



VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB
Nr.3/2009 (100) • 15. årgang

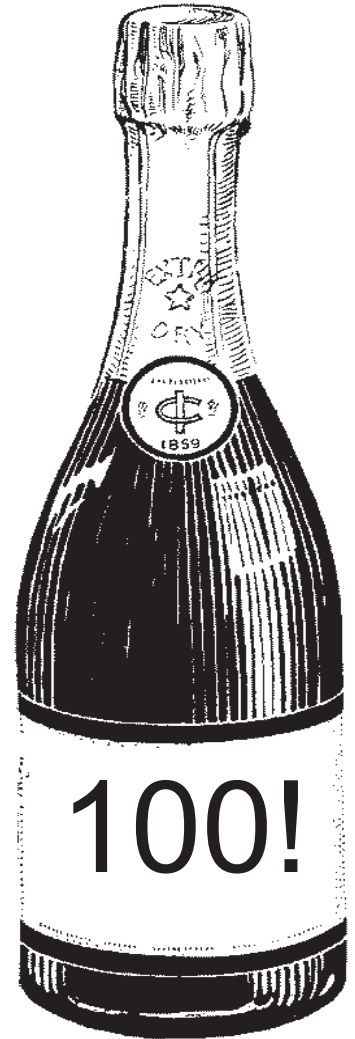
Kjære medlemmer!

Det var så vidt jeg oppdaget det. Det er rart med det; selv om jeg satt der og redigerte forrige vinbonde og passet nøye på å forandre nummereringen i tittelen fra 98 til 99, så ringte det ingen varselklokker med det samme. Men jeg må ha registrert noe langt bak i hodet et sted, for når det var gått en tid så dukket plutselig erkjennelsen opp: neste Vinbonde er nummer 100! En stor takk til bidragsyterne i dette nummeret som på svært kort varsel har greid å sende inn stoff til jubileet!

Jeg har bladd litt i gamle eksemplarer og er i grunnen glad at jeg ikke gjorde det før jeg ble spurt om å ta jobben som redaktør. Da er det ikke helt sikkert jeg hadde sagt ja. På det tidspunktet hadde jeg bare sett utgavene som Wenche laget som en dyd av nødvendighet fordi ingen andre ville ta på seg jobben, og skjønt hun gjorde en imponerende innsats for å holde liv i "bonden" ved siden av alt det andre hun hadde å henge fingrene i, så tenkte jeg jo at det både kunne være morsomt og positivt for klubben med et litt fyldigere medlemsorgan.

Så jeg startet på en måte med nokså blanke ark og som "historieløs fersking" i klubben i tillegg. Jeg sier *jeg* og ikke *vi* fordi selv om vi i utgangspunktet hadde ambisjoner om å bli et slags tohodet "redaktørtroll" så viste deg seg fort at det å drive kafé og galleri i Ås krevde sin kvinne fullt ut. Så hun er nå blitt "redaksjonsmedarbeider" uten faste oppgaver og så håper vi at hun får mulighet til å engasjere seg mer etter hvert.

Hadde jeg sett i de gamle utgavene hadde jeg nok kanskje kjent en viss prestasjonsangst. Det er helt riktig som Birger Formo skriver i



Neste møte torsdag 23.04.2009 kl. 19.30:

Italia rundt på seks stetter -
Lars Helliesen, Gaia Wine & Spirits

Pris kr. 150,-

Påmeldingsfrist 02.04.2009



dette nummeret at Vinbonden faktisk var et meget bra "Vinblad", med mye godt stoff. Mange artikler står ikke noe tilbake for hva man finner i de store, etablerte vinbladene. Morsomt er det å se hvordan debattene noen ganger kunne gå temmelig friskt og jeg sitter av og til og lurert litt på hva som skal til for å få kamphanene ut på arenaen igjen. Det er ofte både underholdende og lærerikt når kunnskapsrike vinentusiaster barker sammen på en rimelig sivilisert måte.

Selv føler jeg nok ennå at jeg famler litt i forhold til Vinbonden, både hva angår form og innhold. Jeg tenker i hvert fall at jeg er nødt til å se framover og ikke bakover og skape min egen versjon. Jeg kunne selvfølgelig lese meg gjennom alle de gamle utgavene slik at jeg verken trækker på ømme tær eller går opp gamle spor på nytt, men jeg tror jeg lar det være. Så får jeg heller tåle litt berettiget kritikk en gang i blant. Jeg både håper og tror den vil falle mer på plass etter hvert. Jeg har jo en slags visjon om hvordan jeg kan tenke meg at Vinbonden utvikler seg, men slik situasjonen er nå er nok tiden den viktigste begrensingen i forhold til å realisere denne.

Jeg har fått mange hyggelige tilbakemeldinger så langt og det er kanskje taktisk riktig dersom man ikke ønsker et altfor snarlig redaktørbytte. Men jeg tar også gjerne i mot konstruktiv kritikk og spesielt ønsker om hvordan dere vil at et medlemsorgan for Ås Vinklubb skal være. Er det stoff dere ønsker dere så kom med forslag. Har dere tips om artikler eller annet som dere tror kan være av interesse for de øvrige medlemmene så kan jeg ta jobben med å kontakte opphavsperson og så videre. Og kanskje aller best: har dere en liten skribent i magen så la det stå til! Jeg kan hjelpe med tips og råd og veiledning. Vi kan skanne bilder, fotografere og hjelpe til med å få skrevet inn ting på data dersom dere foretrekker å skrive for hånd.

En riktig god påske til dere alle!

Kjære vinbonde!

Gratulerer med dagen – du er et godt forbilde!

Du er et eksempel på at det går strålende å komme sterkt på banen igjen etter noen år i hvilemodus! Du er til og med attraktiv nok til at flere og flere ønsker å bidra - og til at Ivar og Siv tok i mot deg med åpne armer da du lå med hvilepuls og ble holdt litt kunstig i live.

Sammen med ledervervet for Ås vinklubb fulgte det i 2006 med en "bonus": Redaktør for Vinbonden! Midlertidig redaktør for Vinbonden!

Etter en kjempeinnsats av redaktør Birger, etter 71 utgaver og mange år med faglig meget sterke og interessante artikler av flere bidragsyttere - blandet med pågående diskusjoner i "den indre kjerne", trengte redaktøren tid til også å gjøre andre ting. Da tro den jevne mann og kvinne til. De

VINBONDEN - ORGAN FOR ÅS VINKLUBB

Redaktør: Ivar Berge, 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: Arne Tronsmo, 64942947, arne.tronsmo@umb.no
Kasserer: Linda Hjeljord, 64941646, linda.hjeljord@umb.no
Sekretær: Nina Svendsrud, 64942882, ni-sven@online.no
Styremedlem: Ståle Aresvik, 64940374, staalear@gmail.com

www.aasvinklubb.no

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

delte raust og rundhåndet sine vinopplevelser med de andre medlemmene. De slo ring om, de ville deg vel, de mobiliserte - en etter en. De forstod alvoret! Og sannelig ble deres felles innsats belønnet!

Så kom Ivar og Siv. Plutselig gjennomgikk Vinbonden vår en total overhaling og fremstod i forynget utgave. Ikke nødvendigvis en fordel i vinverdenen, men for å få opp interessen i markedet er det heller ikke nødvendigvis noen ulempe. Gjennom alle disse årene har vi gang på gang erfart at utviklingstrekk og trender slår til, at nerdete viner blir hyperstilige og mondene, at yndlinger bare blir helt udrikkelige - og at det ikke alltid kommer an på alder... Og sannelig forandrer vi oss litt vi også!

Jeg har 8 vinvenninner og "studiekamerater" som annethvert år driver en heftig oppsøkende virksomhet av vinbønder. De skulle bare visst hvordan vi snakker om dem etterpå. Av og til får vinbøndene mer omtale enn produktene deres - altså vinene. Det skjer i rettferdighetens navn ofte etter at nettopp deres vin er fortært, og det kun er hun som kjører den dagen som klarer å holde styr på de andre. Her er en klar parallell: Vinbønder skaper diskusjon og samtale. De er konkrete holdepunkter for vår hukommelse. Slik er også du, Vinbonden vår: Jeg for min del er lykkelig for at du ikke bruker rosa piquetskjorte og ikke er nyskilt. Du har stil, form og en dannet fremtreden!

Jeg ønsker deg mange spennende år, kjære vinbonde - måtte du aldri bli selvhøytidelig, men beholde glimtet i øyet!

Snart spretter gåsungene! For tiden drikker jeg rieslinger - friske som nordiske vårvinder. Og nettopp riesling var hovedartikkel i Bindeleddet nr 2 1995. Hører du, Torbjørn...

God påske fra Wenche

Et bindeledd som ble bonde

Vinbonden nr. 100. Et jubileum så godt som noe. Og vel verdt å feire.

Det startet i 1995, foran klubbens møte 7. september. Det var ikke klubbens første møte; vi begynte allerede i november året før. Men Vinbonden ble født høsten 1995.

Vel, det er egentlig ikke helt riktig, det heller. Medlemsorganet hette på den tiden "Bindeleddet", et navn inspirert av De Norske Bokklubbenes blad Bindestreken. Jeg var egentlig aldri fornøyd med navnet "Bindeleddet"; det var for lite smell i det, syntes jeg. Men jeg fant ikke på noe bedre navn, ikke før Ås Vinklubb deltok i – og vant – Drøbak Open. Torbjørn hadde skrevet "Drøbakfolket fikk et lettere sjokk over å være blitt slått av bondeoppkomlingen fra Ås!" Dermed var navneskiftet et faktum. Fra og med nr. 1/1999 (utgave nr. 26) het medlemsorganet Vinbonden. Et langt bedre og mye morsommere navn.

Begynnelsen i 1995 var beskjeden. Nummeret var bare på to sider, og var hovedsakelig viet temaet på førstkommende møte, hvite burgundere. Jeg synes det er på sin plass å fortelle hvilke viner som ble smakt på dette møtet, slik at ingen skal tro at alt er blitt så mye bedre med årene: **Meursault 1992** fra Dom. Michel Lafarge, Côte de Beaune, **Puilly-Fuissé 1993** fra vår gamle venn Georges Duboeuf, Mâcon, **Chablis Premier Cru Vaillons 1993** fra Jean-Paul Droin, Chablis – og som kontrast **Lindemans Bin 65 Chardonnay 1994** fra South-East Australia.

Vignetten – den franske vinbonden – var faktisk med oss helt fra starten av, lenge før bladet skiftet navn til Vinbonden. Denne figuren fant jeg i et gammelt nummer av Alt om Mat, etter den

tids målestokk et meget godt mat- og vinblad som senere er gått inn. Jeg stjal rett og slett denne figuren, og brukte den "ulovlig" helt til Gunnar Ogner i 2003 utførte et gedigent detektivarbeid som brakte for dagen en opphavsmann, tegneren Kristian Ystehede. Ystehede overførte bruksrettighetene til Ås vinklubb, og siden da bruker vi figuren fullt lovlig. Figuren er vår rettmessige logo og vil for all fremtid representere vinklubbens.

Ganske tidlig ble vårt medlemsblad ikke bare en innkalling til neste møte, men mer eller mindre et meget godt "vinblad" med informative og interessante artikler relatert til vin. Det er naturlig å trekke frem medarbeidere som Knut Johannessen, Gunnar Ogner, Torbjørn Skjellum og Morten Smith, som var de mest frekvente skribentene. Men det var mange flere.

Vinbonden nr. 2/2005 (utgave 71) var det siste nummeret jeg redigerte. Etter ti år følte jeg at det var nok – jeg hadde ikke mer å bidra med. Dette nummeret brakte hele to intervjuer med den avtroppende redaktør (begge skrevet av redaktøren selv). Torbjørn skrev en "hyldningsartikkel" med tittelen *Avskjed med ære i velfortjent nåde* (takk for det), Gunnar skrev om hodepine, Morten forsikret om at han var en beskjeden person (!) og Knut skrev om over- og undervurderte druer (enda et angrep på Chardonnay!). Og jeg skrev min siste jazz-spalte.

Jeg har alltid vært interessert i den type jazz som var typisk for perioden 1935-45, mao swing-musikk, og hadde en viss glede av å skrive om denne jazzen. Det gjorde jeg da også flere ganger uten å få noen negative tilbakemeldinger. Så vidt jeg kan se var første gang i nr. 5/2001 (utgave nr. 46), med en artikkel om Woody Hermans "Summer Sequence", og så småningom utviklet dette seg til en "jazz-spalte" som dukket opp med jevne mellomrom. Senere viste det seg at flere andre i klubben også likte slik musikk, hvilket gledet meg overmåte.

Da jeg ga meg som redaktør fryktet jeg at Vinbonden skulle bli nedlagt. Det er nemlig mye lettere å få tak i en klubblleder enn i en redaktør, og jeg tvilte på at særlig mange kandidater til sistnevnte jobb sto i kø foran valgkomitéens dør. Det gjorde de da heller ikke, men til all lykke klarte en eller annen å overtale Gunnar Ogner til å overta. Da han gjorde det innførte han dessverre den idiotiske (unnskyld, Gunnar) tittel "midlertidig redaktør" som ble hengende ved stillingen i lang tid. (uttrykker er meningsløst; er man valgt for en periode så er man det.) Fra årsmøtet i 2006 overtok Wenche Røste Martinsen redaksjonen i tillegg til lederjobben, inntil våre nåværende redaktører, Ivar Berge og Siv Flaathe, tok ansvaret for bladet fra og med nr. 4/2008 (utgave nr. 94).

Og nå har vi altså kommet frem til utgave nr. 100. Som sagt: Et jubiléum så godt som noe, og vel verdt å feire. Jeg gratulerer Siv og Ivar, Wenche, Gunnar og meg selv, samt Ås Vinklubb og dens medlemmer, med denne begivenheten. Gratulerer med dagen!

Birger Formo.



Jeg tok med dette bildet siden det inneholdt både jazz og vin sammen. Det virker på meg som om interesse for vin og musikk ofte går hånd i hånd. Det er jo dokumentert at matematikere og fysikere er mer musikkinteressert enn gjennomsnittet og det hadde vært morsomt om noen gjorde en tilsvarende studie av vinelskere. Red.

RETT SOM ØRNEN STIGER

av Torbjørn Skjellum

På få år har Tyskland fått fram et bredt utvalg av viner i toppklasse, både – som før - hvite med restsødme og tørre hvite og rødviner. Nedenfor konsentrerer vi oss om de hvite. Norske importører følger godt med. To vinområder (Anbaugebiete) burde imidlertid vært bedre representert her: Franken pga. sine Silvaner-viner og Baden, som har mange fine Pinot-viner, både røde og hvite.

Tysklands vinproduksjon foregår stort sett nær Rhinen og dens bielver. Der er klimaet best, men likevel marginalt for druer. Derfor har det evige spørsmål vært: Blir druene modne nok? "Alt" dreier seg om sukkermengde i mosten, den såkalte mostvekten, målt i Oechsle-grader. Mostvekten definerer hvor høyt i hierarkiet vinen kan komme – bare QbA-vin eller Prädikat-vin – Kabinett? Spätlese? Auslese? (1)

Selvsagt fins det hundrevis, ja trolig tusenvis av navngitte vinmarker i Tyskland. Selvsagt har man også alltid visst at noen vinmarker regelmessig gir spesielt gode druer. Etikettene opplyser ofte om hvilken mark druene kommer fra. MEN: Den tyske vinloven (1971) gir ingen hjemmel for å sortere vinmerkene systematisk etter kvalitet, slik det franske systemet gjør. Ettersom mostvekten er det ene avgjørende, kan i prinsippet alle vinmarker eller vinområder gi en kvalitetsvin, uten hensyn til vinens totale kvalitet. Systemet har lenge vært til dels sterkt kritisert, men det har avgjort ikke bare svakheter. Alt tyder derfor på at den tyske vinloven i overskuelig framtid vil forutsette en "trapp" av vinkvaliteter etter mostvekten. Imidlertid defineres kvalitetskriteriene strammere. Klimaet hjelper til, for det har blitt mer vinvennlig de senere årene. Kategoriene "Classic" og "Selection" for tørre (halvtørre) viner ble innført i vinloven i 2003. Klare kriterier skal sikre at forbrukeren vet hva hun får når hun kjøper en slik vin. (2)

Det franske klassifikasjonssystemet bygger på helt andre hovedprinsipper. Nøkkelordene er "terroir" og "cru". Terroir kan oversettes med "vekst- og produksjonsforhold", mens cru både brukes om en definert vinmark og vinen derfra. Naturligvis har også dette systemet sine svakheter, men det har stor prestisje, også i Tyskland. Der har mange lenge ment at det tyske systemet bør nærme seg det franske. Vinloven sier nei, men en del produsenter har satt i gang et privat reformarbeid, så å si på siden av loven.

Fremst i dette arbeidet står VDP (= Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter) med ca. 200 medlemsbedrifter og 4% av landets totale vinareal. VDP-produsentene har absolutt ikke monopol på kvalitet, men kjøper man en VDP- vin, kan man være tilnærmet sikker på at man kjøper en god vin. Alle VDP-flasker er merket med en ørn på halskapselen. Ørnen holder en drueklase.



Vil du ikke vite så mye mer, så konsentrer deg om å finne ørnen på flaskehalsen! Men kanskje lønner det seg å vite litt mer, så les gjerne videre!

Mest sentralt i forbundets arbeid står systematisk kartlegging av vinmarkenes kvalitet etter veldefinerte kriterier. (3) Arbeidet kom i gang for fullt i 2006 og er på ingen måte avsluttet. Mye er derfor temmelig flytende og uklart, men VDP-vinene kommer etter hvert på tre nivåer med tydelig inspirasjon fra Burgund:



"Erste Lage" betyr "første mark" eller, om man vil "grand cru". Foruten ørnen på halsen er Erste Lage-flasker merket med en logo formet som en strek med et 1-tall og en drueklasse oppå (se ovenfor!). Denne logoen er enten preget i flaskens glass eller står på etiketten.

En tørr Erste Lage-vin kalles Grosses Gewächs eller Erstes Gewächs (Rheingau). (4). Man kan finne GG på etiketten. Vinmonopolet bruker betegnelsene i sine lister. Dersom vinen er vinifisert med en porsjon restsødme, brukes de tradisjonelle betegnelsene (Spätlese, Auslese). Ettersom mosten skal ha minst Spätlese-nivå, finner man ikke "Kabinett" på noen Erste Lage-vin. (5)

Under Erste Lage finner man de nesten like gode vinmarker, de såkalte Zweite Lage-viner eller Ortsweine, jfr. Burgunds village-viner (Ort=sted, landsby). Laveste nivå kalles "Gutsweine" (Gut=eiendom, vingård, jfr. engelsk estate).

Naturligvis produseres det mest vin på de to lavere nivåene. 2. Lagen-viner kan ha vinmarkens navn på flasken eller hete noe helt annet, f.eks. Blauschiefer, Riesling vom Porphy, "Silvaner S".

Ørnen på flaskehalsen er altså VDPs garantisegl. Det betyr selvsagt ikke at vinene på hvert av nivåene alltid er like. Det er store variasjoner mellom vindistriktene, produsentene og årgangene. (Siste årgang, 2008, synes å bli temmelig middels). Husk også at 2006 er første årgang med systemet.

Som nevnt, er det et stadig bedre utvalg av hvite, tyske kvalitetsviner på det norske markedet. Kanskje kommer snart også tyske rødviner med konkurransedyktig kvalitet til landet. Ca. 35% av druearealet i Tyskland er beplantet med røde druer. Viktigst blant dem er Spätburgunder (=Pinot Noir).

Den som vil vite mer, kan bruke internett: www.vdp.de eller www.deutscheweine.de. Begge adressene har tysk og engelsk versjon.

Merknader:

1) QbA (=Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete = kvalitetsvin fra bestemte dyrkingsområder) må lages av most med minst 50-72 Oe. Oe. Mosten kan tilføres (anrikes med) sukker, tilsvarende chaptalisering i Frankrike. Most for Qualitätswein mit Prädikat kan ikke anrikes. Disse vinene deles inn i mange nivåer (klasser) etter økende sukkernivå i mosten: Kabinett (pussig navn som skriver seg fra en bestemt del av kjelleren på Kloster Eberbach i Rheingau), Spätlese (jfr. at "lesen" også kan bety høste, plukke), Auslese og så de riktig høye predikater opp til Trockenbeerenauslese. Under QbA-viner fins Tafelwein (bordvin) og Landwein (landvin)

2) Både Classic og Selection er benevnelser for tørre viner laget av håndplukkede druer og relativt lav avling. Classic-viner kan imidlertid ha opptil dobbelt så mye sukker som syre. De framstår derfor gjerne som halvtørre. De anbefales ofte til mat, gjerne inspirert fra Asia. Selection-viner må oppfylle strengere krav og ikke ha mer enn 9g.sukker/liter (EU-tørr). Er vinen laget av Riesling-druer, kan vinen inneholde opp til 12 g. Begrepene Classic og Selection er hjemlet i vinloven og kan brukes av enhver produsent som respekterer kravene.

3) Viktige kvalitetskriterier: Historisk stabil kvalitet på vinene fra vinmarken; bestemte druer; biologisk forsvarlig dyrking; små avlinger, høsting for hånd; tradisjonell vinifikasjon, f.eks. ikke bruk av eik i hvitviner, sensorisk kvalitetskontroll, minst 1 års lagring (2 for rødvin).

4) "Grosses Gewächs" betyr "stor vekst" eller nøyaktig det samme som "Grand cru". "Erstes Gewächs" betyr "førstevekst" eller "premier cru". Begge de tyske betegnelsene betyr likevel "grand cru".

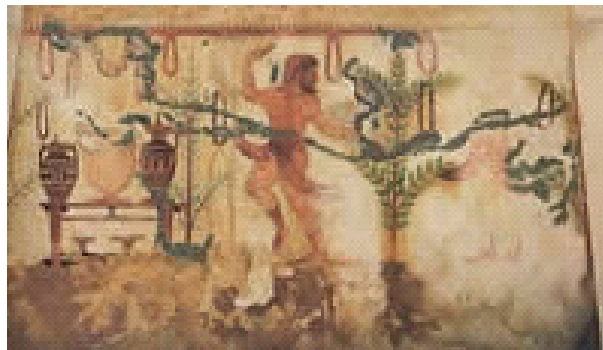
5) Mosel-regionen har også Lage-systemet og kaller gjerne sine tørre Erste Lage-viner for Grosse Gewächse, men Mosel er et klimatisk utsatt område, og viner med restsødme er vanligere enn lenger sør. Derfor er det langs Mosel fortsatt mest vanlig med de tradisjonelle betegnelsene. Så man kan fortsatt finne betegnelser som Spätlese og Spätlese trocken på Mosel-etiketter, selv om produsenten er medlem av VDP og bruker ørnen på flaskehalsen.

NESTE MØTE: ITALIA RUNDT PÅ SEKS STETTER

En vinreise i Italia er en reise i livsnytelse.

Da de første grekere beskrev Italia til sine landsmenn for mer enn 3000 år siden brukte de navnet "Oenotria" om den grønne halvøya de beskuet. "Oenotria" – vinlandet.

Gjennom sin 1000-årige historie videreførte senere romerne noen århundrer senere hva grekerne før dem hadde påbegynt – de brakte vindyrkingens, og vinnyttelsens, mange aspekter til unike høyder. Noe vi ikke kan få lovprist dem nok for i dag...



Og enda i dag, nær 1500 år etter Romerrikets fall, legger atter Italia listen for hele den vindyrkende verden.

Italias vinøse mangfold er nær uendelig. Intet annet land i verden kan vise til en så utrolig rikdom i druetypeper, jordsmonn, klimaer og produksjonsmetoder. Alle Italias fylker produserer verdensberømte viner – fra Sicilia i sør til Alto Adige i nord skapes legendariske super-viner; i alle priskategorier. Italias mangfold kan være forvirrende - men unikt og fascinerende. For italienerne setter livsnyttelsen i sentrum. På bordet, i glasset, i livet.

I denne seansen foretar vi en vinøs reise Italia rundt. Med vinen skal vi søke å forklare litt av bakgrunnen for at i Italia er vin en meget viktig del av landets historie, kultur og livsnerve. Vinen er Italias røde tråd. Reisen akkompagneres av vinøse eksempler på hvordan dette langstrakte landet viser seg fra sine forskjellige vinøse sider – med mangfold, kvalitet, og selvsagt nytelse som utgangspunkt!

Vinreisen ledes av Lars G. J. Helliesen (Gaia Wine & Spirits / Gaius Orationes).

Lars G. J. H. har ved siden av sine 15 års erfaring fra restaurantbransjen og over 20 års erfaring innen vin også utdannelse som antikkhistoriker (med Romerriket i fokus). I 1997 grunnla han Gaia Wine & Spirits, da parallelt med driften av vinbaren Dr. Kneipps i Markveien i Oslo.

Velkommen til en vinøs aften med Italia i sentrum!

Red. anm: Denne omtalen har også tidligere stått på trykk i Vinbonden, men siden møtet da ble avlyst valgte vi å trykke den en gang til.

Utenom allfarvei

av Morten Smith

Skal man oppleve noe nytt og annerledes kan det ofte lønne seg å reise utenom allfarvei. Skal man på biltur så opplever man oftest mer om man reiser på sideveiene enn om man reiser på en rettlinjet, nedgravd eller tunnelbesatt motorvei. Hvis man har lyst til å oppleve noe helt nytt på en vinreise, blir det litt av det samme; Toscana, Veneto, Piemonte, Bordeaux, Bourgogne, Rioja, alle er opptråkket og velkjente. Riktignok finnes det fortsatt overraskelser innimellom her også, men de er forutsigbare. Det er varianter over samme drue, eikebruk, vinmarksrutiner, teknisk utstyr, etc. Nei, skal man oppleve noe helt nytt, må man dra til, for en selv, ukjente områder. Spørsmålet er hvor. Min fremgangsmåte er slik: Først bestemmer jeg meg for land. I dette tilfellet var det Italia. Så leter jeg i Polets lister etter DOC/DOCG'er som ikke er tilgjengelig i Norge. Så skal valgene verifiseres. Da gjelder det å velge de rette bøker. Jeg tok frem Oz Clarkes Vinatlas (Gyldendal, 2003) og leste om området der. Hva skriver han om Valle d'Aosta? "... , men mens jeg er villig til å dra en omvei for å finne viner fra Liguria, nøyer jeg meg med å drikke Aosta-viner når jeg likevel stopper på turen." Hva med Carema? Nevnes ikke. Og Lessona? "De andre sonene her – Lessona,- oppfører seg som falmede filmstjerner og klamrer seg til at de i sin tid var mer berømte enn nykommerne Barolo og Barbaresco. Men det var for svært lenge siden." Det var ikke særlig oppløftende, men etter å ha sjekket hos autoriteter på området som Burton Anderson, Richard Baudain og Arne Ronold & Co., så var reiseruten klar. Absolutt steder som var verdt et besøk. Så turen skulle gå til Lessona, Carema og Valle d'Aosta, i den rekkefølge.

LESSONA ligger 45 min fra Milanos hovedflyplass Malpensa. Det finnes mange viner som kaller seg "kongenes vin, vinenes konge". Lessona nøyer seg med å kalle sin vin for "Italias vin", for da Italia ble dannet i 1870, valgte finansminister Quintino Sella å bruke Lessona til å skåle med i stedet for champagne. Dette var selvfølgelig fordi Sella var fra Lessona og hans familie produserte vin der, noe hans etterkommere gjør i Lessona den dag i dag; den eneste produsenten som har produsert kontinuerlig siden Lessona ble DOC.

Lessona ligger i snitt ca. 350 m over havet. Jordsmonnet er morenesand, hovedsaklig fra Monte Rosa. I motsetning til sanden i for eksempel Ghemme og Gattinara, lå sanden i Lessona under havnivå og ble gjennom tusener av år, før landet steg, vasket rent for leire av havet. Resultatet er et meget tykt sandlag, enkelte steder opptil 30 m og surt jordsmonn, med en pH på rundt 4.5. Det sure jordsmonnet gir mye frie mineraler, særlig kalsium. Det er derfor vanlig at Lessona DOC har 3 g/l kalsium, mens det i Ghemme og Gattinara er vanlig med 0.5 g/l. Det høye kalsiuminnholdet er med på å gi Lessona DOC et distinkt saltpreg i det mineralske smaksbildet. Sandjorden er videre oransjefarget, noe som gir lite refleksjon av sollyset, derfor er det mindre tanniner i Lessona DOC enn i Langhes viner, hvor det er lysere jordsmonn.

Etter krigen utviklet regionen rundt Biella seg til å bli et senter for vevede stoffer av bomull og lin, og fattige vinbønder fant etter hvert ut at det var mer lønnsomt å selge sine vinmarker til boligformål og å ta seg jobb i veveriene, enn å produsere druer til vin. Derfor har det dyrkbare arealet skrumpet og skrumpet; i dag dyrkes druer som kan brukes til Lessona DOC på ca. 15 ha. Man regner med at det maksimalt kan dyrkes opp 25 ha til innenfor Lessona DOCs grenser, så dette er vin for de heldige få som klarer å skaffe seg noen flasker. Lessona DOC lages i alt vesentlig av nebbiolo (spanna), selv om det er tillatt å ha inntil 25 % av vespolina og Croatina (bonarda). Det er i dag tre produsenter i Lessona (pluss noen som kun produserer til eget forbruk og som selger til slekt og venner). Vi besøkte to av dem.

Proprietà Sperino.

Paolo de Marchi, eier av Isole e Oleana i Chianti Classico er født i Lessona, men hans far, som var advokat og eide en stor vineiendom i Lessona, kjøpte i 1950 Isole e Oleana og flyttet til Toscana. Der laget de til å begynne med vin for bl.a. Antinori, men da Paolo overtok driften begynte

de å produsere for seg selv, noe som har vært en suksess.

I 1999 fikk Paolo den fikse ide at han skulle begynne å produsere vin på eiendommene de fortsatt eide i Lessona og han satte i gang med å få ryddet gamle vinmarker og restaurere gamle bygninger. Men det var vanskelig å finne kvalifisert arbeidskraft i Lessona, så sønnen Luca, som studerte språkhistorie i Firenze, ble tilkalt for å hjelpe til. Og der er han fortsatt. Med avbrutte språkhistoriestudier, avsluttede oenologistudier og ektefelle fra Lessona vil han sikkert forbli der også.



Paolo De Marchi

De første vinstokker ble plantet i 2000 og i 2004 produserte de 3000 flasker av sin første vin. Deres prosjekt i Lessona går ut på å gjenopplive den opprinnelige eiendommen på alle måter; et slags historisk prosjekt hvor de vil lage Lessona DOC som det ble gjort da de dro derfra. I kjelleren har de vin på flaske fra 170 forskjellige årganger, den eldste fra 1823. Vi påpekte at de da hadde et godt sammenligningsgrunnlag, men Luca fortalte at for å feire sin første årgang i 2004, hadde de åpnet en flaske fra 1904. Den var helt farveløs. Det høye kaliuminnholdet hadde felt ut alt som var av farve i vinen.

Druene sorteres manuelt før avstilkning og knusing og føres så over i åpne tanker (av rustfritt stål) hvor de spontangjærer med naturlig gjær. Etter maserasjon, som vil variere fra 30 til 50 dager med temperaturen i bygningen, tappes den frie vin over i lukkede tanker med jevnlig battonage, frem til malolaktisk gjæring inntreffer naturlig på våren. Deretter overføres vinen til 5-600 liters franske fat for modning. (Luca mener at disse fatene har den tradisjonelle, italienske størrelsen og at store botti på over 1 hl er en tradisjon innført fra Østerrike/Tyskland.) Deres første, og hittil eneste, Lessona DOC er 2004-årgangen, som selvfølgelig er utsolgt.

I tillegg lager de en Costa del Sesia-vin som de kaller Uvaggio. (Uvaggio betyr at druene blandes før gjæring, i motsetning til vinaggio som betyr blanding etter gjæring.) Uvaggio består av 70% spanna, 20% vespolino og 10% croatina og er en moderne vin. Tilslutt lager de en rosévin, som vi har stiftet bekjentskap med her i landet i år, nemlig Rosa del Rosa (oppkalt etter Monte Rosa). Denne lages av 90% spanna og 10% vespolino. Med 4000 flasker Lessona DOC (som muligens kan økes til 8-10 tusen med tiden) er det Uvaggio (23 000 flasker) som blir deres smør-og-brødvin sammen med Rosa del Rosa, mens Lessona DOC vil bli vinen for de få. Det er mulig at vi vil få se den her i landet om et år eller to; la oss håpe det, for det er en spesiell vin som fortjener oppmerksomhet.

Vi fikk smake både 2004, 2005- og 2006-årgangen av Lessona DOC, men de to siste var fortsatt tilbakeholdne, trengte mer tid på fat og undertegnede var ikke i stand til å bedømme vinene i den tilstand de da var. 2004-årgangen består av 90% spanna, 8% vespolino og 2% croatina. Den har en delikat aroma dominert av røde bær, med et snev av skogsfiol og et tydelig mineralpreg. Fin frukt, som nesen, med slank syre og behaglige tanniner. Mineralsk preg i en lang avslutning og med det tydelig salte preget. Med noen år til på seg vil dette bli en strålende og meget spesiell vin! Uvaggio 2004 hadde fine røde bæraromaer; ren, frisk frukt med fin syre og en passelig lang, mineralsk slutt. Bra balanse, ikke en vin som utpeker seg som spesiell, men en meget god Costa del Sesia Rosso. Rosa del Rosa 2007 var et behaglig bekjentskap. Frisk og ren med aroma av rips, kirsebær og blomster. Syrlig, med fin sødmefylt inngang, bra lengde og frisk slutt. Her kunne man også kjenne litt av saltpreget fra druer fra Lessona som kommer fra at de bruker de yngste druene fra Lessona til denne.

Massimo Clerico (tidligere Clerico Sandrino)

Denne lille produsenten produserer henholdsvis 2000 fl. Lessona DOC og 1500 fl. Costa del Sesia Rosso fra 1.7 ha med vinstokker som hovedsakelig er plantet mellom 1911 og 1984, mange av dem plantet med originale rotstokker. Vinlusen liker seg ikke så godt i Lessonas sandjord, så det finnes en del eldre vinstokker som ikke har amerikanske røtter. All vinen hans kunne like gjerne vært Lessona DOC, men han mener at det er bedre med to varianter enn en, derfor bruker han druer fra de yngste stokkene til Costa del Sesia viner. Han produserer "så økologisk han kan", det vil si sprøyter minimalt og bare hvis han må og ellers brukers bare økologisk gjødsel. Hans Lessona DOC var laget på moderne vis med kulturgjær, temperaturkontroll og malo som etterfølger tankgjæringen. En god vin, som ikke utmerket seg på samme måte som Sperinos viner gjorde, men for all del, prøv den hvis du skulle komme over den.

Det er en produsent til i Lessona, den eldste produsenten av dem alle, Aziende Agricola Sella. De var ikke interessert i å motta oss, vinen var ikke å få på den lokale restauranten (!), så den forble usmakt, men skal visstnok også være av utmerket kvalitet. Alt i alt, ikke bry dere om Oz Clarke, Lessona er absolutt verdt en avstikker.

CAREMA grenser inn til Valle d'Aosta. For flere tiår siden ville Valle d'Aosta ha dem med i sin region, men Carema takket nei. De ville heller tilhøre Piemonte. Det angrer de på i dag. De har kommet i skyggen av de andre områdene i Piemonte og ser misunnelig på all den støtten Valle d'Aosta får fordi de er en region med spesielle forhold (tospråklig, vanskeligere jordbruksforhold pga høyden over havet, mye turisme).

Carema ligger ca. 500 moh og nyter godt av å ligge i innløpet til Valle d'Aosta. Dette gir tørre sommere, men tøffe vintre. Jordsmonnet er morenegrus fra Monte Rosa, Monte Bianco (Mont Blanc) og Grand Paradiso, noe som gjør jorden rik på mineraler. Ph ligger mellom 5 og 6. Denominasjonen Carema har totalt ca. 45 ha dyrkbare vinmarker. Druen som brukes er nesten utelukkende nebbiolo, av variantene picotener og prugnet. Dette gir lettere, mer aromatiske viner enn nebbiolo viner fra Langhe, og med mer syre.

I 1976 var det ca. 35 ha som var dyrket, nå er det 17 ha. (de har altså en halveringstid på 30 år for tiden). Så godt som alle vinmarkene ligger i terrasser i den sydvendte skråningen. Disse terrassene (tabbies) er møysommelig bygget opp og krever mye vedlikehold etter snesmelting om våren eller kraftige regnskyll. I Carema skjedde det samme som skjedde i Lessona. I Ivrea bygget den tidligere så kjente skrive- og regnemaskinprodusenten Olivetti seg opp på 1960-tallet. Jordeiere i Carema fant ut at det var lettere å reise til Ivrea og arbeide hos Olivetti enn å slite i terrassene i Carema. Derfor er det bare 17 av 45 ha som er dyrket i dag.

Carema DOC har i sine regler at vinstokkene skal bindes opp i pergolaer (tupiun på den lokale dialekt). Opprinnelig var det hovedstolper av sten eller mur (pilun), men de blir etter hvert erstattet av trestolper. Det blir hevdet at mur- og stenstolpene holder på varmen i de kalde nettene og løfter druene høyere opp over den kalde bakken, men man har ikke sett noen endring etter at det ble mer og mer trestolper. I tillegg får man varme fra terrassenes stencmureer. Carema har tre kommersielle produsenter, det lokale kooperativet Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema, Ferrando og Orsolani. Vi besøkte Ferrando (tidligere Luigi Ferrando e Figli), som nå drives av sønnen Roberto, med hjelp av far Luigi og søster Andrea).

Ferrando kjøper alle sine druer fra tre familier i Carema, totalt fra 2.3 ha, noe de har gjort i lang tid. Avhengig om det er et strålende år eller godt år (eller dårligere), lager de henholdsvis black and white label. Druene blir sortert for hånd før avstilkning, gjæres med villgjær i temperaturkontrollerte ståltanker. Maserasjon i ca. 10 dager. Gjæringen etterfølges av malo og deretter tre år i barriques og tonneaux, ca. 10% nye.

Vi smakte på årgangene 1995, 1996, 2003 og 2004. 2004 var white label, resten var black. De unge vinene hadde rene neser av røde bær, med fint hint av skogsfioler. Smaken var ren, uttalt,

som nesen, lang, frisk og med behaglige tanniner. De eldre vinene hadde fortsatt mye frukt, men med et utpreget sjokoladetillegg. Mer moden smak og fortsatt i strålende form.

Ferrando kan ikke leve av sin lille Carema DOC produksjon. Deres hovedkvarter ligger i Ivrea og der produserer de Rosso di Canvese, Erbaluce di Caluso DOC, Erbaluce di Caluso Spumante DOC, Caluso Passito og Solativo Vendemmia Tardiva, en slags "trockenbährenauslese". Nå var hensikten her å dekke Carema, men vi må få si noen ord om erbaluce. Den produserer en lett, fruktig, mineralsk vin med innslag av sitrus og eple både på duft og smak. Deres enkeltmarksvin Erbaluce Cariola var litt fetere, litt fyldigere. I det hele to behaglige bekjentskaper. Men – de søte vinene var fortreffelige med intense tørkede frukter og flott balanse mellom sødme og syre. Noen av de flotteste søte italienske viner jeg har smakt.

Fra Carema satte vi kursen i retning Mont Blanc. Etter å ha entret Valle d'Aosta passerte vi Cameras nabo, Donnaz, også kjent for sin vin på nebbiolo; ikke ulik Carema. Til å begynne med går dalen nordover, og der dyrkes for det meste nebbiolo, men det er bare Donnaz som er verdt nevne. I det dalen snur til øst-vest og i ca. 600 moh begynner de interessante vinene. Her ligger dalen omgitt av de sveitsiske og franske alper, med elven Dora Baltea i bunnen, og har et ekstremt tørt sommerklima (vanning er tillatt) og meget kaldt vinterklima. Dette gir grunnlag for kraftige, fruktige aromaer og flotte syrer. I de lavere delene av dalen er det hovedsakelig blå druer som dyrkes, i de høyere, opp til 1300 moh, dyrkes hvite druer. Jordsmonnet er mineralrik morenegrus og vinmarkene i de bratte fjellsidene må derfor bygges opp i terrasser for å hindre at alt forsvinner til bunns i vårsmeltingen. Dalen er meget vakker, med snekledd fjelltopper rundt det hele, og med Mont Blanc i enden. Velstelte, små landsbyer vitner om velstand, og en mengde ubrukte terrasser vitner om vinmarker i forfall. For hundre år siden var det 3000 ha med druer i dalen, nå er det 500. Med statlig støtte er dette nå i gang med å snu. Valle d'Aosta er tospråklig; hovedspråket er fransk. Derfor brukes franske navn på druene som dyrkes og etiketten kan få en til å tro at man sitter med en fransk vin i hånden.

Vi skulle imidlertid besøke brødrene Grosjean i Quart. Familien hadde kommet fra Frankrike i 1781 og begynte å dyrke druer og kastanjer. Først i 1969 begynte de å produsere egen vin. I dag produserer de fra 8 ha i tillegg til at de kjøper tilsvarende fra andre. De konsentrerer seg mer og mer om de stedeigne druene fumin, vien de Nus, cornalin, premetta og vulliermin. Driften har allerede fra 1975 vært uten sprøytemidler og med naturgjødsel.



Her kom vi til et splitter nytt anlegg, bygget med støtte fra staten og to hyggelige brødre som produserer ca. 100 000 flasker i året. De selger det meste til turister, men eksporterer også til Sveits og USA (man får inntrykk av at alle italienske produsenter har en slektning i New York som importerer deres vin). Grunnen til at de ville ha besøk av oss var at de så på Norge som et interessant

Valle d'Aosta

eksportmarked; de hadde hørt at Norge likte italiensk vin bedre enn fransk! Det var særlig deres cornalin- og fuminbaserte viner vi interesserte oss for.

Fumin 2006 er fra planter i 550 til 600 m på sydvendte vinmarker. Gjæret (kulturgjær) i store eiketanker med tre nedpressinger av skall hver dag (pumper ikke over). Deretter lagring i barriques og botti (ca. 30% nye eikefat) i fem måneder. Meget mørk vin, lett aroma med duft mørke bær og kompleks krydderblanding. Fyldig, fruktig med utpreget tørrhet. Behaglige tanniner, og lang fløyelsmyk avslutning. Disse vinene tåler minst 10 år i kjelleren.

Cornalin (Vigne Rovettaz) 2006. Cornalin var nesten borte fra Valle d'Aosta pga av sykdom. Freres Grosjean har reddet den lokale klonen og lager nå denne vinen, i meget begrenset opplag, på andre året. Vinifikasjon som for fumin, men bare 20% i eik. Fyldig, markert duft av røde bær, kraftpakke i munnen med smak som nesen, fin balanse og lang, frisk avslutning. Besøket ble avsluttet med en tur i vinmarken, hvor eldste bror Grosjean tilfeldigvis fant en flaske Passito laget på muscat og gewürtztraminer, i en bekk (fin temperatur, smeltevann fra fjellet). En behaglig og velsmakende (og overraskende godt planlagt) avslutning på vårt besøk.

Første besøk i Valle d'Aosta bekreftet at Oz Clarke ikke kan ha vært her på lenge. Disse vinene var absolutt verdt en omvei. På kvelden spiste vi lokal mat med viner fra dalens eget Institut Agricole Régional. Dette forskningsinstituttet produserer også en del vin som selges på lik linje med andre produsenter. Vi fikk bekreftet vårt formiddagsinntrykk.

Til slutt besøkte vi Les Crêtes. Dette er dalens største produsent, beliggende i Aymaville. De produserer rundt 230 000 flasker i året fra 18 ha selveiet og 7 ha leiet vinmark. Familien Charrère kom til stedet i 1750 og firmaet drives i dag av Constantino Charrère med hjelp fra døtrene Eleonora (agronom) og Elena (jurist/markedsfører). De har jevnlig fått tre glass av Gambero Rosso for sin Chardonnay Cuvée La Frissonière Les Crêtes, en chardonnay som lagres i 100% nye barriques. Den gjærer og har malo på fatene, som er burgunder-type med dampbehandlede eikestaver, samt at den ligger på bunnfallet med jevnlig battonage i ti måneder, før den får seks måneder på flaske. Den hadde flotte aromaer av tropiske frukter og litt smørmalt, markert smak som nesen og fabelaktig syre. Meget godt integrert eik, en flott chardonnay – men dem finnes det jo mange av over hele verden. Så hvorfor satser dere ikke mer på de stedegne druene? De gjør det nå, særlig på Torrette, som består av minst 70% petit rouge, og fumin. Smaking av disse bekreftet at de satset seriøst på disse. En annen ting som må nevnes er at Constantino nå har overlatt en god del av driften til sine to døtre. Dette har resultert i at de dreier mot økologisk drift og vekk fra de mer kommersielle preget de har hatt de seneste årene. Det blir kanskje mindre heder og ære hos Gambero Rosso heretter? Men de må fortsatt ha viner med "kraft und freude", for slektingen i USA, som importerer vinen deres, krever det. Les Crêtes produserer også viner på petit arvine, piot gris, pinot noir, syrah og muscat petit grain. Alle viner av god kvalitet, men ikke på noen måte spesielle.

Høyest opp i dalen ligger byen Morgex. I området rundt byen produseres hvitvinen Blanc de Morgex et de La Sa Salle DOC av druen prié blanc i opptil 1400 m høyde. Vi fikk dessverre ikke besøkt noen produsent av denne vinen som er en frisk, lett vin med aroma av fjellurter og sitrus. Et spennede bekjenskap fra Europas høyeste vinmarker.

Når man er i Lessona og Carema, har man en fantastisk utsikt til Alpene, i Valle d'Aosta er man midt i utsikten. Hva man enn er ute etter: utsikt, historie (som vi ikke har skjenket et ord, men burde ha gjort), fotturer, skiferie, mat, vin. Nord-vest Piemonte og Valle d'Aosta er en tur verdt.

Fra Vinforum
Nr.5 2008