

VIN-

Nr. 4/2006 (80) • 12. årgang

BONDEN



ÅS VINKLUBB

Sommermøte på Kinnsåsen torsdag 8.juni 2006 kl. 19.30:

Visesang, viner og tapasbuffet

Påmeldingsfrist: 23.mai 2006 • Møteavgift kr. 250,- pr. person

Sommermøte i Ås vinklubb

Viner, visesang og tapasbuffet eller: Tapasbuffet, viner og visesang.....

WENCHE

I dette nummeret av Vinbonden tar Birger Formo et lite oppgjør med noen av mytene i vinens verden. ””*I en vinklubb skal man, for å kunne bedømme vinene mest mulig ”korrekt”, drikke dem uten mat”*” er en av mytene Birger går åpent ut med at han var med og utformet i Ås vinklubbs aller første periode. Han innrømmer nå offentlig at han tok feil! Og siden vi er i gang med bekjennelser, kan jeg føye til at jeg, i samme periode – og i samme styre, var helt uenig med Birger!

Spenningen når vi prøver å avdekke en vins hemmeligheter skal vi beholde, men spenningen når vi setter maten på bordet og avdekker nye hemmeligheter, vil jeg heller ikke være uten. Jeg vil ha begge deler! Jeg er alt for nysgjerrig til å gi meg halvveis.

Når vi møtes på Kinnsåsen torsdag 8. juni får vi begge deler, og vi får god anledning til utfordre mytene om hvilke mat- og vinkombinasjoner som er ”best”. Dette er nemlig en annen av mytene Birger tar opp i innlegget sitt.

La tapa er egentlig små munnfuller som skal nytes mellom hovedmåltidene for at kroppen skal overleve. En av historiene om når tapasen oppstod, var nemlig da den spanske kongen Alfonso den tiende på grunn av sykdom måtte ta små matbiter med litt vin mellom måltidene. Med en gang han var frisk, forkynte han at det ikke var lov å servere vin alene på vertshusene. Bortsett fra historien om kongens sykdom, er det grunn til å anta at det var mange som trengte litt småmat for å holde ut til hovedmåltidet om kvelden. Et større hovedmåltid midt på dagen førte til en lang siesta og lavere effektivitet hos bønder og arbeidere, men småmaten ble fordøyd

hurtigere og svekket ikke innsats- og arbeidsevne. Og vin var det naturlige følge, det ga styrke om sommeren og varmet om vinteren

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.no

Webmaster: Roger Borge, 64943533, webmaster@aasvinklubb.no

Med en gang ”botilleras” og ”tabernas” begynte å vokse frem i Spania, ble glasset eller vinmuggen dekket med en skive ost eller skinke. Dette ble gjort både for å forhindre insekter å komme til, og for at gjestene ikke skulle drikke på tom mage. ”Sunnhetsaspektet” var basert på kong Alfonsos erfaringer og anbefalinger.

Og nettopp dette var den opprinnelige tapasen – en kraftig liten matbit som dekket vinglasset – altså et begrep med spansk opphav. Men tapastradisjonen har spredt seg og dukker opp i ulike varianter. Den som har opplevd en sen ettermiddag med aperitivo i Milano, har som regel merket forskjellen.....

I dagens Spania er nok den virkelige hensikten med ”tapeo” – kunsten å spise tapas – å skape møtesteder for ulike grupper mennesker som samles i det uformelle ritualet det er å spise tapas.

I baskisk tradisjon har jeg hengt ved flere bardisker i Vittoria, valgt vidunderlig tapas fra disken, drukket knastørr fino og betalt etter antall cocktailpinner jeg hadde foran meg til slutt: 8 pinner – 8 tapas fortært! Og på vei ut var det vanlig å titte etter bensinbomber under bilen før dagens vinner av sjåførlotteriet tok oss videre. På Costa Bravakysten har cava for meg vært det naturlige følge, og tapasen var oftere ledsaget av både kniv og gaffel.

På Kinnsåsen blir det fingermat. Det blir cava og sherry, det blir hvitt og rødt, det blir spansk og italiensk. Alle vinene er håndplukket for å tåle den reisen de skal ut på denne kvelden. Alle ligger på et prisnivå slik at vi kan fråtse i dem i hager og på terrasser hele sommeren – hvis noen ønsker det. Du drikker nemlig ikke en vellagret amarone til tapas.

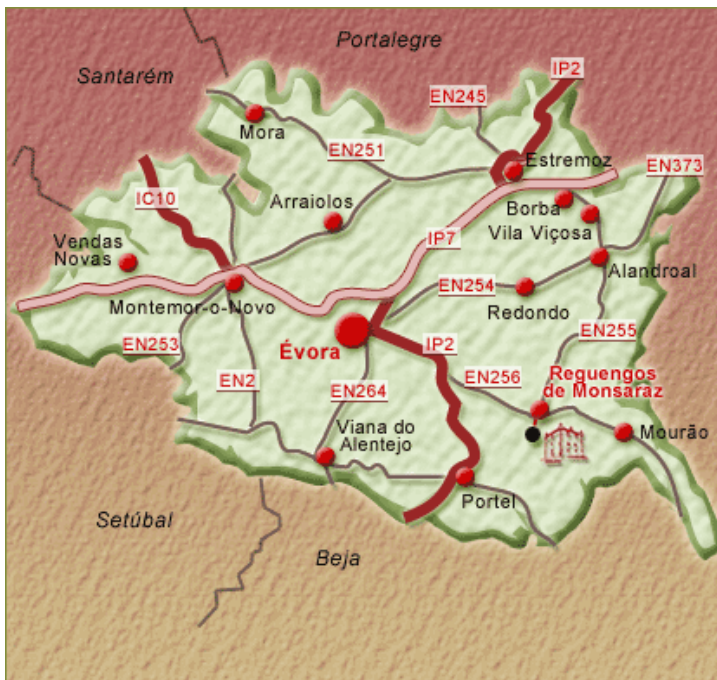
Og vi skal glede oss over visesang – og kanskje litt lyrikk. Sommermøtets gjest er Harald Dyrkorn, fast Donald-oversetter og aktivt medlem av Oslo viseklubb og Prøysens venner med opptredener både under Blåklukkevikua og Viser ved kanalen. Vi gleder oss til stemningen han vil skape for oss på Kinnsåsen.

Velkommen!



Derfor er dette en av mine yndlingsviner for tiden!

I forrige nummer av Vinbonden ble Anne Helene Sellæg Wold utfordret av Line Tau Strand samtidig som Line takket for hyggelig samarbeid i valgkomitèen. Med referanse til forrige møte i Ås vinklubb, sender Anne Helene nå stafettpinne til en "medsmaker" ved bordet: Roger Borge!



I det Herrens år 2004 syklet en sang- og vinglad gjeng gjennom **Alentejo i Portugal**. Vi "kreket" oss fram i et kupert landskap med vakre landsbyer som solte seg på toppene, dit skulle vi! Gleden var stor da vi slitne og støvete omsider svingte inn til Reguengos de Monsaraz.

Hva får en så når en kombinerer lyset og solen i Alentejo med Atlaterens bris og vulkansk /skiferaktige jordsmonn? Jo en deilig **"ESPORÃO"**!

Vinens utseende er dyp rød, med en rik duft av modne bær, særlig solbær, vanilje og eik. (Jeg er èn av dem som fortsatt liker det). Smaken er kraftig, mye smak av frukt og en lang ettersmak av krydder.

Portugiserne har store forhåpninger om å kunne konkurrere med de store vinhusene i Europa etter hvert, så smak og bedøm selv!

Vinen passer til kraftig mat, rødt kjøtt. (Vinmonopolet anbefaler også ost...?) Den kan så absolutt nyydes uten følge. For dem som måtte være interesserte i druesammensetningen er forholdet: 40% Aragonês / 30% Cabernet Sauvignon / 30% Trincadeira

Prisen i Norge er kr.149.90 og den må bestilles, så dette er ikke en vin jeg koser meg med til hverdags, men når enkelte milepæler nås. Drikk og nyt "ESPORÃO", rød Reserva 2002!

På siste møte i Vinklubb var det god aktivitet og sterke meninger rundt vårt bord. Med litt intern humor sender jeg stafettpinne videre til Roger Borge.

Vennlig hilsen
Anne Helene Sellæg Wold

Litt mer om myter

BIRGER FORMO

Torbjørn Skjellum skrev i 1997 en artikkel i Vinbondens forgjenger, *Bindeleddet*, om myter i vinens verden (han kalte den riktignok "Myter i Bindeleddet"). Men det er lenge siden, og det finnes dessuten så mange andre myter, særlig i forbindelse med det evige spørsmål om hvilken vin som passer til hvilken mat. Ja, jeg vet at dette har vært tvært ut tidligere i Vinbonden, men la meg likevel si noen ord om slike myter.

For det første dette (og det er ingen myte): Alle (med få unntak) anstendige viner er skapt som *matfølge*, og de fleste smaker bedre til mat enn uten. Et typisk eksempel er den Chinon-vinen som ble servert på siste årsmøte. Cabernet franc er en drue som svært ofte gir et gressaktig (vegetalt) preg på vinen, særlig i Loire. (Oz Clarke påstår at den kan gi bringebæraroma; det har jeg aldri vært borti.) Denne Chinon-vinen var en ypperlig matvin, særlig til tøff mat. Drukket "on its own" ble den tydeligvis for særpreget for enkelte, i og med at de trodde det var noe galt med den. Det var det ikke.

Og her er vi ved én myte: *I en vinklubb skal man, for å kunne bedømme vinene mest mulig "korrekt", drikke dem uten mat.* Jeg var selv med på å utforme denne myten i Ås vinklubbs aller første periode. Jeg har siden innsett at jeg tok feil. Nå innrømmer jeg det offentlig. Vin er som sagt en matdrikk, og hadde man drukket denne vinen til en kraftig kjøttrett ville man kjent hvor bra kombinasjonen var. Legg merke til at flere og flere "profesjonelle" vinbedømmere (ikke bare polet) angir hvilken mat vinene de omtaler passer til. Så min påstand er: I en vinklubb av det vanlige slaget får man aldri det beste inntrykk av vinene som presenteres, fordi de ikke serveres sammen med mat.

En annen ting er at det er alt for bastante oppfatninger (myter) om hvilke mat- og vinkombinasjoner som er "best". Jeg er av den enkle typen som stort sett drikker hvitt til fisk og rødt til kjøtt, og med unntak av makrell, sild og spesialiteter som lutefisk og lignende har jeg ennå ikke hatt å gjøre med en fiskerett som ikke gikk godt til chardonnay. Dermed ikke sagt at jeg ikke drikker andre hvitviner, men det er så greit med chardonnay til hverdags-fiskeretter fordi det er min faste bag-in-box-vin. Ingen andre hvitvinsdruer er like anvendelig til forskjellige retter.

Når det gjelder "rødt til kjøtt" er det nok et faktum at jeg oftest drikker cabernet sauvignon-baserte eller -dominerte viner, og jeg våger å påstå at jeg sjelden har opplevd at maten eller vinen har lidd under det. Men her er det flere andre muligheter som ofte vil være vel så vellykkede, og syrah/shiraz, malbec, tempranillo og castelão er blant disse. Men at måltidet blir *totalt mislykket* om du må drikke en St-Julien istedenfor en Côte-Rôtie til vilt er ikke bare en myte, men rett og slett noe fordømrade tøv som jeg antar selv ikke Gastronomisk Institutt i Vestby kan stå inne for (eller kanskje de nettopp derfor gjør det). Min påstand er: De fleste røde viner passer til det meste i kjøttveien, med mindre man har en så forfinet smak at man ikke hører hjemme her i Furet Værbitt.

Se så, nå har jeg ertet opp en viss mann tilstrekkelig til å få ham til å komme med et sarkastisk motinnlegg mot mine plebeiske uttalelser. Skriv i vei, Ps...h!

Men nå til en annen myte, nemlig at bag-in-box-viner (BiB) er så dårlige at "pene vinmennesker" ikke drikker dem. Sannheten er at svært mange BiB-viner idag er svært gode, og bedre enn en god del flaskeviner. Systembolagets Ulrika Östlund i avdelingen for Marknad & Kommunikation skriver: "Trenden med kvalitetsvin på box har till och med det traditionsbundna Rhône hakat på. Och fler lär vi få se – lådracet har bara börjat!" For min egen del spår jeg at vi om noen år vil få tilbudt gode Bordeaux-viner i BiB. Ikke cru classé, og formodentlig heller ikke så mange cru bourgeois, men en rekke andre, uklassifiserte Medoc-eiendommer, som lager god vin i en stil som ikke lenger er "in" blant det store publikum, vil "hake seg på" BiB-trenden i håp om å få solgt sine produkter. Det ser jeg frem imot.

Alle disse "pene" menneskene som med fynd og klem bedyrer at de "av prinsipp" aldri drikker BiB-vin (hva i hunden er det for slags prinsipp?!) må enten være av den ekstremt snobbete typen som for enkle sjeler som undertegnede fremstår som temmelig Vinforum-latterlige, eller de drikker ikke vin til daglig. Selv vi pensjonister som ifølge statistikk og politikere har så infamt god økonomi har ikke råd til å drikke en flaske pr. dag (og dette med "korking" hverken gidder vi eller har vi karakter til). Da er det greit å drikke et par glass fra en BiB-kartong. Det er naturligvis fullt mulig at endel pensjonerte lærere eller upensjonerte ingeniører i motsetning til oss har råd til å tulle i seg en flaske vin hver dag, men de er – tror jeg – i et visst mindretall.

Og helt til slutt: En av klubbens mer illustre medlemmer bekymrer seg over at en 3 liters kartong med ungarsk chardonnay koster bare ubetydelig mindre enn fire flasker av den samme vinen. Han mener kartongvinen burde

koste mye mindre. Dette kan vi for så vidt være enig i, men når så ikke er tilfelle kan vi bare glede oss over at vi kan tappe oss et par glass til forretten uten å måtte drikke opp en hel flaske. Vi skal tross alt drikke 0,75 liter rødvin til hovedretten!