



VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB
NR.7/2009 (104) - 15. ÅRGANG



FESTMØTE **Ås vinklubb** **15 ÅR** **“Fag og nytelse”**

Torsdag 21. januar 2010
Klokken 19.30
Bioteknologibygget UMB
Dent antrekk

Ikke en tradisjonell middag, men
mange lekre smaker, ditto viner
og faglig interessante mennesker

Pris pr person: kr 500

Hjertelig velkommen!
Hilsen Styret

Kjære medlemmer!

Om ikke alt for lenge har Ås Vinklubb jubileum, og det skal som seg hør og bør feires på en skikkelig måte. Dette kan dere lese mer om i denne utgaven av Vinbonden. For min del ble jeg i denne sammenhengen sittende og tenke litt på hva en vinklubb egentlig er og hvorfor jeg er med i en. Jeg er nok ikke verdens mest sosiale person og uten noen forkleinelse for de riktig så trivelige medlemmene i Ås Vinklubb, så var det ikke først og fremst for å utvide min sosiale arena at jeg opprinnelig ble medlem.

Interessen min for vin har for lengst feiret tjuetårsjubileum, det er snart femten år siden vi flyttet til Ås, men vi har bare vært medlemmer i Ås vinklubb drøye to år nå. Riktignok har vi begge trønderske aner og trøndere er jo som kjent litt trege av seg, men det kan neppe være hele forklaringen her. Det tok oss tross alt over ti år... Ryktene om en vinklubb i Ås nådde oss faktisk ikke så veldig lenge etter at vi flyttet hit, og egentlig burde jeg jo med min interesse for vin ha banket på døren til klubben for lenge siden. Hvorfor ble det ikke slik?

Bortsett fra den lille "vinklubb" jeg har sammen med to gode venner (og som ikke tar opp nye medlemmer utover oss tre) begrenset min tidligere vinklubberfaring seg til et relativt kortvarig medlemskap i en vinklubb for over tjue år siden, i regi av et eller annet ukeblad eller kanskje det var en bokklubb, jeg husker ikke helt. Vi fikk et par glass i posten en gang i måneden, samt litt lesestoff og invitasjoner til turer og arrangementer der prisen stort sett var hinsides budsjettet til en gjennomsnittlig småbarnsfamilie. Totalopplevelsen var verken veldig imponerende eller inspirerende, men jeg holdt da ut et års tid. Noen av glassene har faktisk overlevd til denne dag og er så absolutt gode vinglass.



Jeg var selvfølgelig fullt klar over at Ås vinklubb ikke drev sin virksomhet via postkassen. Den er jo heller ikke et spesielt velegnet "møtested" for en vinklubb. Så hva slags forestilling hadde jeg om hva en vinklubb var? Eller rettere sagt: hvilke bilder dukket opp i mitt hode når noen nevnte ordet vinklubb, før jeg omsider ble medlem av Ås vinklubb og dermed fikk mine fordommer brutalt og velfortjent avkreftet? Jeg satte meg godt til rette, lukket øynene og tenkte tilbake...

Det første som rant meg i hu var en slags sammenslutning oppfunnet for å omgå strenge norske skjenkereglene og reklameforbud og som tilbyr sosial drikking utenfor hjemmet uten et påslag på tre ganger polprisen. Tema for neste møte: Vi tester de ti billigste bag-in-boxene (og gir oss så klart ikke før de er tomme). Typiske mål for vinturene i denne klubben er Strømstad, danskebåten og Ringnes bryggerier. Nei, dette er ikke helt meg – selv om det nok definitivt har sin underholdningsverdi...

VINBONDEN - ORGAN FOR ÅS VINKLUBB

Redaktør: Ivar Berge, ivarber@online.no

Midlertidig trykkeriansvarlig: Linda Hjeljord

ÅS VINKLUBB - Postboks 179, 1431 Ås, Postgiro 0530 50 45588

Styret:

Leder: Wenche Røste Martinsen, 64941939, wrmartin@online.no

Nestleder: Arne Tronsmo, 64942947, arne.tronsmo@umb.no

Kasserer: Linda Hjeljord, 64941646, linda.hjeljord@umb.no

Sekretær: Nina Svendsrud, 64942882, ni-sven@online.no

Styremedlem: Ståle Aresvik, 64940374, staalear@gmail.com

www.aasvinklubb.no

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

Det neste bildet som dukket opp i mitt hode var av en gruppe velstående pensjonister som fraktes rundt i et eller annet sydeuropeisk landskap i buss, og som smilende returnerer til hotellet etter å ha kjøpt rikelig med ost, syltede plommer, ansiktskrem laget av druekjerner, riktig festlig (eventuelt meget autentisk) keramikk, broderte brikker til å ha under vinglasset, samt en helt fantastisk lokal vin som merkelig nok ikke smaker så veldig godt vel hjemme i Norge. Jeg ville nok ikke følt meg så hjemme her heller, men hvem vet, kanskje om noen år...?

Den tredje assosiasjonen jeg fikk var en gruppe kvinner av ikke helt ung årgang som sitter lett rødkinne og nipper til sine vinglass med knærne pent samlet og fingrer med perlekjedene (han er jo ganske kjekk den unge mannen), mens de får høre at det faktisk lages både rød og hvit vin og at Frankrike er et viktig vinland. Og som deretter sammenligner sine sykdommer, sine venners sykdommer, sine venners venners sykdommer, slektningers sykdommer, kanskje til og med noen kjendisers sykdommer, men neppe vin. I den grad vinen blir bedømt benyttes følgende skala:

- "Mmmmm..." (Graden av positiv vurdering bestemmes av tonefallet).
- "Gid, så spennende!" (Denne vurderingen forutsetter normalt at en god anekdote om vinen/vinmakeren/vinmakerens tante serveres sammen med vinen – men den kan faktisk noen ganger også rett og slett bety at vedkommende *ikke* likte vinen).
- "Denne var jo ganske/litt/nokså god synes jeg... synes ikke du/dere også det...?" (Endelig vurdering avhenger da av responsen fra den/de som blir spurt).
- "Er den ikke litt sur?" (Benyttes stort sett av de litt viderekomne/modige).
- "Jeg tror egentlig ikke at jeg liker rød/hvit/rosé/musserende vin så veldig godt."
- "Denne tror jeg nok dessverre at jeg får migrene/sure oppstøtt/utslett/leddgikt av. Tror du han/hun blir lei seg hvis jeg heller den ut?"

Robert Parker, eat your heart out! Og dette er jo definitivt ikke meg...



Det siste bildet som manifesterte seg i mitt (syke?) sinn var av en gruppe meget seriøse menn med rynkede panner og alvorlige miner som myser, snurrer, snuser, snurrer, søler litt, snuser, snurrer, slurper, gurgler, skyller tennene, spytter og deretter diskuterer om det var Alain, Lucien eller Yvette som plukket akkurat disse druene (det var selvfølgelig Yvette, man kjenner det på det lille hintet av Chanel no.5) og om streifet av brasiliansk gummi i ettersmaken tyder på at denne vinbonden muligens kan ha vært ansvarsløs nok til å sette splitter nye dekk på traktoren rett før innhøstingen startet. Og dersom du for eksempel skulle finne på å fortelle om det spennende besøket ditt hos Antinori, rister de bare overbærende på hodet og mimrer om den gang da svogeren til kona til søsteren til selveste Giacomo Brunetti (han som holder til rett bak huset til politimesteren, må vite) hentet opp en flaske av 51-årgangen bare til ære for dem, den det bare

ble laget 14 flasker av og som nok er en av de beste italienske vinene noensinne. Man har vel i grunnen ikke smakt italiensk vin hvis man ikke har smakt den!

Nei, jeg tror absolutt ikke jeg vil være med i denne klubben heller!

Men nå er jeg faktisk medlem i en vinklubb. En helt fantastisk, trivelig og akkurat passe vinklubb i sin beste alder. Så hva skjedde? Som så ofte opp gjennom historien står det en kvinne bak. De vet hvordan dette skal gjøres:

"Du vet at det er en vinklubb her i Ås?"

"Mhm..."

"De er visst ganske flinke, vant en blindsmaking og greier?"

"Mmhm... hmf!"

"Du er jo veldig interessert i vin?"

"Mmhm..."

"Kanskje du skulle melde deg inn?"

"GRMF!!!"

"Vi kan melde oss inn begge to, hadde ikke det vært hyggelig? Vi kan jo bare melde oss ut igjen hvis det ikke er noe for oss?"

"Hmf... hmf..."

"Jeg kan godt ta kontakt med dem jeg...?"

"Hmf..."

Noen dager senere:

"Nå står vi på venteliste i vinklubben!"

"Hmf... HVA? HVA SA DU?!?"

"Vi står på venteliste i Ås vinklubb!"

"Jammen... ja altså... nei... men... altså... du vet jo at... vel, vi får vel prøve det da, siden DU så gjerne vil!"

Vi hopper et lite stykke fram i tid, og som den eminente taktiker hun er så har temaet vinklubb ikke vært brakt på bane i mellomtiden:

"Vi har kommet inn!"

"Hæ? Inn? Hva da inn?"

"I Ås vinklubb vel! Det er møte neste torsdag! Det blir vel morsomt!"

Og det ble det jo. Både morsomt, spennende, lærerikt og trivelig og allerede etter det første møtet tenkte jeg: Hvorfor i all verden har vi ikke gjort dette for lenge siden?

Redaktøren

Vi ønsker bidrag!

Nei, ikke pengebidrag, men i anledning nevnte jubileum er det på sin plass å mimre litt i Vinbonden. Femten år kvalifiserer ikke helt til et skikkelig festskrift, men litt historikk vil vi gjerne ha med i anledning dagen og vi tar gjerne i mot bidrag fra dere medlemmer. Er det spesielle ting som har festet seg i minnet, møter dere aldri glemmer, andre ting fra klubbens historie som dere gjerne vil dele? Og er det noen som har bilder liggende fra tidligere tider? Det hadde vært kjempefint! Vi kan skanne inn papirbilder om det trengs eller skrive inn håndskrevne bidrag for dere.

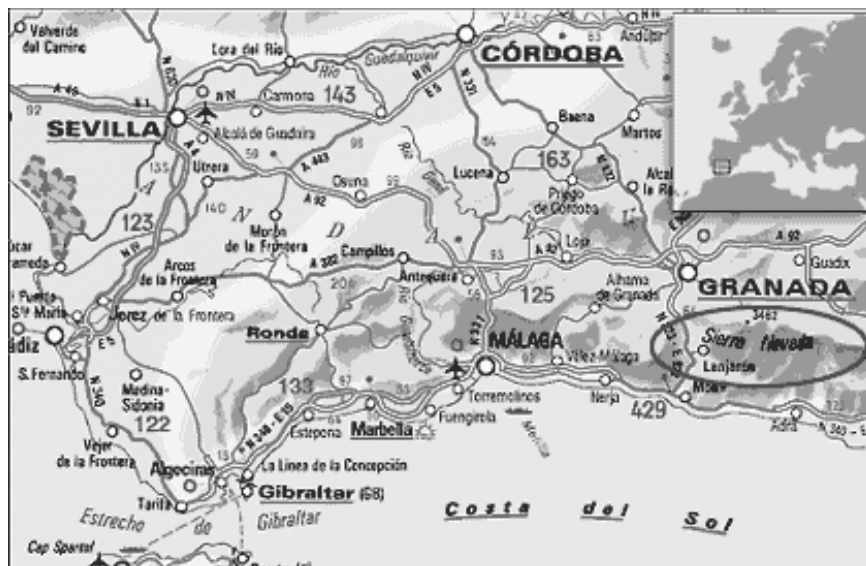


Kontakt redaktøren på epost: ivarber@online.no eller på tlf. 95 97 90 71 hvis dere har spørsmål.

Siste frist for innsending er 20. januar.

Utenfor vinens allfarvei

Øst i Andalucia ligger det enorme fjellmassivet Sierra Nevada med det spanske fastlands høyeste topper, Mulhacen og La Veleta, begge ca. 3500m.o.h. Uten Sierra Nevadas snø ville det knapt vært vann til Alhambras fontener, heller ikke til furuskogene langs fjellsidene eller til bugnende frukttrær i dalene, for ikke å nevne alle turist-dusjene langs kysten.



På Sierra Nevadas sørhelling ligger det ville landskapet Alpujarra. Navnet er arabisk og skal visstnok bety "brattlendt". Ja, her er det virkelig bratt. Veiene er ikke til å spøke med. Få utenlandske turister finner veien hit opp. For dem som gjør det, er belønningen storartet natur og søvnige, hvite landsbyer med historie og arkitektur langt tilbake i maurisk tid. Den siste, ekte mauriske befolkning i Spania bodde her til den ble fordrevet ca. 100 år etter Granadas fall i 1492.

Alpujarra er skinkenens land. Spanske fjellskinker er min favoritt. Parmaskinker blir i sammenligning fornemme, men noe anemiske jåledamer. Norske skinker fortjener knapt å bli nevnt i dette selskap. I Alpujarra finner man "skinkefabrikker" i landsby etter landsby. Trevez er kanskje mest kjent av skinke-landsbyene. Den ligger mer enn 1700m.o.h. Der henger tusenvis etter foten i naturlig tempererte rom. I motsetning til italienske skinker selges nemlig spanske med hele foten på. Skinkene er vesentlig større enn norske. De selges i mange kvalitetstrinn. Spesielt gode er reserva- (minst 18 måneders lagring) og gran reserva-eksemplarene.

Bare i lille Norge fins en hel liten hær av mer eller mindre selvbestaltede vinkspertter som for sitt eget levebrøds skyld må overdrysse oss med et evig og skråsikkert mas om hva slags vin som passer til hva slags mat. Alle som har reist en del i vinområder, vet at disse eksperttips spiller en svært liten rolle der. Til skinke foreslår ekspertene både det ene og det andre. De er visst for en gangs skyld ikke så sikre. Du verden! I Alpujarra drikker man i alle fall rødvin. Om den er lett eller tung, er visst ikke så viktig. Og vinprodusenter finner man også der.



Dominio Buenavista

Det er varmt i Alpujarra, så det er om å gjøre å dyrke druene høyt, helt opp i 12-1400m. Bodegaen Barranco Oscuro opplyser endog på etiketten med store tall hvor høyt druene har vokst. Høsting av hvite druer kan skje allerede i slutten av juli og av røde i slutten av august. Områdets viner har ingen fornem DO-klassifikasjon, men hører til kategorien Vinos de la Tierra (VdIT). Noen få produsenter (bodegaer) har imidlertid klart å få status i vinens verden, bl.a. nevnte Barranco Oscuro (i Cadiar) og enda mer Dominio Buenavista (i Ugijar). Noe ubeskjedent kaller Buenavista sine produkter Veleta-viner. Så høyt som fjelltoppen rager de vel ikke, men undertegnede

har prøvd en serie av disse vinene og kan trygt si at de kan måle seg med mang en kjent Rioja-produsents varer. Moderne temperaturkontrollerte tanker har muliggjort friske og smaksrike, stille hvitviner av den lokale drue Vijiriega og av Chardonnay og Viognier. Bodegaen lager også mye cava av disse druene. På den røde side brukes Tempranillo og de vanlige franske druer.

Buonavistas anlegg er imponerende vakkert og velholdt. Den store mengde av nye fat av fransk, amerikansk og ungarsk (!) eik i crianzaen (lagerkjelleren) tyder på at mye kapital er satt inn. Bodegaen eies av en amerikansk kirurg som i unge år utvandret fra landsbyen og nå vil gi noe tilbake til sitt fødested. Fatene kjøpes forøvrig inn fra en fatprodusent på Alicante-kysten. Alt teknisk utstyr er italiensk. I følge bodegaens representant lages ikke slikt utstyr i Spania.

Alpujarras ville landskap og gamle landsbyer representerer en befriende kontrast til kystens turistmaskiner. Både skinkene og vinene er så gode at de fortjener å bli fraktet helt hjem til Ås— —.

Torbjørn Skjellum

FORRIGE MØTE

VIN TIL VILT

Torsdag 8.oktober..

45 medlemmer var samlet for å høre på Brand Manager Hugo Broen fra Bibendum, House of Wine & Spirits. Hva er en Brand Manager? Hvordan blir man en sådan? I Hugos tilfelle tar man en enkel gutt fra Kongsvinger som er mest opptatt av å kaste på stikka utenfor handelslaget sammen med kompisen Arne Tronsmo, den kjente NK i Ås vinklubb. Gutten vokser opp, studerer kjemi i Bergen, gjør karriere i Jotun malingfabrikk, kaster vrak på denne for å vie seg VINEN som trainee på Vinmonopolet. The rest is history.

For Ås VK hadde Hugo valgt ut disse 5 “viltvinene”.

#7123FS **Turckheim Pinot Gris Reserve** 2007, kr 139, Alsace
Strågul, frisk - dette er en god vin til kaldt, gravet kjøtt.

#56997BU **Grenache Selectionnee Laurence Feraud**, kr 129 (100cl) Languedoc-Roussillon.
Klubbens første pappvin. Mørk/blårød, velegnet til hare, ellers en god “kjøkkenvin”

#7351HS **Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano** 2005, kr 214 Toscana.
Tett/blårød, tanninrik, god til and/ villsvin.

#45887BU **Feraud Brunel Chateauneuf-du-Pape** 2005, kr 244 Rhone.
Kompleks smak, god til fugl.

#31491BU **Prado Enea Gran Reserva** 2001, kr 349 Rioja.
Her er vi oppe i “burgundertype”, ryper i fløtesaus etc.

“Det meste funker bra”- slik slo han an tonen og viste til Tyskland hvor man drikker søt hvit vin til alt lokalt vilt. Deretter fulgte en fagmessig gjennomgang med klare anbefalinger av viner til de forskjellige typer av vilt.

Med hilsen Ståle.