

VIN-

Nr. 3/2008 (93) • 14. årgang

BONDEN



ÅS VINKLUBB

BIOTEKNOLOGIBYGGET, Universitetet for miljø og biovitenskap
Torsdag 17.april klokken 19.30

Hvite viner med adresse

Påmeldingsfrist: 3.april 2008 • Møteavgift kr. 150 pr. person

Hvitvin med adresse

WENCHE

I skrivende stund er det to dager til årsmøte i Ås Vinklubb. Vi vet godt at styret for kommende periode ennå ikke er valgt, men vi vet også at det snart er påske, og at et nytt styre må snu seg lynkjapt i svingene for å planlegge vinklubbens møte i april – og sende ut Vinbonden med invitasjon – med en påmeldingsfrist både medlemmer og styret kan klare å forholde seg til. Så april møtet har vi bestemt – uansett!

På medlemsmøtet torsdag 13.mars smaker vi 5 viner – alle røde med tydelig adresse. På møtet 17.april fortsetter vi: Hvitvin med adresse. Og med dette menes altså viner som bærer tydelig preg av lokale druer, jordsmonn, lokalt klima og topografi. Det er en trend i tiden at stadig flere blir opptatt av hvor både mat og drikke kommer fra – (ref min lille fjellmandel fra forrige vinbonde). Mange vil mene at dette er en velkommen reaksjon på den omfattende kommersialiseringen vinverdenen har vært gjennom – spesielt de siste 20 årene.

Det forskes på ulike segmenters preferanser, og ut fra *blant annet* dette produseres viner spesielt tilpasset de ulike målgruppene. Særlig har dette vært vanlig i Australia, California og Chile, men utviklingen er på vei til å forplante seg til Europa. Så er det ikke rart at selv den fremste vinkjenner ikke klarer å si hvor en vin kommer fra – hva som er dens opphav – dens terroir.

Det er på bakgrunn av dette vi har valgt å vie to møter til viner med adresse. Og siden det nå er de hvite vi inviterer til – knapt noen annen vin uttrykker sitt opprinnelsessted sterkere enn chablis. Det påstås at det ligger mer regional karakter lukket inne og komprimert i en god flaske chablis enn i de fleste andre viner fra klassiske vinområder. Og jordsmonnet i Chablis er ikke lite omtalt!

De hvite med adresse på møtet 17.april bringer oss altså til Chablis, til en 1.cru fra Saint-Aubin i Burgund, til en riesling grosses gewächs fra Pfalz i Tyskland - så til Sicilia før vi avslutter i Montila Moriles i Spania med en unik vin – resultat av nøye seleksjon i flere omganger: i vinmarken, under tørkingen, før pressingen og til slutt etter pressingen. Her er kun den beste mosten.

VELKOMMEN

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

Derfor er dette en av mine yndlingsviner for tiden

En hjertelig takk til Anne Karine som faktisk husket at det finnes en gammel sliter opppe i Ås-høyden som ennå ikke var utfordret og som vel ingen andre lenger minnes. Jo da, gamle Formo nørst i gredom er faktisk i live ennå, så vidt det er, og drikker stadig sin vin. For ikke å snakke om at han mottar AnKa's utfordring med glede.

Men jeg føler at det er nødvendig og på sin plass å gå tilbake til utgangspunktet. For – korriger meg endelig om jeg skulle ta feil, fru Martinsen – i begynnelsen var vel dette en spalte hvor medlemmene skulle fortelle om sin(e) yndlingsvin(er). I tidens løp er det blitt mye om både flasker og bokser, for ikke å snakke om en aldeles vidunderlig petit om vinkjøp i Mosel, men jeg har følelsen av at dette med yndlingsvin er kommet en smule i bakleksa. Jeg skal prøve å få skuta på litt rettere kjøp igjen. (*Red anmerker: Ikke ofte jeg hører "fru Martinsen", men ved nærmere ettertanke er det meg – og kjære Birger: Du har så rett så rett!!!*)

Arne Stuanes stilte spørsmålet: Hva er en yndlingsvin? Jeg tror han ga en meget god definisjon – en vin som man i sin lille private kjeller alltid har noen flasker av. Som man setter ekstra høyt og som man tar frem ved spesielle anledninger. I alle fall er en yndlingsvin slett ikke den man drikker mest av, for yndlingsviner har en lei tendens til å være dyre.

Så uten å skjennes tilstår jeg med hevet hode at jeg i kjelleren normalt har to bokser, den ene inneholdende Dunavar Chardonnay og den andre Lindemans Bin 45 Cabernet Sauvignon. Dette er mine *dagligviner*. Det er disse jeg drikker mest av, men de er ikke mine yndlingsviner. Derimot er de blant de beste jeg har funnet blant polets mangehånde bokser. Jeg har prøvd mange andre, men vender alltid tilbake til disse to. De er gode, hederlige viner med tydelig druekarakter, med god fylde og uten den slappheten som preger mange andre bokseviner. Og for meg som ikke har en like sofistisert smak som visse andre personasjer (no names mentioned!) går de utmerket til de aller fleste matretter.

I helgene – og på visse ukedager – drikker jeg ikke boksevin. Men selv om jeg da får bruk for korketrekkeren betyr nødvendigvis ikke det at jeg åpner en av mine yndlingsviner. Jeg drikker en rekke forskjellige viner, dels de i den moderate prisklasse som er anbefalt av vinjournalistene, og dels slike som jeg selv velger ut basert på den smule erfaring jeg har tilegnet meg gjennom ganske mange år som vininteressert menneske.

Her er noen av de vinene jeg i det siste halve året har hatt stor glede av:

Fetzer Valley Oaks Merlot 2004 (California, kjøpt i Sverige for SEK 87), meget god og saftig, fruktdrevet merlot og svært god value for money. 89 poeng.

Undurraga Carmenère 2005 (Chile, kr. 89,90), fin carmenère-feeling, preget av krydder og sødme. 84 poeng.

Peter Lehmann Barossa Shiraz 2004 (Australia, kr. 134,90), en solid, god kjøttvin med stor kraft og fylde. Hint av eukalyptus og mørk sjokolade. Ypperlig! 89 poeng.

Jean l'Évangéliste 2004 (Pomerol, Bordeaux, kr. 204,50), en flott pomerol, korrekt Bordeaux-tørr men likevel med underliggende sødme. Vel verd pengene! 90 poeng.

Trapiche Oak Cask Shiraz 2004 (Argentina, kr. 99,90), typisk argentinsk (Mendoza) i stilen, tørr i bunnen men med sødme i anslag, en flott shiraz. 89 poeng.

Borgo Salcetino Chianti Classico 2004 (Italia, kr. 156,70), eksellent chianti som har alt det en god chianti skal ha, og vel verd prisen. 89 poeng.

Conde de Valdemar Gran Reserva 1999 (Rioja, Spania, kjøpt i Sverige for SEK 119), en eventyrlig god vin, typisk "gammeldags" rioja med all den frukt og vanilje en skikkelig rioja bør ha, og dertil rørende billig! 94 poeng.

Southbank Estate Sauvignon Blanc 2006 (Marlborough, New Zealand, kr. 119,90), erketyrisk sauvignon med duft av stikkelsbær og alle øvrige typiske karakteristika. Topp! 89 poeng.

Tamellini Soave (Veneto, Italia, kr. 109,90), frisk og fruktig soave; rett og slett den beste soave på polet i øyeblikket, etter min mening. Dette gjelder både 2005- og 2006-årgangen. 86 poeng.

Chablis 1er Cru Montee de Tonnerre 2005, (Frankrike, kr. 199,90), en ypperlig chablis, avstemt og "mellow" uten sjenerende syrestikk. Også en toppvin! 92 poeng.

Gnarly Head Old Vine Zin 2005 (California, kjøpt i Sverige for SEK 87), en flott zinfandel som Vinmonopolet burde ta inn. 89 poeng. Har du sansen for fairtrade? I så fall bør du prøve

Los Robles Carmenère fra Chile som koster kr. 98,90. Dette er en vin jeg har drukket mye av, og som har medført at jeg har fått sansen for rettferdig handel. Kraftig og krydderpreget vin, som visstnok nå opptrer i 2006-årgangen (men årgangsåret har ikke like mye å si i Chile som i Europa). Kjøp den - og bidra til rettferdighet uten å gi avkall på kravet til kvalitet! 86 poeng.

Riscal Tempranillo 2005 fra Castilla y Leon i Spania, som koster kr. 92,50. En sødmefull, fruktig og vaniljepreget tempranillo i Rioja/Navarra-stil. 88 poeng. (Prøv gjerne også *Navasqués Tempranillo 2005* fra Navarra til 90 kroner; den er omtrent like bra.)

Jeg tar også med *Concannon Chardonnay 2005* (California, kr. 99,90), som er en god chardonnay i USA-stil, men ikke overdrevent eiket og heller ikke særlig sydfruktaktig. Jeg liker den og har gitt den 89 poeng.

Men det var dette med yndlingsvin. Jeg har alltid vært svak for gode bordeaux'er (særlig fra Médoc-appellasjonene og fra AC Pomerol), men de er jo blitt så dyre at en stakkars pensjonist ikke har råd til å kjøpe dem lenger. Det samme gjelder burgundere, spesielt røde, som i prissjiktet under 400 kroner ikke lenger er verd pengene. Så derfor har jeg vendt mitt blikk mot Italia som fortsatt har et litt lavere prisnivå. Barolo'er er som kjent blant Italias beste viner, men kvaliteten er ujevn og man bør kjenne produsenten. Såkalte "supertoscane" er jeg likeledes meget svak for. Men om jeg – for å avslutte dette innlegget – skal velge ut én vin som jeg kan rubrisere som "min yndlingsvin" må det bli *Amarone*.

Jeg hater søte rødviner, men de sødmefulle er jeg tilsvarende glad i. Og amaroner er sødmefulle. De lages på druer som er tørket i inntil fire måneder og deretter gjæret til tørrhet, men vinen blir aldri helt tørr. Sødmen kommer fra frukt og høy alkoholprosent. Og smaksbildet avsluttes med en mørk sjokolade/kakao-aktig bitterhet som gjør at vinen aldri blir søt. Mellom anslag og ettersmak får man med seg kirsebær og andre bæraromaer som mange oppfatter som et varemerke for italiensk vin og særlig den fra Valpolicella.

Det nytter lite å angi årganger, for de skifter så ofte. Det er selvfølgelig årgangsvariasjoner, men holder man seg til gode produsenter påstår jeg at de fleste amaroner i de fleste tilfelle er i stand til å oppfylle de fleste av dine forventninger. Skal jeg nevne et eksempel, må det bli *Amarone della Valpolicella Classico 2004* fra Domini Veneti, som iallfall oppfylte alle mine, og som jeg ga 95 poeng.

En gang i tiden hadde jeg en ganske representativ kjeller. Nå, i min alder, har det ingen hensikt å ha liggende en stor beholdning av lagringsvin. Dessuten er utvalget av vin på Ski-polet etterhånden blitt så godt at jeg bruker *det* som "lager". Men i min temmelig innskumpede samling i kjelleren har jeg alltid liggende noen amaroner som jeg drikker ved spesielle anledninger. Det er min yndlingsvin – og Judiths også!

Jeg utfordrer min gode venn **Gunnar Ogner** til å skrive om *sin(e)* yndlingsvin(er) i neste nummer. Hos ham har jeg drukket mang en god vin, men til tross for det har han sikkert fremdeles noen gode flasker i kjelleren ...

Birger Formo