



VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB
NR.5/2010 (110) - 16. ÅRGANG

Julefrokost og vin!



De fleste av oss har visse forventninger til de store høytidene og ofte er en del av disse forventningene knyttet til mat og måltider.

Når det gjelder julen så er det vel for de fleste en blanding av forventninger og familietradisjoner, men også her er det mye som er bundet opp til mat og drikke. Det er vel flere enn meg som hadde problemer de første julene som nygifte, svigerfamilien serverte ikke det som en selv var vant til. Vi løste problemet med at jeg stekte en liten ribbe som ble servert varm til formiddagsmat før vi dro til svigerforeldrene som hadde en helt annet mattradisjon.

For mange er det også det at man i julen har god tid og derfor har tid til en lengre frokost som inneholder det meste. Men det er vel ikke bare maten som var en del av tradisjonene, men også drikke. Og det er vel for de fleste ikke vin man fra gammelt av forbinder med julefrokost, men først og fremst øl, ofte hjemmelaget, og kanskje en liten dram.

Ser vi på det som spises, så er det noe som har forundret meg at det i stor grad er det som har minst verdi på dyret som settes høyest. Det er ikke lammesteken, men det fete pinnekjøttet. Det samme gjelder grisen, ikke en stor fin skinkestek som i Sverige og Danmark, men en fet ribbe. Sylte laget av grisehode er vel heller ikke noe en skulle tro ville ha status som festmat, men mer som mat for de fattige. Hvorfor det har blitt sånn vet jeg ikke, men en teori fra min side var at man solgte det man fikk mest penger for og så spiste man det som var igjen.

Men til vårt julemøte. Det skal serveres julefrokost med tradisjonell mat. Sjefskokken på Studentsamfunnet, Siv Wilson som tidligere har arbeidet på Villa Sandviken, er ansvarlig for maten og hun skal også være med på å velge drikke.

Går vi litt utenfor landets grenser så ser vi at man bruker vin. For i Ås vinklubb skal det ikke serveres øl og dram, men det skal prøves forskjellige kombinasjoner og så får vi se hva som best slår an. Det eneste som er sikkert er at som en velkomstskål vil det bli servert en tysk glühwein. Dette er noe ganske annet en den søte gløggen som ofte serveres her.

Så vil det være en tallerken med forskjellige tradisjonelle smakebiter på og alt fulgt av forskjellige viner. Håpet er at man får i stand en diskusjon om hva som fungerer best til de forskjellige rettene. Kanskje vil man bli overrasket over hva som går til hva? – og kanskje kan det ende opp i noen nye tradisjoner?

Jeg håper også å få på plass en kåsør som vil si litt om våre matvaner i julehøytidene, men der er ikke tingene på plass enda.

Dag Guttormsen

(Skrevet under 30 grader i Californiens sol, litt vanskelig å konsentrere seg om norsk fet julemat da!)

NESTE MØTE:

BIOTEKNOLOGIBYGGET, Universitetet for miljø og biovitenskap
Torsdag 2. desember klokken 19.30

Julefrokost og vin!

Påmeldingsfrist 5. november 2010. Møteavgift kr 450,- pr. person.
Ta med glass!

Norske Vinklubbens Forbund (NVkF) – og litt til...

Hvem skal man tro på?

Birger Formo stiller spørsmålet i forrige vinbonde og konkluderer med at nytten av medlemskap i NVkF er meget begrenset om i det hele tatt tilstedeværende - samt at styremedlemmene bør skiftes ut, alle som en.

Det er faktisk ikke så godt å vite hvem en skal tro på i denne saken. Det er enda vanskeligere å vite hvem en skal tro på hvis en bestreber seg på å basere en eventuell "landing" på fakta. Styret i Ås vinklubb hadde dette som en av sakene på styremøtet i august, og det var felles enighet om at vi overhodet ikke hadde tilstrekkelige fakta til å ta stilling i denne saken – altså holde med den ene eller den andre parten... Skittkasting for åpen scene er mer patetisk enn tiltrekkende (Det siste er en kommentar fra meg.)

Det vi også var enige om, var at vi ønsket å vurdere hvilken nytte medlemmene i Ås vinklubb opplever å ha av medlemskapet i NVkF. Dette blir derfor en forberedt sak på årsmøtet 2011.

Så håper jeg at medlemsoversikten i NVkF blir oppdatert slik at alle heretter får Bulletin i posten og at de som har oppgitt mailadresse får tilbud om smakinger av ulike arter. Og etter årsmøtet kan kanskje Ås vinklubb komme med noen konstruktive og konkrete tanker om hvordan NVkF kan jobbe for å gi medlemmene økt nytte av medlemskapet?

Nyt sesongens råvarer, bruk stekeovnen mer og prøv dere frem med hvitt eller rødt i glasset! Vi er heldige!

Wenche

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: Dag Guttormsen, 64941743, dag.guttormsen@umb.no
Styremedlem/materialforvalter: Rolf Arnt Olsen, 64941837, rolf.olsen@umb.no

www.aasvinklubb.net

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

VERDENS BESTE HVITVIN?

av Knut Johannessen

31. august i år ble det arrangert Bordeaux-smaking i Operaen i Oslo. Arrangør var Vinforum i samarbeid med Restauranthuset Operaen, Norske Vinklubbens Forbund og Bordeaux vinhandel. Det var presentasjon av Bordeauxviner en primeur i Norge. 37 ledende vinslott var representert hvorav tre 2. cru (Pichon Longueville, Leoville Poyferre, Ch. Montrose), fire 3. cru og hele seks 5. cru. Alt i alt mange gode viner og overraskende gode, drikkbare viner til å være den ferske 2009-årgangen (primeur). Selv om vi også fikk smake noen noe eldre årganger, savnet jeg personlig noen viner fra toppårgangene 2000 og 2005, men det har vel sin naturlige forklaring?

En overraskelse var at alle deltagerne fikk smaksglasset i gave. Det var et rødvingglass i serien "Odysse" utviklet av Harald Broch, Toralf Bølgen og Maud Gjeruldsen Bugge. Sistnevnte er kunstnerisk leder/designsjef på Hadeland Glassverk. Glassene er produsert for Hadeland Glassverk i Slovakia og er meget romslige (82 cl!). De har en fin og vakker utforming som gjør dem til utmerkede smaksglass.

Narurlig nok er fokuset på de røde vinene når det er en presentasjon av Bordeaux. Men mitt hovedfokus var på Domaine de Chevalier fra Pessac-Leognan i Graves. Det skyldes først og fremst omtale i "The Great Wine Chateaux of Bordeaux" (Crescent Books 1982). Boka er forfattet av nederlandereren Hubrecht Duijker, som er en kjenner av franske viner. Han har fått mange æresbevisninger i Frankrike og nevnte bok ble i 1979 kåret til beste vinbok av "The French Ordre Mondial des Gourmets Degustateurs des Vin".

Om den hvite Domaine de C. sier han bl.a.: "I personally consider the white D.de C. as one of the world's greatest, if not **the** greatest, white wines. I have tasted the wine together with Le Montrachet (Puligny-Montrachet grand cru), but the white Graves stole my heart". Videre uttaler han: "For me the white D.de C. is the quintessence of refinement. It is one of the world's greatest dry white wines virtually unequalled in its sophisticated wealth of nuances - while just the aftertaste of this wine is an experience in itself." Duijker fremhever også dens holdbarhet og omtaler bl.a. en 1964-årgang som han smakte i 1982: " — it was still completely vital, with an abundance of subtlety in both fragrance and taste." Han beskriver også hvordan vinen blir fremstilt med strenge krav til druenes kvalitet; bl.a. plukking i tre stadier med nøye fjerning av alle råtne druer. Kun druer fra første pressing blir benyttet.

Duijker er ikke alene om å lovprise denne hvitvinen. Hugh Johnson sier f.eks.: "Complex, long-ageing, has remarkable consistency and develops rich flavours". - Råstoffet til vinen er 70% sauvignon blanc og 30% semillon.

Eiendommen Domaine de Chevalier ligger ca. 3 km sørvest for landsbyen Leognan og består av noen ganske beskjedne, lave bygninger i en skogrydning for seg selv, og bruker ikke betegnelsen "chateaux".



- Hvitvinsproduksjonen utgjør bare ca. 1/5 av den totale produksjonen av røde og hvite viner.

Den røde vinen er også fremragende, etter min mening undervurdert, særlig av Robert Parker som synes bare å gi toppkarakter til ekstremt kraftige, "tjukke" viner. Den røde D.de.C. er derimot en vin med mange nyanser og stor eleganse og kan hamle opp med de fleste store bordeauxviner. Dessuten gir den i likhet med den hvite god valuta for pengene.

Men tilbake til vinsmakingen i Operaen. Jeg var veldig spent på om jeg skulle oppleve å få smake den hvite D.de.C., og min begeistring var stor da det viste seg at den var representert! Min forventning var stor, og jeg ble avgjort ikke skuffet; for en hvitvin! Her var alt på plass: nydelig duft, fylde og smaksrikdom a la fersken/aprikos. En helt annen smak enn jeg tidligere hadde opplevd hos en tørr, hvit Graves-vin. Det morsomme var at jeg hadde følelsen av at nesten ingen var klar over hvilken storhet som her kunne testes, for de jeg observerte, var mest opptatt av den røde. Synd for dem!

En gang kan jeg huske en lignende hvitvinsopplevelse: En venn av meg hadde fått tak i en flaske av den sjeldne "Y", som er den tørre utgaven av berømte Ch. d'Yquem (Sauternes), altså også en bordeauxvin. Den hadde en overveldende smak, nærmest mektig; kanskje kunne den trekkes noe for manglende syre, men uansett en sjelden vinopplevelse. - Som en kuriositet kan nevnes at vinen hadde blitt innkjøpt i vinbutikken ombord i Stena Line, men det tilhører fortiden.

Produksjonen av den hvite D.de. C. er på beskjedne 15-20.000 flasker i året, men allikevel skal prisen visstnok ligge på ca. 600-800 kr, og det er ikke dyrt i forhold til f.eks. store hvite burgundere, for ikke å snakke om Montrachet. P.g.a. prisen har jeg aldri fått smake Montrachet, men jeg har ved flere anledninger vært skuffet over dyre hvite burgundere, ikke minst fordi de har vært overeiket.

Såvidt jeg husker var vinen jeg smakte i Operaen en 2006-årgang, og iflg. H. Johnson altfor ung; han uttaler at det er bortkastet å drikke den før den er minst fem år gammel. Man kan da bare fantasere om hvordan den vil smake om 10-20 år?



Domaine de Chevalier