10 TING DU IKKE VISSTE OM AKEVITT

Av FRANSK ERTESVÅG, NINA ANDERSEN OG FRODE HANSEN (foto)

Kulden kommer krypende og kveldene blir mørkere. Da nytes også nasjonalbrennevinet oftere – og gjerne i denne rekkefølgen: Mat, øl og akevitt.

1 Selv om mange regner akevitt som selve nasjonalskatten, har også EU en finger med i spillet. Dersom det flyende skal kunne kalles akevitt, må alkoholstyrken være minst 37,5 volumprosent og være basert på landbruksetanol. I Norge er dette å forstå med potetsprit.

2 Norsk akevitthistorie starter i 1531, nærmere bestemt 13. april. Da skrev høvedsmann Eske Bille på Bergenhus et brev til erkebiskop Olav Egelbrektsson i Nidaros. Skriveriene var et følgebrev som ble levert sammen med en kagge med flytende innhold. Innholdet, Aqua Vite, skulle lege alle innvortes og utvortes plager og var basert på sprit og urter fra fruens krydderhage.

Helsebringende

3 Ikke alle vil skrive under på at akevitt kun er helsebringende. Stort og ukontrollert inntak forårsaker skade på kropp og sjel – blant annet ved at sentralnervesystemet påvirkes. Alkohol er dessverre en medvirkende årsak til mange skader, ulykker og vold, og akevittkjennere anbefaler derfor en «edruelig omgang» med akevitten – som med alt annet brennevin.

4 Akevitt knyttes gjerne til særnorske mattradisjoner som rakfisk, smalahove, pinnekjøtt, svineribbe og lutefisk. Det finnes nå en rekke spesialakevitter til alle disse rettene og sammen med et stort utvalg av spesialøl, har norsk tradisjonskost fått et skikkelig løft.

5 For tredve år siden var det vel en håndfull norskproduserte akevitter i Vinmonoplets hyller. Nå har utvalget for lengst passert 150, og alle vil garantert finne en akevitt som passer – enten til maten eller som avec. Mens mange sør for polarsirkelen sverger til godt fatmodnede akevitter, kan det se ut som om ganene i nord liker en lettere stil.

Akevitt på Stortinget

6 Akevitt er som kjent en meget foretrukket drikk blant våre folkevalgte, og er vel det eneste brennevinet som har «havnet» på Stortingets talerstol. Det var da Vinmonopolet i sin tid truet med å ta Lysholm No. 1 ut av hyllene og trønderbenken fant ut at «nok var nok».

7 Per Sandberg er antagelig den eneste som åpent har fortalt at han har drukket akevitt på jobben på Stortinget. I et naboland litt sør for oss går historien om tre karer som satt på en kneipe og etter hvert tømte en flaske Lysholm Linie. En nordmann bivånet dette og overhørte følgende: «Nei, karer. Nu er det dags å komme seg tilbake til den siste avstemningen for dagen i Folketinget».

9 Første mars 2011 trådte det i kraft nye forskrifter fra Landbruks- og matdepartementet: For å kunne kalle produktet «Norsk akevitt» må brennevinet være produsert i Norge, være basert på minst 95 prosent norske poteter og fatmodnes i minst seks måneder på fat.

Hjemmebrenning

9 Den norske akevittens far, Christopher Blix Hammer (1720-1805), skrev lærebok i hjemmebrenning. Han var etter sigende avholdsmann – som de fleste andre som ga seg etter den tredje drammen. Da han døde, arvet husholdersken jomfru Anne Høen Hammers brennevinsapparat, og de er begravet side om side ved Søsterkirkene på Hadeland.

10 Da Vinmonopolet ble opprettet i 1922, var det en rekke større og mindre brennerier i Norge. Fram til opphevelsen av produksjonsmonopolet i 2005, var det på slutten kun fire brennerier i sving; Strand (Moelv), Holmen (Gjøvik), Sundnes (Inderøy) og Atlungstad (Stange). I dag er potetbrenneriene fortsatt i drift, men nye kolonner dukker etter hvert opp over det ganske land der produktene er akevitt, gin, vodka og whisky. Produsentene kjøper rektifisert sprit fra HOFF på Gjøvik og produserer brennevinet lokalt.

Kilder: NAV (Norske Akevitters forening)

E-post: *Frank. ertesvag@vg.no*
Nina.andersen@vg.no

Gilde Ekstra Modnet Juleaquavit 2016

Alkoholprosent: 40%
Produsent: Arcus
Kr 499,90 (70 cl)

VGs dom: – Unison favoritt i panelet. Rund og vellagret med mye sødme. Uimotståelig sherrypreg. Flott mørk farge. Nipp til den alene foran peisen, eller sammen med en godt moden edamerost.

Hellstrøm Juleaquavit 2016

Alkoholprosent: 40%
Produsent: Moestue/Det Norske Brenneri
Kr 445,- (50 cl)

VGs dom: –Velbalansert akevitt med god fylde og deilig hint av krydder. Flott mørk farge, denne må ha ligget på madeirafat. Fin til julemat eller som avec!

Strand Brænderi Juleaquavit

Alkoholprosent: 40%
Produsent: Arcus
Kr 369,90 (50 cl)

VGs dom: – Mørk og velbalansert med fyldig aroma, innslag av tørr sherry. Smaker mindre søtt enn den lukter. Utrolig rik på smak med anelse karamell. Velegnet som avec!

FAKTA / AKEVITTENS VENNER:

● Den 16. desember 1999 ble Norske Akevitters Venner stiftet. NAV er en landsomfattende, frittstående forening, hvis mål er å arbeide for å ivareta vår særnorske kulturarv, akevittene og deres tilhørighet til norsk potetsprit, samt videreforedling og lagring på eikefat – en tradisjon som oppsto på 1800-tallet. www.norsk-akevitt.org

Her er polets bestselgere i desember 2015:

Andelen akevitt som ble solgt på Vinmonopolet i 2015 er 1 240 000 liter akevitt.
I Norge ligger Gammel Opland på salgstoppen som enkelt produkt med 266 000 liter.
Arcus som blant annet står bak merkevaren Gilde akevitt, solgte 5,3 millioner liter akevitt i 2015. Av dette ble 1,1 millioner liter solgt i Norge, mens 4,16 liter gikk til eksport.

1. Gilde Juleakevitt 2015 81 820 liter
2. Gammel Opland 78 772 liter
3. Løiten Linie 40 497 liter
4. Akevitt Spesial 12 665 liter
5. Gammel Reserve 12 549 liter
6) Fru Lysholm Aquavit 12 384 liter
7) O.P. Anderson (svensk) 11 815 liter
8) Løitens Sommer Aquavit 10 817 liter
9) Lysholm Linie 10 486 liter
10) Aalborg Jubilæums Akevitt (dansk) 9 605 liter

Ut å reise?

Synes du prisen for akevitt er stiv på Vinmonopolet? Flere av akevittene i VGs test finner du på taxfree i Norge.
På flyplassen får du 1 liter Gammel Opland til 215 norske kroner. På Systembolaget i Sverige koster Gammel Opland (70 cl) ca 288 norske kroner.

Visste du at:

«Norsk akevitt» ble en beskyttet geografisk betegnelse i 2011. Kriteriene er at akevitten skal lages i Norge av norske poteter, og lagres minst seks måneder på fat.

E-post: Nina.andersen@vg.no