

VIN-

Nr. 1/2008 (91) • 14. årgang

BONDEN



ÅS VINKLUBB

BIOTEKNOLOGIBYGGET, Universitetet for miljø og biovitenskap
Torsdag 7.februar klokken 19.30

Har vi objektive kriterier for å si at en vin er god?
Astrid Nilsson, Hanne Sivertsen og Hans Blom – kolleger fra Matforsk!

Påmeldingsfrist: 24.januar 2008 • Møteavgift kr. 150 pr. person

Godt nytt år til dere alle og velkommen til årets første møte!

WENCHE

I hvor stor grad er vurdering av vin påvirket av subjektive preferanser? Er det best å vurdere vinen på dens egne premisser – i forhold til område, druesort, årgang – altså med betydelige kulturhistoriske røtter? Eller skal den vurderes ut fra andre parametre som munnfølelse, konsentrasjon, balanse og ettersmak?

Har vi egentlig objektive kriterier for å si at en vin er god? Er ”god smak” noe vi lærer oss – et slags dannelsesprodukt eller er det mer en indre følelse? Ulike vinpublikasjoner benytter ulike tilnærminger i sine vurderinger, og kanskje handler det om at vi selv må ta stilling til hva vi ”tror” på. Men hvor objektivt er det? Klarer vi å nullstille oss slik at ingen forstyrrende elementer påvirker det vi har mellom ørene? For det er jo der det skjer – eller tar jeg helt feil?

Matforsk i Ås er i verdenstoppen når det gjelder sensorikk, og vi har utfordret en gruppe kolleger derfra til å gi oss noen perspektiver på objektivitet i vinverdenen.

De er nok slett ikke enige de tre: Hanne Sivertsen – gjesteforsker med sensorikk knyttet til vin som sin suverene spesialitet, assisterende forskningsdirektør Astrid Nilsson med opprinnelig fagområde ”Mat og helse” og senior spesialrådgiver Hans Blom, som har bred erfaring med frukt- og bærråstoffer til eksempelvis vinproduksjon – nå med Mattrygghet som primært arbeidsfelt. Både Astrid og Hans er medlemmer i Ås vinklubb. Hanne bidro sterkt til Ås vinklubbs faglige kvalitet i klubbens tidlige år. Nå er hun for en kortere periode tilbake på Matforsk fra Davis – fra sensorisk arbeid knyttet til vin og hvor hun blant annet har trent paneler for vintesting i forskningssammenheng.

Vi kan nok alle bli utfordret denne kvelden!

Årsmøte i Ås vinklubb

Årsmøtet avholdes torsdag 13.mars. Eventuelle saker medlemmene ønsker behandlet på årsmøtet må være sendt styret innen 10.februar.

Wenche Røste Martinsen

VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB

Midlertidig redaktør: Wenche Røste Martinsen

Midlertidig trykkeriansvarlig: Linda Hjeljord

ÅS VINKLUBB

Postboks 179, 1431 Ås • Postgiro 0530 50 45588

Styret:

Leder: Wenche Røste Martinsen, 64941939, wrmartin@online.no

Nestleder: Gunnar Wilhelmsen, 64940755, gunnar.wilhelmsen@sensewave.com

Kasserer: Linda Hjeljord, 64941646, linda.hjeljord@umb.no

Sekretær: Nina Svendsrud, 64942882, nsv@egmont.noStyremedlem: Ståle Aresvik, 64940374, staalear@student.ifikk.uio.nowww.aasvinklubb.noWebmaster: Roger Borge, 64943533, webmaster@aasvinklubb.no**Min yndlingsvin - min favorittdrue**

Favorittvinen min - som begrep - er litt diffus; vanskelig å tilkjennegi da summen av stemningen og maten er så viktig for opplevelsen. Jeg finner det enklere å skrive litt om min favorittdrue; druen som gir opphav til en rekke av de vinene som kler de fleste av mine vinstunder: Nemlig den lite påaktede (min påstand) druen PRIMITIVO, eller som amerikanerne kaller den: Zinfandel.

Lenge var denne amerikanske druen en gåte. Moderne DNA-profilering tilsier at zinfandel er avledet fra den sydditalienske primitivo som igjen er utviklet fra den kroatisk druen crljenak kastelanski. Druen kom sannsynligvis til Italia fra Albania eller Hellas og ble bragt til USA rundt 1820, der den vant stor popularitet.

Min interesse for denne druen skyldes at de primitivo-vinene jeg har stiftet bekjentskap med er så anvendelige. Fisk eller tungt kjøtt, sterkt eller beskjedent kryddret; jeg finner alltid en passende italiensk primitivo på Vinmonopolet, og betjeningen er alltid oppdatert og villig til å komme med gode råd!

Til kraftig kryddret, smakssterk mat kan f.eks. Beringer Founders Estate Zinfandel og/eller San Marzano Primitivo Cuvée Christer Berens anbefales. Dette er rødviner som er kraftige og har flott ettersmak. Til hvit fisk som torsk, er mitt valg en Canaletto Primitivo, en karakterfast, saftig og elegant vin. På hytta, foran peisen i godt selskap, eller i stunder for kontemplasjon er f. eks. Sinfarosa Primitivo 2005 en vin med god fylde og en saftig, frisk avslutning. Dette er å betrakte som et rent reklameinnslag for primitivodruen og ment å vekke nysgjerrigheten din for en rekke viner som har gledet meg og mine de siste årene.

Navnet primitivo stammer fra primitivius som henspiller på druens evne til tidlig modning. Gi den en sjanse til å oppleve din velutviklede gane.

Ta deg en tur på Vinmonopolet, gå til den italienske avdelingen og gi deg selv en hyggelig vinopplevelse.

En ærbødig, anbefalende hilsen fra Hans Blom - sterkt interessert i å vite hva Anne Karine Blomgren er glad for å kunne dele med oss.