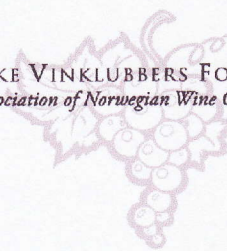


Bulletin

NORSKE VINKLUBBERS FORBUND
Association of Norwegian Wine Clubs



NUMMER 4 - 2015

Organ for Norske Vinklubberes Forbund



Innhold

| | |
|--|----|
| Presidenten har ordet | 3 |
| 25 år og like sprek | 4 |
| Australsk vinmesse i Oslo | 7 |
| Jurassic vin | 8 |
| FLYING START: Piemonte | 10 |
| PIEMONTE – ikke bare Barolo og hvite trøfler | 12 |
| Utenfor allfarvei i nordlie Piemonte | 14 |
| Etna - en renoveret vinregion | 16 |
| Franske viner - fra Tax-free på Rygge | 20 |
| Sjokolade | 22 |
| Sjokolade og vinsmaking | 24 |
| Julemat og drikke | 26 |
| En blåhvit jul | 29 |
| Aloha i vingården | 30 |
| Sanden Vinforenings ekskursjon til Toscana | 32 |
| Ny giv med nye eiere | 34 |
| Weingut Odinstal | 36 |
| Argentina, malbec, biff | 38 |
| Mye mer enn Trønderfår | 42 |
| Vi har lest: Vin - smak og behag | 45 |
| Vi har lest: Husets vin | 46 |
| Spania er landet for deg som liker kraftige rødviner til biffen | 47 |

Norske Vinklubbere Forbund Association of Norwegian Wine Clubs

Styret 2015:

President: Kristian Gahre, tlf. 90 15 26 66
Stasjonsveien 9d, 0774 Oslo e-mail: kristian.gahre@nvkf.no

Visepresident: Jan Fredrik Tveten, tlf. 99 59 94 59
Mosekollen 10, 0752 Oslo e-mail: jan.fredrik.tveten@nvkf.no

Styremedlem: Bengt Morten Maximilian Wenstøb, tlf. 93 02 66 39
Mads W Stangsgate 9, 1610 Fredrikstad e-mail: bmwenstob@hotmail.com

Styremedlem: Truls Aasterud, tlf. 48 17 10 35
Solbergliveien 12, 0671 Oslo e-mail: truls.aasterud@nvkf.no

Styremedlem: Tanya Kopytina, tlf. 93 80 63 72
Damfartet 40, 0682 Oslo, e-mail: tanya.kopytina@nvkv.no

Styremedlem: Anne Merete Lien, tlf. 92 61 04 33
Tunvollveien 9, 3057 Solbergelva, e-mail: anne.merete.lien@nvkf.no

REDAKSJONEN:

Ansvarlig redaktør: Truls Aasterud, e-mail: truls.aasterud@nvkf.no

Lay-out: Synnøve Johannessen, e-mail: synnejo@gmail.com

Nett-redaktør: Truls Aasterud, e-mail: truls.aasterud@nvkf.no

Norske Vinklubbere Forbund

Postboks 2656 Solli, NO-0203 Oslo

E-mail: info@nvkf.no

Foretaksnummer: 983 718 175 - Bankkonto: 7139.06.29907

Aloha i vingården

Hva er det folk flest forbinder med Hawaii? Hula-hula og ukulele på Waikiki Beach? Palmer, sandstrender, surfere og bølgesus? Kanskje Pearl Harbor med minner fra 2. verdenskrig? Sportsjournalistene opererer med noe de kaller "Hawaii-fotball" - da mener de en kamp hvor det hele bølger frem og tilbake over hele banen.

Tekst og foto: Odd Gunnar Skagestad

Men vin, - enn si kvalitetsviner?
Neppe...

Men også USAs 50. stat med kallenavnet "The Aloha State" er en vinprovins som er vel verdt å besøke.

Det var riktignok ikke derfor vi dro til Hawaii – forfatteren med et følge av slekninger med felles påskudd av å arrangere et familietreff på et passe eksotisk sted. Med stort og smått 17 i tallet, hvorav 4 medlemmer av Vinklubben Morning Glory Frogner.

Men så var det altså vinen. Den fant vi på Maui – den nest største av Hawaiis mange naturskjønne øyer. Med sin beliggenhet på 20° 48' N. befinner øya seg syd for den nordlige (Krepsens) vendekrets og ligger dermed, formelt sett, i tropene. Takket være havet omkring er klimaet likevel mildt – nærmest det man kan kalle Middelhavs-klima.

Maui har Hawaiis eneste kommersielle vin-

produsent -Vinfarmen Tedeschi Ulupalakua. Produksjonen ble satt i gang så nylig som i 1974, da Emil Tedeschi fra en veletablert vinfamilie i Napa Valley i California kjøpte seg inn på ranchen Ulupalakua, hvor man tidligere i hovedsak hadde dyrket ananas. Det gjør man fremdeles, men nå også vin, som legger beslag på beskjedne 23 acres (dvs. 100 mål). Ulupalakua ligger på sydvestsiden av øya, vestvendt og trygt i le for den fremherskende vindretningen, på vel 540 m.o.h. Som på resten av øya er jordmonnet vulkansk. Resultatet er et *terroir* som – i kombinasjon med det skånsomme klimaet – gir tilnærmet perfekte vilkår for vindyrking.

På et såpass begrenset areal skulle man kanskje tro at produsenten ville ha valgt å konsentrere seg om et tilsvarende begrenset antall druesorter, men her finner man et forbausende bredt utvalg: Fra blå druesorter som Syrah, Merlot og Malbec til Chenin Blanc og Viognier på den hvite siden

– dessuten kombinasjonsdruen Grenache, som med hell kan brukes i fremstillingen av røde så vel som hvite viner, samt ikke minst roséviner. En tilsvarende bredde finner vi også i vinfarmens sortiment av de ferdige produkter (et sortiment som i tillegg til de "ekte" vinene også omfatter et artig utvalg av ananas- og bringebærviner).

Vinfarmens "flaggskip" er utvilsomt *Ulupalakua Vineyards Syrah*. På Tedeschi Ulupalakuas hjemmeside (www.mauiwine.com) er 2012-årgangen ("V.2012") priset til US \$ 40.00, hvilket må sies å være ganske rimelig for en vin i denne kvalitetsklasse. Og produsenten er så visst ikke sparsom med superlativene i sin markedsføring: "*A classic Syrah spice right out of the gates along with our distinctive notes of eucalyptus, white pepper, and ripe red berries builds a sophisticated aromatic profile. Strong yet sensitive like a velvet boxing glove, this wine peaks interest immediately with focused intensity and a soft touch*". Og det skal gjerne medgis at beskrivelsen var fortjent. Denne kunne måle seg med de beste Syrah'er som undertegnede kunne erindre å ha stiftet bekjentskap med (skjønt jeg skal villig vedgå at mine erfaringer med denne druesorten fremfor alt gjelder viner fra Syd-Afrika, hvor den for øvrig helst benevnes *Shiraz*).

Men det var likevel en annen av vinene fra denne produsenten som vakte reisefølgets særlige velbehag – nemlig den mindre påaktede *Ulupalakua Red (House Red Blend)*. Som det fremgår av navnet, er dette en blandingsvin, bestående av Syrah, Malbec og Merlot (hvor sistnevnte, ikke uventet, utgjør hovedtyngden). Med et alkoholinnhold på 14,3 %, dvs. i det øvre segment av hva

Reisefølget samlet.



man i dannet selskap tør våge å benevne en "tørr bordvin", gir *Ulupalakua Red* en røff men samtidig særegen sensuell opplevelse.

Lesere av NVKFs *Bulletin* vil tidligere ha kunnet registrere forfatterens bramfrie forkjærlighet for de tunge røde dråpene fra den sydlige halvkule (se artikler i *Bulletin* nr.4/2008, 3/2009, 2/2011 og 3/2012). Hawaii ligger riktignok ikke på den sydlige halvkule, men *Ulupalakua Red* fremkalte umiddelbart behagelige assosiasjoner til de sydafrikanske Pinotage- og Merlot-vinene, samt – ikke å forglemme - de tilsvarende spesialiteter fra Australias Hunter Valley (New South Wales). Disse er gjennomgående fyrige viner med et utemmet – dog på ingen måte usivilisert – preg. Vi taler om viner som supplerer de subjektive, forførende stemninger som forbindes med bestemte opplevelser og steder, og som forsterker både øyeblikkets nytelser og de minner som fremkalles.

I sin reklamekampanje på begynnelsen av 1970-tallet lanserte sigarettmerket Pall Mall slagordet "En stemning, et sted, en stil". Genialt eller banalt? I allfall overførbart til en passende anledning.

Stedet og stemningen hadde ved denne anledningen intet med tobakksrøk å gjøre, men var knyttet til ett av reisens flere mål: En utflukt ved soloppgang til Mauis høyeste topp – vulkanen Haleakala, 3055 m.o.h. Det skulle bli en eventyrlig opplevelse som også et forsiktig inntak av *Ulupalakua Red* bidro til å forlene med en magisk stemning og en unik stil.

En stemning, et sted og en stil kan være en forførerisk og bedragerisk kombinasjon. Et betimelig spørsmål – i all nøkternhet – er selvsagt om denne vinen virkelig var så ut-søkt som opplevelsen, henført av øyeblikkets eufori og oppstemthet, bar bud om? Stundom kan det være greit med en aldri så liten realitetssjekk, ja kanskje endog lytte til Djevelens Advokat i ens eget indre? En stemme som forutsigbart nok vil kunne fortelle forfatteren at han har en uforbederlig hARRY smak og at denne vinen var rett og slett *vulgær*.

En faglig nøytral stemme som vinskribenten Ken Zinns i det San Francisco-baserte



Ulupalakua Red

magasinet Wine Journal, beskriver *Ulupalakua Red* i følgende lakoniske ordelag: "Medium-dark color, showing bright cherry, raspberry and earth. Medium-bodied with a bright and lively mouthfeel, the finish was smooth and not too tannic".

En helt grei beskrivelse – objektivt sett, og så langt den rekker. Men i tillegg til dens objektive kvaliteter vil det viktigste ved en vin alltid være opplevelsen: Det være seg den isolerte opplevelsen av å nyte en eksklusiv vin uavhengig av anledningen forøvrig, men fremfor alt de totalopplevelser som hører de store og spesielle anledninger til, og hvor nettopp den riktige vin for angjeldende anledning vil bidra til å gjøre opplevelsen uforglemmelig og komplett.

Ved denne anledning var opplevelsens ramme en reise i godt selskap, med vulkanbestigning som høydepunkt i et cruise mellom Hawaii-øyene. Fra et vinøst – for ikke å si ønologisk eller vitikulturelt – perspektiv, ble ferden i tillegg en veritabel valfart med innlagte smakinger av et spennende utvalg av stedlige viner. Blant disse var det reisefølgets samstemmige dom at nettopp *Ulupalakua Red* tok prisen – som det perfekte akkompagnement til bordets kulinariske gleder med de tilhørende gode samtaler, mot bakkeppet av de mektige naturopplevelsene på hav og land.