



VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB
NR. 1/2011 (111) - 17. ÅRGANG

PROGRAM FOR ÅS VINKLUBB VÅREN 2011

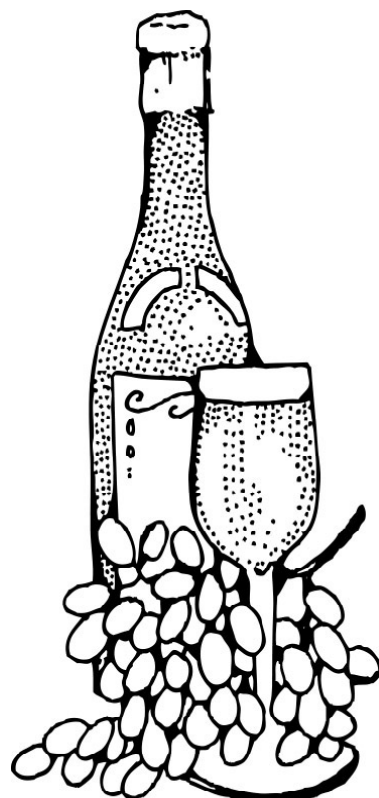
Torsdag 3. februar: **"Vinens mytologi"** Forfatter og kulturformidler Terje Nordby

Torsdag 10. mars: **Årsmøte** etterfulgt av medlemsmøte: **"Røde og hvite hemmeligheter"** Wenche Røste Martinsen

Torsdag 31. mars: **"En aften med Penfolds viner"** Penfolds inviterer medlemmene i Ås vinklubb til smaking. Christian Styren (Begrenset antall – 60 personer) NB: **Møtet starter klokken 19.00**

Torsdag 28. april: **"Stalins viner – beretningen om en uteblitt revolusjon"** Ivar Berge

Torsdag 9. juni: **"Fra Marrakech til Bekaadalen – en smak av vin og mat fra det sørlige Middelhavsområdet"** Damene fra Texas Catering er ansvarlige for sommermøtet i år. Kantinen for NOFIMA Mat.



ÅRSMØTE 2011

Det innkalles til årsmøte torsdag 10. mars 2011 i Bioteknologibygget, 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 24. februar. For øvrig viser jeg til klubbens vedtekter.

Ås 19. januar 2011
Wenche Røste Martinsen

FRA KLUBBEN:

Hjemmesiden vår

Oppgradering og endring av hjemmesiden vår er på gang. Da Anita og Roger Borge flyttet til Drøbak, ble det også tungvint for dem å være med i klubben. Roger, som var vår web-mas-ter, har sagt seg villig til å hjelpe oss med å etablere en ny side knyttet til det webhotellet vi nå leier plass på. Dette gir oss også mulighet til å få en annen funksjonalitet og få foretatt en skikkelig opprydding. Samtidig innrømmer vi at dette har vært en sak vi har skjøvet på flere ganger ... Nå MÅ den tas ordentlig tak i. Vi hører gjerne fra medlemmer som har lyst til å jobbe med dette!

Postboks 179, 1431 Ås



Nå er postboksen til Ås vinklubb historie! Vi har sagt den opp! Ikke føl deg fristet til å bruke den – skjønt erfaringen viser at det har dere ikke gjort på flere år heller! Men postverket krever at vi har avsender på konvoluttene vi sender ut så derfor har vi bedt om å få ettersendt posten - i ett år! Vi har mange gamle konvolutter som dere fortsatt vil få, men vi trykker ikke opp nye! Vi bruker heller pengene på vin!

Arrangementskomitéen!

På årsmøtet 2010 informerte styret om at de ønsket å knytte til seg en arbeidsgruppe, og Liv Korslund, Signe Skare, Erik Ørbeck og Hans Blom sa alle ja til å være med. De har gjort en skikkelig god jobb! Arne Tronsmo har koordinert gruppen, og også overført all "praktisk erfaring" som styrene har bygd opp gjennom flere år. Det er mye som skal være på plass hver gang et møte skal arrangeres og organiseres.

Etter et felles møte rett etter årsmøtet, hvor vi raskt skjønnte at her var det mange idéer og kreative tilnærminger, kastet de fire seg av gårde med stort engasjement og iver. Hans la alt til rette for sommermøtet, men ikke bare det – han laget vel faktisk det meste av maten selv også – de andre bidro med salater, pynting og dekking. Tidkrevende! Erik satte i gang med planlegging av en klassisk vinsmaking, og etter flere undersøkelser i "markedet" ble foredragsholder valgt, viner bestilt og et spennende møte gjennomført. Det mest personlige møtet i fjor, var Signes møte om viner fra det gamle Jugoslavia. Her møtte vi hennes personlige erfaringer, hennes ord, hennes musikk, hennes bilder og ikke minst hennes store kjærlighet og engasjement for et område som er hennes annet hjem. Og vi fikk bakgrunnen og historien til viner de aller fleste av oss ikke hadde kjennskap til. Å arrangere store møter – også med mat, krever orden og struktur. Og Livs nøyaktighet, årvåkenhet og kjapphet har vært en skikkelig trygg-

VINBONDEN - ORGAN FOR ÅS VINKLUBB

Redaktør: Ivar Berge, ivarber@online.no
Midlertidig trykkeriansvarlig: Linda Hjeljord

ÅS VINKLUBB - 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

het! Så dermed var jo denne gruppen komplett – helt fantastisk satt sammen!

Siden dette var noe vi ikke hadde prøvd før, har styret med jevne mellomrom hatt følgende sak på styremøtet: Erfaringer med arbeidsgruppen/arrangementskomitéen. Vi bøyer oss i støvet for all jobbingen, for idéene og engasjementet!

Vi ser også at noen ganger har ikke beskjeder fra styret vært tydelige nok; noen ganger har det blitt misforståelser og noen ganger uklarhet mellom hvem som har ansvar for hva ... Med andre ord akkurat slik det er når en organiserer på nye måter, prøver nye arbeidsformer og tilnærminger. Ting må gå seg til, folk må bli kjent på en god måte! Og fleksibiliteten må være høy.

Så med dette sier styret TUSEN TAKK så hele Ås vinklubb hører det! Og med det samme spør vi om dere kan tenke dere å bli med på denne jobbingen ett år til! Vi håper det!!!

På årsmøtet 2010 ble følgende presisert: *Det er styret som har ansvar for klubbens program og at klubben drives i samsvar med vedtektene. Det sittende styre kan etter behov opprette en arbeidsgruppe/arrangementskomité som består av klubbens medlemmer. Denne gruppens ansvar avklares av det til enhver tid sittende styre og er en konsekvens av styrets vurdering av hvordan de ønsker å arbeide/engasjere klubbens totale ressurser.*

Og selv om noen hevder at jo flere kokker dess mere søl, ønsker vi ikke å høre på det. Vi håper flere av Ås vinklubs medlemmer har lyst til å være med å trekke vinklubbens videre – med idéer og praktisk jobbing. Det er en klubb med svært mange og varierte ressurser, styret ønsker å øke aktiviteten i klubben, og vi trenger hjelp! Vi håper du har lyst og at du kontakter en av oss! Beskjedenhet er ikke noen dyd i dette tilfellet!

Linda, Arne, Dag, Rolf og Wenche

KOMMENDE MØTER:

Røde og hvite hemmeligheter

Velkommen til årets blindsmaking: Medlemsmøtet etter årsmøtet

Når en lever etter mottoet at også en blind høne kan finne et korn da, JA, da er blindsmaking morsomt. For si meg, har vi ikke smakt denne før? Burde vi ikke huske hva akkurat denne druen heter for dette er da så kjent! Og nettopp denne aromaen tyder jo på at dette er nord-Italia, sier én skråsikkert helt til en autoritet, selvutnevnt eller oppnevnt av "gruppen", nevner at den kan da vel også være spansk! Spansk!? Og da er vi ute og kjører, fullstendig uten kontroll – i alle fall noen av oss. Enten er vi da skråsikre, eller lett påvirkelige. Verre er det når noen snakker om bittesmå områder for ikke å snakke om produsenter, eller produsentenes hunder. Men da er det kanskje ikke så morsomt mer!

Jeg ønsker velkommen til en kveld hvor dere har lave nok skuldre og hvor dere så gjerne må ha vekslende prestisje. Det er mitt ønske at det skal føre til mer lære enn ære, at det skal være rom for god latter sammen med andre, og at vinen vi skal smake blindt skal være noe vi ikke smaker til hverdags.

Selv har jeg vært gjennom mange varianter av blindsmaking, og da jeg nevnte dette i Vinbonden rett etter årsmøtet i fjor, hadde jeg en annen idé, et annet konsept, men det gjelder ikke lenger.

Dette får dere vite før medlemsmøtet: Vi skal smake 3 hvite og 3 røde viner. Alle er endrueviner. Det hele inngår i en helhetlig tanke og bygger opp under ett tema. Og nettopp der er den ene hemmeligheten min!

Hjertelig velkommen! Her er det kun undertegnede som VET!

Wenche

Tips: For å kunne øke sjansene i en blindsmaking, er det derfor greit å sette seg inn i hele verdens vinproduksjon, vite hvordan alle produsentene lager vin, alle druesorters karakteristika, alle typer av fatstørrelser, alle typer av jordsmonn, og i tillegg ha oversikt over alle nye produsenter og alle nye årganger. Da begynner man å få kontroll. Ha noen fine uker!

En aften med Penfolds viner

Torsdag 31. mars **klokken 19.00**
Ta med glass også denne kvelden



Fra NVkF kom det plutselig en mail:

"Penfolds er kjent som Australias ledende produsent av kvalitetsvin, og har en rekke flotte og meget lagringsdyktige viner i sin portefølje. Ikke minst den berømte Penfolds Grange, som Hugh Johnson omtaler som den eneste "Premier Cru" på den sørlige halvkule. I tillegg omtales den av Wine Spectator som en av 1900-tallets ti beste og mest innflytelsesrike viner, sammen med bl.a Chateau Latour og Chateau Petrus.

NVkF gir din vinklubb nå muligheten til å bli bedre kjent med Australias ledende vinprodusent, lære litt om deres historie og filosofi, samt å prøve et utvalg av deres viner. Samle dine kolleger i vinklubben og bli med på en spennende og hyggelig smaking. Finn et passende lokale for arrangementet, så vil NVkF organisere resten, inkludert foredragsholder og viner til smakingen. Hvis dere ikke har lokale kan NVkF være behjelpelig med det."

Vi kontaktet NVkF, og allerede samme dag hadde vi opprettet kontakt med Christian Styren som skal lede oss gjennom møtet med Penfolds. Møtet starter klokken 19.00 og etter foredrag om Australia og Penfolds, smaker vi 8 viner. Du betaler ikke noe, men tar med glass. **Vi kan kun være 60 personer, så her er det prinsippet om først til mølla som gjelder.**

Vi vil helst ha påmelding på mail: wrmartin@online.no

Hvis du ikke har tilgang til mail, kan du ringe eller sende sms til Wenche Røste Martinsen: 916 53 055. Påmeldingsfristen er 25. februar, men siden vi har en grense på 60 personer, kan det altså bli fullt lenge før det.

Stalins viner – beretningen om en uteblitt revolusjon

På møtet 28. april skal vi igjen til Øst-Europa, men denne gangen med et annet perspektiv. Da jernteppet falt tok det ikke lang tid før det dukket opp artikler i velrenommerte vinblader som forkynte at vi snart kunne vente oss en aldri så liten revolusjon hva angår viner fra det tidligere Sovjet. Her lå (ligger?) visstnok svært så gode vinmarker og bare ventet på markedskrefter og frisk kapital. Men en rask titt i listene til Vinmonopolet eller Systembolaget tyder på at revolusjonen har uteblitt eller i det minste er noe forsinket. Eller så har resultatet bare ikke nådd fram til oss her på berget. Eller er forklaringen kanskje noe helt annet? Det skal vi forsøke å finne ut av mens vi sammen smaker oss gjennom viner fra disse områdene, får et innblikk i steder, druer og historie og ser litt nærmere på hva det egentlig kan innebære å «revitalisere» et gammelt vinområde...