem. Men til sammen avviste vi salg på grunn av langing i snitt to ganger hver eneste salgsdag i fjor, så fremdeles er disse tallene for høye. Vi har et felles ansvar for å oppdra våre ungdommer til ansvarlighet i konsum og å bidra til å hindre langing.

Men vi skal heller ikke glemme at alkohol er en lovlig vare som kan nytes til mat og forfriskning i lyse sommerkvelder. Når vi nå går mot vårens og sommerens selskaper, serverer vi lette matretter som passer til sesongen. Da velger vi i større grad også lettere, lysere drikke. Varetyper som hvitvin, rosévin, øl og alkoholfritt utgjør en stadig større andel av salget vårt, og de øker enda mer i sommerhalvåret.

Fra 4. mai finner du mange nye og spennende festdrikker i alkoholfritt-hyllene i butikkene våre. Vi har også tatt inn viner med litt lavere alkoholinnhold. Det kan du lese mer om i denne utgaven av Vinbladet. Alle de alkoholfrie nyhetene presenteres på side 5. Fagavdelingen på sidene 22–25 tar for seg alkoholens betydning for vin og mat og forteller mer om alkoholfrie og alkohollette produkter.

Jeg ønsker alle Vinbladets lesere en lys, lett og god forsommer!

Hilde Britt Mellbye

Hilde Britt Mellbye
Administrerende
direktør



FOTO: EIVOR ERIKSEN

6

ØL OG MAT

I vår serie om øl og mat kan du denne gangen lese om hva som passer å spise sammen med hveteøl, saison og farmhouse ale.

8

NORSK GÅRDSØL

Hva gjør ølet som brygges på vestlandske gårder, så unikt? Lær om kveik, einerlåg og andre spesielle tradisjoner som har skapt vårt særpregede, norske gårdsøl.

12

DRIKKE TIL SILD

Sild er gammeldags, norsk sikringskost, næringsgrunnlag og tradisjonsmat. Men den er også en råvare som kan bli til vårlig festmat.

LES OGSÅ:

- 4 Mine favoritter
- 5 Aktuelt
- 18 Portrettet
- 22 Fagavdelingen
- 26 Ettersmak

VINBLADET

NR. 3/2018, 31. ÅRGANG



Utgiver:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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



Miljøfyrtårn®

Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

Redaktør: Marie Steffens

Formgivning: Dinamo

Forsidefoto: Eivor Eriksen

Trykk: RK Grafisk
Trykt på miljøvennlig papir.
Opplag: 76 000

Korrektur og nynorsk oversettelse:
Språkkonsulentene



Miljømerket



Ecolabel

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.



MAI-JUNI

Nytt frå Polet

Varefagleg rådgivar Anders Stueland om nyheits sleppet



ALLE FOTO: GETTY IMAGES



Fredag 4. mai lanserer vi omtrent 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 norsk gardsøl på side 8-11.



MUSSERANDE

Tasmania og New Zealand

Kva skal du skåle med ved neste store anledning? Kanskje det blir ein musserande vin frå England, Tasmania eller New Zealand? Champagne har vore eit førebilete for produsentane i desse områda. No kan mange av dei reknast som minst like bra. Som i Champagne er det druetypane Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier som blir brukte. Vinane blir gjæra for andre gong på flaske og får liggje med botnfallet i lang tid slik at dei får eit fint kjeksaktig preg.



VIN OG MAT

Lett sommarvin

I år skal eg ete endå meir sommarmat. Alle reker, blåskjel, makrell, asparges og nykål bør gøyme seg – for her kjem eg! Kveldane blir lysare og maten lettare. Sommaren er årstida for lys og lett drikke òg.

Derfor lanserer vi tysk kvitvin og rosévin som passar til sommarmaten. Dei kvite er baserte på den spretne grøne drua Riesling og dei rosa på den delikate Pinot Noir. Alle saman er friske, livlege og har fersk fruktigheit med klang av sommar.

Og ikkje nok med det. Desse vinane er tappa på geniale plastflasker og lette glasflasker. Flaskene gjer ingenting med kvaliteten på vinen, det treng du ikkje å uroe deg for. Men vel du lettare flasker, sparer du miljøet. Det er det jammen verd å tenkje på.

COL FONDO

Prosecco på gamlemåten

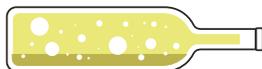
Col fondo gir ein heilt annan type vin enn vanleg, moderne prosecco. Han er lågmælt og spelar på fleire strenger. Fruktigheita er dempa og minner om modent eple og sitronskal. I tillegg kan du finne nøtter, tørka urter og sopp. Col fondo betyr noko sånt som «på botnen» og er gjæra på flaske. Somme har botnfal som gjer vinen skya. Du kan velje om du vil drikke han sporco eller limpido – med botnfallet eller utan.



1. GJÆRING PÅ TANK ELLER FAT



2. GJÆRING HELD FRAM



3. FERDIG VIN MED BOTNFALL



TEQUILA OG MEZCAL

¡Ay, caramba!

Før hadde eg fordommar mot meksikanske brennevin baserte på agaveplanta. Men det viste seg at tequila kan ha nyansar som ingen andre brennevin har. Lukk auga og tenk på nyskoren agurk, lime, kamfer, svart pepar og vanilje. Slik skal tequila vere. Mezcal er òg basert på agave og smaker noko av det same, men har i tillegg eit spennande røykpreg som stammar frå måten agaven er kokt på.

ALTO ADIGE

Vin frå Alpane

Heilt nord i Italia ligg Alto Adige. I frisk alpeluft frå snøkledd fjell står vinplantene nesten 1000 meter over havet. Som late påsketuristar slikkar plantene sol i skråningar og terrassar. Slik blir druene modne. Blauburgunder og Pinot Bianco kjenner du kanskje som Pinot Noir og Pinot Blanc. Men har du høyrte om Schiava og Kerner? Schiava blir brukt i vintypen St. Magdalener og gir raude og leskande vinar med kirsebæraktig frukt. Kerner blir til friske og delikate kvitvinar som minner om riesling.

MEIR INFORMASJON

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



Inspirert av smaksopplevingar

Sølvi Grimsbø er 39 år og butikksjef i Florø. Ho har følgd den obligatoriske opplæringa i Polet og har i tillegg teke eit sjølvstudium som handlar om vin og brennevin frå heile verda.

FORTALT TIL SIRI KRUMSVIK, BUTIKKEN PÅ JØRPELAND

Sølvi brenn for smak – smakane i mat, vin, sider og øl og kombinasjonane mellom mat og drikke. Ho elsker å lage mat og er stadig på jakt etter nye smaksopplevingar. Det beste tipset hennar er å prøve tørr sider til mat. Han kan med fordel vere kortreist og norsk. Tørr sider er alkoholsvak og eignar seg òg utmerkt som aperitif.

Sølvi bur i Jølster kommune i Sogn og Fjordane – like ved Jostedalbreen nasjonalpark, der skog og fjell ligg like utanfor døra. Fjellet er Sølvi sitt rekreasjonsområde nummer éin! – Med tvillingar på 10 år og 15 mil i bil til og frå jobb er det ingenting som er så godt som å komme seg ut og opp i fjellet, seier ho.

FAVORITTKOMBINASJONAR

Eg har ikkje berre éin favoritt. Eg liker alt og har lyst på ulike ting gjennom året. Den lyse årstida innbyr til lette, friske vinar, gjerne musserande vin, tysk riesling eller chardonnay frå Burgund.

Eg synest det er moro å prøve lokale druer og matretter. På ein tur til Spania for ikkje så lenge sidan fekk eg smake ein kvitvin laga på drua Albillo. Han liknar litt på Albarino, men er meir delikat og litt slankare. Vinen var frå øya La Palma og smakte ypparleg til grilla fisk. På denne turen smakte eg òg ceviche av blekksprut, det var fantastisk syrleg og godt! Draumen er å få reise til Italia, der eg har mange favorittar. Nord-Italia har mykje å by på, mellom anna drua Nebbiolo som gir eit mangfald av fantastiske vinar. Her er det berre å prøve seg fram! Mitt tips er å prøve vinar frå Emilia-Romagna, som gjerne er rimelegare enn dei frå nabodistriktet Toscana. Südtirol har spennande lokale druer, som Teroldego, og eg har falle heilt for nebbiolo vin frå Valtellina.

INSPIRASJON

Eg blir inspirert av kundar som fortel om smaksopplevingar eller reiseopplevingar dei har hatt. Det er inspi-

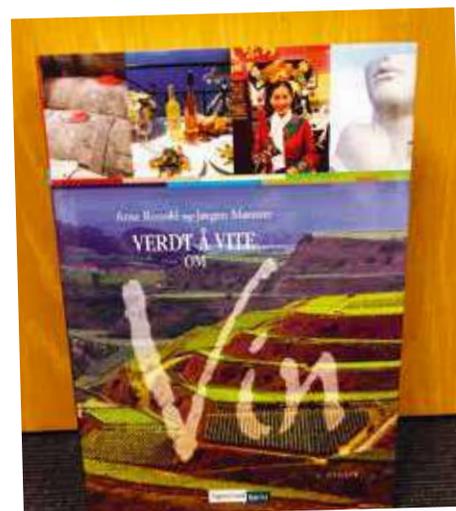
rerande å anbefale drikke til maten kunden skal ha. Eg spør mykje, for å få vite kva smakar som er i maten, og kva kunden liker. Berre då kan eg gi ei god anbefaling som forhåpentleg gir kunden ei best mogleg smaksoppleving.

FAGLEG PÅFYLL

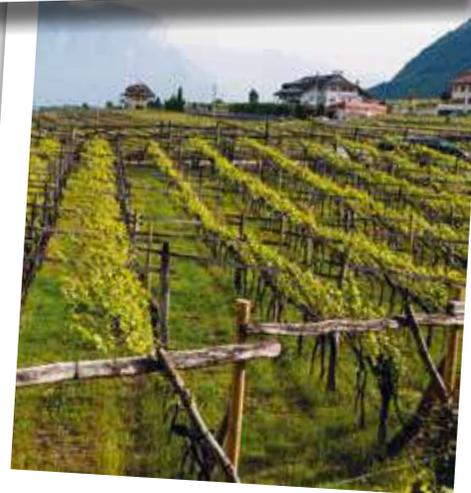
Fagleg påfyll finn eg mellom anna i bøker som *Druer og viner fra hele verden* av Oz Clarke og *Verdt å vite om vin* av Arne Ronold. Sist, men ikkje minst vil eg tipse om Polet sine egne nettsider, www.vinmonopolet.no, og appen som kan hjelpe deg å finne fram til akkurat det produktet du er på jakt etter. Her får du òg tips til mat- og drikkekombinasjonar. Dersom du er med i ein vinklubb eller har lyst å starte ein, får du vite korleis du kan gjennomføre ei smaking av vin eller øl.



Sølvi Grimsbø



Faglig påfyll



Nord-Italia

Nye festdrikker for alle

Ikke glem alkoholfrie festdrikker til vår- og sommerselskapene. Fra 4. mai finner du seksten nyheter i alkoholfritt-hyllene våre, og sju av dem er økologiske.

Vi styrker utvalget av alkoholfrie viner som passer til mat, du finner både rødt, hvitt og rosé. Noen er også økologiske. Til den varme årstiden smaker det godt med leskende drikker og vi lanserer bitter lemon og sitronlimonade. Vi styrker også utvalget av ingefærøl, en kategori som det er svært stor etterspørsel etter. Spesielt for de yngre målgruppene kan vi tilby to ferdigblandede alkoholfrie drinker, såkalte mocktails – en mojito og en strawberry daiquiri.

FOTO: GETTY IMAGES



ALLE
ALKOHOLFRIE
PRODUKTER ER
SAMLET I EN
EGEN HYLLE

MOCKTAIL NOJITO

Ferdigblandet alkoholfri mojito fra The Mocktail Company i Storbritannia. Med lime, mynte og litt appelsin. Pynt den gjerne med en limeskive og et mynteblad. (10081802, 0,275 l, kr 21,60)

GOLDBERGS BITTER LEMON

En frisk bitter lemon som passer fint til miksing av mocktails. Fra Tyskland. (10016904, 0,2 l, kr 19,90)

SCHLOSS RAGGENDORF CABERNET SAUVIGNON

En avalkoholisert østerriksk rødvin av druetypen Cabernet Sauvignon. (10016601, 0,75 l, kr 54,90)

DYRE GÅRD DISCOVERY EPLEMOST

Økologisk most av epletypen Discovery – et aromatisk, søtt og litt syrlig eple som ofte setter litt rødlig farge på mosten. Fra Dyre Gård i Rygge, Østfold. (10078201, 0,75 l, kr 74,90)

SPARKLING TEA BLÅ

Økologisk musserende te fra Copenhagen Sparkling Tea Company i Danmark. Den består av ni ulike typer te, druemost og litt sitronsaft og passer både som velkomstdrikk og til mat. (10074201, 0,75 l, kr 119,90)

MOCKTAIL STRAWBERRY MOCKIRI

Ferdigblandet strawberry daiquiri fra The Mocktail Company i Storbritannia. Med jordbær, appelsin, sitron og lime. Pynt den gjerne med et jordbær og en skive appelsin. (10081902, 0,275 l, kr 21,60)

VINTENSE MERLOT

En avalkoholisert rødvin av druetypen Merlot fra Neobulles i Belgia. (10016701, 0,75 l, kr 51,90)

DOM. CHAVIN OPIA CABERNET SAUVIGNON

alkoholfri, ugjæret cabernet fra Domaines Pierre Chavin i Frankrike. Økologisk og sertifisert halal. (10055101, 0,75 l, kr 69,90)

APPALINA CHARDONNAY

Hvitvin av druen Chardonnay fra Les Grands Chais de France. (10110201, 0,75 l, kr 56,90)

VINTENSE CHARDONNAY

Avalkoholisert hvit chardonnay fra Neobulles i Belgia. (10016801, 0,75 l, kr 51,90)

JACOB'S CREEK UNVINED ROSÉ

Alkoholfri rosévin fra Australia. (10018501, 0,75 l, kr 64,90)

DOMAINE CHAVIN OPIA CABERNET ROSÉ

Alkoholfri, ugjæret rosevin fra Domaines Pierre Chavin i Frankrike. Økologisk og sertifisert halal. (10055901, 0,75 l, kr 69,90)

KIVIKS LEMONAD CITRON

Økologisk sitronlimonade fra Kiviks Musteri i Østerlen, Sverige. Passer både som leskedrikk og som ingrediens i mocktails. (10017202, 0,275 l, kr 24,90)

THOMAS HENRY GINGER BEER

En nylansering av et av de mest populære produktene våre. Krydret ingefærøl med naturlig ingefærearoma. Setter fin piff på alkoholfrie drinker og passer godt til krydret asiatisk mat. Fra Tyskland. (3872804, 0,2 l, kr 14,00)

LUSCOMBE HOT GINGER BEER

Økologisk ingefærøl laget av ingefærrøtter, råør-sukker og saften av sicilianske sitroner. Kan brukes som ingrediens i mocktails og smaker godt til krydret asiatisk mat. Fra Luscombe Drinks Ltd i England. (10076502, 0,32 l, kr 34,50)

Øl til mat

Saison og kveiteøl er fantastiske matøl, seier Vinmonopolets ølekspert Idar Sørensen. Det er fruktige øl som er lette å like, og som passar til mange ulike retter.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO GETTYIMAGES

– Kveiteøl blir laga i forskjellige stilar, men er ein lett og leskande øltype som passar fint i vår- og sommarsesongen, seier Idar. Og det fruktige i saison som gjer ølet lett å bruke til mat. Idar forklarar at farmhouse ale og saison er omgrep som går litt over i kvarandre. Begge kategoriane rommar øl i både tradisjonell og meir eksperimentell stil. Det kjem mange nyheiter blant saison, farmhouse ale og norsk gardsøl 4. mai. Les meir om desse øla på sidene 8–11.

KVEITEØL

FRUKTIG OG LESKANDE

Sjølvs om stilen på kveiteøl varierer, er det vanlegvis lett og friskt. Men Idar forklarar at det er forskjell på kveiteøl i tysk og belgisk stil.

TYSK WEISSBIER blir ofte tappa med gjærrestar i flaska, noko som gjer ølet litt uklart. Kveiteinnhaldet skal vere minst 50 prosent, men er vanlegvis høgare, resten er malta bygg. Weissbier er best kjent frå Bayern, der det utgjer eit overgjæra unntak i ein kultur dominert av lagerøl.

Kveiten gjer ølet lett og friskt, og tysk kveiteøl har ofte aromaer som minner om nellik og banan. Sjølvs om weissbier oftast er lyst, kan innslag av mørk malt gi ein mørkare brunfarge.

BELGISK WIT skil seg markant frå dei tyske kveiteøl-variantane. Det overgjæra ølet er lyst og uklart og inneheld som regel ein del umalta kveite. I tillegg blir malta kveite og bygg brukt, eventuelt òg kornslag som havre og spelt. Ølet blir vanlegvis smakssett med korianderfrø og tørka appelsinskal, noko som gir ein særegen aroma.



IDAR SØRENSEN
(KATEGORISJEF ØL)

minner om at det er stor variasjon i handverksøl, noko som òg har mykje å seie for kombinasjonen med mat.

WEISSBIER TIL FEIT, STEIKT OG KRAFTIG MAT

Tysk kveiteøl med bananaroma kan vere vrient å kople til mat, men denne stilen passar godt til for eksempel steikt fisk med smørsaus.

Idar fortel at den svenske kona hans lagar retten «Flygande Jacob» – kylling med banan, peanøtter og krem. Til den søte og salte retten kjem weissbier til sin rett.

Bayersk øl passar fint med bayersk mat, som for eksempel røykt svineknokke med surkål. Ølet verkar forfriskande til den salte, røykte og litt feite maten. Det mørkare kveiteølet passar fint til steikt fisk, der steikjeskorpa får litt av dei same aromaene som ølet har frå mørkbrent malt.

WIT TIL LETT OG AROMATISK MAT

Sidan dei fleste kveiteøl er lette og leskande, tenkjer Idar først og fremst på skaldyr når han skal foreslå mat som passar til. Noko kveiteøl kan ha litt søtleik, men belgisk wit er tørt og har lite bitterheit. Det passar særleg godt til kamskjel, reker og annan sjømat med sarte smakar.

Belgisk wit med karakter frå appelsinskal og korianderfrø passar aromamessig godt til asiatisk mat krydra med sitrongras, lime og ingefær. Wit passar òg saman med den lette maten vi et no om våren og sommaren. Asparges og kveiteøl er perfekt følgje.

Idar anbefalar òg wit til chèvresalat og til rå laks eller sushi og synest det er ein god match til sterkt krydra mat.

SAISON OG FARMHOUSE ALE

LYST, FRUKTIG OG FRISKT

Saison har opphav i Vallonia, den franskspråklege delen av Belgia. Der blei ølet brygt på seinvinteren og servert om sommaren – til sesongarbeidarane som hjelpte til



1 Saison og moules frites er ein klassisk belgisk kombinasjon. Blåskjela har litt jordleg smak og ei feit munnkjensle, og saison smaker nok til å stå opp mot dette. **2** Norsk gardsøl med kveik passar godt til tradisjonell, norsk mat som for eksempel salt og røykt spekemat, fenalår eller sild. **3** Kveiteøl i belgisk stil er tørt og har lite bitterheit. Det passar særleg godt til kamskjel, reker og annan sjømat med sarte smakar.

med hausten på jorda. Ølet utgjorde ein del av lønna, og det blir sagt at arbeidarane helst tok jobb på dei gardane som brygde det beste ølet.

Gardsølet blei vanlegvis ikkje selt kommersielt og varierte frå år til år etter tilgang på råvarer. Restane av korn på seinvinteren gjekk i bryggjekjelen, eventuelt saman med andre krydder. Saison er oftast ganske lyst, knusktørt og fruktig. Det blir ettergjæra i flaske og har botnfall.

– Saison er lett å like. Det kjem gjerne i store flasker å 75 cl, som er fine å setje på bordet når ein har middags-selskap, synest Idar. Saison og den tilsvarende franske ølkategorien Bière de Garde utgjer hovudkategoriane i øltypen farmhouse ale. Omgrepet blei først brukt i USA, men no finn du det mange stader.

Idar forklarar at desse øla kan vere tradisjonelle eller brygde i eksperimentell stil. Noko blir brygt som surøl, andre variantar inneheld brettanomyces. På grunn av det store spennet i stil er dette ein populær kategori blant eksperimentelle mikrobryggjarar.

SAISON TIL MANGE SLAGS MATRETTER

– Det fruktige i ølet gjer det lett å bruke til mat, seier Idar. Det er gjærtype og ein relativt høg gjæringstemperatur som gir den fine fruktigheita i saison. Du kan kjenne han igjen i noko som minner om sitrus, aprikos eller banan.

– Saison passar eigentleg til alt, men særleg lyst kjøtt og smaksrik fisk får fram dei beste eigenskapane i ølet, synest han. Han anbefalar å prøve det til steikt fisk, gjerne kraftige fiskeslag som breiflabb.

And med appelsinsaus er ein smaksrik rett. Fruktigheita i ølet passar fint med appelsinsausen, samtidig som ølet er kraftig nok til å hamle opp med det smaksrike andekjøttet.

– Den klassiske norske skinkesteika med saus og

Øl og mat bør ha balanserte aromaer

Lett, «lys» mat som sjømat og kylling passar som regel best til øl med lyse malttonar. «Mørkare» kjøttretter og gryter kler øl på mørkare malttypar.

Maten bør ikkje overdøye ølet eller omvendt

Eit kraftig og alkoholsterkt øl overkøyrer ein mager kyllingrett. Eit lettare øl passar betre.

Veldig feit mat treng øl som er friske, fruktige eller bite

Til mat med mykje feitt er det godt med øl som bryt med det feite og tunge i maten. Bitterheit reinsar ikkje opp feitt, men kan gi den same effekten som friskeleik og fruktigheit, om du liker bittert øl.

Veldig sterk mat treng øl som smaker mykje

Den brennande kjensla av chili dempar eller overdøyer det meste i ølet. Derfor bør ølet ha mykje maltpreg og fruktigheit.

poteter passar og veldig godt med saison, tipsar Idar.

Saison og moules frites er ein klassisk belgisk kombinasjon. Blåskjela har litt jordleg smak og ei feit munnkjensle. Saison smaker nok til å stå opp mot dette. – Fruktigheit i drikke dannar ofte ein kontrast til maten i kombinasjonane, men ho kan òg få fram ei fruktigheit i maten, forklarar Idar.

Han trur at saison burde passe fint til insekt, som no er på veg inn på norske matbord og. Ølet passar i tillegg godt til krydra, men ikkje altfor sterk mat og til faste, modne og smaksrike ostar.

NORSK GARDSØL MED KVEIK

Det norske kveikølet er noko heilt unikt innanfor den brokete kategorien farmhouse ale. Idar forklarar at kveik er naturleg tradisjonsgjær som bryggjaren tek vare på og bruker igjen ved neste brygging – litt etter same prinsippet som med ein surdeig. Kveiken varierer mykje frå ein gard til ein annan og frå stad til stad. Han har utvikla seg over tid ved at folk har teke vare på den beste gjæren og vidareutvikla han.

Øltypen finst særleg på Vestlandet og i Trøndelag.

– Det er ein stor variasjon av stilar. Noko kveikøl blir laga med einelog, noko med pors, anna med røykt malt og så vidare, seier Idar. Kveiken kan gi ulik karakter og tilfører ofte tropiske aromaer.

NORSK GARDSØL TIL «VIKINGMAT»

– Det norske gardsølet med kveik er det nærmaste vi kjem vikingane sitt øl, og tradisjonell, norsk «vikingmat» er kanskje det nærmaste å tenkje på, synest Idar. Ølet kan fint stå opp mot mat med intense smakar. Som eksempel nemner han salt og røykt spekemat, fenalår og sild.



Einer og vedfyrt bryggekjele hører med i norsk gårdsøl. Nå leker moderne bryggerier seg med tradisjonsrike ingredienser og grep.

Arvesølvet – et levende mirakel

I århundrer har nordmenn brygget øl med einerkvister og gjær som har gått i arv i generasjoner. Nå finner du også dette tradisjonsølet i hyllene.

TEKST: TROND ERLING PETERSEN FOTO: LARS MARIUS GARSHOL

– Mens vi ventet, tok Sigmund fram en kjøkkensil og fisket ut rusk og rask fra kjelen. «Da kjeme all mogleg slags rask med brakjen. Som edderkopper. Du vil ikkje ha da i ølet.»

Det er forfatter Lars Marius Garshol som forteller fra et besøk hos tradisjonsbryggeren Sigmund på Voss i boka *Gårdsøl*. Og du skal snart få vite hvorfor han må fjerne edderkopper fra ølet sitt, og hva brakje betyr. Men først en liten scene til fra boka:

«Her sto også et toliters norgesglass. Det var fylt med en gulbrun masse, bortsett fra den øverste centimeteren, som var en dypgyllen væske. Sigmund skrudde av lokket som holdt glasset hermetisk lukket, og der var den igjen! En dyp jordaktig aroma av gjær, appelsinskall og krydder steg opp av glasset.»

Brakje betyr einerbusker på lokal dialekt, og den gulbrune massen i norgesglasset kalles kveik.

– Kveik finnes så vidt vi vet bare i noen få land i verden: Litauen, Latvia, Russland og Norge, forklarer brygger og ølsommelier Amund Polden Arnesen.

– Det er arvegjær. Gjær som har vært brukt av mennesker gjennom generasjoner, og aldri har vært innoen noe laboratorium. Den har blitt spart på fra gang til gang og brukt til å brygge øl med. Kveik er et levende mirakel. Det er arvesølvet til alle norske bryggere.

NYE ØL, GAMMEL TRADISJON

Norsk gårdsøl med kveik og einerlåg er en unik, levende tradisjon. Vinmonopolet lanserer nå flere øl fra moderne mikrobryggerier, inspirert av metoder og ingredienser fra tradisjonell norsk bryggekultur.

– Dette er siste gjenlevende rest av en bryggemetode som alle gårder i Europa på et tidspunkt drev på med. Mye av det er relativt uforandret,

og det er derfor det også er så spennende, sier Arnesen.

I dag lever tradisjonen videre på steder som Voss, Hornindal, Stjørdal og Morgedal.

– Det vokser vill humle langs låveveggene i Norge, men den norske humlen er ikke så aromatisk og preger ikke ølets smak slik moderne humle gjør. I tillegg til humle har einerlåg vært utbredt, altså bruk av hele einerkvister i meskevannet. Einer vokser nesten overalt og har vist seg å være bakteriedependende. Bryggerne i gamle dager visste ikke noe om bakterier, men de opplevde at ølet ble godt hvis de brukte einer og varmt vann, forteller Arnesen.

Så hvis du ser noen stå ute i naturen og klippe einerkvister, er det nok en tradisjons- eller mikrobrygger som står der og høster en lett tilgjengelig råvare.

– Einerlåg har også hatt en smaksfunksjon. Jeg liker å beskrive smaken som «grønn te laget med granbar». Det gir en lett, frisk smak av skog, granskudd og einerbær – aromaer som kan minne om den moderne bruken av humle som vi kjenner fra dagens øl, sier ølsommelier.

OVERTRO OG ARV

Overtro har også hatt en viktig rolle i tradisjonell brygging, forteller Arnesen.

– Mange trodde i gamle dager at når ølet ble surt og dårlig, hadde det «gått skramt i ølet». Selv om vi i dag vet bedre, er det fremdeles tradisjonsbryggere som holder på tradisjonen med å «kauke inn» ølet: De skriker og hylar når de tilsetter kveiken, for å skremme bort onde ånder og sikre at ølet skal «gå» – altså begynne å gjære.

På 1800-tallet beskrev Louis Pasteur for første gang i detalj hvordan gjæring fungerer. Men lenge før dette hadde bryggere på gårdene i



Kolbjørn Sando i Ål i Hallingdal er en av tradisjonsbryggerne som holder liv i de gamle måtene å lage øl på. Her rører Kolbjørn i bryggkjelen så mesken (maltet korn som trekker i varmt vann) ikke skal svi seg.

Norge og resten av Europa kunnskap om at de kunne ta vare på litt av det gamle for å starte det nye.

– Tenk på surdeig. Kveik følger det samme prinsippet. I praksis har man brukt ulike metoder for å få dette til, forklarer Arnesen.

– I Hornindal topphøstes gjæren, det vil si at du rett og slett skraper av gjær fra toppen av brygget etter 48 timer, smører dette utover bakepapir og tørker gjæren. I gamle dager ble det kanskje brukt en kveikring eller gjærkrans – en ring av trebiter som gir størst mulig overflate, med kriker og kroker. Denne ble dratt rundt i «gjærkaka» på toppen eller bunnen av brygget og hengt opp og tørket slik at man hadde noe å starte med neste gang.

RØYK, APPELSIN OG SYRLIGHET

Kveik fra én gård kan smake og oppføre seg helt annerledes enn en kveik fra nabobygda. Det er store forskjeller mellom tradisjonsølet fra ulike deler av Norge.

– I Stjørdal lager de maltet selv, ved hjelp av «sånnhus» der kornet tørker over brennende oreved. Dette gir en distinkt, blåaktig røyksmak i ølet. Men der har man ikke lenger sin egen kveik, de må kjøpe ølgjær eller Idun blå bakegjær, forteller Arnesen.

– På Voss kokes vørteren lenge, noe som gir en karamellaktig smak. Og den lokale kveiken der gir en aroma som minner om appelsinlikør, noe jeg aldri har kjent i andre gjærtyper.

Vossakveiken gjærer også på ekstremt høy temperatur, sett med moderne bryggerøyne: 39 grader. Da kan gjæringen være unnagjort på få dager.

– Drar du til Hornindal, så er du i den eneste dalen i Norge hvor syrlighet er en akseptert smak i ølet. Analyser av kveiken herfra viser

at den inneholder en symbiose av både gjærsopp og melkesyrebakterier som vi kjenner fra belgisk surøl – selv om syrligheten er betraktelig mer tilbakeholden her. De lager også råøl, det vil si at de ikke koker vørteren. Dette er en spennende og unik måte å lage øl på, som gir en helt særegen grønn og frisk smak, forteller Arnesen.

TRADISJON OG INNOVASJON

De siste årene har flere kommersielle bryggerier lånt elementer fra tradisjonsølet. Norske kveikstammer har blitt analysert, og laboratorier dyrker fram isolerte gjærstammer fra kveiken.

Nå i mai lanserer Vinmonopolet øl som legger seg tett opp til det tradisjonelle norske gårdsølet. Men også i mer moderne brygg som pale ale og porter kan det passe med kveik, einerlåg eller andre tradisjonsrike innslag. Det tror Arnesen er viktig.

– For at dette skal ha en framtid og være aktuelt i en moderne bryggerverden, er det positivt at man kan leke med elementer herfra i klassiske ølstiler. Mikrobryggerier liker å leke på denne måten.

Til mat har ølsommelierer hatt flere gode opplevelser med tradisjonsøl.

– Dette er ganske matvennlige øl. Vossabrygg med røykt smalahove er kjempegodt, på grunn av denne karamelliseringen av vørteren. Hornindalsølet, med sin lettere og friskere stil, kan passe til lettere retter. Man kan også tenke at lokale retter hører sammen med lokale brygg: Prøv klassisk sodd med et røykpreget stjørdalsøl, for eksempel.

► Vil du vite mer om kveik, einerlåg og gårdsøl?

Hør vår podcast via din foretrukne podcast-app, fra iTunes eller Soundcloud. Episoden om norsk tradisjonsøl ble publisert 16. mars 2017.



SIGMUND

GJERNES på Voss viser fram kveik tørket på en gjærkrans. Kransen legges i vørteren (se faktaboks til høyre), og gjæringen starter i løpet av et par timer. Etter gjæring dras kransen gjennom gjærkaka på bunnen, og ny gjær fester seg på kransen, som så kan henges opp til tørk. Slik kan man holde gjæren gående til evig tid.



GJÆR TØRKET

PÅ TØY, fra Ål i Hallingdal. I Hallingdal kaller de gjæren for «gong». Om gong er det samme som kveik, vet forskerne ennå ikke. Denne gongen tilhører Sverre Skrindo. Tøystykket legges rett i vørteren i gjæringskaret, og neste morgen er gjæringen i gang.



VANLIGVIS

OPPBEVARER Sigmund Gjernes på Voss kveiken sin på denne måten: på norgesglass i kjøleskapet. Som forsikring har han ekstra kveik på en plastdunk, og skulle det gå galt, har broren Gunleiv alltid mer kveik.

ORDLISTE

Einerlåg: Avkok av einerkvister.

Kveik: Arvegjær, brukt til å brygge øl i generasjoner. Viser seg ved analyse å være satt sammen av ulike typer gjær og bakterier, ikke bare ren ølgjær (*Saccharomyces cerevisiae*).

Oppskåke: Å «skake opp» ølet ved å overføre det fra gjæringstank til dunk eller flaske. Siden mange har fest samtidig som dette gjøres, kan begrepet også betegne denne festen.

Såinnhus: Eget hus for malttørking i Stjørdal.

Vørter: Sterkt sukkerholdig væske som lages ved å la maltet trekke i varmt vann eller einerlåg (mesking). Ved å tilsette gjær eller kveik omdannes sukkeret til alkohol og kullsyre – og man får øl.

NOEN NORSKE KVEIKSTAMMER:

Sigmund – fra Voss
Rivenes – fra Voss
Wendelbo – fra Lærdal
Saure – fra Sykkylven
Raftevoll – fra Hornindal
Stranda – fra Stranda
Ebbegarden – fra Stordal
Skrindo – fra Ål

FRA GÅRD TIL MUNN

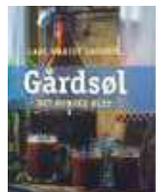
Samtidig som Vinmonopolet nå lanserer norsk tradisjonsøl fra moderne bryggerier, kommer det nye produkter innen ølstilen saison. Dette er en klassisk, belgisk øltype som også stammer fra bondegårder.

Det franske ordet saison betyr sesong eller årstid. I Vallonia – den fransktalende delen av Belgia – har det vært tradisjon for å brygge lyst øl på en blanding av maltet bygg og hvete, med tydelig humlepreg og gjærtyper som gir ølet en krydret og fruktig smak.

Ølet skulle leske strupen til sesongarbeidere på bondegårdene om sommeren, derav navnet saison. Tradisjonelt skulle en saison ha lav alkohol (slik at arbeiderne kunne gå tilbake på jobb etter å ha drukket det). I dag brygges ølstilen over hele verden, i ulike alkoholstyrker, og dette er anvendelige og gode øl til mange matretter. Betegnelsen «farmhouse ale» brukes også om saison internasjonalt.

I likhet med øl brygget med kveik gjæres saison ofte på relativt høy temperatur. Opprinnelsen fra bondelandet er også felles. Men utover dette er norsk gårdsøl og belgisk-inspirert gårdsøl ganske ulike i smak og stil.

► **NB!** Saison må ikke forveksles med session – en betegnelse som ofte brukes på øl som er brygget for å være svakere i alkohol enn ølstilen normalt skulle tilsi. En «session IPA» er altså en IPA med lavere alkoholstyrke, mens en «saison IPA» er en hybrid mellom et belgisk gårdsøl og en IPA.



Kilder: Lars Marius Garshol's nettside og boka Gårdsøl



SILD MED SCHWUNG

Silda er vill, sunn og bærekraftig. Den har vært næringsrik sikringskost i generasjoner men kan også være festmat!

TEKST MARIE STEFFENS FOTO EIVOR ERIKSEN



Toni Schmidt (26) er kjøkkensjef hos Vulkanfisk. Han er oppvokst i en liten landsby en time nord for Berlin. Han flyttet til Berlin og tok kokkeutdanning da han var 17 år. Siden har han jobbet både i Tyskland og Østerrike, før han kom til Norge.

Toni sier at tysk mat handler mye om svinekjøtt, kål og poteter – og selvfølgelig pølser! Men «mors kjøkken» inkluderte også fisk. Toni forteller at brathering er Tysklands svar på escabeche, som han gir deg oppskriften på på neste side. Begge rettene er sild som vendes i mel og stekes før den marineres i eddik og serveres kald.

Vulkanfisk

Vulkanfisk er en fiskebutikk og restaurant i Mathallen i Oslo. Butikken tilbyr et mangfold og har også mindre vanlige

fiskeslag i disken. Det selges mest torsk, laks og kveite, men de som liker sild, blir veldig begeistret når de får tak i det her. Restauranten har nettopp utvidet med et serveringslokale i andre etasje.

Les mer på vulkanfisk.no.

Harald Nodland Torkildsen (39) er nestleder på Vinmonopolet Skøyen og er oppvokst i Haugesund. Byen vokste fram fra midten av 1800-tallet, nettopp takket være de rike sildeforekomstene i havet utenfor. I dag er ikke lenger sildefisket så viktig for økonomien, og Harald er bekymret for at kulturen og tradisjonene rundt silda kan komme til å forsvinne. På neste side gir han råd om hva du kan ha i glasset til Tonis silderetter.



Tonis silderetter

Alle oppskriftene er til 4 porsjoner.

SILDESALAT

Du kan tilpasse ingrediensene etter din egen smak. Salaten smaker bedre jo ferskere den er, men kan godt lages ferdig et par dager i forveien. Vent med å tilsette eplebitene, ellers blir de brune.

4–6 sildefileter, for eksempel kryddersild

- 1 rødløk**
- 2 selleristenger**
- 2 poteter**
- 4 sylteagurker**
- 1 sylrig eple**
- 4 ss lettrømme**
- 2 ss mascarpone**
- fersk gressløk, dill og persille**

Kutt potetene i små terninger og kok dem til de er møre, men fortsatt faste. Kutt sild, selleri, eple og syltet agurk i små terninger. Finhakk løk og urter. Bland alt med lettrømme og mascarpone. Smak eventuelt til med salt og pepper.

Server salaten i en bolle eller legg den opp på en tallerken, gjerne på rugbrød, en bit knekkebrød eller kjeks. Toni bruker en ring som hjelp til å legge opp, men en pepperkakeform gjør også nytten. Uansett bør salaten serveres romtemperert, da kommer smaken bedre fram enn om den er kald.

SPEKESILD

6–8 spekesildfileter

- 2 rå rødbeter**
- 1 rødløk**
- 4–6 poteter**
- kokt egg**
- 4 ss kapers**
- 6 ss lettrømme**
- melk**

Syltelake for rødbeter og rødløk

- 3,5 dl vann**
- 1,5 dl eddik**
- 100 g sukker**
- 1 ts salt**

Saus

Finhakk kapers, bland med lettrømme og smak til med salt og pepper.

Vann ut spekesildfiletene i en blanding av melk og vann til de har passelig saltsmak (smak til, tiden kan variere fra én til flere timer).

Skrell rødbetene og kutt dem i terninger. Skrell rødløken og skjær den i skiver. Kok opp syltelaken og fordel den i to bokser med rødbeter og rødløk. La dem ligge minst en time i lake. Skrell og kok poteter. Du kan koke potetene ferdig på forhånd og varme dem i en blanding av smør og varmt vann før du skal servere.

ESCABECHE

Escabeche er en konserveringsmetode med røtter i Middelhavsområdet og Latin-Amerika. Fisk eller kjøtt stekes og avkjøles i en sylrig marinade. Hvis du vil, kan du erstatte silda med fersk makrell.

12 fileter av fersk sild
olje til steking

Marinade

- 2 sjalottløk, skrelt og hakket**
- 2 hvitløksfedd, skrelt og hakket**
- 2 gulrøtter, delt i to på langs og skåret i skiver**
- 2 paprika, renset for frø og delt i biter**
- 1 appelsin**
- 2 chili, renset for frø og finhakket**
- 4 laurbærblad**
- 1,5 dl sherry-eddik**
- 4 dl vann**
- 5 kvister timian**
- litt salt og sukker**

Stek løk og hvitløk blankt i litt olje i en stekepanne på middels varme, ikke la det få farge. Tilsett eddik og vann. Ha i laurbærblad, chili, gulrøtter og paprika. Kok til grønnsakene er myke. Vask appelsinen og skrell tynt av det oransje skallet (uten å få med det hvite). Smak til med appelsinskall og -saft, salt og sukker. Det skal være en fin balanse mellom surt, salt og søtt. Tilsett eventuelt mer vann hvis det blir tørt. Ha i timian. Rør om og sett marinaden til avkjøling.

Varm stekepannen og ha i olje. Vend sildefiletene i mel og børst av overflødig mel. Stek fisken på skinnsiden til den er brun og gjennomstekt. Legg den stekte fisken i marinaden og sett i kjøleskapet i 24 timer.

Serveres med kokte poteter eller patatas bravas, salat og brød.



Haralds beste drikketips

Silda er feit og salt, og drikke med friskhet og fruktighet passer godt. Velg gjerne drikke med litt sødme til salt sild. Drikken bør ha god konsentrasjon for å stå opp mot den smaksrike fisken. Gjerne med litt fat, passer fint.

HVITVIN

En god, fersk riesling fra Mosel, syrefrisk og gjerne med et hint av sødme passer perfekt til den feite og salte fisken.

Gresk hvitvin av druen Assyrtiko har flott syre og spennende mineralske aromaer.

Hvis silda er stekt eller grillet, blir smaken rikere, da kan du også velge en rikere vin, for eksempel en østerriksk vin av Grüner Veltliner eller en god sylvaner fra Alsace. Også hvit bordeaux, av druene Sémillon og Sauvignon Blanc, gjerne med litt fat, passer fint.

ROSÉVIN OG MUSSERENDE

En syrefrisk rosévin passer fint. Prøv en schilcher av druen Blauer Wildbacher, gjerne perlende. Også hvit musserende eller perlende vin går bra til silderettene.

SIDER OG ØL

Fruktig og frisk eplesider har både syre og litt sødme og passer fint til sild. Vil du ha øl, passer lys maltkarakter best til silda. Berliner weisse eller liknende surøl har fin syrlighet og litt humlebitterhet. Til den kraftige escabeshen kan det godt passe med en mer smaksrik og syrlig geuze. Også godt gårdsøl, enten saison eller norsk gårdsøl med kveik, passer flott til sild. Til spekesild passer et godt, tsjekkisk lagerøl.

AKEVITT

Hvis du vil ha akevitt til, finnes det flere norske håndverksdestillier som lager gode, blanke akevitter. Også dillakevitt vil passe fint.

ALKOHOLFRITT

Eplemost passer fint. Velg gjerne en med rabarbra, det gir ekstra syrlighet og aroma som passer flott til både sild og makrell. Også lemonade og ingefærøl smaker godt.

Sildesalat



Spekesild



Escabeche





Tonis beste sildetips

Tonis beste tips er at du ikke skal la deg skremme av en hel sild i fiskedisken. En av fordelene med å bruke en faghandel er at du kan be fiskehandleren om å filetere den for deg.

FRISK SOM EN FISK

Som all fisk skal silda ha klare, fine øyne og røde gjeller, da vet du at den er fersk. Når du trykker på fisken med en finger, skal kjøttet være spenstig og beholde formen. Fisken må lukte friskt og godt av sjø, ikke som «gammel fisk». Fisk som krymper når du steiker den i panna, er fersk og fin.

SILDEBEIN

Silda har ord på seg for å være full av bein, men dette er egentlig ikke noe problem. Når du har tatt ut ryggbeinet, er de få beina som er igjen, små og myke. Hvis du kutter til buksiden av filetene, får du både penere biter og mindre bein.

SPEKESILD MÅ VANNES UT

Hvis ikke du vanner ut spekesilda før bruk, blir den veldig salt. Bruk melk eller en blanding av melk og vann, da blir smaken rundere og ikke så «vassen». Det er vanskelig å si hvor lenge silda må vannes ut, det kommer helt an på hvor store fiskestykkene er. Tjukke stykker kan godt ligge over natta, mens veldig tynne biter kan klare seg med et par timer. Smak deg fram!

SLIK STEKER DU SILD

Små og tynne fiskefileter kan stekes raskt på sterk varme i panna. Den såkalte «Maillards reaksjon» gir en god, karamellisert smak. Toni steker fisken bare på skinnsiden og er ikke redd for å steke skinnet godt. Eventuelt snur han den for å brune den bare så vidt på den andre siden, men en tynn filet blir raskt gjennomstekt. Tykkere fisker bør du begynne å steke på svak varme, eventuelt legge i kald panne og øke varmen gradvis. Da bygger du opp karamelliseringen mens fisken gjennomstekes.

BRUK DIN FAVORITTSILD

Det finnes mange forskjellige sildetyper, og Toni anbefaler deg å utforske dem. Til retter som sildesalat finnes det ikke riktig eller feil sild. Både kryddersild, matjessild og utvannet spekesild fungerer helt fint.



HØR VÅR
UHØYTIDELIGE
PODKAST OM
SURSTRØMMING
FRA 2016!



Mange slags sild

Silda er en viktig del av norsk matkultur. Den er rik på smak og næring, og kan brukes til mange spennende ting.

Bøkling

Bøkling er varmrøyt og saltet småsild eller strømming. Salting og røyking er vanlige konserveringsmetoder, kjent tilbake til middelalderen.

Matjessild

Jomfrusild kalles på nederlandsk maatjesharing, av maagd som betyr jomfru. Silda renses, men bukspyttkjertelen beholdes, før fisken legges med salt i tønner. Enzymer fra bukspyttkjertelen modner fisken. Hvor raskt dette skjer, avhenger av saltmengden. I Nederland kalles silda «Hollandse Nieuwe» når den er fanget i mai og juni, da kvaliteten er best og fisken er feitest. Matjessild spises gjerne med hakket løk og skal holdes i halen og slippes hel ned i munnen. Forvirrende nok har også svenskene en rett som kalles matjessill. Men denne legges ned med eddik og krydder og er verken saltet eller modnet med enzymer.

Surstrømming

Surstrømming er sild som konserveres gjennom fermentering, altså en type rakfisk. Silda renses og saltes lett før den legges til gjæring i åpne

kar. Fermenteringen foregår ved en blanding av enzymer og bakterier, og smak og (særlig) lukt får et karakteristisk preg av propansyre, smørsyre og eddiksyre. Ved ettergjæring i hermetikkbokser, utvikles også hydrogensulfid. Tradisjonen går antakelig tilbake til 1500-tallet i Sverige. En forklaring er at fisken begynte å gjære da det var saltmangel under Gustav Vasas krigføring.

Spekesild

Speking er en konserveringsmetode som innebærer så kraftig salting at all gjæring og bakterieaktivitet forhindres.

Lubbesild

Silda renses og saltes, eller bare vaskes i sjøvann, og henges opp til tørking i friluft. Den tørker på utsiden og gjærer litt inni. Lubbesilda kan også røykes.

Syltet sild

Sild syltes ved hjelp av syre og sukker og kan smaksettes på mange vis – for eksempel med sennep, tomat og andre sauser. Sursild er lagt i luke med eddik, løk og krydder.

«SILDESALATEN»

Mellom 1855 og 1899 hadde både det norske og det svenske flagget et «unionsmerke». Dette inneholdt både de norske og de svenske fargene og fikk på folkemunne navnet «Sildesalaten». Det liknet den tradisjonelle salaten, hvelvet og dekorert med felter av hakket eggeplomme, eggehvite, rødbet og persille.



«Havets sølv»

Sild heter *Clupea harengus* på latin. Den lever i store stimer, og det blinkende skinn har gitt den tilnavnet «havets sølv».

Silda får ulike navn etter sesong og hvor den lever – som vintersild, feitsild, fjordsild og nordsjøisild. Det finnes flere sildebestander i norske farvann, norsk vårgytende sild er den største.

Sildebestanden langs norskekysten har variert sterkt. Fra midt på 1960-tallet førte overfiske til kvoteregulering, og gytebestanden var i praksis borte på 70-tallet. Heldigvis har den tatt seg opp igjen.

SILDEBYEN HAUGESUND

Sild og poteter var tidligere sikringskost og viktig for folks overlevelse i Norge. Sildefisket har også vært sentralt i kystkulturen. Haugesund vokste fram som by fra midten av 1800-tallet, takket være de rike sildeforekomstene i havet utenfor.

Tradisjonen med å salte sild i tønner går langt tilbake

i tid. På Vestlandet startet hermetisering av fisk i 1970- og 80-årene og ble etter hvert en stor industri.

Rundt byen var store tårn med saltet sild. Det ble litt spøkefullt sagt at folk i Haugesund spiste sild «fire ganger om dagen».



FOTO: GETTY IMAGES



Silda er en feit fisk, med høyt innhold av omega-3-fettsyrer og vitamin D.

En sild kan bli 25 år gammel.

Silda kan bli 40 cm lang og veie opptil et halvt kilo.

Sild og strømming er samme fiskeart, men de lever i ulike geografiske områder. Strømmingen i Østersjøens brakkevann blir mindre og magrere enn silda i den salte Nordsjøen.

Eksport av sild fra Norge startet allerede på 1200-tallet.

I dag eksporterer norsk sild først og fremst til Europa og Japan.

I tillegg til silda lever fem andre sildearter i norske farvann – brisling, ansjos, sardin, maisild og stamsild.

Lagesild eller lågåsild har navn etter Gudbrandsdalslågen. Det er en ferskvannsfisk i laksefamilien og er ikke i slekt med sild.

Hvis det er trangt på bussen, sier vi at folk «står som sild i tønne». Om noe er helt verdiløst, er det «ikke verdt to sure sild», og går det riktig galt, kan en bli «dau som ei sild».

Sildeolje og sildeemel var fram til 1980-tallet en stor industri. Fabrikkene ble lagt nær fiskefeltene, men utenfor byer og tettsteder på grunn av lukt. Men folk sa at «det luktet penger».

Storhetstid for vin

Aina Mee Myhre er en av de to ferske Master of Wine i Norge, en prestisjetung tittel som hun deler med bare fire andre nordmenn.

TEKST JOHN RØRDAM FOTO TOMMY ANDRESEN

Aina startet Heyday Wines i 2015, og foreløpig styrer hun alt alene og har full kontroll over vinene i porteføljen til selskapet. Det er kanskje ikke alle som vet at «heyday» betyr storhetstid, og kan beskrive en periode med suksess. Det er et treffende navn på et blomstrende foretak, men hvordan har veien fram dit vært?

– Helt fra starten? Jeg vokste opp på Hamar og hadde deltidsjobber mens jeg gikk på skolen. Først i restaurantbransjen og på Vinmonopolet fra jeg var 19. Det var nok slik min interesse for vin begynte å våkne.

– *Hedmark er vel kanskje ikke kjent som et typisk vindistrikt?*

– Nei, men vi hedmarkinger er åpne til sinns, sier Aina og ler.

– Jeg må også trekke fram Bjørn som fortsatt jobber i Vinmonopolet på Hamar, han lærte jeg en god del av i starten. Jeg husker at jeg spurte ham om hvordan jeg skulle begynne, om hva som var veien til å forstå mer om vin. Rådet hans var godt og er det fortsatt for alle som vil lære mer. Start med viner som er laget på én drue, som Cabernet Sauvignon, Syrah og Merlot. Det var min start på en litt mer systematisk tilnærming for å bli kjent med de forskjellige druene. Jeg skjønte at jeg ville lære mer, og tok vinkurs på eget initiativ. Jeg startet med WSET (Wine & Spirit Education Trust) og oppdaget underveis at det var en god inngangsport. Jeg husker at jeg ble litt glad på egne vegne over at jeg hadde funnet det beste kurset å starte med, for det var nok litt tilfeldig.

AINA MEE MYHRE

Alder: 37

Bosted: Oslo

Sivilstatus: ugift

Utdanning: 4 årig Bachelor i internasjonal markedsføring, WSET Diploma, Master of Wine. Studert markedsføring ved BI i Oslo og ESADE (Barcelona) og ICADE (Madrid) i Spania.

Karriere: Key Account Manager i Brand Partners (2005-2007), Brand Manager i Stenberg & Blom (2007-2011), og Produktsjef hos Moestue Grape Selections (2011-2015). I 2015 startet hun sitt eget vinimporterselskap, Heyday Wines.

EN LANG REISE

Det var ikke vin, men studier i markedsføring som førte Aina til Oslo via Madrid og Barcelona før hun igjen var tilbake i hovedstaden. Et halvt år etter fullført utdanning, startet vinkarrieren i 2005, og etter hvert gjennomførte hun utdanning som vinkelner, men Aina hadde ikke tenkt å la det bli med det.

– *For å ta en Master of Wine kreves det enormt mye engasjement og dedikasjon, har du en definerende opplevelse med vin som vekket inspirasjonen?*

– Nei, det var aldri noe enkeltstående øyeblikk, og i begynnelsen var jeg nok like nysgjerrig på selve bransjen som på vin. Jeg jobbet med brennevin også, så jeg kunne jo endt der, men det var mer å lære og kanskje litt mer spennende med vin. Det var det som etter hvert trakk mest i meg. Det var rett og slett mer interessant, og det var gjennom jobben jeg ble

inspirert til å gå videre. Jeg kan dessverre ikke by på noen eurekaopplevelse, det var bare noe som vokste seg fram.

– *Særlig den delen av utdannelsen som handler om blindsmaking kan virke ufattelig vanskelig. Tenker du at det kreves et spesielt talent for å mestre en master?*

– Nei, jeg tror ikke det, men det er noen som er flinkere til å huske enn andre. Det å koble smaker opp mot hukommelsen er viktig. Så må du ha en del erfaring og mange nok referanser. Når det gjelder studiene, er det utholdenhet som helt klart er den viktigste egenskapen. Du møter jo innimellom folk som har en intuitiv forståelse for å smake vin og tar det med en gang, mens jeg har nok lært meg å bli god underveis. Smaking var det som gikk lettest. Teorien opplevde jeg som det mest utfordrende. Master of Wine er et selvstudium, og jeg leste nok altfor mye i mange år. Det er jo ikke et pensum som sier når du kan stoppe, det er bare opp til deg, og da kan du jo fortsette i det uendelige. Jeg har uansett glede av alt jeg har lært.

– *Noen gode råd fra eksperten til alle som har lyst til å lære mer?*

Til hverdagsbruk er det et godt tips å legge merke til hva du liker. Bruk gjerne Vinmonopolets app, der kan du notere hva du liker ved de forskjellige vinene. Da er det lettere å finne noe som er i samme stil, og du kan sakte, men sikkert bygge opp forskjellige referanser. Det å huske hvilken vin du har drukket, og prøve å sette ord på hva du likte med den er et bra sted å begynne. Det er jo et hav av valgmu-



Aina Mee Myrhe er en nybakt Master of Wine som trives godt med enkle, unge og friske viner i glasset.

«Når jeg drikker vin, er det ofte enkle, unge og friske viner uten for mye lagring. Det er også slike produkter jeg liker å jobbe med, det må være autentiske og ærlige viner.»

ligheter, og jeg kan også føle meg litt fortaapt innimellom. Jeg var i Kroatia på ferie, og der ble også jeg usikker foran vinhyllene, ukjente produsenter og druer jeg ikke hadde smakt. Selv jeg som kan en del, kjenner innimellom på følelsen av å mangle kunnskap. Så tre gode råd: Husk hva du liker, prøv forskjellige viner, og ta et vinkurs.

– *Har du tilegnet deg noen softstikerte vaner underveis i vinreisen din?*

– Hmm, Aina får en rynke i pannen da hun forsøker å finne ut om hun egentlig har noen jålete vaner, det viser seg å ikke være så lett.

– Jeg liker ikke at rødvinen er varm. Temperatur er viktig, det er ikke sånn at det skal være femten og ikke seksten grader, men sånn i nærheten. Jeg liker også friske og slanke viner bedre enn viner med mye eik, det går ikke så mye på pris, men på stil. God kvalitet i riktig stil er mitt mantra, men jeg kan godt drikke billig rødvin, heller det enn overeiket og kostbar. Jeg har egentlig ikke så snobbete vaner. Når jeg drikker vin, er det ofte enkle, unge og friske viner uten for mye lagring. Det er også slike produkter jeg liker å jobbe med, det må være autentiske og ærlige viner. Jeg liker å utvikle konsepter rundt vin hvor det er best mulig kvalitet til riktig pris, og da får jeg brukt utdannelsen min som markedsfører i kombinasjon med kunnskapen om vin.

FRAMTIDEN BETYR ENDRINGER

– *PET-flasker var temaet i din masteroppgave, er tiden inne for å tenke annerledes når det gjelder emballasje?*

– Bruk av plast er jo ikke uproblematisk, og

tradisjoner i vinverdenen står sterkt, men i mange tilfeller er PET-flasker et fornuftig valg. Totaliteten er komplisert, men en PET-flaske er lettere, og da blir frakten både mer miljøvennlig og billigere. Likevel er det bare en liten del av et stort miljøregnestykke: Hvordan blir flasken produsert, blir den resirkulert? I Norge er vi flinke til å resirkulere, så akkurat her tror jeg det ofte er smart med slike flasker. Jeg tror vi allerede har forandret oss i stor grad, og at vi ikke er så opptatt av at det skal være glassflasker og naturkork. Jeg foretrekker skrukork framfor naturkork hvis det forhindrer at jeg blir skuffet når jeg har gledet meg til å drikke en god vin bare for å oppdage at den er korket. Når det gjelder viner som ikke skal lagres, er PET-flasker godt egnet og praktisk på alle mulige måter. Den største ulempen er at plast slipper inn mer oksygen, så slike flasker er bare for viner som skal drikkes innenfor et par år.

– *Er det andre trender eller forandringer du er opptatt av i din vinverden?*

– Naturvin har vært en trend en stund, og det tror jeg ikke vil forandre seg. Jeg er opptatt av økologiske og biodynamiske produkter og synes det er et spennende felt. Det er faktisk slik at noen storselgere i Norge er naturviner, uten at folk er bevisste på det. Jeg tror vi liker tanken på at ting er naturlige. En vin som har blitt sprøytet med kjemikalier på vinmarkene, høstet med maskin, kjørt i en trailer og under produksjonen tilsatt gjær, sukker, enzymer og fargestoffer før det filtreres og helles ned i en flaske – det høres jo ikke så forlokkende ut. Motsatsen er å plukke druene for hånd

og gjennom en forsiktig prosess ikke tilsette noe før vinen tappes på flaske. Vi har ofte litt romantiske tanker rundt vin, og folk får kanskje sjokk når de får vite at vin kan lages ganske industrielt. Det er likevel viktig å huske at selv konvensjonell vin som verken er økologisk eller biodynamisk, fortsatt er et veldig naturlig produkt.

ENDELIG ER DET SNART SOMMER

– *Vi går mot vår og sommer, og det er naturlig å tenke lyst og lett. Hva tenker du kan passe til sommer 2018?*

– Friske viner med god fruktighet, og tørre bobler er jo i tiden og passer jo spesielt godt om sommeren. Rosévin kan være godt eller kanskje en rødvin uten eik som er litt avkjølt. Følg også med når 2017-årgangen nå snart kommer i salg. Det var en utfordrende sesong for mange produsenter, med frost og hagelbyger på våren som førte til små avlinger. Det betyr nok at det ikke er ubegrenset tilgang på alle viner. Det er kanskje lurt å kjøpe en flaske eller to ekstra av favorittene som kommer fra distriktene som ble rammet av været, for å være på den sikre siden.

– Det beste tipset mitt er kanskje å forsøke å bli overrasket. Jeg blir det hele tiden, og det er jo noe av det fantastiske med vin. Det kan være nye druer eller druer som jeg aldri har smakt alene i en vin. Så i en ren variant oppfører de seg kanskje helt annerledes enn i kombinasjon med andre druer, avslutter Aina og understreker at det ikke er noen fare for å bli utlært, selv om du har tittelen Master of Wine.

Hugs å vise leg

Og følg med videre
på visleg.no



VINMONOPOLET

FAGPRAT

med fagavdelingen



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

Bli kjent med

C₂H₆O

**Alkohol – hva gjør den med smaken i vin og mat?
Fagavdelingen er på saken!**

Alkohol har mye på samvittigheten, og det tar vi på alvor. Øl, vin og brennevin er ikke vanlige varer, derfor har vi blant annet aldersgrenser og Vinmonopol. Heldigvis er alkohol mer enn skadene den påfører oss. Det handler også om smak. I denne fagavdelingen ser vi nærmere på hvordan alkoholen påvirker smaken i vinen og maten.

SMAKSTESTEN

For å kunne si noe mer sikkert om hva smaken av alkohol er, ba vi alle vinmonopolansatte om å delta i et eksperiment. Eksperimentet ble gjennomført høsten 2012, men resultatene er like gyldige i dag. På forhånd hadde vi en hypotese om at alkohol i vin øker inntrykket av fylde og til en viss grad sødme.

For å teste ut hypotesen ba vi våre kollegaer i butikk om å delta i en smaking av to rødviner og beskrive forskjellen mellom dem. Det de



TEKST:
ANNE ENGGRAV
Varefaglig rådgiver i Vinmonopolet

ikke visste, var at begge glassene inneholdt den samme alkoholfrie rødvinen. Det ene glasset var i tillegg forsterket med nøytralt brennevin slik at det holdt 15 prosent alkohol. Ellers var alt likt.

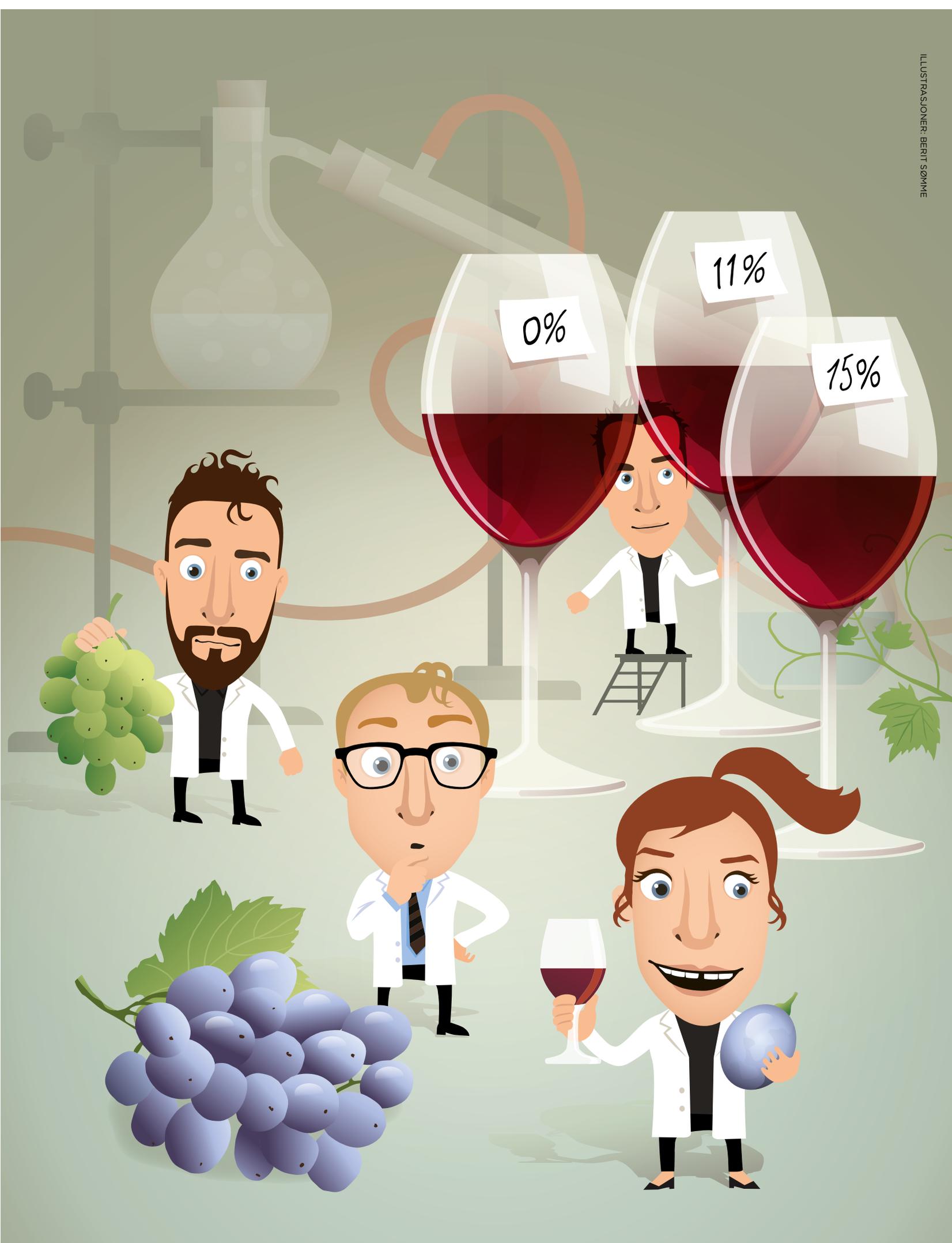
ALKOHOL GJØR VIN FYLDIGERE OG SØTERE

Resultatet viser at halvparten av alle deltakerne beskrev vinen med alkohol som fyldigere enn den uten. Omtrent en tredjedel av smakerne mente at det ble mer sødme i glasset med alkohol. Vi kan derfor med stor sikkerhet si at alkohol øker fylde og opplevelsen av sødme i vin.

Gjør gjerne det samme eksperimentet selv. Blandingsforholdet er 2,5 dl brennevin (60 %) til en helflaske alkoholfri vin. Smak samme vin med og uten alkohol mot hverandre.

STILFORSKJELLER, IKKE KVALITETS-FORSKJELLER

Alkoholinnhold og fylde henger ikke sammen med kvaliteten på vinen. Forskjellige vinstiler har forskjellige bruksområder. Til syvende og sist handler det om hva du selv liker og ønsker å drikke.



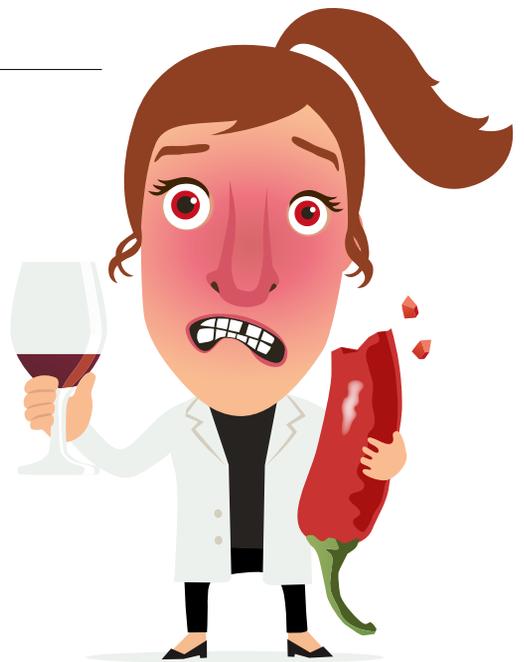
Alkohol til mat

En nyttig tommelfingerregel for å sette drikke til mat er at verken maten eller drikken skal overdøve hverandre. Det skal være en viss likevekt mellom vått og tørt for å få det beste ut av både maten og drikken. Fyldige og alkoholrike viner passer derfor ofte til rike matretter. Salt, røykt, feit, eller på annen måte kraftig mat takler ofte den ekstra intensiteten en alkoholrik drikke kan tilby.

Det at alkohol renser fett, er nok allikevel en myte. Det er ingenting kjemisk som skjer når etanol møter fett. Hvis du er i tvil, kan

du teste selv. Ta en liten klatt med smør i munnen, og gni den rundt i munnhulen. Ta en slurk av en fyldig vin eller brennevin. Kjenner du at fettlaget er der fremdeles?

Et mer ekstremt eksperiment tydeliggjør et annet fenomen. Alkohol forsterker den brennende varmen fra chili. Ta en bit av en sterk chili. Tygg godt, og skyll munnen raskt med fyldig vin eller brennevin – hvis du tør!



LYST OG LETT

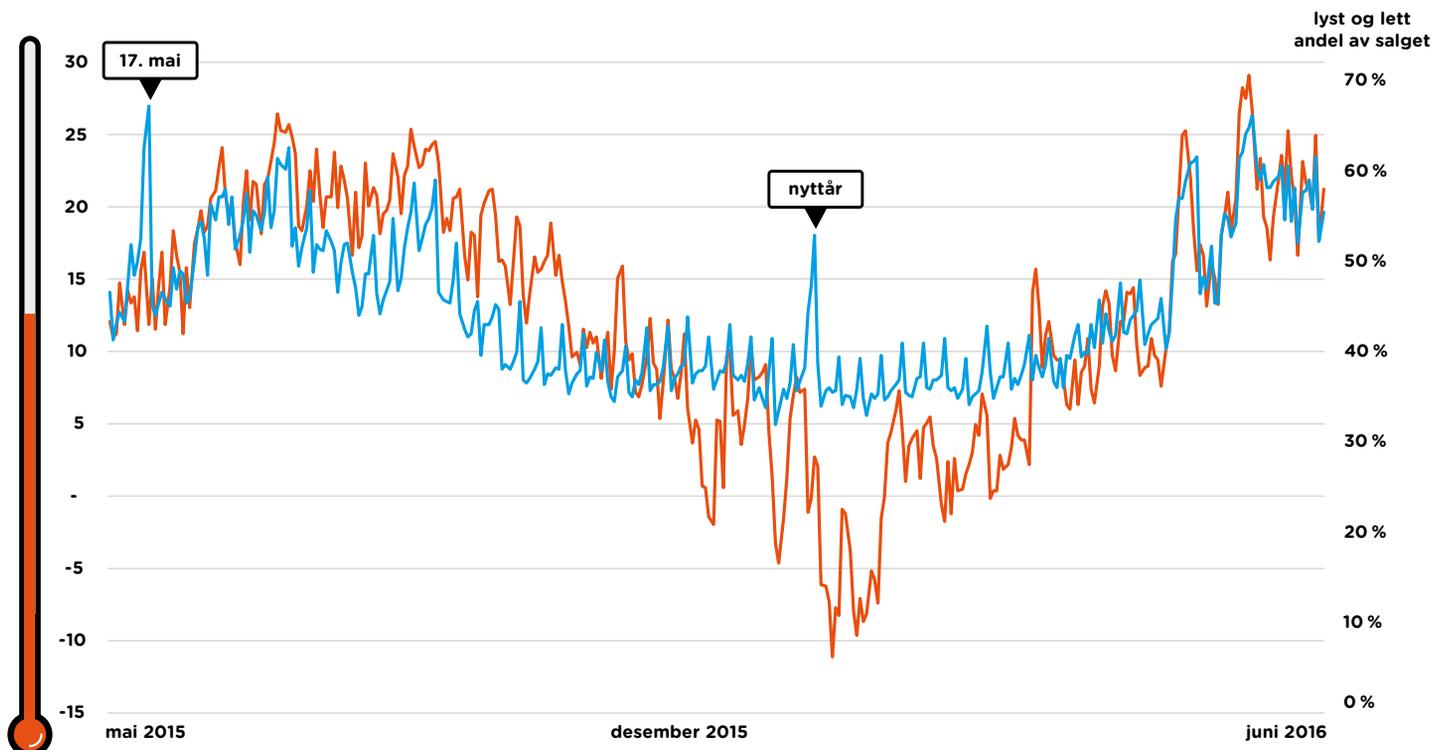
Vinmonopolets salgstall viser at vi har endret alkoholvanene våre. Salget av alkoholsvake produkter som hvitvin, øl og alkoholfritt øker. Salget av varer med høyere alkoholstyrke, som brennevin, sterkvin og rødvin, går ned. En slik vridning mot det lyse og lette startet for noen år siden i Oslo-butikkene våre, men nå ser vi det i over hele landet.

NYE VANER

Endringen i drikkevanene våre henger nok sammen med andre endringer. Vi reiser stadig mer og tar med oss nye retter og råvarer hjem. Økt bevissthet på helse og ernæring er også med på å endre hva og hvordan vi spiser. Legger vi det sammen med at utvalget av øl, hvitvin, rosé og musserende har økt voldsomt, er det stor grunn til å tro at de lyse og lette drikkevanene er kommet for å bli.

VÆR OG VIN

Hva vi har i glasset, henger også direkte sammen med vær og temperatur. Grafen under viser salgstallene for lyse og lette produkter på Vinmonopolene i Oslo sammen med middeltemperaturene i samme kommune. Vi ser tydelig at salget av lette og lyse produkter øker i takt med temperaturene, og mest på fredager og lørdager. Når temperaturen stiger over 15 grader, er de lyse og lette produktene markedsledende.



Den **røde linjen** viser hvordan makstemperaturen endrer seg gjennom året. Den **blå linjen** viser hvor stor andel av salget vårt som er lyse og lette produkter. Når temperaturene stiger, går salget av lyst og lett opp. Når temperaturene synker, synker også salget av lyse og lette produkter litt, men ikke like mye.

LESS IS MORE

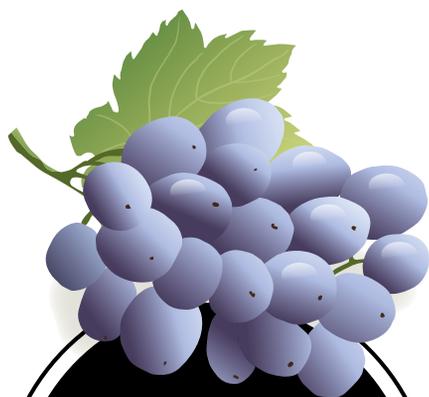
En del år var det trendy blant vinmakere å lage svære og alkoholtunge viner. Mye prestisje og risiko ble lagt i å la druene henge lenge for å få høyt sukkernivå i druene og tilsvarende høyere alkoholnivåer i vinen. Anerkjente vinanmeldere premierte de store vinene framfor de med lavere alkohol. Etter som klimaet endrer seg, er det blitt lettere å lage vin med høy alkohol. Men nå har pendelen snudd. Både i kjøligere og i varmere vinområder er produsentene opptatt av å senke alkoholnivåene. De forklarer det med at de ønsker lettere og mer delikate viner. Lyst og lett-trenden er også kommet til vingårdene.

NYE TEKNIKKER

Hvor mye alkohol vinen får, handler om både klima og vinmaking. For å få kontroll på alkoholnivåene høstes druene tidligere, vinmarker plantes høyere opp i fjellsidene for et kjøligere klima, plantene bindes opp på måter som forsinker modningen, og mye annet forskes på og eksperimenteres med.

NYE VINER MED LAV ALKOHOL

Når drakk du sist en tørr vin med mindre enn 12 prosent alkohol? Slike viner er det fremdeles ikke så mange av, men nå gjør vi det litt lettere for deg. I nyhetene på Polet i mai kommer det et knippe hvite viner med naturlig lav alkohol. Det kommer viner i flere prisnivåer og fra mange ulike områder i både Europa og USA. Felles for dem er at de er tørre og ikke inneholder mer enn 12 prosent alkohol.



VISSTE DU
AT VINER UNDER
12 PROSENT HAR
LAVERE
ALKOHOLAVGIFT?

I begynnelsen er alt sukker

Vindruer er søtere enn spisedruer, og druemosten er en sukkerbombe. Når gjærsoppen *Saccharomyces* får utvikle seg i druemosten, omdannes sukkeret til etanol (alkohol) og karbondioksid. En god del gjæringsaromaer som frukt, ost, fjøs, smør eller lær følger også med på kjøpet. Gjæres vinen i en tett beholder, blir CO₂ til bobler eller perler i vinen. Stoppes gjæringen før alt sukkeret er brukt opp, blir det sødme i vinen.

Det må 17-18 gram sukker til for å heve alkoholprosenten én prosent. En vin trenger 216 gram sukker for å få 11 prosent alkohol.

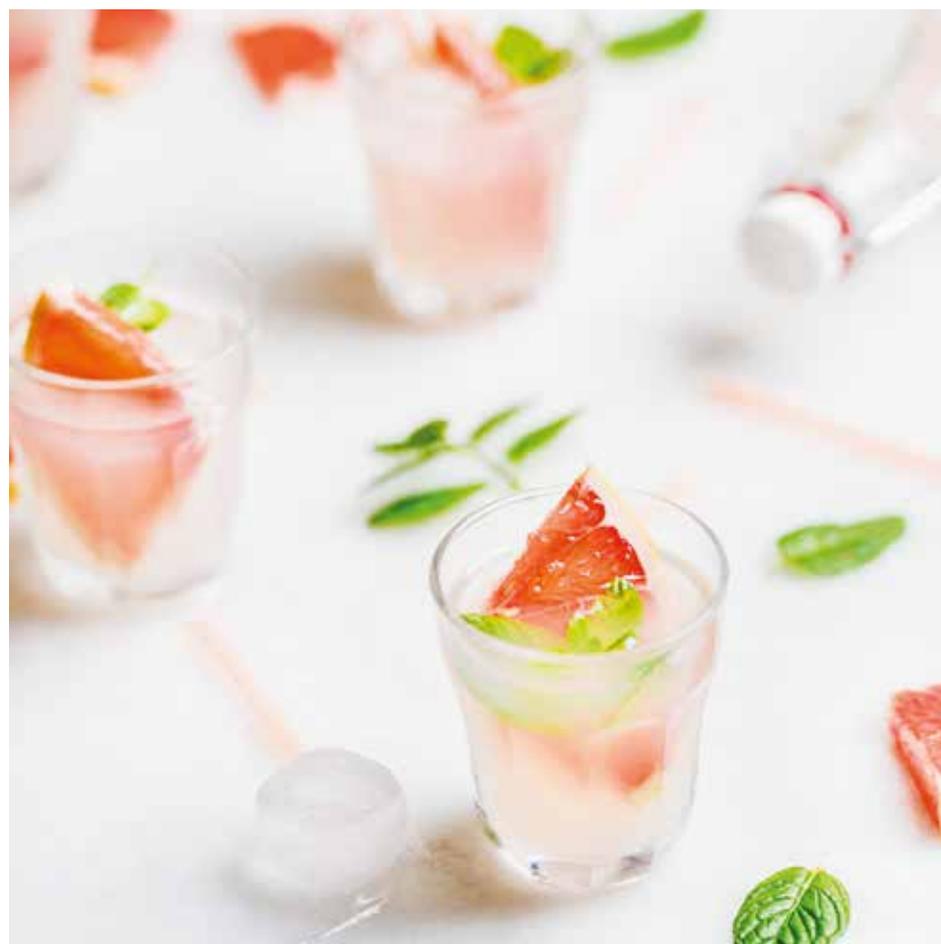
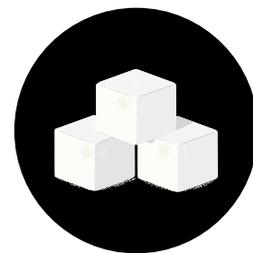


FOTO: GETTYIMAGES

0 % ALKOHOL, 100 % FEST!

På Polet finner du alkoholholdig drikke med mer enn 4,7 prosent alkohol. I tillegg finner du en rikholdig og variert alkoholfritt-hyller. I den finner du ikke frokostjuice og sjokolademelk, men gode, alkoholfrie festdrikker, slike man åpner til et godt måltid eller når det er noe ekstra.

GODE MATDRIKKER

Her finnes alt fra vin og øl der alkoholen er fjernet, til fruktmoster og leskedrikker. Det er ingen grunn til å unngå alkoholfritt-hylla når du

skal finne de gode mat- og drikkekombinasjonene. Du vil bli overrasket over hvor godt mange av disse drikkene fungerer til mat.

MANGE NYHETER

I mai kommer det alltid mange alkoholfrie nyheter. I tillegg til de mer tradisjonelle alkoholfrie drikkene lanserer vi nå musserende te og ferdigblandet alkoholfri cocktail, såkalt mocktail.

På side 5 finner du en oversikt over alle nye alkoholfrie nyhetene i mai.

Skjønnhetens pris

Toscana har alt det et dorskt ferierende hode kan tenke seg av visuelle og sensoriske opplevelser. Du skal være ganske eksepsjonelt surmaget for ikke å nikke anerkjennende til de fotogent rullende åsryggene, de grønne oljene, rekkene av sypresser i innkjøringen til de vakre eiendommene, pastaen, de spekede pølsene, oksekjøttet på grillen og alt det andre som regionen har å tilby hundretusenvis av besøkende hvert år.

Og så var det vinen, da. Man kan nok saktens innvende at den lokale Sangiovese ikke er verdens mest interessante røde drue, men en riktig god sangiovesebasert vin kan faktisk være eksepsjonelt god. Synd da at det er så langt mellom hver gang jeg smaker riktig flotte eksemplarer, fulle av syrlig rød frukt, beslektet med syrlige skyggekirsebær på duft og smak. Men hvorfor er det så vanskelig å finne de lekke eksemplarene? Hvorfor ender jeg opp med de samme produsentene hver eneste gang når området faktisk kryr av produsenter?

Etter å ha tilbrakt noen dager i Firenze på vinmesser begynner jeg å ane hvorfor det er

vanskelig å finne en riktig god sangiovesebasert vin. Toscana, og kanskje særlig Chianti, er som en kvinne naturen i et overskudd av ubetenksom sjenerøsitet har utstyrt med et oppsiktsvekkende vakkert utseende. Toscana trenger ikke overanstrenge seg for å tiltrekke seg oppmerksomhet, skjønnheten er så uimotståelig at vi er fortløpt bare ved synet av henne. Problemet med skjønnhet som ikke trenger å overbevise på noen annen måte enn å vise seg fram, er ganske så åpenbar – for det vakre blir i lengden kjedelig. Slik er Toscana, det vakre har blitt sovepute, en vaksine mot arbeid, interesse, engasjement og utvikling. Vinene selger uansett om de er gode eller ikke. Hadde skjønnheten vært mindre skjønn, hadde den vakre manglet et øye eller en arm, skal du se at hun hadde måttet tiltrekke seg oppmerksomhet på annen måte, men slik er det ikke. Turistene strømmer på, og skjønnheten er en tilstrekkelig kvalitet til at det store flertallet turister hypnotiseres av synet.



FOTO: HANS FREDRIK ASBJØRNSEN

PER MÆLENG

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

«Toscana, og kanskje særlig Chianti, er som en kvinne naturen i et overskudd av ubetenksom sjenerøsitet har utstyrt med et oppsiktsvekkende vakkert utseende».

QUIZ

Test kunnskapen din

RUSS

LETT

Er russedress gyldig legitimasjon på Polet?

MIDDELS

Kor gammel må du vere for å kjøpe brennevin over 22 %?

VANSKELEG

Kor mange slikkepinnar delte vi ut på Polet i mai, juni og juli i fjor til flinke ungdommar som viste legitimasjon uoppfordra?

RUSSLAND

LETT

Kva er russarane sitt nasjonalbrennevin?

MIDDELS

Kva er den klassiske vinen å drikke til russisk kaviar?

VANSKELEG

Kva er Gülüabi Dagestanski og Tsimlyanski Cherny eksempel på?

MUSSERANDE DRINKAR

LETT

Kir royal er musserande vin + ?

MIDDELS

Mimosa er musserande vin + ?

VANSKELEG

Bellini er musserande vin + ?

RØYK

LETT

Kva for eit brennevin er mest kjent for røykpreg?

MIDDELS

I kva fransk vindistrikt ligg Pouilly-Fumé?

VANSKELEG

Nemn ein «grill-inspirert» appellasjon i Nord-Rhône.

HISTORISK



FOTO: VINMONOPOLET

Sterkvin og klippfisk

Norske handelsavtalar med Spania og Portugal blei fornya etter 1. verdskrigen, og for å sikre norsk eksport av klippfisk til desse viktige marknadene måtte vi til gjengjeld garantere import av iberisk sterkvin – først og fremst sherry og portvin. Dette var trass i at Noreg på denne tida hadde forbod mot sal av både sterkvin og brennevin. Under ei folkeavstemming om forbodet i 1919 stemte nemleg 61,1 prosent for å gjere det mellombelse forbodet under 1. verdskrigen permanent.

I 1923 blei forbodet likevel oppheva, og det blei gjort ein ny handelsavtale mellom Portugal og Noreg. Sterkvinane dukka opp i hyllene til det nyoppretta Vinmonopolet, mens brennevin berre var å få kjøpt på apotek fram til 1927.

På slutten av 1920-talet utgjorde sterkvin 80 prosent av det norske vinkonsumet, men avtalane batt Noreg til å kjøpe endå større volum.

Biletet viser transport av vin med okseslede på Madeira, Portugal, rundt 1935.

Neste utgåve av Vinbladet kjem i juli. Då får du gode råd om val av drikke til mat du sjølv kan sanke.



FOTO: LETTIMAGE

Sjekk Vinmonopolet sin app og nettsted

VINMONOPOLET.NO

- Nettbutikk med over 17 000 produkt
- No med produktbilete
- Bete informasjon om lagerstatus for ditt Pol
- Over 200 artiklar om drikke og mat

GRATIS APP

- Skann strekkoden for å få opp info om vara
- Lynraskt produkt- og butikkssøk
- Fullstendig nettbutikk med oppdatert lagerstatus på mobilen
- Kartet viser veg til nærmaste Pol



Gratis podkast frå Vinmonopolet

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

Du finn podkasten på Soundcloud.com eller i iTunes. Tema for nye episodar er: Bulgarsk vin, vin frå Sicilia, lagring av vin og vindruene Garganega og Tempranillo. Meir informasjon finn du på Vinmonopolet.no



NYE
EPISODAR
UTE NO!



VINBLADET

NR. 3 / 2018 / 31. ÅRGANG

Sild med schwung

Den tyske kjøkken-
sjefen Toni Schmidt
hos Vulkanfisk gir
deg oppskriftene.



ØL OG MAT
HVETEØL OG GÅRDSØL
TIL SOMMERMAT

PORTRETET
MØT AINA MEE MYHRE,
MASTER OF WINE

VI TESTER
HVA GJØR ALKOHOL
MED SMAKEN?



VINBLADET

NR. 3 / 2018 / 31. ÅRGANG

Sild med schwung

Den tyske kjøkken-
sjefen Toni Schmidt
hos Vulkanfisk gir
deg oppskriftene.



ØL OG MAT
HVETEØL OG GÅRDSØL
TIL SOMMERMAT

PORTRETET
MØT AINA MEE MYHRE,
MASTER OF WINE

VI TESTER
HVA GJØR ALKOHOL
MED SMAKEN?



VINBLADET

NR. 3 / 2018 / 31. ÅRGANG

Sild med schwung

Den tyske kjøkken-
sjefen Toni Schmidt
hos Vulkanfisk gir
deg oppskriftene.



ØL OG MAT
HVETEØL OG GÅRDSØL
TIL SOMMERMAT

PORTRETET
MØT AINA MEE MYHRE,
MASTER OF WINE

VI TESTER
HVA GJØR ALKOHOL
MED SMAKEN?



VINBLADET

NR. 3 / 2018 / 31. ÅRGANG

Sild med schwung

Den tyske kjøkken-
sjefen Toni Schmidt
hos Vulkanfisk gir
deg oppskriftene.



ØL OG MAT
HVETEØL OG GÅRDSØL
TIL SOMMERMAT

PORTRETET
MØT AINA MEE MYHRE,
MASTER OF WINE

VI TESTER
HVA GJØR ALKOHOL
MED SMAKEN?