

VIN-

Nr. 2/2006 (78) • 12. årgang

BONDEN



ÅS VINKLUBB

Møte på Klubbhuset Ås stadion torsdag 16 mars 2006 kl. 19.30:

Årsmøte

etterfulgt av: NYE TRENDER I VINENS VERDEN
med Morten Smith

Påmeldingsfrist: 2. Mars 2006 • Møteavgift kr. 150,- pr. person

Årsmøtet 2006

Det innkalles til årsmøte 16. mars i Klubbhuset. Styret vil gjerne at så mange som mulig tar seg tid til å komme til møtet. For første gang siden starten av klubben er det behov for en solid gjennomgang av klubbens virksomhet i tiden framover. Ikke minst vil dette gjelde de økonomiske sider ved driften og de konsekvenser dette vil kunne få.

Forslag til saker som ønskes tatt opp på møtet må leveres sekretæren innen 16. februar 2006. Dokumentene til årsmøtet er vedlagt i den grad det har vært mulig å få dem ferdig i tide. For øvrig viser jeg til klubbens vedtekter.

Etter årsmøtet blir det smaking av moderne viner og foredrag om nye trender innen vinproduksjon ved Morten Smith.

Takk for meg

GUNNAR OGNER

Etter 4 år som styreleder i Ås vinklubb synes jeg det er det på tide å få en fornyelse i denne stillingen. Jeg har alltid hatt den holdningen at ingen bør sitte for lenge i en lederstilling, uansett. I det lange løp blir det lett mindre kreativitet og mer av fastlåste rutiner. Jeg tror nemlig det er langt lettere for oss mennesker å gjøre mer av det samme, gjerne mye mer, enn å starte opp med helt nye tanker og ideer.

For meg er det mye bedre å ha en følelse av å slutte i tide enn å bli sittende så lenge at det går ut over trivselen. Både for meg og alle andre. Dette tror jeg også gjelder for arbeid i en vinklubb, der bærende elementer i virksomheten er å gi ny kunnskap om vin og dens bruk, å ha et sosialt tilfredsstillende samhold og ikke minst et preg av underholdning. Dette siste er nok langt mer viktig enn jeg opprinnelig trodde. I hvilken grad vi har klart å fylle møtene med et innhold som rommer de nevnte elementer er ikke alltid like lett å måle.

VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB

Midlertidig trykkeriansvarlig: Gunnar Ogner
vinbonden@asvinklubb.no

Stoff mottas helst som e-post-vedlegg (i Word) til bladets e-post-adresse. Rett til forkorting og redigering av innlegg forbeholdes. Innlegg som ikke er bestilt til et bestemt nummer inntas så snart plassen tillater det. Usignerte innlegg tas ikke inn.

ÅS VINKLUBB

Postboks 179, 1431 Ås • Postgiro 0530 50 45588
post@asvinklubb.no

Styret:

Leder: Gunnar Ogner, 64941435, *gogner@frisurf.no*

Nestleder: Wenche Røste Martinsen, 64941939, *wmartin@online.no*

Kasserer: Arne Stuanes, 64942115, *liv-arne.stuanes@c2i.net*

Sekretær: Anne Birgit Bævre, 64941712, *anne.birgit.bavre@matforsk.no*

Styremedlem: Arne Grønlund, 64942494, *arne.gronlund@jordforsk.no*

www.asvinklubb.no

Webmaster: Roger Borge, 64943533, *webmaster@asvinklubb.no*

Men meningen har i hvert fall vært der.

Vi har heldigvis et særdeles kompetent miljø med stor faglig bredde både i vinklubbene og i Ås-området, der har vi funnet de fleste foredragsholdere. Til sammen har det vært 12 møter der samspillet mat og vin har vært vesentlig. Her er også inkludert sommermøtene og julemøtene, der kanskje maten ble vel så viktig som vinen. Allikevel, med opptil 6 forskjellige viner til hvert møte så ble det nok kombinasjoner å prøve ut og lære av. Vi har hatt to blindsmakinger der det ble atskillige feilvurderinger av vinene, men ikke det jeg vil kalle helbom, langt derifra. Så har det vært 8 møter med viner fra forskjellige vindistrikter, hovedsakelig fra Europa. Til slutt har vi hatt 6 møter der vi har forsøkt å gi litt grunnleggende forståelse av vinen og vår opplevelse av vin. Det er innen dette tema som det har vært mest interessant for meg å forsøke å få til gode møter, men samtidig det som det har vært vanskeligst å finne foredragsholdere til.



Spesielt har det vært interessant å se nærmere på samspillet vin og mat der veletablerte sannheter ikke alltid er i samsvar med vitenskapen. Foredrag om økologisk dyrking, botrytis, jordsmonnet og klonblanding har gitt noe forklaring om vinen og dens endelige smak. Innføring i sensorisk analyse har vist at denne smaken oppleves forskjellig avhengig av vår egen tilstand og ny kunnskap om gastronomisk kjemi har endret vår forståelse av de gamle kjøkkensannheter.

Jeg vil få takke for all hjelp og de mange positive tilbakemeldinger. Nå vil jeg nyte den gode vin i forståelse med den vinglade munken på bildet og slutte meg til hans ønske om bare litt mindre englevakt.

Hva er galt med Vinmonopolet – eller: Er det så galt med vinmonopol?

MORTEN SMITH

Grunnet en vannlekkasje i underetasjen måtte jeg for en tid siden flytte en stor bokhylle med innhold. Ut av en gammel bok om vin falt det ut en prisliste for vin utgitt av Vinmonopolet i 1981. Gud bedre for deprimerende lesning! Det er lett å forstå at vinentusiaster som herrene Dybvik og Ronold i desperasjon(?) og opprør startet Vinforum for 17 år siden for å protestere mot det dårlige tilbudet fra Vinmonopolet. Vinmonopolet tilbød da 105 røde og 85 hvite viner. Det var seks røde og tre hvite viner fra Italia! I en prisliste fra 1993 finner jeg at tilbudet har blitt bedre, utvalget var økt til rundt tre ganger så mange viner (svak-, musserende og sterkvin). Men nå har mye vin rent under broen (eller ut av flasken) og Vinmonopolet har endret seg vesentlig. Jeg har ikke særlig innsikt i Vinmonopolets indre systemer, hvordan innkjøp ordnes, hvordan

anbud arrangeres. Men jeg har god innsikt i hvordan det er å være kunde hos Vinmonopolet og hvordan det er å kjøpe vin i en del andre land i Europa som ikke har monopolordninger.

Det er mange som ønsker Vinmonopolet bort. Det kan være forskjellige grunner til det; kommersielle grunner er sikkert bakgrunnen til at kjøpmannsinteresser ønsker monopolet opphevet, mens andre gjør det av politisk overbevisning. Så la oss nå i tankene oppheve monopolet og forestille oss hva vi da ville ha. Vi ville helt sikkert miste muligheten til å handle mer enn seks tusen forskjellige viner fra en leverandør. Det ville helt sikkert bli slutt på enhetlig prising; en flaske vin bestilt til Vardø ville koste mer enn den samme flaske bestilt til Oslo. Avgiftsnivået på vin i Norge er monopoluavhengig, så vi må også regne med at prisene på dyrere viner (over kr. 150.-) vil stige. Utvalget vil bli dårligere; utenfor de fem til ti største byene ville utvalget sannsynligvis kun bli det du fikk kjøpt hos Joker, KIWI, COOP, REMA, osv, det vil si noe slikt som ti - tyve røde og ti - tyve hvite, hvorav det meste på boks. Man kunne selvfølgelig handle på postordre, men ikke via en relativt oversiktelig leverandør. Man måtte lete rundt hos forskjellige leverandører og fraktomkostninger ville komme i tillegg. For å ta noen sammenlignbare varer; det er ikke monopol for grønn te eller olivenolje i Norge. Gå inn i en hvilken som helst norsk matvarebutikk tilhørende de store kjedene og du vil i 99.99 % av disse finne en – 1 – ren grønn te, nemlig Twinings Java Green i poser. Så finnes det noen med smakstilsetninger av sitron, eple, mango, osv. Hvorfor finnes det ikke mer når det ikke er monopol? Det finnes noen spesialforretninger rundt om og i de større byer (butikker nevnt i denne artikkel omfatter ikke butikker som Jacobs i Oslo og tilsvarende), men igjen er utvalget meget begrenset; det er tre – fire forskjellige teer å få. Og olivenolje. Ikke monopol, men utvalget er da ikke særlig å skryte av for det? Igjen har vi spesialforretninger i og rundt de større byer, og butikker som Maxi, Centra og Meny har et litt større utvalg etter hvert. Men de store kjedene? Tre, fire slag i hyllene. Bor du utenfor de store sentra, så må du bestille på postordre og det blir dyrt. Slik er det altså uten monopol. Men det er noe annet med alkoholholdige varer, sier noen. Jasså? Hva med øl? Det er ikke monopol på øl i skatteklasser D og under. Gå til din lokale butikk og sjekk grundig dagens utvalg. Få merker, og de smaker etter hvert veldig likt. Spesialøl fra mindre kvalitetsprodusenter får du hos Vinmonopolet, ikke i din lokale butikk, så hva er fordelene ved ikke å ha Vinmonopol? Tror du det hadde vært bakkøl hos RIMI og REMA hvis det ikke hadde vært monopolvare? Neppe. Bayer er ikke monopolvare, men det er nesten umulig å finne i butikkene mer. Det selger ikke nok.

”TINE-skandalen” hvor TINE ble anklaget for å presse Synnøve Finden ut av REMA (for en katastrofe det ville vært om Synnøve Findens Gul Ost ikke ble tilgjengelig over alt!) ble i norsk presse fremstilt som om det er noe helt nytt med salg av hylleplass. Det er det ikke. I Europas større varehuskjeder er det helt vanlig. Nicolas Larsen fra Larsens Cognac fortalte meg for noen år siden at de måtte betale store summer for å få hylleplass hos Carrefour i Frankrike; og hvis salget var dårlig kunne de bli kastet ut etter kort tid uten å få pengene igjen. Derfor finner du ikke Larsens cognac i noe større varehus i Frankrike eller Tyskland. Likeledes må man anta at det er med vin, det ser i alle fall slik ut på utvalget, for man finner alle de store produsentene i hyllene; det er dårligere med mindre kvalitetsprodusenter.

Som monopolbedrift har Vinmonopolet et stort ansvar og må hele tiden balansere på en knivsegg. På den ene side bør Vinmonopolet være åpent og fleksibelt med hensyn til sitt vareutvalg, på den annen side skal Vinmonopolet være absolutt rettferdig og ikke la noen leverandører få fordeler fremfor andre. Ekjordsaken har vist hva som kan skje og har vist oss hva som skjer når Vinmonopolet overreagerer for å vise hvor flinke de er til å være upåvirkelige og rettvis. I skrivende stund har Grøholt trukket seg som administrerende direktør; det skal bli spennende å se hva som nå skjer. Jeg tror og håper at vi vil få se en ny leder som vil liberalisere Vinmonopolet mer, en ny Einar Joys. Tiden vil vise.

Vinmonopolet har sine svake og sterke sider. La meg fokusere på det jeg mener er de sterke sidene først. Pris. Det høres latterlig ut, men det er avgiftspolitikken som gjør prisen høy i Norge, i tillegg til at importørene må ha gode avanser. Når man betaler kr. 120.- for en vin i Norge og kr. 60.- for den samme i Sverige, så er det ikke bare avgiftene som utgjør prisforskjellen. Hvis det er en 12.5 % vin, så utgjør alkohol- og emballasjeavgiften m/moms kr. 44.-; men ikke glem at det er avgifter i Sverige også. Vinmonopolet har ikke som mål å tjene mest mulig penger, deres beregning av fortjeneste pr. flaske er derfor forutsigbar. Den er relativt høy på billige viner, men veldig lav på dyrere viner; og det er jo noe de fleste har opplevd at om man kjøper en flaske til kr. 400.- i for eksempel Italia, så kan den faktisk være billigere på Vinmonopolet, til tross for avgiftene.

Kalkylen til Vinmonopolet står å lese i deres Årsberetning og er som følger:
Avanse = Fast påslag + Verdipåslag. Det faste påslaget, som skal dekke Vinmonopolets variable kostnader knyttet til håndtering av produktene, er fastsatt til 5 kroner per liter. Verdipåslaget, som skal dekke selskapets

faste kostnader og i tillegg sikre et økonomisk resultat av driften, er fastsatt til 28 prosent av innkjøpsprisen eksklusive avgifter. Procentsatsen reduseres gradvis når avansen overstiger kr. 30.-. Avansen vil maksimalt kunne utgjøre kr. 75.- per enhet. Altså tar Vinmonopolet kr. 75.- i avanse for en flaske vin til kr. 2500.-. Tror du Berry Brothers er like beskjedene? Det gjør ikke jeg.

Utvalg. Med Bestillingsutvalget har Vinmonopolet et fabelaktig utvalg. Det er selvfølgelig mye man savner, men det er ikke mange utsalg andre steder i verden som kan by på det samme utvalget. Fullsortimentsutsalgene til Vinmonopolet har faktisk et stort og bredt utvalg. Om man kommer til, for eksempel, København finnes det spesialforretninger med like store (og kvalitetsmessig bedre) utvalg, men et forsøk på å kjøpe vin i Esbjerg for noen år siden var ikke noen stor opplevelse. Den beste butikken jeg fant (og som mine danske kolleger visste om) hadde ikke stort større utvalg en Vinmonopolet i Drøbak (og det er ikke mye å skryte av!). Jeg har frekventert mange kvalitetsutsalg i Italia de siste årene og disse har store utvalg av italienske kvalitetsviner, men svært få fra andre land. Og du sparer ikke mye på å kjøpe en Brunello der. Særlig ikke hvis du er lovlydig og betaler kr. 35.- pr. flaske over de lovlige tre. Men de har jo en del viner som ikke finnes her hjemme og det er det morsomt å prøve. Den samme trenden har jeg sett i mellomstore og små byer i Frankrike, Spania og Portugal. De store kjedene har et utvalg på nivå med de minste Vinmonopolene, men stort sett bare fra store produsenter og til lave priser. Spesialforretningene har nesten utelukkende nasjonale merker og til høye priser.

Personell. Når jeg kommer inn i et Vinmonopol føler jeg meg umiddelbart velkommen. Betjeningen er hyggelig og flere og flere har god varekunnskap. Jeg våger å påstå at det ikke er noen butikkjede i Norge som har et så faglig kompetent personale som Vinmonopolet. Det er selvfølgelig mange deltidshjelpere som er relativt ukyndige, men den faste betjeningen begynner etter hvert å bli relativt kompetente; mange er meget kompetente. Tenk deg så monopolet opphevet og du kommer til REMA for å kjøpe vin. Tror du at du får særlig hjelp? Neppe.

Tilgjengelighet. For vininteresserte, som ikke er avhengig av å kjøpe en flaske for å få vin til middag, for det er alltid noe i kjelleren, så er tilgjengeligheten til Vinmonopolet bra. Om du ikke har et Vinmonopolet i din kommune, så kan du handle i nettbutikken og få det levert fraktfritt på nærmeste postkontor. Personlig synes jeg det er veldig praktisk, vinene er normalt på ditt postkontor i løpet av tre virkedager hvis de er fra fullsortimentet, fem hvis de er fra Bestillingsutvalget.

Hva er ikke bra? Mye. Basisutvalget til Vinmonopolet, det som de tilbyr den vanlige kunde, er kjedelig. Man må stort sett gå i Bestillingsutvalget for å finne de beste vinene. Lagringsforholdene i butikkene er ofte dårlige. Flaskene står; de står i lyset og de står varmt. Det nye Briskebypolet i Oslo og Valcken i Bergen vil få bedre forhold i så måte (og Grøholt ville åpne en nettbutikk med det samme utvalget slik at det ikke bare er Osloborgere og Bergensere som får kjøpt slike godsaker). Men igjen, de fleste vanlige butikker i land uten monopol har de samme lagringsforhold, det er ikke mange som har vinkjeller eller temperaturkontrollert lager. Vinmonopolet har dårlig med lagrede viner, dessuten vet du ikke alltid hvilken årgang du får når du bestiller, for det kan hende at den årgangen som står i prislisen er utsolgt og da fyller de bare på med neste årgang. Selv om utvalget er stort, så kunne jeg ønske meg et litt bredere utvalg fra Portugal, Tyskland, Hellas og Libanon og fra "nye" land som Slovenia og Romania. Men det er jo opp til importørene å ta det inn og til vinpressen å omtale dem. Vinmonopolet vil sørge for at de blir solgt, hvis de blir etterspurt.

Uansett monopol eller ei, så ser vi nå en tendens til at det blir færre importører. Større importører kjøper opp mindre. Dette betyr at en del importerte merker forsvinner, i hvert fall midlertidig, fra det norske markedet. Dette er en beklagelig tendens, men ikke monopolavhengig. En ting er dog sikkert, det er lettere for små importører å få sine varer inn i Bestillingsutvalget enn det ville vært å få dem inn i en hvilken som helst detaljists prisliste. Deres store problem i dag er markedsføringen, men dette er igjen monopoluavhengig i dagens Norge.

Som man forstår, så er denne skribent ikke motstander av vårt Vinmonopol. Det er, synes jeg, så mange fordeler ved det Vinmonopolet vi har i dag sammenlignet med det jeg forspeiler meg om monopolet blir opphevet. Samtidig tror jeg, og håper jeg, at både Vinmonopolet og rusmiddelpolitikken vil fortsette å endre seg slik at utvalget i Vinmonopolets butikker blir enda bedre og mulighetene for å importere selv til eget bruk blir enklere. Jeg gruer meg i alle fall til den dagen da monopolet blir opphevet i Norge og vi oversvømmes av viner til kr. 59.90, 69.90, tre for 129.90 osv. Hvis Systembolaget fortsatt eksisterer da, så får jeg trøste meg med turer til Strömstad.