



# VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB  
Nr. 4/2008 (94) • 14. årgang

Så er det første nummeret vårt av Vinbonden ferdig. Vi var nok ikke så vanskelige å spørre, for vi hadde full medfølelse med vår dyktige og hardtarbeidende forkvinne som måtte ta det ansvaret på toppen av alt annet. Og så hørtes det jo unektelig litt morsomt ut også. Vi tar som sagt et år i første omgang, så får vi se hvordan det fungerer.

Vi vet ikke ennå helt hvor vi ender hva angår form og innhold og har med vilje prøvd å unngå å legge ambisjonsnivået altfor høyt til å begynne med. Det er kanskje like greit å ta det litt gradvis og ikke skape forventninger som det kan bli hardt å følge opp i en ellers travel hverdag. Vi er spent på hva dere synes og håper på tilbakemeldinger, både ros og ris.

Vi har jo ikke så lang fartstid i Ås vinklubb ennå, så vi trenger tips om hvem som sitter på kunnskap som kan være aktuell for bladet. Man behøver selvfølgelig slett ikke være noen vinkspert for å skrive i Vinbonden. Kanskje har man bare smakt en vin som man syntes var veldig god og som man vil anbefale til andre, eller man har vært på reise i et vindistrikt og vil dele inntrykkene. Eller kanskje man bare rett og slett har noe annet på hjertet angående vin, mat, vinklubb eller hva det nå måtte være.

Vi har noen tanker om stoff som kanskje kan være av interesse og som kan bli mer eller mindre fast innhold. En ting er anmeldelser av vinbøker, en annen omtaler av nettstedet som handler om vin. Særlig hva angår det siste er utvalget enormt og mange av oss har kanskje faste sider vi ofte besøker? Del gjerne de beste tipsene med resten av klubben! Vi kommer til å skrive litt om dette i neste nummer selv.

Noe som har blitt etterlyst, men som vi dessverre ikke har fått med denne gangen er referater fra møtene våre, ikke detaljert selvfølgelig, men med en oversikt over hva som ble smakt og sagt og litt om stemningen. Vi lover å ha notatblokken med neste gang, men må nok også finne frivillige til å ta seg av dette når vi ikke har anledning til å gå!

Vi har valgt å ta med noen vinomtaler fra smakinger vi har vært på. Vi er ingen profesjonelle smaker, og sliter nok litt med objektivitet i denne sammenheng. Dere får ta det for hva det er. Vi tar gjerne i mot tilbakemeldinger på om dette er av interesse. God lesning!

Med vinøs hilsen fra Siv & Ivar



## Sommermøte i Ås Vinklubb

Kinnsåsen, torsdag 5. juni klokken 19.00

Tema: Grillmat og grillvin

Påmeldingsfrist 22.mai 2008

Møteavgift kr. 300 pr. person

Husk glass!

# Grillmat og grillvin

Ås Vinklubb har hatt mange sommermøter på Kinnsåsen. Ofte har vi hørt noen si: "Her ville det være fint med en grillkveld!"

Og i år gjør vi noe med det! Vi skal ha en grillkveld! Vi skal ha grillviner! Vi har bestilt en strålende sommerkveld! Vi baserer oss allikevel på å spise inne – tror vi – hvis da ikke en tropenatt plutselig innfinner seg allerede 5.juni. Ta med litt ekstra tøy for aperitiffen skal vi hygge oss med mens vi titter på Årungen.



Selvfølgelig har vi eksterne kokker som ikke bare griller, men også har ansvar for salatbuffet, nybakt brød, kryddersmør, bakte poteter og en varm grønnsaksblanding av dagens friske grønnsaker. Her blir verken pølser eller hamburgere, OG det blir både rødt og hvitt i glassene.

Begrepet grillvin var jeg litt usikker på om jeg turde bruke. Det er nå så rart med det – mange mener så mye, og det er fort gjort å bli misforstått. Dessuten er vi hjemme hos oss av dem som knapt fyrer opp et stykk engangsgrill en gang i året – det er i påsken – vi kan ikke så mye om det.

Men visst er grillvin et begrep! Det tok 0,22 sekunder på google å få opp 3940 oppslag hvor ordet grillvin eksisterte. Særlig fascinert var jeg av oppslaget som beskriver en seriøs grillvin. Det skal jeg studere nærmere.

"Selvfølgelig er det mye som påvirker grillopplevelsen. Som så mye annet er også dette situasjonsbestemt. Ikke bare kjøttet eller fisken, men også vær, vind, mygg og sollys har påvirkning på grillopplevelsen. Derfor trenger ikke en grillvin normalt å være så altfor raffinert." Dette leste jeg på ett av oppslagene.

Der stod det også: "Den norske grillmaten er blitt mer rikholdig og sammensatt. Vi nøyer oss ikke lengre med bare pølser og hamburgere, men kan like gjerne steke store kjøttstykker med marinader og grilloljer. Kokkens ambisjoner må avspeiles i vinvalget. Det samme må settingen. Det kan være viktigere å skille mellom uformelle og mer forseggjorte grillmåltider enn å ta utgangspunkt i hvilken type kjøtt eller fisk som er på grillen."

Vi skal jobbe med vinvalget!

Hjertelig velkommen!

Wenche

## 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@sensewave.com](mailto:gunnar.wilhelmsen@sensewave.com)  
Kasserer: Linda Hjeljord, 64941646, [linda.hjeljord@umb.no](mailto:linda.hjeljord@umb.no)  
Sekretær: Nina Svendsrud, 64942882, [nsv@egmont.no](mailto:nsv@egmont.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)

# San Gimignano -

## En by med mange tårn og en vin med dårlig rykte.

---

av Morten Smith

---

Jeg skulle til San Gimignano. Siste gang jeg var der var i 1997 og jeg husket godt hva jeg da syntes om stedets vin, Vernaccia di San Gimignano. Den var slapp, tynn og intetsigende. Jeg hadde ikke smakt den siden, inntil to uker før avreise. Da kom jeg over en nyimportert Vernaccia, produsenten var San Quirico; det var en behaglig overraskelse. En frisk, elegant vin med duft av sitrus og honning; med flott syre, smak som nesen, mineralsk og med en liten bitter mandelsnert i avslutningen. Det var jo håp! Kr. 150.- var ingen upris (etter norske forhold) for en slik vin.

Så satt jeg meg ned med bøker og magasiner, og senere internett, for å lese om Vernaccia di San Gimignano. Og det ble en forunderlig opplevelse. Overalt ble det skrevet relativt negativt om den. Italias første DOC, som var blitt DOCG i 1993, hadde ikke mange venner!

San Gimignano er et vakkert sted, særlig ved midnatt, når alle turistene har forsvunnet fra gatene. Dens mange høye tårn dominerer byens profil og de er dens stolthet og grunnen til berømmelsen. Før pesten i 1348 bodde det mange rike familier i byen og siden de ikke hadde fine biler de kunne imponere hverandre med, bygget de høye tårn. Jo rikere, desto høyere. Det var ikke bare i San Gimignano man bygget slike tårn, men det er bare San Gimignano som har klart å bevare en god del. Dette har blitt byens velsignelse – og forbannelse. Turistene strømmer til og legger igjen masse penger, men byens beboere får knapt plass til å puste på grunn av turistflommen i perioden fra mai og ut september.

Hovedgaten er selvfølgelig full av Enotecer med

”Degustazione” og turistene strømmer til for å smake og kjøpe – så billig som mulig. Og her er vi kanskje ved en av årsakene til Vernaccia di San Gimignanos dårlige rykte. Det lages mye billig, dårlig vin.

San Gimignano har også et DOC, San Gimignano Rosso; en rød vin som kan lages på minimum 85 % av enten sangiovese, cabernet



sauvignon, syrah, merlot eller pinot nero. Den skal lagres på fat i minimum syv måneder; det er ikke spesifisert hva slags fat, ei heller nye eller gamle. Det er derfor en broket forsamling Rossi som finnes. Ytterlighetene stinker eik når man trekker korken (Det brukes ikke skrukork i San Gimignano, reglene tillater det ikke!), på den andre siden har man de som kun blir lagret i gamle, store botti.

I tillegg har selvfølgelig alle produsenter med respekt for seg selv et par IGT Toscana-viner. Noen av disse var meget bra, f.eks. Cesanis ”Luenzo” 2004 (90 % sangiovese og 10 % colorino), en konsentrert, intens vin med duft av mørke bær, fioler, krydder og sjokolade. En velbalansert vin som taklet sin 14 % bra.

San Gimignano ligger også i DOCG Chianti Colli

Senesi; den er på sitt beste en grei hverdagsvin og de aller fleste produsenter lager litt, men de var ikke interessert i å promotere den, de ville heller presentere sine røde Parker-viner, Rosso eller IGT. Hvilken sørgelig trend det er med disse designervinene, som kun er laget for at Gambero Rosso, Parker og Wine Spectator skal gi dem høye poengsummer, fikk jeg sanne på et par middager som ble arrangert. Maten var tradisjonell toskansk og produsentene hadde selv med sine viner. Passende viner hadde vært Vernaccia og Chianti, mens de dessverre hadde med kraftige, fruktige, eikede Rossoer som tok fullstendig luven fra maten. Det ble drukket mye vann til de måltidene!

Det er ganske interessant å besøke mange produsenter i et lite område, for da får man fort med seg hva som er trender i vinproduksjonen i distriktet. I Montefalco, som jeg besøkte i fjor, var det gravitasjon. Alle nye anlegg ble bygget etter gravitasjonsprinsippet; vinen fløt fritt fra mase-rasjon til gjæring, fra gjæring til lagring og fra lagring til flaskefylling. Pumpebruk skulle for all del unngås. I San Gimignano er det sementtanker for gjæring av rødviner som var på moten. En del produsenter med stor investeringslyst hadde kastet ut alle sementtanker og investert i rustfritt stål og store kjøleanlegg, mens andre beholdt de gamle sementtankene, eller installerte nye. De gamle ble pusset opp med nytt glassbelegg eller epoxymaling. Lokalene de sto i var temperaturkontrollerte. Grunnen til bruken av sement er at de holder bedre på varmen som blir utviklet under gjæringen, slik at det blir en jevnere temperatur under hele gjæringen. De som hadde kastet sine tanker syntes dette var tull, selvfølgelig, og det ble gitt ganske motstridende meldinger om hva som var larest.

Totalt har San Gimignano 1930 ha vinmarker, hvorav 815 ha brukes til å dyrke vernaccia for vernaccia di San Gimignano og 100 ha til blå druer for forskjellige Rosso, IGT og Vin Santo. Resten brukes til landvin eller bordvin. Det er altså vernaccia som er den store druen og grunnen til vårt besøk. Vernaccia er en av Italias eldste druer, som blir beskrevet i San Gimignanos lover allerede tidlig på 1200-tallet. Vernaccia di San Gimignano må bestå av minst 90 % vernaccia og ikke mer enn 10 % av andre ikke-aromatiske druer. Utbyttet må ikke overstige 9000 kg pr. hektar. Vinmarkene ligger mellom

200 og 450 m over havet. Jordsmonnet er av pliocen opprinnelse i form av sand og kalkholdig leire. Tradisjonell oppbindingsmetode var "cordona pendente", hvor vinstokken danner en T ca. 180 cm høy og hvor klasene blir hengende på undersiden av sidegrenene. Denne metoden egner seg ikke får maskinhøsting og maskinell forbeskjæring (kutter slik at det står igjen ca. 50 cm til den som gjør sluttbeskjæring). Derfor bruker de fleste nå "cordona spironato", hvor det er en T som er under en meter høy og hvor klasene blir hengende over sidegrenene og således egner seg for de forannevnte metoder. Arbeidskraft er et problem også i Italia, derfor hadde flere gått over til maskinhøsting der terrenget tillater det; selvfølgelig også for å spare penger. Maskinhøsting foregår ved at druene ristes løs fra stilkene og da følger det med det man på engelsk kaller MOG, matters other than grapes (snegler, biller, firfirsler, blader, etc.). Da jeg så på et lass chardonnay, som var maskinelt innhøstet og gikk gjennom knuseren, hadde jeg sympati med den lille firfirslen som forsøkte å stikke av fra knuseren. Det gikk ikke og den havnet i den pneumatiske pressen sammen med druene. Kanskje bidro den til litt spesiell aroma på vinene det året? Duft av presset firfirsle?

Vernaccia di San Gimignano lages i (hovedsakelig) tre versjoner. Tradisjonell, ueiket; en som ofte omtales "selezione", dvs utvalgte druer fra bedre vinmarker, noen lagret på fat, noen ikke; Riserva, med minimum lagring på stål eller tre i 12 måneder etterfulgt av fire måneder på flaske før salg. Det var ikke lette å merke forskjell på Riserva og Selezione, siden de begge hadde blitt lagret på tre i ett års tid, så i hovedsak er det to typer. Vernaccia di San Gimignano er en av meget få hvite viner i Italia som har en Riserva.

Dagens Vernaccia var en behagelig overraskelse. Den tradisjonelle Vernaccia var som før beskrevet en frisk, fruktig og elegant vin med duft av sitrus og ofte honning eller blomster, utpreget mineralitet; med flott syre og med en liten bitter mandelsnert i avslutningen.

Riserva eller Selezione hadde ofte rundt 14 % alkohol, men taklet det bra. Fargen var gylden, duften mer utpreget blomst og honning og med innslag av vanilje; mineraliteten var fortsatt tydelig til stede. I stor grad foregikk gjæringen på fat, og de fleste produsenter brukte utvalgt gjær,



men det var også relativt mange som foretrakk naturlig gjær. Tradisjonell produksjonen hadde startet med skinnkontakt i et variabelt antall timer (criomaserasjon) og mange gjorde fortsatt det med den tradisjonelle Vernacciaen. For de fatlagrede var det utbredt å også gjære på fat og deretter la vinene hvile på bunnfallet (sur lie) i hele lagringsperioden, med batonage hver uke. Batonage ble for det meste utført ved å snu fatene i dertil egnede stativer. Eikebruken varierte fra 100 % nye barriques til 50 % nye og 50 % av andre årganger og lagringstiden fra tre til 15 måneder. Eple-melksyregjæring (malo) ble konsekvent gjennomført på alle viner. Vernaccia tåler eik bra og men jeg smakte også viner som var fullstendig ødelagt av eik. Vernaccia di San Gimignano er meget lagringsdyktige. Under en vertikalsmaking hos Panizzi fikk vi smake Vernaccia di San Gimignano fra 1997 og den var fortsatt i strålende form. Den kan på mange måter sammenlignes med fatlagret Verdicchio. Alt i alt var oppholdet oppløftende. Vernaccia di San Gimignano har tydeligvis gjennomgått den samme kvalitetshevingen som annen italiensk hvitvin har gjennomgått de senere årene og man bør absolutt ta en flaske med hjem hvis anledningen byr seg. Med den rette flasken kan det være en velsmakende måte å utvide sin vinhorisont på.

I dag er de tre Vernaccia di San Gimignano i Polets Bestillingsliste; nykomlingen fra San

Quirico samt fra Panizzi og Cesani. Det er hyggelig å meddele at alle disse produsentenes viner (ikke bare Vernaccia) var blant de beste jeg smakte under besøket. Men det kan være flere underveis, for mange produsenter fortalte at de hadde fått forespørsel om å sende inn vareprøver av Vernaccia, fordi Vinmonopolet har San Gimignano (eller var det Colli Senesi?) som fremtidig satsningsområde.

Men San Gimignano er ikke bare vin og høye tårn. Det har også I.G.P. for safran. På 1200-tallet var safran fra San Gimignano berømt over hele Italia for sine rene smak og inntektene fra safran var store. Etter hvert forsvant den imidlertid fordi vin og olivenolje overtok, men i samarbeid med Universitetet i Firenze har man nå introdusert den igjen og dyrkingen foregår etter økologiske prinsipper. En god del produsenter har derfor nå i tillegg til vin og olivenolje, en liten åker med Safran Krokus (*Crocus sativus*), mest for gøy fikk vi inntrykk av, for det kunne ikke bli den store inntekten til tross for kilopris på rundt EUR 40,000! Planten blomstrer i oktober/november, hver plante har tre blomster som alle plukkes tidlig om morgenen før insektene rekker å ødelegge støvbærerne. Vel hjemme plukker man forsiktig ut de tre støvbærerne fra hver blomst, og disse blir deretter forsiktig tørket. Årsproduksjonen hos Cesani, hvor jeg kjøpte inn noen glass med 0.1 g safran i, kunne man fint få opp i et enliters glass, uten å presse det mye sammen.



# Min yndlingsvin...



Mine yndlingsviner eksisterer ikke lengre, annet enn som et behagelig minne om en stor smaksopplevelse. Dette var da vin som jeg følte noe ekstra ved i smakende stund. En yndlingsvin er nok ikke noe entydig stabilt begrep for meg. Smaken er jo avhengig av en rekke faktorer som den generelle biologiske utvikling fra ungdom til alderdom og de mer øyeblikksbestemte faktorer som helsetilstand, hormonballanse, humør, sult, servering og de sosiale omgivelser med mere. Og så kommer vinen inn med alle sine variable, disse er heller ikke upåvirket av hendelser i tidens gang. Nå blir det egentlig for vanskelig.

Forenklet tror jeg derfor det vel er druene som yndlingsvinene er fremstilt av som er det viktigste for meg.

Det begynte med Riesling.

Det var en elendig begynnelse med en billig riesling kjøpt i campingsplassens butikk i Moseldalen. Denne vinen avsluttet sitt liv til befruktning av den tørre gressplenen utenfor teltet. Siden gikk det bare bedre. I en vinhandel i Bernkastel kjøpte vi en kasse riesling med påskriften "Wein macht Freude"; det var god vin. I løpet av 30 år var vi to ganger til i samme butikk, siste gangen fikk vi en flaske ekstra fordi vi var så gode kunder! De to aller største rieslingene jeg har smakt til et måltid var en ved en festmiddag i Park hotell i Sandefjord og en annen i et selskap i Danmark. Navnet på vinene husker jeg ikke, med det var riesling og jeg husker smaken ennå.

Så Nebbiolo.

Dette er min favoritt drue blant de røde. Barolo gir glede og smaksopplevelser. Dette er toppen av gode røde viner. Finn en god vinhandel, eller vinrestaurant eller et enotek i Italia og prøv Baroloer. Spander litt mer penger enn du liker, kjøp litt mindre vin enn du har lyst på og nyt livet. Det er strenge krevende viner som trenger litt småmat ved siden av. Det er trist det blir så dyrt.

Nebbiolodruen gjør seg også bra i andre viner fra Piemonte enn i Barolo hvis du er heldig. Jeg har funnet god nebbiolo hos spesielle vinhandlere i Danmark. De er rimeligere og har fremdeles den nebbiolokarakter jeg setter pris på.

Til slutt Albariño

Min siste yndlingsvin er fremstilt av Albariño. I Galicia nylig, fikk vi testet denne vinen skikkelig etter en uke med variert sjømat og albariño-vin. Vinen kom hovedsakelig fra produsenter i Rias Baixas og den var stort sett meget god. Allikevel lærte vi i Lorenas Enotek i Muxia at alvarinho-vin fra Portugal nær spanskegrensen var ypperlig og det var den. Det var faktisk den beste av alle albariño-viner vi smakte på turen.

Det var vanskelig å velge ut yndlingsviner, jeg valgte å ta fram tre fra forskjellige epoker i livet. Noen fikk ikke være med, det var ikke enkelt å utelate Chablis og Amarone og mange flere. Slik er det bare.

Som neste ut i denne serien utfordres Linda Hjeljord.

Gunnar Ogner





SETT,  
HØRT,  
LUKTET,  
SMAKT,  
SPYTTET  
OG  
SVELGET  
SIDEN  
SIST...

## "Viner fra Spania" – Gamle Logen 5. mars.2008

Denne smakingen ble arrangert for fjerde gang og det var et enormt utvalg produkter representert, fordelt på ikke mindre enn 26 importører. Allerede ved første blick var det bare å innse at her rakk man ikke alt. Heldigvis fikk man utdelt en tykk oversikt, så det var bare å sette seg ned med Tapas og et glass hvitvin og legge en slagplan. Med regelmessig spytting gikk det overraskende bra og jeg rakk over ganske mye, men på langt nær alt jeg hadde lyst å prøve. Jeg skal her nøye meg med en rask oppsummering av det som gjorde mest inntrykk.

Albarino har lenge vært en favoritt, særlig om sommeren, og hos Engelstad smakte jeg en veldig god utgave med lang deilig ettersmak, og som umiddelbart fikk meg til å lengte etter sol og sommer. Det var Pazo de Barrantes Albariño 2006, fra Marqués de Murrieta, som koster 164,90, og som fåes i bestillingsutvalget. Selv om Murrieta er mest kjent for sine Riojaer, kommer denne som de fleste andre Albariñoene fra Rias Baixas og var svært vellykket.

Da jeg så gjennom oversikten over utstillere la jeg umiddelbart merke til at en av Spanias mest berømte viner var representert, nemlig L'Ermita fra Priorato. Jeg måtte selvfølgelig innom den standen og der stod ikke mindre enn tre årganger dekantert; 1998, 1999 og 2000. Alle tre var fortsatt svært unge, men viste med tydelighet hvorfor denne vinen er så berømt. Enorm ettersmak og konsentrasjon og et lagringspotensial sikkert på mange tiår. Favoritten min var 1999, men så virket den også mest tilgjengelig nå av de tre. Men så var det prisen da! Hvorfor er det så utrolig vanskelig å prikke inn de lotto-tallene? Med 1600,- pr. flaske for de to første årgangene og 2100,- for den siste blir det nok lenge til jeg får smakt den igjen. Og enda påstås den å være billigere i Norge enn på verdensmarkedet.

Etter hvert kjentes ganen temmelig nummen og jeg begynte å innse at jeg kanskje skulle ha spyttet litt oftere enn jeg hadde gjort, men da var tiden inne for kveldens største overraskelse, samt at jeg fikk filleristet fordommene mine, noe man alltid har godt av. På en av standene var det utstilt en del produkter fra produsenten Gonzalez-Byass, først og fremst kjent for sherry, men de produserer også noe vin. Det var tre små sherryflasker der som tiltrakk oppmerksomheten min, de hadde noe ved seg som pirret nysgjerrigheten. Jeg kom i snakk med en representant for importøren som blant annet opplyste at dette dreide seg om søte sherryer. Svært søte sherryer. Jeg har lenge vært glad i knusktørre sherryer, for eksempel de meget gode og svakt salte(!) variantene fra Emilio Lustau. Godt avkjølt på terrassen om sommeren, gjerne med en god skinke og litt melon til, ja da er det noe av det beste jeg vet. Søt sherry derimot har for meg vært synonymt med Bristol Cream og gamle tanter. Så jeg måtte faktisk overtales til å smake...

Hvor feil kan man ta! Glem alt dere tror dere visste om søt sherry. Disse var helt fantastiske! Jeg overdriver ikke når jeg sier at jeg kunne kjenne ettersmaken etter den beste i to dager etterpå! Den første var Apostoles, en Palo Cortado med 10 år i soleraen og deretter 20 år på eik. Allerede da skjønnte jeg at jeg hadde funnet noe som var helt nytt for meg og jeg kunne nesten ikke vente med å gå til neste utgave. Den het Musalém og er en Cream-sherry med til sammen minst 30 år i soleraen og i fat. Silkemyk og elegant, med veldig flotte kryddertoner. Nydelig dessertvin, men kan også gå fint til skinke eller ost.

Til slutt var det tid for stjernen i showet: Noé (oppkalt etter Noa, han med arken), som er den eldste varianten og 100% Pedro Ximénez, var mørk brun og så tyktflytende at man omtrent måtte lokke den ut av flasken. Den ble ubeskjeden beskrevet som det mest ekstreme som kommer ut av noen kjeller i Jerez, men det skulle ikke forundre meg om det er riktig. Den yngste sherryen i denne er 30 år gammel! Smaken var ubeskrivelig og jeg klarte ikke på langt nær å finne ord for alt det jeg syntes jeg kjente der. Det var lag på lag med smaker og den utviklet seg hele tiden i glasset. Nøtter, sjokolade, tørket frukt og masse annet i en million nyanser. Dette er en vin som bør nytes alene, og jeg kan ikke skjønne annet enn at selv den minst vinfrelste person må synes det er en opplevelse å smake denne nektaren. Til 200,- for en halvflaske er disse vinene rett og slett røverkjøp etter min mening. Jeg vet ikke om det finnes flere i skrivende stund, men det er verdt et forsøk!

Andre tips fra denne smakingen: 3T og 4T (de heter faktisk det!) fra området DC Toro og produsenten Palacio de Villachica til henholdsvis 119,90 og 140,- var begge meget gode og representerer fornyelse av spansk vinproduksjon på en utmerket måte uten å ende opp som pregløse "moteviner". Den ustoppelige vinmaker Telmo Rodriguez (som vi nettopp ble introdusert for i vinklubben da vi drakk hvitviner med adresse) var selvfølgelig også nærværende på denne messen om enn ikke i egen person. Hans LZ Rioja 2006 til 134,- er en flott vin, med utrolig ren og frisk smak, men også temmelig kompromissløs og kan kanskje oppleves som litt heftig uten matfølge. Legger man på litt penger kan man for 215,- få Allende 2004 fra Finca Allende, også en Rioja, og et flott eksempel på at dette området kan gi nydelige Tempranilloviner som ikke bare smaker trefliser, vanilje og kokte plommer...

Til slutt et par viner som ikke tar knekken på økonomien, Tapeña Tempranillo og Tapeña Garnacha, begge til akkurat hundrelappen. Kanskje litt i overkant "moderne" etter min smak, men vellagede og behagelige og flotte viner til mange typer mat og vil bli godt likt av de aller fleste.

Ivar Berge

---

## NVKF's Mat- og Vinmesse, 2008

Dette var andre året vi var på denne messen som blir holdt i Ingeniørenes Hus. Messen er åpen for NVKF's medlemmer og deres gjester, slik at man for eksempel kan invitere med seg noen venner som kanskje ikke har vært på en større vinsmaking før, noe vi gjorde med stor suksess i fjor. Den gangen var det mange utstillere og godt besøk, og alle virket svært fornøyde, så det var litt overraskende å finne langt færre utstillere i år enn i fjor. Det virket også som det var færre besøkende. Men kvalitet og kvantitet er to forskjellige ting og det at utstillerne ikke var så mange gjorde i hvert fall at jeg for første gang på en slik større smaking følte at jeg rakk over alt som jeg hadde lyst til å prøve. Jeg savnet nok mest et bredere utvalg av matprodusenter, både fordi det var morsomt å gå rundt og matche mat og vin og fordi matproduktene som oftest kan kjøpes på stedet. Enn om det kunne ha vært slik med vinen også!

De første vinene jeg smakte som virkelig utmerket seg var hos en importør som heter Domaine Wines, og som har spesialisert seg på mindre familie-eide vingårder og legger vekt på "viner med adresse", et begrep vi jo har blitt godt kjent med i klubben nå. De hadde blant annet med seg to Alsace-viner fra Valentin Zusslin, en produsent som var ukjent for meg. Riesling-entusiastene i klubben (jeg vet det finnes noen...) bør definitivt gi disse en sjanse! Den første var Clos Liebenberg Riesling 2002 (kr. 229,90) som fikk velfortjente 91 poeng hos Aperitif. Den bør dekanteres og kan godt ligge seks-sju år til, men var nydelig nå og greide å formidle rieslingdruens beste kvaliteter uten at det ble for mye modne epler og petroleum. Den andre var Grand Cru Pfingstberg 1999 som kostet hele 349,90, men som jeg syntes forsvarte prisen og som fikk hele 94 poeng hos Aperitif. Jeg skrev bare ett ord i notatene mine: Fantastisk! Kan lagres i 15-20 år, men drikker flott nå. Begge vinene utmerket seg med en svært ren druekarakter, men var likevel komplekse og rike.



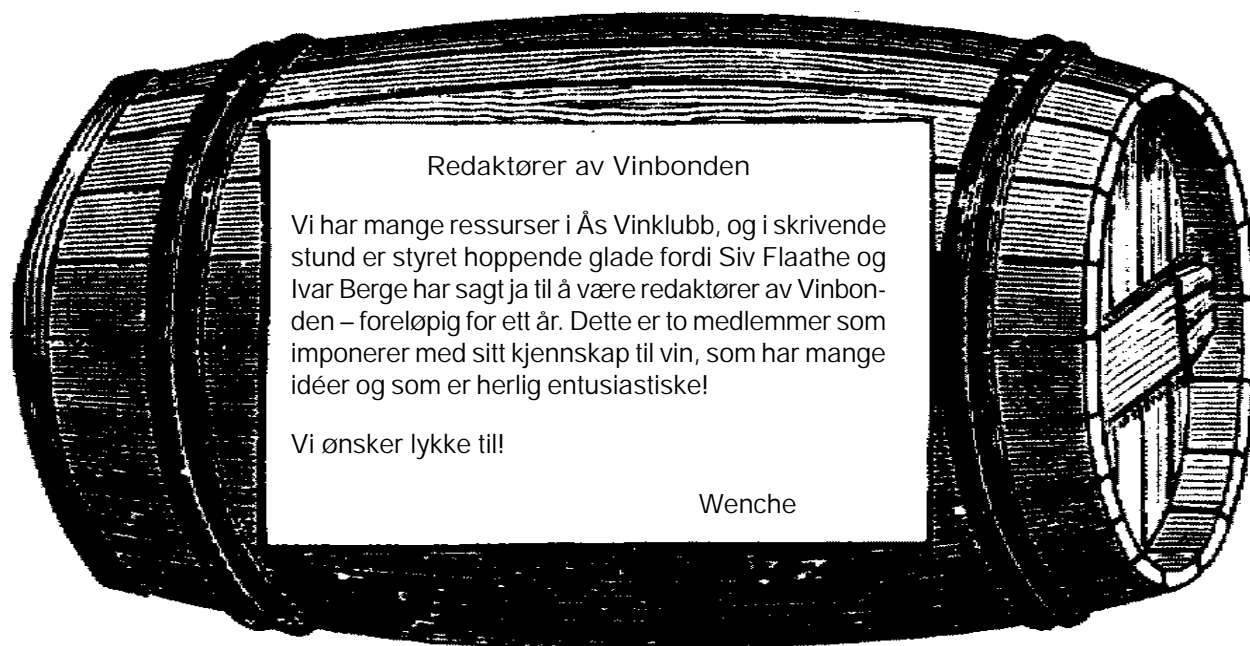
Den neste vinen som virkelig fikk meg til å stanse opp ble presentert av vinmakeren selv, en meget entusiastisk men kanskje litt bortkommen italiener et sted i tredve-åra. Han arbeider i familiebedriften i Maremma, Toscana, Moris Farms. Han hadde med seg tre viner på messa, Morellino di Scansano DOC 2006 (175,-), Montereio di Massima Marittima DOC 2004 (210,-) og Avvoltore IGT 2003 (385,-). Alle tre er hovedsakelig Sangiovese-baserte viner med noen innslag av andre druesorter.

Morellino'en var nesten utrolig, med kanskje den mest intense tonen av kirsebær og morell jeg har kjent, flotte syrer og svært vellykket bruk av eikefat. Så er den også kåret til "mest typeriktige uttrykk for Sangiovese-druen i Italia" etter hva jeg forstod. Først og fremst en matvin, hvor man kan få mye igjen for å finne noe som passer sammen med den utrolige frukten. Men det var den siste vinen som virkelig stjal showet, den var dekantert, men virket likevel svært ung og bør helst ligge noen år i kjelleren. Avvoltore regnes for en av Italias bedre viner og det er lett å forstå etter å ha smakt den. Tydelig Sangiovesekarakter med lang og kompleks ettersmak og igjen eikefat brukt slik det skal gjøres. Verdt prisen.

Helt til slutt, når jeg egentlig vurderte å gi meg, falt blikket mitt på noen australske viner som gjorde meg nysgjerrig, særlig var det ett navn der jeg syntes å dra kjensel på: Virgin Hills, en av Australias mer kjente viner. Importøren heter True Blue Wines og viste seg å være ekte entusiaster med håp om å lære oss nordmenn at det finnes noe annet i Australia enn kjedelig bulkvin og overeikede shirazbomber. Dette viste seg å være et virkelig høydepunkt. Selv om de ligger prismessig over mitt ordinære budsjett er dette helt sikkert viner jeg kommer til å kjøpe. De er alle tilgjengelige i bestillingsutvalget og de som gjorde sterkest inntrykk var Picardy Shiraz 2003 (221,80) og Picardy Pinot Noir (foreløpig ikke i Norge), samt Salitage "Pemberton" 2000 (224,90), alle fra Western Australia. De hadde også en Petit Verdot fra Pennyfield (239,60) som var både uvanlig og svært god, samt selvfølgelig Virgin Hills 2002 (279,90) som er et monster, men slett ikke uelegant og som godt kan få ligge i fred i kjelleren en god stund. Nevnes bør også Hope Estate "The Ripper" Shiraz 2005 som til 151,- er et godt kjøp hvis man har lyst på en shiraz som ikke er eiket i hjel og/eller smaker litt av brent gummi slik mange av australierne faktisk gjør. Den minner mer om en Rhone i stilen, eller kanskje egentlig det beste fra begge verdener. Jeg ble virkelig glad på vegne av en ellers svært uniformert og til dels kjedelig australsk vinindustri som domineres av noen få giganter. Følg forøvrig med på det som etter hvert kommer fra Tasmania, blant annet kan vi vente oss en del fantastiske Pinot Noir'er fra denne øya langt mot sør.

Jeg håper virkelig at NVKF fortsetter å arrangere denne messen og at man får til et bredere utvalg igjen neste år.

Ivar Berge



# VINKRYSSORD NR.4 2008



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	50								51				52	
			53							54					55		56		
57	58	59							60	61				62	63				
64				65				66	67					68					69
70					71	72						73							
	74			75					76	77	78				79	80		81	
			82	83					84					85					
	86								87			88							89
90				91				92			93				94		95	96	
			97					98						99	100			101	
102	103	104					105	106				107			108	109			
110				111											112				

Kjære medlemmer!

Jeg ønsker veldig gjerne tilbakemelding på kryssordet, særlig hva angår vanskelighetsgrad, men også om det hele tatt er interessant (det er ganske mye arbeid...) Og hvis dere vil ha mer, hva synes dere i så fall om å bruke av midlene våre til en liten premie? Det overlater jeg til dere (og styret) å avgjøre. Det er mange år siden jeg sist prøvde meg på å lage kryssord og i mangel av forsøkskaniner lar jeg det stå til og håper det beste. Imidlertid viste kryssord seg å by på layoutmessige utfordringer som jeg ikke rakk å gjøre noe med i denne omgang. Jeg håper derfor at trykken er snill nok med oss til at det i det hele tatt blir leselig. Jeg kan i hvert fall garantere dere at et eventuelt neste kryssord blir noe mindre i omfang! Ingen innsending denne gangen, siden vi foreløpig ikke har premier, og løsning følger i neste nummer...

MVH Ivar

ivarber@online.no

## Vannrett:

1. Bruker vinmakeren
18. Italiensk vin
19. Der kan man slukke tørsten
20. Kan forekomme
21. Plate
22. Kvinnenavn
23. Kan vin gjennomgå
25. Legendarisk vin
26. Ikke Buster, men...
28. Bokstaver
30. Tre
31. Drue
33. Hovedstad i vinproduserende land
35. Fugl
37. Kvinnenavn
40. Flire
41. Væske
42. Former
43. Se
45. Vindistrikt i Italia
48. Ofte å se på franske vinetiketter
49. By i Burgund
50. Møbel
52. Måleenhet for vin (fork.)
53. Drikk
54. Preposisjon
55. Litt
57. I Rhone
60. Drikk
64. Ankomme
66. Mannsnavn
68. Steget
70. Skifte
73. Rot
74. M.fl.
75. Amerikansk vinprodusent
79. Landlig
82. President
84. Kreftfremkallende
86. Bydel i Tokyo
87. Selskap
88. Dyr
90. Formann
91. Bitter
94. Amerikansk vinprodusent
97. Støy
98. Drikk
101. Straff
102. Avskjed
105. Øk!
107. Slette
110. Tall
111. Drue
112. Her begynte Grange Hermitage

## Loddrett:

1. Italiensk vin
2. Flaske
3. Grunnstoff
4. Keltere
5. Møtested
6. Forstå
7. Fugl
8. Universitetsfag
9. Svar

10. Røyken
11. Kroppsdel
12. Vri
13. Fugl
14. Tall
15. Væske
16. Fremstilling
17. Område
24. Pauillac-vin
26. Mål
27. EU-borgeren
29. Italiensk vin
32. Spørte
33. Fjell
34. Kan dråper være
36. Sirkel
38. Fottøy
39. Sviende
41. Gjort opp
42. Lagringsstedet
44. Lesestoff
45. Kan vin være
46. Tall
47. Venninne av Gahr Støre?
50. Greit
55. Smerte
56. Fore
58. Universitet
59. Vinområde i Canada
61. Etterskrift
62. Stabil
63. Belegg
65. Chilensk vin
67. Nyvasket
69. Preposisjon
71. OL-by
72. Kvinnenavn
73. Tappenstrek
76. Sykdommen
77. Del av union
78. Tre
79. Mannsnavn
80. Del av drue som brukes mye i Cognac
81. Preposisjon
83. Tall
85. Trau
86. Forærite
89. Kjøkkenutstyr
90. Blir druer før de blir vin
92. Gud
93. Kjempe
95. Vri!
96. Overrekke
97. Preposisjon
99. Apparat
100. Skinn
103. Tre
104. Ordne
105. Tall
106. Nasjonsforkortelse
108. Grunnstoff
109. Karakter