

Vant gullmedalje for egen sprit, får ikke lov til å fortelle det



Gullmedalje: Tirsdag vant Myken destilleri gullmedalje for sin sommergin, men får ikke lov til å fortelle om det på grunn av en streng alkohollov. Foto: Myken destilleri

BODØ (TV 2): Brennevinet fra et lite fiskevær på Helgelandskysten høstet stormende jubel under spritkonkurransen i København. Men det får ikke kundene vite.

Truls Naas

1 dag siden

På det lille fiskeværet Myken ute i havgapet utenfor Helgelandskysten har ekteparet Roar Larsen og Trude Tokle gjort gull av gråstein med sin egen spritproduksjon.

Tirsdag 4. februar vant de gullmedalje for sin arktiske sommergin, men en streng alkohollov hindrer dem i å kunne feire anerkjennelsen.

Det tar som kjent flere år å lagre og modne en god whisky, og mens man venter på at de edle dråpene skal bli ferdige, kan man likeså godt lage en egen gin.

Juryen, som består av nordiske bartendere, journalister og folk fra restaurantbransjen, har satt kriterier de jobber ut i fra da de skal kåre de beste innen hver kategori.

«Gullmedaljer gis til produkter av høyeste standard og kvalitet og definerer standarden innen sin kategori. Produktene er en enorm prestasjon og krever anerkjennelse fra både forbrukere og kolleger i bransjen», står det på [hjemmesidene](#) til Nordic Spirits Awards.

Anerkjennelse

Tirsdag ble «Nordic Spirits Awards 2020» arrangert i København. Trude Tokle var til stede og tok imot gullmedaljen. En gullmedalje som langt på vei bekrefter ekteparets kjærlighet for kvalitetsspirit.



– Å få gullmedalje for ginen vår føles helt fantastisk. Det er absolutt en fin anerkjennelse å få. Den nordiske brennevin har et godt rykte, og det ønsker vi å opprettholde. Gullmedaljen bekrefter at vi er der vi skal være, sier Trude Tokle på telefon fra København.

Vant: Trude Tokle og Jarle Nereng (Det Norske Brenneri, Grimstad) med diplomene sine - Jarle vant gull i akevittklassen. Foto: Myken destilleri.

Ektemannen er også godt fornøyd med anerkjennelsen de nå har fått for sin arktiske sommergin.

– Det er spesielt. Den er laget kun med botaniske ingredienser som finnes her på Myken, sier daglig leder i Myken Destilleri, Roar Larsen.

Myken er ikke akkurat verdens navle. En øy på snaue to kilometer og 400 meter bred med tolv fastboende, har duoen gjort gull av gråstein på en øy som tidligere livnærte seg på fiske og fangst.

At deres brennevin nå får internasjonal anerkjennelse kommer helt klart godt med, men det med en bismak.

Må feire i det stille

For på grunn av en streng alkohollov får ikke ekteparet lov til å vise fram gullmedaljen.

– Vi går med en brennende stolthet i oss, men vi får ikke vist det fram. Det kan være vanskelig for oss å vise at vi gjør noe riktig, sier Larsen til TV 2.

– *Hvordan har dere tenkt å feire gullmedaljen?*

– Vi får kose oss selv med dette, og jobbe på videre, forteller han.

Tokle er enig med mannen om at det kan by på utfordringer dersom de ikke får vist seg fram.

– Vi er en nyoppstartet bedrift i en uvanlig bransje. Nå er vi på vei opp og fram, men får ikke vist fram den internasjonale anerkjennelsen vi akkurat har fått.

Forbudt

Øyvind Giæver er avdelingsdirektør i Helsedirektoratet. Han forklarer til TV 2 at reglene for slik markedsføring som er henvist til over er forbudt.

– Det er ikke tillatt å omgå reklameforbudet ved å markedsføre andres positive omtale av ens egne alkoholholdige produkter. Dette gjelder både ros fra anmeldere, terningkast og medaljer fra utallige internasjonale konkurranser. Det er ikke tillatt å vise dette i annonser, på internett eller på etiketter, sier han.

Videre forteller Giæver at dersom man finner brudd på reglene, kan det medføre vedtak om retting.

– Dersom aktøren ikke retter innen fristen, kan Helsedirektoratet ilegge tvangsmulkt og eventuelt forhåndsfastsatt tvangsmulkt dersom vi vurderer at det er fare for fremtidige brudd av samme art.

Stortinget har også vedtatt nye regler om overtredelsegebyr for brudd på reklameforbudet, men disse reglene har ikke trådt i kraft ennå.