

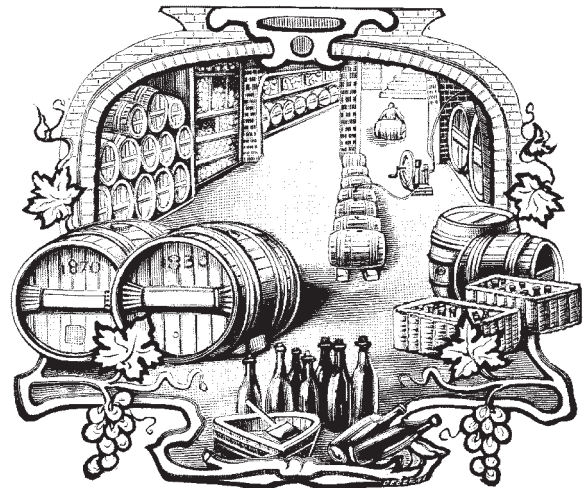


VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB
Nr.7/2008 (97) • 14. årgang

Kjære medlemmer!

Dette er en slags liten ekstrautgave av Vinbonden, siden vi denne gangen ikke har med noen møtepåmelding. Imidlertid finner dere viktig informasjon om julemøtet som dere får passe på å lese. Jeg er sikker på at det blir en herlig kveld og at dere er i de beste hender. Selv må jeg dessverre stå over dette møtet, men gleder meg til å høre fra det. Kanskje er det noen av dere som har lyst å skrive litt om det i vinbonden? Neste utgave blir et fullverdig nummer igjen, og til dere som har vært så vennlige å sende inn stoff: Det kommer på trykk i neste Vinbonde!



Nå som vi går inn i adventstiden dukker det snart opp tips om julevin i aviser og på nettsteder. Hva drikker man til ribbe og pinnekjøtt? Eller til lutefisk? Avisene kaster terning igjen og kommer med sine mer eller mindre gode forslag, men konkluderer vel gjerne som meg: det er nå en gang øl og akevitt som passer best. Men i og med at jeg har en kone som ikke drikker øl betyr det at jeg må ta dette med julevin litt på alvor. Og det er jo dessuten godt med litt vin innimellom juleøl og fet mat, for ikke å snakke om til kalkunen som vi pleier å ha andre juledag.

Og hva angår julevin må jeg innrømme at jeg er en erketradisjonalist. Jeg er ellers glad i å eksperimentere med det meste, men når det er tid for det årlige førjulsbesøket på Vinmonopolet vet jeg nesten nøyaktig på forhånd hva som havner i handlevogna. Den eneste spenningen knytter seg til produsentene, der jeg skifter ut i hvert fall noen hvert år. Mange av dere har nok sikkert egne tradisjoner på dette området, men her har dere nå likevel mine høyst personlige tips for viner med skikkelig julestemning!

En helt obligatorisk vin er en Tawny portvin, helst 20 år gammel. Disse er ikke billige, men så får man nesten hele jula i et glass; rosiner, korinter, nøtter, mandler, sjokolade, tørket aprikos og så videre. Hvis man ikke orker å pynte til jul tar man seg bare et glass av denne og lukker øynene. I en tidligere Vinbonde skrev jeg om noen helt fantastiske, søte sherryer fra Gonzales Byass, og dersom det fortsatt er mulig å oppdrive en av disse havner den også i handlekurven i år.

Et annet obligatorisk innslag er en Rioja Gran Reserva av den skikkelig tradisjonelle typen, med masse eik og vanilje. En produsent jeg ofte velger er La Rioja Alta, som har Gran Reserva-viner i ulike prisklasser. En god Rhône må også med, gjerne en Châteauneuf de Pape med en viss sødme og litt eikepreg. Jeg har med hell valgt den fra Guigal tidligere, men dersom budsjettet tåler det er Château de Beaucastel en fantastisk vin.

Forts. neste side

Australsk shiraz har vært på lista i noen år nå, men det er ikke alltid lett å finne virkelig gode varianter. Taltarni og Tahbilk er gode produsenter med terroirpregede viner, men i år er det absolutt ingen tvil: det må bli Hope Estate "The Ripper!" 2005 som det står mer om et annet sted i denne Vinbonden. Til kalkunen blir det nok Pinot Noir, og her er det helt åpent fra år til år hva jeg velger. Ikke usannsynlig at det blir New Zealand denne gangen. Et alternativ her er en St. Julien fra Bordeaux, ofte den mest sødmefylte og "burgunderaktige" av Bordeaux-kommunene. Men det er vanskelig å finne drikkemodne viner i gode år på polet og skulle man være så heldig så er gjerne prisen deretter...

Og så var det selve rosinen i pølsa: Château Musar fra Beeka-dalen i Libanon. Helt klart en av mine favoritter og suverent den vinen jeg har drukket i flest ulike årganger. Her får man i gode år hele stallen i Betlehem, samt en runde i basarene ispedd en god dose kamel. Laget i Bordeaux-stil med Rhône-druer av en eksentrisk franskmann i en vinmark der kuler og raketter med jevne mellomrom gjør innhøstingen mer spennende enn for den gjennomsnittlige vinbonde. Den beste lammevinen jeg vet om, men også nærmest en familietradisjon når maten er fortært og gavene skal åpnes. (Vi som er blitt så gamle at vi stort sett må nøye oss med et par ullsokker og en bok må jo ha noe å trøste oss med...). Musar kommer dere til å få lese mer om i en senere utgave av Vinbonden.

Hvitvin må også være med i jula, selv om jeg ellers ikke drikker så mye av det om vinteren. En Alsace-vin synes jeg passer godt, og da gjerne Tokay Pinot Gris eller Gewürtztraminer. Zind-Humbrecht er favorittprodusenten til julebruk, men ikke alltid mulig å få tak i. Meursault passer også i jula (egentlig passer det *alltid* med Meursault, men de er såpass dyre at jeg trenger en god unnskyldning for å kjøpe en...), og da skal det være en av de litt fete, hedonistiske utgavene. I år har jeg tenkt å overlate akkurat det valget til vokterne av skattkammeret på Briskeby, viss på at jeg da er i gode hender.

Og aller sist, men slett ikke minst: Sauternes. Flytende gull fra Bordeaux. I gode utgaver er dette aldeles himmelsk, men her kan det lønne seg å investere litt ekstra og eventuelt snakke med kompetente personer. Det lages gode dessertviner mange steder nå, men til julebruk hos oss er det bare en ting som gjelder. For min del vil jeg helst ha den litt vellagret, samt at jeg vil ha en årgang med tydelig preg av edelråte. Jeg har vært så heldig å få drikke Château d'Yquem ved et par anledninger og den lar seg nesten ikke beskrive. En eller annen skrev en gang at når man drikker Yquem bør man ta av seg hatten, gå ned på kne og rette et takknemlig blick mot himmelen. Og det passer jo på en måte bra i julen?

God jull!

Redaktøren

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

Til alle som har meldt seg på julemøtet på Kumlegaarden!

Styret vil benytte anledningen til å minne om tid og sted for årets julemøte, som altså går av stabelen **torsdag 4. desember på Kumlegaarden i Drøbak**. Det blir satt opp buss fra Ås stasjon. **Bussen går presis klokken 19.00**, så møt opp i tide! Underveis gjør vi en stopp på **Shell ved Korsegården – avreise 19.05**. De som vil entre bussen på Shell, må gjerne gi sekretæren beskjed på telefon 90 60 87 84, slik at vi vet hvem vi skal se etter i mørket. Bli man frakjørt, må man selv sørge for transport.



Ønsker man å ta seg til Drøbak på egen hånd, kan det være kjekt å vite at arrangementet begynner **kl. 19.30**.

Bussen hjem går en gang mellom kl. 23.30 og kl. 00.00.

The more the merrier, sier de i utlandet, og inkludert medlemmene fra Oppegård vinklubb er vi nå nærmere 80 påmeldte. Vi gleder oss til en fin kveld på Kumlegaarden!

Hjertelig velkommen! ☺

Og nå... litt reklame!

Etter å ha spurt styret pent om lov har den redaksjonelle staben besluttet å reklamere litt i denne lille spesialutgaven. Først og fremst for månedens vin på galleri Texas som er et lite tilbud til vininteresserte. Hver måned velger vi ut en vin som vi synes er spesielt interessant eller som vi synes gir god valuta for pengene. Påslaget er lavere enn vanlig og vi håper vel å kunne lede noen av gjestene bort fra "standardvinene". Det er jo dessverre slik at vi er nødt til å ha en ganske tradisjonell vinliste på et slikt sted og det er de gamle traverne folk spør etter. Men med månedens vin prøver vi å gjøre et lite unntak. Og nå i desember er det faktisk Hope Estate "The Ripper!" som er månedens vin. En australsk shiraz av en helt annen type enn de vanlige. Den har fått glimrende omtale i vinpressen og er faktisk på tilbud på Vinmonopolet fram til nyttår, til kr. 118,50, som må sies å være et meget godt kjøp. Nå har dere sjansen til å prøve den på galleri Texas!

Vi hadde ellers med oss en del karafler på sist medlemsmøte siden en av vinene måtte dekanteres. Disse er både pene å se på og nær sagt perfekte for sitt bruk. Flere medlemmer uttrykte interessert for å kjøpe dem, og dersom det fortsatt er interessant må dere ta kontakt med Siv direkte, enten på e-post: sflaathe@online.no eller på telefon 92453476. Vinklubbens medlemmer får 20% avslag i prisen. Perfekt julegave til vininteresserte?

