

VIN-

Nr. 1/2006 (77) • 12. årgang

BONDEN



ÅS VINKLUBB

Møte på Klubbhuset Ås stadion torsdag 26 januar 2006 kl. 19.30:

Setter jordsmonnet smak på vin?

Med Arne Stuanes

Påmeldingsfrist: 12. Januar 2006 • Møteavgift kr. 150,- pr. person

Klubbhuset - vårt nye permanente møtelokale?

De to første møtene i 2006 i Ås vinklubb blir i Klubbhuset ved Ås stadion.

Etter årsmøte 16. mars 2006 vil det nye styret vurdere situasjonen, enten så fortsetter vi i Klubbhuset eller så må vi finne noe annet.

Vårt styre har truffet denne beslutningen etter å ha vurdert samtlige antatt mulige steder i nærheten av Ås sentrum. Her er det lagt vekt på tilgjengelighet, pris, service, kapasitet og ellers alt det som en klubb med 86 medlemmer vil trenge. Ingen av de stedene vi vurderte var totalt sett så brukbare som Ås Hotell, men Klubbhuset kom klart best ut. Noen endringer i forhold til tidligere må det nødvendigvis bli, men fortvil ikke:

Våre foredrag og smaker vil bli minst like gode som før.

En del praktiske detaljer er ennå ikke helt på plass, men det blir i orden innen møtet 26. januar. Inntil videre vil styret utføre det merarbeid som blir påkrevd for å opprettholde en like god møtestandard som det vi har hatt hittil. Ved behov vil varamedlemmer til styret og muligens noen flere bli kalt inntil dagnad. En nyhet blir at klubben vil anskaffe funksjonelle vinglass til alle medlemmene. Vi ser gjerne at glassene man får, blir tatt hjem til vask. Vi vil også anskaffe det som trengs for å kunne opprettholde kvaliteten på møtene.

Klubbhuset ligger rett på nordsiden av Ås stadion, og har Ås ungdomsskole som nærmeste nabo. Fra PRIX er det bare å følge Idrettsveien nordover.

Vel møtt.

Gunnar Ogner

VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB

Midlertidig trykkeriansvarlig: Gunnar Ogner
*vinbonden@asvinklubb.no*Stoff mottas helst som e-post-vedlegg (i Word) til bladets e-post-adresse. Rett til forkorting og redigering av innlegg forbeholdes.
Innlegg som ikke er bestilt til et bestemt nummer inntas så snart plassen tillater det. Usignerte innlegg tas ikke inn.

ÅS VINKLUBB

Postboks 179, 1431 Ås • Postgiro 0530 50 45588
post@asvinklubb.no

Styret:

Leder: Gunnar Ogner, 64941435, *gogner@frisurf.no*Nestleder: Wenche Røste Martinsen, 64941939, *wrmartin@online.no*Kasserer: Arne Stuanes, 64942115, *liv-arne.stuanes@c2i.net*Sekretær: Anne Birgit Bævre, 64941712, *anne.birgit.bavre@matforsk.no*Styremedlem: Arne Grønlund, 64942494, *arne.gronlund@jordforsk.no*www.asvinklubb.noWebmaster: Roger Borge, 64943533, *webmaster@asvinklubb.no*

Setter jordsmonn smak på vin?

ARNE STUANES

Det er utvilsomt ulike oppfatninger av om jordsmonnet setter smak på vinen. Det er derfor ikke uten grunn at temaet er stilt som et spørsmål.

Først får vi prøve å forklare hva jordsmonn er. Den øvre delen av jorda hvor plantene har røttene sine og som i årtider har blitt påvirket av klima, topografi og det opprinnelige geologiske materialet, er det vi kaller jordsmonn. Jordsmonnet kan deles inn i mange ulike typer, nærmest som når vi bestemmer planter ved hjelp av en flora. For å karakterisere et jordsmonn i hele sin bredde krever det både grundig beskrivelse og målinger. Dette er nok en av flere årsaker til at vinlitteraturen har en nok så slumsete beskrivelse av jord og jordsmonn.

Hva betyr det når det for eksempel på en flaske med Petit Chablis står at den er laget av chardonnay-drue dyrket i jord av kalkholdig leirjord. Eller når det i en omtale av en bok om chablis i Bulletin (3/2004) står "Vinstokkene i Chablis står med føttene i forstenet sjøbunn fra juraperioden for 160 millioner år siden. På mirakuløst vis gjennoppstår smaken av sjøen og østersene fra dette havet når den vakre, grønnngule chablis-vinen frigir sine aromaer i glasset foran deg." The Global Encyclopedia of Wine hevder imidlertid at dette er en vanlig myte som trenger å bli avsannet. Det er ingen beviser for at jorda i vingårdene overfører smak til vinen. Mosel-viner kan beskrives å ha smak av skifer eller chablis å ha smak av flint, men dette er ikke fordi skifer eller flint i jorda tilfører smak. Selv om det ikke er bevist, er det mulig at jordas kjemiske innhold kan påvirke smaksnyanser, **men det er ikke sant at jorda overfører sin smak til vinen.**

I diskusjonen av jordsmonnets betydning kommer vi heller ikke utenom konseptet *terroir* som er relatert til terra som er latin for jord. Det er vanskelig å finne en god oversettelse av *terroir* både på engelsk og norsk, men det har blitt gitt betydningen region. *Terroir* ble først etablert som et begrep i vindyrkingssammenheng i Burgund så tidlig som i det 14. århundre. *Terroir* er kombinasjonen av skiftende naturfaktorer som jord, berggrunn, klima, skråningens hellingsgrad og eksponering og høyde over havet. I enkelte definisjoner av konseptet er også de menneskelige faktorene trukket inn. Uansett definisjon så finnes det sannsynligvis ikke to vinmarker i hele verden som har den samme kombinasjonen av alle disse faktorene. Siden ordet *terroir* er så sterkt knyttet til jord, har *terroir* i enkelte sammenhenger blitt brukt synonymt med jord. Dette har kanskje underbygget en oppfatning om at jordsmonn setter smak på vin. Det er liten tvil om at andre faktorer som inngår i *terroir*-konseptet, som for eksempel klima, bidrar sterk til vinens smak

Det er to tilnæringer til definisjonen av *terroir* – en geografisk og en teknisk. Den geografiske er basisen i det franske AOC-systemet (Appellation d'Origine Contrôlée) hvor alle vingårder i et bestemt område identifiseres på grunnlag av geografisk beliggenhet og andre forutbestemte krav til dyrkingen. Lignende, men ikke fullt så restriktive inndelinger er også brukt i andre land. Men identifiseringen av slike geografiske enheter har bidratt lite til den vitenskapelige forståelsen av sammenhengen mellom bestemte viner og jordkomponenten

i *terroir* hvor den dyrkes. I den tekniske tilnærmingen unngår en å definere *terroir* basert på tradisjonelle regioner. En har heller søkt å identifisere spesifikke egenskaper ved jorda og miljøet som bestemmer vinens karakter. Selvfølgelig vil disse egenskapene også påvirke stedets egnethet for visse druesorter slik at jord, miljø og druesort vil påvirke hverandre i å bestemme vinens karakter. Heller ikke denne tilnærmingen har vært særlig suksessfull først og fremst fordi det er vanskelig entydig å identifisere de årsaksbestemte sammenhengene mellom jordegenskaper og den komplekse kjemien som bestemmer vinens karakter.

Selv om det har vist seg vanskelig klart å påvise noen direkte sammenhenger mellom jordsmonnets egenskaper og vinens smak, har jordsmonnet indirekte betydning for vinens karakter og kvalitet. Her kan nevnes at mikroklimaet påvirkes av jordas farge og steininnhold. Jordas evne til å forsyne plantene med vann er spesielt viktig der det ikke er tillatt med vanning. I områder med mye nedbør er det viktig at jorda har gode dreneringsegenskaper for å hindre at den blir for våt. Som et siste punkt kan nevnes jordas evne til å holde på og avgi plantenæringsstoffer.

Noen viner har mineralsk smak. Om disse kommer fra jordsmonnet eller skyldes andre forhold under prosessen fra drue til vin er grunnlag for diskusjon.

Er Vinbonden for gammel?

GUNNAR OGNER

I dette driftsåret for Ås vinklubb har jeg utgitt Vinbonden foran hvert møte, som en slags midlertidig trykkeriansvarlig. Resultatet har egentlig bare blitt en Vinbonde som har vært som en skygge av det tidligere så innholdsrike tidsskrift. Noen ganger har vi klart å få et 4-siders trykksak med rimelige interessante artikler, og det har vel vært bra nok. Andre ganger har det bare blitt ett ark hovedsakelig med informasjon om kommende møte. Dette siste har vært i samsvar med styrets minimums ambisjonsnivå for Vinbonden det siste året.

Jeg har ikke lyktes med å få noen ny redaktør. Forrige valgkomité måtte gi opp, og den nye har fått beskjed om å prøve på nytt. I mellomtiden har jeg spurt og lokket, mange ganger også etter en god smaking på våre møter. Da har det vært nære på noen ganger. Men så kommer hverdagen igjen.

Jeg har til og med prøvd meg på en provokasjon ved å sende ut en to-siders trykksak med alt trykk bare på den ene siden. Da kom det én reaksjon: "Me likar det ikkje". Men det kom ikke noen ny redaktør.

Det er jo ikke bare redaktøren som mangler. Alle de gamle skribentene i Vinbonden har lagt seg til ro, kanskje fullstendig utslitt etter strevet. Kanskje tålte de ikke rosen og gaven som kom fra Norske Vinklubbens Forbund i anledning Vinbondens 10-års jubileum. Hvis skribenter har det som toppidrettsutøvere, som når de har oppnådd alt som kan vinnes av store priser, så orker de simpelthen ikke mer. Ja, så har jeg absolutt en forståelse for det. Noen og enhver kan jo føle det slik av og til.

Så, hva med Vinbonden? I en klubb med over 80 medlemmer vet jeg at det er mange som vet hvordan en kan skrive noe, da også noe som har relevans til vin. Sammenhengen bør ikke nødvendigvis være opplagt, det holder for eksempel å komme med en artikkel om da jeg tok et glass vin med en vinbondes vakre datter i Piemonte. Hennes opulente stil duftet så vidunderlig av humus og essensielle oljer. Det blir ofte noe ut av slikt.

Vinbondens livssyklus har til nå gått som følger:

- I 8 måneder var Vinbonden (under et annet navn) et fantasifoster i Birgers innmat.
- Det tok under 4 år for Vinbonden (under navnet Bindeleddet) å vokse seg stor.
- I 7 år levde Vinbonden det frodige livet som voksen.
- Det siste året: Har Vinbonden virkelig brukt 1 år på temporært bare å være en smule indisponert eller forsøker han seriøst på fullstendig å avgå?

Ta positivt i mot valgkomitéen når den søker kontakt.

Vinsmakeren og et glass med vin.

GUNNAR OGNER

La oss betrakte et system som består av to enheter, det ene er en vinsmaker og det andre er det glasset som holdes i hånden. Til sammen utgjør de et hele, som er ganske komplisert, men det skyldes ikke vinen i glasset. Vinen er jo et enkelt sammensatt produkt i forhold til vinsmakeren.

Vanligvis så blir jo en vin bedømt ut fra de dufter og smaker den avgir i det øyeblikket den testes. Jeg forutsetter da at vinglasstypen og vinens temperatur er som den skal være. Da vil denne vinen være ganske den samme i sin karakter både nå når den smakes, og i løpet av de neste ukene, hvis oppbevaringsforholdene ikke endres for mye. Vi har altså en og samme vin med nøyaktig de samme karakterene som kan testes av mange smakere på en gang.

I dette tilfelle så vil vi gang på gang oppleve og få forskjellige bedømming av vinen. Men vinen er jo konstant i sin sammensetning innenfor denne smakeperioden. Da må smakerne være forskjellige. Og det er de jo. Ingen mennesker er helt like, hverken biologisk eller i sin fysiologiske tilstand eller reagerer likt på ulike stimuli som enkeltkomponenter i lukt og smak. Dette vet jo alle. Det er så selvfølgelig at det er direkte dumt å skrive det, er det ikke? Hvorfor er det da så få som tar hensyn til det?

Det virkelig dumme her er at enkelte forståelsepåere av vin definerer for all verden at en bestemt vin er den riktige eller den gale. Den kan være meget god, ikke så god eller dårlig. Den er for sur eller ikke sur nok. Den er for fersk eller for gammel. Det ligger et element av stormannsgalskap i denne bedømmelsen: "*Min sannhet om vinen er den eneste sanne*" og de andre bedømmerne er ikke så gode som meg. Vi kjenner alle tilfeller der vinskribenter og vinbedømmere har vesentlig forskjellige oppfatningen av en og samme vin. Min påstand er at vinen stort sett er den samme, det er bedømmernes egenskaper som er forskjellige.

Er du en av de vanlige litt usikre forbrukere som tror at andres bedømmelse av vin er den store sannheten, så slutt å tro det. Det holder å tro at slike bedømmelser kan gi deg store muligheter til et godt kjøp til en bestemt anledning. Men konklusjonen er: "*En vin er god for deg når du synes den er god*". Det kan da hende at du blir den eneste i verden som synes denne vinen er god. Men hva gjør vel det? Bare du har det bra eller i hvert fall føler det slik.

I Ås vinklubb har vi stort sett forsøkt å lære oss å teste vin og fått meninger om dens kvalitet. Vi har også hatt avstemninger om hvilken av kveldens viner var den beste. Og selvfølgelig, svarene har stor spredning og det skyldes absolutt ikke vinen. I de siste 4 årene har vi forsøkt å nærme oss problemstillingen med hva den enkeltes tilstand i smaksøyeblikket har å si for opplevelsen og hvilke mekanismer som virker. Vi har også tatt med hvordan mat og andre faktorer påvirker resultatet. Det vil si, vi har prøvd å se nøyere på hvordan smakerens tilstand er av betydning for opplevelsen.

Her er det ennå mye ugjort.

Kultur og vin og mat i Santiago de Compostela.

Reiseklubb1, Bø i Telemark, har utarbeidet et nytt konsept med kultur og vin og historie som tema. Det gjelder en langweekend tur til Santiago de Compostela. Byen står på UNESCO's liste over kulturskatter, og er en av Spanias mest spennende byer. I det nordvestre hjørnet av Spania er det et ganske annet landskap enn det vi vanligvis forbinder med Spania. I vinområdene der dyrkes mange av de gamle druesortene. Med modernisering av både dyrkingsmetoder for druene og med fremstilling av vin er kvaliteten klart økende. Dette er det blitt et meget spennende område. I tillegg er dette hjørnet av Spania kjent for sitt fiske. Her finnes de fleste av havets delikatesser. Totalt sett skulle det bli interessant nok.

Turen blir ganske dyr, rundt kr 9000 pr. deltager. Den går fra torsdag til søndag med lange arbeidsdager. Den går i september 2006, endelig tidspunkt er ennå ikke fastsatt.

Hvis noen er interessert i å delta på en slik tur med hovedsaklig våre egne medlemmer, så vær snill å gi en tilbakemelding til Anne Birgit Bævre. Foreløpig er dette bare på et begynnende planleggingsstadium. Prosessen i Ås vinklubb vil bare gå videre hvis mange nok herfra melder seg. Gunnar O.