

GRILLMATUR

&GÆÐAVÍN

Kynningarblað Beint frá býli, Mía-vínin, SAH afurðir og úrval kassavína.

Mikil ásókn í vörur beint frá býli

Beint frá býli eru samtök bænda sem selja afurðir sínar beint frá býli sínu. Markmiðið er að tryggja neytendum gæðavöru þar sem öryggi og rekjanleiki er í fyrirrúmi. Mikill áhugi er hjá neytendum á að kaupa vörur sem merktar eru beint frá býli.

Guðmundur Jón Guðmundsson, bóndi í Holtsemi í Eyjafirði, er formaður samtakanna en hann rekur auk þess verslun sem selur vörur frá öðrum Beint frá býli bæjum, þar sem mikið hefur verið að gera í sumar. „Beint frá býli eru regnhlífarsamtök. Við erum ekki í beinni markaðssetningu. Það er stefna félagsins að bjóða fyrsta flokks gæðavöru á sambærilegu verði og gerist og gengur í verslunum. Fólk getur nálgast þessar vörur í gegnum heimasíðuna okkar, beintfrabyli.is, en þar er möguleiki að senda fyrirspurnir fyrir hvern vöruflokk. Ef send er fyrirspurn til dæmis á nautakjöt þá fer hún til allra í félaginu sem framleiða nautakjöt. Einnig er möguleiki að skoða heimasíður allra framleiðenda,“ segir Guðmundur.

Vöruúrval alltaf að aukast

Sumir bændur eru með verslun og þar á meðal Guðmundur í Holtsemi. „Verslanir eru á nokkrum stöðum. Til dæmis hjá mér í Holtsemi, í Langholtskoti við Flúðir og í Hálsi í Kjós. Í Reykjavík er hægt að nálgast sumar af þessum vörum í Melabúðinni og í Frú Laugu. Boðið er upp á allt kjöt; lambakjöt, nautakjöt, svínakjöt, folaldakjöt, geitakjöt og alikálfakjöt. Hins vegar hefur ekki verið hægt að bjóða fuglakjöt vegna strangra reglna um slátrun og meðhöndlun. Vöruúrvalið er alltaf að aukast en hægt er að skoða það á heimasíðunni.“

Sprenging í sölu

Guðmundur segir að mikil aukning og áhugi hafi orðið hjá almenningi á að kaupa vörur beint frá býli. „Það má segja að það hafi verið sprenging í þessu. Á undanfórnum dögum hafa viðskiptavinir okkar í Holtsemi skipt hundruðum. Það er stórt tjaldsvæði hér í nágrenninu og þaðan kemur mikil traffík. Ég veit að í Langholtskoti selst öll framleiðsla jafnóðum. Þetta er verulega ánægjuleg þróun,“ segir Guðmundur og minnst þess hvernig ástandið var þegar félagið var stofnað árið 2008. „Þá voru fimm aðilar með söluhæfa vöru en í dag eru þeir rúmlega sjötíu og er stöðugt að fjölga. Mikil aukning hefur orðið í unnum kjötvörum, svo sem gröfnu kjöti, hangikjöti, kæfu, nautahakki og söltuðu hrossakjöti svo eitthvað sé nefnt. Einnig eru í boði egg, mjólk, grænmeti, ber og margt, margt fleira. Á bænum Húsavík í Steingrímsfirði er boðið upp á grafið ærfile sem er sérstaklega ljúffengt. Reykkoftinn Hella í Mývatnssveit býður sperðla eftir gamalli uppskrift en margt



Neytendur eru hrifnir af sveitamörkuðum og telja mjög til bóta að geta keypt gæðavörur beint frá býli.

ánægjulegt er að gerast í þessum efnum um allt land,“ segir Guðmundur.

Ánægjuleg þróun

Þegar hann er spurður hvort þetta sé framtíðin, segir hann svo vera. „Þessi þróun var stöðvuð hér fyrir nokkrum áratugum en er að rísa upp aftur af fullum krafti. Þetta félag er ungt en eins og þetta horfir við í dag á það bara eftir að vaxa. Sama þróun er í öllum okkar nágrennalöndum.“

Guðmundur segir að folaldakjöt sé ákaflega vinsælt á grillið núna og margir komi aftur og aftur til að versla. „Fólk veit hvaðan varan kemur og þykir skemmtilegt að koma á bæina og sjá aðstæður dýra. Því miður þurfum við enn þá að senda gripi til stóru sláturhúsanna en þau eru fá. Þeir sem búa í Borgarfirði þurfa að senda til Selfoss eða Hvammstanga. Það yrði til mikilla bóta ef upp risu lítil sláturhús hér og þar um landið. Stóru húsinn gætu engu að síður starfað áfram. Það er ekki gott fyrir dýrin að þvælast marga klukkutíma í bíl til slátrunar. Í Svíþjóð var þessi sama þróun en er að snúast við og lítil sláturhús rísa nú víðs vegar um landið. Ég hef trú á að svo verði hér einnig. Mér sýnist landbúnaðarráðherra líka vera á þeirri skoðun.“

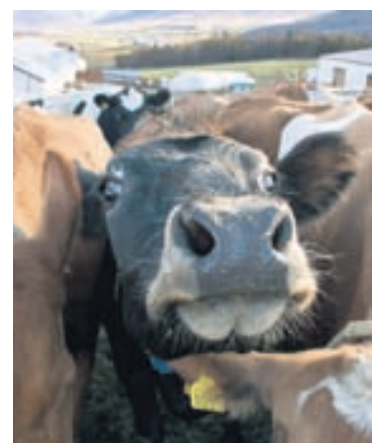
Guðmundur hvetur fólk til að skoða heimasíðu **beintfrabyli.is** og senda fyrirspurnir.



Alltaf eykst úrvalið í vöruflokknum Beint frá býli og margar skemmtilegar nýjungar hafa litið dagsins ljós.



Í Holtsemi í Eyjafirði er margt skemmtilegt á boðstólum.



Í Holtsemi er kúabú.

Handbragð konu

Mia-vínin eru ný og spennandi viðbót við spænska vínframleiðslu. Gloria Collell er höfundurinn á bak við Mia en ástríða hennar fyrir víni og lífið í Barcelona varð henni innblástur við gerð þess. Hún segir „Barcelona í flösku“ lýsa Mia-vínunum best en hún bjó vínið til fyrir konur.



Mia-hvítvín: 11%

Ferskt og létt með ríkum ávaxta-keim og votti af hunangi. Vínið er blanda af spænskum vínþrúgum og hentar vel sem fordrykkur eða með grilluðum kjúklingi.

Mia-rauðvín: 12,5%

Silkimjúkt vín unnið úr Tempranillo-vínþrúgum. Vínið ber ríkan ávaxtakeim með þykku berja- og plómubragði. Hentar vel með pastaréttum eða eitt sér.



„Ég ólst upp við víngerð og æskuminningar mínar snúast um spænsk vín. Ég man ilminn í vín-skemmum okkar og af tunnunum, fullum af víni, og þegar fjölskyldan smakkaði vínin heima,“ segir Gloria Collell, höfundurinn á bak við Mia, nýja og spennandi viðbót við spænska vínframleiðslu. Gloria hannaði vínið í samvinnu við Freixenet, sérstaklega

fyrir konur.

„Ég tók eftir því að konur virtust ekki falla fyrir spænskum vínunum því mörg þeirra þóttu gamaldags. Í samstarfi mínu við Freixenet lagði ég því til nýja nálgun til að búa til líflegt og ferskt vín sem myndi höfða til fólks um allan heim. Mia-vínin eru ávaxtavín og unnin þannig að spænska vínþrúgan njóti sín sem best. Ég veit að þótt ég hafi búið vínin til með konur í huga líkar karlmönnum þau ekki síður.“

Hvað er það við spænsk vín sem þér líkar?

„Fjölbreytileikinn í vínþrúgunum sem eingöngu eru ræktaðar á Spáni finnst mér frábær, eins og Tempranillo- og Paredada-þrúgunar. Við gerð Mia tókst mér að sameina íberískar þrúgur og nútíma vingerðartækni við þann stíl og lífsþrótt sem einkennir Barcelona, mína heimaborg. „Barcelona í flösku“ er frábær lýsing á Mia-vínunum.“

Hver var innblásturinn á bak við merkingarnar á flöskunum?

„Orðið „mia“, sem þýðir mitt á spænsku, var mikið notað meðan á vinnsluferlinu stóð. Þróun þessa víns var afar spennandi og hreint ævintýri fyrir alla sem komu þar að, Freixenet-fjölskylduna, vín-ekrubændurna og okkur öll. Okkur finnst við öll eiga vínið og þess vegna fannst okkur Mia viðeigandi nafn. Á miðanum er nafnið mótað með mósaíkmunstri, sem vísar til verka hins fræga arkitekts, Gaudí. Þá er saga mín og undirskrift einnig á flöskunni, sem gerir merkinguna persónulega.“





Húsnæði SAH afurða á Blönduósi.



Kosta sviðasultan hefur margoft fengið viðurkenningar fyrir gæði og bragð.



Grillpakkarnir frá SAH afurðum innihalda gæðakjöt og hafa notið mikilla vinsælda um land allt.



Glæsilegt úrval kjöts í verslun SAH afurða á Blönduósi.



Glæsilegur jólagjafapakki SAH afurða frá síðustu jólum.

MYNDIR/ÚR EINKASAFNI

Einfaldlega besta grillkjötið

Slátrun og vinnsla ýmissa kjötafurða hefur verið stunduð á Blönduósi í rúmlega öld. SAH afurðir eru eitt lykilfyrirtækja bæjarins og bjóða upp á fjölbreytt úrval kjötvara sem selt er til kjötvinnsla, fyrirtækja og einstaklinga um land allt.

SAH afurðir ehf. var stofnað árið 2006 og hefur markmið fyrirtækisins alla tíð verið að veita bændum úrvals þjónustu á samkeppnishæfu verði þegar kemur að slátrun og sölu kjötafurða hérlendis. Að sögn Gunnars Tryggva Halldórssonar, framkvæmdastjóra SAH afurða, er fyrirtækið fyrst og fremst slátruhús og kjötvinnsla án þess þó að stunda hefðbundna smásölu í verslunum landsins.

„Við erum fyrst og fremst að selja kjöt til kjötvinnsla sem síðan vinna það áfram í neytendapakningar. Við erum einnig að reykja talsvert af hangikjöti, eða um 50 tonn á ári. Við bjóðum til dæmis upp á lífrænt lambakjöt en við höfum eina lífræna vottaða slátruhúsið hérlendis. Þegar neytendur kaupa lífrænt kjöt

þarf það að fara í gegnum lífrænt vottað slátruhús og kjötvinnslu til að það standist allar kröfur um lífræna vörur.“ Lífrænar afurðir þarf að aðskilja alveg frá öðru kjöti í slátrun og vinnslu. Þar sem SAH afurðir er með eina slátruhúsið sem hefur gengið frá vottun fyrir lífræna slátrun og vinnslu á lífrænu kjöti ætti allt lífrænt kjöt að fara í gegnum vinnslu þeirra. „Ég vona að framleiðendur séu ekki að blekkja neytendur á lífrænu kjöti með því selja lífrænt vottað kjöt sem er slátr- að í húsum sem hafa ekki vottun. Við höfum fengið um 1-3.000 lífræn lömb til slátrunar á ári og fyrir það höfum við greitt aukalega til framleiðanda, auk þess sem lífræn vottun kostar sitt.“

Folaldakjöt vinsælt

SAH afurðir bjóða einnig upp á

mikið úrval af alls kyns lambakjöti, hrossakjöti og nautakjöti og síðan nýtur folaldakjötið alltaf vinsælda hjá ákveðnum hópi viðskiptavina. „Við höfum svarað að kalli neytenda um að koma folaldakjöti á markað um miðjan september. Þannig erum við að slátra folöldum samhliða sauðfé á háannatíma. Í slátrun er ekki óalgengt að við slátrum 2.800 fjár og 80 stórgripum daglega. Það hefur heldur verið aukning í folaldslátrun hjá okkur þar sem við borgum herra verð en nágrennar okkar á Norðurlandi vestra.“

Hjá SAH afurðum er hægt að kaupa heila og hálf skrokk og þannig birgja sig upp á hagstæðu verði. „Algengt er að fólk kaupir lamb, naut eða folald og láti kjötiðnaðarmenn úrbeina og pakka.

Viðskiptavinir ákveða í samráði við fagmenn okkar hvernig kjötið er unnið og pakkað. Það er mikilvægur þáttur að framleiðslan passi kaupandanum sem best. Sumir taka 300 gr. pakkningar sem eru með smærri heimili en stærri barnafjölskyldur velja oft 900 gr. pakka sem passar þeim betur.“

Besta grillkjötið

Aðeins er notað hreint íslenskt kjöt án allra aukaeftna svo það er vissulega hægt að tala um gæðavöru í þessu samhengi. Kjötið er ýmist selt frosið eða ferskt en einnig bjóða SAH afurðir upp á reykingu, söltun, kryddun og fleiri vinnslumöguleika. „Núna er grillkjötið vinsælt og SAH afurðir selja mikið

af grillpökkum úr heilum skrokkum. Þá er einnig lambaskrokkur unninn í grillsneiðar og marineringu. Þetta er vinsæll pakki fyrir þá sem grilla mikið og svo er þetta einfaldlega besta grillkjötið.“

Fyrirtækið selur mikið af smásöluvörum á Blönduósi, bæði í Samkaupum og í verslun SAH afurða. „Heimamenn vilja hafa möguleika á að kaupa kjöt úr héraði. Eins er boðið upp á gjafakörfur og gjafapakka fyrir jólin en við erum með stóran og góðan viðskiptavinahóp sem kaupir gjafapakka af okkur ár eftir ár.“ Eina smásöluvara SAH afurða á landsvísu er Kosta sviðasulta sem margoft hefur fengið viðurkenningar fyrir gæði og bragð í Fagkeppni kjötiðnaðarmanna.

Allar nánari upplýsingar um SAH afurðir og vörur þess má finna á sahun.is.



Gunnar Tryggvi Halldórsson

Kassavínin eru snilld í útileguna og bústaðinn í sumar

Mikil framför hefur orðið í þróun kassavína undanfarin ár. Þau þykja nærri því að vera á pari við flöskuvínin en eru hagkvæmari kostur auk þess sem þau smellpassa í útilegur og sumarbústaðaferðir.

Talsverð vakning hefur orðið hjá vínframleiðendum varðandi kassavínin síðustu ár. Áður var enginn sérstakur stimpill á þessum kassavínunum en menn hafa gert sér grein fyrir að í þeim liggja mikil markaðstækifæri og leggja því meiri metnað í vínin en áður,“ segir Jóhann Marel Viðarsson, þjónn og kennari hjá Vínskóla Ölgerðarinnar. Hann segir hráefnið í kassavínunum ekki hafa verið af miklum gæðum hér áður fyrr. „Þegar verið er að pressa vínber, stilk og steina er ákveðinn djús sem er ekki æskilegur í fínni vínunum og þá var hann frekar notaður í kassavínin. Í dag er hins vegar verið að nota betri djús í kassavínin auk þess sem fleiri flottir framleiðendur hafa farið inn á þennan markað,“ segir Jóhann og bætir við að einnig hafi orðið vakning í umbúðaáhönnun. „Sumir kassanna sóma sér mjög vel uppi á borði.“

Kassarnir hafa marga kosti fram yfir hinar hefðbundnu flöskur. „Í fyrsta lagi er mun hagkvæmari að kaupa vín í kassa. Það má segja að fólk sé að fá fjórar flöskur á verði þriggja. Þá geymist vínið mun lengur. Gera má ráð fyrir að vín í kassa geymist í allt að fjórar til sex vikur eftir opnun, við rétt geymsluskilyrði. Vín í flösku lifir ekki lengur en þrjú, fjóra daga frá opnun,“ útskýrir Jóhann en ástæðan fyrir löngu geymsluþoli kassavínanna er að pokarnir sem vínið er geymt í eru lofttæmdir.

Hentug í ferðalagið

Inntur eftir því hvar kassavínin eigi best við svarar



Jóhann Marel Viðarsson, þjónn og kennari í Vínskóla Ölgerðarinnar, segir mikla framför hafa orðið í gæðum kassavína.

MYND/DANIEL

Jóhann glæðlega: „Í raun við öll tækifæri þar sem á að gleðja sálina. En vissulega eiga þau einna best við í ferðalagið, til dæmis í bústaðinn eða tjaldferðalagið,“ segir Jóhann. Helstu kostir kassanna í ferðalaginu er auðvitað sá að þeir brotna ekki og auðvelt er að stoffa þeim upp í bílnum. Jóhann nefnir einnig að kassavínin séu hagkvæmur kostur í brúðkaup. „Þá mætti til dæmis hella víninu yfir í karöflur.“

En á hann sér uppáhaldsvín? „Já, ég er mjög hrifinn af Lindeman-vínunum. Svo eru Giacondi-vínin alveg sérstaklega fersk. Ég tók þátt í að smakka þau þegar þau komu fyrst til landsins og þau náðu mér strax í byrjun, en það er ekki alltaf þannig með kassavínin.“



Montalto Syrah

Ítalía/Síkiley 5.999 kr.

Rúbínrautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, lítið þurrkandi tannín. Dökk ber, sólbakað. Hentar vel með svínakjöti, ostum, grillmat og pastaréttum.



Montalto Chardonnay 3 lítrar

Ítalía/Síkiley 5.599 kr.

Sítrónugult. Lítt meðalfylling, ósætt, mild sýra. Epli, pera, hunang. Flott vín sem fordrykkur, einnig ljúft með fisk- og skelfiskréttum.



Montalto Nero D'Avola Merlot 3 lítrar

Ítalía/Síkiley 5.999 kr.

Vín sem hentar vel með alifuglakjöti, pastaréttum, einnig flott með reyktu kjöti.



Giacondi Pinot Grigio 3 lítrar

Ítalía/Veneto 5.999 kr.

Ljósítrónugult. Lítt fylling, þurr, mild sýra. Ljós ávöxtur, stjörnuávöxtur, krydd. Vín sem passar sem fordrykkur, með fiskréttum og einnig grænmetisréttum.



Giacondi Cabernet 3 lítrar

Ítalía 5.770 kr.

Kirsuberjarautt. Lítt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Kirsuber, plómur, laufkrydd, jörð. Smellpassar með nauta- og svínakjöti sem og gott með ostum.



Piccini 2 lítrar

Lífrænt ræktað rauðvín

Ítalía/Toskana 4.499 kr.

Kirsuberjarautt. Lítt meðalfylling, þurr, fersk sýra, milt tannín. Kirsuber, laufkrydd, sólbakað. 2 lítra pakkning, lífrænt ræktað vín, passar vel með svína- og lambakjöti, einnig flott með grillmat og smáréttum.



Mamma Piccini 3 lítrar

Ítalía/Toskana 5.560 kr.

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk og rauð ber, lyng. Vín sem passar með alifugla- og svínakjöti, einnig með pastaréttum sem og smáréttum.



Masi Modello Rosso 3 lítrar

Ítalía/Veneto 6.650 kr.

Rúbínrautt. Lítt fylling, þurr, fersk sýra, milt tannín. Dökk ber, krydd, blómlegt. Smellpassar með pasta, grænmetisréttum og smáréttum.



Gato Negro Chardonnay 3 lítrar

Síle 5.799 kr.

Ljósítrónugult. Lítt fylling, þurr, fersk sýra. Epli, eplakjarni, sítrus. Þetta vín hentar sem fordrykkur, einnig flott með fisk- og skelfiskréttum.



Gato Negro Cabernet Sauvignon 3 lítrar

Síle 5.600 kr.

Rúbínrautt. Lítt fylling, þurr, mild sýra, milt tannín. Sætkenndur rauður ávöxtur, berjaríkt. Vín sem flott er að neyta með lambakjöti, grillréttum, ostum og pastaréttum.



Lindemans Chardonnay 3 lítrar

Ástralía 6.799 kr.

Ljósítrónugult. Lítt meðalfylling, þurr, fersk sýra. Suðrænn ávöxtur, ferskja. Flott vín sem hentar með fisk- og skelfiskréttum, alifuglakjöti og smáréttum.



Lindemans Shiraz Cabernet 3 lítrar

Ástralía 6.799 kr.

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, hálfþurr, fersk sýra, milt tannín. Kirsuber, dökk ber, plóma, mint. Þetta vín hentar vel með alifuglakjöti, svínakjöti og grillmat.