

VIN-

Nr. 4/2007 (87) • 13. årgang

BONDEN



SOMMERMØTE I ÅS VINKLUBB

Kinnsåsen, torsdag 7.juni 2007 kl. 19.00

Tradisjonsmat, "moderne" viner og visesang

Påmeldingsfrist: 22.mai 2007 • Møteavgift kr. 250 pr. person • Husk glass!

Moderne viner.....?

WENCHE

"På sommermøtet vårt blir det tradisjonsmat og moderne viner! Og Harald Dyrkorn kommer også i år!" uttalte jeg lykkelig og glad – og muligens en smule beruset - på slutten av champagnemøtet.

Ingen hang seg opp i tradisjonsmaten og lurte på hva det kunne være, men begrepet moderne viner – hva er nå det? Det gikk en liten bølge gjennom det gamle venterommet. Med rette – vi er en VINKLUBB!

Ett eksempel: For noen år siden var jeg sammen med vinvenninner på "studietur" i Spania. (Våre turer er krevende – med lange dager, hardt arbeid og mye vin.) Vi besøkte blant annet familien Chivites anlegg Sënorío Arínzano Estate, hvor landområdene ble anskaffet i 1988 – og hvor prestisjearkitekten Rafael Moneo allerede samme år ble engasjert for å lage et topp moderne anlegg – både knyttet til arkitektur og teknologi . De 9 vindamene humpet over vinmarkene i en gammel jeep, fikk streng beskjed om at det ikke var tillatt å fotografere (anlegget var ennå ikke åpnet – dette var nesten statshemmeligheter) og møtte en vinmaker – som vi raskt forstod var den som ene og alene kunne ha mulighet til å styre det elektroniske panelet som styrte "alt".

I Viña Tondonias bodega møtte vi kontrasten: En ønologiutdannet ung kvinne delte med oss de tradisjoner og de verdier som lå til grunn for deres lille vinproduksjon. Hun viste oss organisasjonskartet og forklarte: My father – and the rest!

Men dette er bare ett eksempel. I løpet av 0,23 sekunder fikk jeg opp 1 710 000 oppslag på "moderne viner" En rask titt viser til mange viner produsert i den såkalte nye verden, men den viser også nye generasjoner og/eller nye produksjonsmetoder i den gamle verden fordi mange yngre produsenter er bedre teknisk utdannet enn sine foreldre og har en eller annen form for ønologiutdanning. De har truffet likesinnede i en læringssituasjon, har kanskje hospitert i eller utenfor regionen, enkelte også i utlandet. De unge har oftest en langt bredere lokal og internasjonal kontaktflate enn den eldre generasjonen, som gjennomgående har vært mer isolasjonistiske i sitt virke, og den yngre generasjonens utadvendthet har gitt viktig rom for læring og korrigerende av innarbeidede rutiner og arbeidsmåter.

Moderne viner? Ja – og de skal håndplukkes til vårt måltid med tradisjonsmat tilpasset våren og forsommeren!

Hjertelig velkommen!

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.no

Styremedlem: Ståle Aresvik, 64940374, staalear@student.ifikk.uio.no

www.aasvinklubb.no

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



Derfor er dette en av mine yndlingsviner for tiden!

Sannelig! Den ene framfor den andre – ikke så enkelt!

I sin hyldest til vinen i et tidligere nummer av "Vinbonden" trakk Jan en elegant parallell til det gamle ordtaket, "noen liker moren og noen liker datteren" – noen liker vinen moden, fyldig, og varm, mens andre vil ha den mer på den yngre, faste og kjølige siden. Elisabeth er inne på det samme i sin hyldest til selve vinflaskens eksteriør.

Nå er det også noen av oss som synes alle viner er gode - og alle kvinner vakre. Da byr det litt i mot å framheve den ene framfor den andre, og slik nærmest sette dem i bås. En rangering har lett for å ende med at noen framheves som bedre enn de andre. Ingen av dem fortjener det.

For oss som har det slik, passer det best å hylde vinen som sådan, egentlig konseptet vin. Her er det mange ting å gripe fatt i.

I siste nummer av Folkevett, har Steinar Lem en tankevekkende artikkel om "Slow food-bevegelsen"; maten skal spises og nytes. Her inngår vin som en naturlig bestanddel. Lem har regnet på det ressursbesparende i å drikke vin: En kilo storfekjøtt beslaglegger like mye dyrkningsareal som 120 flasker vin. Altså, en middag med omtanke for miljø, jordens sultende befolkning og klodens framtid består av en liten kjøttbit og mye vin.

Lem gjør et unntak for viltkjøttet. Der viltet lever, kan det ikke dyrkes druer. Siden jeg personlig ikke er så god til å skille mellom enkeltelementene blant livets goder, får jeg sitere Lem hva angår vin til rype: .."her trengs modne viner med markant fruktsødme som kan balansere den lille sødmen i rypebrystet og gi det saftige totalbildet".

I vår familie har vi gått fra Schönberg Erkens klassiske fløtekokte ryper over til rosastekt rypebryst. Til denne retten holder vi for tiden en knapp på den australske Rosemount Shiraz til utmarksskutte ryper.

Utfordrer med dette Arne Stuanes.

Olav Hjeljord

Hvorfor skal de gamle alltid mobbes.....



samt andre interessante spørsmål av den største betydning

Av en eller annen uforståelig grunn er det en rekke medlemmer innen vinklubben som elsker å mobbe oss gamle, forsvarsløse mennesker, blant annet fordi vi drikker pappvin, - eller bag-in-box, som *vi* foretrekker å kalle det.

I det hele tatt: Vi gamle og forsvarsløse er yndet som mobbeofre for disse unge, trendy og tidsmessige folkene som leser Vinforum og tror de *er* noe. Selvfølgelig er de noe, men jeg vil ikke si hva det er; ikke her i Spalten, iallfall, - det sømmer seg ikke for oss dannede vinskribenter å bruke slike ord. Joda, jeg kjenner til argumentene om at det er så mye stiligere å åpne en flaske fra Pomerol eller Piemonte, men det er mye dyrere også, og vi gamle har ikke råd til slike utskielser hver dag. Så vi overlater luksuslivet til ingeniører og andre unge med spesielle, lukrative forbindelser til testpaneler og Haugen-grupper, og nøyer oss med vårt lille glass fra en hendig kartong i den stadig mer slunkne vinkjelleren. Det smaker bra til hundematen. Og så åpner vi heller en god flaske på fredager og lørdager, når vi kan unne oss en Grandis eller en indrefilet eller noe.

Spesielt har mobbingen konsentrert seg om én spesiell, hvit boksevin som vi i lengre tid har benyttet som "husets hvitvin": Dunavar Chardonnay. Chardonnay-druen er, blant disse som regner seg med til eliten, for tiden rangert enda lavere enn italiensk trebbiano (og det sier ikke lite). Det er flere grunner til dette, men den viktigste er at den er blitt så alt for vanlig; man finner den over hele den vindyrkende verden. Den er ikke eksklusiv nok, og det må en drue være for at "eliten" ... unnskyld: eliten, skal godta den. Helst bør den være totalt ukjent. Å hevde at chardonnays enorme utbredelse har noe med kvalitet å gjøre, er selvsagt totalt uten virkning på de store gutta. Når alle *normale* mennesker foretrekker chardonnay fremfor andre hvitviner er *det* i seg selv en bekreftelse på at chardonnay er en mindreverdige drue.

Legg spesielt merke til at jeg i det foregående ikke har nevnt et eneste vondt ord om *riesling*. Det akter jeg heller ikke å gjøre i det etterfølgende. (Torbjørn, har du fortsatt liggende den Bernkasteler Doktor Riesling Aus- eller var det Spätlese du skrøt av for noen år siden?) I det hele tatt, vondord er ikke min stil; det overlater jeg til mobberne.

Så er det denne mobbingen (stort sett fra de samme folkene) av oss som tilfeldigvis ikke i ett og alt gir uttrykk for det samme som De Tre Musketerer, Dybvik, Ronold og Mæleng i Vinforum. Når disse vinens halvguder påstår at vin A er bedre enn vin B, må bare ikke noen komme og hevde det motsatte! Det nytter ikke å forsvare seg med at når det gjelder vinpreferanser, finnes det ingen objektive kriterier, smak er og blir en subjektiv greie. Hvis jeg sier at *jeg* liker vin B best, blir jeg stemplet nærmest som idiot. Er det pent? Nei. *Jeg* kunne aldri tenke meg å kalle noen for idiot, selv ikke idioter som Dybvik, Ronold og Mæleng.

Ufrivillig komiske blir dette triumviratet når de til og med går til angrep på Robert Parker jr. (ja, han med Parker-skalaen) fordi han foretrekker viner med smak, kraft og fylde fremfor det Vinforum-guruene kaller "eleganse", et uttrykk som er ment som en definisjon av viner som smaker like opphissende som svak urteté på en avholdskafe. Dessuten er språket i Vinforum dårlig og gudsjammerlig kjedelig; det beste ved tidsskriftet var faktisk helt i begynnelsen da Gert Nygårdshaug skrev noen korte Fredric Drum-historier der.

Hvorfor tror disse mobberne at deres smak er så mye bedre enn vår? Har de drukket mer vin enn oss? Ja. Har de større kunnskaper om vin? Sikkert. Har de en mer forfinet smak? Sludder og vrøvl. Men en klippefast tro på

sin egen oppblåste betydning har de iallfall. Er det noen grunn til at vi skal bry oss om meningene deres?
Absolutt ikke. Just forget 'em. Og drikk den vinen du selv synes er best. Thank you, and goodnight!

B.F.