



VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB
NR.1/2010 (105) - 16. ÅRGANG

En spennstig jubilant?

Har Ås vinklubb funnet sin endelige form?

Jeg håper ikke det. Mitt ønske for jubilanten er at den alltid skal være på vei og i bevegelse – aldri stoppe opp eller finne sin endelige form!

I så fall kan jeg jo like gjerne drikke vinen min hjemme ... for meg forsvinner attraktiviteten hvis særpreg og sjel går over i stereotypi og selvgodhet.

Ås vinklubb skal ikke være konturløs og passe alle. Dette er ikke det samme som ikke å være inkluderende. For meg i vinsammenheng er det å være inkluderende at alle medlemmer er velkomne, men at programmet skal utfordre – både smaksløker, sjel og sinn.

For er det noe som henvender seg til hele mennesket er det jo nettopp vin! Dette euforiske landbruksproduktet som både opphisser og beroliger, som skaper forståelse både for kulturgitte og naturmessige forhold.

Som leder har jeg ønsket at Ås vinklubb skulle være forutsigbar på kvalitet, men ikke på vinkling, tema og perspektiver.

Kanskje jubilantens form nettopp kan kjennetegnes av nysgjerrighet, utforskning og god formidling av spennende kunnskap.

Lykke til de neste 15 år

Wenche

NESTE MØTE:



Årsmøte (se egen innkalling)
Etterfulgt av medlemsmøte: Styrets vårviner

Torsdag 11. mars 2010 kl. 19.30 i Bioteknologibyget
Pris kr. 150,- (Årsmøtet er gratis)
Frist for påmelding til medlemsmøtet er 18. februar

Årsmøte 2010

Det innkalles til årsmøte torsdag 11. mars 2010 i Bioteknologibyggget, Universitetet for Miljø- og Biovitenskap. Styret håper så mange som mulig av dere kommer på møtet.

Dokumentene til årsmøtet er lagt ved. Regnskapet er godkjent av revisor. Eventuelle saker som ønskes behandlet bes sendt styret ved leder innen 1. mars. For øvrig viser jeg til klubbens vedtekter.

Ås, 12. januar 2010
Wenche Røste Martinsen

Kjære medlemmer!

Gratulerer så mye med dagen! 15 år er kanskje ikke av de rundeste dagene, men likevel vel verdt å feire. Takk til dere som har bidratt til å gjøre denne Vinbonden litt fyldigere enn vanlig!

Om ikke lenge er det årsmøte og tid for valg. Som dere kanskje husker er redaktørvervet for ett år av gangen. I den forbindelse vil jeg gjerne få si at dersom det er noen av dere som kunne tenke dere en periode i redaktørstolen så er dere hjertelig velkomne. Jeg kan godt fortsette en stund til dersom det ikke er andre som har lyst til å ta over, men kommer så absolutt ikke til å protestere dersom noen melder seg.

Ellers en stor takk til Wenche og resten av styret for innsatsen. Dere har i mine øyne lyktes med nettopp det som var ambisjonen: å være forutsigbare på kvalitet, men ikke på vinkling, tema og perspektiver. Flott!

Redaktøren

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.net

Webmaster: Roger Borge, 64943533, webmaster@aasvinklubb.net

En vellykket politikk

av Erik Ørbeck

Jeg fikk mitt møte med vinverden i gymnastiden. Ikke gjennom bruken, men gjennom salg. Bruken av den slags fludier fikk vi gjennom en annen botanisk plante i Fredrikstad, nemlig "halvittrær" på byens ølbuler. Jeg hadde sommerjobb på ett av landets vakreste og mest sjarmerende polutsalg i byens Gamleby. Og de som ikke vet hvor det er, så er det i den byen hvor kong Fredrik II står og sjangler på sin sokkel fordi han er skjenket av byens borgere. Jeg var for ung til å levere ut alkohol ved pakkedisen og langt fra betrodd til å sitte i glassburet hvor fru Falch håndterte pengestrømmene, men passe regne- og skrivefør til å sitte ved disken for å skrive ut fakturaene i tre eksemplarer – ett til kassa, ett til pakkedisen og ett til kunden. For å være ærlig så hadde ikke vin den største etterspørsel. De store salgsvarer var brennevin, og disse var hovedsakelig av norsk herkomst fordi det var de færreste av byens borgere som kunne velge på øverste hyll. Disse kundene trengte ikke og spurte sjelden om råd og veiledning ved bestillingsdisken. Var det kunder som spurte om råd i vinvalg så var lekse grei: rødvin til kjøtt og hvitvin til fisk - huskereglene var rødvin til rødt og hvitvin til hvitt, og derfor også rosévin til kylling. Her opplevde jeg også min første profesjonelle vinsmaking under kyndig ledelse av konsulenter fra de store vinagentene i hovedstaden. Det var her jeg lærte noe nytt om ikke spytte i glasset, men i bøtta. Tre erfaringer om vin fra denne tiden var: vin er noe man plasserte ute på lageret langt fra pakkedisen, vinkjøp reflekterte det sosiale landskap og vin var noe surt.

Mitt neste møte med vinverden var i studietiden i Oslo på sekstitallet. Da hadde jeg ferie- og lørdagsjobb på polet. Både det kulinariske og geografiske aspekt ved vinkartet ble i denne tiden noe utvidet, men var langt fra så omfattende og komplisert som dagens. På vinens område ble det nå flere vinsmakinger og mer rådgivninger, avhengig av hvilket pol man ble plassert på. Ytterpunktene var Fredrik Stangs gate på Frogner og Grønlandsleiret på østkanten, og hvor det siste i vareutvalg og vinplassering lå nærmest mine erfaringer fra femtitallets gamleby. Det var i denne tiden jeg hørte om den nye politikk som gikk ut på å få det norske folk til å "slutte å bruke brennevin og begynne å drikke vin". Det viktigste virkemidlet var norsk tappet rødvin til kr 6,-. Det var i denne tiden at jeg oppdaget at også på vinens område er kunnskap en kombinasjon av erfaring og lesing. På vinområdet ble det første aspektet tilegnet gjennom profesjonelle vinsmakinger i regi av polet og gjennom dreininger i eget forbruk. Det andre aspektet kom gjennom bøker som Gottfred Greve "Vin og kunsten å velge og vurdere den", Bjarne Grøntvedt "Vinlære", Andre Simon "Bottelscrew Days" og sist men ikke minst Haakon Svensson "Vin og Brennevin". Min erfaring ellers fra denne tiden var at vinen var på veg inn i hyllene ved pakkedisen, av alle polutsalg i Oslo var kun ett plassert på østkanten og resten på vestkanten, at det bak surheten i vinen lå det andre smakselementer og sist men ikke minst at vin, stearinlys og den rette piken var en fin kombinasjon.



Mitt siste store møte med vinverden kom gjennom Ås vinklubb og Annes interesse for mat. I dagens vinverden, hvor vi må ha 100-vis av begreper til å beskrive vin og en globus til å vise dens herkomst og ikke minst hvor vin ikke skal drikkes i ensomhet, fyller vår vinklubb en viktig funksjon. Jeg vil derfor rette en takk til de som startet klubben, til de som i utrettelig arbeid har driftet klubben, til alle dere som kan noe om vin og har evnen og lyst til å dele denne kunnskapen med oss og til alle oss som har gleden av å smake, vurdere og kommentere vin sammen. I dag har vin overtatt for brennevin og er en viktig følgesvenn i det gode selskap og jeg tror at også vår klubb er et ektefødt barn av sekstitallets politikk!

Har du et moderat alkoholforbruk?

(ny versjon over et gammelt tema)

av Morten Smith

”Og så må du moderere ditt alkoholforbruk.” Sa legen. Dette var ikke en lystig beskjed til en som er glad i vin; interessert i vin; liker å drikke vin. Jeg var på Martina Hansens Hospital for å få diagnostisert en ilter betennelse i høyre stortåball. ”Det er urinsyregikt, eller podagra”, sa legen. (Sånn som kaptein Vom har når han sitter med foten på en stol, pleier jeg å si til de som ikke vet hva podagra eller urinsyregikt er.) Så trakk han opp et ark fra en skuff og ga det til meg. Han fortalte at podagra (lettere å skrive enn urinsyregikt) kan bli fremprovosert av diett og derfor bør jeg holde meg unna det som står på arket. Det var en del forskjellige matvarer, men nederst på arket sto de fryktede ord: *Unngå alkohol*. ”Du bør i alle fall sørge for å ha et moderat forbruk”, sa han. Jeg spurte hva et moderat forbruk er og han parerte med å spørre meg hvor mye jeg inntok av stoffet. Med et lett overtrekk av hvit løgn fortalte jeg at det kanskje var sånn cirka to og en halv flaske i uken. ”Det må da være moderat”, sa han og jeg holdt igjen lysten til kaste meg gråtende rundt halsen på ham og takke. Så kjørte jeg hjem, med en verkende tå på gasspedalen mens jeg funderte over hva et moderat forbruk virkelig er. Dette var for ca. 10 år siden. Jeg satte meg ned og lette på nettet etter synspunkter.

Da jeg vokste opp hendte det at mine foreldre bevilget seg en syltynn pjoletter på lørdagskvelden, ellers delte de en halv flaske pils (35 cc den gangen) til stort sett hver søndagsmiddag. De mente nok at de hadde et «moderat alkoholforbruk», mens jeg vil påstå at de var nærmest for avholdsfolk å regne. For en del år siden snakket jeg med en produksjonssjef i et fransk selskap. De hadde to bedrifter, en i vindistriktet Rhone og en i brennevinsdistriktet Bretagne. De ville innføre totalt alkoholforbud på fabrikkene i arbeidstiden og det gikk greit og uten protester i vindistriktet. I Bretagne derimot gikk det ikke så lett, så de bestemte seg for at de måtte ha en overgangsperiode hvor man inntil videre kunne tillate et moderat alkoholinntak i løpet av arbeidsdagen. Ingen hadde lov til å bringe med seg mer en 1 - en- liter vin pr. dag! Det gikk arbeiderne med på.

Moderasjon er altså så mangt. Er det noen internasjonale fellesbegreper ute og går mon tro? Danskerne hadde den gang en kampanje for å moderere danskenes alkoholforbruk. For å kunne måle forbruket sitt skulle man finne ut hvor mange «genstande» man drakk i uken. Målet Sundhetsstyrelsen i Danmark satt var 21 genstande for menn og 14 for kvinner i løpet av en uke (At menn kan drikke 50% mer enn kvinner er et biologisk faktum som alltid faller på stengrunn når jeg prøver argumentet i forbindelse med fordelingen av innholdet av en flaske vin i hjemmet. Men her hjelper det ikke med kvinnesak. Sånn er det bare! Heretter nevnes bare kvoter for menn; kvinnelige lesere må beregne 2/3 av disse for å se hva som gjelder for dem). En genstand er satt lik 12 gram (1.5 cl) ren alkohol og som en tommelfingerregel lister de opp eksempler på 1 genstand:

1 pils (33 cl), 1 glass vin (12 cl), 1 glass brennevin (4 cl). Den regnekyndige har allerede regnet ut at Sundhetsstyrelsen i Danmark mente at hvis du drikker 0.85 liter Løitens Linie i uken så er ditt forbruk moderat! Eller 3 og 1/3 fl vin!

Da jeg i romjulen leste en bok om mat og kreft og i kapittelet om rødvin (ja, rødvin omtales som mat!) leste noen oppmuntrende linjer om hva moderat alkoholforbruk er, fant jeg ut at det var på tide å se om synet på saken hadde endret seg. Ut på www igjen.

Sundhetsstyrelsen har nå moderert seg og sier at to genstande pr. dag er moderat, mer enn tre anbefales ikke. Men fortsatt er altså 46 cl akevitt i uken, eller nesten 10 liter ren alkohol i året et moderat forbruk i Danmark. Jeg tror ikke at Helsedirektoratet ville våge å gå ut med slike tall. I Norge har vi stort sett noen spesielle oppfatninger om alkoholforbruk.

I Aftenposten den 29. august 2009 uttalte Øyvind Horverak, forsker ved Statens institutt for rusmiddel-forskning (SIRUS), at ”nordmenns middelvei er mye lavere enn det internasjonale mål definerer som moderat. Det er typisk norsk å drikke syv enheter i uken for menn, og tre enheter for kvinner.” Det er

medianen. Horverak fraråder folk fra å tenke på de internasjonale målene som moderate. ”27 enheter i uken vil si ca. fire glass vin om dagen. Det er veldig høyt, og i forhold til arbeidsevne og sosialt liv, så mener jeg at det ikke er bra.” Det mener han. Videre sto det at mens Australia og Frankrike definerer opptil 27 glass vin i uken som moderat for menn, og opptil 13 glass for kvinner, mener flere norske helseforskere at det er i høyeste laget. Lege og professor Ingvar Hjermand er en av dem. ”Vi drikker mindre her, og de fleste vil nok mene at tre glass om dagen er på grensen til for mye. Men samtidig viser forskning at litt alkohol, for eksempel ett til to glass vin om dagen, kan være sunt, spesielt i forhold til hjerte og karsykdommer. Så her handler det nok om å finne en god middelvei.”

New Zealand Arthritis Foundation anbefalte, og gjør det fortsatt, til personer med podagra (gout) at man skulle redusere inntaket av alkohol. «Two glasses of beer a day or less is sensible». I NZ drikker man pints, dvs at ca. 1.1 liter øl om dagen er fornuftig; skal vi si moderat? Det vil si ca. 23 danske flasker øl i uken. Ikke langt fra hva Sunnhetsstyrelsen anbefalte før.

I forbindelse med samme tema som for NZ fant jeg en anbefaling fra Mayo-klinikken i USA. Begrens alkoholinntaket, sa de, til ikke mer enn to drinker pr. dag for menn og en for kvinner. For menn vil det si 14 genstander i uken, altså det samme som dagens danske anbefaling. De mener det samme i dag, men de mener også noe annet. Mer om det senere.

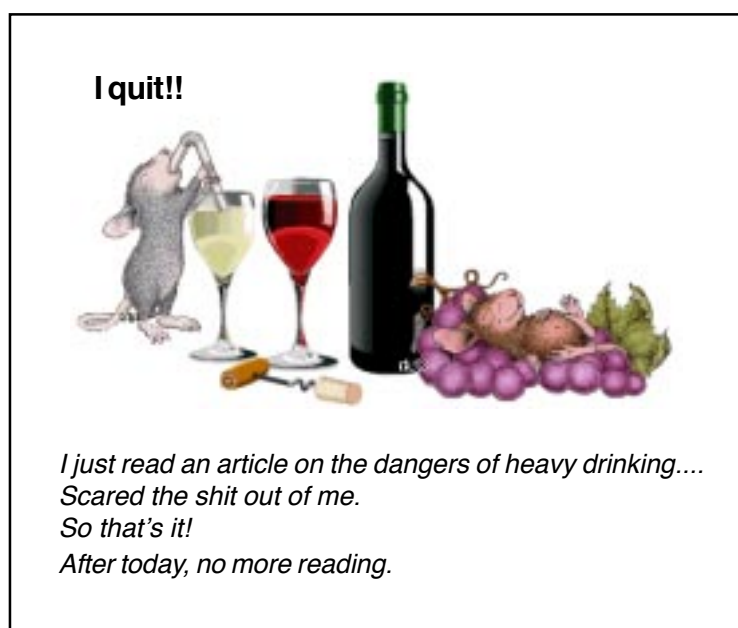
Til slutt slo jeg opp i The Oxford Companion to Wine. Der sto det selvfølgelig noe om alkoholforbruk også (det er utrolig hvilke temaer som omhandles i den boken). Der snakkes det om «units»; 21 units i uken for menn og 14 for kvinner (Jeg forsøker å banke det inn, dette forholdstallet. Tre femtedeler til meg, to femtedeler til deg.). Samme som i Danmark altså, men her er en unit det samme som 10 g alkohol, dvs 1.2 cl. Følger vi dem må vi redusere med 20% fra hva dansk nivå var til bare 2 2/3 flaske i uken (for menn).

Så etter en rask verdensomseiling på den moderate bølge fant jeg at et moderat vinforbruk vil ligge på mellom to til tre flasker vin i uken. Det vil altså si at når den kjente vinskribent Michael Broadbent i et intervju i forbindelse med sin 75 årsdag uttalte at «Det bør være mer vindriking og mindre vinsmaking. Alle burde drikke en halv flaske vin til maten daglig», så sier han kort og godt at alle (menn) burde ha et moderat vinforbruk.

Så er det på tide med sjokkbehandling. US department of Health skriver idag på sine sider om alkohol under overskriften: **What do you mean by heavy drinking?**

“For men, heavy drinking is typically defined as consuming an average of more than 2 drinks per day. For women, heavy drinking is typically defined as consuming an average of more than 1 drink per day.” Wow! Hvis et ektepar deler en halv liter vin etter normen 2/3 + 1/3 hver dag så er de “heavy drinkers”! Og det verste er kanskje at de mener at menn over 65 år kan likestilles med damer. Da er mer enn 1 ½ flaske vin i uke “heavy drinking” (hører du, Ola?).

Mayo klinikken har en test man kan ta på nettet. Man legger inn kjønn og alder samt hvor mange ganger i uken man drikker alkoholholdige drikker. Jeg valgte ”fire ganger eller mer i uken”. Videre la jeg inn at jeg når jeg drakk, drakk jeg to glass á 12 cl og at jeg minst en gang i måneden kunne drikke fem glass eller mer. Deretter svarte jeg ”Nei” på de følgende spørsmål:



”Har det skjedd det siste året at du ikke har klart å stoppe etter at du har begynt å drikke?”
”Hvor ofte har det skjedd i det siste året at du ikke har gjort det som ble forventet av deg, på grunn av drikking?”
”Hvor ofte har det skjedd i det siste året at du har behovd en dram om morgenen for å komme i gang?”
”Hvor ofte har det skjedd i det siste året at du har følt anger og skam pga drikking?”
”Hvor ofte har det skjedd i det siste året at du ikke har husket noe fra kvelden før pga drikking?”
”Har du eller andre blitt skadet pga din drikking?”
”Har familie, lege, arbeidsgiver eller andre blitt bekymret og bedt deg kutte ned på din drikking?”

Hva er resultatet? Svaret fra Mayo var som følger: ”Remember, this assessment doesn’t diagnose alcohol misuse or abuse. However, you say that you currently have **a pattern of drinking that’s associated with alcohol-related problems** (uthevet av meg). These drinking patterns, along with heavy drinking, put you and possibly others in immediate danger of alcohol-related problems.”

Altså, en som drikker to glass vin fire ganger i uken og minst en gang i måneden tar mer en fem glass, men som ikke har noen av de typiske problemene relatert til høyt alkoholforbruk blir fortalt at han har et ”alcohol-related problem”. Og dette er fra en klinikk i USA! Som samtidig mener at drikkemønsteret jeg beskrev, er moderat.

Konklusjonen etter min lille vandring rundt på nettet er at de som vil at du skal ha et moderat forbruk fordi det vil hjelpe deg med dine plager, for eksempel podagra, de ligger på 14 til 21 enheter i uken, mens de som vil opplyse om hva et moderat forbruk er, typisk leger, klinikker, etc., de mener at det er 7 til 14 enheter i uken. Det er mulig at dette har med redselen for å bli saksøkt å gjøre i USA. Tankene går hen på de som søkte om 100-talls millioner av dollar fordi de var blitt forledet av tobakkfabrikantene til å tro at det var ufarlig å røke. De ser kanskje for seg en alkoholiker som saksøker dem fordi de skrev at 21 enheter er moderat?

Til slutt, til trøst, la meg sitere fra romjulens bok ”Mat mot kreft”, skrevet av de kjente canadiske kreftforskerene Dr. Richard Béliveau og Dr. Denis Gingras: ”Moderate mengder alkohol (to til fire glass a ca. 120 ml per dag) minsker risikoen for å dø (av kreft, min tilføyning) med 25 – 30%.” I tillegg er det bra for hjertet.

Altså, ca. en halv liter vin per dag er moderat – og det er sunt! Ha en god kveld.

Ikke historie, men *for*historie

av Birger Formo

Ta det bare med ro. Jeg har ikke til hensikt å gjenta de allment kjente detaljene i Ås Vinklubb historie. Skulle du være interessert i å gjenoppfriske dem henviser jeg til Torbjørn Skjellums utmerkede og informative artikkel i Vinbonden nr. 2/2002. Jeg skal heller ikke dvele ved det faktum at klubben faktisk ble unnfanget på en spasertur langs Eldorveien tidlig i 1994. Men du kan jo glede deg over at det Torbjørn og jeg bestemte oss for ikke ble en privat vinklubb (vi var inne på den tanken også) men en ”åpen” klubb, hvor alle med samme vininteresse som oss kunne bli medlemmer.

Er man først blitt innfanget av vinens gleder vil man før eller siden ønske kontakt med likesinnede, både for nytelse av og samtale om gode viner. Det begynner vanligvis ved at man møtes helt uformelt hos hverandre til måltider med vin, men etterhvert fødes tanken om en eller annen form for ”klubb” for å bringe det hele inn i litt fastere former. Slik var det iallfall for undertegnede, hvis vininteresse kanskje er av *noe* eldre dato enn Torbjørns. Sammen med Unni og Knut Johannessen etablerte Judith og jeg, høyst høytidelig, i begynnelsen av åttiårene en ”forening” med det noble navn *Rustad Wine and Jazz Society*. Vi hadde til og med et lite medlemsblad (!) ved navn *Society News* (no less).

Men selv Rustad Wine and Jazz Society (RWJS) hadde en forhistorie. Knut var på det tidspunkt ansatt i en bank (senere oppslukt i en bankfusjon) hvor han – forhåpentlig i tillegg til andre arbeidsoppgaver – hadde ansvaret for bankens ukentlige vinlotteri. In den forbindelse utga han et newsletter, "In vino veritas", hvor ukens vingevinster og andre vinrelaterte emner ble omtalt. Inspirert av hans utrettelige bankvirksomhet startet jeg et tilsvarende vinlotteri på min arbeidsplass, og for ikke å være dårligere enn Knut utga også jeg et newsletter som ble distribuert til lotterimedlemmene. Det hadde tittelen "Vinbladet", og på det tidspunkt var polets tilsvarende publikasjon ikke engang påtenkt, så jeg hadde egentlig hevd på det navnet.

RWJS fikk aldri flere enn fire medlemmer. Jeg gjorde, ganske tidlig i foreningens liv, en bommert ved på egen hånd å oppta to nye medlemmer, bosatt i Oslo, noe jeg ble sterkt kritisert for av vår dominerende generalsekretær, herr Johannessen. Foreningens "generalforsamling" var imot en utvidelse, og B.F. måtte kripe til korset og be om godt vær. Siden hendte det vel en sjelden gang av vi hadde gjester tilstede på våre møter, eksempelvis Dagrun og John Dale fra Nesøya, men som oftest ble det med oss fire.

Og hva gjorde vi så på disse møtene? Vel, spiste god mat, drakk god vin og hørte god jazz. Vi avholdt franske, spanske og italienske aftener, men jazzen var for det aller meste amerikansk. Knut skrev bl.a. om champagne i Society News, vakkert illustrert av Øyvind Johannessen (tegning av et champagneglass fra Sèvres, Frankrike). I Society News nr. 4/82 hadde vi til og med et eksklusivt intervju med Unni Johannessen, fra hvilket vi sakser følgende:

- Mener du klær er kunst?
- Ja, av og til – i hvert fall det en kaller *haute couture*.

Da Knut i Society News nr. 1/83 skulle svare på hvilke ti viner han ville tatt med til den berømte øde øya svarte han følgende:

1. Ch. Lafite-Rotschild (Pauillac)
2. Ch. Margaux (Margaux)
3. Pétrus (Pomerol)
4. Chambertin (rød, Bourgogne)
5. Romanée-Conti (Vosne-Romanée, rød, Bourgogne)
6. Puligny-Montrachet (hvit, Bourgogne)
7. Chablis, Grand Cru
8. Ch. d'Yquem (hvit, Sauternes)
9. Bernkasteler Doktor, Trockenbeerenauslese
10. Ch. Latour (Pauillac, rød)

Hvilket til fulle skulle bevise hvilket høyt nivå RWJS lå på i de dage.

Men alt har sin tid, og da Society News ble nedlagt i 1985 på grunn av redaktørkrise opphørte stort sett virksomheten i RWJS også. Vi hadde vel innsett at det var på tide med en fornyelse, og tanken om en åpen vinklubb gjorde seg vel allerede da gjeldende. Det man manglet var en handlingens mann som kunne sette tankene ut i livet, og det fikk man til overmål da Torbjørn kom inn på banen, lik Carolas stormvind. Det er først og fremst hans fortjeneste at det virkelig ble en vinklubb i Ås, og det til og med en av landets største.

Det pussige er at nå – etter femten år med Ås Vinklubb – begynner jeg å lengte tilbake til en liten privat vinklubb igjen. Gjerne en gjenfødelse av Rustad Wine and Jazz Society. Men det blir vel vanskelig nå da Unni og Knut er blitt så tilårskomet sedate at de knapt lar høre fra seg lenger. Hva sier du, Knut?

FORRIGE MØTE

ETTERSMAKENS RESONANS

Vi var 56 glade vinelskere som brukte kvelden til å utvide vår horisont (- ja faktisk). Hvordan samstemme smak og hørsel?

Klokkenist (og WSET fra Kulinarisk Institutt = VINKJENNER) Laura Marie Rueslåten tvang oss til å sitte musestille mens vi nippet til vinen og lot vidunderlige klokkeklinger strømme gjennom oss. Som eksempel; en champagne til Vivaldis "Vinter".

Jeg går ikke mere inn på sammenhengen vin/musikk for jeg mangler ord til å sette på følelsene, men at det var sammenheng, det er sikkert. Stikkord "ettersmak/etterklang" osv.

Disse 5 vinene ble andektig inntatt til nøye samstemt musikk:

#1521 Domaine des Fines Caillottes, Pouilly-Fume 2006, kr.171,90

#55270 Jaquesson1996 Extra Brut Champagne, kr. 829,90

#315234 Uzzano Chianti Classico Reserva 2005, kr.190,80

#14726 Sauternes Chateau de Myrat 2003, kr. 199,90 (37,5 cl)

#59992 Toikaji Aszu 5 Puttonyos 2001, kr. 339,- (50 cl)

Det var en fin opplevelse,
hilsen Ståle

