

Til topps etter ekstraomganger

VG tester by-akevittene

Det måtte ekstraomganger til før Simers Oslo Aquavit kunne kåres til Norges beste byakevitt.

Av [PER LILLELIEN](#) og [MATTIS SANDBLAD](#) (foto)



AKEVITTPANELET: Fra v.: akevittservitør Carina Vedeler, destillatør Halvor Heuch, saksofonist og Bare Jazz-restaurantør Bodil Niska, radiokjendis Knut Borge og restaurantør Gunnar Moreite, Fyret. Foto: Mattis Sandblad

Spenningen var nær bristepunktet da VGs akevittpanel, etter å ha smakt seg gjennom ti akevitter i innledende runder, endelig skulle kåre vinneren på overtid.

Med ganer i akevittberedskap satt panelet med to drammeglass foran seg, ett med Simers Oslo Aquavit og ett med Gammel Opland.

Med innlevelse og følelse skulle det avgjøres om det ville bli Oslo eller Gjøvik som fra i dag av kan skryte av å ha Norges beste byakevitt.

Glassene heves. Det nippes og smakes, veies for og imot; dette er vrient:

- En syver

- Terningen strekker ikke til. Jeg hadde trengt en syver når jeg lander på Simers Oslo Aquavit. Den fremstår som helt konge, en ekte juvel, sier akevittelsker og radiokjendis Knut Borge.

- Utmerket også som en avec til kaffen, sier destillatør Halvor Heuch i Arcus.

Panelet diskuterer litt. Når man skal velge mellom to så jevn gode konkurrenter som Gammel Opland og Simers Oslo Aquavit, går det på marginalene.

Saksofonist Bodil Niska, opprinnelig fra Hammerfest, jazzet opp stemningen:

- Personlig ville jeg heller hatt valget mellom Bergens Aquavit 1818 og Gilde Maquavit. Maquavit er noe enhver nordnorsk borger burde ha i sitt hus, sier Bodil.

Akevittservitør Carina Vedeler Lian og Gunnar Moreite, innehaver av Fyret akevittrestaurant i Oslo, lander begge hårfint på Simers Oslo, men panelet kan ikke unngå å gi en sekser også til Gammel Opland.

- Svakt bedøvet

- Man blir jo svakt bedøvet i smaksdelene etter å ha manøvrert seg gjennom ti ulike akevitter. Det er jo ikke alle som spyttter ut like mye, humrer Knut Borge, en anelse blank i øynene.

I to timer sto byakevittene i fokus. Panelet la vekt på at, uansett lokal tilknytning, akevitt i seg selv er «verdens beste brennevin», en heilnorsk arv som må forvaltes året rundt:

- Nordmenn må ta inn over seg at akevitt er noe man bør nyte i alle årstider, og ikke bare til juleribben. Det finnes akevitt til alle typer mat, sier restauratør Gunnar Moreite på Fyret, som frister med noen og seksti akevittmerker.

Det har vært laget flere byakevitter enn dem VG har testet. Når vi ikke har inkludert Gammel Porsgrund og Larvikitt, skyldes det at disse ikke lenger er tilgjengelige på polet eller på bestillingslisten.

Ren bykamp

VGs akevittpanel har kåret Simers Oslo Aquavit til vinner, etter å ha testet akevitter fra byene Oslo, Gjøvik, Trondheim, Bergen, Drammen, Tromsø, Hamar, Moss, Stavanger og tettstedet Stjørdal.

Alle disse stedene har akevitter basert på lokale resepter.

Panelet besto av destillatør Halvor Heuch i Arcus (fra Oslo), radiokjendis Knut Borge (opprinnelig fra Bærum), saksofonist Bodil Niska (opprinnelig fra Hammerfest), Gunnar Moreite fra Fyret akevittrestaurant (opprinnelig fra Larvik) og akevittservitør Carina Vedeler Lian (fra Oslo).

De 10 akevittene er alle tilgjengelige på polet eller på bestillingsutvalget.

Simmers Oslo Aquavit

Pris: 359,90 kr
Oslo



Kåret av panelet til kongen blant byakevittene, en ekte juvel, hårfin vinner av testen. Spennende, kraftig, smaksrik og vellagret akevitt med utsøkt krydderpreg. Passer til tradisjonelle norske matretter, men egner seg vel så godt som en avec til kaffen. Fem års lagring på fat.

Pris: 299,90 kr
Gjøvik



Panelet beskriver Gammel Opland som den store lutefiskakevitten. En akevitt med mange smaker, velbalansert, utsøkt mild og harmonisk. En klassiker med behagelig krydderpreg og moderat karve, som også kan nytes til tradisjonell norsk julemat. 26-28 måneders lagring på fat.

Pris: 299,90 kr
Trondheim



Vellagret og moden, med snev av lakris i smaken. Det fremheves om denne byakevitten at fatlagringen betyr nesten halvparten av smaken - og at den passer utmerket til kraftige kjøttretter og julemat, men også velegnet som avec til kaffen. Tre års lagring på fat.

Pris: 304,90 kr
Bergen



Når panelet nipper til Bergens akevittstolthet, enes man raskt om at dette er en glimrende sildeakevitt, avrundet krydderbilde med preg av karve og anis. Passer også til andre smaksrike, norske retter. 12 måneders lagring på fat.

Pris: 304,90 kr
Drammen



Om denne byakevitten bruker panelet uttrykk som ganevennlig og sjarmerende, en skikkelig klassiker med ørlite fuselpreg! Rik, fyldig, robust, med markant sødme. Flott til lutefisk, rakefisk og kraftige retter. 12 måneders lagring på fat.

Pris: 304,90 kr
Tromsø



Dette er Nord-Norges fremste representant, imponerende aromatisk, som særlig falt i smak blant jentene. Nesten som en cognac, preg av lang lagring på nye sherryfat. Typisk avec-akevitt, men fin til kraftige, smaksrike kjøtt- og fiskeretter. Tre års lagring på fat.

Pris: 294,90 kr
Hamar



Klassikeren har sterkt preg av lagring på sherryfat, kraftig og karvesterk med flotte integrerte aromaer. Spenstig, maskulin og rik, med elegant duft. Utmerket til saltet og røkt kjøtt, kraftige kjøttretter og julemat. 16 måneders lagring (over Ekvator) på fat.

Pris: 304,90 kr
Stjørdal



Panelet er unisont enige om det sterke karvepreget. Akevitten er kraftig og smaksrik, godt avrundet etter 12 måneder på fat. Passer fint til tradisjonelle norske retter. 12 måneders lagring på fat.

Pris: 314,90 kr
Stjørdal



Vi tar med denne blant byakevittene, selv om Stjørdal ikke har bystatus. Beskrives som både kraftig og spiss, med ganske mye krydder. Kanskje litt for mye røykpreg. Passer godt til røkt kjøtt og fisk, eller rett og slett en longdrink med is og vann. 12 måneders lagring på fat.

Pris: 329,90 kr
Stavanger



Panelet legger raskt merke til at denne vellagrede akevitten, etter deres smak, har for sterkt innslag av røyksmak, samtidig som den er litt alkoholsvak (bare 38%). God sammen med øl, eller longdrink med is eller vann. Fem års lagring på fat.

Modnes på sherryfat

I Norge har vi nå ni akevitt-restauranter med sertifikat. En av dem er til og med flytende.

- Norsk Aquavit Bar No. 1, Trondheim
- Backlund Restaurant, Levanger
- Bistrohset City Bistro,

Norske akevitter modnes på brukte sherryfat. Det gir akevittene et unikt særpreg, sammenlignet med akevitter fra Tyskland og de øvrige nordiske land.

Alle norske akevitter er fremstilt etter strengt bevoktede

<p>Stavanger</p> <ul style="list-style-type: none">• Bryne Kro og Hotell, Bryne• Restaurant Det Gamle Raadhus, Oslo• Fyret Mat & Drikke, Oslo• Gamletorvet Spiseri, Gjøvik• M/S Midnatsol (Hurtigruten)• Holmenkollen Restaurant, Oslo	<p>resepter, som angir hvilke kryddere og urter som brukes, samt lagringstid og kombinasjon av nyere og eldre fat.</p> <p>Akevitt bør nytes temperert. Sett aldri akevitten i fryseren!</p>
---	---