

VIN-

Nr. 3/2007 (86) • 13. årgang

BONDEN



ÅS VINKLUBB

Ås stasjon, torsdag 26.april 2007 kl. 19.30

CHAMPAGNE!!!

Morten Nyrud, vinentusiast fra Kolbotn, kåserer om champagne

Påmeldingsfrist: 12.april 2007 • Møteavgift kr. 150 pr. person

CHAMPAGNE!!!

Når jeg skriver dette, er det allerede en sterk fornemmelse av vår i luften. Det bobler og bruser – tanken på champagne er meget nærliggende – selv om Morten Nyrud, kåsør på vinklubbens møte 26.april, presiserer at champagne alltid passer – UANSETT!

Morten Nyrud er en ivrig vinelsker. Han er særlig opptatt av vin og helse. Han har vært deltidsstudent ved Gastronomisk institutt. Etter artium ved Ski Gymnas, medisinstudier ved Universitetet i Oslo og jobb som flyktningelege i Asia og Afrika, jobber han nå til daglig med hudsykdommer.

Torsdag 26.april smaker vi på cremant og noen av verdens dyreste champagner.

Til denne spesielle kvelden har Ås Vinklubb leid glass – vi drikker ikke en Krug av de ”bollene” vi ellers pleier å bruke. Ett sted går grensen..... la vår vinklubbs kjennetegn ”esken” bli hjemme 26.april!

Ås Vinklubb

Ås Vinklubb er i den hyggelige situasjonen at vi nå har 90 medlemmer – og venteliste. Frist for å betale årsavgiften er 12.april. Selv om styret ønsker å beholde dere alle som medlemmer, er vi klar over at enkelte – av ulike grunner – ikke lengre ønsker å være medlem. Hvis du ikke har tenkt å være med fremover, er det fint om du gir beskjed så snart som mulig til Linda Hjeljord, kasserer i Ås Vinklubb.

Torsdag 12.april er også frist for påmelding til vårens begivenhet: Champagne. Vi ber alle å holde denne fristen – det er ikke enkelt med påmeldinger som kommer etter fristens utløp. Mange av våre viner kommer fra bestillingsutvalget, og det kan ta tid å skaffe dem.

Styret har etter årsmøtet vurdert intern arbeidsdeling. Frem til årsmøtet 2008, fungerer Nina Svendsrud som sekretær og Ståle Aresvik som styremedlem/materialforvalter.

VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB

Midlertidig redaktør: Wenche Røste Martinsen

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.noStyremedlem: Ståle Aresvik, 64940374, staalear@student.ifikk.uio.nowww.aasvinklubb.noWebmaster: Roger Borge, 64943533, webmaster@aasvinklubb.no

Styrets ambisjon for det nye vinåret er at klubbens møter skal by på et program hvor vi belyser vin fra ulike innfallsvinkler: Vinfaglig, kultur, forskning og mat.

Sommermøte på Kinnsåsen 7. juni er motvekten til fjorårets møte med tapasbuffet og tapasviner: Moderne viner og tradisjonsmat fra Akershus! Gro Johnsen fra Smebøl gård er vår kokkelerende samarbeidspartner. Rettene er hentet fra kokeboken Mattradisjoner fra Akershus – innsamlet av medlemmer i Akershus Bondekvinneleg. Og Harald Dyrkorn kommer også i år! Han gleder seg!

I Aftenposten fredag 9. mars var en helside viet temaet: Kvinner best på vin? Kvinner og menn har ulikt utviklede hjerner, og kvinnene er mest mottakelig for vinens egenskaper mener Master of Wine Essi Avellan og produkt sjef Anne Eliasson. Dette er tema for vårt møte torsdag 20. september.

Torsdag 25. oktober retter vi oppmerksomheten mot Terningkast 6. Nå vil vi ha svar på alle våre ubesvarte spørsmål knyttet til terningkastene i ulike dagsaviser. Kanskje du også har noen?

Julemøtet 6. desember ønsker styret skal bli et møte som er en kombinasjon av annen kultur, mat og vin. Arbeidstittelen vår er Jul i et fremmed land!

Første møte i 2008 finner sted torsdag 7. februar. Styret har idéer og tanker, men egentlig ønsker vi å få forslag fra dere til tema for dette møtet! Send en av oss en mail eller ta en telefon!

Torsdag 13. mars er det årsmøte. Nina Svendsrud har nok en gang ansvar for blindsmakingen etter møtet. Hun lager garantert en ny vri dette året.

Vi understreker at dette er et foreløpig program, men håper at det er tilstrekkelig til at du setter av datoene ett år frem i tid.

Wenche



Derfor er dette en av mine yndlingsviner for tiden!

Skråblikk på viner.....

Sannelig er jeg dyktig imponert over alt mine med-medlemmer i Ås vinklubb tilsynelatende kan om vin. Selv er jeg i den divisjonen medlemmer ¹ som er mest opptatt av å nyte vinen. Og jeg nyter like mye med øynene som med lukt- og smakssansene. Da mener jeg ikke nødvendigvis innholdet og fargen på vinen, men mer det visuelle inntrykket av flaska. For å være helt ærlig synes jeg faktisk det er en uting at ikke flaskene synliggjøres bedre gjennom gode måltider – **få flaskene på bordet!** ²

Når jeg drikker vin i selskapelige sammenhenger ³, vil jeg gjerne at vinflaskene skal passe til bordets øvrige dekor og farger. I skrivende stund forbereder vi oss mentalt til påsken ⁴. Av den grunn vil jeg her trekke fram viner som passer til påskebordets visuelle og smaklige sanser. Det **må** bli mye gult. Jeg skal gi dere et lite knippe viner som passer til påskefarger og som med fordel kan stå på bordet gjennom påskemåltidene, det være seg om rettene består av lam, egg eller kylling.

Hvitvin

Santa Helena Premium Varietal Viognier 2005 Colchagua til kr 99,90

South Sauvignon Blanc 2005 Lontue til kr 104,90

Moselland Avantgarde 2003 til kr 109,00 ⁵

Happy Cat 2001 til kr 79,90 ⁶

Rødvin

La Roche 2004 til kr 99,80

Yellow Tail Shiraz 2006 til kr 99,90

Wolf Blass Yellow Label Cabernet Savignon 2003/2004 til kr 124,90

Hastwell & Lightfoot Shiraz 2003 til kr 151,80

Hvordan påskebordet skal pyntes for øvrig, er selvsagt opp til den enkeltes effekter og kreativitet. I år vil det i alle fall ikke være noe vanskelig å finne gåsunger og hestehov eller å drive fram bjørkeløv innendørs. Skal påsken tilbringes på hytta, burde det ikke være noe problem. De fleste vinterhytter jeg har vært på, har hatt mer enn nok av gule lys og servietter (gjerne vinterlagret over flere år). Da ville jeg kort og godt slå til med Arne Brimi's Hytte, Grill og Turvin. Den finnes både i papp og på flaske, har flott bilde av norsk natur + Arne Brimi selv, er i en dus gul farge som passer det meste, og kan med fordel settes rett på bordet. Druetyperne er Grenache, Syrah og Mourvedre. Den er rik og konsentrert med aroma av skogsbær og krydder ⁷. Innholdet passer til det meste av hva vi kan finne på å fortære i de beskrevne situasjoner (jfr vinens navn).

God påske – særlig til Olav Hjeljord, som jeg med dette vil utfordre!

Anne Elisabeth Lie

¹ divisjon 3 i følge Overreins innledning på nylig avholdt årsmøte

² for de av oss som har et visuelt minne, er det faktisk nødvendig å kunne se flaskene for å ha sjans til å huske hva vinen heter

³ det er jo flest av dem

⁴ om dette nummer av Vinbonden utkommer etter påske, kan ikke jeg noe for det

⁵ denne er rent for søt for meg, men flaska er virkelig dekorativ; blåturkis og matt, og vil matche godt til den gule påskepynten

⁶ en håpløs vin, men spesiell flaskeform i flott turkis farge

⁷ alt i følge utskrift fra vinmonopolet, må vite

PS! Trenger du en flott magnumflaske på bordet til 17. mai eller juleselskaper så prøv Paladin Refosco. Den er litt dyr, kr 610, men så inneholder den også 300 cl, og etiketten er stilfull i en frisk rød og hvit farge. Flaska bør trone midt på bordet, og gir masse muligheter mht bordpynten. Lykke til!

Gamleredaktørens spalte



Den trivelige opplesningen på februar møtet av gamle innlegg fra Bindeleddet gjorde det klart for meg at klubborganet trenger noen periodiske oppspringer som kan skape litt liv og røre i spaltene igjen, slik det var i gamle dager, og siden gamleredaktøren (bildet) vel er den mest rørete av oss alle er det vel på tide at han (dvs. jeg) lar høre fra seg (dvs. meg) i ny og kanskje også i ne.

*Nei, jeg er absolutt ikke ute etter et nytt engasjement som redaktør (fri og bevare meg!), men jeg må jo medgi at det av og til kribler litt i de to pekefingerne jeg bruker på tastaturet, og jeg har tro på at vår myndige nye sjefsredaktør ikke vil nekte meg litt spalteplass i Vinbonden i noen utgaver fremover. **(Den stadig midlertidig fungerende redaktøren har satt av plass! SMFRed)** Til gjengjeld skal jeg ikke skrive et vondt ord om Wenche - et løfte som er lett å gi all den stund jeg er en av hennes varmeste beundrere og synes hun gjør en aldeles glimrende jobb både som klubbleder og redaktør.*

Hensikten med denne spalten er naturligvis å komme med berettigede utfall mot såvel den ene som den andre (hvorav sistnevnte som kjent er bosatt i Vestby), men for i noen grad å tilsløre dette faktum vil jeg jo forsøke å ha ett eller annet emne, og hvorfor ikke - i dette nummer - en slags presentasjon av den merkelige familien Pinot. Nå er jeg jo smertelig klar over at mitt høysterede publikum er omtrent like interessert i familien Pinot som de er i Benjamin Disraelis interne diskusjoner med Otto von Bismarck om situasjonen på Dardanellene i 1869, men en unnskyldning må jeg jo ha for i det hele tatt å få slippe til med mine usakligheter.

Altså: Familien Pinot

(Og allerede nå en presisering av at jeg bare kommer til å omtale de mest kjente medlemmer av denne illustre familie, så kom ikke etterpå og anslag meg for å ha utelatt en eller annen obskur kusine på morssiden eller noe i den retning. Jeg kan ikke bruke flere sider på dette her.) Men altså, som sagt: Familien Pinot. En mangslungen familie med (blir det påstått) bortimot hundre medlemmer, men det er nok en gedigen overdrivelse; her er det snakk om en rekke synonymmer.

Tippoldefar Pinot var trolig fra en eller annen never-heard-of grend i et karrig strøk av Asia, og kan noen forklare meg hvorfor alle druer kommer derfra når folk bevislig ikke kan lage vin der; det var jo først da européerne overtok at det virkelig ble sving på sakene og kvalitet i flaskene. Og gamle Pinot var da heller ikke sen om å karre seg over til de mer urbane strøk i Europa, for før man visste ordet av det hadde han kjøpt seg billigbillett med Ryan Air til Frankrike og bosatt seg der. Ikke bare det, men han fikk avkom over en lav sko hvorav noen ikke ga seg før de var kommet inn i vinens adelskalender.

Du kjenner selvfølgelig Pinot Blanc, også kalt Pinot Bianco ("hvit pinot") og Pinot Gris, også kalt Pinot Grigio ("grå pinot"), to mer eller mindre høyt respekterte hvitvinsdruer som dyrkes både i Frankrike og flere andre steder i (og i noen grad utenfor) Europa. Men ikke alle familiemedlemmer er villige til å skilte med sin familiebakgrunn, og derfor visste du kanskje ikke at også Auxerrois (en hvit Alsace-druer) og Meunier (rød) er fullverdige etterkommere etter *papa* Pinot.

(Forvirrende nok er navnet "auxerrois" også misbrukt som et synonym for Malbec, som ingen ting har med familien Pinot å gjøre. Dette blir med andre ord komplisert, men fall ikke av lasset nå, og don't fall asleep.)

For hør bare: et Pinot-avkom rotet seg borti en drue ved navn Gouais Blanc, hvilket resulterte i barn som bl.a. Franc Noir de la Haute-Saône, Gamay Blanc Gloriod, Gamay Noir (som man mener er identisk med

Beaujolais' røde drue), Knupperlé, Peurion, Roublot, Sacy, Aubun Vert og Melon (sistnevnte bedre kjent under sitt kunstnernavn Muscadet).

Du verden. Dette er jo mer interessant enn en kontoutskrift gjengitt i Se og Hør. Særlig når du nå får høre at også de hvite Burgund-druene Aligoté og Chardonnay (no less!) er barn av denne usalige forbindelsen og altså må regnes med til Pinot'ene.

Men dette er ikke alt, og nå tilbake til *the main stem*. For jeg har med hensikt gjemt til slutt familiens kanskje mest feirede medlem, opprinnelig et svart får (eller rettere sagt: svart bær), nemlig Pinot Noir. En ordentlig særling av en drue, som i flere år har spredt det rykte at den bare trives hjemme i Burgund. Og en gang i verden - jeg kan fremdeles huske det, jeg *er* så gammel - kunne man for en overkommelig pris kjøpe en rekke herlige røde burgundere som hadde alt det pinot noir kan by på når den er som best: "Berusende spenning fra overmodne kirsebær, jordber og bjørnebær (...) mørk som blod, bittersøt som svarte kirsebær og lakris, med et luktbilde som også er iblandet et visst eksotisk snev", for å sitere Oz Clarke, og jeg legger til for egen regning: en duft av velhengt kjøtt når vinen fikk noen år i kjelleren. Nå får du ikke lenger slike burgundere for en pris du er villig til å betale.

Så var det her ene dagen at jeg uten eget initiativ ble innblandet i en mail-veksling der klubbens Vinforum-representant på det varmeste anbefalte en burgunder til *hundre kroner* som Arne Ronold MW hadde skrytt så opp i skyene. Mail-adressaten (som ikke var meg) var tydeligvis ikke helt overbevist, og det skjønner jeg godt. Jeg tillot meg å hoppe inn i mailvekslingen med en klar beskjed om at det å betale hundre kroner for en rød burgunder etter min mening var jevngodt med å hive pengene ut av vinduet. Jeg har drukket røde burgundere til tre ganger den prisen som utelukkende har vært en skuffelse. Jeg skrev (og mener) at å kjøpe røde burgundere til under 3-400 kroner i våre dager ingen hensikt har for noen som er interessert i vin som smaker noe som helst.

Dessuten er Arne Ronolds preferanser så langt unna mine som det er mulig å komme. Ronold favoriserer vin som har noe han kaller "eleganse", hva nå det måtte være, mens jeg - i likhet med Robert Parker jr. - vil ha vin med kraft og fylde og smak. Et utsagn som frembragte både huffing og okking fra Vår Mann i Vestby, men det får nå så være; det er jeg så vant til.

Det er blitt hevdet (og jeg har dessverre trodd på det) at gode pinot noir-viner kun kan lages i Burgund. Etter å ha drukket noen få gode og en haug dårlige pinot noir'er derfra er jeg kommet til en noe annen konklusjon. Nemlig denne: Flere og flere burgundske vinmakere er blitt så grådige at de setter kvantitet *langt* foran kvalitet. Jo, jeg er fullt klar over at Burgund fortsatt lager de beste P.N.'ene, men dem har jeg ikke råd til å kjøpe. Men ryktet om at ingen andre kan produsere gode P.N.'er er bare noe fordømrade tøv! Og her skal jeg gi dere som, i likhet med meg, en sjelden gang kjøper en rød burgunder og hver gang blir like skuffet, et godt vintips: Bruk heller den hundrelappen (pluss en tier til) på den argentinske *Alamos Pinot Noir 2006* fra Mendoza. Den har den fylde og smak som en burgunder til det dobbelte av den prisen burde ha, men dessverre ikke har.

Hva sier du, leser? Ble det for lite ufine angrep på navngitte personer, sier du? Nå, nå, det får i så fall vente til neste gang. Her og nå har jeg bare plass til å tilføye: Thank you, and good night.

BF

En investering for fremtiden?

Folk som har penger til overs, sørger ofte for å investere grunkene i noe. Fast eiendom, for eksempel.

Ås Vinklubb har penger på bok. Hva om vi investerte en del av dem? Ikke i eiendom – så mye er det tross alt ikke snakk om. Vi hadde vel knapt fått en campingvogn på Bogstad for det vi har å rutte med. Nei, jeg ser for meg en investering i en ordentlig god vin. En vin som vil bli enda bedre når vi har lagret den i noen år – til vi plukker den frem til en spesiell anledning.

Jeg har tenkt litt på dette. Om noen små år fyller Vinklubben 15 år. Sett at vi investerte noen kroner i en bestemt vin nå i 2007 – og lot den ligge på et høvelig sted for å godgjøre seg til 15-årsjubileet – for en må da gå ut fra at det styret som regjerer når den tid kommer, kommer til å slå på stortromma?!

Jeg mener ikke at vi skal kjøpe inn ALL vinen nå til jubileet – bare én type, ett merke, en riktig godtbit som (forhåpentlig) blir kveldens store høydepunkt.

Jeg luftet dette for styret på siste møte, og mottakelsen var litt nølende. Noen mente vinen i så fall burde fylle 15 år samme år som vinklubben gjør det. Kanskje det?

Vi ble uansett enige om å lufte forslaget blant medlemmene, så nå håper jeg folk gir lyd fra seg. Hvis vi skulle investere noen kroner i vin – hva vil DU foreslå? Har noen et (eller flere) tips om et virkelig interessant investeringsobjekt, gi lyd fra dere – enten direkte til styret eller via Vinbonden. Investeringen vil naturlig nok ikke gi oss enda mer penger – men forhåpentlig en uforglemmelig vinopplevelse ...

Nina Sv.