

VINBLADET

Nr. 2 – juni 2005.

Om glass, øl og dram

I Ann-Mari Gregersens for øvrig meget lesverdige artikkel «Alle glass på riktig plass» i nr. 3/2004, kan vi avslutningsvis lese at «Øl og dram inngår ikke i Ledaals klassiske oppsetning. Skal du servere dette, anbefales det å sette drammeglasset til høyre og ølglasset til venstre».

Nei, hvorfor det? Jeg har en mistanke om at anbefalingen har sin rot i danske drikkeskikker. Det har seg dessverre slik at mange nordmenn simpelthen ikke liker smaken av vår nasjonale dram – den edle norske akevitten – men føler likevel at de ved visse anledninger *må* drikke den. Derfor drikkes akevitten på dansk manér, som var den en simpel Aalborger: Den fryses ned til en temperatur hvor smaken nesten er borte, drammen hives ned med grøssende gulp og etter smaken skylles hurtig vekk med en øl eller tre. Og man puster lettet ut; heldigvis nesten et helt år til neste jull!

Når dette er situasjonen, gir det selvsagt mening i å sette drammeglasset til høyre og ølglasset til venstre, ut i fra hovedregelen om glassenes rekkefølge: At man starter med glasset lengst til høyre og drikker seg videre mot venstre. Men slik bør det ikke være. God, dvs. norsk, akevitt skal nytes med omhu og andakt. Temperert, – som cognac. Øl hører med, men må inntas (i moderate mengder) før akevitten, slik at gane og strupe er behagelig avkjølt (ikke nedkjølt) og optimalt rede til å kildres og meskes av de edle dråper. Og da bør det også være klart at ølglasset står til høyre og drammeglasset til venstre!

Med vennlig hilsen
Odd Gunnar Skagestad



Foto: Marianne Otterdahl-Jensen

Om glass, øl og dram

I Ann-Mari Gregersens for øvrig meget lesverdige artikkel «Alle glass på riktig plass» i nr. 3/2004, kan vi avslutningsvis lese at «Øl og dram inngår ikke i Ledaals klassiske oppsetning. Skal du servere dette, anbefales det å sette drammeglasset til høyre og ølglasset til venstre».

Nei, hvorfor det? Jeg har en mistanke om at anbefalingen har sin rot i danske drikkeskikker. Det har seg dessverre slik at mange nordmenn simpelthen ikke liker smaken av vår nasjonale dram – den edle norske akevitten – men føler likevel at de ved visse anledninger *må* drikke den. Derfor drikkes akevitten på dansk manér, som var den en simpel Aalborger: Den fryses ned til en temperatur hvor smaken nesten er borte, drammen hives ned med grøssende gulp og etter smaken skylles hurtig vekk med en øl eller tre. Og man puster lettet ut; heldigvis nesten et helt år til neste jull!

Når dette er situasjonen, gir det selvsagt mening i å sette drammeglasset til høyre og ølglasset til venstre, ut i fra hovedregelen om glassenes rekkefølge: At man starter med glasset lengst til høyre og drikker seg videre mot venstre. Men slik bør det ikke være. God, dvs. norsk, akevitt skal nytes med omhu og andakt. Temperert, – som cognac. Øl hører med, men må inntas (i moderate mengder) *før* akevitten, slik at gane og strupe er behagelig avkjølt (ikke nedkjølt) og optimalt rede til å kildres og meskes av de edle dråper. Og da bør det også være klart at ølglasset står til høyre og drammeglasset til venstre!

Med vennlig hilsen
Odd Gunnar Skagestad

(Innlegget er forkortet.)