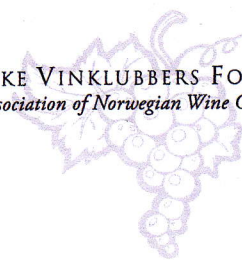


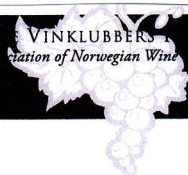
Bulletin

NORSKE VINKLUBBERS FORBUND
Association of Norwegian Wine Clubs



NUMMER 3 - 2016

Organ for Norske Vinklubbere Forbund



Innhold

Presidenten har ordet	3
Portugisisk vin og mat	4
Maemo	8
Lik oss på Facebook	10
Vin- og matmessen	11
Quintus	14
Bokomtale - Tang og tare	17
Forza Italia	18
Bokomtale - Italia en matsafari	21
De stinkende rødkittostene	22
Australia	24
Smaking av viner fra New Zealand	30
Fine Wine Event	33
Kreta	36
Skatter fra Italia	38
Skatter fra Italia, masterclass	40
Ost- og vinkurs	41
Restaurant Taller	44
Hold medlemsarkivet oppdatert	46
Bordeauxmessen	47
Bordeaux en primeur 2015, del 2	50
Grand Jours de Bourgogne, del 2	53
Mat og ølmesse i Trondheim	56
Sørafrikansk vin	58
Siden sist på nett	60

Forza Italia! Herlige Valpolicella, - hist og her . . .

NVKFs årsmøte i Sandefjord 23. april ble en suksess – fredeilig og effektivt, som det sommer seg en organisasjon i harmoni med seg selv og verden. Men selve prikken over i'en var den femretters festmiddagen, hvor Forbundets samarbeidspartnere Luigi Righetti (Palmer Group AS) hadde sørget for å varte opp med et utsøkt utvalg viner som perfekt matchet Park Hotels velkomponerte meny.

En kulinarisk og fremfor alt vinøs opplevelse av de sjeldne

Tekst & foto: Odd Gunnar Skagestad, Morning Glory Frogner.



Forza Italia! Herlige Valpolicella, - hist og her . . .

NVKFs årsmøte i Sandefjord 23. april ble en suksess – fredelig og effektivt, som det sømmer seg en organisasjon i harmoni med seg selv og verden. Men selve prikken over i'en var den femretters festmiddagen, hvor Forbundets samarbeidspartnere Luigi Righetti (Palmer Group AS) hadde sørget for å varte opp med et utsøkt utvalg viner som perfekt matchet Park Hotels velkomponerte meny. En kulinarisk og fremfor alt vinøs opplevelse av de sjeldne

Tekst & foto: Odd Gunnar Skagestad, Morning Glory Frogner.

Og her var det vel å merke Valpolicella som stod i fokus:

- En Nino Franco Prosecco som aperitiff.
- Videre en Righetti Soave 2015 til forrett 1 (kongekrabbe m/tilbehør);
- Samt en Righetti Valpolicella Classico 2014 til forrett 2 (skogsopprisotto – en uvant, men usedvanlig vellykket kombinasjon).
- Til hovedretten (hjordeteilet) en Righetti SOL 2012.
- Til osteretten en Capitel de Roari Amarone della Valpolicella Classico 2012
- Og til desserten (sjokolademousse) en Righetti Recioto della Valpolicella Classico 2013.



En kanskje litt vel massiv vinopplevelse?

Nei, tvert imot – en herlig aften! Ytterligere detaljer får andre deltagere – med bedre hukommelse og mer følsomme ganer enn undertegnede – ta seg av.

For **Vinklubben Morning Glory Frogners** årsmøtedeltagere fremkalte festmiddagen lifflige og behagelige minner fra fjorårets ekskursjon til Valpolicella-distriktet, i særdeleshet besøket på vingården Azienda Agricola Gamba med innlagt smaking av etablissementets produkter.

Valpolicella-distriktet

– åslandskapet mellom Verona og Gardasjøen, helt vest i Veneto-regionen – behøver selvsagt ingen nærmere presentasjon for *Bulletin*s lesere. Som leserne er vel kjent med, er Italia verdens største vinprodusent, samtidig som Valpolicella er blant Italias ypperste vindistrikter i kvalitetsmessig henseende. Og her må forfatteren av disse linjer tilstå sine erfaringsmessige begrensinger: Selv har jeg aldri lagt skjul på min forkjærlighet for de røffe, til dels utemmede viner som klodens sydligere breddegrader har å by på – det være seg Chile, Syd-Afrika, Australia eller endog Hawaii¹. Europa har derimot vært, om ikke direkte Terra Incognita, så dog en sterkt forsømt vinprovins for mitt vedkommende. Men denne gangen var det Italia som stod på programmet. Foranledningen var noe så prosaisk som å overvære et par operaforestillinger i Veronas fantastiske amfiteater fra oldtiden, hvor Verdis *Aida* og Mozarts *Don Giovanni* stod på programmet. En stor opplevelse som gjerne kan anbefales, hva enten

man er opera-entusiast eller ei. Samtidig, og ikke minst: En fin anledning til å stifte bekjentskap med nabolagets sagnomsuste vindistrikt.

Vårt valg falt på Azienda Agricola Gamba². Med sine 60 mål vinmarker i smale terrasser langs en bratt sydhelling omkring 300 meter over havet, har gården en praktfull utsikt over den frodige dalen, hvor Adige-elven bukter seg noen kilometer lenger vest før den vender seg i en stor bue først mot syd og så videre mot øst. Som vanlig i Italia, er Gamba et familieforetak. Vingården eies og drives av de tre brødrene Giovanni, Giuseppe og Martino Aldrighetti, som stolt kunne fortelle at den hadde vært i familiens eie som vindyrkere gjennom en rekke generasjoner. (Hvor langt tilbake det kunne dreie seg om, lyktes det ikke å få brakt på det rene).

Valpolicella-distriktets store mangfold av viner avspeiler den store mengden av ulike druetyper som dyrkes her og som inngår i de ferdige produkter. I hovedsak benyttes Corvina Veronese, Rondinella og Molinara, men produsenten kan også (ifølge Wikipedia)³ benytte inntil 15 % andre druer som Corvina, Osseleta, Rossignola, Negrara, Barbera og Sangiovese. Alt i alt er til dels ukjent variasjonsbredde for undertegnede, med en erfaringsbakgrunn dominert av produkter fra den sydlige halvkule⁴. Og følgelig en ny og formodentlig spennende opplevelse? Det skulle vise seg. Vår utflukt fra vakre Verona (Romeo og Julies by) til vingården

Gamba fant sted en doven augustdag, hvor en hetebølge hadde brakt temperaturen opp i drøyt 35 grader. Etter en omvisning blant velstelte og velsignet skyggefulle vinranker (alle druene høstes for hånd), bar det inn i produksjonshallen med dens svære ståfat og annet skinnende blankt utstyr. Og deretter selve vinkjelleren med velordnede rekker av velholdte, velfylte og velgjørende eikefat.

Selve smakingen fant sted i lokaler som utstrålte en klassisk eleganse: En romslig gjestestue som åpnet seg ut mot en stor, behagelig avskjermet altan med marmorgulv og balustrader. Herfra fanget blikket inn en storslagen utsikt over et solfylt landskap, en veritabel vista hvor smekre mørkegrønne sypresser strekker seg opp mot en azurblå himmel. Vi kunne fornemme, ja faktisk se den dirrende hetedisen som slo opp fra dalbunnen. Her oppe på altanen følte likevel luften frisk, klar og nesten sval. En perfekt ramme om seansen – en anledning som skapt for å nyte Den Gode Vin.

¹Jfr. mine tidligere artikler i *NVKF Bulletin*, f.eks. i nr. 4/2008, nr. 3/2009, nr. 2/2011, nr. 3/2012 og nr. 4/2015.

²For en nærmere presentasjon av vingården Gamba og dens produkter, se stedets hjemmeside <http://www.vinigamba.it/eng/azienda.html>.

³<https://no.wikipedia.org/wiki/Valpolicella>.

⁴Således er f.eks. sydafrikanske røde viner i hovedsak én-drues-produkter, for det meste enten Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot eller Pinotage



Våre smaker omfattet fire viner, henholdsvis:

- Valpolicella Classico 2014 (Le Quare) viste seg å være en ganske aromatisk vin, som med sitt alkoholinnhold på 12 % virket frisk og saftig, med en god bærsmaak.
- Recioto della Valpolicella 2011. Dette er en halvsøt dessertvin, som (ble det opplyst) lages av delvis tørkede druer. Et hyggelig bekjentskap!
- Valpolicella Ripasso 2012 (Campedel). Ripasso-metoden, med bruk av gjenværende drueskall, kjøtt og stein fra amarone- og reciotoproduksjon, og påfølgende ny gjæring i blanding med ny vin fra friske druer, var ny kunnskap for de tilreisende deltagere fra Vinklubben Morning Glory Frogner. Denne vinen hadde en kraftig, men behagelig aroma og en alkoholstyrke over plimsollmerket.
- Amarone della Valpolicella Classico 2011 (Campedel). Dette var åpenbart etablissementets "flaggskip" – fyrig, aromatisk og med et generøst alkoholnivå, så å si på grensen til det vulgære.

Dog samtidig med en evokativ, lett snerpende ettersmak som ble hengende lenge nok igjen i munnen til at en bare måtte gi seg ende over: Dette var en kvalitetsvin – et verdig produkt av landets rike kulturarv.

Som akkompagnement til smakingen ble det servert små terninger av den lokale hvitost, som på fortreffelig måte bidro til å høyne opplevelsen.

Ved vurderinger av vin havner enkelte av oss raskt i det smått filosofiske hjørnet. Hvordan en vin smaker, kommer i første omgang an på vinen selv. Dernest kommer det subjektive inn: Selv om vi alle stort sett er utstyrt på samme måten hva smaksorganer angår, oppfatter vi smaker ulikt. Og det gjelder ikke bare den åpenbare forskjell mellom den uerfarne, impulsive smakeren og den dannelsesbetingede, refleksive smak – det kan også være tilfellet mellom to personer med samme faglige og erfaringsbetingede ballast: Smak og behag er nå engang en individuell sak. Men for det tredje, vil smaksopplevelsen

også avhenge av totalopplevelsen – innbefattet opplevelsen av stedet, situasjonen, atmosfæren og den stemningen som råder ved den spesielle anledningen når vinen smakes og nytes.

Er stemningen feil, blir det galt uansett hvor god vinen er, jfr. sluttlinjen i J.S. Welhavens dikt Republikanerne: "De havde Champagne, men rørte den ei". Og tilsvarende kan selv en middelmådig vin smake som den skjønneste nektar om bare situasjonen og stemningen innbyr til det. Alt dette er den nøkterne vinsmaker selvsagt fullt klar over, og kalibrerer sin sinnstilstand og sine smaksorganer deretter...

Men likevel: Gode minner fra en vinsmaking inneholder også minner om en god vin.

Så også med vårt besøk på Azienda Agricola Gamba. Her ble det skjenket viner som skapte en henførende for ikke å si forførerisk opplevelse. Et besøk her kan uten å nøle anbefales.

Evviva Valpolicella og Forza Italia!