



VINBONDEN

ORGAN FOR AS VINKLUBB
Nr.5/2008 (95) • 14. årgang

Kjære medlemmer! Takk for mange hyggelige tilbakemeldinger på første Vinbonde fra våre hender! Det gir inspirasjon til videre arbeid, og det var spesielt hyggelig at mange så ut til å sette pris på kryssordet. Dere finner løsninger på det forrige og et nytt kryssord i denne utgaven. Tar fortsatt gjerne i mot ris og ros og forslag til forbedringer på produktet vårt. Nå er sommeren så vidt på hell og vi er ennå litt i feriemodus, så denne utgaven følger stort sett i samme lest som forrige.

Selv om sommeren i år har vært bedre enn i fjor, er den fortsatt så altfor kort her oppe i nord. Vin har alltid vært litt sesongbetont for meg. Burgundere og Rhône til vilt når høstløvet faller. Rioja og Piemonte gir varme i skrotten når de første snønuggene faller. Portvin når snøen ligger tung og det knitrer på peisen. Og når jeg begynner å dvele foran hvitvinshyllene på polet er det et sikkert vårtegn. Sommeren har også sine faste innslag. Knusktørr og kald sherry på terrassen, deilige, forfriskende hvitviner, gjerne fra Vouvray og Sancerre. For ikke å snakke om grillvinene; store, kraftige viner, med mer eik enn jeg vanligvis liker, masse pepper og mørke bær som klarer å overdøve smaken av sot og tennvæske...

Men nå som gradestokken allerede ser ut til å ha stabilisert seg under passende grilltemperatur og jeg lurer på om jeg kan legge bort badeshortsene for i år, må jeg innse at jeg ikke har rukket igjennom nesten noe av det vanlige programmet. Litt har det blitt, men langt i fra så mye jeg skulle ønske. Vanligvis finner jeg en hvit favorittvin hver sommer som jeg drikker relativt mye av, men det har ikke skjedd i år. Nå skal jeg ikke bare skylde på klimaet. Det har blitt mye reising og aktivitet på oss i sommer, fra stort bryllup i havgapet i Trøndelag til skyttergravene i Verdun. Men den viktigste årsaken er nok at jeg rett og slett har vært litt utro. Jeg har prioritert øl!

Det begynte for ett år siden, da jeg ved et tilfelle ble presentert for et glass med belgisk øl i Stockholm. Jeg har drukket godt belgisk øl med glede i mange, mange år, men dette var noe helt annet! Servert i noe som minnet sterkt om et vinglass og med en kompleksitet i bouquet og smak som kunne matche en hvilken som helst vin. Så når turen i år gikk til venner i Antwerpen var veien kort til Kulminator, kåret til verdens beste ølsted. Drevet av et eldre ektepar med en ekstrem kjærlighet til øl, med uvanlig sterk belysning til å være et utested, dempet klassisk musikk, og en ølmeny tykk som en telefonkatalog.

Her kunne man velge og vrake i øl, ikke valgt ut fordi de var kuriøse, eller kom fra land langt borte fra, men fordi de var spesielt gode. Under kyndig veiledning smakte jeg meg i løpet av noen kvelder gjennom et utvalg øl som helt har endret mitt syn på denne drikken. Jeg smakte blant annet en 30 år gammel juleøl, lagret på 0,75l flaske med god gammeldags vinkork. Det var helt på høyde med

Forts. neste side



NESTE MØTE:

“ITALIA RUNDT PÅ SEKS STETTER”

TORSDAG 18.09.08 KLOKKEN 19.00

PÅMELDINGSFRIST 4. SEPTEMBER

mine største vinopplevelser og hadde jeg hatt bind for øynene når jeg luktet på glasset hadde jeg sverget på at det var en vin som stod foran meg. Stille Nacht Reserva 2005 fra De Dolle Brouwers avstedkom smaksnotater med en usannsynlig mengde utropstegn og var ikke bare det beste ølet jeg noen gang har drukket, men en av de beste smaksopplevelsene noensinne, vin inkludert. På Kulminator var enkelte ølsorter tilgjengelige i opp til 20-30 årganger, og til latterlig lave priser sammenlignet med hva man må ut med for vin av tilsvarende kvalitet. Der de mørke ølene beveger seg mot portvin når de blir eldre får de lysere sortene ofte preg av en vellagret hvitvin eller sherry. Morsomt å drikke en øl i 2008 der det stod "best før desember 1993" på flasken og som smakte helt fortreffelig!

Jeg må innrømme at jeg nå sterkt vurderer å utvide horisonten og erklære kjelleren min for en øl- og vinkjeller. Dessverre gjør vårt avgiftssystem disse temmelig alkoholsterke variantene uforholdsmessig dyre i Norge, og selv om det finnes noen anstendige utgaver å få kjøpt på polet i Norge må man foreløpig ut av landet for å få tak i eldre årganger og de beste sortene. Vi får håpe det endrer seg. Kanskje kunne vi etter hvert blitt Ås øl- og vinklubb? Det er vel å ta det litt langt, men uansett: får dere noensinne sjansen til å smake noen av disse ekstreme ølene, så grip den. Som vinentusiaster vil dere neppe angre.

Redaksjonen

HØSTENS MØTER

Italia rundt på seks stetter - 18.09.08

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 druetyper, 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.

VINBONDEN - ORGAN FOR ÅS VINKLUBB

Redaktør(er): Ivar Berge & Siv Flaathe, 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: Gunnar Wilhelmsen, 64940755, gunnar.wilhelmsen@sensewave.com
Kasserer: Linda Hjeljord, 64941646, linda.hjeljord@umb.no
Sekretær: Nina Svendsrud, 64942882, nsv@egmont.no
Styremedlem: Ståle Aresvik, 64940374, staalear@gmail.com

www.aasvinklubb.no

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

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. Helliessen** (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. Fra 2000 var alt fokus på Gaia W&S – som unik importør av kun italienske toppviner - i alle priskategorier.

Pinot Noir - vindruenes primadonna - 23.10.08

Denne kvelden er det redaktøren som skal ut på dypt vann... Knappt noen drue har avstedkommet så mange poetiske beskrivelser som Pinot Noir. Det mest kjente sitatet er kanskje "an iron fist in a velvet glove", men det finnes mange, mange andre. Oftest ført i pennen etter å ha drukket en god flaske burgunder eller to – ikke noe sted kommer dens egenskaper så flott til uttrykk som i dette distriktet, selv om seriøse utfordrere nå er på banen. Den kan være svært vanskelig å ha med å gjøre både i vingården og i kjelleren og resultatet på flaske kan variere fra det helt fantastiske til det helt grusomme. Pinot Noir har lenge stått redaktørens hjerte nær og det var ikke vanskelig å velge tema for et høstmøte da jeg ble spurt...

Denne kvelden skal vi få møte noen av dens mange og utrolig forskjellige ansikter (men vi står over de mindre sjarmerende utgavene), bli bedre kjent med dens historie og dens imponerende familietre og kanskje få oppklart noe som for redaktøren lenge har vært et lite mysterium...

Julemøte - 04.12.08

Julemøtet i Ås vinklubb holdes i år på tradisjonsrike Kumlegaarden restaurant i Drøbak. Velkommen til syv-retters gourmetmeny med utvalgte viner, aperitif og kaffe! Omgivelsene kan ikke være bedre for et julemøte i vår vinklubb – meny og viner heller ikke i mer utsøkt samspill!



Med viner valgt av Remi Degerdal Madsen, landets største enkeltinnkjøper av vin etter Vinmonopolet, som inntil han overtok driften av Kumlegaarden var ansvarlig for alt vininnkjøp på Hotel Continental, inkludert Theatercaféen og gamle Annen Etage, som i flere år var formann i Den norske vinkelnerforening, som skriver vinanbefalinger – og som er med i flere smaks- og testpanel. Fra hans vinkjeller kommer vinene som skal støtte menyen komponert av – og sammen med - Morten Hallan, mannen som klarte å få Michelin-stjernen til Restaurant Annen Etage og som i 13 år hadde kjøkkenansvaret for hele huset.

Remi Madsen, Morten Hallan og Grethe Tenden overtok driften av Kumlegaarden 1.september 2007.

I et senere nummer av Vinbonden kommer vi tilbake med en fyldigere omtale av julemøtet vårt. Det er torsdag 4.desember!

FRA TRIBUNEPLASS

av Morten Smith

Når det spilles en fotballkamp, er det flere parter involvert. Det er spillere, som gjør arbeidet; de er ledet av en trener. Det hele omtales i mediene av diverse mer eller mindre kvalifiserte journalister. På tribunen eller foran TV sitter forbrukerne; de som betaler for moroa og som nyter det hele. Og som alle vet: det er de som er de virkelige ekspertene. Det er de som vet hva som er galt/riktig og hva som bør gjøres. Det er de som vet når en kamp var god eller dårlig. De er ubestikkelige; men de er patrioter og kan være sneversynte til tider.

Slik er det også i vinverdenen. Produsenter (spillere) og konsulenter (trenere) lager viner som mer eller mindre kvalifiserte journalister omtaler i mediene. Men ved spisebordene og på terrassene (tribunen) sitter de som virkelig har greie på vin; de som vet hva som er godt og dårlig: vinelskerne. Derfor overskriften "Fra tribuneplass". Jeg er tilskuer med tilhørende kvalifikasjoner.

Når dette leses er sommeren over. Den ene av årets store Bag-in-Box (BiB) sesonger er over (den andre er påsken). Jeg kan gå med på at BiB er praktisk hvis man skal bære drikkevarene over lange avstander til hytta, hvis man har liten og firkantet stableplass i en overfylt båt eller hvis man skal ha familiefest i hagen hvor ingen vil smake eller lukte på det som drikkes uansett. Men jeg forstår ikke hvorfor man må kjøpe en BiB fordi om man ønsker å ta et glass relativt god vin når som helst; det kan man utmerket godt gjøre med flaskevin også, og fordelene ved det er mange.

For det første inneholder en vanlig BiB tre liter vin (det er noen få med to liter); det vil si fire flasker. Om man kjøper fire forskjellige flasker vin til ca. samme pris, så kan man over samme tidsrom variere med fire viner i stedet for å drikke tre liter av samme vin. For det andre er det så lett å ta et glass vin ut av tappekranen på BiB'en, at denne ganske sikkert blir tom fortere enn de fire flaskene. Man drikker altså mer vin (ikke at det er så farlig, men argumentet går ofte ut på at man drikker mindre vin med en BiB, og det vil jeg påstå er tull.) Plasseringen av BiB i hjemmet skal jeg ikke kommentere. Jeg antar at lesere av dette organ ikke plasserer den røde på toppen av kjøleskapet eller tilsvarende steder, men det er lettere å finne en god plassering for et par lett tilgjengelige flasker enn det er for et par lett tilgjengelige BiB'er, særlig i båt/campingvogn/liten sommerhytte. Men – det viktigste er kvaliteten.

For oss som er gamle nok til å huske dypfryserens inntog, så lærte vi at plast er dårlig innpakning. Den er ikke lufttett og smak og lukt fra andre varer trenger igjennom plasten. Likeså hører vi hver gang det skjer noe med bensin (høy pris/lav pris/mangel) at man ikke må fylle bensin på kanner av tynn plast fordi den slipper bensingasser igjennom. Nå er plasten i en BiB litt mer sofistikert enn en vanlig frysepose eller spylevæskekanne (den består av flere lag plast/al. folie), men den er fortsatt ikke lufttett – i motsetning til en glassflaske. (Ringnes vet dette. Se på holdbarhetsdatoen til en glass-Farris og sammenlign med en plast-Farris. Glassflasken har lenger holdbarhetstid, fordi den er helt tett.) Heller ikke tappekranen er lufttett. Derfor vil vinen i en BiB sakte oksidere, i motsetning til samme vinen på en glassflaske. I Sverige har mediene presset Systembolaget til å forlange en forståelig tappedato på alle BiB'er ("best før dato" er av en eller annen grunn ikke tillatt på vin i EU!), samtidig som at enkelte journalister nekter å omtale viner uten denne opplysningen. De råder også leserne til å ikke røre viner hvor tiden siden tapning er mer enn seks eller åtte måneder for henholdsvis hvitvin og rødvin. De fleste norske importører mener at holdbarheten er minst tolv måneder, men selger alt de har på lager uten å blunke, selv om den er mye eldre. Og Polet lar det skje; de fjerner i alle fall ikke boksene fra hyllene selv om de er for gamle. (I Australia, BiB'ens hjemland regner man nå at en BiB ikke skal være eldre enn seks måneder.) For hvitvin

er det meget viktig at BiB'en er så ny som mulig, rødviner tåler litt oksidering bedre. (Ved enkelte anledninger har jeg vært med på teste rødviner hvor en gammel boks er bedre enn en ny boks fordi oksideringen faktisk forbedret vinen.)

En annen ting er volumet. Den svenske avisen Expressen testet i juli 2003 ti BiB'er for å se om det virkelig var 3 liter på dem. Fem inneholdt mindre enn 3 liter, tre var akkurat mens to var mer enn 3 liter. En var hele 0,2 ltr under. Dette kan man umulig sjekke ved øyesyn, i motsetning til på en flaske hvor det visuelt kan kontrolleres at volumet er korrekt (det står på bunnen av flasken hvor mange mm det skal være fra flasketopp til vinoverflaten).

Hvorfor fire flasker i stedet for en BiB? De fleste av dagens moderne, letttdrikkelige viner er industriprodukter som blir produsert og tappet på anlegg hvor de er uberørt av menneskehender og ikke ser oksygen. Hvis man åpner en slik flaske, drikker halvparten, setter i/skrur på korken og putter flasken i kjøleskapet, så kan det godt hende at vinen er bedre neste dag; den har bare hatt godt av å bli frisket opp med litt oksygen. Prøv selv en dag; jeg er sikker på at du vil bli overrasket. Derfor kan man i stedet for å kjede seg med en BiB en ukes tid, variere med forskjellige viner over den samme perioden. Og man er tryggere på kvaliteten – i alle fall så lenge man ikke vet når vinen i BiB'en var tappet.

Derfor, en bønn til alle landets vinskribenter fra en tribunesliter: Kan dere ikke gjøre som svenskene, press Polet og importørene til å sette tappedato på boksene. De som ikke vil, de får ikke omtale. Når vi kommer dit skal jeg vurdere å kjøpe en BiB igjen.

(Fra Vinforum nr. 4, 2005)

LØSNING PÅ FORRIGE KRYSSORD

V	I	N	I	F	I	K	A	S	J	O	N	S	M	E	T	O	D	E	
A	M	A	R	O	N	E		O	A	S	E	N		M	U	L	I	G	E
L	P		E	R	N	A		S		E	V	O	L	U	S	J	O	N	
P	E	T	R	U	S		D	I	A	N	E		A		E	E	R		B
O	R			M	E	R	L	O	T			A	T	E	N		A	R	A
L	I	S	E			O		L	E		B	L	O	D		S	M	I	R
I	A	K	T	T	A		M	O	N	T	E	P	U	L	C	I	A	N	O
C	L	O	S		V	O	U	G	E	O	T		R	E	O	L		G	L
E			E	L	I	K	S	I	R		A	V			N	O	E		O
L	Y	O	N		S		S		E	P	L	E	S	I	D	E	R		
L	A	N	D	E			E	R	N	S	T		T	R	I	N	N	E	T
A	L	T	E	R	N	E	R	E				R	Ø	R			Æ		I
	E	A		R	A	V	E	N	S	W	O	O	D		R	U	R	A	L
		R	E	A	G	A	N		K	A	R	S	I	N	O	G	E	N	
	G	I	N	Z	A		D		A	L		I	G	U	A	N			T
M	A	O		U	N	D	E	R	B	E	R	G			R	I	D	G	E
O			U	R	O			A	B	S	I	N	T	H			R	I	S
S	O	R	T	I		E	S		E		S	A	V	A	N	N	E		I
T	R	E		Z	I	N	F	A	N	D	E	L		M	A	G	I	L	L



Min yndlingsvin...



Flere av ÅVKs medlemmer har påpekt at valget av favorittvin ikke bare påvirkes av vinens egne kvaliteter, men også av serveringsomstendighetene. Jeg lurte på om ikke også vinens historie kan påvirke vinopplevelsen. Jeg ble iallefall mer vennlig innstilt overfor en Chardonnay fra New York, etter å ha hørt dens forhistorie—om hvordan skjønnheten (den gode *Vitis vinifera*) møtte udyret (den lusne morderen Phylloxera), og tross motstand fra de stedlige maktshaverne (kodenavn NYSAES), ble reddet av ridderen Konstantin (en forfulgt russisk adelsmann). Følgende historie skal være sann, mer eller mindre...

Det begynte slik: Thomas Jefferson, gartner, vinkjenner, frankofil, og "faren" til vitikultur i USA, prøvde gjentatte ganger å dyrke sine egenimporterte franske vindruerplanter i Virginia, men uten hell. Ingen visste hva som var problemet, men de antok at det var de strenge amerikanske vintrene som tok livet av den europeiske druen.

Det var ikke bare Jefferson som pendlet mellom vinplantasjene i USA og Frankrike. Dyrkere i begge landene utvekslet vinplanter i mange år på 1800-tallet i deres søken etter nye og forbedrede hybrider mellom druer fra den fine europeiske *Vitis vinifera* og den livskraftige nordamerikanske *V. labrusca*, men i 1860-årene gikk det galt. Noen mener det skyldes de nye dampbåtene som forkortet reisetiden mellom USA og Frankrike, men iallefall ble det i 1863 oppdaget at en amerikansk blindpassasjer, rotlusen Phylloxera, hadde overlevd turen og etablert seg i Frankrike. Mens de amerikanske labrusca vinplantene var motstandsdyktige overfor Phylloxera, var de europeiske vinifera plantene lett bytte. I løpet av få år ble vinplantasjene i Frankrike truet med utryddelse, opptil 90% av plantene døde enkelte steder.

Dyrkerne hadde egentlig kun tre strategier for å redde plantene sine: gjentatte behandlinger med dyre kjemiske pesticider, bruk av hybrider av vinifera og labrusca, eller bruk av vinifera stiklinger podet på labrusca grunnstammer. Kjemikaliene var lite effektive, det viste seg at sykdommen skyldtes angrep av både insekt og sopp. Hybridene viste seg ofte ikke å være helt resistente, og kunne dessuten gi vin av dårligere kvalitet enn vinifera-opphavet. Poding var arbeidskrevende, og flere mente at vinen ble bedre fra planter med "egne" røtter. Men poding ble tilslutt godtatt av dyrkerne, og i dag er nesten alle viniferaplantene i Frankrike podet på grunnstammer av nordamerikansk opprinnelse.

Til tross for de franske problemene med Phylloxera, ville amerikanerne dyrke de gode vinifera-plantene hos seg, og mange satset på hybrider. De første vinplantasjene i upstate New York ble etablert i Finger Lakes regionen. Her er flere store og små dype innsjøer som aldri fryser, og som demper den strenge vinterkulden på de omkringliggende åsene med en forholdsvis varm tåke. Med godt stell klarer vinifera å overleve vinteren her. Og nettopp her ble New York State Agricultural Experiment Station (NYSAES) opprettet i 1882, med mandat til å forske på druedyrkning og druesorter.

Etter at 2. verdenskrig tok slutt, fikk en ung mann i Ukraina store problemer. Konstantin Frank var etnisk tysk, bosatt i Ukraina, og hadde tatt doktorgrad der på dyrking av vinifera i kalde klimaer. Men etter krigen ble han utsatt for tyskerhat og måtte flykte med familien til Østerrike. Her ble han

imidlertid betraktet som russer, og snart måtte han flykte igjen, denne gangen til USA, der han ankom New York City i 1951. Men selv om Frank kunne fem språk flytende var ikke engelsk blant disse, og han måtte jobbe som ufaglært i flere år før han endelig kunne reise til NYSAES. Her prøvde han å fremme teoriene sine om poding av vinifera på amerikanske grunnstammer, men ble ikke hørt av et miljø overbevist om fordelene med hybrider. Det var ikke før han traff Charles Fournier, en opprinnelig fransk vindyrker med plantasje like ved NYSAES, at han fikk støtte for sine teorier. I 1962 ble Frank og Fournier de første i New York som klarte å produsere ekte vinifera Reisling og Chardonnay, og Dr. Konstantin Franks Vinifera Wine Cellars har i de senere år vunnet flere internasjonale konkurranser med disse vinene.

Grunntanken til Frank, og senere hans sønn og sønnesønn, er at hvert mikroklima forutsetter en tilpasset kombinasjon av vinifera klone og egnet grunnstamme for å stå imot både insekter, sopp og kulde, og at de mest vigorøse planter ikke nødvendigvis er de mest motstandsdyktige. Debatten blant amerikanske forskere og dyrkere fortsetter i dag. Noen mener at hybrider er løsningen, noen mener at én god grunnstamme er nok, og noen mener at overlevelse av vinifera i kalde klimaer kun er et utslag av nyere tids klimaendringer.

Dr. Franks Chardonnay ble min yndlingsvin under et besøk i upstate New York for noen år siden. 2006 årgangen ble gitt følgende stikkord av produsenten: "Floral and fruity bouquet with mineral and toasty elements, aromas of peach, quince and melon on the nose giving way to a supple texture with great fruit concentration, vibrant acidity and a long finish, integrated and not overwhelming oak, moderate alcohol and not dominated by the malolactic character".

Av Vinmonopolets tilbud kan jeg anbefale to chardonnayer med tilsvarende kald-klima karakter: Concannon Chardonnay 2005 fra California har aroma av eple, blomster og urter, er moderat eiket (50% kaldgjæret i ståltanker, 50% fatgjæret), har begrenset malolaktisk gjæring, og oppleves som frisk og syrlig. Den franske LaRoche Chardonnay 2007 kommer fra kjølige områder i Languedoc-Roussillon, har mye aroma av melon, kaprifolium og grapefruit, en lett mineral finish, er ikke eiket og fremstilles med lite malolaktisk gjæring.

Det finnes flere av medlemmene våre som har hatt nærkontakt med USA. Jeg utfordrer Gunnar Wilhelmsen.

Linda Hjeljord



KRYSSORD NR: 5 - 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				

Vannrett:

1. Kilde
2. Dessert
12. Romstasjon
13. Kloke
15. Fortalte
18. Amerikansk kultvin, "fetteren" til Petrus
20. Land med vinproduksjon
23. Elev
24. Keiser
26. Økt
27. God mat til vin
28. Utopistene
30. Skru
31. Forer
32. Bratt
34. Hovedstad
37. 2. vin og bydel i London
39. Vindistrikt
40. Riktig
41. Syndrom
44. Svak
46. Fisk
48. Drikk
49. Åren
50. Kjemisk forbindelse
52. Dyr
53. Not
55. Kan man gjøre med vin
56. Tall
57. Populær reisemåte for vinturister i Bordeaux
59. Opposisjonelle
61. Merkelig
62. Sier man at en vin har...
63. Kan vin være
64. Vindistrikt i Spania

Loddrett

1. Stadig mer populær som bestanddel i viner fra den nye verden
2. Fisk
3. Drue (Italiensk)
4. Via
5. Søt hvitvin
6. Finnes
7. Instrument
8. Brent
9. Tø
10. Prøve
14. Ord som kritiker kan bruke om vin
16. Mos
17. Gull
18. Junior
19. Bløtdyr
20. Opphav til mye god ost
22. Tiltrekkende
25. Interjeksjon
27. Strever
29. Berømt vin
30. Kan mye om vin
31. Opphøyd
36. Ønsket angrep
38. Sverte
42. Noe kuer kan finne på å gjøre
43. Ubehagelig person
45. Apparat
47. Musikkstykke
51. Studere
54. Glir
57. Farvann
58. Rekke
60. Tall

LESERBREV...

"Vi (...) har med vilje prøvd å unngå å legge ambisjonsnivået for høyt", skriver våre dyktige, nye redaktører i sitt første nummer av Vinbonden. Maken til beskjedenhet skal man lete lenge etter. La meg si det slik: For en gammel redaktør var det utrolig godt å se at Siv og Ivar tar sin oppgave alvorlig og bringer Vinbonden opp på det nivå klubborganet fortjener. Jeg gir dere min uforbeholdne hyllest, og håper inderlig at dere fortsetter i samme ånd og med samme stil som i dette første nummeret.

Ikke bare har dere (nærmere bestemt Ivar) godt egenprodusert stoff – det må dere nok belage dere på å ha i fremtiden også – men dere har til og med fått Vinbondens tidligere så aktive medarbeider Morten Smith tilbake i full utfoldelse, hvilket ikke vil si så lite. Morten har store vinkunnskaper som han er i stand til å formidle bedre enn de fleste, og jeg gleder meg til mange nye artikler fra den kanten.

Jeg er også glad for den layoutmessige fornyelse som Siv og Ivar har gjennomført, og rett og slett begeistret for idéen med vinkryssord, selv om det trykktekniske nok kan bli bedre. Fortsett endelig med kryssord! Om jeg i det hele tatt skal gi dere noen som helst råd måtte det være at dere retter opp formelle feil av ortografisk/grammatikalsk art hos "gjesteskriventene" slik jeg alltid gjorde under min redaktørperiode. Jeg ga aldri mine medskribenter noen beskjed om at så ble gjort, og det trenger ikke dere gjøre heller.

Summa summarum: Ikke bare bestått – men bestått med glans! Hjertelig takk, Ivar og Siv!

Birger Formo, grunnlegger og tidligere redaktør av Vinbonden