

VIN-

Nr. 2/2008 (92) • 14. årgang

BONDEN



ÅS VINKLUBB

BIOTEKNOLOGIBYGGET, Universitetet for miljø og biovitenskap
Torsdag 13.mars klokken 19.30

Årsmøte

Etterfulgt av medlemsmøte: Rødvinn med adresse

Påmeldingsfrist: 28.februar 2008 • Møteavgift for medlemsmøte kr. 150 pr. person

Årsmøte 2008

Det innkalles til årsmøte torsdag 13.mars i Bioteknologibygget, Universitetet for miljø og biovitenskap. Styret håper så mange som mulig av dere kommer på møtet.

Dokumentene til årsmøtet er vedlagt. Revisors beretning deles ut på møtet. Regnskapet er godkjent av revisor. For øvrig viser jeg til klubbens vedtekter.

Wenche Røste Martinsen

Rødvinn med adresse

WENCHE

Tema for medlemsmøtet etter avsluttet årsmøte er Rødvinn med adresse. Dette var Vinmonopolets satsingsområde i januar. Mange viner er vurdert – vi (styret) ønsker å velge noen av de beste til smaking denne kvelden. De du kanskje ikke kjøper selv – i alle fall ikke en vanlig torsdag.

I Vinbladet nummer 1 i år – og under overskriften ”Hva er egentlig vinn med adresse” skriver varefaglig rådgiver i Vinmonopolet Fridtjof Simonsen:

”Noen gjør sitt ytterste for å lage vinn i en stil som også andre produserer og som markedet etterspør. Andre lar jordsmonn, vær og vind sette sitt preg på sluttproduktet. Slik får vinn, og en rekke andre jordbruksprodukter, et helt spesielt særpreg som gjør at de ikke kunne være laget noe annet sted.”

”Vinn med adresse er summen av flere faktorer – jordsmonn, lokalt klima, topografi, utbyttebegrensing og smak er alle elementer som i sum bidrar til å gi vinn adresse.”

I Norge har vi Gammalost fra Vik, Eplejuice fra Hardanger – vi har Ringerikserter og Fjellmandel fra Oppdal. Disse opphavsmerkede landbruksproduktene har sine spesielle særpreg, og helst skal vi kjenne igjen særpregene – gang etter gang! Og når vi smaker fjellmandel fra Oppdal – kan det jo hende at vi etter en stund - og med sterk konsentrasjon - sier: Ja, akkurat slik skal den være – en skikkelig Fjellmandel!

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.no
Styremedlem: Ståle Aresvik, 64940374, staalear@student.ifikk.uio.no
www.aasvinklubb.no

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

Eller – det virker som om disse er dyrket for lavt – det kan da ikke være en Fjellmandel! Eller: For mye regn i år – det har nok gått ut over aromaen at jordsmonnet ble utvannet.... Aroma, form, farge – ikke vet jeg hva jeg skal vurdere en mandelpotet ut fra – og langt mindre en Fjellmandel fra Oppdal!

Min kulturelle kompetanse og mitt dannelsesnivå gjør meg faktisk ikke i stand til å gi en objektiv vurdering av Fjellmandelen.

Men jeg jobber med saken!



Bag in Box – et første møte

For snart 30 år siden tilbrakte jeg noen uker på den sydlige halvkule - Høsten herjet i Norge, mens jeg nøt vakre vårdager bl.a. med en rundreise som tok meg gjennom en liten del av distriktet New South Wales i Australia. På vei ut fra Sydney var første stoppet "Sublime Point lookout", og navnet var fortjent. Jeg husker en utsikt over strender og Stillehavet som fortsatt kan manes fram i min hukommelse. Og ferden gikk videre gjennom et frodig landskap med en annerledes vegetasjon.

Det ble tid for lunsj. Programmet fortalte at det skulle dreie seg om en "Barbecue lunch of fine beef and Australian wine." T-bensteken var av Australsk størrelse. Den kom på tallerkenen, og så var det å forsyne seg med tilbehør og drikke. Men hvor var flaskene med den bebudete vinen? Det eneste jeg fant var noen bokser av papp med en form for tappekran! Mitt første møte med "bag in box."! Det ble en fantastisk smaksopplevelse.

Kvaliteten på vinen skal jeg ikke si noe om. Australierne selv omtalte den som "plonk", og det indikerer heller lav kvalitet. Men jeg nøt atmosfæren. De vennlige og inkluderende menneskene jeg møtte, det vakre landskapet jeg hadde kjørt gjennom og det fine vårværet bidro til å gi meg en opplevelse av velvære og nytelse som jeg fortsatt minnes. Her er jeg ved kjernen av det som for meg er god vinopplevelse. Å dele vin med mennesker i hyggelig selskap, gir meg glede.

Dette var mitt første møte med pappvinen. Det tok noen år før jeg så de første pappvinene på det hjemlige marked. I dag er utvalget enormt. Jeg var innom et nytt lite pol i Rygge her om dagen og oppdaget at antallet hyllemeter pappvin nesten overgikk plassen flaskene hadde fått tildelt. Det var også mye bra kvalitet å finne blant boksene både av rødt og hvitt.

Turen for mange år siden tok oss også til Hunter Valley med besøk på vingård, omvisning og prøvesmaking, men disse inntrykkene har bleknet. Å beskrive slike opplevelser overlater jeg til andre og bedre penner enn min. Birger Formo har sagt at han gjerne deler opplevelser med oss, og ordet kan være hans neste gang.

Hilsen Anne Karine