

Bulletin

nr.02/2007

Organ for Norske Vinklubbere Forbund

NORSKE VINKLUBBERS FORBUND
Association of Norwegian Wine Clubs
Stiftet 1990



Innhold i dette nummer, 2/2007

PRESIDENTEN HAR ORDET

Jan Fredrik Tveten

REDAKTØRENS HJØRNE

Sten V. Holt

ÅRSBERETNING FOR NVKf FOR 2006

REGNSKAP

PROTOKOLL

FRA ÅRSMØTET PÅ LEANGKOLLEN

Sten V. Holt

VILLFISKEN

Sten V. Holt

VIN I FILM, BØKER OG TV

Henriette Westerlund Eriksen

DEN IDEELLE VINKJELLER

Robert Lie

SUNT, GODT OG SPEKKET MED SMAK

Henriette Westerlund Eriksen

MAT- OG VINMESSEN I INGENIØRENE'S HUS

Sten V. Holt

VINKLUBBEN VINENS TÅRER PÅ STUDIETUR TIL

LANGUEDOC-ROUSSILLON I SYD-FRANKRIKE

Eivind Hermansen

OM RAULANDSAKADEMIET

Sten V. Holt

SAUVIGNON BLANC

Jon T

VINTUR I MANDELAS LAND

Kristian Gahre

*Forside:
Sten V. Holt*

Presidenten har ordet

Nå er tiden her for sommer og sol. Selv om det i skrivende stund er litt mørkt og kjølig utenfor mitt vindu, skal det utover sommeren bli mange sjanser til å nyte sommeren i Norge med alt den har å tilby. Grill er vel noe av det mange forbin-der med sommer og hva er vel da bedre enn å forsøke noe nytt. Villsau har vi blitt anbefalt av en av landets mest profilerte impor-tører av vin!! Verdt å prøve. Helgrillet kyl-ling som har marinert lenge er en av mine egne favoritter. Tenn på, grill på indirekte varme med lokket på, sitt og vent. Plutselig ferdig! Fisk og grønnsaker er likeså popu-lært. Grillet asparges er mye bedre en kokt! Anledningen er da stor for at man kan klare å finne frem noen spennende dråper og ikke nødvendigvis dunke en boks i bordet. Prøv noe nytt!

Man ser fra statistikken til Vinmonopo-let at Italia nå er det største vinlandet for norske konsumenter. All ære til de Italienske produsentene som produserer spen-nende og rimelige viner som faller våre ganer i smak. Det er ikke mange år siden Italienske viner var ”sure” og slett ikke lurt å servere til kvinnelige bekjentskaper. I dag er dette snudd på hodet. Med moderne pro-duksjonsteknikk er vinene produsert på en helt annen måte og kvinnene bærer dem ut fra Polet over en lav sko. Men igjen; man må ikke stirre seg blind på disse vinene, må ikke glemme å tråkke litt utenfor allfarvei. Det er der de nye opplevelsene ligger.

I vår har vi hatt en strålende sesong hva smakinger angår. For meg selv har nok; med all respekt, høydepunktene vært vårt eget årsmøte og mat- og vinmessen i april. Den første viste at man trygt kunne servere hvit-viner i en norsk vinterkveld og sågar at der-som man valgte vinen og maten med omhu fikk man et uforglemmelig resultat. Denne helgen i mars er også vår anledning til å møte medlemmene over lengre tid, slå av en

prat og få input på hva vi driver med. Uvur-derlig.

På mat- og vinmessen fikk vi igjen bevist at mat og vin hører sammen. Over tre etasjer i Ingeniørenes hus var det en mengde leverandører av mat som gjorde supre hand-ler sporet an av at de besøkende fikk smake maten sammen med vin og kunne teste etter eget hode og forgodtbefinnende. Dette arrangementet har kommet for å bli og vi ser ikke bort fra at vi øker ytterligere areal og omfang allerede neste år. Men, og det er et stort men. Hvor er alle produsentene av norsk nisjemat som vi forsøker få med? Her er publikum vid åpent for å teste, smake, bli himmelfallen og anbefale så videre tilven-ner og kjente. Neste år!

Jeg ønsker dere alle en flott, fredfylt og deilig sommer i inn- og utland. Prøv noe nytt, og gjør det med moderasjon.

Jan Fredrik Tveten
Jan Fredrik Tveten, President





Bulletin er organ for Norske Vinclubbers Forbund og sendes ut til medlemsklubbenes kontaktpersoner samt til samtlige av klubbens enkeltmedlemmer. Bulletin utkommer fire ganger årlig.

Total medlemsmasse er for tiden ca. 4 000 - fordelt på 253 klubber (pr. juni 2007).

Annonsering i Bulletin:

4 farger 1/1-side: kr 5 000
1/2-side: kr 3 500
1/4-side: kr 2 500
Rubrikkannonse 35 x 84 mm kr 750
Eventuell oppsett av annonse kommer i tillegg.

Rubrikkannonse for medlemmene: kr 100
For annonse eller spørsmål:
bulletin@nvkf.no

Utsendelseplan 2007

(avvik kan forekomme):

Artikler og annonser må være oss i hende innen deadline.

10% rabatt ved to påfølgende innrykk.
15% rabatt ved tre eller flere innrykk.
10% rabatt ved to helsider i samme utgave.
15% rabatt ved tre eller flere helsider i samme utgave.

nr. 3/2007 - september: Deadline 27. august
nr. 4/2007 - november: Deadline 30. oktober
nr. 1/2008 - februar: Deadline 30. januar
nr. 2/2008 - juni: Deadline 7. mai

Vedlegg til Bulletin:

-Vedlegg av brosjyreark uten plastpakking
(opp til 200 grams papir): kr 7.500
-Vedlegg av brosjyre fra 4 til 12 sider (opp til 200 grams papir): kr 13.500
Med forbehold om portoøkninger.

Fritt ettertrykk, men vær vennlig å oppgi kilde.
Trykkes hos Zoom Grafisk AS, Drammen.

Velkommen til nye klubber

Stetten, Gamle Fredrikstad, 22-05-07, 5 medlemmer
Dionysiske Søstre, 14-05-07, 7 medlemmer
Vinklubb Mediteran.no, 10-05-07, 3 medlemmer
New World Tasters, 02-05-07, 3 medlemmer
Vintage, 24-04-07, 7 medlemmer
Vininfo2007, 23-04-07, 2 medlemmer
Vin de Vie, Stokke, 12-04-07, 7 medlemmer
Livsnyterne, Oslo, 01-04-07, 2 medlemmer
Vinklubben Nytelse, 28-03-07, 17 medlemmer
Steinerudsvingens vinforening, 27-03-07, 3 medlemmer
Gjersjøens Dannede Vinselskap, 23-03-07, 6 medlemmer
Côte de Pin, 19-03-07, 8 medlemmer
Vinklubben, 17-03-07, 8 medlemmer
Vin og Kulturpessimisme Oslo Øst, 12-03-07, 6 medlemmer
Det Gode Liv, 06-03-07, 24 medlemmer
Asker Vinråd, 06-03-07, 5 medlemmer
Vinens Venner, 06-03-07, 3 medlemmer
Cuvee Club, 19-02-07, 9 medlemmer
Vinavekk, 19-02-07, 8 medlemmer

Vintage - medlemsklubb nr. 250

Vi er en vennegruppe som har utspring i en av byens singelklubber, og har holdt på i ca. 2 år. Alder: 50-60+ og er i øyeblikket 7 deltagere, og vi har som mål å bli 8.

Navnet Vintage har en dobbelt betydning: fin, gammel årgang både mht. til vin (selv om vi ikke alltid har det på vinsmakingene, da) og mht. oss selv, som er i vår aller beste alder!

Vi møtes en gang i måneden og smaker på ca. 5 viner, temaene varierer. Diskusjonen går alltid høylytt, og den dreier seg mer om samfunnsspørsmål, kultur, politikk, religion, osv. enn om vin!

MED VENNLIG HILSEN
RIGMOR KOLLING

Medlemskontingent for klubbene i NVkF:

Minimum kr 300,-
Maksimum kr 2000,-
Basert på kr 40,- pr. medlem

Redaktørens hjørne

Finansdepartementet har nedsatt et faglig utvalg som har sett på særavgiftene, derav også alkoholavgifter og taxfreekvoter, og dermed har disse avgiftene blitt vurdert på basis av bl.a. helseaspekter og samfunnsøkonomiske kostnader. Disse kostnadene er visstnok høyere ifølge tilgjengelig analyse og statistikk enn avgiftene som alkoholen er ilagt. Tax-free og importkvote uten fortolling ble foreslått helt fjernet, dette for at alle skal betale det samme i avgifter for samme vare. Nyheten om taxfree ble momentant imøtegått dagen etter av finansministeren selv, og fjerning av taxfree-ordningen ble umiddelbart lagt på is. Bra, men forslaget kommer nok tilbake i en annen sammenheng, regner jeg med. Og da bør jo også vurderes nordmenns rettferdighetssans og dermed også eventuell minskende respekt for lover og regler; når man bare kan titte over kjølen til vårt broderfolk og se hvor mye de kan ta med seg hjem fra utlandet til privat forbruk, ufortollet. Se en svenskregistrert bil på kaia i Danmark, inneholdende helt lovlig et lass av vin og øl og litt sprit. Men de er i EU.

Og vi skulle miste selv de 3litrene med vin!

Samtidig ble det foreslått en generell økning i alkoholavgiftene. Heri kan ikke avgiftene være vurdert med hensyn til handelsnæringen og salg via Vinmonopolet og smugling. Øk alkoholavgiftene her, så øker grensehandelen over kjølen, handelsnæringen taper inntekter og dermed Norge skatteinntekter, det gir mer salg til Systembolaget, og spritsmugling kan kanskje bli fristende igjen i visse kretser. Mao må mer kontroll settes inn både i tollvesen og politi, og hvor mye har man da egentlig tjent? Men det er jo andre budsjetter.

Utvalget har sikkert vært saklige i sin begrunnelse og det har hele tiden vært et klart flertall for hver av de tingene som er foreslått.

Andre ting som sukkeravgifter, diesel- og bilavgifter versus veipricing; jo da, mye fornuftig. Men kjenner jeg lusa på gangen rett, så forsvinner ikke andre bilavgifter eller bensin- og dieselavgifter selv om man begynner med veipricing. Her blir nok også bare enda en utgift.

Forslagene er nå ute på høring til 23. oktober, interessant skal det bli å høre departementets forslag deretter.

Men de overser (og det er vel heller ikke i utvalgets mandat) at de som vil misbruke alkohol vil gjøre det uten særlig hensyn til avgifter. Skal man løse dette med hensyn på helse og misbruk, bør man heller legge en strategi for holdningsendringer for de gruppene som er utsatt. Men det er jo umulig å skattlegge, det koster tvert imot penger det.

Ha en riktig god sommer, nyt forhåpentligvis det varme været, grill og kos dere med gode viner og god mat. Nyt heller noen skikkelig gode viner enn mange enkle, og glem ikke alle de gode rosévinene som nå er tilgjengelige.

Herlig drikke på en varm dag.

God sommer!



Kassererens Hjørne

Kassereren er stort sett fornøyd med situasjonen i øyeblikket og bare det er jo ikke verst.

Riktignok har vi kr 25000 utestående i ubetalte kontingenter fra klubbene, men jeg har et håp om at alt er på plass innen vi starter høstsesongen.

Vi har vel aldri hatt så stor aktivitet som i vår. 11 smaker har vi gjennomført, med ca. 1000 deltakere alt i alt. Stort sett har arrangementene gått bra, med unntak av champagnesmakingen der man slapp opp for vin. Unektelig litt flaut.

Programmet for høsten er ikke klart ennå, men jeg regner med at det blir

minst like spennende som vårens smaker.

Det største problemet med aktivitetene er at noen fremdeles melder på 4 fra klubb xxx.

Men jeg må ha navnene på hver enkelt. Det har med ønske om oversikt å gjøre, å kunne avgjøre om personer er medlemmer eller ikke, og på grunn av den alfabetiske frammetelisten.

Jeg opplever at på enkelte smaker kommer påmeldingene så kjapt at vi kan bli "utsølt" på kort tid. Men et lite tips til dere. Smakingene blir som regel lagt ut på www.nvkf.no lenge før invitasjonen kommer. Så følg med på nettsidene våre,

da får du bedre tid på deg.

Vi oppdaterer også sidene med antall påmeldte til enhver tid. Så titt på nettsidene!

Til slutt vil kassereren bare få ønske medlemmene en riktig god sommer.



Årsberetning for NVkF for 2006

1. Årsmøte

Årsmøtet for 2005 ble avholdt på Refsnes Gods Hotel 11. mars 2006. Møtet ble avviklet iht. forbundets vedtekter, og det var 33 medlemmer samt seks fra styret i NVkF som til sammen representerte 25 klubber. 97 personer ble med på etterfølgende vinsmaking og 82 deltok på middagen.

2. NVkF – Styresammensetning 2006

President	Jan Fredrik Tveten	Vinforeningen På Druen
Visepresident	Arnold Myhre	Bacchus 81
Kasserer	Jon Taarland	Vinklubben Sølvkaggen
Styremedlem	Roger Kolbu	A Votre Santé
Styremedlem	Sten V. Holt	les Barriques Miserables
Styremedlem	Ane Tangen	Vinklubben Sølvkaggen
Sekretær	Kristian Gahre	CCC og Mandal Mat og Vinklubb

3. NVkF – Valgkomité og revisor 2006

Valgkomiteen	Chatrine Johansen, Aina Grymyr og Sverre Olav Rudi
Revisor	Hilde Karlsen

4. Styremøter

Det har vært avholdt syv styremøter i perioden 11. mars 2006 - 10. mars 2007.

5. Medlemsregister

NVkF har totalt 241 medlemsklubber med i underkant av 4.000 medlemmer. Alle klubber har betalt kontingenten og medlemsmassen fordeler seg som følger:

1 - 10 medlemmer	171 klubber
11 - 25 medlemmer	38 klubber
26 – 50 medlemmer	16 klubber
51 – 75 medlemmer	9 klubber
76 – 100 medlemmer	5 klubber
101 og flere medlemmer	2 klubber

6. Aktiviteter 2006

Vinsmakinger

NVkF har i siste år vært aktive og avholdt 15 smakinger, fordelt på:

- Vectura-messe	februar	NVkF og Vectura	284 deltakere
- Mat og Vinmesse	mai	NVkF eget arr.	175 deltakere
- Inter Rhône	mai	Franske handelskammer	92 deltakere
- Leflaive	juni	Vinordia	56 deltakere
- Sud Ouest	august	Franske handelskammer	90 deltakere
- Bergen Vin	september	Vectura	52 deltakere
- M. Chapoutier	september	Strøm	45 deltakere
- Oslo Vin	oktober	Vectura	102 deltakere
- Allesverloren	oktober	Bibendum	36 deltakere
- Portvinsmesse	november	Portugisiske handelsk	121 deltakere
- Pommery/Heidsieck	november	Bibendum	60 deltakere
- Group of 7	november	Portugisiske handelskammer	81 deltakere
- Domaine de l'Arlet vertikal	desember	Red & White	28 deltakere
- Piemonte	januar 2007	Engelstad	50 deltakere
- Champagne	februar 2007	Franske handelskammer	130 deltakere

Vinsmakingene har gjennomgående hatt høy kvalitet og godt faglig innhold med spennende viner og foredrag. Gledelig at vi også fikk et arrangement utenfor Oslo. Dette er noe vi ønsker å videreføre.

Av fjorårets smakinger vil vi spesielt fremheve Mat- og vinmessen hvor vi inviterte norske nisjeprodusenter av mat sammen med vinimportører. Vi fikk gode tilbakemeldinger fra både utstillere og deltakere. Denne messen skal bli et årlig arrangement og vi gleder oss til fortsettelsen.

Web-sidene

Høsten 2006 lanserte vi våre egne web-sider som vi selv har det redaksjonelle ansvaret for. Hjemmesidene har siden oppstarten vært godt besøkt og tilbakemeldingene så langt er positive. Vi skal arbeide for at temaene forum og debatt blir bedre.

Bulletin

Vårt medlemsblad har kommet ut med fire nummer siden forrige årsmøte. Kvaliteten både på magasinet og innhold har holdt høyt nivå. Nytt av året er at vi har fått en fast gjesteskribent i Robert Lie, sommelier på Bagatelle og fersk Europa-mester.

For at magasinet skal være levende er vi alltid avhengig av stoff om smakinger, turer og annet faglig stoff fra medlemmene. Vi oppfordrer alle klubber til å komme med innspill og artikler i løpet av kommende år.

Medlemsfordeler

Vi kan nå tilby et godt utvalg av varierte medlemsfordeler. Med rabatterte priser og gode betingelser bør dette være interessant.

Styret takker for et aktivt og faglig godt vinår.

For styret i NVkF
Kristian Gahre

9. mars 2007

Resultatregnskap 31.12.2006

Driftsinntekter	2006	2005
Medlemskontingent 1)	122240	103780
Inntekter arrangementer	134940	83250
Annonseinntekter	55275	59450
Utsendelser med Bulletin	0	0
Inntekter fra årsmøtet 2)	66110	52572
Salg av Stands	31500	0
Salg av glass	25397	0
Diverse inntekter		1011
Driftsinntekter	435462	300063
Driftskostnader		
Utgifter Bulletinen 3)	128446	109799
Provisjon annonseselger	5785	10850
Utgifter årsmøtet	79675	67245
Utgifter Utsendelser	0	0
Utgifter Arrangementer	145696	109700
Kjøp av glass	20079	0
Diverse utgifter	0	855
Generell drift	12198	14594
Sum driftskostnader	391880	313043
Tap på fordring	12298	0
Bank & inkassogebyr	1661	1205
Overskudd	29622	-14184

Balanse 31.12.2006

Eiendeler	2006	2005
Innskudd DnB	47257	4108
Kasse	316	1545
Sum debitorer	0	12298
Sum eiendeler	47573	17951
Gjeld og egenkapital		
Sum kreditorer	0	0
Egenkapital 31.12	17951	32135
Underskudd / Overskudd	29622	-14184
Sum Gjeld og Egenkapital	47573	17951

Noter pr.31.12.2006**1) Betalende klubber**

Antall betalende klubber var i år 214

2) Årsmøtet 2005

Inntekter fra medlemmene	66110
Utgifter til middagen	78730
Kjøp av vin til maten + aperitiffer	0
Diverseutgifter	945
Utgifter til årsmøtet	79675
Underskudd	-13565

3) Bulletinen

Annonser og vedlegg	55275
Sum inntekter	55275
Trykking	83261
Utsendelse	45185
Provisjon annonseselger	5785
Sum utgifter	134231
Resultat Bulletin	-78956

BUDSJETT ÅR 2007

Driftsinntekter	Budsjett 2007	Regnskap 2006	Til nå i 2007
Medlemskontingent	kr. 135000	122240	130000
Inntekter annonser	kr. 60000	55275	10000
Inntekter årsmøtet	kr. 55000	66110	55000
Inntekter arrangementer	kr. 125000	134940	20350
Salg av Stands på Mat- og Vinmessen	kr. 60000	31500	50000
Salg av glass	kr. 30000	25397	20000
Sum driftsinntekter	kr. 465000	435462	285350
Driftskostnader			
Utgifter Bulletinen	kr. 148000	128446	
Provisjon selger	kr. 18000	5785	
Utgifter årsmøte	kr. 55000	79675	
Utgifter arrangementer	kr. 125000	145696	
Kjøp av glass	kr. 20000	20079	
Driftsutgifter	kr. 65000	12198	
Sum driftskostnader	kr. 431000	391879	
Tap på fordringer	kr. 0	12298	
Økonomiutgifter	kr. 2000	1661	
Overskudd	kr. 32000	29622	

Protokoll fra Norske Vinklubbers Forbunds årsmøte

10. mars 2007 på Quality Hotel Leangkollen

Tilstede: 42 medlemmer.
7 styremedlemmer.

1. Godkjenning av innkalling og dagsorden

Ingen hadde kommentarer til innkalling og dagsorden. Årsmøtet ble lovlig satt.

2. Valg av møteleder, referent og to personer til å undertegne protokollen

Møteleder: Jan Fredrik Tveten
valgt ved akklamasjon.
Referent: Kristian Gahre
valgt ved akklamasjon.
Undertegne protokoll: Odd Inge Tangen
fra Sølvkaggen, Kongsberg.
Øyvind Hoff
fra Vinforeningen På Druen, Oslo.

3. Styrets årsberetning

Kristian Gahre leste hovedpunktene fra årsberetningen. Ingen kommentarer til årsberetningen. Årsberetningen godkjent.

4. Revidert regnskap og revisjonsberetning for 2006

Jon Taarland gjennomgikk regnskapet for 2006, med følgende hovedpunkter:

- Omsetningen har økt med 45 prosent til kr 435.462.
- Arrangementer inkl Mat og Vinmessen går samlet sett med et lite overskudd
- Medlemskontingent og Bulletin går samlet sett med et lite overskudd
- Salg av glass gir et lite, men positivt, bidrag
- Resultatet for regnskapsåret 2006 utgjorde 29.622.

Det er en god stund siden forbundet leverte et positivt resultat.

- Egenkapitalen utgjør nå kr 47.573,-.
Alle var positive til den gode utviklingen NVkF nå er inne i både med hensyn til aktiviteter og resultatsmessig.

Revisor Hilde I. Karlsen fra vinklubben Bånnski leste opp revisors beretning.

Ingen øvrige kommentarer til regnskapet. Regnskapet for 2006 ble enstemmig godkjent.

5. Budsjett for 2007

Kontingenten for 2007, som allerede er sendt ut er uendret for 4. år på rad.

Det er i budsjettet lagt opp til en liten økning i omsetning til kr 465.000 og med et positivt resultat på kr 32.000. Det vil si omtrent som for 2006.

Ingen kommentar til budsjettet. Budsjett og kontingentsats godkjent.

6. Forslag til ny kontingent

Jan Fredrik Tveten presenterte dagens kontingentsatser og styrets forslag til nye satser for 2008 og 2009. Begrunnelsen for økningen er de faktiske kostnadene knyttet til bl.a. utsendelse av Bulletin har økt betydelig de siste årene.

Dagens kontingentsats er høyest pr medlem for klubber med få medlemmer og lavere pr medlem for klubber med mange medlemmer. Kostnadene for trykking og utsendelse av Bulletin (porto) er den samme uavhengig av klubbens medlemstall.

Det ble lagt frem et benkeforslag om at medlemskontingenten for 2008 økes til

- Pr medlem kr. 50,-
- Minimum pr klubb kr. 300,-
- Maksimum pr klubb kr. 4.000,-

Det ble votert for ovennevnte forslag:

- Forslaget fikk 20 stemmer for og 2 stemmer mot

Vedtak: Nye medlemsseter for 2008 vil være

- Pr medlem kr. 50,-
- Minimum pr klubb kr. 300,-
- Maksimum pr klubb kr. 4.000,-

7. Innkomne forslag

Ingen innkomne forslag.

8. Valg av president og styremedlemmer.

Valgkomiteen som har vært ledet av Chatrine Johansen fra vinklubben Bånnski hadde følgende forslag til nytt styre:

President:	Jan Fredrik Tveten	Ikke på valg.
Visepresident:	Arnold Myhre	Gjenvalgt for 2 år.
Kasserer:	Jon Taarland	Ikke på valg.
Sekretær:	Kristian Gahre	Gjenvalgt for 2 år.
Styremedlem:	Roger Kolbu	Gjenvalgt for 2 år.
Styremedlem:	Sten V. Holt	Gjenvalgt for 2 år.
Styremedlem:	Ane Tangen	Ikke på valg.
Revisor:	Hilde Karlsen	Gjenvalgt for 1 år.
Valgkomite:	Chatrine Johansen	Gjenvalgt for 1 år.
	Aina Grymyr	Gjenvalgt for 1 år.
	Sverre Olav Rudi	Gjenvalgt for 1 år.

Valgkomiteens forslag ble enstemmig vedtatt ved akklamasjon.

Etter den formelle delen av årsmøtet ble det åpen diskusjon om hva medlemmene ønsker at Forbundet skal arbeide med i den kommende perioden:

- *Vinkonkurranse*

Asbjørn Wangerud fra Grand Cru Oslo ønsket større

engasjement i konkurranser. Sist høst skulle Grand Cru arrangere vinkonkurranse i forbindelse med sitt 25års jubileum. Men på grunn av kun 4 påmeldte lag, hvorav 2 fra Grand Cru, måtte konkurransen avlyses.

Flere av klubbene på årsmøtet ønsket å delta men pga andre gjøremål passet ikke dato. Flere klubber ønsker å delta på fremtidige konkurranser.

For at man skal kunne gjøre det enklere for alle å delta kan man f.eks. dele konkurransen i 2

a, For eliten

b, For amatører (her kan tema også begrenses til kun et land)

- *Medlemsfordeler*

For enkelte av medlemmene vil det være ønskelig med en hotellavtale i Oslo.

- *Vinsmakinger*

Ønskelig for medlemmer utenfor Osloregionen at en eller noen smakinger legges til en helg slik at alle medlemmer kan delta.

Dette vil styret følge opp, samt at man prøver å legge noen arrangementer til andre byer.

- *Deltagelse på vinsmakinger*

Da flere arrangementer har ventelister bør det lages et system som sender ut påminnelse til deltakerne et par dager før smakingen finner sted. Hvis man ikke har anledning til selv å delta, åpnes det en mulighet for de på ventelisten.

Styret vil følge opp dette forslaget.

- *Stemmetall for klubber*

Styret ble bedt om å se på antall stemmer hver klubb kan avgi på på bakgrunn av antall medlemmer. Til årsmøtet i 2008 vil styret fremme et forslag til votering.

Asker / Oslo, 10/12. mars 2007.

Kristian Gahre
Referent

Protokoll godkjent av

Kongsberg, mars 2007

Odd Inge Tangen
Vinklubben Sølvkaggen

Oslo, mars 2007

Øyvind Hoff
Vinforeningen På Druen

Fra årsmøtet på Leangkollen 10.mars 2007

En god del av medlemmene ankom tidlig, og startet dagen med Leangkollens berømte lunsjbord, hvilket er ganske overdådig: koldtbord pluss en del varmretter – skåret opp på ”bestilling” av en kokk som stod klar med kniven, bare du klarte å bestemme deg. Lam, skinke eller....??? Og ikke minst masse østers, hummer, kreps og mye annet snadder. Den som klarer å gå sulten fra bordet her, må ha et veldig dårlig forhold til god mat.

Etter et vellykket og saklig gjennomført årsmøte, gikk vi etter hvert over til vinsmakingen og folket satt forventningsfulle til Louis Moreau og hans viner.

Han innledet som de fleste foredragsholdere naturlig gjør, med litt generell info om området i sin helhet, Bourgogne, dets historikk og kultur, før han gled over til sitt produksjonsområde; Chablis. Han ga en grundig innføring i de forskjellige klassifikasjonenes distinkte egenskaper og jordsmonn, med skisser som viste de forskjellige jordlagene, og i det hele tatt fremhevet det unike ved området.

Etter hvert kom det jo også litt vin i glassene, og hver vin fikk sin grundige omtale, av den aktuelle årgangen i glasset så vel som av andre årganger, så vel som værbeskrivelser, vekstforhold og innhøstingen.

Bedre og bedre ble det jo ettersom stigningen i program-

met skred frem, og med 1er Cru Vaillons 2003 hadde stemningen absolutt løst. Grand Cru Les Clos 2003 med sin åpne rike mineralitet traff meg, mens Grand Cru Clos des Hospice 2003 med sin flotte modenhet og herlige kompleksitet ble kveldens avslutning. I hvert fall på denne seansen.

Hver til sitt, en dusj og klesskift og så på'n igjen: Alle samlet seg til en liten aperitiff, før man invaderte middagssalen. Menyen var lovende og Morten Hallan, - (tidligere kokk på Continentals Annen Etage - da de hadde stjerne i Michelin; nå restaurant Syd-Øst) - presenterte menyen og forklarte litt om tilpassingen av rettene til vinene.

Piggvaren var nydelig, Livechekyllingen saftig og flott, men kveldens høydare og beste match kom absolutt i den mørke kalvefileten (med skogsopp, sukkererter, mørkelkrem og ovnsbakte poteter) som hadde følge av Grand Cru Les



Clos 2003; bare herlig. Et kjempeflott eksempel på hvor knallbra en flott hvitvin kan matche med en nydelig kjøttrett. Og etter en nydelig dessert gikk alle over i baren til kaffe og avec, og etter hvert dans og hyggelig prat langt ut i de små timer.

Da folket møttes ved frokostbordet var det mange hyggelige kommentarer om hvor vellykket hele arrangementet hadde vært; og en ting skal herved bemerkes – serveringen av så mange mennesker taklet kjøkkenet og servitørene med glans. Bare småting å sette fingeren på. Stedet innbyr absolutt til gjenbesøk, kanskje allerede neste år???

STENVH



Norske Vinklubbens Forbund
Lørdag 10.03.07

Meny

Ristet sjøkreps med blomkålkrem,
ruccula og sherrysaus vinaigre

Piggvar med asparges og løyromhollandaise

Livechekylling med spinat, urterisotto og urtesjy

Kalvefilet med skogsopp, sukkererter,
morkelkrem og ovnsbakte poteter

Konfektkake med syltet appelsin
og blodappelsinsorbet

Vin

Chablis 2004

Chablis 1. cru Vaillon 2003

Chablis 1. cru Fourneaux 2004

Chablis Grand Cru Les Clos 2002

Cazes Rivesaltes Grenat 2003

Quality Hotel Leangkollen

Villfisken

Er du en av dem som av og til kjører langsmed vakre Sperillen på din vei til hytta i fjellheimen, så har du sikkert registrert en lav liten bygning relativt rett etter at du begynner å kjøre langs vannet. Fint plassert med nydelig utsikt til Vikerfjell på andre siden av vannet.

Et utsalgsted med meget gode fiskeprodukter, stort sett fisket lokalt, og spesielt i helgene kan man legge merke til at påfallende mange biler plutselig svinger av for en rask liten handleturn.

Kommer man vel inn, treffer man på to meget hyggelige damer, Helle Dulin Hetland og Kari Tyse. De to driver alene på tiende året, og har arbeidet opp en pen liten bedrift med bra omsetning, og en stadig økende kundegruppe som tydelig gir anbefaling om stedet videre til venner og bekjente.

De forteller at hovedsalget er på fredagen, da skal hyttefolk ha med seg noe godt til fjells, men søndagshandelen er også meget bra. Resten av uken er tydelig noe stillere som vi fikk erfare, da vi var på besøk en mandag midt på dagen; da kom det bare en og annen kunde innom, men allikevel en jevn strøm. Men vær obs: Lørdag er stengt, det er ukens fridag.

Hovedproduktene er naturlig nok fisk i mange former, og

det meste er fisket lokalt: Du finner nydelig hvitløksgravet ørret, eller bare gravet eller røkt. De bruker både kald- og varmrøking avhengig av produktene, hovedsaklig bøk, pluss litt or.

Diskene bugner av sik, røye og ørret, og meget gode gjeddekaker, patéer, og spennende kaviar av gjedderogn, norsk løyrom eller raket sikrogn! Og fisken finner du også gravet, i tillegg til kaldrøkt eller varmrøkt, noe er også urterøkt, hvitløksrøkt

eller pepperrøkt.

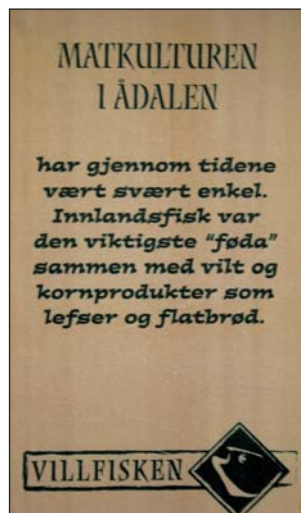
Det var et meget bra utvalg allerede nå tidlig i våres, selv om det naturlig nok ikke var helt fullt i hyllene; men sommerstid og høst fyller de skikkelig opp, og har hardt press hele tiden.

Og i tillegg til dette, kan du snuse litt i frysedisken etter elg, lam, og annet godt. Hva med Fjellsild? Pluss mange andre produkter fra gårdsbutikkene, som krydder, oster, så vel som drops og godterier til urolige barn i bilen.....med fantasirike navn som "Medisin mot gjerrigknarker", "Medisin mot dårlig vær", "Medisin mot sure kjerringer", "Norges Elggodt"; definitivt noe for enhver smak i hyllene her!

Gjedderogn måtte bare medbringes til en rett påfølgende vinaften, hvor den ble servert med avocado, letrømme og en dash pepper. Det ble en behagelig smaksoverraskelse, og at det var gjedderogn var det heller ingen som gjettet på.

Så kjører du denne veien mot fjellet, ta deg tid til en pause. Det er det vel verdt.

STENVH





Vin i film, bøker og på TV

Vin og kultur ser ut til å rusle rundt hånd i hånd - derfor bruker har mange bøker og filmer nettopp vin som utgangspunkt for en god historie. Som også så ofte i livet selv... Hvorfor ikke varme opp til sommerens nytelser med en av de gode filmene om god vin? Synk ned i sofaen med noe godt i glasset , og forbered deg på å ta del i det gode, søte og sprudlende livet:



“A Good Year”, Foto: Rico Torres/Copyright: 20th Century Fox

“A Good Year”, 2006

Oscar-vinneren Russell Crowe gjenforenes med Gladiator-regissøren Ridley Scott i “A Good Year”, hvor han spiller den søkkrike, eplekjekke og London-baserte investeringseksperter Max Skinner. Som guttunge tilbrakte han hver sommer hos en eksentrisk onkel midt i det skjønneste Provence. Når onkelen dør, arver han den vakre vingården – med mengder av dårlig vin og ditto dyrkningsforhold for mer.

Skinner har ikke sett onkelen de siste tyve årene, og litt samvittighet har han da, når han tar turen til Provence og gjenopplever barndomsminnene. Målet er å selge gården, men det skal være lettere sagt enn gjort. For det ser ut til at “det gode liv i Provence” innhenter ham - og det er duket for både romantikk og go'vin og kjærlige krangler med den sære , men sjarmerende, franske gårdsbestyreren.

Et nytt og berusende kapittel åpner seg når kapitalisten Skinner oppdager at livet er til for å nytes - ikke jobbes bort. Akkurat slik vi liker det - med skjønne omgivelser og sjarmerende, hissige franskmenn.

Filmen er basert på den bestselgende romanen ved samme navn skrevet av Peter Mayle, mannen bak “Et år i Provence” og andre suksesser.

“Sideways”, 2004

I filmen Sideways settes californiske viner på kartet når to vidt forskjellige kompiser legger ut på vintur. Miles, en nyskilt og deprimerert mann med sterke forfatterambisjoner, bestemmer seg for å spandere en tur gjennom vindistriktet i

Santa Ynez-dalen på sin gamle college-venn, den avdankede skuespilleren Jack. Sistnevnte er en livsglad og sexfiksert sjarmør som skal gifte seg om en uke. Dermed er hans største ønske en kraftig bit av sine siste dager i "frihet". Miles er derimot en trist og bekymret mann som kun jakter etter perfektjon på flaske.

Jack klarer seg utmerket med billig merlot, mens Miles tørster etter den flyktige, perfekte pinot.

De er det mest umake vennepar man kan tenke seg – men som yin og yang utfyller de hverandre og blir – om ikke 100% harmoniske – iallefall et gledelig tospann å følge på veien. Filmen er en gjennomført lun og søt historie om vin, vennskap, kjærlighet, drømmer – og selvsagt om den vedvarende krigen mellom pinot og cabernet. Denne filmopplevelsen bør altså følges med merlot eller pinot noir i glasset!

"A walk in the Clouds", 1995

Keanu Reeves, Anthony Quinn, Giancarlo Giannini og Aitana Sánchez-Gijón har hovedrollene i denne visuelt fantastiske filmen – en god, gammeldags romanse, kombinert med varme familietradisjoner. Kort fortalt handler det om krig, fred, kjærlighet og en vingård. Verdt å se hvis man er begeistret for vinstokker, altså..

Når Reeves' rollefigur kommer tilbake fra 2. verdenskrig, oppdager han at han har lite til felles med hustruen han forlot. Desillusjonert drar han nordover for å jobbe som omreisende selger. Tilfeldighetene vil at han treffer den vakre datteren (Sánchez-Gijón) til en velstående vinbonde (Giannini). Hun er på vei hjem, livredd for hva den strenge faren vil gjøre når han oppdager at hun er gravid, uten en mann ved sin side. Som den gentlemanen Reeves er, tilbyr han seg å hjelpe henne ved å utgi seg for å være hennes ektemann for en kveld. Dette snur opp-ned på alles liv. Romantikken spinner rundt denne vingården – og liker du vin – så liker du sannsynligvis også dramaet i denne vakre filmen.

French Kiss, 1995

Meg Ryan og Kevin Kline har hovedrollene i denne romantiske komedien, som selvsagt ender i det romantiske Frankrike. Ektemann Charlie skal på forretningsreise til Frankrike og vil gjerne ha med seg hustruen. Men hennes iboende frykt for å fly, samt forakt mot det franske folk, bidrar til at hun holder seg hjemme. Det tar forøvrig ikke mange dagene før ektemannen ringer hjem og forteller at han (dessverre) har funnet sin franske gudinne. I en sådann stund er ikke timene i luften så avskrekkende, så hun bestemmer seg for å fly avgårde og vinne ektemannen tilbake. På flyet møter hun den loslitte franskmannen Luc, som igjen bruker henne for å smugle en vinranke, en stikling. Etter mye om og men inngår



"Sideways", Foto/copyright: Fox Film.

de en avtale om at Luc skal hjelpe henne med å få ektemannen tilbake, som et plaster på såret for smugling og en hel masse annet rot. Slik filmen skrider frem havner hun i det franske lokalmiljøet, og da selvsagt midt i en drøm om en vingård. Filmen ble ikke veldig godt mottatt av kritikerne, men som en søt romanse en hverdagskveld duger den så absolutt.

For de mer spenningsøkende kan man anbefale:

"The Silence of the Lambs", 1991

Du husker vel Dr. Hannibal Lecter, psykopaten med en utpreget sans for ferskt kjøtt? Lecter var også en utpreget gourmet, som kunne sin vin. I nevnte film har han en utpreget interesse for Chianti, noe som kommer til uttrykk i sitatet: "I ate his liver with some fava beans and a nice chianti". Ser du filmen fyller du glasset med en chianti. Men: Filmen er basert på en bok – og i boken er det Amarone della Valpolicella som gjelder for Hannibal Lecter. Amarone della Valpolicella, eller Amarone, kommer fra Veneto i Italia. Opprinnelig var dette den eneste originale regionen, DOC, for Valpolicella-vinen. Og Amarone er den fjerde mest solgte vinen i Italia – bak Chianti, Asti og Soave.

Ønsker du mer vin, mat og sydlige følelser kan du ta en kikk på Gudfaren I, II og III. Ikke fullt så mye velvære å spore, men til gjengjeld en fantastisk trilogi.... Dersom du ønsker et stykke filmhistorie.

HENRIETTE WESTERLUND ERIKSEN

Den ideelle vinkjeller

Hvem av oss drømmer ikke om den perfekte vinkjeller? Med hyllemeter etter hyllemeter med pent stablede vinflasker som ligger i dvale i vente på at akkurat du skal nyte dets modenhet når tiden er inne. Innkjøpt i både inn- og utland, knyttes det allerede gode minner til mange av flaskene fra produsentbesøk, eller nitidig leting etter akkurat den rette flasken i uttallige vinutsalg under sommerferien i Sør-Europa for 2 år siden.



Kjelleren skulle være en gammel jordkjeller der dagslyset aldri fikk slippe til, med akkurat perfekt fuktighet, temperatur, tykke murvegger og distinkt duft av lagrede edle dråper i sitt rette element.

For de aller fleste av oss vil nok denne drømmevinkjelleren forbli i drømmeverden, men det finnes mange andre typer vinkjellere som er mer tilpasset et moderne liv.

Vinkjelleren trenger ikke stor plass. Moderne hus er ikke bygd slik at gammeldagse vinkjellere er lette å oppdrive, men for å oppnå den perfekte oppbevaring av vinsamlingen er det en del elementer det er viktig å ta hensyn til.

Det viktigste er at all vin må oppbevares mørkt, kjølig og med konstant temperatur. Om man ikke er velsignet med en kjeller, kan man nøye seg med en bod, kjølerom, bunnen av et skap i et kjølig rom eller gå til innkjøp av et eget vinskap.

Temperaturen skal ideelt befinne seg mellom 8 - 12° C, men om den skulle være noe høyere spiller det liten rolle, med mindre det er snakk om mange års lagring. Om man holder seg til denne regelen unngår man å oppbevare vin på kjøkkenet der så mange flasker har avgått med døden under årenes løp.

I neste omgang er det viktig å passe på lyset, dets påvirkning gjør at vinen eldes raskere og vinen kan raskt få en merkbar kvalitets reduksjon. Dette er særlig viktig å passe på om en skulle investere i et vinskap.

Fuktighetens betydning for lagring av vin er noe overdrevet, men det er et gode for korkene at det er litt fuktighet til stede, de ideelle er rundt 70 % luftfuktighet.

Når du bygger opp vinkjelleren, husk at alle vinflasker skal ligge, slik at hele underdelen av korken er dekket av vin. Hovedunntaket er Madeira og Portvin som under lang lagring med fordel skal stå.

Så hvilke viner skal drømmekjelleren bestå av?

Det er flere forhold som bestemmer hvilke viner en bør kjøpe inn til vinkjelleren og det er viktig å ha tenkt igjennom det før en begynner å handle. Det er lett å tenke som så når du smaker en spesielt god vin, eller leser en rosende kritikk av en vin, at "denne må jeg kjøpe noen flasker av å legge i kjelleren". Kanskje er dette en vin som allerede er på høyden og

som kun vil forringes ved videre lagring? I så fall gjør du dumt i å kjøpe mange flasker av den hvis du ikke har konkrete planer for når den skal drikkes opp. Det er mange viner i denne kategorien, som f. eks. manzanilla og fino sherry fra Spania eller Sancerre fra Loire, for å nevne noen. Det er derfor viktig å fokusere på de vinene som virkelig vinner på å lagres, dvs. at de har utviklingspotensiale, snarere enn "oppbevaringspotensiale".

Det kan imidlertid noen ganger være aktuelt å kjøpe inn vin som ikke nødvendigvis vinner på lagring, men som vil holde seg stabil i kvalitet et par år. Det kan skyldes en spesielt god årgang, eller kanskje vet vi at neste årgang fra det aktuelle området er dårlig slik at vi ønsker å stå over den. Da kan det være greit å ha noen flasker av en bedre årgang.

Hvilken vinstil en foretrekker er selvsagt også viktig for hva en kjøper inn. Her er det imidlertid essensielt å ikke kjøpe inn kassevis av sine favorittviner i starten og heller lytte til råd fra mer erfarne vinfolk om hva en bør satse på. All erfaring tilsier at smakspreferansene for vin endrer seg etter hvert som en blir mer erfaren.

Enkelte hvitviner har et fantastisk utviklingsspotensiale og bør utgjøre sin egen andel av vinkjelleren. Dette er i særlig grad viner fra druer som Riesling, Chenin Blanc og Chardonnay. En ferdigutviklet Riesling fra Tyskland eller Østerrike og Chenin Blanc fra Loire kan by på virkelig store opplevelser som kan ta opp kampen mot de flotteste rødviner. Champagne er også i mange tilfeller særdeles lagringsdyktige viner som kan utvikle seg til juveler. Det er derfor viktig å ha en fornuftig fordeling mellom rødt, hvitt og musserende, basert på hvor mye en konsumerer av de enkelte typene.

Til slutt må en ikke glemme å ha et lite utvalg av søte viner og hetviner som Portvin og Madeira. Dette er viner med et ofte enormt lagringspotensiale, særlig gjelder dette sistnevnte som nok er den eneste vin i verden som kan skryte på seg et nærmest evig liv.

ROBERT LIE

Sunt, godt og spekket med smak

Bevisst omgang med mat, sunn kropp og generelt velvære er i tiden. Hvorfor ikke driste deg til en deilig vegetar-meny som dufter av middelhav?



Når man ønsker vintips til rene vegetar-retter er det mange som sliter, for de har ikke den sedvanlige fisken eller kjøttstykket å "henge smaken på". Nå har vi valgt ut en spennende vegetarisk tre-retter med middelhavspreg, og vintipsene fra Geir Eikeland fullender dette herlige måltid.

Stekt avokado med varm grønnpeppervinagrette

(4 pers)

2-3 store og ikke helt modne avokado

saften av 1 sitron

2 ts grønn syltet pepper

1 ss eplisidereddik

4 ss olivenolje

salt og pepper

hakket fersk koriander

Del avokadoen i 2 på langs og ta ut steinen. Fjern så skallet og del i grove båter. Hell så over saften av sitronen.

Varm oljen i en stekepanne og legg i avokadoen og stek den på begge sider. Knus pepperen og ha den over avokadoen. Tilsett eddik, koriander og smak til med salt og pepper.

Tips: Stekt avokado er utmerket følge til hvit fisk. På grunn av fedmen og konsistensen på avokadoen behøver du ikke saus til en slik kombinasjon.

Geir's vintips:

Utfordringen med å finne en vin til denne retten er snarere sitronsaften og eplisidereddik enn det faktum at kjøtt eller fisk er fraværende. Jeg velger å ta utgangspunkt i den noe "fete" avokadoen og det lett spicy tilsnittet som retten har. Valget vil da gå mot en ganske frisk og syrerik vin, ueiket og gjerne så ung som mulig, dette for å få frem et tydelig aromatisk preg på vinen.

Retten er middelhavsinspirert, men vinvalget går til et land som er helt "havløst", nemlig Østerrike og til druesorten Grüner Veltliner. Dette er en ganske ny druesort for de norske ganer, men utvalget begynner å bli riktig stort på Vinmonopolet, ikke minst om man innregner bestillingsutvalget. Denne druen har i tillegg til sin friske syre og store fruktighet og et pepperpreg som går flott med de krydder som benyttes i retten. Valget er:

Hirsch Grüner Veltliner 2006, Kr 139,90, Vårenummer 47628 Bestillingsutvalget
(- Oppskrift fra Aperitif)

Spinatravioli i soppsaus
(4 personer)

* Alternativt til å lage raviolien selv: Kjøpe ferdig i butikken, med spinat og ricotta-fyll. .

Raviolideig:

400 g. durummel

4 egg

Litt salt

Litt vann

Bland i mikser til en god fast klump, og la hvile i plastfolie 1 time i kjøleskapet.

Raviolifyll:

240 g. frisk spinat

240 g. ricotta ost

? teskje tørket estragon

Salt og pepper

Spinaten hakkes fint og blandes med de øvrige ingredienser, smak til med salt og pepper. Raviolideigen rulles ut gjentatte ganger med en pastamaskin til den når en passende konsistens. Til sist kjøres den ut i nest tynneste tykkelse. Legg 28 klatter av fyllet på den ene halvdel av deigen, og den andre halvdel legges over. Trykk ut ravioliene ved hjelp av et glass.

Soppsaus:

200 g. hakket champignon

300 g. kantareller

200 g. hakkede valnøtter

1-2 finthakket hvitløk

4 dl. matfløte

Litt smør til å steke i

Salt og pepper

Valnøttene brunes i en tørr panne. Kantereller stekes hurtig i litt smør og settes til side. De hakkede champignonene brunes i smør, tilsett hvitløk, matfløte og valnøtter. La det koke inn til en passende konsistens og tilsett kantarellene. Smak til med salt og pepper. Kok raviolien i 5 minutter i saltet vann, og voila: Serveres umiddelbart med soppsausen over.

Geir's vintips:

Dette er en meget smaksrik rett og da bør vårt vinvalg gå i samme retning. Mens utfordringen i retten denne gang er spinaten, er alle de andre ingrediensene råvarer som bare ber om å bli skylt ned med et godt glass vin eller to.

Matfløten, smørsteekt sopp og ristede valnøtter er alle god-saker som drar i retning av en rik og fet hvitvin som enda ikke har lagt på hyllen sin friskhet og fruktighet. Fruktigheten er viktig å tenke på selv om man ønsker seg en kraftig vin, ellers vil retten lett kunne føles tung og klumpete og det vil vi ikke.

Vinen skal bidra til å løfte maten ikke til å få den til å ramle gjennom bordplaten.

Igjen faller valget mitt på en vin fra et område som er langt fra kyst og hav. Jeg går til Burgund og til Saint Aubin. Vinen jeg har valgt er rik og fyldig, den har en flott smøraktig tone av eiken som er brukt og har sin tydelige druekarakter i behold. Velger en ung årgang av denne vinen slik at det friske og fruktige fremdeles er med på å løfte retten. Koster litt over 200 kroner, men er verd hver eneste krone. Isteden for 2 kinobilletter og et pappkrus med popcorn får du:

Hubert Lamy Saint Aubin La Princee 2005, Kr 226,00, Vårenummer 46262 Bestillingsutvalget

(Oppskrift fra: hoerup.dk/mad)

Til sist en dessert

Siden vi var fristet av middelhavsmeny, må man absolutt fullende måltiden med en des-

sert. Ordets opprinnelse er fransk: dës (av) og servir (dekket bord, servere) og betyr rett og slett: Det som man spiser etter at det er tatt av bordet. Her kommer derfor en deilig dessert som tilfredsstillende både den salthungrige og søtømmen:

Honningnøtter med blåmuggost og fruktsalat (4 personer)

Honningnøtter:
2 ss honning
1 dl nøtter, blandede usaltede
1-2 ss vann

Fruktsalat:

2 epler
2 sharonfrukter eller 10 blå druer
1 ss sitronsaft
140 g Høng Danablu eller annen blåmuggost, romtemperert

Vintipsene er ved Geir Eikeland.

Han har arbeidet med vin i snart tyve år. Han bosatte seg i vinens hjemland Frankrike for en seks års periode, og etter mange år som administrerende direktør i Strøm AS gikk han for ett år siden tilbake til det han egentlig ble utdannet som i sin tid - som operasanger. Når Geir deler sin vinkunnskap med oss - er det bare å si Bon Appetit!

HENRIETTE WESTERLUND ERIKSEN

Slik gjør du:

Honningnøtter: Ha honning og nøtter i en kjele og kok til honningen begynner å bli lysebrun. Ha i vannet og la kjølnes.

Fruktsalat:

Skrell og terne epler. Skyll og terne sharonfrukter eller druer og bland med sitronsaft. Del ostene i fire biter og server med nøtter og fruktsalat.

Tips: Ha gjerne litt andre frukter og bær i salaten. Appelsin og jordbær smaker veldig godt til blåmuggost.

Geir's vintips:

Vin til dessert er ofte en stor utfordring. For min del er det ofte slik at hele desserten er borte fra tallerkenen lenge før jeg har begynt å tenke på vinen, men nå elsker jeg også desserter. Det vanskelige med søtsaker og vin er å finne den riktige balansen mellom to søte enheter, samtidig som man ikke vil at man skal føle at

siste rett er som å sitte helt i klisteret. Denne desserten her vil jeg nesten insistere på at man i vinsammenheng ser som todelte.

Til nøtten, honningen og blåmuggosten er mitt valg ganske så soleklart. Men fruktsalaten skal man nok spise uten for mye vin i munnen, det blir nok best slik. Fersk frukt, og ikke minst druer, er ikke vinens beste venner.

Landet hvor denne vinen kommer fra er det en flott kyst, men ikke middelhavskyst (selv om vår Kronprins insisterte på dette ved et tilfelle), nemlig Portugal. Portugal lager fantastiske viner - og noe av det flotteste de gjør er portvin. Mitt valg faller på en tawny port. Den har en mer nøtteaktig sødme og en avstemthet som dens mer anerkjente bror Vintage port ikke innehar før den er så gammel og kostbar at jeg skal utelukke den som anbefaling.

Som anekdote kan jeg jo informere om at mens vi nordboere - og ikke minst våre engelske venner - alltid har sett på Vintage Port som det største av det største, er portugiserne selv ofte betydelig mer imponert og stolt over sine Tawny's.

Fonseca Tawny 10 years old, Kr 159,90 halvflaske, Vårenummer 13920 Bestillingsutvalget.

Oppskrift fra: e24.no/eksklusiv/matogvin/

Takk til Geir Eikeland for vintipsene. Og til dere lesere: Bon appetit!

HENRIETTE WESTERLUND ERIKSEN



3 flotte vinglass fra NVkF

"Bordeaux"-glasset er nærmest et universalglass for røde viner som Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz, Sangiovese og mange andre, ikke ulikt Riedels Vinum "Chianti"-glass. Det kan også egne seg godt for hvite viner som ikke er for syrlige.

Volum 0,50 l, 21,5 cm høyt. "Bourgogne" er jo optimalt for røde sådanne, pluss for Barolo/Barbaresco, såvel som komplekse hvite fra samme område, og en del andre fatlagrede Chardonnay'er.

Volum 0,55 l, 20 cm høyt. "Champagne"-glasset passer bra til musserende viner - og nydelig Champagne - samt at det kan benyttes til friske hvite viner.

Volum 0,32 l, 23,5 cm høyt. Alle glassene er tynne, delikate og elegant formet. De er laget av blyfritt krystall og kan vaskes i oppvaskmaskin. I det glassene er munnblåste og ikke støpt, vil de kunne avvike littgrann fra hverandre.

Prisen pr. glass er kr 120,-. Fraktkostnader vil komme i tillegg, men vi i styret vil prøve å levere, så langt det er praktisk mulig. Ta kontakt med vår kasserer for bestilling.



EN ANNERLEDES VINSMAKING

Drikk oftere, mindre og bedre

Vinens verden er spennende og mangfoldig. Jeg ble født inn i en gammel, tradisjonsrik vinhandler-familie i Bordeaux, og har hele livet vært fascinert av vinens rolle i vår kultur og historie. For meg er vinproduksjon alkymi hvor vinen forteller historien om klima, jordsmonn og bondens evner til å foredle druene. Vin er et levende produkt og et nytelsesmiddel som har vært brukt av mennesket i årtusener. På romernes tid ble folk rådet til å drikke ett glass vin om dagen for helsens skyld. Mitt motto er "Drikk oftere, mindre og bedre."

En annerledes vinsmaking

Jeg liker å møte mennesker i avslappede omgivelser for å snakke om vin, og fortelle mine historier fra mange år som vinhandler. Noen ganger drar jeg på besøk til små vinklubber, og andre ganger besøker jeg større firmaer. Interessen for å lære mer om vin er felles hos alle.

Ta kontakt med meg dersom **din vinklubb** eller **ditt firma** ønsker å arrangere en annerledes vinsmaking! Jeg treffes på telefonnummer **91 35 95 80**.

Med ønske om gode vinopplevelser i 2007,

Nicolas Mahé de Berdouaré

vinhandler



"Drikk oftere, mindre og bedre"

Telefon: 24 11 17 20

Fax: 24 11 17 21

E-post: post@vinhusetnofra.no

Internett: www.vinhusetnofra.no

Postadr.: Pb 431 Skøyen, 0213 Oslo



Hervé og Nicolas (t.h) vurderer resultatet av innhøstingen

Mat- og Vinmessen i Ingeniørenes Hus mandag 16.4

For annen gang har vi gjennomført Mat- og vinmessen. Konseptet med blanding av matservering og tilpassede viner, ser ut til å være en suksess. I alle fall virket både de deltakerne og de utstillerne som jeg snakket med, svært så fornøyd

Mandag 16.4 kjørte vi i gang igjen. Fra kl 1200 åpnet vi Ingeniørenes Hus for utstillerne. Etter litt hektisk rigging, begynte maten, vinen og utstyret å komme på plass i 3 etasjer.

Vi hadde forsøkt å blande mat og vin jevnt i Festsalen i annen etasje og Konferansesalen i underetasjen. Midt mellom hadde vi foredrag i Birkeland & Eyde, utstilling av vinskap og i vestibylen oppe hadde Pantagruel og Aschehoug slått seg ned med et knippe bøker.

I alt hadde vi 25 utstillere (se egen liste) fordelt på 11 vinimportører, 2 vinskapselgere, 2 bokforlag, 1 kaffemaskin leverandør, 1 ølprodusent og 8 matleverandører.

Kl 1600 åpnet vi dørene for de besøkende og over 300 kom for å teste det vi hadde å by på.

Det blir en økning på ca 35% når det gjelder utstillere og ca 50% økning i besøkende i forhold til i fjor, noe vi bør være vel fornøyde med.

I Konferansesalen i underetasjen fant vi godt plassert ved siden av hverandre Gårdsand fra Revetal som sammen med Liveche-kylling stilte med kjøleboks og komfyr. De stekte

og braste på kylling- og andebryst, som begge smakte helt utmerket. Særlig når man kunne supplere med vin fra Moe-stue Grape Selections på sin ene siden og Vinhuset Nofra på den andre. Like bortenfor dem kunne du finne firmaet Sommelier med Christer Berens.

I underetasjen fant man og Paradiso Import med mengder av nydelige, godt modne italienske oster og ved siden av dem Vikedal Gardsmat som var norgesmester i skinke, men og stilte med mye deilig spekemat. Særlig falt jeg for noe helt svart, speket hjortekjøtt.

Diagonalt i rommet fant man Atna Bryggeri med sitt microøl. Dette var jo greit for de som ville ha en smak øl til spekemat.

Som kontrast til den italienske osten, hadde Eiker Gårdsysteri med seg sine spesialoster "Eiker Hvit" – en lett gulhvit, halvfast hvitmuggost, "Camembert Eiker" - en bløt hvitmuggost, "Eiker Mutchli" - en halvfast, relativt mild rødkittost og til slutt en rødkittmodnet Tilsitter-ost.

De siste som holdt til i Konferansesalen er Vinarius som stilte med flere gode viner og Viva Vino som hadde en blanding av Fois Gras, olivenoljer og vin.

På mellomnivået hadde vi valgt å plassere vinskapsleverandørene Interlope og Norcool.

Her måtte folk passere hele tiden, på vei fra den ene matsalen til den andre.

Vinskap som holder konstant temperatur og fuktighet er jo meget nyttige for de som ikke bor i gamle hus med skikkelig kjeller.

På dette nivået finner man og Birkeland & Eyde-salen. Her ble det holdt to foredrag.

Først ute var Erik Rasmussen som snakket om grunnleggende fakta om vinsmaking.

Etter han kom John Matta vinmaker og eier av vinhuset Castello Vicchiomaggio i Toscana i Italia. Han fortalte om



vinmarkene og vinene sine. Det ble og anledning til å smake dem på standen til Red & White.

I vestibylen foran Festsalen i annen etasje holdt forlagene Pantagruel og Aschehoug til og de var kanskje de minst fornøyde av utstillerne på messen. Svært få var interessert i å kjøpe mat- og vinbøker på dette tidspunktet.

Beveger vi oss langs veggen rundt i Festsalen kan vi jo starte med Domaine Wines. Innehaveren Andy Douglas jobbet tidligere hos Strøm AS mens sluttet og startet Domaine Wines. Han satser på små produsenter i første omgang i Frankrike.

Omtrent midt på langsiden finner vi Red & White med en masse gode viner og et eget bord til John Matta.

Øverst i hjørnet har Ekjord plassert seg med en serie spennende viner. Og mellom disse to klemte Grapewine Beverage Selections seg inn, representert ved Lars Heskjær.

Foran scenen hadde Blackcat Kaffe og Tehus plassert seg med sine kaffemaskiner.

Fortsetter vi nedover den andre langveggen finner vi først det som tidligere het Amundsen AS, men som nå er kjøpt opp av svenske V&S. Smilende betjente Cathinca og Annika de som ville smake deres produkter.

Naboen deres var Ostecompagniet. De representerer Tines spesialoster og hadde og med seg noen importerte oster.

Så kom vi til Sarrazac som sto der sammen med Go Slow. De hadde med seg mange franske pateer og annet godt.

Og sist men ikke minst finner vi Arne Steck fra vinimportøren Stenberg & Blom.

De 300 deltakerne minglet rundt og smakte snart her, snart der og jeg tror de var veldig fornøyd med alt det gode

JONT



Utstillere

Ekjord A/S
Interlope ANS
Viva Vino
Vinhuset Nofra as
Vinarius
Sarrazac
V&S Norway AS
Scandinavian Appliances AS
Gårdsand AS
Den Gyldne Bønne
Stenberg & Blom AS
Sommelier AS
H. Aschehoug & Co
Pantagruel Forlag
Blackcat Kaffe og Tehus

Ostecompagniet as
Red & White
Atna Bryggeri as
Mostue Grape Selections
Vikedal Gardsmat
Paradiso Import
Prior Norge
Domaine Wines
Eiker Gårdsysteri
Grapewine Beverage
Selection AS

Vil på vegne av 9 medlemmer i Drøbak Vinklubb som deltok ved mat- og vinmessen i Ingeniørenes Hus, takke for et meget bra arrangement der mat og vin ble presentert i en flott sammenheng. 6 av oss fikk også med et svært interessant foredrag utover det å smake spennende viner og godt matfølge.

Flere av oss fra Drøbak var dessuten med ved arrangementet i fjor og håper at dette kan fortsette som en åreviss tradisjon.

Eneste minus for oss som kom blant de første, var at kvaliteten på smakeglassene ikke var optimal. Forsto at de som kom senere var mer heldige i så måte.

Som sagt; håper at arrangementet, også for dere som arrangerer, er så positivt at dette kan opprettholdes i kommende år.

MVH
RUNE KARLSSON LEDER I DRØBAK VINKLUBB



Sarrazac
MARQUE DÉPOSÉE

TRADISJONELLE PRODUKTER
FRA SØRVEST-FRANKRIKE



Sarrazacs varer er tilgjengelige i vår web-butikk og der gourmetvarer selges. En liste over forhandlere finner du på våre websider.
www.sarrazac.no

Vi i Stenberg & Blom A/S (Soleragruppen) var for første gang med på årets Mat & vinmesse i regi av Norske Vinklubbers Forbund. La det med en gang være sagt - vi har hatt mange "både/og" erfaringer med slike messer, ofte med et snitt av kvantiteter i stedet for kvaliteter. Mye mennesker, trange lokaler - hvor albuen blir et yndet redskap for å få seg en tiltrengt smak av vin.

Dette ble ikke vår erfaring med Mat & vinmessen 2007. Vi møtte en svært så interessert forsamling medlemmer, med en genuin interesse for vin. Mange utfordrende spørsmål ble stilt og vinkunnskapene var imponerende. Flere av deltagerne hadde en rekke relasjoner til våre vinprodusenter ved personlig besøk i de distrikter vi i Stenberg & Blom A/S representerer.

Vi hadde bevisst lagt oss inn på et høyt prisnivå, noe som også var til glede for medlemmene av NVkF. Ettersom dette (etter reglene) var et betalingsarrangement, følte vi at medlemmene også fikk "value for money"!

I tillegg var medlemmene svært disiplinerte uten at messen "tok av"! De respekterte stengetiden på en måte vi sjelden opplever. Messens beliggenhet i Ingeniørenes Hus er veldig sentralt og bra for de besøkende. Arealet i lokalene gav fri bevegelse til tross for at det var drøyt 300 personer tilstede. Antall importører var også greit. Produktmiks som mat, vin, litteratur og utstyr var harmonisk knyttet sammen til et fellesskap.

Har vi da et ønske tilslutt? Kanskje ville det ha vært fint om noen av "de beste vinene" fikk en egen evaluering med ditto omtale i Bulletin. Om dette skal gjøres vites ikke.

Vi var veldig fornøyde og ser fram til neste års Mat & vinmesse med stor glede.

Mvh.

Stenberg & Blom A/S
Soleragruppen
Arne Kr. Steck



Vinklubben Vinens Tårer på studietur til Languedoc-Roussillon i Syd-Frankrike

Fra kald norsk høst, til mer sommeliere forhold.

Dag 1 (torsdag)

Grytidlig en morgen i november drar 7 forventningsfulle karer til Gardermoen, "Vinturen 2006" står for døren. Børre hadde ordnet med hus og billetter og vi var klare.

Air France flight AF1275 venter for å frakte oss til et av Frankrikes bedre vindistrikt. Languedoc-Roussillon, ved foten av Pyreneene og med Middelhavet et lite vin(d)kast unna. Her har de berømte Fitou-vinene sitt opphav og det er disse vinene vi skal stifte nærmere bekjentskap med.

Etter en mellomlanding i Paris med ditto flyplass- og flybytte, landet vi i Perpignan, hvor vi lastet bagasjen inn i en leid 7-seter Mercedes og dro videre til den lille idylliske landsbyen Tuchan.

Vel, strengt tatt så dro vi ikke rett til Tuchan. Vi inntok først en bedre lunsj i Perpignan – En uteunsj, en champagne-lunsj. Vi startet med én og endte opp med to flasker G.H.Mumm, Cordon Rouge. Og rundt bordet gikk det stort sett i forskjellige varianter av østers og blåskjell. Naturligvis med noen av de lokale vinene til, det gikk både i rødt og hvitt. Blant annet en nydelig Collioure "Col Bast", 2004, Domaine de La Rectorie.

Dernest handlet vi mat og drikke i varehuset Gallerie Lafayette, der vi til alt overmål fikk en magnumflaske med god Burgunder på kjøpet. Franske kassadamer er jammen hyggelige - en fin start på turen.

Og så var det til Tuchan, på svingete veier og i stupende mørke (og godt var det).

Men vi kom velberget frem, takket vær Stein, som vår høyest frivillige og utmerkede sjåfør.

I Tuchan innlosjerte vi oss i et lite hus i typisk fransk landsbystil. Snau 4 meter bredt og 4 etasjer høyt. Plenty plass for en vinklubb på tur....æh - en vinklubb på studie reise.

Vinklubben smaker flytende fransk

Nå som vi var på plass i Tuchan, måtte vi selvfølgelig utforske byen. Vi fant den lokale baren rett rundt hjørnet og der bestilte vi noen små glass med Pernod og Pastis.

"When in Rome, do as the romans do" - har vi hørt et sted. Det samme gjelder for Tuchan

Tilbudet på baren ellers begrenset seg til et flipperspill og et slitent biljardbord. Men vi kom i kontakt med lokalbefolkningen og fikk uvurderlige tips i forhold til hvilke steder og vingårder vi burde besøke. Både som rene turister og som en oppsøkende og vitebegjærlig vinklubb.

Middag ble inntatt på stedets noe slitne hotell, orange-farget tapet, røde gardiner og lamper uten skjerm med 100 watts pærer. Sjarmerende? - not. Middags-buffet og turens eneste virkelige dårlige vinopplevelse. Disse vinene må forbigåes i stillhet. Men stemningen var upåklagelig høy, det var tross alt første kvelden.

Petit déjeuner avec Champagne -#1

Dag 2 (fredag)

"Champagne frokost - gutter!" Knut fornekter seg ikke. Hva er vel en frokost for nordmenn i Frankrike uten; pateer, skinker, ett vell av oster, godt brød, sjokolade croissanter og for ikke å glemme ...en flaske champagne.

Tour de Château de Différent

I dag er det "Tour de Château". Vi måtte gjøre et lite utvalg, det er mange slott og vingårder å velge i mellom, både i Tuchan og i omegnen. Etter litt frem og tilbake bestemmer vi oss for å dra til området der Fitou vinene har sitt opphav, litt nordover langs kysten. Bare det å kjøre gjennom et landskap der hver eneste liten jordflekk er dekket med vinranker var en opplevelse i seg selv. Nydelig natur, vi tok fjellveien over passet og angret aldri. Litt nord for Perpignan i retning

Montpellier ligger en lagune inn i landet, der i nærheten finner vi vingårder som varmer et vinklubbhjerter. I den lille byen Portel Des Corbieres bestemte vi oss for å innta en bedre lunsj. I La Cave de Agnes, en idyllisk restaurant vis å vis krikegården, inntok vi den første av flere himmelske lunser. Vi valget lokale retter fra en omfangsrik meny og ba om de lokale vinene, slik at vi kunne nyte måltidet med alle de rette omgivelser. En 2003, Fitou Domaine Maynadier, var høydepunktet her.

Deretter dro vi igjen mot Tuchan og stoppet ved et innbydende vinutsalg i landsbyen Vingrau. Der fikk vi et lite foredrag om Fitou-viner og mulighet til å smake de eminente vinene fra vinhuset Fabre & Fils. I innbydende lokaler tilrettelagt for vinhungrie kunder, støvfritt, blomsterdekorert, pomadefrisert betjening og med ståltanker bortetter vegene. Vinklubben gjorde her sitt første innkjøp; en kasse med et assortert utvalg som inneholdt følgende røde viner:

Fitou "Tradition"- 2004

Fitou "Cuvée Privilege"- 2005

Fitou "Noblesse du Temps"- 2005

Så var det videre til neste slott, Chateau Nouvelles. Helt i andre enden av skalaen. Der Fabre et Fils var et moderne og et noe turistrettet cave. Var Cht Nouvelles mer et rufsete og

sjarmerende sted. Gamle bygninger med sprukne ruter, mørke haller med over 100 år gamle vintønner på 20.000 liter på rad og rekke. Fuktig, rått og med den umisskjennelige lukten av gammel vin. Noen flaggermus som kretset rundt i lokalet og en innehaver som veiledet oss med en vinkjenners mine, gjorde det til en minnerik opplevelse. Vi smakte oss gjennom 4- 5 viner og etter en liten rådslagning bestemte vi oss for nye 3 sorter. Vinklubben gjorde sitt andre innkjøp.

Så bar det vi videre tilbake mot Tuchan. Men vi stoppet underveis blant vinrankene til Chateau Nouvelles, vi kunne bare ikke motstå fristelsen. Det var fortsatt vindruer igjen på vinrankene og Vinklubben befant seg plutselig tilbake i ungdommen, - vi gikk på drueslang. En spesielle handlig i et spesielt område. Og mens solen strakte sine siste stråler over Pyreneene fanget den inn syv lattermilde karer fra Norge i hektisk aktivitet mellom vinranker i Drømmelandet (for vin).

Siste stopp denne første dagen er Vinhuset i Tuchan. Egentlig bare 4 minutters gange fra vår ringe bolig. Vi stormet inn 2 minutter på overtid, men ble høflig og hyggelig tatt i mot (noen ante vel et salg) Her var de røde som sto i sentrum men vinhuset hadde også hvite og by på.





Og vinklubben gjorde sitt tredje innkjøp, bestående av følgende viner:

- AOC Muscar Rivesaltes Serigr
- AOC Firou Exeption 2003
- AOC Fitou Roc Flam 2004

På kvelden var det en liten bytur og middag i Perpignan. På en meget fin restaurant som ingen av oss husker navnet på. Hvit duk og god mat og godt drikke på fransk maner.

Plenty med mye og mer enn nok av alt

Dag 3 (lørdag)

Frokost med Champagne igjen. Knut var tidlig ut og handlet godsaken på den lokale Spar-butikken. Ny forsyning av Pateer, franske oster og skinke både speket og røkt, sjokolade croissanter, god venner og (ah!) en ny flaske champagne

Tour de méditerranéen

Litt sætsing høre med, i dag skal vi til Middelhavet og kanskje til Spania en tur. Alle inn i bilen og på med en CD, - og hvilken CD In-Grid med sitt funky accordéon (trekkspill) og syv karer i unison og ustemt sang, blottet for sjenerende sangstemmer. Buppili Buppili Bupp Bupp. Puppili Puppili pupp pupp. I byen, Collioure, intok vi 6 kalde øl og en cola på strandrestuaranten Copa Cabana (oi oi, er det mulig), mens i Middelhavet noen 10 meter unna, var det badeliv og

godt varmt vann. I november! Kan en bedre ha det?

Vi tok en liten snartur over passet til Portbou i Spania for å kjøpe en musserende vin som ble bruket til å markere en høyst privat og meget hyggelig begivenhet midt i ingenmannsland mellom Spania og Frankrike. Storslått - 700 m over havet med utsikt til begge land og Middelhavet som gikk over i horisonten langt der ute i retning Afrika et sted.

Danses fpl de bal á village Maisons

Fest i nabobyen: Maisons. Det lokale tivoli, med FiFFi's orkester. Som spilte alt fra rock, presentert av en ækete fransk råkke-stjerne til låter av Abba og til mer tidsriktige musikk presentert av og med sangerinnen FoFFo og et par dansere av den mer veldreide sorten. Men en ting skal de ha - dette var bra. Et par av oss dro showet og fikk tilslutt med seg de lokale beboerne i ukontrollert og rockete dans.

Så var det tilbake til Tuchan på svinget mørklagte veier, stupbratt og trangt. Men Stein fraktet oss alle igjen trygt tilbake til huset vårt i Tuchan. Der koste vi oss med noen viner før vi stupte i seng etter nok en aktiv og begivenhetsrik dag.

Slottstappet i flere omganger

Dag 4 (Søndag)

Frokost med Champis (det begynner å bli en god vane).

I dag er det tur i nærområdet, første stopp er Château de Quéribus, den eldgamle borgen på høyden med historie tilbake til 1020. 728 moh og med vindkast som tvang oss til å holde oss fast i tauene langs skytterskårene, men med en ganske grei utsikt mot Pyreneene og Middelhavet i det fjerne.

Lunsjen i dag ble inntatt i den lille byen Cucugnan ved foten av Quéribus, på det gjestfrie Auberge du Vigneron. Norske lunsj-mager avviker sterkt i fra franske lunsjtider har vi fått erfare. Men selv om vi kom i stengetiden, slapp vi inn i restauranten. Innehaveren beklaget sterkt at vi måtte ta til takke med noen enkle retter. Men da retter som stekt villand med et strøk av honning, ung hare innbakt i butterdeig, vaktel med et slør av fløtesaus og marinert villsvin med kremet mørkel kom på bordet, godt fulgt av de beste av de beste røde lokale viner. - Så var det "greit nok", dette var nok en orgie for smaksløkene.

Kveldens middag på hotellet i Tucan var en av turens store overraskelser. Der vi første kvelden lurte i oss en enkel buffet med dertil dårlig "vin". Fikk vi nå et virkelig godt måltid, utsøkt mat, med gode lokale viner, dog fortsatt i glørete omgivelser. Ja selv betjeningen hadde skiftet fra lakkstøvler og fløyelsbåndet i halsen, til et mer anstendig antrekk. Stedet hadde plutselig fått et anstrøk av stil.

L'art pour l'art

Frankrike har alltid hatt en dragning på kunstnere, også norske. Og hvem treffer vi på det lokale postkontoret? Jo da, Eva fra Ammerud i Oslo og hennes tyske venn Marco, med flettebart og strikcejakke. De hadde flyttet fra en kanalbåt i Syd-England til landsbyen "vår", kjøpt seg et byhus og litt land utenfor byen. I huset bodde fortsatt flaggermusene, hønene var nettopp dratt, men de hadde glemt å lufte etter seg. Og kom det et tørst esel forbi så var det fortsatt vann til det i trauret i stallen i kjelleren. Etter hva vi kunne se gjensto det litt arbeid med å få alt dette i stand. sånn ca 15-20 år omtrent. Men de var et hyggelig bekjentskap og det tror vi de syntes om oss også. Vinklubben ønsker lykke til.

Dag 5 (mandag)

Frokost med Champagne, - nevnte noen avvenningskur før vi er tilbake til juice, melk og geitost?

Vi pakker og vasker oss ut av huset. Så er det tur til landstedet til Eva og Marco hvor vi fikk servert Jesuitter (godt lokalt bakverk) og kaffe kokt på en kvist-bål-kaffe-kanne. Her i skogen har kunstnerparet også noen årsverk igjen med arbeid..

Lunsjen ble inntatt på flyplassen i Perpignan, og så var "Tour de vin- 2006" definitivt over.

À bientôt France !

Ikke noe problem å dra til Frankrike og gjøre seg forstått. Vi

i Vinklubben smaker alle flytende fransk og så, etter noen glass, sitter fransken løst og vi gestikulerer mer enn en midtels franskmann på hjemmebane.

Som sagt det var plenty med mye og mer enn nok av alt på Vinturen-2006. Vi fråtset i lokale kulinariske retter og i de rette viner i fra området rundt. Dette smakte mer enn fortreffelig og vi koste oss stort i 5 dager til ende. En minnerik og hyggelig tur, foruten lærerik, full av inntrykk og med smaksopplevelser i en klasse for seg. Og med 28 flasker med god, bedre og best vin i bagasjen hjem, har vi mange gode timer foran oss i tiden som kommer. - Á votre santé !

"Bånn Sjur – Mædde Mosel" - et a propos

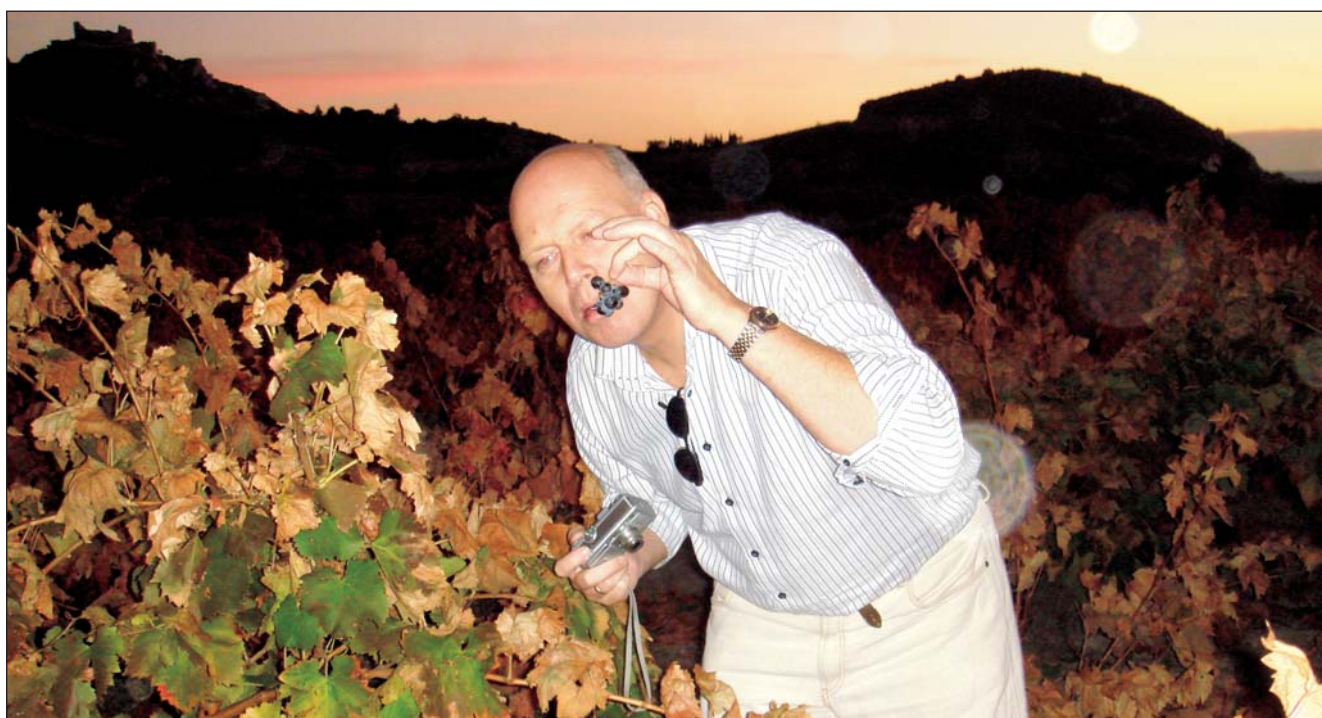
Det å kjøpe croissanter med karakteren 0,0 i fransk var jeg redd var en umulighet, men overraskende nok var det lettere enn antatt. En morgen var det nemlig min tur til å handle inn bakervarer til frokost:

I landsbyens lokale bakeri, med velvillige hjelp av bakerinnen selv, 4-5 små franske landsbybeboere med et engelsk vokabular på 2 gloser, men med en utrettelig vilje til å hjelpe. Med fingerspråk og tre ord på norsk med fransk uttale, skjønte jeg til slutt at jeg måtte vente i 10 minutter på de 7 croissanter med sjokolade.

Pytt dette gikk da som en lek. "Mersy a, Åh ræævah---mædde-mosel."

PS- det ble naturligvis croissanter til champagnen denne frokosten også.

EIVIND HERMANSEN/FOTO: KNUT HELLE.



Om Raulandsakademiet

Raulandsakademiet ligg i fjellbygda Rauland i Vest-Telemark. Rauland er kjend for å halde fast på tradisjonane innan folkekultur. Raulandsakademiet A/S blei stifta i 1987. Tidlegare heitte staden Rauland Folkehøgskule og Akademi. Siktemålet til Raulandsakademiet er å drive eit undervisnings- og aktivitetssenter tufta på det beste i folkekulturen.

I samarbeid med Folkeuniversitetet Rauland blir det arrangert kurs innan husflid, handverk, folkemusikk og språk. I tillegg er det mogleg for grupper og einskildpersonar å bu på staden. Skular, skigrupper, kor, korps og andre som treng rimeleg overnattingsplass, kan bu på Raulandsakademiet og ha skikurs, øvingshelg eller seminar. Både sommar og vinter byr fjellet på fine naturopplevingar. Ein kan stå slalåm eller snobrett i eit av skianlegga, renne i Noregs største akebakke



med kjelketrekk, nytte tilbodet til Rauland Ridesenter eller vitje ei av kunstsamlingane i området.

Ein av dei faste leigetakarane ved Raulandsakademiet er Høgskolen i Telemark, Institutt for Folkekultur. Her får studentane høgare utdanning i folkekunst og folkemusikk. Dei to-årige studia innan folkekunst eller folkemusikk, kan saman med eit tredje studieår, gje graden bachelor. Du kan og ta mastergrad i tradisjonskunst. I tillegg tilbyr HIT på Rauland deltidsstudium i tradisjonsmat og maskinstrikking (hausten 2007).

Til staden høyrer det undervisningsrom, auditorium, stor møtesal, grupperom, fotorom, bibliotek og musikkøvningsrom, verkstader for sløyd, tekstil og metall. Internatbygget har 94 senger fordelt på ein- og tomannsrom. Det blir servert god norsk mat.

I perioden 1989 til 1994 blei Telemarkstunet bygd opp. Her finn ein kopiar av lokale, tradisjonelle laftebygg så som løe, stall, stogebygning, loft, bur, eldhus, badstoge og årestoge. Om sommaren er handverksalget i Låven oppe. Her finn du om lag 100 handverkarar som stiller ut produkta sine. I tillegg har nokre handverkarar opne verkstader. I Eldhuset kan du få kjøpt ferske brød, bollar og kaker baka i vedfyrt steinovn.

Sommarkurs på Raulandsakademiet

Om lag 400 personar er innom Raulandsakademiet på kurs kvart år. Mange har funne ut at dette er ein fin måte nytte ferien på. Ein får ferie med innhald, lærer noko nytt, kjem saman med folk med same interesser, får nye vener, gjer noko heilt anna enn det ein driv med til dagleg.

I år kan du velge mellom 80 kurs. Du vil finne kurs i rosemåling, tredreiing, treskjering, bilettev, lasering, landskapsmåling, tradisjonsmat m.m. Så vil vi nemne kurs i folkemusikk. Høgskulen i Telemark har studium i folkemusikk på Raulandsakademiet, og det er ei glede for å oss at vi kan tilby korte kurs i både kveding, munnharpe, seljefløyte og

hardingfele. For deg som ikkje har hatt mot til å prøve deg på datamaskina, har vi eit tilbod som heiter "Livredd for data". Dette opplegget er prøva mange stader i Noreg med svært godt resultat. Etter eit slikt kurs kan du sende mail, surfe på nettet og ha nok kunnskap til stadig å oppdage nye moglegheitar på datamaskina. Mange reiser til utlandet ein eller fleire gonger i året. I år prøvar vi å møte behovet for språk-opplæring med å tilby intensivkurs i engelsk, tysk, fransk og spansk. For dei som ikkje kan gå på kurs i sommar, kan vi tilby helgekurs til hausten. Fleire matkurs, tradisjonsmat og bakekurs. Eit kurs i montering av bunad som går over tre helger. Elles vil eg nemne løvsagarbeid, knivkurs og to tre-dreingskurs.

Alle er velkomne til kursa våre. Om du ikkje kan norsk, går det som regel greitt. Dei fleste av lærarane våre snakkar engelsk, og kan undervise på begge språk.

ANN MARI JORE





Sauvignon Blanc

Hugh Johnsen skriver i sin lommeguide om Sauvignon Blanc:

“Gir meget karakterfulle, aromatiske viner med urte- eller stikkelsbærpreg, påtrengende i New Zealand, ofte mineralsk i Sancerre, mer moden i Australia. Også god i Rueda, Østerrike, Nord-Italia og Sør-Afrika.

Historisk sett forvekslet med den mindre aromatiske sauvignonasse i Chile. Blandes med Sémillon i Bordeaux. Kan være streng eller livfull. Også kaldt Fumé Blanc eller omvendt.”

“Sauvignon Blanc gir en sånn grønnlig følelse i munnen som om man tygger på asparges eller nestleblader” skriver Geir Salvesen i Salvesens Vin 2004.

Sauvignon Blanc er en type drue som blir brukt til hvite viner. Mange eksperter ser på denne druen som for lett og syrerik til å skape “seriøse” viner. mens andre synes Sauvignon Blanc er en forfriskende farvel fra trenden med å putte enhver vin på eik. På sitt beste produserer druen viner med skarp syre og mange fruktsmaker.

Druen trives best i kjølig klima Når den dyrkes i varmt klima lager den flate viner uten frukt karakter.

Sauvignon Blanc gir stort utbytte og noe av jobben til vinmakeren er å redusere utbyttet.

Karakteristisk nok blir vinene på denne druen lyse i farge, med en lett til medium kropp, mye syre og ganske aromatiske.

Sauvignon Blanc kan utvikle en serie av fruktdufter og smaker, som for eksempel stikkelsbær, grønne epler, pærer, melon, pasjonsfrukt og mango.

Den kan og gi vegetative aromaer som gress, urter, grønne erter, asparges and paprika.

Sauvignon Blanc fra Loire-regionen i Frankrike og noen viner fra New Zealand kan og ha en ubehagelig aroma som kan beskrives som kattepiss eller menns svette

På grunn av den mineralrike grunnen langs Loir kan noen av vinene herfra få en røyksmak som noen ganger er beskrevet å ligne på duft fra tre eller dampen fra en espressomaskin.

Noen tar feil av dette og tror det er eikesmak, men vinene fra Sancerre og Pouilly-Fumé lagres aldri på eik.

I Bordeaux brukes druen sammen med andre grønne druer til å lage Graves and Sauternes

I Frankrike dyrkes det omtrent 12,000 ha med sauvignon blanc, der Bordeaux dyrker mest.

Loire-dalen dyrker et mindre areal, men mange finner vinene herfra, som dyrkes i et kjøligere klima, mer interessante. Det er årsaken til at mindre mengder er plantet i Provence og i Midi i den senere tid.

Opprinnelse

Det er mange ting som tyder på at Sauvignon Blanc, akkurat som Cabernet Sauvignon, har sin opprinnelse i Frankrike. Vi finner og et slektskap mellom de to druene.

På vinetiketter står det ofte bare Sauvignon, men det finnes mange varianter som Sauvignon Jaune, Noir, Rose (eller Gris), og Sauvignon Violet.

Sauvignon Verte er kanskje den økonomisk viktigste av alle disse variantene. Men så er den da også en annen drue, synonymt med Sauvignonasse som brukes blant annet både i Chile og Ungarn.

Hvor i verden dyrker man så Sauvignon Blanc utenom Frankrike?

New Zealand

I New Zealand er sauvignon blanc blitt en viktig drue. og selvom bare 1400 ha blir dyrket er den blitt en av landets signatur viner. Ved å benytte state-of-the-art teknikker klarer vinmakerne på New Zealand å produsere intense dufter som er anerkjent over hele verden.

Disse vinene er kjent for sine mange fruktaromaer og kraftige syre.

USA

Sauvignon Blanc dyrkes også i USA hvor Robert Mondavi har kalt druen Fume Blanc. Generelt for U.S. Sauvignon Blanc er at de blir lagret på eikefat for å simulere røysmaken fra Loir.

På “First International Symposium on Sauvignon Blanc”

sa Paul Franson følgende:

En gang i tiden dekket Sauvignon Blanc 25% av Californias hvitvin produksjon. Dette sank til 12%, før vi ser at det i disse dager er stigende igjen

I dag er det plantet 5400 ha med Sauvignon Blanc.

I motsetning til mange andre druer er dette en vin som vinmakerne liker. Den produserer relativt store kvanta og siden den ikke skal modnes på eik, kan den sendes ut på markedet allerede i januar.

"It's a wine you can make money on," sier Jim Lapsey, Chairman of the Department of Science, Agriculture and Natural Resources for the University of California.

I California lages det Sauvignon viner på tre måter:

- Gjæring i rustfrie ståltanker og deretter tappet på flaske. Noe som gir en lett frisk vin.

- Gjæring i rustfrie ståltanker. Deretter legges vinen på eikefat for eldring før den tappes på flasker.

- Gjæring på eikefat med, med malolaktisk gjæring og deretter eldring på eikefat, for å lage en vin som ligner på chardonnay.

Chile

Noen viner fra Chile blir merket med Sauvignon Blanc selv om de er laget på Sauvignon Vert eller Sauvignonasse som druen også kalles, og som er en helt annen drue.

Australia

bare 1000 ha er plantet i Australia, halvparten i det kjølige South Australia wmed mindre mengder i New South Wales, Victoria og Western Australia.

I Australia lager Sauvignon Blanc viner med svært varierende karakterer avhengig av klimaet.

De viktigste regionene som dyrker Sauvignon Blanc er McLaren Vale, Barossa Valley, Riverland i South Australia and MIA i New South Wales.

Italia

Italy dyrker 3,000 ha, primært i den kjøligere distriktene i Friuli og Alto Adige hvor den faktisk begynner å bli viktig. Noe dyrkes også i Veneto og Emilia-Romagna. Italiensk sauvignon blanc gir lette, fruktige viner med god syre.

Sauvignon Blanc dyrkes og i Syd-Afrika med moderat suksess.

Mat

Grunnet Sauvignon Blanc's høye syre og røyk/eik aromane, passer vinen som hånd i hanske til hvit geitost, og chevre er jo og et av Loir-dalens mest populære produkter. Dette bekrefter igjen det gamle utsagn om at lokal mat og lokal vin ofte går godt sammen.

Vinen passer og veldig godt til sjømat som krabbe eller flyndre.

På grunn av de "grønne" smakene i vinene passer de godt til asparages eller avocado.

En av mine favoritter er avocado fylt med krabbekjøtt og en Sancerre.

JON T.

Kloner av Sauvignon blanc

Det finnes mange kloner av Sauvignon Blanc. Vi kan dele dem i tre grupper:

- California kloner
- Franske kloner
- Italienske kloner

California kloner faller igjen i 3 kategorier

- de "gamle" Davis klonene,
- de fra Industry Advisory Board (IAB)
- Sauvignon Musqué.

Klonene får nummer når de er testet hos FPMS som er Foundation Plant Materials Service ved universitetet i California.

De gamle klonene har vært tilgjengelige i mange år.

De inkluderer FPMS 01, den såkalte Wente klonen fra John Gist. Den er basis for New Zealand's stadig økende vinhandel.

FPMS 03 klonen er også kalt Jackson Vineyard.

Den ble samlet i den tiden UC Berkeley var senter for vinproduksjon og studier av druer.

Arven fra IAB samlingen inkluderer:

FPMS 22 fra Oakville, South Experimental Station, Den daterer seg tilbake til 1880-90 årene. Den kommer fra 3 viner identifisert av ekspert Pierre Galet som mer typisk sauvignon blanc fra Frankrike enn typisk California sauvignon blanc.

FPMS 23 kom fra Kendall-Jackson Howell Mountain Vineyards i 1999.

FPMS 26 er en klone arvet fra Robert Mondavi Winery in Napa County. Den ble samlet inn i 1997.

En spennende klone er Sauvignon Musqué. Den blir sett på som en annen druetype. DNA tester viser at den er identisk med sauvignon blanc, so FPMS vil tildele et nummer som klonevariant.

FPMS 01 Sauvignon Musqué er Fransk, kommer fra Pont de la Maye i 1962.

FPMS 02 Sauvignon Musqué kom fra samme vinene som FPMS 01 utvalget, men ble testet negative på RSP

Et annet utvalg av sauvignon musqué fra Hyde Vineyards in Carneros in 2002 er nå til undersøkelse.

Mange franske og italienske kloner er tilgjengelige, men alle har ikke gjennomgått FPMS sertifisering.

Referanse kataloger er tilgjengelige fra FPMS's web side. ENTAV (Etablissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture) and INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) er de franske ekvivalentene til FPMS og selger vinstokker som blir brukt rundt om i verden. Blant disse har sauvignon blanc 376 gått gjennom FPMS's prosess og er tilgjengelig der.

Andre, "generiske" franske kloner har fått FPMS nummer er under testing. Målet til FPMS er å produsere så virusfrie vinstokker som mulig så fort som mulig.

Mange a de italienske klonene er tilgjengelige fra NovaVine, en samarbeidspartner til Vivai Cooperativi Rauscedo of Italy i Santa Rosa.

Så er du ikke gått lei ennå er du snart spesialist på kloner av Sauvignon Blanc.

Vintur i Mandelas land

Vi var en gjeng som ønsket å komme vekk fra Norge og nyte noen varme dager i julen. Valget falt på Syd-Afrika og Cape provinsen. Vi la Norge bak, og slutt var diskusjonen om hva slags vær det blir, for idag er det Cape Town.

Vi hadde bestilt rom på "den norske ambasadene" Hotel Underberg. Eller retttere sagt, vi fikk et eget privat hus, Villa Maria, vel hundre meter fra hotellet. Bedre kunne vi ikke ha det. Vi våknet til strålende sol fra en skyfri himmel, og etter en solid frokost vandret vi ned bakken til Waterfront, Cape Towns svar på Aker Brygge bare mye større og mer rikholdig. Det er mildt drag i luften og gode dufter, og vi tar en enkel lunch før Waterfront er vår. Den første kveld i Cape Town, 19 desember, inntar vi på en uterestaurant i bare t-skjorter på Waterfront med god mat og med nesa dypt i spennende viner, hvite som røde. Det skal bli flere, mange, mange flere.

Neste dag begynte den store utfordringen, kjøre på venstre side av veien. Etter litt foming den første tiden, venner man seg til det. Kappunktet, hvor de to hav møtes måtte jo sees. En biltur med strålende utsikt på smale svingete veier, langs badestrender, gjennom små tettsteder og forsteder, Camps bay, naturskjønne Llundundo og idylliske Simons Town før vi tar fatt på siste strekk før kap. På veien blir vi stoppet av en gjeng apekatter, de sjeldne men meget griske kap-apekattene. Litt annerledes enn når en elg krysser veien hjemme i vinter Norge. På veien hjem ligger Groot Constantia, det eldste vinhuset i Syd Afrika fra sekstenhundretallet, med chardonnay'ens overraskende blomsterduft, fedme og mirakuløse tropiske aroma.

Vi runder av kvelden på en restaurant like ved hotellet. Nydelig stor fint stykke fersk tunfisk til den utrolige prisen av 32 norske kroner. Dagens tilbud var 6 flaskeøl i en bøtte til kr 35! Vinen tilsvarende priset. Det blir ikke vanskelig å gå ut å spise med slike priser.

De neste dagene ble det turer rundt i byen, Kirstenbosch botaniske hage med flotte farger og gode dufter, Jan van Riebecks hekk, medisinnmannens blomstrende apotek, se District Six Museum eller stige til topps på Table Mountain.

Morgentur til Lions head, se solnedgangen fra Signal Hill, hvor man har utsikt over byen og Robben Island, nå tom for politiske fanger. Og så fornemme Mount Nelson Hotel, i storsalen hvor det serveres afternoon tea med så mange kaker, fingersandwicher, scones, petie four at det er umulig å smake seg igjennom alle sammen. Natten på Mama Africa, der lokale band spiller så heftig at man føler at hele huset svinger i takt med rytmen til trommer og marimba. Og hvor den enorme krystallysekrone, viser det seg, består av 364 tomme colaflasker.

Gugulethu var en gang selve skrekken township i Cape Town, men vi kjører gjennom bydelen som trygge besøkende. Turen går også gjennom "squatter camp'en", der hus i bølgeblikk og papp står tett i tett og skal være hjem for noen, blant annet for dem vi møter på hotellet, på restauranter og i butikker. Og ni minutter senere seiler vi inn i det vakre vinlandet med sin luksus og skjønnhet. Ja, det er vår skjeve verden i et nøtteskall, et slags mikrokosmos. Vi ender på Spier. Dette vinhuset er mer kjent for sin store og rikholdige fornøylespark, som absolutt er verdt et besøk, fremfor vineene. De er gode men ikke blant de mest spennende.

Det ble mange vin besøk med spennende smaksopplevelser.

Distriktet Robertson med

- Bockenhoutskloof med sin fantastiske Chocolate Block 2005. Stor konsentrasjon, struktur, eleganse, krydder, mørke bær, plommer og man skjønner hvor den har tatt navnet fra.
- Graham Beck som foruten å lage noen av de mest elegant musserende vinene i Syd Afrika også har en spennende 100 % Viognier, frisk Sauvignon Blanc og ikke minst Lonehill Chardonnay 2003.
- Springfield som har viner hvor det ikke er tilsatt gjær og



andre som er laget på tradisjonell vis. Spennende smaker sammenliknet med de mer moderne vinene!

Cape Town / Constantia

- Buetenwervarting som gjennomgående lager meget gode viner av høy kvalitet fra de elegante og innsmigrerende hvite til de kraftfulle røde. I tillegg har de en av byens og landets beste restauranter. Absolutt verdt et besøk.

Vi fikk en omvisning av kjellermester Brad Paton som til fulle fikk vist hva lagringspotensialet for vinene er: Rhine Riesling 1989 fra en flaske som har vært åpen i ca 1 måned, litt oksydert men med klar fin syre og frukt, Sauvignon blanc 1996, fremdeles i form. I tillegg til Christine. Denne fornemme røde i bordeaux stil som først blir tappet etter 5 år. En av landets beste røde.

- Klein Constantia som bl.a bruker den druesorten som først ble importert til landet, Muscat de Frontignan, i sin søte Vin de Constance. En smaksbombe av en vin med sødme, syre, mineraler, muskat og konsentrasjon. De kraftfulle røde Marlbrook og Mme Marlbrook må også nevnes.

Stellenbosch

- Thelema med sin friske Sutherland Sauvignon Blanc 06 med sitrus og grønt preg. Til den kraftfulle Cabernet Sauvignon "The Minst" 2004 med solbær, mint og godt lagringspotensiale.
- Kanonkop med sin Paul Sauner, den første vinen i landet laget på bordeaux stil med en blanding av Cabernet Sauvignon (63 %) Cabernet Frank (31 %) og Merlot (6 %)

Swartland

- Allesverloren, som har navnet sitt etter en brann og plyndring av gården i 1704. I dag er det bavianene som plyndrer og herjer og ødelegger en del av avlingen. Men ikke verre enn at man overlever det og. Eier og vinmaker Danie Malan lager en god og rustikk shiraz og en portvin etter LBV metoden som absolutt er verdt å smake på.

Hermanus

- Hamilton Russel som har en Pinot Noir som faktisk minner om burgund og sin utrolige Chardonnay. Spesielt 2005 utgaven.

Dette er en liten smakebit av noe av vinmakerne vi besøkte. Vår konklusjon er at det er mange spennende ung frisk Sauvignon Blanc med frisk syre, sitrus og grønne toner som absolutt er verdt å få med seg. Flere hederlige Chardonnay'er, spesielt de som er ueiket eller svært moderat eiket. På rødvin siden er det de kraftige i bordeaux stil som er interessante og byr på spennende smaker og nyanser.

Hva er Afrika uten vin, mat, varme og? Jo dyrene. Det tar to dager å reise fra Cape Town til Kariega Game Reserve som ligger litt vest for Port Elisabeth. Den varme kysten ved det indiske hav. En flott reise gjennom grønne bølgende landskaper, hav, fjell og en og annen apekatt langs veien. Lodgen er en åpenbaring liggende idyllisk ved elven, med stråtak, afrikansk kunst og bare smilende og hyggelige mennesker. Et godt sted å feire nyttårsaftnen sammen med afrikanere, irrer og amerikanere. Hovedhuset med resepsjonen, baren, restauranten og innbydende salonger. Apekatene ventet på oss. Det gjorde også de sindige, men raske bøflene, de rare gnuene, de ganske store steinbukkene, kuduene med vridde horn, impalaene som nesten er vektløse, vortsvina med propeller til haler, sebraene (hunnen er hvit med svarte striper, mens hannen er svart med hvite striper. Eller var det omvendt?), de elegante giraffene som tripper av gårde (ser ut som de går på høye heiler), de frekke bavianene, de langsomme elefantene og ennå langsommere skilpaddene, de stygge gribbene, de feige hyenene og to heldigvis mette og gjespente løver. Det raskeste pattedyret av alle gepardene. Leoparden også. Han så oss, men vi så ikke ham. Og fuglene. Og ikke minst den meget gode og underholdende rangeren som kjørte oss rundt i bushen. Det må jo være lov til å forsove seg første nyttårsdag når man må stå opp kl fem – eller midt på natten som andre kaller det.

Og her ender reisen til Mandelas land. Det har vært fortellinger om Jan van Reebeck, fangene på Robben Island, sannhetskommisjonen, Desmond Tutu, Nelson Mandela og James Gregory. Og så kom bushen oss imøte med sine overraskelser.

Så hva er Afrika? Vi har sett en flik, men hun har mer å by oss. Maten, vinen, dansen, dyrene...

Noen gode tips og linker

- Det koster nesten ingen ting ekstra å spise på en god restaurant fremfor en ordinær en. Matopplevelsen er bare så utrolig mye større.
- Hotel Underberg er norsk eid og kan lettest kontaktes via Nordic Travel med denne linken. De har flere hoteller i Syd Afrika og ordner andre hoteller som et ordinært reisemyrå.
www.nordictravel.co.za
- De fleste vinhus er åpne for turister og har egne smakinger for turister. Gjør du avtaler på forhånd får du en spennende omvisning i tillegg.
- Kjøp eller les John Platters årlige vinbok på forhånd. Den gir gode råd om alt fra vinprodusenter til restauranter, hoteller etc etc. Meget oversiktlig og fin og blir bare bedre og bedre etter hvert som man blir kjent med å bruke den.
www.platteronline.com
- Safari. Vil anbefalle 2 døgn med safari selv om prisen pr døgn er høy er 1 døgn for lite. De fleste safariene har inkludert hjelpesjon og da blir ikke prisen helt urimelig. Opplevelsen er fantastisk og hva er Afrika uten dyrene?

KRISTIAN GAHRE



Tema for klubbmøter

I noen klubber har det vært debatt om man skal blande inn mat eller ikke når man smaker vin. Noen ganger vinner de som vil ha med mat, andre ganger de som bare vil smake på vinene.

Personlig har jeg problemer med at man bare skal smake vin uten mat, all den tid det meste av vin lages til mat.

I den senere tid har jeg flere ganger vært i samtale med styremedlemmer i vinklubber om temaer de kan bruke på neste vinmøte. Fokusområdet i hver klubb varierer jo en del, så det er ikke sikkert at de forslagene jeg kommer med lenger nede passer alle. Andre har kanskje allerede nok temaer å ta av.

I Vinklubben Sølvkaggen har vi hatt veldig varierende møteteaer opp gjennom årene. Jeg gjengir noen av disse som tips til andre klubber som har begynt å lure på hva neste tema skal være.

I Sølvkaggen har vi valgt å blande mat og vin og det har gitt oss stor variasjon fra møte til møte. Sølvfølgelig finnes det mange variasjoner over tema ”distrikt” eller ”en gitt drue” noe a la ”Syrah / Shiraz verden rundt” eller lignende temaer.

Elver

Vi har prøvd å vareiere dette og brukt for eksempel en elv som tema. Et meget vellykket møte var elven ”Duero”. Anbefaler i så fall å starte i Spania og følge elven og produsentene langs elven helt ned til Porto. Det vil jo gi en variert vinkveld.

En annen interessant elv er på samme måte å følge Loire. Stor variasjon i viner og druer langs denne elven. Fra Gamay lengst i sørøst til Muscadet helt vest.

En tur langs Rhône blir jo mer ensidig, i og med at druevariasjonen ikke er like stor som ved de to andre elvene, men det er mye deilig vin her.

Rundt mat

Nå har vi i motsetning til mange andre vinklubber alltid mat på møtene. Et vinmøte består normalt av 1.5 timers foredrag og smaking av 6 viner. Så serveres et måltid mat som passer og vinene skjenkes påny.

Men noen ganger er maten faktisk det viktigste.

Rekesmørbrød

Vi har hatt vinmøte som startet med å bygge opp et rekesmørbrød, starte med en skive brød med bare reker på og vin til.

Alle deltakerne har en sitronskive som krystes på, og man finner ut hvordan smakene endrer seg med sitronsaft over rekene. Så kan man ha på f.eks. majones og smaken endrer seg igjen.

Vinene som passer best, endrer seg stadig.

Vin til saus

Vi inviterte kokk Knut Bjørge fra Vinmonopolet, av alle steder.

Han ledet styret vårt i å lage 3 sauser; løksaus, rødvin-saus og bernaïse.

Så ledet han smakingen av 6 viner mot disse sausene – i 2 omganger. Noen av vinene var for svake for en saus, andre for kraftige. Deretter serverte vi entecôte til fritt valgt saus og smakte maten mot de samme vinene på ny.

Microsmaker

Vi engasjerte en gang Toralf Bølgen til å snakke om microsmaker i mat og vin, og det var et meget interessant møte om hva som passet til hva. Og kanskje vel så meget om hva som ikke passet sammen.

Vin til sopp

Vi er så heldige å ha et par soppekspertter i klubben. Og på et møte som startet med foredrag om vin til sopp, hadde de plukket med seg litt sopp på veien og tilberedte noen soppretter som vi smakte, med forskjellige viner til.

Vin til Ufæsk (Steinbit og breiflabb).

Dette møtet var litt spesielt idet vi fikk en kokk til å lage to retter på samme tallerken. En steinbit med hollandaise (men

tilsatt curry) og breiflabb i hummersaus.

For å finne viner å smake til, ringte vi 10 fiskerestauranter og spurte hva de ville foreslå til hver av disse rettene. Noen vinekspertene ble også forespurte.

Ut av dette valgte vi 6 viner som ble smakt til fiskerettene.

Møtet startet med at et klubbmedlem snakket om fiskene, hva som var spesielt med dem og hvordan man tilbereder dem. Et annet medlem fortalte om hvilke restauranter som hadde foreslått hvilke viner.

Så spiste vi godt og lenge, og aldri har jeg hørt maken til diskusjon mellom deltakerne, om hva som passet til hva.

Vin til ost

En veldig populært møte hos oss har vært Arnold Myhres forelesning om vin til ost. Der han til fulle viser at ost og vin ikke bare er "rødvin til ost" som så mange har ment her i landet.

Oster fra flere land blir sammenlignet og diskutert mot viner om hvilke som passer til hva.

Sommermøter med helgrilling

Hvert år har vi et sommermøte, ofte ute i det fri. Noe av det vi har hatt stor suksess med er å grille hele lam, hel smågris eller killing.

Styret lager da tilbehør til det vi griller. Under grillingen serveres musserende vin til medlemmene som aperitif.

I fjor (2006) grillet vi 6 spanske smågriser, hver på 5 kg. Men det var ikke helt vellykket, fordi grisene tydelig hadde vært stresset da de ble slaktet.

Når det gjelder vin velger vi da typiske grillviner som har en mulighet for å matche kjøttet.

Italienske og spanske skinker.

Et annet sommermøte var smaking av spanske og italienske skinker.

Vi hadde kjøpt inn Parma-, San Daniele skinke og Bresola (lufttørket oksekjøtt) fra Italia. I tillegg kom Iberico-, og Serranoskinke og en hel Manchego-ost fra Spania.

Styret laget noen retter med asparges og skinke, med melon og skinke og med tomat og skinke. Men store deler av råstoffene var bare spredd på et bord, så deltakerne kunne sette sammen maten selv.

Til dette smakte vi en samling italienske og spanske viner, inkludert tørr sherry.

Varianter av blindsmaking

Vin fra "egen" kjeller

Blindsmaking som vi har kalt "Vin fra egen kjeller". Her kan kjelleren godt være Vinmonopolet. Alle deltakerne tar med en flaske innpakket vin til møtet. Alle vinene merkes med nummer og flaskene roterer blant medlemmene.

Alle trenger ikke smake alle, men de noterer nummer og forslag til land, distrikt, drue, år og eventuelt navn på vinen.

Noen i ledelsen gjennomgår vinene i etterkant.

Man serverer mat med en smak som går til mange vintyper. Vi har ofte valgt kalkun.

Blindsmaking av vin fra 3 druer.

Her får deltakerne vite at man skal smake 2 viner av hver av 3 druer, f.eks Pinot Noir, Cabernet Sauvignon og Syrah. Noen i klubben holder kanskje et lite foredrag om hver drue før smakingen.

Så gjelder det å finne ut hvilke av de 6 vinene som er laget av hvilken av de 3 druene.

Utenlandske produsenter

Vi har bestemt at vi skal prøve å få opp en produsent hvert år, til å presentere sine viner selv og holde foredrag. Men det er ikke alltid vi får det til å klaffe med deres reiser og vår møteplan.

Rioja

I 2001 hadde vi besøk av Thomas Perry, exportmanager for Rioja. Han kom hit på egen regning, og hadde med seg 9 forskjellige Rioja-viner. Han var meget godt oppdatert på hva som skjedde i Rioja.

Marchesi di Barolo

I 2002 hadde vi besøk fra Italia ved hjelp av Gaia Wine & Spirits. Det var eier og vinmaker Paolo Abbona fra Marchesi di Barolo som kom med sine bambinas. Dette var vinene hans og ikke barna. Han snakket i nærmere 3 timer på italiensk. (Vi hadde en som oversatte når det trengtes)

Til hans Baroloer spiste vi langtidsstekt villsvin (8 timer), en nakke og et lår.

Craig Whitson

I 2004 fikk vi besøk av Craig Whitson. Han er jo amerikaner, men bor og driver 3 restauranter i Stavanger.

Under Craigs ledelse, laget styret "Kyllingbryst med chipotlesmør ("Voodoo-smør"), sursøt løk (Cipolle Agrodulce) og risotto. En typisk italiensk rett som Craig hadde valgt ut. Mens foredraget handlet om viner fra California.

I februar våren 2007 var han hos oss igjen etter samme konsept som sist:

Styrets medlemmer var assistenter på kjøkkenet og tryk-
let under Craigs ledelse frem følgende meny:

Pasta med hjemmelaget spicy sausage og brent paprika
Caesar-salat som den skal lages!

Verdens beste hvitløksbrød

Til dette smakte vi igjen amerikansk vin under Craigs
ledelse.

John Matta

I mars 2007 fikk vi besøk av John Matta fra Castello Vicchi-
omaggio i Toscana.

Med god hjelp fra Red & White kom John Matta hit med
vinene sine som han snakket om og vi smakte på. Maten ble
en oksefilet med mye godt tilbehør, tilberedt på toscansk
måte.

Andre spesielle møter

Libanon møter Israel.

En ide som plutselig dukket opp. Vi fikk tak i viner fra Ch.
Musar og Ch. Ksara, 2 røde og 1 hvit. Og fra Golan Heights
Winery fikk vi tak i 2 røde og en hvit via Danmark.

En spennende sammenligning men foredragsholderen
synes det var vanskelig å finne skikkelig stoff om vinene den
gang (2002).

Sherry, myter og facts

Arnold Myhre, visepresidenten i NVkF, holdt dette foredra-
get. Da fikk deltakerne en serie tapas retter som ble smakt til
forskjellige typer sherry.

Vinkunnskap med Edward Falchenberg

Falchenberg er ansatt i ledelsen på Vinmonopolet. Han
holdt et meget interessant foredrag om vinkunnskap.

"Feil i vin" med Frithjof Nicolaysen, Arcus

Dette er et klassisk møte der Nicolaysen, som jo er ekspert
på emnet, viste oss forskjellige feil som kan oppstå i viner.

Vin i litteratur og film

Et litt spesielt møte der foredragsholderen snakket om viner
som er fremstilt i litteratur og på film. Babettes Gjestebud og
Sideways var jo begge typiske, men også viner fra Ibsens
verker og De tre Musketerer og Jan Guilliou.

JONT

*Og her kommer en oppfordring til klubbene: Har dere
hatt et vellykket møte, send inn en kort beskrivelse til Bulle-
tin. Med mål å ha en fast spalte med forslag til vinsmakings-
temaer. Det trenger ikke være så omfattende. Bidrar alle litt,
kan det fort bli en stor spalte full av tips.*

Hvitvin og mat

NVkFs eget årsmøte viste for alle tror jeg at hvitvin er matviner av rang. Selv var jeg
meget spent før møtet med Chablis både til kylling og kalv. Sjøkreps og fisk, ja, men
kjøtt. Det funket supert.

Ved en senere anledning fikk
jeg en superb anledning til å
smake en serie tyske viner mot
forskjellige matretter. Dette
var også med flott resultat.

Et helt knippe viner fra
Franken ble presentert og da
spesielt av druene Müller-
Thurgau, Riesling og ikke
minst Frankens egen drue –
Silvaner. Denne druen kommer
virkelig til sin rett i jordsmon-
net og klimaet ved Mains bred-
der. En ny "klassiker" for meg
var å bytte ut den allestedsnær-
værende Sauvignon Blanc til

asparges med en Silvaner.
Himmelsk. Denne druen viste
seg å gi reale matviner med et
fint snev av krydder i smaken.
Den var også et særdeles bra
følge til et stykke gravet ørret-
loin rullet i en urteblanding.

Videre viste man frem Ries-
ling som den flotte matvinen
den var. Denne druen lager
kanskje noen av de flotteste
matviner som finnes i dag.
Den var matchet til retter med
sjøtunge og hummer, mousse
av reinsdyrlever samt et stykke
perlehøne. Forskjellige

modenhetsgrader av Riesling
ble prøvet og var godt følge.

Dessverre, det er kanskje
ikke rette ordet, men dessverre
måtte man forsøke å fremheve
Tysk rødvinproduksjon. Selv
om det kanskje var den beste
tyske rødvin jeg har fått blir
det liksom ikke riktig. Pinot
Noir til prisen på denne vinen
kan man lage bedre andre ste-
der. Ikke et dårlig eksemplar av
vin, men tørre og søte hvite er
hva man kan.

Senest i går aftes fortærte
Saltimbocca (Kalveschnitzel

med salvie og parmaskinke)
med stektepoteter og asparges-
bønner sammen med en godt
krydret og fruktig Verdicchio.
Sublimt.

Konklusjonen er at velger
man sine produsenter med
omhu i middels til gode år i et
prisleie fra ca 150,- og oppover
finner man mye bra.

Hvite viner er kommet for å
bli, og de passer særdeles godt
til mat.

JAN FREDRIK T

Glimt fra IW&FS' tidligste år

Det var den francofile industrihøvdingen Oberstløytnant Jean Michelet som – da jeg gjenoppfrisket vårt vennskap fra krigstiden i UK - i Norges Industriforbunds styre inviterte meg til å bli medlem i hans kjære og nystiftete norske avdeling av IW&FS. Jeg var relativt ung – var fenrik i Luftforsvaret i UK da vi først møttes.

Jeg kom aldri til å angre på mitt medlemskap i denne illustre og meget givende foreningen av glade og kunnskapsrike ”høvdinge” som Halle Sen og Jun, kompanjongen Petterson, Erling H. Mathiesen og flere andre – og slett ikke minst den

inspirerende og dynamiske skaperen av det nye norske kjøkken, superchef Hroar Dege.

Selv var jeg vel nesten en spurv i denne vanskelige tranedansen – jeg var vel i grunnen først og fremst gourmand. Min bakgrunn var at jeg under krigen – som korporal for 28 sultne flymekanikere – hadde måttet lage atskillige måltider av de ymseste råstoffer i vårt rekvirerte golfhotell ved Royal and Ancient GC i St.Andrews – fordi vår usedvanlig dyktige stuert og kvartermester iblant var ”noe indisponert!”

Styret og Hroar la opp til de utroligste middager på

de mest utsøkte steder. Ingen syntes å kunne nekte ham noe og vi medlemmer ble rystet sammen i en vinicol og kulinarisk vennekrets som skulle sette sitt preg på mange av oss i årene fremover.

Etter hvert fant noen (Dege?) på at jeg skulle bekle det høyeste embedet og noe bevende påtok jeg meg dette imponerende vervet. Det ble en betydelig læretid og ga meg impulser og idéer som fikk meget å si for meg fremover. I min tid deltok vårt chapter relativt ivrig i de internasjonale møtene. Særlig fant jeg det givende å delta i engelskmennenes noe spesielle og

ritualistiske sammenkomster over et eller annet kulinarisk emne. Jeg ventet meg til å begynne med ikke stort i matveien etter å ha vært utsatt for engelsk og skotsk militærkost i over 3 år, men måtte snart strekke våpen i møtet med de britiske matkulturistene. Vi sendte den gang også våre egne referater til fagbladene, noe som dessverre nå er bortfalt, ser det ut til.

I det siste er jeg nok kommet til å bli en langt sjeldnere møtedeltaker – får likesom ikke tiden til å strekke til – snart 86 år gammel.

ALF R. BJERCKE

INNLEGGET ER LITT FORKORTET.
RED.

Vinskap fra Interlope – tilbud til NVkFs medlemmer

Som medlem i NVkF får du 12% på veiledende pris på alle Dometic vinskap forhandlet gjennom Interlope. Teknologien bak Dometics vinskap er basert på det enestående absorpsjonsprinsippet som hverken bruker kompressor eller bevegelige deler og er dermed fri for vibrasjoner. Dette sikrer en lang (og lydløs) levetid. Vinen lagres under:

- Konstant og jevn temperatur (valgfritt mellom +8°C og +18°C)
- Riktig tilpasset luftfuktighet
- Beskyttelse mot UV-stråler



Dometics vinskap er av høy kvalitet.

Sortimentet er stort.

Lagringskapasiteten er fra 40 til over 400 flasker.

Les mer på www.interlope.no og der finner du også e-post og tlf. for nærmere informasjon og bestilling.

Tilbudet gjelder kun navngitte medlemmer av NVkF – husk å oppgi vinklubb.

interlope



artinteriør

En stilig butikk som kanskje mange har funnet allerede, proppfull av lekkert design. Kjempeflotte glass, karaffer, masse spennende vinrekvisita, men også espressomaskiner og annet for et moderne kjøkken, så vel som tekstiler, møbler. Hit kan du nå ta med medlemskortet og få 15% (KUN ved fremvisning av kortet!) på vinglass, foruten barutstyr, vinrelaterete produkter, som korketrekkerer, karaffer, drinkmålere osv.

Artinteriør, som eies av Rabbe Nyman, har for tiden et utsalg; Hovedbutikken med showroom er nyåpnet etter oppussing og ligger i Hoffsvæien 40, Oslo.

Se utvalget på www.artinterior.no/gaver/vinutstyr

Husk medlemskortet!



Abonnementstilbud på Vinforum!

Som medlem i en vinklubb tilknyttet NVKf, får du nå et spesielt tilbud på Vinforum, et vinmagasin av høy kvalitet, som utgis av Arne Ronold og Ola Dybvik. Abonnementsprisen er den samme som for andre, kr 425,- pr. år, MEN du får ett nummer ekstra ved tegning av nytt abonnement! Du får seks utgaver av bladet ved første års abonnement. (Tilbudet gjelder ikke eksisterende abonnenter).

Hvilket skulle tilsvare ca. 20% rabatt. Abonnementet inkluderer normalt fem utgaver av bladet pluss seks nyhetsbrev, som er meget interessant lesning. Ved bestilling må kopi av medlemskortet sendes med!

Bestilling til DB Partner, pb 163, NO-1319 Bekkestua.

Våre medlemmer får nå

15 % rabatt og portofri levering på vinbøker fra Vigmostad & Bjørke. Og her er det mye bra! Verdt å lese!

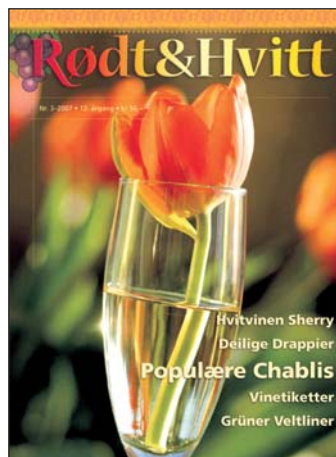
Vigmostad Bjørke

Medlemmene kan bestille enkeltvis eller klubbvis etter som dere selv ønsker. Dere kan benytte e-post: ordre@vigmostadbjorke.no faks: 55 38 88 39, telefon 55 38 88 00 eller via nettbutikk på www.vigmostadbjorke.no og klikke på linken til www.fagbokforlaget.no

Husk å oppgi hvilken klubb du er medlem av.

Abonnementstilbud på Rødt&Hvitt

Bladet kjenner du kanskje allerede fra Narvesens hyller, det inneholder mye bra stoff om vin, interes-



sante artikler om druer, gode kjøp på Vinmonopolet og notater fra nyhetssmakingene; Om øl og whisky og annet godt drikke. Tilbudet gjelder både gamle og nye abonnenter, ordinær pris i abonnement for 2007 er 270,- og medlemmer av NVKf får det for 216,-. Tilbudet følger kalenderåret, starter med nr. 1/2007. Bestill på fax: 22142128, e-mail: hps@broadpark.no eller send en bestilling til Rødt&Hvitt, Pb. 27 Holmenkollen, NO-0712 Oslo, OG OPPGI HVILKEN VINKLUBB DU ER MEDLEM AV.