



# VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB  
NR.2/2011 (112) - 17. ÅRGANG

Kjære medlemmer!

Håper dere har hatt en fin påske. Dette er skrevet før påskeferien, så jeg skal ikke uttale meg om hvordan min har vært, ei heller gi tips om påskevin. Forhåpentligvis har jeg vært på ski på fjellet når dere leser dette, familien har hatt en hytte i Trøndelag i mange år som nå skal selges, så denne påsken er aller siste sjanse til å besøke den. Jeg har vært der siden jeg var ganske liten, den er akkurat som en hytte skal være og har først nylig fått innlagt strøm. Vann må fortsatt hentes i brønnen. Og jeg husker godt de mange og tunge turene med pulk opp fra bilen med forsyninger for en familie på seks i mange dager.

Jeg må innrømme at jeg ikke helt hadde forståelse for disse tunge vinflaskene som absolutt skulle med. Dette var lenge før bag-in-box fantes. Jeg hadde ikke noe i mot at det ble drukket vin, det var et moderat inntak, men jeg hadde mye i mot den ekstra vekten. Slik jeg husker det i dag var det stadig vekk jeg som måtte dra pulken med vinkassen, men det er jo mulig at hukommelsen er litt selektiv etter over tredve år. Og så måtte jo tomflaskene ned igjen. Akkurat det var ikke så ille, det var nedoverbakke hele veien, men jeg fikk faktisk en tom vinflaske i hodet en gang da jeg gikk overende på den knallharde skaren. Jeg er ingen stor tilhenger av pappvin i det daglige, men jeg skal love dere at det er det som ligger i sekken i år hvis snøen holder seg og vi kommer av gårde. Og utvalget har faktisk ikke blitt så aller verst. Jeg ser at jeg ofte ender opp med italiensk vin når jeg kjøper papp, oftere enn hva tilfellet er med flaskevin. Jeg tror det har noe med friskheten å gjøre, det virker som om det er mindre sjanse for å treffe en vin som smaker litt «kokt» slik jeg har opplevd en del ganger, særlig med viner fra Australia og Spania. Jeg er ingen ekspert på utvalget i pappvin, så her er jeg vel egentlig på litt tynn is.

Som dere kanskje har skjønnt har det vært omfattende PC-problemer hjemme hos oss i lengre tid nå. En ulykke kommer sjelden alene og det står ikke mindre en tre defekte maskiner i kjelleren nå. Til og med den bærbare jeg har gjennom jobben sa takk for seg. Og siden vi jo er en liten ubetydelig kunde med bare rundt 28 000 ansatte brukte leverandøren fire uker på å skaffe en ny... Nå er ting så noenlunde oppe og går igjen, men flytting mellom i alt fire maskiner på kort tid har vært utfordrende. Ikke minst hva angår å få med seg og holde oversikt over e-posten. Så hvis det er noen av dere som savner innlegg på trykk i Vinbonden som dere har sendt inn så kan jeg bare beklage og oppfordre til å sende inn på nytt.

*Red.*

## **SOMMERMØTE:**

### **«FRA MARAKESH TIL BEKAA-DALEN»**

**TORSDAG 9. JUNI KL. 19.00**  
**PRIS KR. 450,-**

**PÅMELDINGSFRIST 16. MAI**  
**MØTET HOLDES I KANTINEN TIL NOFIMA**  
**HUSK GLASS!**



## FRA STYRET:

### Damene fra Texas tar oss med til Middelhavet!

*Hvem er så Damene fra Texas? Med dyp interesse og glede over gode, lokale og kortreiste råvarer lager DAMENE all mat fra bunnen! Mest for herrene, Vårmeny, Orientekspresen, Tex Mex eller Norsk buffet er bare noe av det som står på menyen, men en kan også velge den varianten Ås vinklubb brukte: Ringe Siv Flaathe og Liv Grynning Rezende for å avtale en prat. Vi har en idé, en tanke – vi vil ha spennende viner og deilige dufter, vi vil ha et sommermøte skreddersydd for oss!*

Skreddersømmen inkluderte vinforslag, og menyen "vår" stod slett ikke på <http://damenefratexas.no/> før samtalen fant sted. Siv Flaathe og Liv Grynning Rezende har bakgrunn fra Galleri Texas, først på Åsheim fra starten i 2003 til 2006, senere på Ås stasjon til de flyttet ut den aller første dagen i 2010. Selvfølgelig har de alltid likt å lage mat, selvfølgelig har familiene helt garantert vært forsøksfelt i årevis – og DAMENE som har startet denne lille bedriften i Ås besitter en vidunderlig yrkesstolthet og glede over å lage nettopp denne maten som det tar tid å lage, som det ligger mange tanker i og som skaper gode følelser hos alle dem som liker å kose seg med måltidene.

Denne matgleden fører til en prioritering av gode råvarer fra et lokalt nettverk i stadig utvikling:

- Mel fra Holli Mølle: Mel malt med omtanke! Steinmalt uten tilsetningsstoffer og med gamle kornsorter som spelt og emmer <http://www.holli-molle.no/>
- Ost fra Den Blinde Ku <http://www.denblindeku.no/>
- Og en ny kontakt i Stina Medhus fra Frogn. På sikt kan det kanskje komme både lam og egg, bær og honning fra henne?

Men hvorfor skrive om nettverket når det er Damene fra Texas som skal presenteres? Ganske enkelt fordi jeg tror deres arbeidsfilosofi bygger på den styrken det gir når en ut fra hjertet ønsker å samarbeide med ulike aktører i lokalmiljøet, og når en ønsker å lage ekte vare uten fusk og fanteri!



Wenche

#### VINBONDEN - ORGAN FOR ÅS VINKLUBB

Redaktør: Ivar Berge, [ivarber@online.no](mailto:ivarber@online.no)  
Midlertidig trykkeriansvarlig: Linda Hjeljord

ÅS VINKLUBB - 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)

# Fra Marrakech til Bekaa-dalen

## – en smak av vin og mat fra det sørlige Middelhavsområdet.

Selv om regionen har vært og fortsatt er temmelig urolig politisk sett, særlig nå i det siste, skal vi denne gangen fokusere på helt andre sider. Se for deg olivenlunder og sitrontrær, viltvoksende ore-gano og timian. Trange gater og markedet i souken med hauger av gyllengul safran, orange karri, brun kanel og dyprødt chilipulver. Varme kvelder med krydrede måltider med mange retter og spennende smaker.

Velkommen til en kveld med mat og vin fra Marokko til Libanon, og selv om de to nevnte stedene i overskriften ikke ligger ved kysten, kan vi likevel med god samvittighet sammenfatte smakene til *Middelhavskjøkkenet*. Dette fordi havet har vært viktig som handelsrute i regionen i lang tid, noe som har resultert i en rikholdig kulturell utveksling, men også fordi vår egen smaksreise gjør et sveip langs den sørlige kysten av Middelhavet.

Hva er egentlig Middelhavskjøkkenet? Det finnes ikke *ett* middelhavskjøkken, men mange, takket være områdets skiftende påvirkninger. Imidlertid kan man hevde at Middelhavslandskapet så å si kan defineres ut fra dyrkingen av oliventrær og bruken av olivenolje. Andre grunnleggende ingredienser er grønnsaker som solmodne tomater, auberginer, paprika og hvitløk, så vel som frukt, belggrønnsaker og korn, friske urter, krydder og nøtter.

Smaler vi det inn til «vårt» område, er de dominerende råvarene i tillegg til de ovenfor fisk, lam og kylling, sitrusfrukter, dadler, kikerter, mandler, sesamfrø, bulgur og yoghurt. Typiske krydder og urter er kanel, kardemomme, nellik, kummin, bladpersille, mynte, koriander, paprikapulver, chili og ingefær. Stikkord for vinene som skal smakes denne kvelden, er krydder, mørke bær, tørket frukt og urter.

La oss se fram til en sommerkveld med nord-afrikansk og arabisk tilsnitt – det eneste vi mangler for en autentisk opplevelse er magedans! Tar noen den utfordringen? Styret, kanskje?

Vel møtt!  
Liv og Siv  
Damene fra Texas

---

## Ås vinklubb i vinåret 2011/2012

Planlegging av møtene er i full gang med arbeidstitler og nysgjerrig leting og søk etter mulige foredragsholdere. Vi understreker at dette er et foreløpig program! Detaljer kommer vi tilbake til - her er datoene du kan reservere:

### *Torsdag 9. juni*

Fra Marrakech til Bekaadalen – en smak av vin og mat fra det sørlige Middelhavsområdet

### *Torsdag 8. september*

Viner langs en elv, men ennå vet vi ikke hvilken ...

### *Torsdag 20. oktober*

Dette møtet er fortsatt under avklaring...

### *Torsdag 1. desember*

Julemøtet planlegges med viner som virkelig er fra "den nye verden" – og et måltid som fremhever og støtter!

### *Torsdag 2. februar*

Et tema rettet mot trender i vinverdenen, forbrukerundersøkelser og ellers det vår påtenkte ressursperson har blitt inspirert av etter opphold som gjesteforsker utenfor vinlandet Norge.

### *Torsdag 8. mars*

Årsmøte etterfulgt av medlemsmøte sammen med produktsjef Ole-Jacob Skagen i Vinum hvor vi tar for oss *Viner med kontraster*.

## Value for Money?

Ifølge Aftenposten solgte Vika-polet i løpet av tre dager i november ifjor fine Bordeaux-viner for 6 millioner kroner til hungrende nordmenn. Vinelskeren Yan Lam kjøpte vin for 21.000 kroner, deriblant to Ch. Pétrus, av henholdsvis 1985- og 1986-årgangene. Pétrus fra Pomerol er en av vinverdenens største stjerner. På verdensmarkedet går den for ca. 10.000 kr. pr. flaske; her fikk Yan Lam dem for 3.300 kroner stykket. I tillegg kunne han overta en flaske Ch. Ausone 1990 fra St-Emilion som Geir Salvesen hadde gitt 100 poeng. Pris ikke oppgitt. Og ifølge bildet i Aftenposten plukket han også med seg en flaske Ch. Palmer (Margaux), men årgang eller pris fremgikk ikke av artikkelen. Und so weiter.



Man kan spørre: Fikk Yan Lam valuta for pengene? Mitt svar er nei. Det er klart at selv ikke en Pétrus fra 1986 er verd godt over tre tusen kroner. Riktignok kan man, fra *ett* synspunkt sett, konstatere at en vin er verd så mye som folk er villig til å betale for den, men da har det ingen ting med kvalitet å gjøre. Det finnes ingen viner som, objektivt sett, er verd mer enn 4-500 kroner pr. flaske, og da strekker jeg meg langt. Og det hjelper ikke å innvende at disse vinene selges for langt høyere beløp i utlandet; det gjør dem ikke bedre. Joda, selvsagt er det toppviner det snakkes om, men selv Les Grands Crus fra Bordeaux og Bourgogne – hvor vellag(r)ede de enn måtte være – er ikke verd slike astronomiske priser. Det er kombinasjonen av prestisje, vinsnobberi og god overklasseøkonomi som gjør at de oppnår dem.

Men jeg skjønner på en måte Yan Lam, som oppgir at han er lidenskapelig opptatt av vin og gleder seg til å nyte dem sammen med vennene sine. Det var en tid da også jeg kjøpte fine viner som var tiltenkt vinsmakinger sammen med venner. Selvsagt ikke til slike uhyrlige priser; jeg var vel aldri oppe i priser over femhundrelappen for en flaske. En av de dyreste jeg kjøpte var nok en Vega Sicilia Unico 1960 fra Ribera del Duero som jeg i 1988 fant i en vinforretning på Rambla'en i Barcelona. og som jeg ga 7.750 pesetas for (etter datidens kurs ca. 430 kroner). Den var fra den gang Vega Sicilia var en myteomspunnet vin som ble produsert i et meget begrenset antall flasker og kom fra den store mester Don Eloy Lecanda y Chaves' etterkommere. Idag er Vega Sicilia en riktignok dyr, men langt mindre eksklusiv vin, produsert av Alvarez-firmaet som kjøpte eiendommen i 1983. The spell is gone.

Klart jeg gjerne skulle hatt en Ch. Pétrus 1976 i kjelleren, men det kunne ikke falle meg inn å øde min smule alderstrygd på å kjøpe den. Da handler jeg heller inn ti eller femten gode viner fra billigere adresser. Det er jo – dessverre! – allikevel slutt på våre hyggelige private vinsmakinger.