

VIN-

Nr. 6/2007 (89) • 13. årgang

BONDEN



ÅS VINKLUBB

BIOTEKNOLOGIBYGGET, Universitetet for miljø og biovitenskap
Torsdag 25. oktober klokken 19.30

"Fra kumøkk til kosmos – biodynamisk vin"
Redaktør i Vinforum, Ola Dybvik

Påmeldingsfrist: 11.oktober 2007 • Møteavgift kr. 150 pr. person

Fra kumøkk til kosmos – biodynamisk vin

OLA DYBVIK, VINFORUM

Vin er pr. definisjon "den gjærede saft av friske druer". Tilsynelatende uproblematisk, men hvor friske er egentlig druene slik vi kjenner dem fra konvensjonelt produserte viner, - og er det noe å vinne på det møysommelige arbeidet som ligger bak biodynamisk produserte viner?

Bladet Vinforum har studert fenomenet gjennom å smake nær alle viner som har vært tilgjengelige på Polet i over 20 år og er ikke i tvil. Fremtiden tilhører de biodynamisk produserte vinene.

Siden Vinforum er et forbrukerorgan er det godt nok for oss at kvaliteten synes helt overlegen. Men vi har studert fenomenet noe nærmere og vil i ord og gjerning (les smaking) gi vårt bidrag til økt oppslutning om biodynamisk vin i møte med Ås Vinklubb.

Velkommen til Bioteknologibyget torsdag 25.oktober!

Biodynamisk vinmesse i Oslo

SIV FLAATHE

Den 27.august ble det holdt en spennende vinmesse i Gamle Logen i Oslo: *La Renaissance des Appellations*, økologisk og biodynamisk mat- og vinmesse. At dette er et tema i vinden, er det ingen tvil om, for arrangørene fortalte at flere var dukket opp enn hva som var påmeldt på forhånd. Dette viste seg også i at de hadde gått tom for oversikten over deltagere ganske tidlig. Lokalet var fullt og innkjøperne fra restauranter osv hadde også kommet i større mengder enn ventet.

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

Før vi går videre i denne lille beretningen, er det kanskje på sin plass å nevne hva som kjennetegner økologisk og biodynamisk dyrking. Økologisk dyrking skal bl.a. foregå uten kjemikalier og kunstgjødsel, og genmanipulert plantemateriale er ikke tillatt. Ved biodynamisk dyrking gjelder de samme grunnprinsippene som ved økologisk dyrking, mens produksjonsmåten på enkelte områder går noen skritt videre. Her er vel det mest kjente og beryktede planetenes innvirkning på vekstene, og de åtte forskjellige preparatene som brukes av bonden for å styrke livet i jorda, stimulere plantenes rotsystem og forbedre plantenes næringsopptak (www.biodynamisk.no).

Helt ukontroversielt kan vel ikke disse dyrkingsmetodene sies å være (kanskje særlig ikke her på Ås/UMB?), så jeg skal ikke gå inn på noen diskusjon om dette nå, men heller tipse om et meget kunnskapsrikt innlegg fra Arne Ronold (Master of Wine) og en litt opphetet debatt på www.vinforum.no for den som vil la seg inspirere eller tirre, alt etter legning og overbevisning. Husk bare å spare litt på kruttet til neste temamøte i Ås Vinklubb!

På messen var det overveiende biodynamisk i forhold til økologisk vin – og en stor overvekt av vin i forhold til mat. Da jeg kom (litt sent, riktignok) var oliven og frukt det eneste som var å oppdrive, men særlig olivenene var meget velsmakende! Det samme kan selvfølgelig sies om mange av vinene, bl.a. Les Vieux Clos 2005 fra Nicolas Joly som jeg synes er en fantastisk vin. Faktisk likte jeg den bedre enn flaggskipet hans, Coulée de Serrant 2005, som jeg nesten syntes var i overkant smaksrik, men her er vi vel godt inne på personlige preferanser.

Det var mest vin fra Frankrike: fra Alsace var bl.a. Ostertag og Zind-Humbrecht til stede, mens også Rhône, Loire, Bourgogne og Bordeaux hadde mange vinprodusenter med på messen. Jeg brukte litt tid ved Domaine Tissot fra Juradistriktet, fikk smake deres 'vin jaune' og høre om den spesielle tillagingsmåten. Utrolig spennende vin, med heftige aromaer av morkler og valnøtter. I tillegg til 'vin jaune' gjorde også Arbois blanc Savagnin 2003 inntrykk; en hvitvin med smak godt på vei over til tørr sherry! Spirale 2003, en søt hvit dessertvin laget på druen Poulsard, var ikke svovlet i det hele tatt og var meget behagelig. Domaine Pierre Morey fra Bourgogne rakk jeg så vidt innom, men deres viner var litt for unge for min smak. En mer dreven smaker enn meg ville sikkert kunne kjenne om de lover godt for fremtiden, men her kommer jeg dessverre til kort.

Det var selvfølgelig ikke bare franske vinprodusenter; man kunne også smake vin fra Østerrike, Tyskland, Italia, Spania, Slovenia og Sør-Afrika. Wonderboy Peter Sissecks fantastiske Pingus 2004 var en stor opplevelse, selv om den absolutt bør ligge mange år til. Også Quinta Sardonía fra Ribera del Duero der Sisseck samarbeider med Jerome Bognaud hadde gode røde fra både 2003 og 2004.

En produsent å se opp for er Eben Sadie fra Swartland i Sør-Afrika som hadde med meget god og robust vin, både rød og hvit. Han kommer tilbake til Norge for en smaking i regi av Vinforum den 23. oktober, og har da med vin både fra Sør-Afrika og Priorat.

Selv om man skulle være ravende uenig med Nicolas Jolys meninger, tror jeg likevel ikke et foredrag av ham kan bli kjedelig. Han fortalte med hender og føtter, og var på mange måter inkarnasjonen av

en ekte franskmann med STORE gester og følelser. Joly er en nestor innenfor biodynamisk vin, og en av de drivende kreftene i sammenslutningen av biodynamiske vinbønder. Han går ikke av veien for å spissformulere seg, og at han ser biodynamisk prinsipper i en større sammenheng er det ingen tvil om.

Et av hans viktigste poenger er at kjelleren er ingen fabrikk - jo mindre en vinprodusent gjør der, jo bedre blir vinen! Videre at enhver vin må få mulighet til å uttrykke seg selv uten at det blir klusset med den; siden forholdet mellom jord og klima er forskjellig overalt på kloden, vil hver vin framstå autentisk for sitt område og umulig å imitere andre steder. "We do not "make" wines; rather we allow them to develop their own lively and authentic character."



Yndlingsvin ...

Bakgrunnen for å bli oppfordret til å fortelle hvilken favorittvin man har, er selvfølgelig den antakelse at de fleste etter hvert finner sin yndlingsvin og regelmessig holder seg til den. Nå er ikke det tilfelle for alle, og i hvert fall gjelder det ikke for meg.

Jeg er blant dem som vil fortsette å søke etter den ultimate smaksopplevelsen. Jeg vil stadig prøve nye viner, og har glede av det, selv om opplevelsen iblant kan være en skuffelse. Min erfaring er forøvrig at kombinasjonen mellom vin og mat kan være helt avgjørende for smaksopplevelsen. Men minst like viktig er atmosfæren eller stemningen i den situasjon der vinen nytes; det være seg en varmende rødvin i den lune stuekroken på vinterstid eller en kjølig hvitvin på terrassen en sommerkveld. Ofte vil sommerlige reiser til sørlige egner gi mulighet for opplevelser som huskes, og knyttes sammen med bestemte vinvalg man da har gjort.

På en sommertur for en del år siden reiste Anne-Marie og jeg gjennom Tyskland, hvor vi overnattet i Cochem i Moseldalen. På vei dit hadde vi overnattet på Eberbach Kloster og smakt både deres rosé og riesling. Vi har tidligere hatt gode erfaringer med riesling fra Deidesheim så vel som Nahe, så turen gjennom vingårdene nedover Rhindalen og opp gjennom Moseldalen skrudde forventningen opp. Det var varmt og ettermiddagssolen sto rett på balkongen vår da vi tok inn på Hotel Rosenhügel, med utsikt til den spektakulære borgen på andre siden av elven. Det vi trengte da var en kjølig hvitvin, og jeg ble sendt ut for hurtigst mulig få tak i en flaske Riesling. Det skulle vel ikke være så vanskelig på dette stedet?

Jeg strøk nedover bakkene og fant straks et skilt med pil til en dør hvor det skulle være salg av vin. Opp trappen og rett inn på et kjøkken, hvor gamlemor selv sto midt i rensingen av en stor kurv med bønner. Nå, herren ville kjøpe vin? Hun skulle bare gjøre seg ferdig. Hvor er han fra, og hvilken bakgrunn? Nei er han Forstmann! Ja det er gutter som forstår seg på vin, iallfall her i Tyskland, hvordan forholder det seg i Norge? Kom her, De må bli med ned i kjelleren. Her har vi lageret, der ligger tomflaskene og her ser De vår beholdning som ikke er solgt ennå. Vi selger over hele verden. De kan bare bestille, og vi sender til Oslo.

Ja, jeg skulle nå bare ha én flaske....

Kom her, De må altså se produksjonslokalene, de ligger i bygningen ved siden av. Nei, er De virkelig Forstmann? Så hyggelig! Og her er pressen, lassene med druer kommer inn her og mosten renner til dette karet. De vet vel at alt må være rent? Her er vi meget nøye på det. Jo, jeg så ingen muligheter for uvedkommende sopp eller bakterier, noe fruene syntes var helt korrekt observert av Herr Forstmannen. Og her er gjæringskarene og tapperiet....! Det er min yngste sønn som styrer med dette.

Javel, sa jeg, men jeg skulle så gjerne bare hatt én flaske og kommet meg tilbake til min kone, som venter på balkongen i solsteken. Nei nå går vi inn i vårt lille prøverom hvor De kan smake på vinen før De velger. Man kjøper da ikke vin usmaket!

Nei vel da, tenkte jeg, Anne-Marie venter nok der oppe på balkongen, men her var situasjonen utenfor min kontroll. Den myndige brakte meg ned på en krakk og ut av kjøleskapet kom en langhalset flaske. Her skal De smake vår vanlige Riesling: Den er slett ikke verst? Nei, jeg syntes den var utmerket. Jeg tar en flaske av den. Madammen hørte ikke. Her skal De smake denne laget av Müller-Thurgau – druen. Den er også meget fin. Ja, sa jeg, men jeg skulle bare ha én.... Og her er vår Riesling Spätlese, den var vi så fornøyd med. Se på korken: Her står vårt firmamerke og antallet flasker vi meldte inn. Og tenk, vindommerne fra Koblenz godkjente hele partiet på 5000 flasker! Men her skal De få smake vår aller beste, faktisk bedre enn Spätlese. Det er vår Hochgewächs. Vi fikk den godkjent som en egen kvalitet, se her på etiketten! De skjønner, vinmarken vår ligger rett ovenfor hotellet der De bor. Min eldste sønn hadde den elektriske installasjonen da hotellet ble bygget. Denne Rieslingen er vel nydelig?

Ypperlig, sa jeg og tenkte med gru på hvilke kvaler Anne-Marie gjennomgikk der oppe i varmen. Nå må jeg virkelig gå, sa jeg, på min aller høfligste skoletysk fra 1953. Den myndige ble likevel tydelig skuffet, men aksepterte beslutningen. De bør ha en Spätlese og en Hochgewächs, jeg har disse stående avkjølt i kjøleskapet. Så pakket hun flaskene i aviser og la i den lille sekken min. 7 euro. Her er vårt business-kort. Forstmannen måtte endelig huske på at firmaet sender Riesling i kassevis til Oslo, og han måtte komme innom neste gang han var på disse kanter, det var så hyggelig!

Jeg småløp hjemover og fant min tørstende viv med hånden på telefonen, for å etterlyse meg: Hvor i Herrens navn har du vært, og i 2 lange timer? Det var da jeg rev opp flaskene og kunne servere en kald Riesling idet solen gikk ned bak borgen og forgyllt hele Rosenhügel. Virkningen var velgjørende, stemningen snudde fra utrivelig til faktisk meget hyggelig utover kvelden. Vi begge minnes tildragelsen med glede.

Er det så noe rart at jeg setter pris på en god Riesling fra Mosel?

Jeg lar stafettpinnen gå videre til Astrid Nilsson.

Kåre Venn