

VIN-

Nr. 1/2007 (84) • 13. årgang

BONDEN



ÅS VINKLUBB

Ås stasjon, torsdag 8.februar 2007 kl. 19.30

En smak av HVITT
KNUT JOHANNESSEN

Påmeldingsfrist: 25. januar 2007 • Møteavgift kr. 150 pr. person

Godt nytt år til dere alle og velkommen til årets første møte!

Jeg gleder meg veldig til dette møtet! Jeg gleder meg fordi jeg vet at jeg nå skal få lære mer om de hvite – som i de siste årene har gjort meg mer og mer nysgjerrig, og jeg gleder meg over at Knut sa ja til denne jobben. Han er en vinglad og sterk vinfaglig ressurs i klubben vår og vil denne kvelden vil ta oss med på en spennende reise i den hvite verden.

WENCHE

Hvorfor ikke hvite?

KNUT JOHANNESSEN

Nordmenn flest ser ut til å foretrekke rødvin i de aller fleste sammenhenger. De ser ut til å ha vansker med å erkjenne at en hvitvin kan være en **stor** vin. Slik fortoner det seg ikke for meg; jeg synes de hvite vinene kan være like spennende som de røde. Og jeg deler Torbjørn Skjellums syn om at vi burde drikke mer hvitvin.

Vi kan ikke se bort fra at nordmenns "vegring" mot hvitvin kan ha en viss sammenheng med våre klimatiske forhold: hvitvin forbindes ofte med sol og sommer, og det har vi som kjent mindre av hos oss. Men det burde ikke være noen grunner til å utelate de lyse vinene i den mørke årstid. Kanskje trenger vi nettopp noe **lett** og **forfriskende** når vintermørket tynger oss ned, for det er jo nettopp her hvitvinene har sitt fortrinn.

Mange har kanskje også oppdaget at en føler seg lettere og i bedre form dagen derpå hvis man har holdt seg til de hvite. Dessuten er disse vinene svært anvendelige til diverse matretter; ja, det er faktisk svært få retter som ikke lar seg kombinere med hvitvin.

VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB

Midlertidig redaktør: Wenche Røste Martinsen
Midlertidig trykkeriansvarlig: Arne Stuanes

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: Arne Stuanes, 64942115, arne.stuanes@tele2.no
Sekretær: Ståle Aresvik, 64940374, staalear@student.ifikk.uio.no
Styremedlem: Nina Svendsrud, 64942882, nsv@egmont.no
www.aasvinklubb.noWebmaster: Roger Borge, 64943533, webmaster@aasvinklubb.no

Hvis noen skeptikere ber meg trekke frem eksempler på store hvitviner, skulle det ikke være vanskelig. Ta f.eks. de forførende og friske riesling-vinene fra Tyskland (Rhindalen m. fl.) og Alsace eller 1.- og grand cru – burgundere fra Frankrike (samt Chablis). Ja, i hvitvinsammenheng er det vanskelig å komme utenom Frankrike, som i tillegg til ovennevnte har spennende hvitviner også i Loiredalen og Rhonedalen; og den musserende champagnen er vanskelig å komme utenom. Men land som Østerrike, Spania og Italia har også fine hvitviner, og land utenfor Europa som USA, Australia og New Zealand, kan også nevnes.

På vinmøtet 8. februar har vi funnet frem til noen interessante og særpregede viner av ulike druer fra noen av de beste hvitvinslandene, så da har du sjansen til å utvide din vinhorisont!



Derfor er dette en av mine yndlingsviner for tiden!

Takk til Nina for at du sparket ballen over til meg!

Å skrive om viner en liker er sannelig ikke så lett. Vi har et hav av vinsorter. For å være ærlig synes jeg godt om de fleste – tror det er to ganger jeg har fått vin som ikke har vært drikkende. Den ene gangen var i Ås vinklubb. Det ble påstått at det var korksmak, og at det var derfor vinen var så vond. Huff – forferdelig! En annen gang var på Vestlandet hvor jeg kjøpte en halvflaske rødvin av et eller annet slag. Den hadde nok vært lagret i lange tider på et alt for varmt sted i baren. Den var i hvert fall ikke drikkende. Om det var korksmak blandet med andre elendigheter vites ikke, men kelneren måtte også innrømme at den ikke var god. Ellers drikker jeg det meste med mer eller mindre (mest mer) glede. Det er hevet over tvil at omgivelsene, stemningen, selskapet, maten du får osv betyr enormt. Om det smaker søtt, surt, frukt, vanilje eller gamle skosåler – alt er godt til sin tid. Det er ikke sikkert at den vinen en drikker i en romantisk stund mens en sitter og ser utover sjøen, vil smake like godt til en saftig biff i et stort selskap.

Jeg hadde jobb i Holland for mange år siden, og der fikk jeg en lærepeng som har vist seg å være meget nyttig i ettertid. Jeg var temmelig sliten da jeg tok inn på et landsens hotell som eneste gjest. Skrekkelig sulten i tillegg – derfor ba jeg om en biff. Det var OK. I tillegg ville jeg ha en flaske god vin, uten å spesifisere hva jeg ønsket. Det eneste jeg presiserte var at den måtte være god – hvilket den også var. Jeg holdt imidlertid på å falle av pinnen da vinen var drukket opp, og jeg fikk regningen. *Moral: Ikke kjøp vin uten å vite noe om prisen!*

Der jeg vokste opp, hadde vi en nabo som opprinnelig kom fra Østerrike. Han deltok i første verdenskrig i Frankrike. Der brukte han mye av tiden til besøk i franske vingårder og lære en hel del om vinlaging. Senere laget han "den skjønneste vin" av blåbær, kirsebær og andre hagebær. Han jobbet i sin hage, og jeg jobbet på

den andre siden av gjerdet og så ropte han: "Alf Reidar – jeg har en kraftstation!" Det betød at han hadde med seg en flaske "blåbærvin". Vi satt i hagen og nøt de edle dråpene som egentlig ikke var vin, men akk så gode! Han lærte meg hvordan den skulle lages, og det har jeg gjort med godt resultat i alle år siden 1960.

Målestokken min har i alle år vært: Er denne vinen bedre enn "blåbærvin"? (Nå er jeg blitt så lei at jeg ikke gidder å plukke så mye blåbær, derfor har jeg gått over til å lage vin av svartsurbær.)

Skal jeg trekke frem vin som jeg liker godt, må nok Riesling komme temmelig høyt. På grunn av diabetes må jeg holde meg til tørre viner, men da er det i hvert fall ikke noe særlig sødme som maskerer de egentlige smakene. På en ekskursjon i studietiden besøkte vi Rudesheim i Rhindalen. Nydelige vinmarker oppover dalen, men huff for et turiststed. Vi rømte nedover langs elven. Tilfeldig stakk vi innom en liten vingård for å ta et glass av bondens hjemmelagde vin. Den står for meg som en av de beste vinene jeg har smakt. Bonden syntes tydelig godt om oss for som han sa: Ich war in Norwegen während des Krieges.

I studietiden ble vi ofte servert vin fra Rhindalen laget av Rieslingdruen. Liebfraumilch var en yndlingsvin. En studiekamerat syntes den var så god at han våget seg inn på Vinmonopolet for aller første gang og ba om å få en flaske Jungfraumilch. Dessverre - det kan vi ikke skaffe, var svaret han fikk, men vi har Liebfraumilch.

Blant mine yndlingsviner for tiden er deilige hvitviner fra Alsace. Gewürtztraminer er nydelig!

Jacobs Creek fra Australia har lansert en rosévin laget av Shirazdruen. Den smaker fortreffelig, passe avkjølt, ute på terrassen. Den er ikke på polet, men kan kjøpes i Duty Free Shop i København.

Av røde viner vil jeg foreslå Rosemount Shiraz fra Australia. Den smaker solbør, bjørnebær med snev av lakris, mynte og kaffe. Smaken er fyldig og fruktig med mye tanniner. Den kan brukes til de fleste kjøttretter – også storfilt som elg, hjort og rådyr. En bra vin (vel så bra som "blåbærvin").

Jeg ønsker å oversende stafettpinnen til Jan Martinsen. Han har sikkert fått smake mange gode viner.

Vennlig hilsen
Alf Reidar Selmer-Olsen

Ikke bare enkelte medlemmer av ÅS VINKLUBB synes godt om østerriksk vin.....

"BACCHUSPREIS" til Arne Ronold

I Vinbonden opp gjennom årene – og av og til på våre medlemsmøter – "slenges det litt med leppa" mellom enkelte medlemmer. Jeg (Wenche) har alltid oppfattet dette som en form for godmodig erting – dog med alvor, og med mulighet til å få i gang en diskusjon hvis noen biter på.....

Et av disse områdene er Torbjørn Skjellums glede over østerriksk vin. Men vårt medlem er i godt selskap for i begynnelsen av november mottok Vinforums redaktør Arne Ronold den østerrikske «Bacchuspreis» for 2006 ved en tilstelning på Alte Universität i Graz.

Prisen tildeles i forbindelse med den offisielle dåpen av årets nye vin og gis til personer som har gjort en særlig innsats for å fremme kunnskapen om østerriksk vin. Ronold delte prisen med Østerrikes tidligere landbrukskommisær for EU, Franz Fichsler, og er en av få utlendinger som har mottatt denne utmerkelsen.

ÅS VINKLUBB på nettet – websider under gradvis oppdatering

Roger Borge er i gang med oppdatering av hjemmesiden vår. Før jul ble det foretatt en liten endring i design, og det er lagt til noen nye linker som snart vil være aktive. Roger jobber med å legge inn samtlige "Vinbønder".

Hjemmesiden er vårt ansikt utad, og den har ikke vært tilstrekkelig oppdatert til nå. Vi kommer tilbake med status i neste Vinbonde.

Ikke druetype, ikke alkoholprosent eller produsent – nå handler det om BYGG

Etter sterkt ønske fra flere på julemøtet vårt, kommer oppskriften på Byggkrem. Med god kunnskap om hvor sunt det er å bruke bygg i kostholdet, er det bare å trå til med fløten – og hva med å erstatte jordbærsaussen med en Recioto. På vårt julemøte 2005 var Corte Giara Recioto della Valpolicella følge til den mørke sjokoladen etter måltidet, men denne vinen har flere bruksområder. Eller hva med en Mas Amiel Maury eller en Pineau des Charentes?

Hvordan bruke bygg?

Legg hel bygg i vann natten over. Kok dem møre ca ½ time. Lag gjerne en stor porsjon og frys ned.

Byggkrem

2 dl gryn

4 dl vann

1 l melk

2 ½ dl kremfløte

Kok oppbløtte gryn på svak varme i 10 minutter. Tilsett melk og kok videre i en time. Avkjøl og tilsett pisket krem. Du kan også blande inn multer, blåbær eller andre bær etter smak.

Kilde: Norges Bygdekvinnelags Byggkalender 2007

Wenche