



# VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB  
Nr.2/2009 (99) • 15. årgang

## ÅRSMØTE 2009

Det innkalles til årsmøte torsdag 12. mars 2009 i Bioteknologibyggget, Universitetet for Miljø- og Biovitenskap. Styret håper så mange som mulig av dere kommer på møtet.

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

Wenche Røste Martinsen

Årsmøtet etterfølges av medlemsmøte:

### Et historisk tilbakeblikk



Frist for påmelding er 26.februar – møteavgift 150 kroner.  
Mer om møtet i dette nummeret!

Kjære medlemmer!

Nå nærmer det seg årsmøtet vårt igjen og alle de formelle papirene følger med denne Vinbonden. Etter årsmøtet er det denne gangen en blindsmaking og det gleder jeg meg virkelig til. Jeg smaker nemlig altfor sjelden blindt, og har nok mang en gang latt meg forføre av et berømt navn eller smakt det jeg "forventet" at jeg skulle smake.



Jeg hadde for kort tid siden en liten gjesteopptreden i Oppegård vinklubb, og der har de blindsmaking av en enkelt vin som et fast innslag på begynnelsen av hvert møte. Jeg ble med på denne og bommet selvfølgelig med glans. Riktignok var jeg på rett kontinent, men verken land eller drue var riktig: det jeg trodde var en Riesling fra Tyskland viste seg å være en Grüner Weltliner fra Østerrike. Men jeg likte virkelig ideen og utfordrer herved styret (og medlemmene) til å tenke over hvorvidt det er noe vi også skal ta opp.

Jeg synes blindsmaking er både morsomt og lærerikt og langt mer enn bare en selskapslek eller et redskap for nøytral bedømming. Å smake en vin uten å ane hva som er i glasset skjerper sansene mine og jeg merker hvordan jeg tilnærmer meg den på en helt annen måte enn når jeg vet hva jeg drikker. Når vinen er kjent skjer det automatisk en sammenligning med en eller annen form for referanse, særlig hvis jeg har drukket den samme vinen eller vin fra samme område/av samme type tidligere. Er denne typisk? Er den bedre eller dårligere enn forventet? Smaker jeg blindt blir det helt annerledes. Jeg fokuserer mye mer intenst på lukt og smakselementer, konsentrerer meg virkelig for å identifisere dem og graver i hukommelsen for å finne noe som kan minne. Uansett om jeg bommer grovt så lærer jeg alltid mye av dette.

Nå er jo blindsmaking kanskje litt skummelt da. I hvert fall for oss som liksom skal ha litt over gjennomsnittlig peiling på vin. Men som tidligere nevnt: jeg blir ikke lenger flau over å bomme totalt. Og jeg er i godt selskap. Selv profesjonelle vinsmakere havner på viddene i blant. Harry Waugh, engelsk vinhandler, skribent og direktør for Chatuea Latour ble en gang spurt om hvor lenge det var siden han hadde tatt feil av Bordeaux og Burgund. "Ikke siden lunsj!" var svaret...

#### VINBONDEN - ORGAN FOR ÅS VINKLUBB

Redaktør(er): Ivar Berge & Siv Flaathe, [ivarber@online.no](mailto: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](mailto:wrmartin@online.no)  
Nestleder: Gunnar Wilhelmsen, 64940755, [gunnar.wilhelmsen@senswave.com](mailto:gunnar.wilhelmsen@senswave.com)  
Kasserer: Linda Hjeljord, 64941646, [linda.hjeljord@umb.no](mailto:linda.hjeljord@umb.no)  
Sekretær: Nina Svendsrud, 64942882, [ni-sven@online.no](mailto:ni-sven@online.no)  
Styremedlem: Ståle Aresvik, 64940374, [staalear@gmail.com](mailto:staalear@gmail.com)

[www.aasvinklubb.no](http://www.aasvinklubb.no)

Webmaster: Roger Borge, 64943533, [webmaster@aasvinklubb.no](mailto:webmaster@aasvinklubb.no)

# VELDEDIG VIN

av Nina Svendsrud

Et av de vakreste diktene jeg vet om, heter *Dyrene*, er skrevet av en John Paulsen og stammer fra "Siste sange" fra 1916:



*Vor frelser sagde mange skjønne ord  
dengang han vandret blant os på vor jord.  
Som alterlys de brænder i vort hjerte ...  
Han glemte ét: at nævne dyrets smerte.*

*Han glemte ét, den menneskenes sønn,  
at minde os om dyrets tause støn,  
at sige os: «Elsk dyret og som næsten!  
Vær god mot koen, katten, hunden, hesten!»*

*«Elsk dyret dobbelt, som ei mæle fik,  
som blot kan tale med et sorgfuldt blik.  
Naturen er jo eders fælles moder.  
Vær god mot dyret! Elsk det som en broder!»*

*Men ak, han taug – med øiet vendt mot sky,  
bort fra den jord, hvor smådyr søker ly.  
Og derfor grumt er endnu mandens hjerte  
og dyret stønner i den gamle smerte.*

Ja vel, tenker noen nå, hva har *dette* med vin å gjøre? Jo – nå kan man, om hjertet ikke er altfor grumt, drikke rødvin og samtidig støtte Dyrebeskyttelsens arbeid blant våre umælende venner! Dyrebeskyttelsen Norge har nemlig inngått samarbeid med vingrossisten Ekjord AS, som har lansert bag-in-box-en Martin Rouge og gir 25 % av inntektene til foreningen.

Samarbeidet kom i stand etter at de ansatte hos Ekjord AS hadde diskutert dyrevern og hva de eventuelt kunne bidra med. Hos Ekjord AS jobber det til daglig ti mennesker og fem hunder. De tobeinte syns de får så mye ut av sitt forhold til dyrene at de ønsket å gi noe tilbake. Likevel *bedyrer* (Sic!) de at tanken ikke har vært å lage en vin folk skal kjøpe utelukkende som en støttehandling – målet har vært å produsere en kvalitetsvin. Etter anmeldelsene å dømme har de lyktes med det. Da VG testet vinen i høst, beskrev de den som "en saftig og god boksvin" og ga den 85 poeng (terningkast 6). Aperitif er også begeistret og omtaler vinen som "et meget godt kjøp". Vinen er sørfransk og kommer fra produsenten Marcel Martin.

Helt uoppfordret har jeg utnevnt meg selv til Ås vinklubbs forsøksperson, men jeg innrømmer med en gang at jeg i utgangspunktet er for *alt* som kan gi Dyrebeskyttelsen sårt tiltrengte kroner i kassa. Nå leste jeg imidlertid i siste Vinbonden at vi bør smake vin mer med hjertet, og det har jeg i hvert fall gjort!

Selve boksen prydes av en hund ved navn Martin (naturligvis), en av de fem firbeinte hos Ekjord AS. I likhet med hunden Martin, som er en vakker blanding av rottweiler og sanktbernhardshund, er vinen en blanding – nærmere bestemt av 40 % carignan, 30 % grenache og 30 % merlot. Og mens Martin hund har rundet ni år, er vinen konsumferdig og bør ikke lagres. Det sier seg i grunnen selv, men nå er det nevnt.

Hva så med innholdet i kartongen? Vinen er som sagt sørfransk. Fargen er middels dyprød, og vinen både lukter og smaker friskt av røde bær. Ifølge varebeskrivelsen skal duften også ha en antydning til gress, men det kjenner ikke jeg. Til gjengjeld aner jeg et hint av hvit pepper – og så snerper den litt. Til torsk smakte den også av anis, pussig nok. Anisen har jeg ikke merket noe til ellers. Jeg har nemlig testet vinen til mye forskjellig slags mat, og den er det jeg vil kalle anvendelig. En forholdsvis lett vin, men likevel full av smak. Den egner seg også utmerket alene – som "kosevin". En annen god egenskap er at den ikke har gitt antydning til hodepine – i hvert fall ikke hos meg.

For de som er opptatt av tall, kan jeg opplyse at vinen holder 12 %, og at kartongen koster kr 329,90. For den summen får man både en god vin og god samvittighet. Varenummeret er 57596.

Vinen er foreløpig å finne i testutvalget. Salget frem til mars vil avgjøre om den får fast hylleplass og dermed gir Dyrebeskyttelsen en fast inntekt. Så dyrevenner i Ås vinklubb – løp og kjøp! Ja, dere andre også. Vinen er god, den! Og nå som det går mot lysere tider kan en jo håpe at noen lanserer en "kattelvitvin" også – fortrinnsvis en som ikke smaker av kattel, men med en fager pus på forsiden.

---

## Alsace vinmesse – Gamle Logen – 29.02.09

Da invitasjonen fra Norske Vinkluffers Forbund til denne smakingen dumpet ned i innboksen var jeg ikke sen om å melde oss på, da det var et særdeles bredt og sterkt utvalg av produsenter som var representert. Jeg har lenge satt pris på vin fra Alsace, uten at det har vært et område jeg har fordypet meg i. Jeg har litt kjennskap til noen produsenter og har hatt et par utrolig flotte opplevelser, kanskje spesielt med de søte variantene: Vendanges Tardives og Sélections de Grains Nobles.

De viktigste druene i Alsace er Riesling, Gewürtztraminer og Pinot Gris. Det produseres både musserende, hvitvin, rosévin og rødvin i området, de to sistnevnte på Pinot Noir som i dag utgjør 9,5 % av plantede druesorter og er i framgang i regionen. Dette skjer først og fremst på bekostning av Sylvaner, noe som også var tydelig på smakingen i Logen der ikke en eneste ren Sylvaner var å se.

Med over tretti produsenter som hver stilte med et bredt utvalg viner var det klart at jeg ikke ville rekke over alt. Jeg fokuserte på Riesling og Gewürtztraminer av den tørre typen og fikk først og fremst besøkt ukjente navn samt noen av de antatt beste produsentene. Det var mye folk og trangt rundt bordene, og jeg skulle gjerne rukket over mer. Forholdsvis mange av produsentene var der for å forsøke å få importør i Norge, og alle de nye navnene gjorde smakingen enda mer interessant fra mitt ståsted.

Domaine Valentin Zusslin imponerte igjen, særlig med sin Riesling Grand Cru Pfingstberg 2005. Jeg smakte vinene hans første gang på NVkF's mat og vinmesse og gledet meg til å se hvordan de hevdet seg i dette selskapet. Han lager rene, delikate viner, men med flotte syrer og godt lagringspotensial. Det var importøren som representerte ham da jeg var der, og han mente at den nevnte vinen godt kan ligge 10-15 år.

Den produsenten som kanskje overrasket mest var en ung mann som var på jakt etter norsk importør. Firmaet het Domaine Etienne Loew og jeg synes vinene deres var rett og slett fantastiske. Utrolig konsentrerte og med et solid lagringspotensial. Riesling Bruderbach, Clos des frères 2007 og Gewürtztraminer Cormier 2007 var mine favoritter, mens for den som liker "stålriesling" er kanskje Muschelkalk 2007 å foretrekke.

Seppi Landmann var en annen produsent uten importør som imponerte meg, først og fremst med kanskje dagens beste Gewürtztraminer; Grand Cru Zinnkoepflé 2006. Meget ung, utrolig intens og helt tørr, og samtidig med et nesten paradoksalt og likevel svært elegant preg av sødme. Jeg håper begge disse entusiastiske produsentene fikk napp. Det er nesten så en får lyst å bli importør selv...

En annen produsent i noe av samme stil var Kientzler, og disse vinene er å få i Norge. Riesling Grand Cru Geisberg 2005 var meget vellykket, med en utrolig lang ettersmak. Dette er også lagringsvin, men drikker flott til mat allerede nå. Så er den heller ikke av de billigste med en pris på 287,- på Vinmonopolet.



Zind-Humbrecht måtte selvfølgelig avlegges et besøk. De ligger prismessig godt over gjennomsnittet, men så er da heller ikke vinene særlig gjennomsnittlige. De er blant de aller beste produsentene i Alsace, og skuffet heller ikke denne gangen. Sivs første kommentar etter å ha smakt Gewürtztraminer Clos Windsbuhl 2006 var "Denne må vi kjøpe!" – helt til hun så på prislisten. Den kommer snart på polet og prisen er forventet å lande rundt 410,-. Men den er faktisk nesten verdt det. Zind-Humbrecht er og blir min favoritt, også etter denne runden, men det hadde vært morsomt å se om det forholdt seg slik også etter en blindsmaking. Det er i hvert fall flere seriøse utfordrere.

Produsentene i Alsace merker godt konkurransen som følge av oppsvinget tysk vinproduksjon har fått. Flere av dem jeg snakket med sa rett ut at de er i ferd med å "ta opp kampen", både gjennom aktiv markedsføring og ved å tilpasse seg noe stilmessig. Jeg synes det var ganske tydelig hos flere av de yngre produsentene som stilte med rene, konsentrerte viner med ganske intense syrer, selv når druen var Gewürtztraminer. Og i en blindsmaking ville jeg nok fort ha plassert mange av Rieslingene deres på den andre siden av grensen.

Da det hele var over og vi stod i garderoben for å hente yttertøyet vårt hørte vi plutselig ganske høylytt sang fra flere personer: "*Trimbach, Trimbach, bring back my bottle to me, to me...*" Den sterkeste stemmen av alle viste seg å tilhøre gamlefar Trimbach selv, visstnok bortimot 80 år og nærmest en legende i Alsace. Han så ut til å ha en alle tiders kveld. Vinbonde er kanskje ikke det verste yrket å ha?

Ivar Berge



# MIN YNDLINGSVIN:

## Mat- og vinopplevelse i Andalusia

av Truls Wetterhus

Vinter i Spania. Året er 1987.

Vi er på befarings i Casares kommune, mellom Malaga og Gibraltar, for å undersøke mineralforekomster med bakgrunn i å bygge en lokal fabrikk for fremstilling av tørr mørtel.

Vi hadde avtale med ordføreren i Casares, og ble vist flere steinbrudd med materialer som kunne være av interesse. Lunchtid nærmet seg og vi, to nordmenn og en svenske, ble spurt om vi ville spise lunsj på en 5 stjerners restaurant, noe vi selvsagt sa ja til.

Vi kjørte med firehjulstrekk innover i landet gjennom et uttørket elveleie, og kom til en enslig liten spansk bondegård. I døråpningen stod en eldre sortkledd kvinne med skaut og ropte at vi måtte vaske både hender og ansikt i en brønn foran huset, og gi korsets tegn før vi gikk inn i Casa Maria, som var sirlig skrevet over inngangsdøra.

Vi ble håndhilst og ønsket velkommen inn i et lite lokale med jordgulv, peis, bardisk, vintønner og et stort rundt bord med gulv-sid duk. Maria raket ut glør fra peisen og plasserte under bordet, da det var ganske kaldt selv i syd-Spania i begynnelsen av februar.

Bordet var dekket med fargerikt dekketøy, menykart fantes ikke, men vi stolte på vertskapet. Forrett: De nydeligste olivener jeg har fått servert, marinert i hvitløk og overstrødd med grovt salt.

Så var det hovedrett, og da kom det hjemmelaget brød brutt opp i grove stykker, stivt ribbefett med baconbiter, servert av Maria med ei stor sleiv fra en brent leirkrukke. Den moderne tid hadde tatt igjen Maria, og selvprodusert rødvin fra fat ble tappet på CocaCola flasker og skjenket på en elegant måte. Hva slags vin vi fikk var det ingen som den gangen spurte om, men opplevelsen av fleskefett og hjemmeprodusert vin på CocaCola flasker var utrolig bra.

Stemningen og gjestfrihet var ingrediensene denne dagen.

Så hørte vi det durte fra en tohjulstraktor. Bonden selv kom hjem til lunsj, stakk hodet inn og forsvant umiddelbart ut på kjøkkenet. Så ble det høyrøstet snakk, og vi hørte at mer mat var på gang, selv om fleskefettet allerede hadde fylt godt opp våre mager. Pommefrites av husets poteter som egen rett. Vi forstod jo at Maria ikke hadde oppdaget at det var stedets ordfører som var på besøk, og nå hadde hun fått klar beskjed om å traktere oss ytterligere med det beste huset hadde å by på. Flere CocaCola flasker med vin, og deretter kaffe og pernot.

Regningen 500 pesetas, sånn ca. åtteogtyve norske kroner for 4 personer. En meget fornøyd, tannløs Maria og ektemann vinket oss farvel etter et uforglemmelig måltid

PS. Det er å tilføye at vi hadde ektefeller med som vi hadde invitert ut på en bedre middag samme kveld. En invitasjon som måtte avlyses, da Marias måltid satt så godt at en ny matopplevelse var utenkelig.

Jeg utfordrer Ole Hvattum

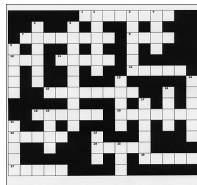
## NESTE MØTE: ET HISTORISK TILBAKEBLIKK

GODT  
NYTT  
VINÅR!



Årsmøtet er på mange måter Ås vinklubbs nyttårsaften. Det er nå vi gjennomgår årsberetningen og vinker farvel til det gamle vinåret. Budsjettet og styrets planer forteller litt om hva vi har i vente. Nyttårsaften er forventninger iblandet litt nostalgi. Slik blir årsmøtet også. Når vi har gjort unna det formelle, skal vi more oss med å være litt nostalgiske. Vi skal med andre ord ta et historisk tilbakeblikk, og vi skal famle i blinde. Mer verken kan eller vil vi røpe nå, men vi kan si så mye at siden det er nyttårsaften, blir smakingen nærmest som en selskapslek å regne! Velkommen! ☺

Hjertelig hilsen Nina Sv.



For den som måtte savne kryssord i denne utgaven kan det nevnes at redaksjonen enstemmig har besluttet at det er noe som kommer til å dukke opp i Vinbonden en smule sporadisk. Det er tidkrevende å snekre sammen slike kryssord og jeg tror jeg må ta det litt etter lystprinsippet. Jeg ser også litt på andre oppgavevarianter og vi får rett og slett se hva som dukker opp...

red.