



# VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB  
NR.2/2010 (106) - 16. ÅRGANG

---

Ås vinklubb inviterer til

## SOMMERMØTE

3 juni i kantinen på NOFIMA Mat kl 19.00

Temaet er "Down Under" eller som noen uttrykker det "Upside - Down" – viner og mat fra den sørlige halvkule. Vi får hjelp av en meget kyndig person fra Australia til både mat og vin, så meld deg på og begynn å glede deg!! Vi ser nøyere på viner som passer maten, og vil velge blant viner fra forskjellige nedenfor beskrevne lokaliteter. Hva vi skal spise og drikke er foreløpig hemmelig, men vi kan love en velsmakende meny med dertilhørende viner av ymse slag og farge!!

**Pris for å delta: Kr 400,00 pr person**

**Husk å ta med glass!**

**Påmeldingsfrist: 12 mai 2010**

**Søramerikansk** vin er på solid fremmarsj over store deler av verden, og det er særlig Argentina og Chile som har suksess. Men det er store kulturelle forskjeller mellom disse to landene, og Chile leder fremdeles på eksportstatistikken. De to store spillerne, Argentina og Chile, har lenge ansett hverandre for å være rivaler, ikke minst med hensyn til vineksporten. Frem til Argentina ble forbigjort av USA tidlig på 1990-tallet, produserte landet mer vin enn noe annet land utenfor Europa. Mesteparten av denne vinen var imidlertid så rustikk at den var umulig å eksportere. Det har skjedd mye med disse vinene, og kvalitet samt tilgjengelighet er i dag på et slikt nivå at vi finner søramerikanske viner over alt der vin finnes.

**New Zealand** er det sørligste landet som produserer vin på den sørlige halvkule. Jordsmonnet på New Zealand inneholder en del grus, og klimaet er kjølig og ideelt for produksjon blant annet av vintypen Pinot Noir. De første vinstokkene som kom til New Zealand kom fra Australia på begynnelsen av 1800-tallet. Kanskje en Pinot Noir?

**Australia** er egentlig ikke, etter naturen, særlig godt egnet for vinproduksjon. Solen står rett på, og her er lite nedbør. Vinstokkene her ble ikke klippet, men fikk lov til å vokse slik at bladene kunne skjerme druene for solen. Smakskraftige Shiraz-viner fra Australia har blitt svært populære her i landet!

**Sør-Afrika** har generelt et varmt middelhavsklima, men både klima og jord varierer sterkt. Store deler av området har et surt jordsmonn, og vinmarkene må ofte kalkes. I dag er landet sjette største vinprodusent i volum. Vinproduksjonen domineres av Shiraz og Chenin Blanc.

**Velkommen til en spennende kveld!**



## KOMMENDE MØTER:

- 3 juni: Sommermøte med viner fra den sørlige halvkule. Se egen presentasjon.
2. september: En klassisk vinsmaking, fra et klassisk vinland med en moderne vinekspert. Jon Lindahl, med bakgrunn fra Vinmonopolet, vil "skolere" og guide nye og etablerte medlemmer ved inngangen til den kommende rødvinseasonen.
7. oktober: Beretningen om en uteblitt revolusjon. Vi vender blikket mot det gamle Øst-Europa, blir nærmere kjent med områdene og forsøker å finne ut hvorfor spådommene om en «vinrevolusjon» etter jernteppets fall ikke ser ut til å ha slått til, i hvert fall ikke foreløpig.
2. desember: Julefrokost og vin.
3. februar: Myter og fakta om vin
10. mars: Rødt eller hvitt: Valget er ditt! I årsmøtets ånd er dette et medlemsmøte i valgets tegn – kanskje også med valgets kvaler? Du kan velge å være med på blindsmaking enten av røde og eller av hvite endrueviner. Både rødt og hvitt bygger opp under ett felles tema, men hvilket er det medlemmenes oppgave å finne ut av! Kom og bidra til løsningen av Ås vinklubb's vingåte 2011! Hovedansvarlig: Wenche Røste Martinsen

---

### Kjære medlemmer!

Nytt vinår - nye muligheter for spennende, lærerike og hyggelige sammenkomster i Ås vinklubb! Jeg gleder meg!

Selv om jeg ikke var der, så har jeg jo fått med meg at det ble en del snakk om vedtektene våre på årsmøtet. Og det er kanskje ikke alle som har dem eller husker hvor de ligger? Så da kan jeg jo benytte anledningen til å reklamere litt for våre hjemmesider, der dere ikke bare kan lese noen godbiter fra Vinbonden i tidligere tider og finne informasjon om programmet, men også finne vedtektene våre. Adressen er:

[www.aasvinklubb.net](http://www.aasvinklubb.net)

*Redaktøren*

#### VINBONDEN - ORGAN FOR ÅS VINKLUBB

Redaktør: Ivar Berge, [ivarber@online.no](mailto: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](mailto:wrmartin@online.no)  
Nestleder: Arne Tronsmo, 64942947, [arne.tronsmo@umb.no](mailto:arne.tronsmo@umb.no)  
Kasserer: Linda Hjeljord, 64941646, [linda.hjeljord@umb.no](mailto:linda.hjeljord@umb.no)  
Sekretær: Dag Guttormsen, 64941743, [dag.guttormsen@umb.no](mailto:dag.guttormsen@umb.no)  
Styremedlem/materialforvalter: Rolf Arnt Olsen, 64941837, [rolf.olsen@umb.no](mailto:rolf.olsen@umb.no)

[www.aasvinklubb.net](http://www.aasvinklubb.net)

Webmaster: Roger Borge, 64943533, [webmaster@aasvinklubb.net](mailto:webmaster@aasvinklubb.net)

# Vinåret 2010 - 2011

Styret i Ås vinklubb har i dette vinåret følgende sammensetning:

Leder: Wenche Røste Martinsen

Nestleder: Arne Tronsmo

Kasserer: Linda Hjeljord

Sekretær: Dag Guttormsen

Styremedlem og materialforvalter: Rolf Arnt Olsen

1. Varamedlem Anne Helene Sellæg Wold
2. Varamedlem Knut Johannessen

Valgkomitéen består av

Dag Guttormsen

Åse Hafstad

Anne Ørbeck



Revisor er Anne Birgit Bævre

Styret bestemte på sitt første møte i den nye perioden å utvide medlemstallet til 100 personer så nå reduseres ventelisten vår!

## Ås vinklubb 2010 – 2011

Valgkomitéen foreslo ved årsmøtet i mars 2010 å opprette en arrangementskomité bestående av Signe Skare, Liv Korslund, Erik Ørbeck, Hans Blom og Ivar Berge. Årsmøtet ble orientert om dette. Det ble understreket av årsmøtets representanter at styret står fritt i å knytte til seg flere medlemmer i arbeidet med å planlegge og å gjennomføre møter, men det er styret som er programansvarlig.

Styret har ansvar for å legge premisser for møtene:

- Fokus/prioritering
- Økonomiske rammer

I fellesskap jobber arrangementskomité og styre frem hovedtema og vinkling for hvert møte tom årsmøtet 2011.

Fremdriftsansvar for hvert møte legges til én person. Denne har ansvar for å knytte til seg flere medlemmer som er med på å planlegge, organisere og gjennomføre møtet. Disse kan være både fra arrangementskomitéen, fra klubbens medlemmer for øvrig eller fra styret. Klubbens nestleder er styrets kontaktperson i arrangementskomitéen.

*Ås vinklubb er en klubb med mange ressurser innen ulike områder. Styret ønsker at arbeidet med å opprette en arrangementskomité skal ha til hensikt å*

- *øke engasjement og aktivitet ved å ta i bruk flere ressurser*
- *utnytte medlemmenes kunnskaper/interesser*
- *fordele ansvar for planlegging og gjennomføring av møtene*

*En ønsket effekt med denne måten å jobbe på er også å skape nettverk på tvers av de som allerede eksisterer i klubben.*

Wenche

# FORMELL – EN GANG I ÅRET?



## *Vedtekter.*

Vedtekter er bestemmelser (statutter eller lover) vedtatt av en forenings høyeste organ. Vedtektene inneholder forskrifter om hvordan virksomhet og utøvelse av myndighet skal gjøres. I Ås vinklubb er årsmøtet høyeste organ. Vedtatte vedtekter skal følges i det praktiske arbeidet. De kan eventuelt endres og forbedres, men da etter vedtektenes egne bestemmelser.

## *Årsmøte 2010.*

En gang i året er det absolutt behov for å være formell: Det er under årsmøtet og prosessen fram dit. Og da skal vedtektene følges.

I henhold til vedtektene skal medlemmene ha fått tilsendt alle møtepapirene før møtet. Dette ble tilfellet med nesten all dokumentasjon, men med unntak av valgkomiteens innstilling. Denne ble først levert under møtet (altså ikke ifølge vedtektenes **2(i)**). Dette var synd fordi innstillingen var uryddig formulert og derfor trengte oppklaringer.

Det er til enhver tid styret som har ledelsen for klubbens drift og dermed ansvaret. At styret har behov for ekstra hjelp med å arrangere møter er lett forståelig. Det har de nå fått med en arrangementskomité.

Valgkomiteen skal bestå av 3 medlemmer hver valgt for 3 år (vedtektenes **2(ii)**). Tradisjonen har vært at det av medlemmene som har sittet i 3 år går ut av komiteen, de to andre sikrer kontinuitet.

Valgkomiteens medlemmer skal ikke samtidig ha styreverv. De skal heller ikke velge seg selv inn i styret. Disse to forhold er ikke nedfelt i vedtektene. Men er mer et resultat at dobbeltfunksjoner er ganske upassende.

Det er også en fordel at møteleder for årsmøtet ikke er medlem av styret. Dette understreker at årsmøtet er klubbens øverste organ.

Jeg synes det er synd at et årsmøte blir utsatt for unødig støy på grunn av, som i dette tilfelle, at innstillingen fra valgkomiteen kommer sent. Jeg er fullstendig klar over at medlemmene ikke alltid er villige til å gjøre en jobb for klubben. Allikevel, i en av Norges største og mest veldrevne vinklubber er det trist at det er vanskelig å fylle tillitsvervene. På sikt blir det ikke noe klubb av dette.

Jeg vil gjerne få takke for en utmerket vinsmaking etter årsmøtet. Styrets egne valg av viner, med en herlig presentasjon og begrunnelse for valgene, var en ypperlig ide.

Gunnar Ogner

# SVARTE GRISER OG BILLIG VIN!

av Birger Formo

Oppsøker du en spansk pub må du enten være ekstremt glad i støy eller ha ekstremt dårlig hørsel. Men la ikke det at du tilfeldigvis skulle ha normal hørsel stoppe deg, for etter en halv time på pub'en er hørselen blitt så dårlig som du skulle ønske den var i utgangspunktet. Spanjolene elsker bråk, og ingen steder fremgår det med større tydelighet enn på pub'en. Enhver spansk pub med respekt for seg selv har minst fire TV-apparater (som ingen ser på), som alle er innstilt på forskjellige stasjoner og med lyden på absolutt høyeste volum. Dermed tvinges de innfødte pubgjestene til å skrike så høyt som de er i stand til for å overdøve TV-lyden når de skal føre en samtale, og det gjør de med stor selvfølgelighet og enda større glede. Spanjolene gauler ustoppelig i vei i en stri strøm av skarrende og harkende ord, og det er aldeles ubegripelig at de i det hele tatt får tid til å drikke og røyke (men det gjør de). Her er tilsynelatende ingen røykelov, og ingen bryr seg en døyt om at den nyfødte babyen som naturligvis er med på pub'en får problemer av å puste inn all Lucky Strike'en.

Vi er i hjertet av Extremadura, på grensen mot Portugal, et i vinsammenheng lite påaktet område som produserer enorme mengder vin. Kooperativet i Acechal, som er blant de aller største, har alene en tankkapasitet på 45 millioner liter og bearbeider opptil 2 millioner kilo druer pr. dag i sesongen. Antallet ståltanker får et typisk oljeraffineri til å virke som en Lego-modell i sammenligning. Og det aller meste av den vinen som produseres her får aldri kontakt med eik. Bare den aller beste vinen får gleden av å tilbringe et halvt år på barriques av amerikansk eik og et helt år på flaske før den slippes. Fatlageret var nærmest en spøk, vi så rundt 40-50 barriques i et relativt lite rom som for det meste var fylt av BiB'er på 3, 10 og 20 liter. Det er bare få år siden de begynte med fatlagring på denne vinfabrikken.

Drar du rundt på landsbygda her ser du uendelige rader med vinstokker og oliventrær, men det produseres også store mengder tomat, avokado og kirsebær – samt kork. Halvparten av Spanias samlede korkproduksjon foregår her. Dessuten er det her du finner de sagnomsuste svarte grisene som fores med eikenøtter, urter og sopp fra korkskogene og som er grunnlaget for verdens beste skinke, *jamón iberico* eller *bellota*, også kalt "pata negra". Det er skinke som bokstavelig talt smelter på tungen, og som smaker så himmelsk at du dyrt og hellig lover deg aldri å smake norsk skinke mer.

Men det er vinproduksjonen som dominerer volummessig. DO-området Ribera del Guadiana (tildelt i 1998) omfatter fem tidligere *vinos de la Tierra*-områder, bl.a. det mest kjente, Tierra de Barros. Jeremy Watson, i "The Wines and Landscapes of Spain", påstår at disse vinene kan være anstendige (og mye billigere) alternativer til Rioja, og jeg er langt på vei enig med ham. Selvfølgelig er Tempranillo også her den druen som gir de beste vinene, og de fleste produseres som éndrueviner. Men vi fant eksempler på innblanding av andre druesorter, bl.a. garnacha, og sannelig hadde også syrah og cabernet sauvignon sneket seg inn her og der. Hvitvin lages hovedsakelig av pardina, og kvaliteten av de vinene vi smakte strakk seg fra anonymt vandig til god og leskende. Vi prøvde også en flaske lokal chardonnay, men fant ut at selv Dunavárs BiB på polet er langt bedre.

Selv om det ikke er vinen som bringer deg til dette området, bør du, om du først er kommet hit, ikke unnlate å prøve de lokale vinene. Noen av dem er riktig gode, men da unngår du de flaskene som koster en og to euro i kolonialen.



# Jura - det minste og minst kjente vindistriktet i Frankrike?

av Arne Tronsmo

Jura er Frankrikes minste vinregion. Det er 250 produsenter og vinmarkene dekker nå bare 1,800 ha, som er mindre enn de største vingårdene i Chile. Området ligger 80 km sør for Burgund på veien til de Franske Alper. Vinmarkene er spredt i åssidene i et vakkert skogs- og fjell landskap. Her har det vært produsert vin i mange år, for arkeologene har vist at det ble dyrket vindruer i Jura for 5000 år siden.

**Geologi.** Jura ligger i en rift som ble dannet i Juratiden for 206-142 millioner år siden. Riften strekker seg fra Nordsjøen til Middelhavet og her finnes også vinområdene langs Rhinen, i Alsace, i Burgund og i Rhonedalen. Området var i sin tid dekket av hav og jorden er derfor kalkrik, men mange steder er kalklaget dekket av et dypt lag med leire. Denne jordtypen og det kjølige klimaet (vingårdene ligger 250 – 400 meter over havet) er med på å gi Jura vinene sitt særpreg.

**Druesorter.** I Jura er det fem druesorter som dominerer. Mest særpregede er hvitvinsdruen **Savagnin**. Dette er en gammel druetype som antagelig stammer fra Traminer druen som har sin opprinnelse i Tramin i Tyrol. Den ble importert til Jura på 1600 tallet. Savagnin dyrkes i dag på 15 % av arealet. **Chardonnay** som også kalles "Melon d'Arbois" er den dominerende druen og dyrkes på 45% av arealet. I tillegg dyrkes tre rødviner: **Poulsard (Ploussard)** på 25 % av arealet, en drue som gir en vin med lys farge og kan derfor forveksles med Rosé, **Trousseau**, som dekker 5% av arealet, og til sist **Pinot noir**, druen som dominerer i nabo-området Bourgogne, men som i Jura bare dyrkes på 10% av arealet.

**Vintyper.** Den mest berømte og særpregede vinen fra Jura er **Vin Jaune "gul vin"**. Vin Jaune lager utelukkende på godt modne Savagnin druer fra vinstokker som trimmes til lavt utbytte. Fermenteringen startes som normalt og vinen etterlagres i gamle eikefat (228l) i godt ventilerte rom på loft, i kjeller, eller i skur, hvor vinen utsettes for varierende temperaturer i 6 år og 3 måneder. Ca 1/3 av vesken forsvinner under lagringen og etterfylles ikke. På overflaten dannes det et gjærslag, slør (voile), av *Saccharomyces cerevisiae var. oviformis* som utvikler den særegne aromaen, men som også reduserer oksideringen og hindrer at eddiksyrebakterier ødelegger vinen. Vin Jaune er svært lagringsdyktig og kan flaskelagres i 50-100 år. Vin Jaune selges i spesielle flasker på 62 cl kalt **Clavelin**. Årsaken til de mindre flaskene forklares av folkene i Jura med at de manglende 13 cl er englenes andel av vinen, det som fordampet fra tønnene under lagringen. Vin Jaune kommer opprinnelig fra Château-Chalon området, men produseres nå også i Arbois, l'Etoile og Côtes du Jura. Når du spretter korken frigjøres et ekstraordinært fyrverkeri av aromaer: nøtter, tørket frukt, mandler og krydder, men for maksimal nytelse bør vinen dekanteres et døgn på forhånd.

En annen spesialitet er **Vin de Paille**, eller "Straw" vin. Den kalles så fordi druene først tørkes i flere måneder på strå. Deretter presses druene, mosten fermenteres og lagres på eikefat. Den søte vinen selges i 37,5 cl flasker. Vinen er kostbar, blant annet fordi 100 kg druer bare gir ca. 20 l ferdig vin. Jura produserer også meget god musserende vin, "**Crémant de Jura**", enten på Chardonnay eller en rosa variant på Poulsard. En annen raritet som egentlig ikke er vin i tradisjonell forstand er **Macvin de Jura**. Den er laget av most fra Savagnin druen som er konsentrert til det halve ved koking. Saften tilsettes så mac (brandy som er laget på restene fra vinproduksjonen) til den får 16 – 18% alkohol. Blandingen lagres ca 3 år på eikefat før tapping på flasker. Juravinene anbefales servert ved relativt lave temperaturer, se tabell for nærmere detaljer.

## Juravin til mat

De hvite og den gule vinen passer meget godt til det rustikke Jura kjøkkenet. De lokale ostene Compté, Morbier eller Mont d'Or er utmerkede valg. Den lokale spesialiteten er Coq au Vin Jaune et aux Morilles (Kylling og morkeler surret i fløte og Vin Jaune) men kylling i fløtesaus går også an. Ellers er terter (Quiche) med revet Compté ost, bacon og kyllingbryst marinert i vin, spekemat (skinke eller smaksrike spekepølser), og Sushi av ørret eller laks med zucchini matretter som yter vinene rettferdighet. Men som aperitiff og til frukt og sjokolade desserter er de heller ikke til å forakte.

De røde kan følge hele måltidet fra aperitiff til dessert. Poulsard passer godt til Quiche, fisk og røkt kjøtt og pølser. Troussau som er mer taninrik enn Poulsard egner seg til grillet kjøtt, lyst fuglevilt i saus og Morbier osten. Pinot noir er utmerket til kylling, laks og sjokolade dessert. Vin de Paille eller "Straw" vinen passer godt til foie gras (gåselever), andebryst, søte desserter, sjokolade og modne blåmuggoster. Crémant du Jura er selvsagt utmerket alene, men prøv den også til fisk, skalldyr, kaker og søt frukt. Macvin de Jura er utmerket som apéritiff sammen med Comté ost og valnøtter, til melon og spekeskinke som forrett, eller til en sjokoladebasert dessert.

Vinmonopolet har relativt bra utvalg av juraviner, så vær velkommen til en annerledes vinopplevelse.

### Anbefalte serveringstemperaturer

Drue/vin	Serveringstemperatur
Trousseau	15 – 17°C
Poulsard	11 – 14°C
Pinot noir	13 - 16°C
Savagnin	14 - 16°C
Chardonnay	14 – 16°C
Vin jaune	14 - 16°C
Crémant de Jura	8 - 10°C
Vin de Paille (Straw Wine)	5 – 8°C
Macvin	6 - 8°C

