



VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB
Nr.1/2009 (98) • 15. årgang

Kjære medlemmer!

Her er årets første vinbonde, og jeg vil først få ønske dere alle et riktig godt nytt år. Jeg gleder meg til møtene framover, og har ikke angret et sekund på at vi ble medlemmer! Det er både hyggelig og lærerikt å være med i Ås Vinklubb og jeg vil benytte anledningen til å takke styret for fantastisk innsats.

Det ble mye god vin denne julen, og igjen ble jeg imponert over kunnskaper og utvalg på Vinmonopolet på Briskeby. Tar dere turen dit så spør gjerne etter Steve, en canadier med mye kunnskaper, men også sterke meninger om vin. Men det er tydeligvis ikke bare jeg som har lagt merke til vareutvalget. I romjulen hadde tyver kjørt en bil gjennom inngangsdøren og forsynt seg godt av godsakene. Vel er det mye der jeg gjerne skulle smakt, men så desperat er jeg ennå ikke...

Men gode viner er jo så dyre at de er å regne som verdisaker og må snart plasseres i en bankboks. Og i år ser det ut til å bli enda litt verre. Finanskrisen gjør sine utslag også i vinverdenen, for med en euro-kurs på over ti kroner kan vi forvente en ganske betydelig prisøkning på mange viner. Hvor mye det blir gjenstår å se, men det har vært spekulert i en prisstigning på 10-12% når importørene skal fornye sine kontrakter med Vinmonopolet. Det kommer til å merkes.

Nyttår er jo forsettenes tid. Jeg har ikke akkurat imponerende meritter å se tilbake på der, og det er lenge siden det var tiden da røyken skulle stumpes. Men jeg gjør meg likevel alltid noen tanker om ting jeg vil prøve å gjøre litt annerledes i året som kommer. Så også med vin. I år har jeg først og fremst tenkt å bli mer systematisk, også hva angår hverdagsvin. I stedet for å handle etter gammel vane eller på impuls, skal jeg bli flinkere til å gjøre litt hjemmelekse før jeg går på polet. Hvilke områder har jeg lyst å få bedre kunnskaper om? Er det viner eller områder jeg har lyst å sammenligne? Kanskje ha et "månedens tema"?

Jeg skal også bli flinkere til å ta notater. Der synder jeg stadig vekk. Og hukommelsen strekker rett og slett ikke til når årene går og en har smakt hundrevis for ikke å si tusenvis av viner. Jeg noterer stort sett alltid på smakinger, men hjemme eller på restaurant skjer det så å si aldri. Jeg ryddet i kjelleren for en tid siden og fant en del tomme vinflasker som jeg hadde tatt vare på fordi vinen hadde vært så god. Og selv om etikettene brakte fram gode minner skulle jeg gitt mye for å kunne gå tilbake og lese hvordan jeg opplevde og vurderte vinen den gangen. Det er en ting jeg har hatt mye glede av (som den entusiast jeg er): når jeg ikke bare skriver ned en bedømmelse av farge, lukt og smak – men skriver ned assosiasjoner, tanker og følelser. Ting som forteller litt om *opplevelsen*.

På ett av medlemsmøtene våre sist høst ble det snakket om at vi nordmenn smaker vin med hjernen og ikke hjertet – og der har dere det siste forsettet mitt: jeg skal smake enda mer med hjertet!



Årsmøte i Ås vinklubb

Årsmøtet avholdes torsdag 12. mars. Eventuelle saker medlemmene ønsker behandlet på årsmøtet må være sendt styret innen 20. Januar.

Wenche Røste Martinsen

Godt nytt år!

Den aller første dagen i 2009 er nå! Utenfor vinduet er eiketreet fullt av rim og himmelen er vinterblå! Jeg har mye å være takknemlig og glad for - denne dagen gir mange refleksjoner og funderinger.

Det ville være feil å dele disse med dere, men jeg deler gjerne den lille gode fryden jeg kjenner når jeg tenker tilbake på det siste vinklubbåret vårt: Vinene jeg har fått mulighet til å prøve, kunnskapen engasjerte og entusiastiske "vinformidlere" har delt med oss alle, spenningen foran hvert møte: Hvordan går det i dag? Illustrerer vinene det som er intensjonen? Finner foreleseren frem? Virker kanonen? Vil medlemmene synes at det var verdt å bruke tid og penger på denne kvelden? Har vi glemt noe? Har vi låst dørene for tidlig slik at noen står utenfor og venter?

Ja, sånn er det faktisk. Det er også slik at medlemmene i Ås vinklubb både er konstruktivt kritiske og rause med oppmuntringer. Og det er latter! Det er jeg veldig glad for! Når det er slik har vi de aller beste forutsetningene for å lære mer om vin og vinkultur, de beste mulighetene til å utvikle sanseapparatet vårt videre og til å kunne erobre en enda større del av ulike viners verden. Samtidig skjer da det at vi skjønner hvor lite vi kan. Fantastisk!

Vi starter 2009 sammen med Morten Smith. Torsdag 5. februar tar han oss med på en reise i Portugal – fra aperitiff til dessert. Torsdag 12. mars er det årsmøte. Denne kvelden vil by på overraskelser, men også gi mulighet til ny erkjennelse eller bekreftelse. Mer om det senere! Noen vil huske at "Italia rundt på seks stetter" med Lars G J Helliesen fra Gaia Wine&Spirits i siste liten ble endret til en reise på Sicilia. Vi lovt da at det opprinnelige temaet skulle komme på nyåret. Torsdag 23. april tar vi Italia rundt på de seks stettene! Og sommermøtet er fastsatt til torsdag 4. juni.

Hjertelig velkommen!

Wenche

VINBONDEN - ORGAN FOR ÅS VINKLUBB

Redaktør(er): Ivar Berge & Siv Flaathe, ivarber@online.no
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.no
Styremedlem: Ståle Aresvik, 64940374, staalear@gmail.com

www.aasvinklubb.no

Webmaster: Roger Borge, 64943533, webmaster@aasvinklubb.no

Portugal – et nytt gammelt vinland

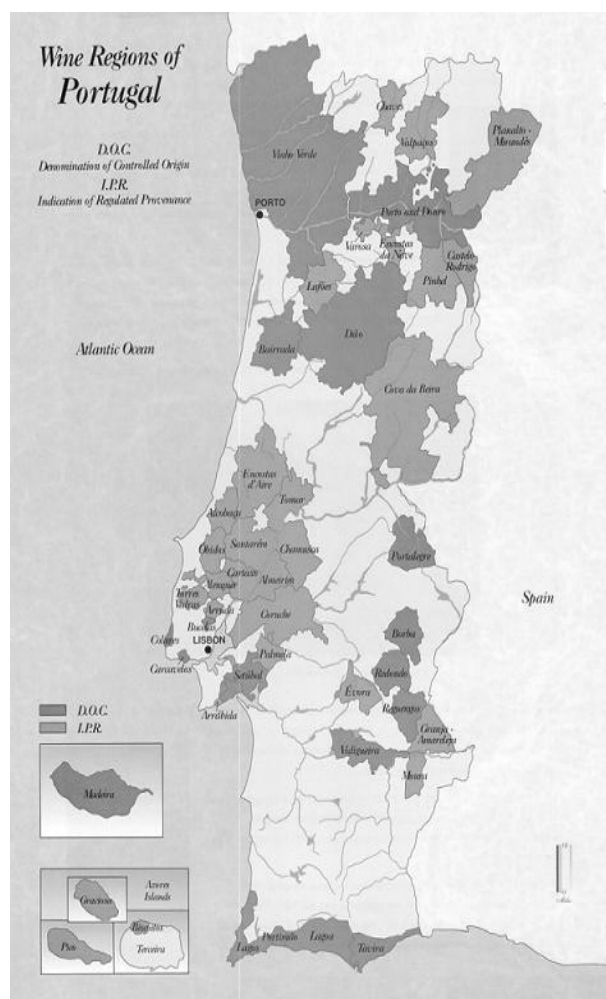
av Morten Smith

Britene har alltid hatt et godt forhold til Portugal. Så tidlig som i det 12. århundre ble vin eksportert fra Minho-regionen til England. I 1386 forseglet Windsor-avtalen et vennskap som har vart, nesten uforstyrret, til i dag. Da England gikk til krig mot Frankrike i det 17. århundre, ble Portugal det naturlige vinalternativet for engelskmennene. Portvin ble til under denne konflikten. Ute i Atlanterhavet begynte Madeira, som var en viktig handelsplass for passerende skip, å eksportere vin til de nykoloniserte, fremtidige Amerikas Forente Stater. Østkysten av USA ble en viktig mottaker av madeira, noe de fortsatt er i dag. En ny konflikt mellom England og Frankrike i 1803, grunnet Frankrikes invasjon av den Iberiske halvøy, gjorde at portugisisk vin igjen ble populær i England.

Vinlusen herjet i også Portugal på slutten av det 19. århundre og mange vinregioner ble fullstendig utslettet. På begynnelsen av nittenhundretallet snudde Portugal på mange måter ryggen til resten av verdenen grunnet intern uro. I 1930 ble Antonio de Oliveira Salazar statsminister (og senere brutal diktator); han styrte landet eneveldig frem til nellikrevolusjonen i 1974, hvor han ble styrtet av yngre offiserer. I 1976 ble det fritt valg og Portugal begynte sakte å bli et medlem av Europa igjen; til slutt medlem av EU i 1986. Siden da har penger strømmet til vinindustrien, som sakte, men sikkert har bygget seg opp igjen.

Portugal har, til tross for at det er et relativt lite land, en meget varierende vinindustri, fra det fuktige, kjølige Minho i nord, via tørre, intenst varme Douro og Beira til det middelhavsaktige Alentejo i syd. Et vell av stedeodne druer og meget liten bruk av utenlandske sorter, gjør Portugals viner spesielle og interessante.

Portugal har 40 forskjellige vinområder og var det første landet i verden som lokaliserte et vinområde eksakt og klassifiserte vinmarkene deri. Det skjedde i 1756 og området var Douro. Siden kom Dão i 1907 og Vinho Verde i 1908. Salazars regime satset stort på kooperativer og dette gjorde at Portugals viner ble dyrket med henblikk på kvantitet i stedet for kvalitet. Det var først etter at regimet falt at det begynte å skje noe med kvaliteten. Et annet problem var at britene hadde dominert både portvinhandelen og madeirahandelen, og de fleste av de store vinhusene i Porto og på Madeira var av britisk opprinnelse. Britene var som vanlig når de opererte utenfor sin lille ø flinke til å monopolisere driften. Således var det bare portvinshusene i Porto og Vila Nova de Gaia som hadde lov til å lagre og selge portvin. Vinbønder i Douro kunne lage portvin, men måtte sende den til Porto og selge den der til portvinshusene som lagret og eksporterte den. Da Portugal ble medlem av EU i 1986 ble det slutt på denne monopolordningen og plutselig dukket det opp produsenter i Douro som laget både god vin og god portvin. Douro hadde lenge vist at det kunne lages utmerket rødvin der, noe Ferreiras Barca Velha var et



godt eksempel på, så etter frislippet har vi fått flere og flere utmerkede viner derfra.

Portugal står også bak en av de mest bemerkelsesverdige og vellykkede merkevarebygginger som finnes: den halvsøte, lett perlende Mateus Rosé, med en flaske som sannsynligvis var holder for ca 50% av alle norske stearinlys på 60-tallet. Tro det eller ei, men det produseres fortsatt enorme mengder av denne vinen. Imidlertid har Vinho Verde tatt mer og mer over og har etter hvert blitt en solid eksportvare.

Det påstås at Portugal har ca. 500 stedegne druesorter, og det at man bruker lite utenlandske druer gjør at Portugals viner fremstår som egenartede. At man samtidig er tradisjonsbundne og i stor grad holder seg til gammeldagse produksjonsmetoder, gjør at egenarten blir enda større. Portugal er vel det landet hvor bentråking av druer fortsatt foregår i ganske stort monn og hvor vinen mange steder fortsatt får gjære i store, åpne lagares (betongkummer).

På førstkomende møte skal vi stifte bekjentskap med madeira, et par hvite og et par røde viner og til slutt en dessertvin (Portvin? Noe annet? Den som kommer får smake.), samt at undertegnede skal prøve å tegne et mer utdypende bilde av Europas kanskje mest interessante og undervurderte vinland. Det er bra for oss, for det gjør at portugisiske viner fortsatt er relativt rimelige.

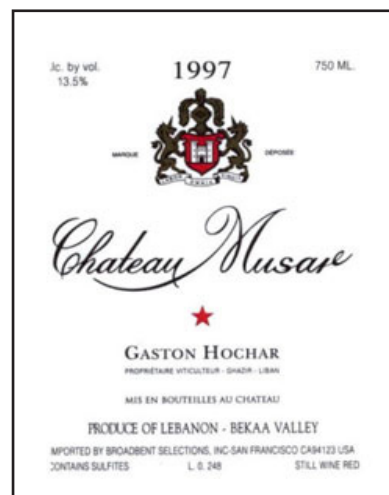
Redaktøren beklager!

Hastverk er lastverk, så også i de mindre profesjonelle redaksjoner. Et våkent medlem hadde ganske riktig observert skjodesløs omgang med fakta fra undertegnendes side. Feilene gjaldt omtalen av Ch. Musar i forrige nummer, noe som er dess mer pinlig i og med at den er en av redaktørens favoritter.

Ch. Musar ble (som jeg egentlig var klar over) ikke grunnlagt av en franskmann, men av libaneseeren Gaston Hochar i 1930, som hadde studert (og blitt inspirert) i Frankrike. Druemengden er ikke Rhône-druer, med unntak av Cinsaut. Den består i dag av Cabernet Sauvignon, Cinsaut og Carignan. Jeg svevde i den villfarelse at det i tillegg ble brukt Grenache (som de også dyrker) og at Carignan var tillatt i Syd-Rhône, noe som ville gitt tre Rhône-druer av fire mulige. Så feil kan man ta. Og sist men ikke minst; druene dyrkes i Bekaa-dalen, mens vinen produseres og lagres i Ghazir, utenfor Beirut.

Jeg beklager dette forsøket på å desinformere dere og lover å faktasjekke litt bedre neste gang. Ch. Musar er uansett en flott og spennende vin og vel verdt å prøve for den som ikke kjenner den. Mye kvalitet for pengene og den lagrer fantastisk bra. De lager i alt ni ulike viner, deriblant en tørr hvit Musar som er en svært spennende vin å matche til mat.

Både eiendommen i Ghazir og vingårdene i Beeka har vært i sentrum for omfattende kamphandlinger gang på gang, men så langt er det så vidt jeg vet bare i 1976 og 1984 at de måtte gi opp å lage vin. Turen fra Bekaa til Ghazir tar vanligvis 90 minutter, men på grunn av krigen har det noen ganger tatt dager og uker å frakte druene. I 1990 måtte de ta en omvei på 25 mil og i 1984 måtte druene fraktes sjøveien og begynte å gjære på turen. Ganske utrolig!



Silvaner- jubileum

av Torbjørn Skjellum

Midt på 1600-tallet kom en obskur drue kalt Österreicher til Tyskland, nærmere bestemt til Fürstlich Castellisches Domänenamt i Franken. Der oppbevares fortsatt et dokument som beviser at eieren i 1659 kjøpte noen stiklinger Österreicher, i nyere tid helst kalt Silvaner. Det er altså i 2009 350 år siden Silvaner-druen kom til Tyskland. Det skal markeres med en rekke arrangementer. Naturlig nok åpnes jubileumsåret på Castell i april.

Det gamle navnet Österreicher tyder på at druen har sitt opphav et sted i det østlige Europa, kanskje Transsilvania, jfr. at "Silvaner" kommer av det latinske "silva", som betyr skog.

Druen har ingen stor utbredelse, i alt ca. 12000 ha, hvorav drøyt halvparten i Tyskland. Det er småtteri sammenlignet med ca. 100000 ha Chardonnay og 60000 ha Riesling i verden*. Selv i de tyske kjerneområdene Franken og Rheinhessen spiller druen ikke hovedrollen hva mengde angår, og i det viktige området Alsace stiller den beskjedent bak flere andre druer. Rheinhessen dyrker atskillig mer Silvaner enn Franken, men det er i Franken den har mest ry. Der kalles den "Dronningen" blant druer og dyrkes på ca. 20% av vinarealet. (Kongen er selvsagt Riesling.). RheinhesSENS silvanere har ikke kunnet måle seg med Frankens, men en del produsenter i Rheinhessen er nå på høyde med frankerne.

Riesling har i de senere år hatt veldig oppsving i Tyskland. Det spekuleres imidlertid på om ikke Silvaner også står foran en gullalder, bl.a. argumenteres det med at Silvaner kan gi lagringsdyktige og velbalanserte tørre viner med mindre syrepreg enn Riesling-viner ofte har. Riktig nok er frisk syre nettopp en kvalitet ved Riesling-viner som svært mange, ikke minst i Tyskland, liker. Et annet pré for Riesling er druens evne til å gi et stort spekter av forskjellige typer vin. Men for en del vindrikkere er altså tørre Silvaner-viner "the real thing".

Det er å håpe at Silvaner-jubileet 2009 vil gi druen så mye oppmerksomhet at flere silvanere vil finne veien også til Norge. Det er egentlig litt av en skandale at ærverdige Franken-produsenter som Juliusspital, Bürgerspital, Staatlicher Hofkeller og Castell ikke er på det norske markedet, heller ikke frankerne Fürst, Sauer, Wirsching eller RheinhesSENS ganske unge "Silvaner"-guru, Michael Teschke. Dyktige innkjøpere vil sikkert også kunne finne fram til spennende yngre produsenter, "Jungwinzer", med fine Silvaner-viner.

Silvaner-vin er i Tyskland den store asparges-vinen, men passer utmerket til mang slags mat fra land og sjø. Undertegnede kom for noen år siden tilfeldigvis til å drikke Silvaner Spätlese trocken til skogsdue i en restauranthage i Randersacker (Franken). Nydelig!

* Opplysninger om dyrket areal varierer noe i forskjellige statistikker

Kilder: Hovedkilde: Rhein Main Presse 4.9.2008

Kontrollkilde: Der Brockhaus Wein, Mannheim-Leipzig 2005 (tysk vinleksikon)



VINKRYSSORD 1/09

1	2	3	4	5	6	7		8	9		10		11	12
13								14		15			16	
		17				18	19							
20	21				22								23	
24				25										
26			27			28		29		30		31		32
33			34				35					36		
37		38												
		39				40		41					42	
	43				44			45				46		
47				48			49							52
		53	54			55			56				57	
58	59				60			61				62		
63		64		65					66		67			
68				69				70						

Så prøver jeg meg igjen med vinkryssord, dog ikke uten en viss frykt for feil siden min trofaste korrekturleser er ute og reiser for tiden. Jeg lovt dere en premiekryssord, så denne gangen kan dere enten sende løsningen til Ivar Berge, Løkkeveien 5d, 1430 Ås, eller ta den med på årsmøtet 13. mars der vinneren trekkes. Og premien? Vi får se, men det er vel stor sjanse for at den kan drikkes... Lykke til!



VANNRETT:

1. Utstyr til vinproduksjon
10. Plagg
13. Start
14. Viktig utstyr for vinsmakere
16. Sporte
17. Sted i Norge
18. Håpet
20. Fraktet
23. Uttalte
24. Evighet
25. Tall
26. Ujevn
29. Tegnet for Mouton Rothschild i 1993
33. Fase
34. Ønsket angrep
36. Slag
37. Kun en retning
39. Elv
40. Berømt vinmark i Burgund
43. Kan Martini være
44. Tre
45. Røys
46. Slagsted
47. Rep
48. Finnes
49. Munning
50. Delstat
53. Drue
56. På Italienske etiketter
57. Skip
58. Via
60. Blomst
62. Den eldre
63. Italiensk vin
66. Kan vin være
68. Reise
69. Sted i India
70. Drue

LODDRETT:

1. Hvitvin
2. Apparat
3. Kan vin ha
4. Navn
5. På plass
6. Selskap
7. Sluttet
8. Keiser
9. Overløper
10. Biet
11. Uthus
12. Navn
15. Pynt
19. Frø
21. By i Frankrike
22. Råvare
27. Burgunderprodusent
28. Knadd
29. Naust
30. Østerriksk vinprodusent
31. Forlis
32. Elv
33. Ofte på opptaksutstyr
38. Stråle
41. Finnes
42. Stabil
43. Selskap
44. Barolo-vinmark
47. Antatt
48. Tall
49. Navn
51. På franske etiketter
52. Øk
54. Afrikansk parti
55. Navn
56. Råvare
59. Opphav
62. Plagg
64. Tone
65. Nyn. Pronomen
67. Hast

Liebfrau(en)milch*-jubileum

av Torbjørn Skjellum

Ingen tysk vin etter 2. verdenskrig har vært så populær som "Liebfrauenmilch". Få viner har som denne vært foraktet blant dem som mener de vet hvordan en vin skal smake.



For 200 år siden kjøpte firmaet Valckenberg en parsell av Liebfrauenstift Kirchenstück, vinmarken rundt det gamle klosteranlegget i Worms. Senere har firmaet ervervet det meste av denne gamle vinmarken.

200 år! Grunn til å feire, mener firmaet. Men vinmarkens historie går trolig helt tilbake til romertiden, i alle fall til middelalderens klosteranlegg. Selvfølgelig hadde klosteret en skjenkestue. Der skal en gang en gjest begeistret ha sagt at vinen smakte som melken til vår kjære frue(!). Siden ble vinmarken kalt Liebfrauenmilch.

Etter hvert ble vinen solgt til all verden og høyt verdsatt. Midt på 1800-tallet kostet en flaske mer enn en flaske Ch. Margaux.

Så stor var suksessen at man ble fristet til å utnytte den. I 1909 fikk all vin mellom Rheingau og Pfalz adgang til å kalle seg Liebfrauenmilch. Særlig fra Rheinhessen strømmet likt og ulikt ut med navnet Liebfrauenmilch.

Så ble det hele regulert. Fra 1971 skulle en slik vin være laget av minst 70% Riesling, Müller-Thurgau, Bacchus, Silvaner og/eller Kerner. Vinen måtte ha minst 18% sukker. Under denne merkebeskyttelse kunne så vinprodusentene selge en vin som sant å si var det som ble igjen når kvalitetsvinene var produsert. Mange konsentrerte seg helt om store avlinger og billig og lettselgelig Liebfrauenmilch. En meget vellykket salgsoperasjon. Omkring 1995 utgjorde Liebfrauenmilch omkring 12% av all tysk vin og mer enn halvparten av all eksportert vin. Så sent som i 2001 utgjorde Liebfrauenmilch nesten 8% av hele produksjonen og over 30% av eksportvolumet. Etter hvert sviktet det tradisjonelle markedet i Europa. Det ble langt på vei kompensert med stort salg i Østen. Fortsatt utgjør Liebfrauenmilch ca. 15% av det tyske eksportvolumet.

Men tidene forandrer seg. Endog i Rheinhessen har nye vinder ført til store omlegginger og kvalitetsforbedringer. Rheinhessen er i det hele tatt kanskje det mest dynamiske tyske vinområdet i dag med mange spennende veletablerte og unge vinprodusenter. Liebfrauenmilch av i dag er imidlertid slett ikke å forakte hvis man da ikke er for forutinntatt eller mener at en god hvitvin må være tørr. Tydeligvis selger den fortsatt godt. Likevel: Denne vinens storhetstid er forbi, og den tyske vinverden har arbeidet seg langt bort fra Liebfrauenmilch-imaget. Den historien får vi kanskje berette en annen gang.

Og hva har så skjedd med den opprinnelige Liebfrauenmilch-vinmarken, Liebfrauenstift Kirchenstück, i Worms? Jo, den ligger fortsatt der, og i anledning 200 års eierskap har firmaet Valckendorf laget en 2007 Liebfrauenstift Kirchenstück Riesling trocken med historisk etikett. Dessverre ikke å få i Norge.

*Liebfrauenmilch/Liebfrauenmilch er begge riktige skrivemåter

Kilder: Hovedkilde: Rhein Main Presse 4.9.2008

Kontrollkilde: Der Brockhaus Wein, Mannheim-Leipzig 2005 (tysk vinleksikon)

Min yndlingsdrikk

av Gunnar Wilhelmsen

Linda utfordrer meg ved å henvise til min (og Elses) nærkontakt med USA på 90-tallet, - det begynner etter hvert å bli noen år siden. Nå sitter vi her og frisker opp gamle minner fra den gang, - og hvor vin har vært involvert. Vi må, som mange andre erkjenne at vi nok husker omstendighetene, menneskene og kanskje maten best. Vinen var den gang en selvfølgelighet og noe vi ikke festet oss spesielt ved. Med ambassaden som arbeidsgiver



ble vi kastet ut i et stort antall mottagelser – i realiteten vel forberedte arbeidsmøter og med en uvant setting for oss. Vertskapet satte sin ære i å servere kvalitetsvin – og først og fremst av vertslandets produksjon. For vårt vedkommende ble det dessverre ofte kastet "perler for svin". I ettertid har vi forstått at dette til en viss grad skyldtes vår egen manglende kunnskap om vin og følgelig også liten interesse for vin. Vi meldte oss da også inn i Ås vinklubb innen vi forlot USA.

Fra en 4-års periode i Washington DC står minnene i kø. Vi deltok med glede på 4-5 vinfestivaler i Virginia – Montpelier Wine Festival, Vintage Virginia, Northern Virginia Wine Festival m.fl., og navnene er inngravert både i minnet og på de vinglassene som vi fikk som inngangsbillett - hengende rundt halsen klare til bruk. Seriøs vinsmaking? – absolutt ikke. Her var det mest show, ulike former for 'fast food' og tilstrekkelig med vinsmaking. Kvaliteten var etter min mening stort sett under lavmål, - det var tilfeller hvor man angret at man i det hele tatt hadde tatt et nipp. Positive vinminner popper opp når tankene går til mange hyggelige besøk hos våre franske venner Claude og Hugette, og ikke minst til min sør-afrikanske kollega Nils og hans rikholdige lager av topp sørafrikanske viner. Nils måtte flytte vinlageret sitt til Leesburg da han etablerte seg i nytt hus, og det ble etter hvert en slitsom økt med gode venner den dagen vi hjalp til med å flytte lageret. Badstumøtene i den finske ambassaden var derimot i større grad preget av "de sterke franske vinene", som Kolingen formulerte seg da han nippet til sin Martell.

Takke meg til en kald øl. Med høy luftfuktighet og til tider ganske høye temperaturer var det en velsignelse å kunne leske seg med noe kaldt som skummet. Smak og behag, men USA har alle kategorier "bulk-øl" fra Budweiser, Miller, og Coor som etter min mening er både tynt og smakløst. På den annen side Samuel Adams, dette Boston-ølet som får både gane og hjerte til å smelte. Jeg må ærlig innrømme at de gode minner som er knyttet opp mot drikkevarer i USA dreier seg om 'min venn Sam'. Et måltid med Clamsoup, Garlic/Parmesan brød og en seidel Sam Adams topper listen. Etter hvert fikk jeg også mine lokale øl-favoritter som var brygget i Washington DC.

Når man ber en pensjonert "ølhund" skrive om vin tar man en risiko. Men Else og jeg hadde tross alt en innholdsrik 'studietur' til Napa Valley. Blant besøk på mange ulike vingårder husker vi best vinen hos Inglenook som ligger i Rutherford, litt nord for landsbyen Napa på St.Helena Hwy. Vi forelsket oss i Inglenook Cabernet Sauvignon Premium, en enkel vin som ble vår "bordvin" den tiden vi var i USA. Slik vi husker den hadde den en middels dyp rød farge, aroma av solbær, fyldig og balansert - lite tanniner. Med tanke på en liten overraskelse til vårt neste middagsmåltid og for å drive litt research stakk jeg innom Vinmonopolet på Ski i går for å friske opp gamle minner. Til min store skuffelse fikk jeg vite at de førte bare ett merke fra Inglenook: Inglenook St. Regis Cabernet Sauvignon og med et alkoholinnhold på 0,49% (alkoholfritt) – akk og ve. Det finnes jo heldigvis mye annet å trøste seg med fra California.

Hva mener for øvrig Truls Wetterhus om "Min yndlingsvin"?

(Tittel endret etter forfatters ønske - red. anm.)