

JONAS THOMMESSEN & MAGIC SULEK

Pizzapalasset

HISTORISKE TRANEN SETTES I HØYGIR PÅ KVELDSTID NÅR PIZZAENE KOMMER PÅ BORDET, OG JONAS OG MAGIC ÅPNER ALT FRA NATURVIN TIL KLASSISKERE FRA BURGUND.

TEKST OG FOTO: TOMMY ANDRESEN / PUDDER AGENCY

Arverdige *Tranen* på Alexander Kielands plass i Oslo har huset mange ulike matkonsepter gjennom årene, men nå ser det ut til at pizzaintoget til Lofthus Samvirke har kommet for å bli. At man kan finne det som er blant Oslos feteste og mest dynamiske vinkart på en såpass usannsynlig destinasjon som en pizza-restaurant, er nok overraskende for mange. Den nokså uhyttelige duoen Jonas Thommessen og Magic Sulek er lekne og upretensjose. De serverer like gjerne klassisk vin i toppsjiktet fra Burgund, Piemonte og Champagne som innovativ og ettertraktet naturvin. *Tranen* er kjent blant sommelierer og vininteresserte som en skjult perle i byen. Livlig atmosfære, avslappet kapabel service og god stemning er det som får gjestene til å flokke til pizzasjappa.

– Pizza er utrolig digg og simpel mat. Å sette vin til pizza kan sikkert gjøres komplisert, men vi vil gjøre det enkelt. Vi har egentlig ikke noen plan om å matche noe som helst. Digg pluss digg er lik digg. Hva som avgjør hvilken vin som passer til en pizza kan være så mye forskjellig. Hvor mye skorpen er stekt, hvor syrlige eller søte tomatene er, og så videre. Noen grunnregler finnes det jo så klart: Friske og saftige viner fungerer nesten alltid til pizza. Mye tanniner funker sjelden bra, og det er ikke like lett å bælmne. Vi serverer



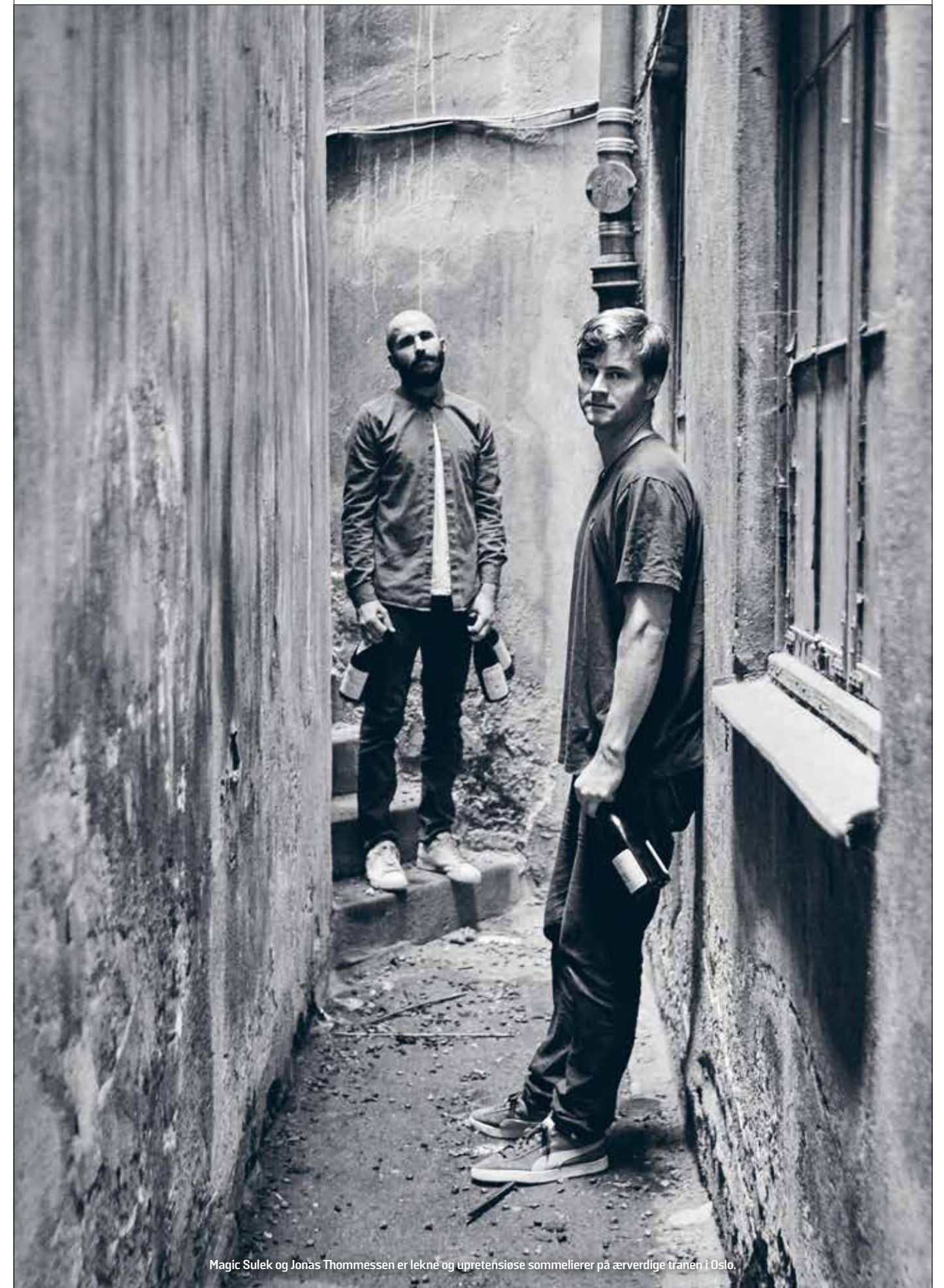
TOMMY ANDRESEN

Tommy er en av våre mest brukte fotografer. Han har blant annet fotografert vinspalten de siste fire årene og er det siste året også blitt intervjuer/skribent i denne spalten. Tommy er en evig nysgjerrig og selvlært vininteressert og intervjuer en ny sommelier til hver utgave.

egentlig bare de vinene vi liker selv her, nesten uavhengig av om de passer til pizzaene eller ikke. Vi prøver å ikke overkomplisere

ting og å holde servicen på et veldig enkelt nivå. Hvis gjestene spør etter noe spesielt, er vi selvfølgelig alltid imøtekommende, og vi maser aldri på dem. Her handler det mer om at gjestene skal ha det hyggelig enn å bli spurt en million ganger om det er noe mer de vil ha eller om alt er bra. Service for oss handler mest om å se an gjesten og finne ut hva vi tror de kan like. Vi åpner ikke naturvin for alle, for eksempel. Noen vil kanskje ha en mer klassisk nebbiolo eller barbera til pizzaen sin. Det betyr likevel ikke at vi ikke kan ha et kult vinkart. Hver dag åpner vi noe nytt og spennende på glass, samtidig som vi har en godt opparbeidet kjeller med både nye og eldre årganger av ettertraktede viner. Det er ikke så bra for fortjenesten, men det gjør at vi bygger opp et rykte for å være et kult sted å drikke vin. Vi tror at det er veldig viktig i det lange løp, forteller Jonas og Magic.

FRA KLASSISK TIL NATUR. Da Jonas begynte å jobbe som vinansvarlig på *Tranen* i 2015, ble han raskt kjent med Magic som kom fra jobben som pizza chef på *Lofthus Holtet*. På den tiden gikk det for det meste i klassisk vin for Jonas som umiddelbart gikk i gang med å fylle opp kjelleren med kostbare viner for fremtiden. Magic på sin side ble interessert i vin gjennom ekskjæresten som var en naturvinentusiast. Det var da hun introduserte ham for



Magic Sulek og Jonas Thommessen er lekne og upretensjose sommelierer på ærverdige *Tranen* i Oslo.



vinen «Flon Flon» av Gaëlle Berriau at lidenskapen virkelig skjøt i været.

– Den vinen var en åpenbaring for meg og jeg vil alltid huske opplevelsen av å drikke den for første gang. Dessverre sluttet produsenten å lage vin i 2011, så den flasken finnes ikke mer i dag. Jeg ble så betatt av den at jeg fartet rundt i byen for å jakte de gjenværende flaskene helt til alle restaurantene var totalt skrapa. Det gikk litt over styr faktisk. Jeg reiste til og med hjem til importøren som bor to timer utenfor Oslo, fordi jeg visste at han hadde fire flasker igjen privat. Jeg tryglet for å få ham til å åpne dem, og selvfølgelig var alle fire oksiderte! Nå er det nok helt tomt for Flon Flon dessverre, ler Magic.

Gjennom regelmessig eksponering fra Magic og andre likesinnede i bransjen, har de to vinkompisene på Tranen gradvis beveget seg mer og mer mot den naturlige enden av skalaen.

– Jeg er ganske ny i naturvingamet, men har definitivt fått åpnet horisonten min og drikker fetere nå etter jeg begynte å jobbe sammen med Magic. Jeg er fremdeles veldig glad i klassiske ting, og jeg vender alltid tilbake til det, men det kan bli litt platt og kjedelig i lengden å analysere forskjellen på ulike cru'er i Burgund på vinmarknivå. Det jeg liker ved naturvin er at det ofte er superfresht, ikke koster så mye og er på sitt beste med en gang du åpner flasken i ung alder. Det betyr likevel ikke at naturvin ikke kan lagre godt. Etter et par turer til København hvor jeg har blitt servert noen virkelig kule viner med litt alder, er jeg overbevist om at en del naturvin tåler godt å bli lagret. Det er som med all annen vin: Er det kvalitet, så er det kvalitet, uansett sjanger eller bås det har blitt puttet i. Du hører ofte at naturvin ikke kan lagres, men det gjelder bare vinene som er av dårlig håndverk. Av og til trenger de vinene som er sykt funky bare noen år på seg for å roe seg litt ned. Det gjelder selvfølgelig ikke alt av naturvin, her må man ha førstehåndserfaring med hvilke produsenter det kan være verdt å lagre litt, sier Jonas.

BOBLER FREMFOR ALT. Selv om det går mest i naturvin er det et par klassiske regioner som Jonas & Magic stadig vender tilbake til.

– Champagne! Vi digger det! En stor del av lønningen går til champagne. Vi prøver først å betale husleia og så går resten til vin. Selvfølgelig passer champagne også til pizza. Det passer til alt, selv til morgenkaffen. Vi har en ganske kontinental holdning til lunsj her, og hvis lunsjen inkluderer champagne så blir klokka fort mye. Ellers er nord-Rhône en favoritt som vi har vendt litt tilbake til i det siste. Det har faktisk gått en del syrah derfra i sommer selv om man ikke tenker på det som en typisk sommervin. Vi drikker også en



del australsk vin nå, og det går alltid ned noe fra Jura. Det blir veldig lite hvitvin, egentlig. Det går mer i oransjevin, rosé og rødt. Det meste vi drikker er basert på anbefalinger fra nære venner i vinbransjen. De vet alltid hva vi har lyst på. Vi henger mye på Bass i Thorvald Meyers gate, og er ganske samkjørte med smaken til Torstein som er vinansvarlig der, forteller Magic.

De klassiske og kostbare vinene er alene verdt turen til Tranen for deg som er vininteressert, men blir som oftest utkonkurrert av halvliterer samt enklere og mer lettdrikkelige viner.

– Det er synd, men nesten ingen kjøper champagne her og vinene til 5000 kroner flasken går det pent lite av. Det forstår jeg veldig godt. Selv om vi priser de dyreste flaskene rimelig sammenlignet med polprisene, så er det likevel mye penger. Fem tusen kroner for en flaske vin? Du kan ta deg en langhelg i København for den prisen. Jeg tror de fleste tenker at pizza er enkel mat og skal ha enkel drikke til. At man kan kjøpe en pizza og en god flaske vin til under tusen kroner her er noe jeg liker veldig godt. Det er nok derfor pizza- og vinkonseptet vårt har vært en kjempesuksess helt fra begynnelsen. ◦



Forrige oppslag
HERVÉ SOUHAUT LA SOUTERONNE 2016, 75 cl

Ardeche, Rhône, Frankrike, kr 279,90
Drue: 100% Gamay
Alkohol: 12% - Syre: 5,4 g/l - Sukker: 0,8 g/l
Bestillingsutvalget, varenummer 4423501

Jonas & Magic om vinen: Dette er en av våre favorittviner. Også laget på Gamay, men fra Rhône-dalen, ikke Beaujolais hvor druen opprinnelig kommer fra. Trenger luft, kan være litt funky i starten. La den stå i 10 minutter i glasset før du drikker den.

Magic: Jeg liker egentlig lukta av kumøkk i vin, jeg. I små mengder. Etter 15 minutters lufting i store glass: Åh! Nå skjer det her! Denne aromaen får du ikke i Beaujolais. Her er det mørkere frukt i retning kirsebær og solbær, og julekrydder. Sykt digg vin!

Pizzamatch: Hvit base, andebryst og bakt appelsin.

Forrige oppslag
DOMAINE DE SULAUZE SUPER MODESTE PÉTILLANT NATUREL 2017, 75 cl

Provence, Frankrike, kr 192,90
Drue: 60% Ugni Blanc, 40% Vermentino
Alkohol: 11% - Syre: 7,2 g/l - Sukker: 5,7 g/l
Basisutvalget, varenummer 7732801

Jonas & Magic om vinen: Denne vinen liker vi

faktisk best etter at den har stått åpen en dag eller to. Du mister litt av boblene, men får en rikere smak og smidigere tekstur. Ganske pæredominert frukt her. Vi liker begge «Pet nat» veldig godt. Denne vinen er en fin inngang til sjangeren da den ikke er like ekstrem som mange av de andre utgavene.
Pizzamatch: Rød base, skinke, rødløk og ruccula.

TOM SHOB Brook POOLSIDE 2017, 75 cl

Barossa Valley, Australia, kr 329,90
Drue: 100% Syrah
Alkohol: 11% - Syre: 5,8 g/l - Sukker: 1 g/l
Bestillingsutvalget, varenummer 7849001

Jonas & Magic om vinen: Dette er Syrah laget på Saignée-metoden, en type rosévin med litt mer punch og fylde. Kort skalkontakt tre dager i vinen gjør videre i totalt seks uker før den flaskes.
Magic: For meg er dette som fermentert jordbær juice. En skikkelig frokostvin. Går rett ned. Ganske unik.

Jonas: Ja, grønne jordbær. Ganske fruktdrevet og fresh med en kledelig bitterhet. Alle liker denne vinen.
Pizzamatch: Hvit base, reinsdyr og granateple.

CA' LA BIONDA VALPOLICELLA CLASSICO 2016, 75 cl

Valpolicella, Italia, kr 175,90
Drue: 70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella

Alkohol: 12,5% - Syre: 5,3 g/l - Sukker: 2 g/l
Bestillingsutvalget, varenummer 4564601

Jonas & Magic om vinen: Folk har en tendens til alltid å forvente vin laget på ripasso-metoden når de hører Valpolicella, men dette er altså «vanlig» Valpolicella. Den er skikkelig juicy og har lite tanniner. Hadde den vært fra Auvergne ville den vært trendy. Superlett-drikkelig.
Pizzamatch: Rød base, Margherita.

EGLY-OURIET LES VIGNES DE VRIGNY 1ER CRU N.V., 75 cl

Champagne, Frankrike, kr 550,50
Drue: 100% Pinot Meunier
Alkohol: 12,5% - Syre: 5,8 g/l - Sukker: 6,3 g/l
Tilleggsutvalget, varenummer 10117201

Jonas & Magic om vinen: I Ambonnay er de nok mest kjent for viner laget på Pinot Noir, men dette er 100% Pinot Meunier, en drue som får mer og mer hype og oppmerksomhet for tiden. Ganske klassisk stil, men dyrket etter biodynamiske prinsipper med lav dosage. Fruktig, elegant og «easy going» i stilen.

Magic: Dette er supergodt. Jeg sliter litt med å spytte champagne mens vi smaker, merker jeg. Jeg sliter litt med å spytte ut vin generelt, egentlig.
Pizzamatch: Som apéritif før pizzaen



THILLARDON CHÉNAS LES BLÉMONTIS 2016, 75 cl

Beaujolais, Frankrike, kr 274,90
Drue: 100% Gamay
Alkohol: 12,5% - Syre: 5,5 g/l - Sukker: 1,6 g/l
Bestillingsutvalget, varenummer 10198701

Jonas & Magic om vinen: Paul-Henri Thillardon er en ung produsent vi liker skikkelig godt. 2016-årgangen er perfekt. Naturpreget i stilen, men veldig ren. Vår pizzamann nr. 1, Tengel, var med på innhøstingen der i 2017 faktisk! Umodne stikkelsbær, jordbær og kirsebær. Litt reduktiv. Supergodt.
Pizzamatch: Hvit base, fennikelsalami.

EMIDIO PEPE TREBBIANO D' ABRUZZO 2015, 75 cl

Abruzzo, Italia, kr 499
Drue: 100% Trebbiano
Alkohol: 12% - Syre: 6,8 g/l - Sukker: 0,7 g/l
Bestillingsutvalget, varenummer 3619101

Jonas & Magic om vinen: Skikkelig old school myteomsponnet produsent som har et enormt rykte. Det er så old school at det er new school. Alle vinene deres lagrer veldig godt, både de røde og de hvite. Denne fra 2015 kan du gjerne begrave i kjelleren, selv om den drikker godt i dag. Ganske rik og fyldig, men er samtidig frisk og balansert. Let etter eldre årganger, veldig Instagram-vennlig!

Pizzamatch: Hvit base, fem oster (uten blåost) eller cacio e pepe. Husk masse pepper!

OLEK BONDONIO BARBARESCO RONCAGLIETTE 2014, 75 cl

Piemonte, Italia, kr 519,50
Drue: 100% Nebbiolo
Alkohol: 14,5% - Syre: 5,7 g/l - Sukker: 0,4 g/l
Bestillingsutvalget, varenummer 867201

Jonas & Magic om vinen: Fantastisk vin som har godt av litt tid. Olek Bondonio lager viner som er supertradisjonelle og går rett hjem både hos de klassiske vindrikerne og naturvinfansen. Lukten er erketyrisk Nebbiolo. Veldig elegant stil som følge av den kjølige 2014-årgangen. Kraftige, men modne og slepne tanniner. Veldig fresh med masse mørk frukt, fioler og litt tjære. Klassisk.
Pizzamatch: Rød base, 'nduja eller trøffelsalami.

DOMAINE DES MIQUETTES MADLOBA BLANC 2015, 75 cl

Nord-Rhône, Frankrike, kr 399
Drue: 50% Viognier, 50% Marsanne
Alkohol: 13% - Syre: 4,2 g/l - Sukker: 0,5 g/l
Bestillingsutvalget, varenummer 7958401
Jonas & Magic om vinen: Dette er oransjevin på sitt beste. Tøret aprikos og litt grønne toner som minner om kvae eller furunål. Veldig frisk med et lett

tanninbitt. Ordentlig kraftig vin, men veldig elegant.
Jonas: Matassa, Princic og Paraschos fikk meg først interessert i oransjevin for en del år tilbake. Etter en stund ble jeg litt lei, men denne vinen har gitt meg interessen for stilen igjen. Super vin.
Pizzamatch: Allround. Interessant på ulike måter med forskjellige typer pizza.

JEAN-MICHEL STEPHAN CÔTE-RÔTIE 2015, 75 cl

Nord-Rhône, Frankrike, kr 500,10
Drue: 90% Syrah, 10% Viognier
Alkohol: 13% - Syre: 5,7 g/l - Sukker: 2g/l
Bestillingsutvalget, varenummer 1746001

Jonas & Magic om vinen: Ganske hardcore vin. Mørk frukt, medisinsk og animalsk lukt som minner om bestemoren til Magic sitt kjøkken. Litt funk her. En god del tanniner, men veldig finslepe på samme måte som Barbaresco 'en. Denne vinen har nok godt av noen år i kjelleren, men drikker godt nå også.
Pizzamatch: Biff med syltede agurker, løk og jalapeno.