

VIN-

Nr. 3/2006 (79) • 12. årgang

BONDEN



ÅS VINKLUBB

Møte på Klubbhuset Ås stadion torsdag 27.april 2006 kl. 19.30:

Vin, mennesket, psykologi og evolusjon
Forskningsdirektør Einar Risvik, Matforsk

Påmeldingsfrist: 18.april 2006 • Møteavgift kr. 150,- pr. person

Et nytt vinår kommer oss i møte.....

WENCHE

Forventninger er ikke bare forbeholdt barndommen, forelskelsen eller de store høytider. Heldigvis! Eller er det bare meg som kjenner den deilige følelsen når jeg åpner en ny bok, når jeg hører kjøttmeisens grytidlige morgensang mens snøen ennå ligger hvit, når jeg åpner den store eventyrboken det er å reise til et fremmed sted – eller til det stedet jeg så gjerne ønsker å se igjen, når kjøkkenbenken er full av deilige råvarer, og jeg bare kan sette i gang – uten helt å vite hvor det bærer hen.... eller når vi åpner en flaske vin vi aldri har smakt før.

Det siste skjedde i går kveld. Vi hadde en spesiell vin i kjelleren. Den var et reiseminne fra Italia – den var dyr – og vi hadde spart den. Som Jan sa i dag tidlig: "En drøm om kvelden – et mareritt om natten!" Og for ham var det akkurat slik, mens jeg våknet i dag tidlig og angret på at vi ikke hadde kjøpt flere.

Og som erfaringer og opplevde følelser varierer, varierer også forventninger og oppfatninger av hvordan en vinklubb skal drives, hva som skal være dens hensikt og profil.

Det nye styret i Ås vinklubb ønsker å fylle det nye vinåret med kunnskap om vin og vinverdenen, med opplevelser av smaker og kombinasjoner av vin og mat, med opplevelsen av vinen i kunsten – og med noen små overraskelser som kanskje rokker litt ved oppfatningen av hvordan ting "skal være"....sånn rent tradisjonelt.....

Kunnskap og frydefull glede har aldri vært motsetninger – og det skal det heller ikke være for Ås vinklubb.

"Vin, mennesket, psykologi og evolusjon" er tema for møtet torsdag 27.april. Forskningsdirektøren på Matforsk, Einar Risvik, vil her spenne ut variasjonene mellom ulike viner, kompliserte og enkle. Finner vi koblinger mellom menneske og smak? Hvem er vi? Hva liker vi? Hvor ser vi korrelasjoner?

Einar Risvik har det siste halve året vært fast gjest i frokost-tv med en rekke aktuelle og interessante temaer: *Molekylærgastronomi - Vi sanser god smak - Bygg kroppen med bygg - Antioksidanter – kroppens politi - Kvinners og menns sensoriske preferanser – Trenger eldre mer smak? – Bekjemp bakteriene på kjøkkenet –*

Functional food - hva er det? - Vis meg handlekurven din , og jeg skal si deg hvem du er. Mitt spørsmål er om vi kan skifte ut handlekurven med posen fra polet.....

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.noNestleder: Gunnar Wilhelmsen, 64940755, gunnar.wilhelmsen@sensewave.comKasserer: Arne Stuanes, 64942115, arne.stuanes@tele2.noSekretær: Ståle Aresvik, 64940374, staalear@student.ifikk.uio.noStyremedlem: Nina Svendsrud, 64942882, nsv@egmont.nowww.aasvinklubb.noWebmaster: Roger Borge, 64943533, webmaster@aasvinklubb.no

Torsdag 8.juni samles vi på Kinnsåsen til sommermøte med tapasbuffet - disse små spanske munnfullene i katalansk eller baskisk tradisjon. Men hva drikker vi til? Knusktørr sherry, cava, rød, hvit eller...? Sommermøtets gjest er Harald Dyrkorn, fast Donald-oversetter og aktivt medlem av Oslo viseklubb og Prøysens venner med opptredener både under Blåkklokkeviku og Viser ved kanalen. Han vil bidra til å forsterke sommerfølelsen for oss nettopp denne kvelden.

Ås vinklubb vil også markere Ibsenjubileet. Torsdag 21.september vil forfatter Atle Næss ta oss med på en spesiell reise i vinens, kulturens og kunstens verden. "Italia og vin – en reise i Ibsens fotspor" er arbeidstittelen på denne vinaftenen. Østfoldforfatteren som ikke lenger bor i Østfold, men i Ski, sammenligner sitt yrke med forskerens og oppdagerens. Jeg er spent på hvilke italienske oppdagelser han vil dele med oss denne kvelden.

Torsdag 26. oktober: En SMAK av rødt – tjære, lær og asfalt, gamle sko og våt ull, kommodeskuffer, mokka, tørr lakris og eksotisk trevirke! En østerlandsk skjønnhet? Vulgær eller rase?

Torsdag 7. desember: I denne søte juletid!

Torsdag 8. februar: En SMAK av hvitt – kattepiss og våt skifer! Floral, vegetal, mineralsk? Finesse, fast, fet eller firm?

Velkommen!



Derfor er dette en av mine yndlingsviner for tiden!

En yndlingsvin varer ikke evig – og den opptrer sjelden alene, men vi kan vel dele noen av dem med andre? Line Tau Strand sa ja til dette – og utfordrer Anne Helene Sellæg Wold i neste nummer av Vinbonden.

Etter Mortens foredrag på siste møte om nye trender i vinverdenen, er det vel ikke overraskende at jeg - som det motemenneske jeg er - har valgt en hvitvin som min yndling, attpåtil en spansk en fra Ruedaregionen: Azumbre Verdejo 2004 til den nette sum av 79.90 kr på Vinmonopolets grunnsortimentsliste. Den ble lansert tidligere i år sammen med alle de andre spanske nyhetene.

Ruedaregionen ligger langs Douroelven, og den stedege Verdejo-druen gir opphav til friske, relativt fyldige, smaksrike hvitviner (kanskje noen av de beste i Spania?). Vinmonopolet beskriver den som Middels-dyp-grønn gul, ung, frisk fruktighet med preg av eple, stikkelsbær og sitrus og jeg synes de har beskrevet den bra. Den er ikke eika!

Jeg liker den fordi den har god fylde, den er absolutt frisk, men ikke for syrlig og har nok sødme i ettersmaken noe som gjør den ”drikkevennlig”. Polet anbefaler den til fisk, skalldyr og vegetarretter. Fisk? Ja, jeg har prøvd den til steikt sik og det passet utmerket. Skalldyr? Tja, jeg tror den er i friskeste laget til å passe reker for eksempel. Vegetar? Det er da så mye forskjellig, så de har sikkert rett i at det passer til det. Jeg mener dessuten at den passer fint som aperitiff og har stor tro på at den skal gjøre seg godt på terrassen en sommerkveld. En positiv opplevelse til 80 kr.

Jeg vil herved takke Anne Helene Sellæg Wold for hyggelig samarbeid i vinklubbens valgkomité i år og utfordre henne til å fortelle om sin favoritt vin i neste vinbonde.

Vennlig hilsen
Line Tau Strand

Du er ikke helt med, Morten Smith!

BIRGER FORMO

”Det er mange som ønsker Vinmonopolet bort”, skriver Morten Smith i Vinbonden nr. 2/2006. Ja, – og jeg er, med respekt å melde, en av dem. Morten er det ikke.

Men han har tydeligvis ikke skjønnet poenget i det jeg har skrevet i Vinbonden om dette tidligere. Det er litt merkelig, for han er jo en intelligent ung mann som kan lese ganske godt innenat og har bedre forstand enn de fleste. Kanskje er det korttidshukommelsen som begynner å svikte allerede?

Så la meg si det én gang til. Jeg har ingen ting imot *butikk-kjeden* Vinmonopolet. Den ønsker jeg, i likhet med Morten, skal bestå. Og jeg er enig i alt det positive han har å si om såvel den og dens vareutvalg som de menneskene som jobber der. Det er *monopolet* jeg er motstander av.

Jeg vil at Rema, ICA, Coop og alle andre som ønsker å selge vin skal få anledning til å gjøre det i *konkurranse med Vinmonopolet*. Joda, jeg er fullstendig klar over hvilke typer vin jeg i så fall kunne forvente å finne i hyllene hos Prix, min nærmeste nærbutikk. Og noen særlig aktiv vinkunde ville jeg neppe bli i de kretser. Poenget er *konkurranse*. Det kunne for eksempel føre til at Vinmonopolet – som fortsatt ville være landets ledende vinbutikk-kjede – ville måtte redusere sine fortjenestemarginer og selge sine varer billigere. Særlig ettersom de store kolonialkjedene garantert ville opprette egne importfirmaer for å unngå å måtte betale for de eksisterende importørens luksusliv. Jeg ville ikke ha noe imot akkurat det.

Som allerede indikert har jeg ingen større tro på at jeg i nær-kolonialen ville kunne finne de vinene jeg foretrekker å drikke når lørdagskvelden står for døren, selv om jeg er sikker på at jeg kunne kjøpe mange av hverdagsvinene mine der. Men når Morten som et eksempel på dårlig utvalg henviser til ølsortimentet i disse butikkene skyter han seg selv i plattfoten. Jeg er ingen øl-ekspert, men når jeg ser det utvalget av norsk og utenlandsk øl som i dag er tilgjengelig selv hos de minst avanserte i bransjen, føler jeg ingen trang til å komme med syt og klage. Jeg kan, om jeg så ønsker, til og med få det legendariske ”Bud” (Budweiser), favorittølet til Bud Spencer. Er *han* fornøyd, så er jeg det. Og hva skal man med en masse annenrangs olivenoljefabrikater av den typen som Gino Valente ikke engang ville smøre sykkelen sin med (og som forøvrig også er så alt for tilgjengelig), når man uten vansker kan innhandle superoljen til Serègo Alighieri hos Meny og Maxi?

Er Morten engstelig for at Vinmonopolet ikke ville overleve med slik konkurranse? Å jo, det ville de nok. De måtte kanskje redusere antallet butikker i Oslo, og de ville muligens måtte effektivisere og rasjonalisere driften. En del av de ansatte måtte antagelig sies opp. Og hva så? Hvorfor skal Vinmonopolansatte ha en tryggere

arbeidsplass enn andre? Poenget er at det alltid ville være plass for en vinbutikk-kjede for bedre og dyrere viner enn de Rema og Rimi ville satse på. Og at prisnivået – selv for kvalitetsvin – ville synke med en tøff konkurransesituasjon er helt opplagt. I tillegg til at presset mot politikerne for å få senket avgiftsnivået ville bli mye sterkere. Det har iallfall ikke *jeg* noe imot.

Og hvis Morten er så engstelig for Vinmonopolets skjebne i en konkurransesituasjon, kunne vi jo bli enige om at polet fortsatt skulle være *monopol* for omsetning av fluida med en høyere alkoholgehalt enn, – skal vi si 25%? Jeg har ikke noe imot å dra til Ski for å kjøpe julekevitten. Så kunne jeg jo bevilge meg en god, rød, første juledags-burgunder samtidig. Den ville jeg aldri kunne få på Mega.

Men det er et annet poeng som Morten overser. Nemlig at frittstående vinforhandlere ville kunne operere i tillegg til de store (polet og kjedene). Jeg tenker for eksempel på Mortens fremtidige lille vinbutikk i det nye, flotte Vestbysenteret (viner fra Haugen-gruppen), og på Skjellums ditto i en av de etterhånden flere og flere tomme lokaler i Ås sentrum (tyske, østerrikske og kor(e)anske viner). Og jeg tenker på alle de andre interessante salgsstedene som ville kunne oppstå som følge av vinentusiasters ønske om å profilere sine yndlingsprodusenter og -distrikter. Glem ikke at vi idag går glipp av mange eksellente viner fordi de kun blir produsert av små produsenter i så beskjedne kvanta at de er uinteressante for Vinmonopolet (og i enda høyere grad for kjedene). Det er absolutt et marked (om enn begrenset) for slike viner, og de ville vi kunne kjøpe hos frittstående salgskanaler.

Jeg er enig med Morten: La oss for all del beholde polet. Men ikke som monopol!