



VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB
Nr.4/2009 (101) • 15. årgang

Kjære medlemmer!

Det ble definitivt en noe tynnere Vinbonde denne gangen enn sist – men det er sikkert bra for portobudsjettet vårt. Det som fortonte seg som mengder av tid til redaktørlige sysler ble raskt spist opp av strålende vårvær, den årlige kampen med gjenstridige rosebusker og løvresten og uforsiktig omgang med tennvæske. Det var så utrolig deilig endelig å kunne forkulle noen kjøttstykker igjen og til og med nyte dem utendørs! Jeg ble litt tatt på sengen av været på lørdag og hadde ingen passende grillvin for hånden ei heller mulighet til å stikke på vinmonopolet – derimot fant jeg belgisk trappistøl i kjelleren og det er neimen ikke noen dårlig erstatning når det er grillmat på menyen!

Men det er visst ikke bare trærne som antar grønnfarge for tiden; noen av dere har gjennom letere ekstatistiske rapporter klart å gjøre meg tilnærmet grønn av misunnelse for at jeg ikke var på forrige medlemsmøte, som ut i fra beskrivelsene både var en vinøs og kulturell opplevelse av de sjeldne. Jeg skulle jo så gjerne vært der, akkurat som jeg gjerne skulle vært på Oslo Militære Samfund tidligere samme dag og smakt meg gjennom 230 tyske rieslinger... Mulig kombinasjonen ikke hadde vært helt tilrådelig og at redaktøren ufrivillig kunne bidratt til å senke det kulturelle nivået noe når tiden var inne for å reise fra Tyskland til Italia. Jeg er ikke alltid så flink til å spytte på sånne store smakinger som jeg burde være...

Sommermøtet har jeg imidlertid ikke tenkt å gå glipp av! Kinnsåsen er jo en perle og denne anledningen gir også langt mer rom for å vandre rundt med glass og grillmat og bli bedre kjent med folk enn de vanlige møtene gjør. Men amerikansk vin da??? Det blir faktisk litt spennende, jeg skal innrømme det. Jeg er generelt svært skeptisk til amerikansk vin og har drukket lite av det de siste årene. Jo da, jeg har smakt hederlige unntak, til og med Pinot Nor fra California som har imponert (Au Bon Climat), og jeg har stor sans for vinene (og humoren) fra Bonny Doon. "Cardinal Zin" og "Critique of pure Riesling" er vanvittig bra vinnavn og heldigvis holder innholdet også mål. Gode Pinot Noir'er lages det også i Oregon, men det er synd at disse ikke er å få på det norske markedet. Og det er selvfølgelig mange andre unntak. Men generelt finner jeg amerikanske viner ofte overpriset og uelegante, smaksbomber uten sjel laget for å tilfredsstille Robert Parker eller Wine Spectator, på jakt etter de legendariske hundre poengene. Selv om hard eiking nå har gått litt av moten også der, så er det fortsatt noe som ikke treffer helt når jeg en sjelden gang prøver meg igjen.

SOMMERMØTE I ÅS VINKLUBB

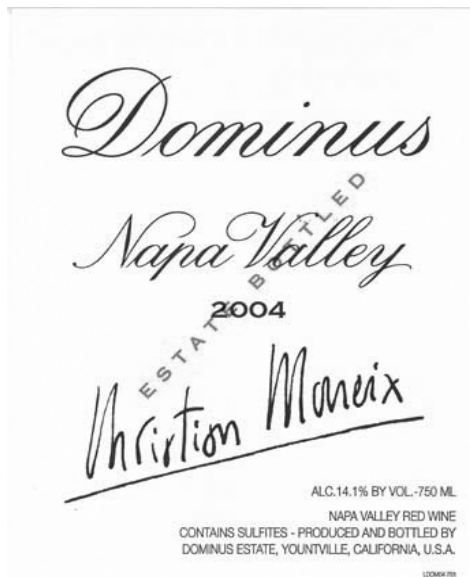
Kinnsåsen, torsdag 4. juni klokken 19.00

Tema: Vin og mat fra USA
Påmeldingsfrist 13. mai 2009
Møteavgift 350 kroner pr person

Husk glass - også denne kvelden!



Og jeg har drukket mange av de angivelig beste: Opus One, Ridge, Dominus, Heitz Martha's Vineyard for å nevne noen. Og de har ikke forsvart verken status eller pris i mine øyne, kanskje med unntak av Dominus som jeg kun har drukket en gang og da var den med sine ti år på baken fortsatt i yngste laget til å vise hva den virkelig stod for! Så jeg har vel rett og slett utviklet fordommer. Slett ikke bra! Det var faktisk en gang da jeg var svært positiv til amerikansk vin. For den som husker langt tilbake i tid var en av de første kvalitetsvinene som dukket opp på polet Stags Leap Cabernet Sauvignon, kanskje sånn på midten av åttitallet. Inntil da hadde Paul Massons "artige" karaffel vært mer eller mindre synonymt med California og vin i Norge. Jeg husker at jeg virkelig likte Stags Leap, jeg drakk den ofte så lenge den var å få og jeg likte også godt Beaulieu BV Cabernet Sauvignon som var å få på samme tid (dersom jeg ikke husker helt feil – dette er LENGE siden). Clos du Val og noen av Fetzer's viner var også tidlig ute i Norge og ble drukket uten at jeg rynket på nesen, dog med unntak av Fetzer Sundial Chardonnay som vel etter hva jeg synes må være en av de verste chardonnay-viner som noen gang er produsert. Bobletyggummi med tresmak.



Men dette var i den første tiden etter at jeg hadde begynt å interessere meg for vin – og da var det gjerne nettopp smaksbombene – gjerne godt eiket – som gjorde mest inntrykk uansett hvor de kom fra. Med årene endret preferansene seg – og etter å ha stiftet bekjentskap med de europeiske klassikerne ble jeg stadig oftere skuffet når det var en amerikaner i glasset. På en måte minner de meg litt om amerikanerne selv: sjarmerende, gjestfire, utadvendte, nesten litt voldsomme for en tilknapet nordmann, men det er gjerne mye fasade og lite dybde. Jada, jeg vet at jeg generaliserer i overkant mye og fortjener sikkert litt kjeft for det – jeg kjenner mange genuint hyggelige, oppegående og velreflekterte amerikanere, men de synes å utgjøre et mindretall. Akkurat som med de virkelig gode vinene.

Jeg kan ikke for mitt bare liv forstå hvordan USA kunne "slå" Europa i den store blindsmakingen som ble arrangert for noen år tilbake. Det er et mysterium for meg. Jeg velger å tro at det kanskje var selve settingen med smaking som favoriserte de amerikanske vinene, at dersom man virkelig nøt vinene til et godt tilpasset måltid ville det hele fortone seg annerledes? Eller kanskje er det bare fordommer? Eller snobbete etikettdrikking fra min side? Jeg liker i hvert fall å bli utfordret på mine fordommer, det er alltid sunt. Og jeg håper sommermøtet på Kinnsåsen gir meg anledning til det. Selv om vi neppe kommer til å drikke Opus One eller Dominus. Kanskje er det nettopp i en slik sosial sammenheng som dette, med mat fra vinenes hjemland at de viser sitt potensial? Vi får se, jeg gleder meg i hvert fall allerede!

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

Vin og mat fra USA

Da vi bestemte temaet for Ås vinklubbs sommermøte, var vi klar over at dette var å bevege oss "det store mangfoldet".

En rask titt på nettet med søkeordene "Oppskrifter fra USA" bekrefter dette og gir oss mulige smakebiter som: Amerikansk meatloaf, spareribs med grillet mais, brownies, clam chowder, creolske rekeboller, Cæsarsalat med spekemat, ikke helt halpipe, Jambalaya, Louisiana gumbo, marshmallows (som dere skjønner er dette i alfabetisk rekkefølge), pizza California, rodeosuppe, salmon chowder, sandwich, Sjuves burger, Tweeka roastbiff med grønt.



MEN til sommermøtet i Ås vinklubb er menyen ennå ikke bestemt. Det som imidlertid er bestemt er at vi har avtalt med samme kokketeam som i fjor: Rune Johnsen med kollega fra Vestby videregående skole! De fikk det jeg vil kalle trampeklapp på gressplen etter måltidet vårt i fjor, og vi er så glade for at de kommer igjen til oss – med en spesialkomponert meny for en sommerkveld i USA.

Vi håper været blir vakkert også i år, vi håper vi skal nyte kvelden lenge på Kinnsåsen torsdag 4. juni og vi håper dere kommer!

Hilsen hele styret ved Wenche

Møteoversikt for Ås vinklubb

De fleste av medlemmene i Ås vinklubb er mennesker med langtidsplanlegging som en "aktiv hobby". Styret ønsker selvfølgelig at dere alle skal prioritere vinklubbens møter og sette dem inn i kalenderen så fort som mulig.

Vi kan dessverre ikke komme med temaene allerede nå, men datoene er satt! Og enkeltmøtene er under inspirasjon og arbeid. Vi tar gjerne i mot ønsker og idéer, men kan ikke love å oppfylle dem.

Torsdag 4. juni 2009	Sommermøte med vin og mat fra USA
Torsdag 3. september	"Når den ny vin blomstrer"
Torsdag 8. oktober	
Torsdag 26. november	Julemøte
Torsdag 21. januar	Vi feirer 15 år! 26. januar 1995 ble Ås vinklubb høytidelig stiftet!
Torsdag 11. mars	Årsmøte

FORRIGE MØTE

“ITALIA RUNDT PÅ SEKS STETTER”

Ås Vinklubb, 23/4 med Lars Helliesen fra Gaia Wine & Spirits.

Wenche avsluttet møtet med å sammenligne Lars Helliesens innsats med påskefyrverkeriet i Firenze, hver gang du tror det er slutt starter det opp igjen!

For det var et fyrverkeri av en presentasjon, ikke bare et voldsomt engasjement og kroppsspråk som en standup-komiker, men en kunnskapsformidler av rang. Helliesen er ønolog og også utdannet historiker med speciale i antikken. I løpet av 45 min. dro han igjennom Italias historie fra ca. 1500 f.K. til 2009 ikke bare hva angår vin, men også Italias gloriøse krigshistorie.

Så til deg som en av 45 medlemmer som gikk glipp av teorien, nå kommer det verste: se hva du gikk glipp av å smake!!!

GRECO DI TUFO 2007 #33109 - kr.179

En hvitvin fra Vesuvs skråning.

ROERO ARNEIS 2007 #40202 - kr.209

“Eneste berømte hvite vin fra Piemonte”

SÜDTIROLER SAUVIGNON BLANC SCT VALENTIN #41242 - kr.253

Fra 30 år gamle vinstokker i 500 meters høyde.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE #33140 - kr.199

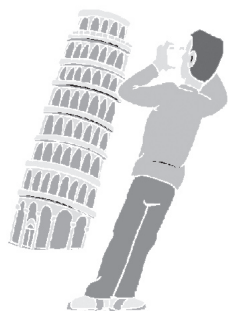
“-vintervin”- annen gangs gjæring 30 dager i mars.

GRILLI DEL TESTAMATTA 2006 #51275 - kr.216

En av en rekke superviner produsert av norsk-italienske Bibi Graetz i Fiesole (= 5min. gangtid fra Ponte Vecchio, Firenze)

GATTINARA TREVIGNE 2001 TRAVAGLINI #80098 - kr.316

“...den mest verdige og aristokratiske italienske vin”



en minneverdig aften for Ståle