



VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB
Nr.5/2009 (102) • 15. årgang

Så gikk jeg dessverre glipp av enda et møte, og det var et møte jeg jo virkelig hadde gledet meg til å være med på. Men en verkende kropp, sår hals og ikke minst en tett nese lot seg ikke kurere i en fart, verken med honning, nes spray eller paracet. Og hadde jeg kommet meg ned til Kinnsåsen hadde jeg neppe fått mye utbytte av verken mat eller vin. Uten luktesans smaker verken mat eller vin noe særlig i det hele tatt. Jeg husker godt en pasient fra Rikshospitalet som hadde mistet luktesansen helt på grunn av en hjernesvulst, og for ham var konsistensen det viktigste aspektet ved maten!

Men dette fikk meg også til å tenke på noe annet. Når vi smaker eller drikker en vin og feller vår dom, hvor bevisste er vi da på konteksten? På dagsformen vår, på matfølget, på andre lukter, på temperaturen, på glasset, på hvilken vin vi drakk rett før, på stemningen, på forventningene og så videre? Alle disse faktorene påvirker vinopplevelsen, og noen ganger mer enn vi kanskje er klar over. Og selv om jeg i teorien vet at det er slik, tar jeg meg stadig i å mene noe om en vin uten å ha tenkt så nøye igjennom hvorfor den opplevdes som den gjorde.

Vinmonopolets kundemagasin Vinbladet har for tiden en serie som berører dette temaet og jeg synes det er nyttig og interessant lesning. Dette er i det hele tatt et svært bra og helt gratis vinmagasin som jeg anbefaler å plukke med seg eller abonnere på for de som ikke allerede gjør det. For den som ønsker å bli mer bevisst på hvordan vin påvirkes av ulike faktorer så er det uansett gode muligheter for å eksperimentere målbevisst hjemme i stua eller for den saks skyld på terrassen nå i sommertiden, og det kan være både morsomt og lærerikt uten å måtte invitere en ekspert eller entusiast til å lede dere igjennom.

Temperatur er det enkleste; ta en flaske av en vin dere kjenner godt og skjenk i tre glass, ett står i kjøleskapet og blir for kaldt, et serveres passe og ett settes for varmt. Smak de samtidig, forskjellen kan være enorm. Ulike glasstyper er også enkelt for de fleste; et kjøkkenglass, kanskje et høyt smalt vinglass som var så populære til hvitvin en tid og ett av de glassene vi bruker i klubben. Sterke lukter er også en mulighet, både krydder, parfyme og et nymalt kjøkken kan gi store utslag. Dagsform og stemning er vanskeligere å prøve ut, men dere kan jo invitere noen dere ikke liker til å komme innom eller sette på den verste musikken dere vet... Få med noen gode venner, kast dere ut i det og prøv!

Klassikeren er mat og her er det mange gode tips å få i Vinbladet, også hva angår utprøving. Asparges er et godt eksempel og er notorisk beryktet for å være vanskelig å matche til vin. Da en av de kjente Rhône-produsentene ble spurt om hvilken vin han anbefalte til asparges kom svaret kjapt: "Det er enkelt, en hvilken som helst av mine konkurrenters viner...".

GOD SOMMER!

NESTE MØTE:

"NÅR DEN NY VIN BLOMSTRER" -
SMAKING AV SEPTEMBERNYHETENE

TORSDAG 3. SEPTEMBER KL. 19.30



Ad sommermøtemenyen

Det amerikanske måltidet ble en velsmakende affære takket være "team Rune Johnsen" fra Vestby. Undertegnede har prøvd å lure ut av ham noen av oppskriftene, men han er en travel mann, og det eneste han har hatt tid til å røpe så langt er ... at han ikke er så nøye med oppskriftene. Han satser heller på gjenkjennelse av lukt og smak, "så helt likt blir det ikke fra gang til gang," som han skriver. Hans matlagingsfilosofi går ut på å spille på lag med råvarens egen smak, ikke dominere den. Derfor bruker han lite sterke krydder og nesten ikke hvitløk. Kan det være forklaringen på at forretten – alle de gode smakene til tross – ikke tok luven fra vinen?

Varm sjokoladesaus på kald vaniljeis til brownies ble for meg kveldens absolutte høydepunkt, og sauseoppskriften fant jeg på nettet. Jeg deler den gjerne med andre slikkmunner i klubben – og vi presenterer den i original språkdrakt. Den skulle ikke være så vanskelig å forstå ... og er beregnet til 12 personer (Yeah, right!):

HOT FUDGE SAUCE

2 c. white sugar

1 c. brown sugar

1 c. cocoa (Hershey's)

4 tbsp. flour

1/4 c. butter

1 1/2 c. water

1/2 tsp. salt

1/2 tsp. vanilla (added later)

In a saucepan - mix dry ingredients. Add butter and water. Bring to a boil, and continue boiling for 10 minutes, or slightly longer. Remove from heat and add vanilla. Serve over ice cream.

Fett, søtt og godt! Nam!

Som et lite PS kan jeg fortelle at vår venn i Vestby også står bak en lærebok i grunnleggende matlaging:

Råstoff og Produksjon - VG1 restaurant og matfag
ISBN 10-84-05-35659-9 Gyldendal forlag

Den er skrevet for førsteårselevne og sies å være lett å forstå. Aftenposten og fagbladet Yrke har omtalt den som "en kokebok alle bør ha før de kjøper kokebøker". Jeg skal iallfall ta en kikk på den neste gang jeg er i bokhandelen!

Nina Sv.

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

"Når den ny vin blomstrer"

Vi smaker septemberryhetene torsdag 3. september

Høstens første møte i Ås vinklubb kan vi si lite om. Vi vet ikke mye – egentlig ingen ting. Vi kommer heller ikke til å vite særlig mye før like før. Vinmonopolet holder flaskene tett til brystet – lekkasjer skal ikke forekomme annet enn til de innvidde. Hvem er så de innvidde? Antagelig de som tester – blindt eller ikke, importørene, artikkelskribentene – kanskje også andre...

Da Nina S kontaktet Vinmonopolet for å prøve å finne ut litt om hvordan vi skulle te oss for å få tak i nyhetene til møtet torsdag 3. september, fikk hun følgende svar:

Liste over nyheter legges ut ca en uke før lanseringsdag. (Lanseringsdag er første lørdagen i lanseringsmåned) For å likebehandle kundene våre og sikre at alle får samme mulighet til å få tak i nyheter er det ikke mulig å forhåndsbestille disse.

I skrivende stund er derfor nestleder Arne på jakt etter en importør vi kan samarbeide med – en som kan sikre oss den mest spennende delen av slippet – håper vi! Og en som kan lede oss gjennom dette kommende virvaret av poeng, terningkast og omtaler med nyskapte adjektivkonstruksjoner og liflig bruk av adverbet. Det mest spennende er kanskje graden av samsvar mellom oss og "de andre". Så vi nøyer oss nå med et lite tilbakeblikk på omtalen av septemberryhetene i 2008 og 2007. De kan ikke svikte oss i 2009 – personlig synes jeg listen ligger høyt etter omtalen av fjoråret.

Nyhetene på polet september 2008

32 nye viner fra noen for de fleste totalt ukjente franske vinområder er septembermenyen fra polet.

04. september 2008 - Aperitif:

Stort sett dreier det seg om svært prisgunstige viner også. Men til tross for at Sørvest-Frankrike omfatter en myriade av underområder med tilhørende lokal druemiks, er det ikke å komme fra at vinene vil oppleves som litt for like. I hvert fall dekker de stort sett de samme behov for matfølge, og det betyr hverdagsmat og retter fra det mer rustikke kjøkken, altså husmannskost. Men selv om denne typen mat opplever en renessanse, er det ikke sikkert at det norske markedet er klar for så mange viner av dette kaliberet. Vi hadde klart oss lenge med en håndfull av gangen. Derfor er det trolig at oppmerksomheten kommer til å vende seg mot septembers andre nyheter som de flotte nebbioloene fra Piemonte. Ikke barolo eller barberesco, men derimot alle de små "satelittene" som Gattinara, Carema og Ghemme. Samt ikke minst de mange gode dolcettoene og godbitene fra Rhône og Burgund.

Nyhetene på polet september 2007

Polet kjører frem søritalienske viner i september til glede for alle som liker en smaksrik stil – til gunstige priser.

30. august 2007 - Aperitif:

Hvis ikke Campania slår rot hos norske vinelskere etter Vinmonopolets septemberlansering, skjer det aldri. For makan til bredde vi presenteres for fra dette inntil nå relativt uutforskete stykket av den italienske vinstøvelen. Her er både gode viner til hundrelappen og lagringsdyktige Taurasier til konkurransedyktige priser. Like mye interesse knyttes til de andre nyhetene, fortrinnsvis de røde franske fra Rhône-dalen. Dog ikke på grunn av lav pris, men heller på grunn av høy kvalitet for en akseptabel pris, og i mange tilfeller billigere enn hva du må ut med for samme vin i utlandet.

FORRIGE MØTE:

Sommermøte i rødt, hvitt og vått

Torsdag 4. juni bød på hyppige regnbyger og stiv nordavind, men det stoppet ikke 56 feststemte medlemmer av Ås vinklubb. De stampet seg fram gjennom skogen og opp til Kinnsåsen, hvor styret lokket med amerikansk mat og vin.

Allerede før glassene med den velsmakende velkomstvinen Fetzer Valley Oaks Sauvignon Blanc 2007 var tømt, hadde opptil flere av gjestene falt gjennom de nye sofaene til TINE, men det la ingen demper på stemningen. Snarere tvert imot! Velkomstvinen ble for øvrig servert med tilltugg i form av krydrede kjeks som smakte fortreffelig.

Middagen startet med dunder og brak da et mangletre raste ned fra veggen uten å knuse gjester eller glass. "Det tyder på at dette blir en vellykket aften!" kommenterte en av bordkavalerene, og det ble det. Rune Johnsen og hans to gode hjelpere fra Vestby hadde lagt seg i selen for å etterkomme styrets kanskje litt sære ønsker, og menyen så slik ut:

Appetizer:

Crudités, blue cheese dip, hummus, guacamole, pesto, celery filled with cream cheese, bread

Main course:

BBQ spare ribs, corn, fried potato wedges, seasonal vegetables/salad

Dessert:

Brownies with vanilla ice cream and hot fudge sauce

Det er ikke lett å finne en vin som matcher rå grønnsaker med så mye forskjellig tilbehør og så mange ulike smaker som forretten besto av, men Concannon Chardonnay 2006 viste seg å være et heldig valg. Jättegott, som en svensk tv-kokke pleide å si!

Til hovedretten drakk vi rødt – nærmere bestemt Truchard Cabernet Franc 2005 og Ravenswood Sonoma County Zinfandel 2005. Truchard-en hadde mer eikesmak enn Ravenswood, men undertegnede kan fremdeles ikke si hvilken jeg syntes var best. De var knallgode, begge to – og passet godt til det vi fikk servert.

Styret hadde bestemt seg for å tviholde på det amerikanske temaet, og siden onkel Sam via Vinmonopolet ikke kunne by på dessertviner styret mente ville matche sjokoladen og vaniljeisen, ble det "bare" servert kaffe til desserten. Kaffen var fra Siås og rettet ikke akkurat ut krøllene. Svak er bare fornavnet. Men aldri så galt ... Det var neppe noen som ble liggende søvnløse etter å ha drukket den!

Lars Overrein takket for maten, alle ble stappmette, vinene var gode – så da kan juniværet være så vått og forblåst det vil. Dette ble en "Star Spangled" kveld!

Nina Sv.

LESERINNLEGG

Jeg har den aller største respekt for redaktørens ytterst erfarne gane, og vil med nebb og klør forsvare hans soleklare rett til å uttale seg negativt om amerikanske viner. Men jeg håper det må være meg tillatt å komme med et aldri så lite tilsvare i sakens anledning. Saken er at jeg er ganske glad i en god del av vinene fra California (og til en viss grad Oregon og Washington), og føler at den editoriale pisk rammer dem litt vel hardt.

Bl.a. Robert Parker jr. er blitt beskyldt for å ha forledet amerikanske (og også en rekke andre lands) vinmakere til å lage viner med enorm konsentrasjon, selvfølgelig på jakt etter en poengsum høyere enn 90 (viner med lavere poengsummer "selger ikke" i Amerika og Asia). Parker liker nemlig kraftige viner, og favoriserer dem fremfor mer "elegante" viner (viner som har mer eleganse enn smak). Dessverre for vinkjennerne later elegantiérene til å være i mindretall, ettersom Parker gjør adskillig bedre butikk enn eksempelvis Ronold og Dybvik i Vinforum.

Personlig har jeg ikke noe imot eleganse i vin, men jeg gidder ikke å drikke vin som er så elegant at den ikke smaker noen ting. Jeg vil mye heller ha en moderat smaksbombe enn en "elegant" vin hvis smaksbilde preges av vandighet. Moderate smaksbomber fra California er faktisk ikke så uelegante som redaktøren vil ha det til. Og de overeikede mastodontene er, som redaktøren selv innrømmer, blitt færre med årene.

Nå kan det være at min forkjærlighet for smakskraftige viner rett og slett skyldes at jeg i vin-henseende tilhører "slugger"-typen fra de mørke utkanter, og derfor mangler den forfinede smak som tilkjennegir det urbane og belevne intellekt (stadig med Ronold og Dybvik som lysende eksempler). Det får nå så være; jeg er alt for gammel til å forsøke meg på å endre smak og oppfatning. Jeg akter ikke å bruke mine få gjenværende dager eller år på å drikke vandige og "elegante" viner. Gimme the real thing, mate!

Så kan det jo til slutt innskytes at den rødvinen som fikk flest poeng i konkurransen mellom amerikanske og franske viner i 1976 i Paris (vinene ble testet blindt) var nettopp – wait for it, Ivar! – Stags Leap Cabernet Sauvignon 1973. Den ble av franske smaksdommere trukket frem som et typisk eksempel på "store franske viner". Mens et par av de vinene dommerne avskrev som dårlige eksempler på amerikansk vin viste seg å være toppviner fra Burgund og Bordeaux. (Jfr. Oz Clarke's New Wine Atlas, 2002, s. 233.) Jeg nevner ikke dette for å hovre. Tvert imot mener jeg konkurransen var unfair overfor franskmennene. Det går for eksempel ikke an å sette en amerikansk cabernet fra 1973 opp mot en Bordeaux-vin fra samme år. Den amerikanske cab'en var drikkeklar i 1976, Bordeaux-vinen var det selvsagt ikke. Grunnen til det skal jeg hverken fornerme redaktøren eller leserne med å angi.

Og bare en liten tilføyelse hva angår humoristiske vinnavn: "Cardinal Zin" har nok dannet skole, for i Strömstad kom jeg over zinfandel-vinen 7 Deadly Zins (ordspill på De syv dødssynder), hvor vitsen ligger i at syv vinbønder er gått sammen om å levere druer til denne vinen. Riktig god og smaksrik er den også.

Birger Formo



GOD SOMMER!