

# VIN-

Nr. 7/2007 (90) • 13. årgang

# BONDEN



## VELKOMMEN TIL ÅS VINKLUBBS JULEMØTE 2007

BIOTEKNOLOGIBYGGET, Universitetet for miljø og biovitenskap  
Torsdag 6. desember klokken 19.30

### Bacchus og bacalao

*Påmeldingsfrist: 15. november 2007 • Møteavgift kr. 250 pr. person*

### **Bacchus og bacalao**

NINA SV.

Norge er et lite land. Bare en liten flekk på kartet. En befolkning på beskjedne 4,5 millioner er ujevnt fordelt på et relativt smalt, men langstrakt stykke stein oppunder Nordpolen. Likevel tror vi at vi er noe. At vi spiller en viktig rolle i verden. Sannheten er vel at de færreste har hørt om oss, og at enda færre bryr seg om hva vi steller med her oppe. Enda vi leverer olje og gass – og deler ut Nobels fredspris en gang i året.

Men på ett område ligger vi faktisk helt i verdenstoppen. Lille Norge er nemlig verdens nest største eksportnasjon av sjømat – med en eksport på 4,2 milliarder USD (tall fra 2004). Ifølge *Eksportutvalget for fisk* serveres det hver dag hele året 27 millioner måltider med norsk sjømat rundt om i verden. Og en av de mest populære eksportvarene, er norsk *klippfisk*.

*Klippfisk* er saltet og tørket fisk, gjerne torsk, men også hyse lange, brosme eller sei kan brukes. Undertegnede har lenge svevd i villfarelsen om at klippfisk og tørrfisk er to navn på samme vare, men der tok jeg feil, gitt! Klippfisken er en langt mer foredlet vare enn tørrfisken. Når råfisken kommer til fiskemottaket blir den *flekket*, det vil si at fisken skjæres langs ryggbeinet og brettes ut som en stor trekant. Så fjernes den groveste delen av ryggbeinet. Deretter saltes fisken i store lag, og så får den ligge til den er saltmoden og fast. Etter saltmodningen blir fisken vanligvis vasket og saltet nok en gang før den vekselvis tørkes og presses. I gamle dager ble fisken tørket utendørs, på fjell – på klippene, derav navnet – men utpå 1950-tallet ble det vanlig å tørke fisken innendørs.

*Tørrfisken* tørkes ute i vinden og er ikke tilsatt salt. Det er den som er så grådig populær i Italia. Der holder flere byer egne festivaler viet den norske tørrfisken – eller *lo stoccafisso norvegese* som den kalles på de kanter. Da samles folk til mat og vin mens de jubler ”Viva stoccafisso!” – leve tørrfisken. (Jeg kan i parentes bemerke at det ikke var mye jubel å høre da visevenn og kollega Harald Dyrkorn åpnet en pose tørrfisksnacks på kontoret. Lukten er ubeskrivelig ...)

## 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](mailto:nsv@egmont.no)

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

[www.aasvinklubb.no](http://www.aasvinklubb.no)Webmaster: Roger Borge, 64943533, [webmaster@aasvinklubb.no](mailto:webmaster@aasvinklubb.no)

På spansk kalles klippfisker *bacalao*, som rett og slett betyr *torsk*. Men *bacalao* er også navnet på en herlig gryterett med klippfisk, løk og andre godsaker i. Etter aperitiffen og før en ”dobbel mørk avslutning” er det dette vi skal nyte på årets julemøte. I land som Brasil, Portugal, Mexico og Den dominikanske republikk (for å nevne noen) blir det nemlig ikke jul uten klippfisk fra Norge.

Til *bacalao* drikker man gjerne øl, men også hvitvin, rosévin og rødvin er anbefalt. Hva vi har tenkt å servere? Den som melder seg på, får se! Vel bekomme!

Kilder: [www.godfisk.no](http://www.godfisk.no) og [www.vinmonopolet.no](http://www.vinmonopolet.no)

Husk glass!



### Min yndlingsvin

Som den nysgjerrige vinelsker jeg er med stadig søken etter nye god vinopplevelser, er det ikke umiddelbart enkelt å beskrive min yndlingsvin. Er det den jeg oftest deler med andre? I så fall varierer det over tid. Viner av Shirazdruen med herlig smak av frukt og krydder har lenge vært en favoritt, men det siste året har det nesten alltid vært en Alamos Malbech eller en LaCelia Reserva 2004 i hylla i vente på en passende anledning.

Malbechdruen er av enkelte kalt sigøynerdruen. Dens lette, men sammensatte fruktige aroma - plomme med en snev av kirsebær - kombinert med en aning krydder, lær og/eller røyk - passer utmerket til lyst kjøtt, både fjørfe og svin. Det gjør også den røde Italienereren Cantina Zaccagnini. Dette er en svært anvendelig vin – med eller uten mat og dessuten godt egnet til gave. Jeg vet at vinen er god og flaskens ”håndskrevne” etikett pyntet med en liten trepinne bringer tankene lett til eksotiske vinmarker og opplevelse. Mulig at dette bare kan sies av en kvinne, men vi har jo lært at kvinner og vin hører sammen på en egen måte! Uansett - presentasjon er viktig! Prøvde en rød pappversjon av denne produsenten i sommer, men det var ingen stor opplevelse.

Jeg har til nå hatt flest gode opplevelser med røde viner. Finner lett gode røde viner til de fleste måltider, men mange kan også nytes alene eller sammen med en god bit melkesjokolade. Kombinasjonen rødvin og melkesjokolade er en kunnskap jeg fikk i løpet av studietiden - av alle steder på ernæringsinstituttet i Oslo! Det bringer meg faktisk nærmere min yndlingsvin – røde Bourgogne.

”Søk alltid etter de dyreste vinene på vinkartet i land hvor vinen er billig,” sa Kaare Norum da vi reiste på konferanser sammen på slutten av 80-tallet. Som ung student fulgte jeg rådet, og det ga meg tidlig mange flotte vinopplevelser i ulike land. Ja for vin er nytelse og opplevelse – god sammensetning av mat, venner, sted, stemning og selvfølgelig vinens smak og presentasjon.

Min erfaring er at de beste vinopplevelsene deles med en eller flere. En tur i Paris under studietiden sitter fortsatt godt i minnet. I min søken etter vin for transport hjem gikk jeg inn i nærmeste butikk på hjørnet – et sted som solgte frukt, grønnsaker og vin. Det var tre hyller med vin – ikke så veldig lange. Godt gjemt bak de daglige vinene til lavkost fant jeg noen enkle eksemplarer med støv på - omtrent samme pris som en god vin på polet hjemme. Det viste seg å være noen perler av røde Bourgogneviner jeg hadde fått med meg. De ble høytidelig delt med gode venner sammen med et godt måltid mat. Vi mimrer fortsatt om denne kvelden!

Etter dette har jeg hatt mange opplevelser med importerte Bourgognere. En av disse er en Gevrey-Chambertin fra 1992 produsert av Joseph Drouhin. Den fant veien fra Dijon til Ås i 2001 av min bedre halvdel. En kald høstkveld ble denne delt med to gode venner. Vi minnes fortsatt den herlige smaken av kirsebær – en smaksbombe av de sjeldne som forvandlet en enkel pai med soltørkede tomater, løk, spinat og oliven til en kjempeopplevelse.

En god rød Bourgognevin er nok det som kommer nærmest min yndlingsvin. Dessverre tillater ikke min lommebok mange innkjøp av disse på polet så det blir nok fortsatt å satse på egenimport!

Hans Blom utfordres til neste Vinbonde.

Astrid Nilsson