

VIN-

Nr. 2/2007 (85) • 13. årgang

BONDEN



ÅS VINKLUBB

Ås stasjon, torsdag 15. mars 2007 kl. 19.30

Årsmøte

Etterfulgt av BLINDSMAKING!!!!

Påmeldingsfrist: 1. mars 2007 • Møteavgift kr. 150 pr. person

Årsmøte 2007

Det innkalles til årsmøte torsdag 15. mars på Ås stasjon. Styret ønsker selvfølgelig at så mange som mulig av dere kommer på møtet.

Forslag til saker som ønskes tatt opp på møtet, leveres styret ved leder innen 28.februar. Dokumentene til årsmøtet er vedlagt. Revisors beretning deles ut på møtet. For øvrig viser jeg til klubbens vedtekter.

Etter årsmøtet starter ”arbeidet” med blindsmaking. Vi legger opp til et humørfyllt arbeid i grupper – hvor hensikten er å friske opp og dele kunnskap om druetype, land og smak. Nina har i lang tid arbeidet i det skjulte, og hun har kun en én betrodd, ubestikkelig medarbeider med seg fra styret!!!! Styret understreker at alle hjelpemidler er tillatt.

Wenche Røste Martinsen

Chateau au pair

NINA SV

... 1965-årgang, fyldig og blond, smakte grev Dracula seg treffsikkert frem til i en Kirkvaag/Lystad/Mjøenskettsj en gang tidlig på 1980-tallet.

Blindsmaking er ellers ingen lett øvelse – det fant undertegnede ut da jeg deltok på en firmafest på Leangkollen for noen år siden:

Etter middagen var det lagt opp til selskapsleker i form av vinsmaking – med ulike stasjoner vi skulle innom. Vi skulle smake oss frem til druesort, land, distrikt og farge. Ja, *farge*. Jeg kan ikke mye om vin, men det har alltid vært en liten trøst at jeg – tross alt – ser (og kjenner) forskjell på rød og hvit. Men den kvelden på

Leangkollen skjenket kelneren i vinen bak et skjerm Brett – og serverte den i sorte glass. Så lød oppgaven: Hva er dette – rødvin, hvitvin eller rosévin? Tja, si det ...

VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB

Midlertidig redaktør: Wenche Røste Martinsen
Midlertidig trykkeriansvarlig: Arne Stuanes

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: Arne Stuanes, 64942115, arne.stuanes@tele2.no
Sekretær: Ståle Aresvik, 64940374, staalear@student.ifikk.uio.no
Styremedlem: Nina Svendsrud, 64942882, nsv@egmont.no
www.aasvinklubb.no

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

Da jeg ikke lenger kunne se fargen på vinen, var jeg neimen ikke sikker på hva jeg drakk. OK, jeg klarte kanskje å gjette(!) riktig svar et par ganger, men da dreide det seg om så kraftige rødviner at det ikke var mulig å ta feil – eller en fryktelig søt hvitvin. Alt midt i mellom smakte i grunnen helt likt.

I Oslo-vinklubb DeGustene (som ble lagt på sprit for drøyt ti år siden) hadde vi også blindsmaking som tema på et av møtene. Der ble billige og dyre viner fra en produsent satt opp mot hverandre – og så skulle vi gjette på produsent, priskategori og land. Det førte til heftige diskusjoner, husker jeg, og det var bare én som klarte å svare riktig på alle oppgavene. Hun anslo til gjengjeld også prisen på de ulike vinene omtrent på øret, så hun var antakelig synsk.

Ås vinklubb har i løpet av siste vinår hatt to temamøter viet henholdsvis røde og hvite smaker. Det kan være interessant å se om vi har lært noe av det, så etter årsmøtet skal vi leke oss med nettopp blindsmaking. Det ligger i blindsmakingens natur at vi ikke kan røpe for mye av opplegget her, men vinen blir ikke servert i sorte glass, så om ikke annet bør alle klare å skille mellom rød og hvit. Og i motsetning til Dracula får vi servert ordentlig vin ... God fornøyelse!



Derfor er dette en av mine yndlingsviner for tiden!

Noen liker dattera og noen liker mora, heter det jo. Jeg liker godt begge to, men akkurat nå prioriterer jeg dattera, både fordi mora er i dyreste laget (et ikke ukjent fenomen for mange), og fordi dattera passer glimrende til årstidens måltider.

For å finne denne attraktive familien må vi til Italia og Negrar i nærheten av Verona i Veneto, dvs midt i hjertet av Valpolicella Classico. Her holder produsenten Sartori de Veroni til. Han og hans familie produserte i 2003 min favoritt for tiden: Zenato Valpolicella Classico Superiore. I følge litteraturen er Zenato en tradisjonsrik familiebedrift som har maktet å fornye seg og således tilhører det man kan kalle den moderne valpolicellagenerasjonen. Allerede for 30 år siden plantet de

om vinmarkene etter guyotprinsippet, dvs de forlot det tradisjonelle pergolasystemet. Målet er å holde avlingen nede for å få de klassiske valpolicelladruene Corvina og Rondinella til å yte sitt beste. Så vidt jeg kan bedømme et meget vellykket tiltak, ikke minst når de samtidig har maktet å holde en overkommelig pris; 122 kroner.

Jeg nevnte årstidens måltider, og her er det spennvidde. Det er noe sent nå, men hvorfor ikke skaffe seg noen flasker til neste års juleribbe? Hvis du styrer unna surkål, går det glimrende. Må du ha surkål, er nok akevitten en bedre følgesvenn.

Men fremfor alt er det ikke for sent med et skikkelig skreimåltid med lever, rogn og det hele. Da slår denne vinen til i full bredde. Fin bærfylde, passe med tanniner og lang og god ettersmak. Sist servert til svenske venner, som etter måltidet truet med utflytting til Lofoten et par måneder i året. Men der går grensen! Skreien vil vi ha for oss selv!

Den tidligere omtalte "mora" er egentlig en "storebror", nemlig Zenato Valpolicella Superiore Ripassa til oppunder 170 kroner. Den hamler opp med det meste, også den fete julematen og pinnekjøttet.

Når jeg tenker etter: Trenger jeg egentlig andre rødvinprodusenter enn denne sikkert aristokratisk utseende Sartori de Veroni i perioden fra lammet kommer til skreien har gytt ferdig. Akkurat nå tror jeg ikke det, men det er rart med det....

Jeg utfordrer med dette min gode venn; Elisabeth Lie.

Jan Henrik Martinsen

ÅS VINKLUBBs hjemmeside

Arbeidet med hjemmesiden går sakte, men sikkert fremover. En nyinnkjøpt leilighet og flytting satte imidlertid stopp for utviklingen for en stund.

Noen vinbønder er lagt ut. Eldre versjoner var ikke mulig å oppdrive elektronisk så de må skannes. Dette er også i gang.

Gjesteboken blir neste prosjekt.

Er litt usikker på hvilken form diskusjonsforumet skal være. Bør det være internt for medlemmer eller åpent for alle. Ser gjerne tilbakemeldinger på dette til webmaster@asvinklubb.no.

Hilsen Roger Borge