



2021

Vinklubben Vinens Tårer
i Valdres



Eivind Hermansen

11.01.2022

Vinklubben Vinens Tårer, vinhelg i Valdres.

29-31 oktober 2021

FØRSTE GANG PÅ HYTTA TIL JAN. KVANTITET MÅTTE VIKE FOR KVALITET – IGJEN.

Innhold

Hytta til Jan ble et nytt og hyggelig bekjentskap.....	1
Gode bakevarer fra hyggelig bakeri og raket fisk med tilpasset lokalt brygg.	1
Rakfisk med læfse og tilpasset med riktig øl.	2
LammeCarrè til middag fredag.....	2
Barmarkstur til Fjellenden og Pizza på Danebu.....	2
Fennochio Barolo Riserva Bussia 2011.....	2
Risotto al'a Jan på lørdagskvelden	3
Gode bakerevarer til frokost – igjen.....	3
En oversikt over vinene vi stiftet bekjentskap med	3
Noen Gullkorn fra en Vinmunn	3
Bilder	Feil! Bokmerke er ikke definert.

Hytta til Jan ble et nytt og hyggelig bekjentskap

I Valdres, opp imot Danebu, med adresse Forolie 28, skulle seks medlemmer av vinklubben samles.

Gode bakevarer fra hyggelig bakeri og raket fisk med tilpasset lokalt brygg.

Jan og Eivind dro opp tidlig på fredag og var en tur innom det lokale bakeriet nederst i bakken for å kjøpe uimotståelige bakverk av en nesten uimotståelig bakeribetjent. Deretter gikk turen til Nordaker Gård for å sjekke ut rakfisk til dagens måltid. Det er spennende å la seg friste av lokale kvalitetsvarer, så lokalt øl tilpasset rakfisken ble naturligvis også kjøpt inn. Det var også hyggelig å få gode råd på veien av en energisk rakfiskhandelsbetjent.

Deretter kjørte vi opp til hytta og lesset ut. -Og lesset ut. -Og lesset ut.

Da vi hadde linet opp helgens vinutvalg (ca 20 flasker i rødt og hvitt) utbrøt Jan:

«Dette burde vel holde til oss seks, selv om vi er vaksinert»

Utover dagen fyltes hytta opp av resten av gjengen og det var hyggelig å møtes igjen

Før vi skulle spise lunsj nøt vi naturligvis noen vente-viner mens hygget oss i sofaen.

Bl.a. en **Chianti Classico Riserva 2018. Rocca Guicciarda** og en **Coôtes Du Rhône 2020 Domaine du Seminaire** (*bløt, bæraktig, bringebær, søt*)

Å spise ferske bakevarer til rød vin gir ingen usmak.

Rakfisk med læfse og tilpasset med riktig øl.

Så var det klart for helgens første måltid. Jan danderte og tilrettela for rakfiskmåltidet.

Dette var virkelig go'saker, litt eksotisk for noen og en fin start på kvelden.

En lokal lekkerFisken med godt lokalt øl til.

Rakfisken som var medium raket, var nydelig. (derimot fikk ølet: «Myk og god, men lite karakter».

Vi fulgte da opp med Orange vin, **Janeil 2019 Cuvée No3 Sarrat del Mas (3)** [se listen under] som avslutning på måltidet. Passet godt til rakfisk den også.

LammeCarrè til middag fredag.

Etter noen timer i hyggelig passiar i sofa og stoler, var det middagen som sto for tur.

Middagen denne kvelden var årets lam, i carrè variant. Planen var å grille kjøttet på utegrillen.

Men det var mer fristende å tilberede den i stekepannen og i oven inne. Den kalde nordavinden som kom overraskende rundt hushjørnet var lett å velge bort. Da kunne vi naturligvis også nyte flere vente-vinene i mer temperert form.

Lammet viste seg fra sin beste side og med lekkert følge av rotgrønnsaker og stekte poteter var dette intet mindre enn et herremåltid.

(Har Jan gått flere kokkekurs?) Første vin til lammet var en **Beaune 2018. 1er Cru Les Sizies. Domaine de Montille (4)**.

Foruten overstående vin, nøt vi oss ned til **nr. 7 på listen** denne kvelden. Det skal sies at de var flere enn en flaske av noen av vinene.

Barmarkstur til Fjellenden og Pizza på Danebu

Lørdagen startet med lang og god frokost i god Vinklubbånd med dertil hørende fersk bakverk og mye godt pålegg.

Underveis ble dagens utflukt planlagt. En tur forbi Danebu og opp til toppen Fjellenden, som hever seg 1145 moh. Fjellenden kan by på en utsikt som kan ta pusten fra de fleste, om pusten ikke er mistet på vei opp da.

Lunsjen hadde vi allerede bestemt skulle legges til Danebu, som på tross av pandemien kunne by på diverse pizza varianter og lokalt øl fra lokalbryggeriet «Små Vesen».

Eivind, som ikke hadde ryggen helt i vater denne dagen hadde returnert til hytta. Men ble generøst hentet av Børre og fikk kjøre Taycan opp til Dandbu.

Her ventet de andre som allerede hadde bestilt både pizza og øl. Desserten ble lun eplekake med krem og vaniljeis. Og vi nøt en deilig lunsj i fine omgivelser rundt bordet og i lokalet.

Fennochio Barolo Riserva Bussia 2011

Før middagen var det tid for å åpne en Vandrevin som hadde fulgt oss fra Vinturen til Piemonte i mars 2013. Gjennom Europa, og siden rundt i Norge.

10 år på flaske! Det var nå vi skulle prøve om den hadde klart seg.

Vi hadde åpnet en av søsterflasken tidligere hos Erik i Grimstad og kjent at den hadde bedret seg siden første gang vi smakte på denne 2011 årgangen. Derfor ble vi den gang enige om å la den få ennå litt tid på å utvikle seg.

Det ble helt i glassene og det ble ventet slik at vinen fikk luftet seg.

Først lukte: Spenningen steg og vi bøyde nesen forsiktig ned mot glassekanten. Her hang duften høyt, den traff oss lenge før nesen touchet glasset. En fyldig aroma av mørke urbane bær og en touch av vanilje og eik traff nesen.

Så smake: Her var det fløyel mot tungen, ingen spisse kanter. En høy konsentrasjon av bær blandet seg med krydder, vanilje, tobakk eller lær.

Dette var ingen lettbeint og kjedelig vin. Den hadde klart seg meget godt disse 10 årene, ingen overraskelse kanskje. Heller ingen overraskelse at vi nøt hver eneste dråpe.

Risotto al'a Jan på lørdagskvelden

Lørdagskvelden startet i sofaen med en ventevin(9) og en cremant (10) hvor vi både småpratet og smådrakk.

Til middag ble det disket opp med en Risotto à la Jan. Denne risottoen var det mye godt i.

Et persilledryss på toppen gjorde at det visuelle også fikk god karakter.

Det hele ble toppet med **Barolo Renato Ratti 2017** (12), **Ripasso Valpolicella 2018** (13) og **Brunello Montalcino 2016** (14)

Gode bakerverer til god frokost – igjen.

Frokostene forgikk i kjent Vinklubb stil, overflod i alle ledd. Og som seg hør og bør: Ferske velbakte rundstykker.

En oversikt over vinene vi stiftet bekjentskap med

1. **Coôtes Du Rhône 2020 Domaine du Seminaire** (Biologisk vin) (*Myk bæraktig, bringebær, søt*)
2. **Noraker Øl**. Spesialøl til Rakfisk (*myk, god, lite karakter*)
3. **Janeil 2019 Cuvée No3** Sarrat del Mas Vin Orange
4. **Beaune 2018. 1er Cru** Les Sizies. Domaine de Montille (*bløt vanilje og urbane bær var noe av det vi fant her*).
5. **Petnat Rose 2020**. Perlwein aus Österreich (*Litt champagne, litt Skoda, surøl, sommer*)
6. **Chateau Soudars 2005 Haut-Mèdoc**. Bordeaux (*tung på grensen til mettende, tung duft, promesiøs, smak bedre enn duft*)
7. **Pinot Noir 2016**. Hirsch Vineyards
8. **Øl fra Små Vesen**. Drukket til Pizza på Danebu.
9. **Villa Antinori 2018**
10. **Cremant du Jura. Brut**. Maison Ligier (*små bobler, myk delikat*)
11. **Barolo Riserva Bussia 2011**. Fenocchio (*se beskrivelse*)
12. **Barolo Marcanasco 2017** Renato Ratti (*viskelær, kokkos, La seg under tungen, blyant, svir litt i overmunnen*)
13. **Valpolicella Ripasso 2018**. Classico Superiore. Ca` La Bionda` (*myk i kantene, fuktig kjeller, tåfis, litt jordsmak som røbet*)
14. **Brunello Montalcino 2016**. Villa Poggio Salvi (*skarpe kanter, men nydelig*)

Noen Gullkorn fra en Vinmunn

- Vi visste ikke hvor vi var hen. Men vi var der!
- Den der kan vi helle tilbake på flasken, korke den og vente 5 år til.
- Skal du ha mere vin? -- Ja takk. Siden jeg har glass!
- Dette burde vel holde til oss seks, selv om vi er vaksinert.
Det dukket også opp et par Gullkorn der jeg hverken kunne tolke min egen skrift eller forstå Gullkornet.

De som var med var Jan, Børre, Knut, Stein, Erik og Eivind.

Rolf og Morten kunne dessverre ikke være med denne gangen.

© eh januar 2022
