

«THE WORLDS MOST PRESTIGIOUS AQUAVIT»

Ikke hovedinngangen denne gang.
Men en rød løper var det. Og musikk.
En merkedag i akevittens historie. Rett og slett.

TEKST: SJUR HARBY FOTO: ANDERS HENRIKSEN

Det finnes to historier om Gammel Opland. Den ene starter så smått på Gjøviki i 1854 med grunnleggelsen av Holmen Brænderi. Den andre begynte utenfor Thon Hotel Opera i Oslo, den 10. februar 2018. Til stede var alle presidenter og visepresidenter i Norske Akevitters Venner. Og noen til.

Ansiktsløftning

Du kommer til å merke det. Ganske snart. Gammel Opland er redesignet. Nye flasker og nye etiketter. «Tilpasset det 21. århundret», som det heter. Ansiktsløftningen er en del av Arcus' satsing på å bygge opp akevittkategorien utenfor Norden. Norges mest solgte akevitt er nå kledd for verdensmarkedet. Borte ertskrukorken og kornaksene på etiketten. De nye flaskene er spesialdesignet, og for Single Cask-flasken er glasset blitt brunt. Preget er tilbakeskuende, klassisk, det vi gjerne kaller retro. Og etikettene? Ja, de kommer helt fra Italia. La fingertuppen din følge bokstavene. Gammel Opland er blitt en akevitt til å ta og føle på.

Historien

Det står et årstall på den nye etiketten, «1872», men hvorfor gjør det nå egentlig det? Vi må tilbake til historien. Etter starten på Gjøvik ble behovet for rensing av spriten stadig mer nødvendig. På en ekstraordinær generalforsamling i 1871 hadde konkurrenten Løiten Brænderi besluttet å åpne en destillasjon med lager og utsalg av rensert brennevin i Christiania. Til å begynne

Hvor gammelt er egentlig Oppland?

I tider hvor mange fylker slås sammen til regioner med nye navn og nye grenser, kan det være nyttig å huske på at heller ikke fylkene Hedmark og Oppland har eksistert fra tidenes morgen. Først i 1919 ble dagens betegnelser etablert. Den eldgamle betegnelsen «Opplandene» som gjerne ble brukt om områdene nord for Viken – det indre Østlandet – kan vi lese om i sagalitteraturen. I dette området var Åker øst for dagens Hamar et hovedsete, og området inngikk i den gamle tingkretsen til Eidsivatinget på Eidsvoll. I middelalderen ble maktsenteret flyttet til Storhamar i Hamar, som ble bispesete 1153, men kaupangen mistet sin betydning under reformasjonen i 1537. I 1781 ble Hedemarks Amt skilt ut fra Oplandenes Amt. I 2020 blir Hedmark og Oppland slått sammen til en region som skal hete Innlandet.

med lå dette anlegget på hjørnet Nygata/Storgata, men virksomheten flyttet ganske snart til nye lokaler i Karl XIIIs gate på Vaterland. Året etter, altså i 1872, fulgte Holmen Brænderi etter og etablerte seg med egen destillasjon i Stenersgata, like i nærheten.

I 1891, enda et årstall, gikk 15 brennerier sammen om å etablere Oplandske Spritfabrik. Under dette varemerket fortsatte virksomheten, helt til Vinmonopolet overtok på midten av 1920-tallet, men det offisielle fødselsåret for Gammel Opland er altså 1872.

18. februar 2018

Så var det den andre historien, den som startet ved Operaen i Bjørvika og som nå i februar endte i fatlageret til Arcus på Gjelleråsen. Vivaldis «Våren» varslet ikke bare om at vinteren, tross snømengdene, er på hell, men også om en ny fødsel for Gammel Opland. Da konsernsjef Kenneth Hamnes ønsket velkommen til relanseringen, var det nettopp dette som var hans budskap. Gammel Opland er ett av konsernets mest prestisjefylte produkter. Det er en sterk merkevare som skal bli enda sterkere, når akevittserien nå entrer verdensmarkedet. Den skal selges inn som smak, historie, tradisjon, autentisitet, erfaring og kunnskap. Den skal plassere seg i toppsjiktet av brennevin i konkurranse med whisky og konjakk. Kategorisjef for akevitt, Romain Jourdan og produktutviklingssjef Ivan Abrahamsen utdypet sammenhengene mellom emballasje og innhold og en femretters meny spesielt komponert for anledningen av Flying Culinary Circus, til Opland-serien viste Gammels Oplands anvendelighet som ingrediens i og drikke til mat. Det hele ble rundet av med en takk fra en begeistret president i Norske Akevitters Venner, Atle Minothi. ▶▶



▲ STOLT: Kategorisjef for akevitt, Romain Jourdan, presenterer den «nye» Gammel Opland.

▼ KLASSISK: Det var en sjeldent stemningsfull kveld Arcus inviterte til.





FOTO: FOTO ARCUS

Hva tenker kunsthistorikerne om etiketter og flasker?



Ellen Lerberg, Nasjonalmuseet



Kathrine Lund, Utenriksdepartementet



Kaare Stang, Riksantikvaren

Norske kunstnere har en lang tradisjon for å tegne etiketter, reklameplakater og logoer for næringslivet. Furutreet til Nitedals, Dagblad-mannen og Maler'n til Bjercke er alle utført av kunstnerhånd. Så hva tenker kunsthistorikere om relanseringen til Arcus? Vi spurte Ellen Lerberg ved Nasjonalmuseet og Kathrine Lund i Utenriksdepartementet samt forfatter av boken *Art deco i Norge (2005)*, Kaare Stang, hos Riksantikvaren. Alle tre har et eget hjertelag for mellomkrigstidens kunstuttrykk.

Kaare Stang holder flasken i hånden og mener at han umiddelbart drar kjensel på 1920- og 1930-tallets estetikk. Fargene og skrifttypene peker mot tradisjon og historie. Flasken (35 cl) sendes rundt bordet, og Kathrine Lund fremhever etikett og flaske som et gjennomarbeidet hele som signaliserer kvalitet og tradisjon. Men er uttrykket unikt? – Preget i glasset fungerer godt, sier Ellen Lerberg og holder flasken opp mot lyset. Bokstavene som snor seg rundt skulderen på flasken, blir etter hvert til «Oplandske Spritfabrik». Men hva har fjellene på baksiden der å gjøre? Hva er det de skal signalisere? Fjellene i Oppland? Jotunheimen? Dovrefjell? Korken faller imidlertid i smak. Dekoren og den minner om karveskurd. – Veldig elegant, hun lar fingertuppen gli over korken. Men plasten som forsegler flasken? Den bør de vel erstatte med noe som harmon-

erer mer med helheten? Lund og Stang sier seg enige. Plast assosieres med søppel og hører ikke hjemme her. Lund fremhever den appelsingule fargen mot det røde og svarte. Stang liker også den, og Lerberg nikker seg enig. Det fungerer. Fargene og formgivingen gjør flasken til et blikkfang, i alle fall på dette bordet. – Rødt, svart og gult er sterke virkemidler. – Du legger merke til flasken med én gang, sier Stang. Men hva står det her, da? Kathrine Lund leser etiketteksten på baksiden av flasken. «Den lange modningen på gamle sherryfat gir en mild og rund smak av krydder, dempet karve, sitrus og vanilje med etter smak av anis og sherry». – Er ikke karve, sitrus og anis krydder? Hm ... – Jeg tror flasken blir mer elegant i et større format, sier Stang. – I dette formatet blir all dekoren i voldsomme laget. Hva tenker dere? ■