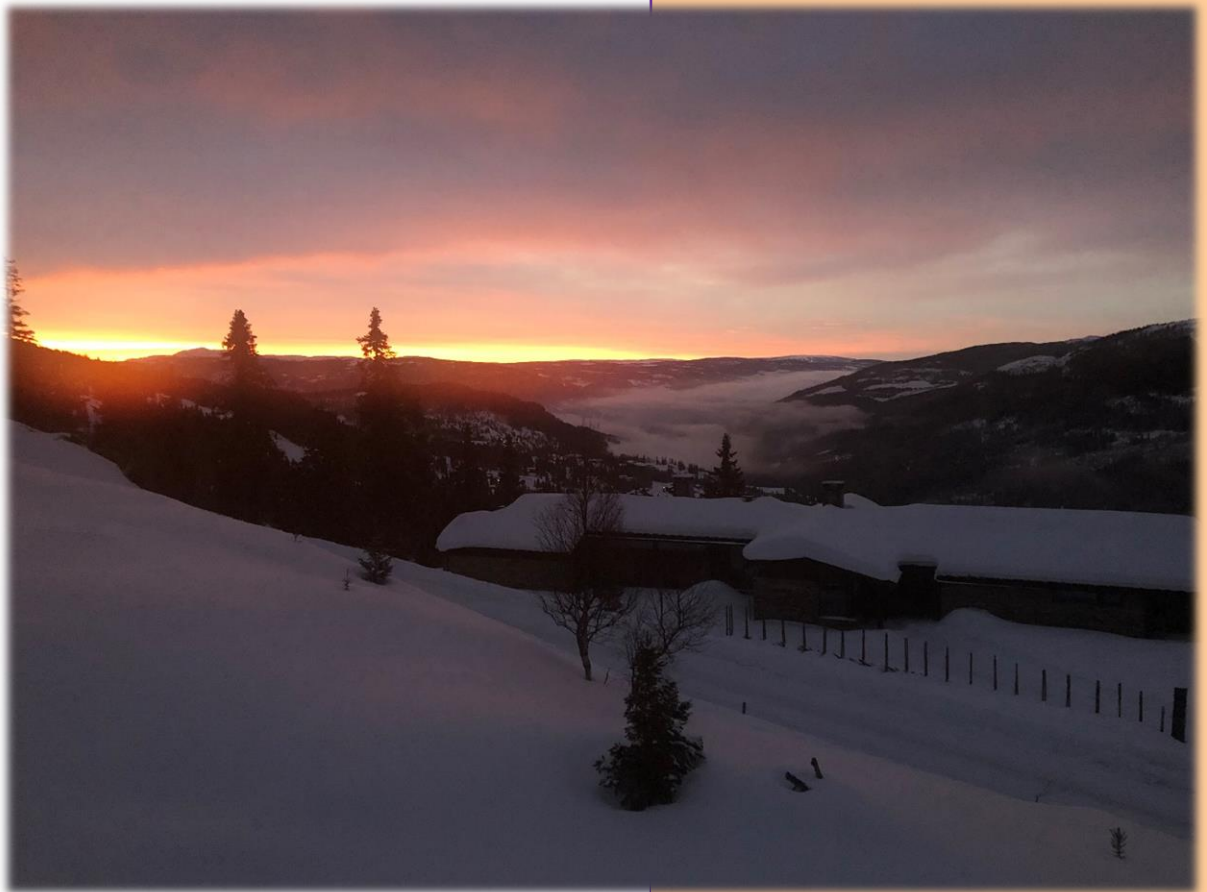


2019

Vinklubben Vinens Tårer på:
Kvitfjell. En vinhelg.



Eivind Hermansen

06.03.2019

Vinklubben Vinens Tårer, Vinklubbhelg på Kvitfjell. 22.februar – 24. februar 2019 på hytta til Knut.

NYDELIGE DRUEPRODUKTER, SMAKFULLE MIDDAGER, GOD STEMNING, GAMMEL VINYL.

Innhold

| | |
|--|---|
| Vinens Tårer samles nok en gang | 1 |
| De som var med..... | 1 |
| Fredagens middagsmeny..... | 2 |
| Champagne..... | 2 |
| Fredagens aktiviteter..... | 2 |
| Lørdags aktiviteter..... | 2 |
| Lørdagens middags meny..... | 2 |
| Lørdag kveld. | 3 |
| Søndag med tradisjonsrik frokost | 3 |
| Litt om vinene..... | 3 |
| Hyttevask og avreise..... | 3 |
| Her er de dokumenterte vinene vi drakk, bedømte og registrerte:..... | 4 |

Vinens Tårer samles nok en gang

En vellykket og hyggelig vinklubbetur i skiparadisiet på Kvitfjell.
6 av 8 karer og "Vinens Tårer" dro hver for seg opp til den flotte og romslige hytta til Knut på Kvitfjell Vest.

Vin-menyen var denne gang i fransk drakt. Bordeaux og Bourgogne var hovedvinene, men en småfrekk Italiener var frempå, da som hvilevin for den som ikke gikk på ski. Som velkomstdrikke åpnet det seg en tradisjonsrik champagne den første dagen og en ny sort på dag to. Og jammen meg lurte det seg med en Cremant også. Slalåm turer, mye god mat, gode samtaler, gammel vinyl.
Og naturligvis masse hygge.

De som var med

Knut og Eivind dro tidlig og gjorde innkjøp. Stein, Rolf, Morten og Erik kom alle opp i løpet av dagen og kvelden.
Da ankomstene ble spredd over flere timer den fredagen, vanket det hyppig påfyll i vinglassene underveis. Lykkelig var den som ankom tidlig.

Fredagens middagsmeny

Til **middag** på kvelden serverte Knut en aldeles nydelig Biff Bourgogne. Marianne og Knut hadde på forhånd lagt seg virkelig i selen og komponert en velsmakende gryte. Som følge til gryteretten bearbeidet vi i fellesskap håndplukkede og selvskrelte poteter, som ble behørig most og tilsatt rikelig med smør og fløte. Deretter bestrødd med et raust persilledryss som topping.

Som det ble sagt (var det Stein?) "*Dette er en kaskade av smør og fløte fra bunn av*"

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

Dessert må en ha og hva er vel mer passende enn et vell av oster, myke harde, med og uten mugg, i skiver og i stykker. Og til ostene, ett glass vin eller to - eller tre.

Viner denne kvelden var Bordeaux viner av ypperste klasse. *)

Champagne

Jeg hoppet litt for lett over champagnen i innledningen. Knut har mye godt på lur og ut av intet dukket det opp en flaske Bollinger Special Cuvée Brut. Ikke sablert denne gang (som på Gaustablikk), men den fikk hjelp til å åpne seg som den skal og bør. Med et mykt *poff* eller mer et *sukk* gikk korken og det ble skjenket forsiktig i glassene. Champagne Louis Roederer på dag to falt også i smak. Skulle bare mangle. Heller ikke Helfrich Cremant d'Alsace Brut ble dårlig mottatt.

Fredagens aktiviteter

Knut har en loftstue på hytta og der finnes det vinyl. En mengde vinyl - Vinyl LP'r altså. Mye musikk som har fått lide under glemselens hverdag og som etter et dypdykk i bunken ble til både glede og til mimring. Klokken bikket 02.00 før musikken stoppet og Eric Clapton og de andre lot gitarene stilne. En fin dag var over og vi stupte i seng.

Lørdags aktiviteter

Lørdag våknet vi både tidlig og sent og etter en kaffe eller to i salongen foran peisen, ventet et rikholdig frokostbord. Lange gode frokoster med hyggelige samtaler rundt bordet er en fin start på dagen. Etter en stund trakk de fleste i slalåmstøvler, hjelm og ditto yttertøy for en dag i bakkene i Kvittfjells mangfold av løyper. En ble igjen i hytta. For med tre turer på baken (bokstavelig talt) og med slalåmski på bena for nærmer 40 år siden, er ikke Kvittfjells mange heiser og bakker fristende. Men hva med raggsocker, bena på bordet, fyr på peisen, en flaske Fontodi Chianti Classico i glasset og med Pink Floyd som fløyel for øret. Ja takk til begge deler og alt sammen, sier jeg. Etermiddagssolen skinner på Kvittfjell Vest, og på terrassen til Knut. Stoler ble beputet og vi satt oss til for en utelunsj med vin, øl og Gaustaklatter med godt pålegg.

Lørdagens middags meny

Det er mer enn skisesong i februar. Skreien har inntatt fiskediskene. Hvert år kommer millioner av skrei den lange veien fra Barentshavet tilbake til Lofoten for å gyte. Skreien er "født" i Lofoten og når skreien er yngel, flyter den med havstrømmene over 1000 kilometer av gårde helt opp til Barentshavet. Etter fylte syv år vender

skreien hver vinter tilbake til Lofoten og etter en mer enn 1000 km lang svømmetur i kaldt vann, er den klar for å kunne innta middagsbordet.

Vi har en tilnærmet "sørlending" i vinklubben og Erik kan fisk. Så etter kyndig veiledning fra han ble skreien behandlet profesjonelt og sikkert. Smaksorganene fikk kjørt seg da de lett stekte hvite filetene kom på bordet med et følge av en grønn ertestuing, som ikke bare så innbydende ut men også smakte nydelig. Med håndplukkede og selvskrelte poteter og et lett bacondryss over skreien. Se det for deg. En symfoni av farger og smak. Nydelig mat.

Desserten ble denne dagen friske bær og frukter med et tykt lag av krem på topp. Like vakkert som det var godt, det også.

Viner denne kvelden var Bourgogne, et nøye utvalgt knippe.

Lørdag kveld.

Litt slitne? Joda, vi merker at vi ikke er 30 år. En rolig kveld med litt mer vin denne kvelden. Vi startet jo med en Champagne Louis Roederer før middag og fortsatte med å prøve utvalget av Bourgogne til skreien og i sofaen foran peisen etter vi hadde spist. Erik hadde en Bourgogne til på lur som måtte smakes og nytes. Så tørnet vi inn og så frem til frokost neste dag.

Søndag med tradisjonsrik frokost

Tidlig oppe, friske opplagte og klar for frokost. Tradisjonen tro står Rolf for frokostomeletten, dette har han godt håndlag med. Knut og Eivind stilte i Børres fravær med egenproduserte bakervarer denne helgen. Med hhv Gaustaklatten og Karbobrød. Hva vi kan!

Det ble en liten tur i bakken for de som ville i dag. Solen skinte og det ble også litt tid for en stund på terrassen mens VM på ski underholdt på mobiler, padder og på TV inne.

Litt om vinene

Om vi skal trekke frem *en* av helgens viner, blir det Chateau Laroque Saint Emilion Grand Cru 2012. Det var den eneste som fikk superlativ «Utsøkt» med undertekst Blomsteraktig. Metallisk. Fruktig. Søt (og i vinklubbens ånd..) Åpen takluke med lærseter.

Hyttevask og avreise

Så var helgen over og rydding vask og pakking sto på programmet.

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



*) Om noen skulle lure på hvorfor Bordeaux til en Biff Bourgogne. Vi ville ha Bourgogne til Skreien.

© eh mars 2019

Her er de dokumenterte vinene vi drakk, bedømte og registrerte:

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Le Sid Cahors 2004 | Lakris,lær, tobakk. Sulfitter. Bra til lam? |
| 2. Ch Cabon La Pelouse 2016 | Duft av sjokolade. Bred i munnen Ung |
| 3. Bollinger – Champagne | Gylden smak m små bobler |
| 4. Ch Lanessan Haut-Médoc 2008 | Duft av jord. Smaker Eple, Blyant IBM m kulehode |
| 5. Ch Coufran Haut-Médoc 2010 | Burde vært lagret i 5 år, men det rakk vi ikke |
| 6. Ch Laroque Grand Cru Classe 2012 | Utsøkt. Fruktig. Floral. Metallisk. Søt. |
| 7. Ch Charmail Haut-Médoc 2014 | Snerpende. Kort. Litt ung ennå |
| 8. Ch Cambon La Pelouse 2016 | OPS! Ingen kommentarer? |
| 9. Chianti Classico 2015 – Fontodi | Krydret. Frisk. Fruktig. |
| 10. Louis Roderer Brut – Champagne | Myk anslag. Smør Grønne epler. Sitrus under asfalt |
| 11. Helfrich Cremant d'Alsace Brut | Klyper i ganen. Blomster |
| 12. Côte de Nuits Villages 2016 | Lite duft i nesen. Fruktig Litt kjedelig |
| 13. Didier Montchovet 2017 | Mer jordbær enn blåbær. Tilstedeværelse. Floral |
| 14. Hautes Côtes de Olivier 2016 | Intens. Markjordbær. Konsentrert. Litt ung |

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



© eh mars 2019

