

VIN-

Nr. 5/2007 (88) • 13. årgang

BONDEN



ÅS VINKLUBB

BIOTEKNOLOGIBYGGET, Universitetet for miljø og biovitenskap
Torsdag 20. september klokken 19.30

Kvinner best på vin?
Produktsjef Anne Eliasson, Brand Partners

Påmeldingsfrist: 6. september 2007 • Møteavgift kr. 150 pr. person

Kvinner best på vin?

WENCHE

”Kvinner og menn har ulikt utviklede hjerner, og kvinnene er mest mottagelige for vinens egenskaper på samme måte som de er mer bevisste på estetikk og egne følelser. Kvinner smaker vinen annerledes enn menn, og de er mye flinkere til å plukke opp vinens aroma og vekststed.” Aftenposten fredag 9. mars 2007.

To kvinner, to vineksperter: Master of Wine Essi Avellan og produktsjef for Brand Partners i Norge Anne Eliasson, intervjues i artikkelen. Anne Eliasson tar ut mange av vinene som står i hyllene på Vinmonopolet. Hvert år smaker hun på mellom to og tre tusen nye viner. Torsdag 20. september kommer hun til Ås Vinklubb slik at vi kan få mer innsikt i hva som ligger bak påstanden om at kvinner er best på vin.

Dette er også noe vinprodusentene har fått øynene opp for, og som har sørget for å få flere kvinner inn i bransjen. På dette møtet får vi smake et utvalg av viner produsert av kvinnelige vinmakere. Så gjenstår det å se om vinene har en feminin touch.....

Ås Vinklubb – nytt møtested!

Ås Vinklubb har trivdes godt på Ås stasjon, men vi har innsett at vi i det lange løp trenger større plass og at foredragsholderne våre faktisk kan ha behov for litt mer utstyr til formidling av sine vinbudskap.

Vi har nå vært så heldige å få låne lokaler i Bioteknologibyget, som er det nyeste bygget på området til Universitet for miljø og biovitenskap. Følg Drøbakveien, gå **gjennom** meierikrysset og så første lille vei til høyre. For øvrig er det bussholdeplass akkurat hvor veien svinger inn. Det er to innganger til bygget. Vi står ved begge og slipper inn! Dere må fortsatt ta med glass!

Hjertelig velkommen til Bioteknologibygget torsdag 20. september!

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



Yndlingsvin – hva er nå det?

Hva er en yndlingsvin? Én definisjon kan være en det alltid finnes noen flasker av i ens private lille eller store vinlager. Prunotto Barbera d'Alba er en slik vin for meg. Etter å ha fått en flaske av noen kollegaer for en tid tilbake, har den mer eller mindre alltid vært tilstede i mitt lille vinlager. Vinen har sin opprinnelse i Piemonte i den nordvestre delen av Italia og er en 100% barbera-vin. Firmaet Prunotto ble grunnlagt i 1904 som kooperativ. I dag er vinhuset Antinori en betydelig eier i foretaket. Prunotto eier selv kun 10 ha vinmarker. Firmaet er primært kjent for sine Barolo- og Barbaresco-viner, men til andre priser enn denne Barbera d'Albaen til 134,90.

Det er sikkert mange andre viner i samme prisklassen som kunne ha tilfredsstilt min noe primitive gane, men det blir lett til at jeg sveiper innom Italia-hylla på Vinmonopolet i Ski. Vinen er svært anvendelig. Den går for eksempel godt til mye av det som finnes på et kaldtbord. I følge vinmonopolets hylle passer den til lyst kjøtt, svinekjøtt og ost.

En yndlingsvin kan også være en vin som en kjøper en flaske av en gang i blant. Mitt første møte i Ås Vinklubb, septembermøtet 2001, hadde tema "Det ukjente Spania". Det ukjente Spania var blant annet Rias Baixas i Galicia i Spanias nordvestre hjørne. En albariño derfra, Fillaboa Albariño 1999, inngikk i de vinene som ble prøvesmakt. I tiden etter møtet drakk vi noen albariñoer til en kremet fiskesuppe, men forbruket dabbet etter hvert av.

Før sommeren bestemte vi oss for å prøve noen albariñoer igjen for å oppdage at så å si alle bare fantes i bestillingsutvalget. En som vi nok kommer til å bestille senere er Albariño D. Pedro de Soutomaior 2005 til 169,90. Dette er en 100% albariño fra Rias Baixas. Vinmonopolet har følgende beskrivelse: "Svak gyllen tone. Kompleks og elegant duft med fruktaroma i retning av pære og aprikos. Tørr aromatisk og frisk smak. Svakt krydret." I Apéritif ble denne vinen omtalt som en "fruktbombe fra Spania". (<http://www.aperitif.no/index.db2?id=30056>). Apéritif skriver videre: "Fruktigheten og syren samt den gode druefedmen gjør at albariño er en perfekt fisk- og skalldyrvin til så vel skalldyrretninger med majones som til hvit fisk med smør- eller kremsaus. Dessuten er den uimotståelig som aperitif eller til en salat. Rimelig allsidig med andre ord." Vi drakk den til grillet laks med rømme og kryddersmør. Det passet glimrende.

Det kan vel være greit å holde seg på Kaja så jeg utfordrer Kåre Venn.

Arne Stuanes