

2017

Vinclubben Vinens Tårer på:
Gaustablikk, en vinhelg



Eivind Hermansen

02.02.2019

Vinklubben Vinens Tårer, Vinklubbhelg på Gaustablikk. 31.mars – 2. april 2017 på hytta til Børre.

FANTASTISKE VINER, NYDELIGE RETTER, DRISTIGE FORSØK, HYGGELIG SELSKAP.
SISTE TUR MED KAARE.

Innhold

Vinens Tårer samles igjen.....	1
De som var med.....	1
Helgens første meny.....	2
Sabla god Champagne	2
Lørdags aktiviteter.....	2
Helgens andre meny.....	2
Litt om vinene.....	2
Vakkert og flerstemt.....	2
Her er de vinene vi var klare nok til å klare å registrere:	3
Bilder	4

Vinens Tårer samles igjen

Nok en vellykket og hyggelig vinklubbtur.

5 av 9 karer og "Vinens Tårer" dro forventningsfulle opp til den storslagne hytta til Børre på Gaustablikk.

På vin-menyen stod "De Seks Siste" +mange fler. I tillegg til god mat. Relax i 7 manns Jacuzzi, langdistanse svømming i motstrøms basseng. Slalåmturer. Mer relaxing. Gode samtaler. Og naturligvis masse hygge.

De som var med

Børre, Knut, Kaare, Erik og Eivind, dro alle tidlig opp på fredag.

Ved ankomst var allerede glassene ferdig luftet, så vin ble åpnet og skjenket i og vi var klare - igjen.

Helgens første meny

Før middagen diskuterte Børre opp med en Pata Negra spekeskinke og med et følge av vin, øl, akevitt og Jaegermeister, var det en flott oppstart på helgen.

Til middag på kvelden serverte Børre en spennende og særdeles velsmakende Hyttegryte. Vi nøt den med å tilsette smaksorganene et utvalg av de medbrakte viner. De første 7 på listen (?) se listen nederst.

Sabla god Champagne

Av mer avanserte og dristige innslag kan nevnes Vinens Tårer's første "Sablør", Knut, som imponerte med å sablere en flaske champagne. Ikke bare en men to flasker, til 20 i stil. (Se den videosnutten). Eivind forsøkte å etterfølge Knut, men noe gikk galt underveis. Det sies at øvelse gjør mester, - så neste gang??? (Ikke se den videosnutten ;-)

Lørdags aktiviteter

På lørdag våknet vi til noe overskyet vær og stillestående skiheis (den nærmeste vel å merke). Men det ble allikevel gode muligheter til å bruke både slalåmski og terrassestoler.

Helgens andre meny

På kvelden serverte Børre en nydelig fiskemiddag, bestående av breiflabb-biff som var smakstilsatt og dekket med en nydelig sprø type mandel puré. Og blant følge til flabben må det fremheves finskåret gulrotskiver, marinert i en syrlig lake bestående av eple og appelsinjuice. Smaksorganene fikk kun korte avbrudd ved at vi smattende og høyløst roste måltidet og småsmakte på vinene. Dette var godt. Som rødt, hvitt og boblende følge, ble det de neste på listen.

Desserten bestod av en is-symfoni med et utvalg av friske bær og vaniljesaus.

Litt om vinene

Om vi skal trekke frem et par av godsakene blant rødt&hvit, så må det være overraskelsen fra Fenocchio.

Fenocchio har jo ikke fått 6 på terningen av oss tidligere. Men en Barolo Bussia 2007, som har vært på tur med oss før og som vi har hatt i bagasjen både til Kvittfjell, Grimstad og Gaustablikk, fikk sin skjebne beseglet nå i år nettopp på Gaustadblikk. Den som venter på noe godt osv..

Og vi må for all del ikke glemme (den sabla gode) Bollinger champagnen som Knut så mesterlig deflorete.

Vakkert og flerstemt

Det ble hyggelige samtaler rundt bordet, i Jacuzzi og i solveggen. Ja vi satt til og med til tider rundt bordet i med unison og flerstemt sang (Jada!).

Alt i alt en kjempeflott helg, vi vet hvordan vi skal ha det når vi skal ha det bra.

Så nå ser vi frem til neste treff og håper vi da blir fulltallig.

Her er de vinene vi var klare nok til å klare å registrere:

Barolo - Gianni Gagliardo 2012

Rohne - Saint-Joseph 2013

Chianti Classico - Felesina 2013 (Siste Seks)

Saint-Emilion Grand Cru Chateau Lan 2008

Margaux Chateau Anglue 2013

Chianti Superiore- Vinetti de Fiorini (Siste Seks)

Brunello di Montalcino Frescobaldi 2012

Barolo Bussia Riserva 2007 Giacomo Fenocchio (en høydare) (Siste Seks)

Amarone Classico - Villalta 2012 (Siste Seks)

Saint-Emilion Grand Cru Chateau Peymoton 2013

Medala Real Grand Reserva - Santa Rita (Chile) 2012

Saint Joseph Terroir de Granit 2013 (Siste Seks)

Fenocchio Riserva Bussia 2010 (Siste Seks)

Fenocchio Riserva Bussia 2009

Chambolle-Musign Joseph Drouhin

Beaujolais- L'ancien 2015

Champagne Bollinger

Champagne Nicolas Feuillatte

Og noen flere som ikke ble registrert, kun drukket.
Minnes også små mengder av både øl, Jägermeister og Akkevitt.

© eh januar 2019



Bilder

Gutta i solveggen, mens de nyter en av de mange røde



Utsikten mot Gaustatoppen



Knut tok motet til seg i motstrømsbassenget



7 manns Jacuzzien ble flittig brukt



En timer etter og fortsatt i bruk





Knut sablerer Champagne på 1-2-3



Kaare