



VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB
NR.6/2009 (103) - 15. ÅRGANG

Kjære medlemmer!

Så er Bonden tilbake igjen etter at jeg rett og slett måtte melde pass forrige utgave. Siden sommeren har det stort sett vært helt andre ting enn vin som har stått i fokus og jeg har verken gått på smakinger eller gjort spennende innkjøp. Slik er det vel med de fleste interesser og hobbyer, det kommer perioder da de blir nedprioritert enten man ønsker det eller ikke.

Nå har høsten satt inn for alvor og ting har roet seg litt, så nå er det tid for å dyrke interessen for vin igjen. Så sent som dagen før jeg skriver dette var jeg i Gamle Logen og smakte vin fra Sør-Afrika. Forventningene var ikke alt for høye, da vinene derfra med noen minneverdige unntak sjelden har imponert så veldig mye. Som vanlig var det alt for mange viner til at man kan rekke over alt, og å starte med fjorten viner laget på Sauvignon Blanc var vel heller ikke noe sjakktrekk fra min side. Disse har gjerne rimelig friske syrer og smaksapparatet var lettere numment etterpå. Men mange av disse hvitvinene imponerte, og det fantes gode alternativer til tilsvarende viner både fra New Zealand og Frankrike, avhengig av hvilken stil man foretrekker. De fleste var ganske rimelige, rundt 120-130 kroner.

Generelt synes jeg nivået var bedre enn forventet, og det var faktisk noen viner som virkelig imponerte. Catherine Marshall på bildet til høyre er en av de mest kjente vinmakerne i Sør-Afrika og har de siste fem årene også laget egne viner. Hun var representert med tre eksempler, en Sauvignon Blanc som jeg synes var den beste av denne typen av alle jeg smakte, en nydelig Pinot Noir som jeg helt sikkert hadde tippet var fra New Zealand og sist men ikke minst en dessertvin på Merlot og Pinot Noir som holdt 17,5% og som smaksmessig var noe helt for seg selv. Satt på spissen og grovt forenklet kan man si at den luktet bringebær og smakte blåbær! Vinene kommer til Norge og blir å få på Briskeby. De vil ligge rundt 200-250,- og er etter min mening definitivt verdt prisen.



Julemøte 3. desember 2009:

«Ettersmakens resonans»

Bioteknologibygget, UMB, kl.19:30
Møteavgift kr 200,- per person
Husk glass!

Bellingham var en annen produsent som utmerket seg med sin "The Bernard Series". Vinmakeren var selv til stede og hadde med flere fantastiske hvitviner. Ikke av de billigste, det ble antydning en pris i Norge rundt 200-250 kroner, men de forsvarte absolutt det prisnivået. Den eneste som foreløpig er å få i Norge er en ren Viognier, attpåtil "håndplukket", som tross 14% alkohol greide å framheve den nydelige blomsterkarakteren til denne druen uten at det hele ble for parfymert og med svært god konsentrasjon og lang ettersmak. En Grenache Blanc/Viognier i samme serie var så god at jeg bare måtte drikke den temmelig sjenerøse smaksprøven langsomt og uten å spytte! Det er godt mulig at flere av disse finner veien hit etter hvert.



Niël Groenewald, vinmaker på Bellingham

Pinotage er jo den druen man virkelig forbinder med Sør-Afrika, selv om man også har begynt å eksperimentere med den andre steder. Den ble skapt i 1925 som en krysning mellom Pinot Noir og Cinsaut. Jeg syntes den var et ganske morsomt bekjentskap da den først kom til Norge, og drakk den ikke så sjelden til å begynne med. Jeg har imidlertid aldri smakt virkelig stor vin på denne druen alene og håpet jo kanskje å finne en på denne smakingen, men uten å lykkes. Flere helt greie viner, noen få ganske gode, men også mange med et nesten utiltalende preg; litt støvete og med et hint av "gammelt malingspann" som en av de andre deltagerne uttrykte det. Pinotage får av og til et hint av aceton i lukten som i hvert fall jeg finner ganske ubehagelig.

Men selv om nivået jevnt over ikke var så verst er det nok ikke Sør-Afrika som kommer til å stå i fokus for meg i høst. Jeg traff en importør som også driver med viner fra New Zealand og som kunne fortelle at det endelig kommer til å dukke opp flere kvalitetsviner derfra i Norge etter iherdig innsats fra gjengen på Briskeby. Dette har jeg jo lenge ønsket meg, så jeg skal nok kjenne min besøkestid. Ellers ser jeg jo fram med spenning og forventning til julemøtet, les beskrivelsen i dette nummeret av Vinbonden så skjønner dere hvorfor!

Helt til slutt: Dersom dere synes jeg har vært litt slapp med layouten denne gangen skyldes det at jeg nå sitter med en versjon av layoutprogrammet fra tidlig steinalder. Den gode gamle maskinen som jeg pleier å gjøre den slags på bestemte seg plutselig for at nok var nok og trakk sitt siste sukk. Det betydde blant annet at julekryssordet ikke kunne bli med denne gangen, så nå får jeg omarbeide det til et påskekryssord i stedet!

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

JULEMØTE I ÅS VINKLUBB 3. DESEMBER 2009

Ettersmakens resonans

Advent og jul: Familie og venner, marsipan og mandler, ribbe og pølse, torsk og rakfisk, pinnekjøtt og mandelpoteter, øl og dram, rødvin og portvin, konserter og teater – og lyden av klokken.

Klokkene fra kirker som har betydd noe for oss gjennom barndom, ungdom og voksenliv. Eller klokkespillet og klokkingen som plutselig bryter inn når vi står i en travel storby, som får oss til å stoppe opp – og plutselig bare være til stede i en klang. Kanskje en klang som passer akkurat i den stemningen du er i – dette merkelige samsvaret som får deg til å fryse ørlite grann på ryggen.

Ås vinklubbs julemøter har i mange år vært vin og mat. Men sanseapparatet vårt har et uendelig register, og i år ønsker vi å utfordre andre deler og å gi andre opplevelser.

Velkommen til en vinsmaking som blir levende i ”matchets synergi”. Det vil bli servert 5 viner til en konsert spilt på konsertklokkespill. Dette smakskunstverket blir til i dine egne sanser, som merker smakens samspill med gehøret.

Konsertklokkespill er det eneste instrumentet som har etterklang av samme varighet og karakter som en ettersmak. Klokker har også mange flere overtoner enn andre instrumenter, noe som påvirker klangbildets kompleksitet på samme måte som vinens elementer bidrar til smakens kompleksitet.

Den som skal lede oss gjennom dette er klokkenisten i Uranienborg kirke. Jeg møtte henne over en chilitrøffel i kaffebutikken hun også jobber i som kundeveileder og selger. Plutselig var vi midt oppe i en samtale om hvordan ulike sanseopplevelser kunne støtte hverandre og høre sammen: sjokolade, musikk, vin, farger... Og der og da begynte planleggingen av Ås vinklubbs julemøte.

Hvem jeg møtte?

Laura Marie Rueslåttén, Maître carillonneur og smakskunstner med utdanning fra Den skandinaviske klokkenistskole i Løgumkloster i Danmark og med WSET - sertifikat fra Kulinarisk akademi i Oslo.

Laura Marie har hovedfokus på samtidsmusikk og helhetlige sanseintrykk. Konsertprogrammene hennes blir valgt spontant basert på været og fargene publikum befinner seg i. I tillegg jobber hun tverrfaglig med en samtidsdanser, jazzband og med alle gode smaker og vakre farger. Fremtidsplaner inkluderer fordypning i vin i Kroatia og internasjonal virksomhet som utøvende musiker/kunstner.

Hør opptak fra et konsertklokkespill på Laura Maries Myspace-side: www.myspace.com/carillonist.

Etterord: Bussen var bestilt, vi håpet på kald blå førjulshimmel, vi skulle ha pakket oss inn i pledd og sittet under stjernehimmelen akkurat der Laura Marie visste at klokkeklangen falt ned på den beste måten, vi skulle nok fryse litt, men vi skulle få denne magiske følelsen i Uranienborg kirkes nærvær. Vi skulle smake vinene på riktig tidspunkt. Ståle skulle koke gløgg og servere alle frosne kroppere på hjemveien, men sjelene skulle sveve helt til julaften. Slik var planen! Vi gledet oss så veldig til å gi dere dette! Det er bare det at i denne nærheten viste det seg at det kun er altervin som gjelder. Så kjære dere! Vi skal ikke fryse, vi skal være i bioteknologibygget, musikken og klangbildene vil være der – selv om konsertklokkespillet naturlig nok ikke er flyttet med, dere får ikke gløgg – men kanskje sjelene vil sveve etterpå allikevel...

Velkommen til julemøtet vårt: Ettersmakens resonans!

Wenche

FORRIGE MØTE

"NÅR DEN NYE VIN BLOMSTRER"

Vi var 40 medlemmer samlet for å lytte til Erik Vestby fra importørfirma Palmer. Han hadde valgt ut 5 "høstviner", altså viner til lam, til vilt, eller ganske enkelt for å nyte en høstkveld.

#80244 BA Niederhausen Hermannsberg Riesling Grosses Gewachs 2007, Nahe Tyskland. Kr250
Dette var snadder for rieslingelskere. Vestby hadde sine ord I behold når han sa at denne kunne gå også til kjøttretter. Et artig poeng var at vi fikk se bilder fra vinmarken med produksjonsanlegget midt i for å unngå transport av druene som til dels var håndplukket i klatretau på grunn av det bratte lendet!!

#58286 BU Negro Barbera d'Álba 2007 Angelo Negro & Figli Piemonte Italia Kr 144
100% Barbera-druer. Produsenten, Angelo Negro er borgermester i Alba hvor familien har dyrket vin siden 1600-tallet. En god vin, men nå fikk vi innblikk i Vestbys private klassifikasjonsskala. Som vanlig var det noe delte oppfatninger om vinen, til det svarte Vestby at "jo det en god tirsdagsvin til den prisen"

#57458 Test, Il Vino Gigante. Corvina 2007. Monte del Fra, Veneto Italia Kr 117
Etiketten prydes av vår lille venn Solan Gundersen. Vinen er tatt frem som en hyllest til Solans far Kjell Aukrust som ble slått til ridder i Veneto. Hvilken ukedag den den passet til ble ikke sagt, men dette var value for money - en aning av ripasso til den prisen - 84 poeng.

#57582 BU San Calisto Montepulciano d'Abruzzo 2005. Valle Reale, Abruzzo Italia Kr 265
Nå er det vin for lørdagskvelden. Størstedels dyrkes abruzzo-vin ute ved den brennhete kysten. Nå er vi inne i kongenes dal. Her, omsluttet av nasjonalparker hvor det vrirler av bjørn og ulv, dyrkes denne Montepulcianoen som vokser på vinstokker podet på 70 år gamle røtter

#10530 BA Radici Taurasi Riserva 1999. Mastroberardino, Campania Italia Kr 304
Som avslutning tok vi nyttårsaftenvinen!! Undertegnedes vinfaglige vokabular kommer her til kort. Desto grusommere at to av flaskene var ødelagt = korket. For oss som fikk smakt på den var det stort, og helt klart super til vilt.

Et viktig innslag i høstmenyen er selvsagt fårrikål. Hvilken vin til den? Et forslag fra salen var prosecco, men ellers enighet om øl+ dram.

Du ønskes en god høst med lam /sau /vilt/ mandagsvin/ tirsdagsvin etc. etc. og kanskje en nyttårsaften-svin i ny og ne fra STÅLE.



Pilgrim i Riesling-land

av Torbjørn Skjellum

"En tønne er en tønne, jeg har sett nok slike", sier kona. Vel, vi vet begge at det ikke stemmer helt. Både størrelse og materiale varierer mye. Ytterpunkter er den lille caratello (til modning av vin santo) og den kjempestore botte, begge i italiensk vinproduksjon. Likevel er en vintønne – eller skal vi heller si fat – rett og slett en tank for gjæring, oppbevaring og modning av vin. En kjeller, som oftest gullende ren, med diverse slike tanker eller svære ståltanker er ikke spesielt spennende og enda mindre romantisk. Ja, man kan støte på særegenheter, som sandgulv, spindelnev, viner som gynger i takt med klassisk musikk (!), flott malte og velvede kjellertak, utskårne motiver på tønnene, ja, til og med eget bøkker-verksted. Likevel: Slike tanker av tre eller stål, endog mur, er ikke særlig spennende når man har sett en del. Det samme gjelder ofte landskaper med vinranker, ensformige monokulturer som de gjerne er. Heller ikke er det spesielt fascinerende å studere jordsmonn og se om jorda er brun eller svart, steinete eller finkornet, endog leirete, eller om jorda mellom rankene blir harvet opp eller ligger der med gress og blomster. Sannheten er at jeg verken er botaniker, biolog eller kjemiker, ja, ikke en gang vinkjenner. Så når noen påstår at de kjenner smaken av skifer eller granitt eller kalkstein i en vin, ja, da kan jeg bare beundrende fastslå at slike evner er bedre representert i Vinforum og von Øtkens vei.

Likevel: Det fins særdeles vakre landskaper i vinens verden. Av de jeg har sett i tre verdensdeler, gir jeg nok 1. prisen til skråningene i Stellenbosch og Franschhoek i Sør-Afrika. Valais (Wallis) i Sveits har imponerende, gamle terrasser under snøkledd fjell. Rhin-området dalskråninger fascinerer. Det gjør også Wachau og Neusiedlersee i Østerrike, så forskjellige de enn er. Napa og Willamette Valley i USA er vakre, men overkommersialiserte, særlig Napa. Det er i alle fall et godt råd til alle som vil føle vinkulturen på pulsen, at man rett og slett går i vinmarkene. Det lærer du mer av enn å titte på fat i kjellere (forutsatt at du alt har sett noen kjellere, store og små, gamle og nye.)

Som sagt, så gjort. I juni 2009 vandret kona og jeg i Riesling-druens kjerneland i Tyskland. Høydepunktet ble en aldeles vidunderlig tur i Nahe-dalen i strålende varmt sommervær. Det er et bra stykke mellom Schlossböckelheim og Norheim, men opplevelser møtte oss rundt hver sving; ikke en meter var kjedelig. Mange av Nahes beste vinmarker passerte revy, alle bratte, noen stupbratte.¹ Inn i mellom slynget vår gressbevokste vei seg på steile terrasser med mengder av blomster og deilige, ville moreller. Ikke et menneske å se, bortsett fra noen få arbeidere i vinmarkene, et syklende eldre ektepar og en mann med hund. Tyskland er sannelig ikke bare brølende motorveier! I et par år har jeg hatt en viss forkjærlighet for viner fra Nahe. Det blir nok flere slike viner på meg. Utvalget er meget godt.

Det historiske Schloss Johannisberg ligger høyt og fritt ca. 6 km øst for Rüdesheim i Rheingau. Jeg har sett en del fornemme vinslott. Johannisberg er uten tvil i eliteserien hva skjønnhet angår. Rheingaus anseelse er imidlertid ikke helt hva den var. Det gjelder også Schloss Johannisberg, som selger sine viner til høye priser. Gammelt renommé selger nemlig! Men vakkert er det der. Det bugner av roser overalt. Utsikten fra restauranten er imponerende.

Høyt over Rhinen gikk så ferden tilbake til turistfellen Rüdesheim (Vi bodde heldigvis i idylliske Bingen på den andre



Schloss Johannisberg

siden av elven.). Der dunderer en strid strøm av biler og tog forbi høyst middelmådige restauranter langs elven. Velrenommerte Breuer ligger lenger opp i gata. Underveis til Rudesheim nøy vi imidlertid all verdens fred. Vi spiste svarte moreller, mens et rådyr så nysgjerrig på oss, og vi klatret opp til Klosterabtei St. Hildegard (von Bingen), massivt tungt på avstand, men bygget i vakker, brunrød stein. En svært beskjeden, ung nonne tilbød oss å smake klosterets vin.

En dag senere vandret vi gjennom berømte vinmarker langs den tyske vinveien i Pfalz ved landsbyene Deidesheim, Forst og Wachenheim. Sørtyske landsbyer har med sine vakre bygg, farger og overflod av blomster en sjarm som knapt noe annet lands landsbyer kan hamle opp med. (Er engelske landsbyer like sjarmerende, kanskje?) Klimaet i Haardt er særdeles gunstig. Her vokser spisekastanjer i store mengder oppe i skogen, her vokser massevis av fikener, kiwi, aprikoser og, selvsagt, masse druer. Imponerende vinmarker strekker seg milevis under Haardt-åsene, mange av dem berømte. 2) Fruen lot seg avbilde mellom roser i Guds egen åker (Herrgottsacker) og fråtset i moreller i Paradisets hage (Paradiesgarten). I Deidesheim holder velkjente vinfirmaer som Bassermann-Jordan, Reichsrat von Buhl og Dr. Deinhardt til. De eies nå av samme forretningsmann. I Wachenheim holder Dr. Bürklin-Wolf til i et særdeles imponerende anlegg.

Hos Reichsrat von Buhl lot vi oss spesielt imponere av Forster Pechstein 2007 – grosses Gewächs. Derimot lot vi oss slett ikke imponere av en altfor hardt eiket Spätburgunder (Pinot noir). Synd, for tyske røde er etter hvert ofte en skål verdt, og 1/3 av tyske vinmarker er beplantet med røde druesorter.

I restauranten til Winzerverein i Deidesheim fikk vi oss forøvrig en liten lekse om stereotypier vedr. vin til asparges. Her på berget anbefaler såkalte kjennere stadig Sauvignon blanc-viner til asparges og overser at asparges-retter kan være så mangt. Store deler av den omfattende asparges-produksjonen i Tyskland skjer i ølområder i nord og øst. Der drikker man selvsagt øl! I Deidesheim ville man anbefale en Riesling-vin, trodde jeg. Men i Winzervereins restaurant anbefalte man en hvit (!), stille Spätburgunder og en rosé (Weissherbst) av samme drue til hvit asparges i hollandaise-saus med skinke til.



Winzerverein Deidesheim

Uten tvil er imidlertid Riesling stjernen i området. Riesling-viner har stor framgang i verden. Prisene stiger. Sterk selvbevissthet og stor tro på fremtiden synes å prege vinens folk i Pfalz. Skal man tro dem, er det foreldet vanetenkning å rangere tradisjonsbundne, hvite burgundere høyere enn deres Riesling-viner. Enhver får dømme om dette selv, f.eks. ved å sammenligne rieslinger fra Pfalz med rieslinger fra flere områder i Tyskland og Alsace og med burgundere. Riesling har så mange ansikter! Ta gjerne også med noen australiere! (De faller helt sikkert gjennom, tør jeg si.)

For min del har den enorme framgangen til tyske Riesling-viner stilt meg overfor et dilemma: Skal jeg virkelig svikte mine kjære østerrikere? Jeg tror jeg må si som Ole Brum: Jeg tar begge deler! Og noen Grüner Veltliner-viner attpå. Gudskjelov er ingen av dem eiket!

1) Noen kjente vinmarker vi passerte i Nahe: Felsenberg, Kupfergrube, Steinberg, Hermannsberg, Hermannshöhle, Klamm, Kertz. Se Vinmonopolets liste!

2) Her nevnes Reiterpfad, Paradiesgarten, Hohenmorgen, Leinhöhle, Kieselberg, Kirchenstück, Jesuitengarten, Ungeheuer, Pechstein.