

2020

Vinclubben Vinens Tårer i Trysil:  
En vinhelg.



# Vinklubben Vinens Tårer, Vinklubbhelg i Trysil. 10. januar –12. januar 2020 på hytta til Stein.

**SPENNENDE VINER. OVERDÅDIGE MÅLTIDER. UTFORDRENDE OPPGAVER. GOD STEMNING.**

## Innhold

Vinens Tårer startet året med en tur til Trysil.....	1
De som var med.....	2
Den store Perlende Quizen og de 4 S'ene.....	2
Fredagens middagsmeny.....	2
Brutal dekantering.....	3
Lørdags aktiviteter.....	3
Lørdagens middagsmeny.....	3
Lørdag kveld etter middagen .....	3
Søndag med tradisjonsrik frokost .....	3
Helgens Gullkorn fra en Vinmunn .....	4
Litt om vinene.....	4
Hyttevask og avreise.....	4
Her er de dokumenterte vinene vi drakk, nøt og registrerte.....	4
De utvalgte sprudlende .....	5
De bærekraftige Vandrevinene .....	5
Fotodokumentasjon .....	5

## Vinens Tårer startet året med en tur til Trysil

En vellykket og hyggelig vinklubbetur i snedekt landskap i Trysil. 6 av 8 karer og "Vinens Tårer" dro samlet og hver for seg opp til den nye og særdeles hyggelig hytta til Stein i Solberglia i Trysil.

Vin- og matmenyen var denne gang komponert av Stein, som hadde en profesjonell "på laget" og nennsomt hadde han valgt viner som var nøye tilpasset helgens meny. Her var mangfoldet sikret, både når det gjaldt viner til forretter, hovedretter, desserter og til bare å kosedrikke. Og Vandrevinene var med, fire stykker denne gang, som hadde vært både på Kvittfjell og i Grimstad. (se oversikt nederst – eller heter det da nedresikt?) Linjeakevitten, blir nesten kortreist i forhold. Og naturligvis en masse hygge.

## De som var med

Stein dro tidlig opp på hytta og 'laint' opp en hel parade med go'saker på flaske. Børre, Knut og Eivind dro i samlet tropp i Børres Porsche. Morten traff vi på Tesla Supercharger på Circle K på Hernes, der vi andre inntok en rask pølsemeny. Erik i sin A3 eTron kom straks etter.

Ute foran hytta, på islagt underlag, stod det nå 2 El-biler og 2 Hybrider, vi snakker da miljø må vite. Jan og Rolf kunne av forskjellige årsaker dessverre ikke bli med denne helgen.

Og fredagskvelden, ja den bød på en utfordring!

## Den store Perlende Quizen og de 4 S'ene

Stein hadde en overraskelse på lur. En «Hva tror du dette er?» -quiz. En uformell konkurranse der våre smakserfaringer skulle settes på prøve. Fire flasker med perlende innhold, tildekket av et ugjennomsiktig klede ble båret frem en etter en. Vi skulle nå utfordre våre smakssanser, for å forsøke å skille fra hverandre hva som var Champagne, Cava, Prosecco, Spumante, eller kanskje noe helt annet.

Dette var søren ikke lett. Vi **S**makte og vi **S**mattet, vi **S**ynset og vi **S**nakket. Og hver og en fikk notert sitt svar. Selv om vi tok i bruk både smakserfaring, sånn-ser-den-ut-i-glasset erfaring og sannsynlighetsberegning, ble det mange bomskudd. Men også en klar innertier på terningen. Men når det er sagt, så nøy vi naturligvis hver dråpe. Vi konkluderte ikke, men kunne fastslå at det er mye godt i perlende drikke uansett prisklasse og opphav. Det skal dog sies til vårt forsvar at alle de involverte perlende drikker var fremstilt på samme produksjonsmåte som champagne. Og vi som trodde at en hører når en spretter korken om det er fransk champagne eller muserende.... Det var feil! Nå skal det sies til vårt forsvar at vi var på i overkant av 700 moh, så sansene våre kunne være noe svekket....kanskje?.....ikke?

Dette er de sprudlende tildekkede

1. A.d. Coutelas, Louis Victor – *Champagne (alle bommet)*
2. Steininger, Burgunder Sect – *Sect fra Østerrike (alle bommet)*
3. Pierre Gerbais, Reserve – *Champagne (en smakte rett)*
4. Pedregosa, Blance de Pedestine – *Cava (alle bommet)*

## Fredagens middagsmeny

Til **middag** på kvelden serverte Stein en spennende bjørnegryte. Dvs oppskriften var hentet fra en kar som het Bjørn. Det var en aldeles nydelig storfegryte med et vell av smaksnyanser.

**Forretten** bestod av Serranoskinke håndrullet og dandert med melon, parmesan, oliven og et par skiver Østvind (Tines® svar på fast ost i skiver).

**Desserten** besto i finknuste sprø kjeks, med et dryss av vaniljeis og med et følge av friske bringebær. I glasset befant det seg da en Donama Wachau 2017, Beerenauslese.

Det ble mye smaking og hyggelig konversering rundt bordet men tilslutt tok kvelden oss, det var tross alt fredag...

## Brutal dekantering

Stein innførte begrepet *Brutal dekantering*. Det vil si å styrt-tømme en vinflaske ned i en karaffel. Mange viner roper jo formelig «Gi meg luft!» så dette er et alternativ om du ikke har åpnet flasken 2 timer før drikketidspunktet.

## Lørdags aktiviteter

Lørdag våknet vi både før og etter hverandre. Jeg selv hadde en god time i go'stolen med en kopp kaffe og en sprakende peis til selskap, før jeg så de andre våknet. Men å se soloppgangen var bare ikke mulig, tåken hadde lagt seg tett over Trysiltraktene denne dagen og sikten var tilnærmet lik 50 meter. Så etter en stor frokost, ble det noen fine stunder foran TV, der det var allsidige skiaktiviteter i land lengre syd i Europa og i Japan (?). Så ble suget etter selvpålagte aktiviteter for stor. Noen dro til Trysil for å teste bakkene, noen utforsket nærområdet til fots og noen passet på hytta. Med andre ord: Noe for enhver! Sånn det skal være.

## Lørdagens middagsmeny

**Forretten** som ble båret inn bød på et fargerikt skue. På en seng av grønn ertepurrè (most med smør, fløte, salt og pepper) lå det et knippe med korrekt tilberedte kamskjell. Disse hadde fått et teppe av bacon dandert over seg, som et pledd. Smaksknopper så vel som drøvler fikk således en kickstart på måltidet.

**Hovedretten** denne lørdagskvelden besto i helstekt indrefilet, med et følge av nøye utvalgte og håndpolerte småpoteter. Og en nydelig smakstilpasset saus. Kan en bedre ha det.

**Desserten** som etterfulgte var en, lun eplekake med tørkede druer (kjent som rosiner) som var marinert i god cognac og med et raust dekke av krem på toppen.

**Viner** denne kvelden:

- Forrett: Forster Musenhang, Riesling trocken 2017
- Hovedrett: Pinot Noir, Hirsch Vineyards 2016
- Hovedrett: Haut Mèdoc, Chateau Soudars, 2005
- Dessert: Is-sider, Edel fra Gården Åkre i Ullensvang 2018

## Lørdag kveld etter middagen

En forholdsvis rolig kveld. Vi var godt mett, men vinene fikk ikke stå i fred. Etter timer rundt bordet, ramlet vi ned i sofa og stoler. Mer vin ble fylt i glassene og i sofaen foran peisen ble det drukket og pratet til sent på kveld.

Så tørnet vi inn og så allerede frem til frokosten neste dag.

## Søndag med tradisjonsrik frokost

En og en våknet vi til live og i løpet av en times tid var alle oppe, friske opplagte og klare for frokost. I Rolf sitt fravær, ble det denne gangen Knut som sto for frokosteggene. Speilegg til alle mann og ikke en eneste sprukket plomme. Rikelig med crispy bacon fulgte også med på tallerkenene. Knut har lagt seg i skarp

konkurransen med Bakermesteren selv og stilte med et utvalg av både fine som grove rundstykker. Nydelig, med passe sprø skorpe og mer enn nok til alle.

### Helgens Gullkorn fra en Vinmunn

«Jeg glemte å ta glasset inntil munnen før jeg drakk»  
«Vandrevinene er jo Bærekraftig vin, de blir båret fra sted til sted»  
«Vi hører når en spretter korken om det er champagne eller musserende»  
«Dette er den andre og den andre var den første»  
«Dette var egentlig et skritt tilbake til der vi var før for å finne ut nye ting»  
«Om vi hadde fortsatt der vi startet hadde vi kanskje vært bedre nå?»  
«Bjørnegryte har jeg aldri smakt! sa Eivind entusiastisk. «Bjørns oppskrift!» sa Stein»  
«En skikkelig vinklubb bruker Barolo i sausen»  
«Se på alle de tomme vinglassene her. Hva skal vi gjøre nå? Fulle de opp. Men intet skjedde»

Gullkornene er nesten anonyme av hensyn til oss alle 😊

### Litt om vinene

Stein hadde virkelig lagt seg i selen, ikke i *Sälen*, for det er på andre siden av grensen, men han hadde virkelig lagt seg i selen. Altså ikke i *selen*, sjødyret, men i selen (huff så vanskelig det ble.) Samma det.

Det var i alle fall nydelige viner både i overflod og i et bredt utvalg, nøye valgt ut i forhold til gourmet-menyen og tilpasset til vinklubbens kvalitetsnivå. Se listen nedenunder:

### Hyttevask og avreise

Så var helgen over og rydding vask og pakking sto på programmet. Det ble tid til en liten tur i bakken, for i dag var det sol og flott. Så var det å ta fatt på hjemveien.

Takk til Stein, som har bevist for seg selv og for oss andre at til og med kokkekunstens mangfold, ja det mestrer han.

Nok en vellykket og hyggelig vinhelg var slutt og vi gleder oss allerede til neste.

### De dokumenterte vinene vi drakk, nøt og registrerte

- Forster Musenhang, Riesling Trocken 2017
- Pinot Noir, Hirsch Vineyards 2016
- Haut Mèdoc, Chateau Soudars, 2005 (nesten for god, søtlig)
- Is-sider, Edel fra Gården Åkre i Ullensvang 2018
- No Name – Borgobno Piemonte
- Cote de Nuits Village 2016 (Vandrevin)
- Santenay 2017 Vieilles Vignes, Luvien Muzard (ga nesten tilfredsstillelse)
- In Extremis Languedoc 2016
- Chianti Classico, 2016. Fontodi (God drikkevin, mykt anslag lite tanniner, fyll på mer)
- Bourgogne Les Setilles. Olicier Leflaive
- Grand vin Bourgogne. 2018 Saint-Romain
- Georg Mosbacher 2017. Riesling Trocken. Forster Musenhang

*PS. Det var dobbelt opp av flere enn én vin 😊*

## De sprudlende

1. A.d. Coutelas, Louis Victor – *Champagne (alle bommet)*
2. Steininger, Burgunder Sect – *Sect fra Østerike (alle bommet)*
3. Pierre Gerbais, Reserve – *Champagne (en smakte rett)*
4. Pedregosa, Blance de Pedestine – *Cava (alle bommet)*

## De bærekraftige Vandrevinene

Følgende Vandreviner ligger og venter på oss:

1. Saint-Romain Vieilles Vignes 2018. G. V. Bourgogne.
2. TYLER, 2015. Chardonnay. Santa Barbara County, USA .
3. In Extremis 2016.
4. Hirsch Vineyards, 2016. Pinot Noir. San AndreasFault
5. Forster Musenhang 2017. Riesling Trocken. Georg Mosbacher.
6. Chateau Soudars 2005. Haut Medoc. Bordeaux
7. Chateau Soudars 2005. Haut Medoc. Bordeaux
8. La Suffrene 2016. Bandol
9. Edel 2018. Is-sider fra Hardanger
10. Barole Riserva Bussia 2011 Fenocchio **Drikkes 2022**
11. Musar Jeune 2014 **Drikkes 2024**

© eh januar 2020

## Fotodokumentasjon



Quiz-Master med den første tildekte perle

Et lite utvalg av de vinene vi nØt..



Noen stemningsbilder fra vinhelgen.



© eh januar 2020

\*\*\*\*\*