



Munnskjenkene fem år

Det var i august 1976 at de tre venner Nils M. Apeland, Ivar Bolin og Nils Schjander sendte ut en orientering om Vinklubben Munnskjenkene, som de ønsket å danne. I orienteringen opplyses det at klubben tenkes lagt opp etter det samme mønster som for den svenske Föreningen Munnskänkarna, men med visse modifikasjoner av losjemessig karakter. Om formålet heter det:

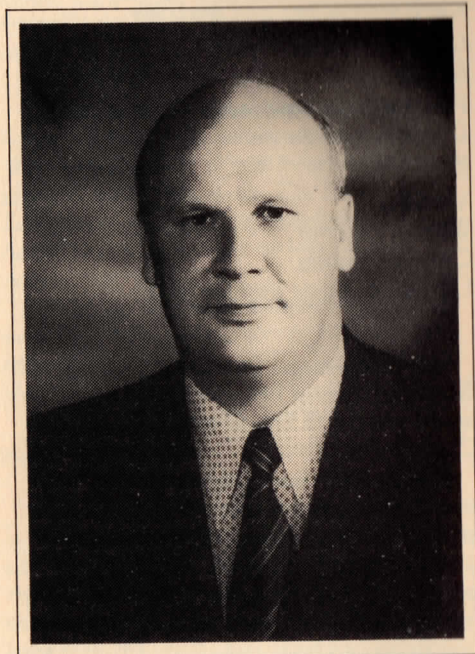
Hensikten med klubben er å samle glade mennesker som ønsker å utvide sitt kjennskap til vin og andre edle drikker. Dette skal skje ved møter og andre arrangementer, eventuelt også gjennom fellesreiser i Norge og utlandet

Klubben ble stiftet i oktober 1976 i et artig og gammelt stabbur i Lommedalen, eiet av en av Ivar Bolin's «filletanter». Til stede under begivenheten var lederen av den svenske forening, rådmann Bruno Kjellén. Medlemmsenheten ble ektepar, samtidig som det ble understreket at også ugifte eller enslige kan delta mot å betale samme innmeldingsgebyr og årsavgift.

Videre ble det bestemt at klubben ledes av et styre på fem personer. Formannen i styret har tittelen President og velges særskilt for et år ad gangen. Som første president ble valgt Carsten Müller.

Fra første stund har presidenten, og senere også de øvrige medlemmer av styret, brukt en Tastevin som tegn på sin verdighet. Om denne heter det:

Towards the end of the fifteenth century the «Tastevin» (wine taster) first appeared in the storerooms of the french wine growers. This



Carsten Müller

small silver cup was rapidly adopted by the wine professionals who regard it as the most suitable instrument to develop the qualities of the precious drink.

The colour and the rich brilliant ruby of the wine are blooming in the silver reflected light, whereas it is possible to smell its bouquet thanks to the wide opening. Pleasure for the eye, for the nose, before delighting the palate.

It is also represents the symbol of the famous «Confrérie des Chevaliers du Tastevin» who are holding «Chapitre» at regular intervals in the Château du Clos Vougeot in Burgundy.

Tallet på medlemmer var til å begynne med ca. 50 par, og 40 av disse deltok i klubbens første årsfest. Den ble holdt på Cafe Engebret fredag den 18. november 1977, da det ble servert denne meny:

Løjrom med sur rømme, finhakket løk. Melba toast.

Klaret ørretbuljong med eggeboller.

Lettrøkt, lettsprengt kyllingbryst med spinat og fylt epler, madeirasaus og krokettpoteter.

Frisk fruktsalat i annanas med Maraschino Drioli.

Kaffe avec.

VINER:

Wisdom's Pizarro

Crozes Hermitage

Chateau de Rayne Vigneau 1971

Det ble en meget fin aften, også fordi Mentz Schulerud holdt et interessant kåseri knyttet til Engebret og det gamle Christiania.

Siden starten har klubben skiftet president to ganger. Carsten Müller ble etterfulgt av Nils Schjander, som senere overlot verdigheten til Nils M. Apeland, presidenten i jubileumsåret. Styret forøvrig har også skiftet en del, men ikke meget. Ivar Bolin og Grace Hesselberg-Meyer har trukket seg tilbake fra sine verv, mens Bjørn Hjarrand og Jan Larsen er kommet til. Foruten presidenten og de to sistnevnte består styret i jubileumsåret også av Mette Hagene og Aud Kaels.

Gjennom alle år har Munnskjenkene hatt godt samarbeide med norske vinagenter og utenlandske ambassader i Oslo. Organisasjonen Tysk Vininformation, som har sitt kontor i Stockholm, står her i en særklasse. To ganger har den invitert Munnskjenkene og andre til avsmakninger i Oslo, og senest har den samarbeidet med klubben om opplegg og gjennomføring av en vinreise til distriktene i Mosel.

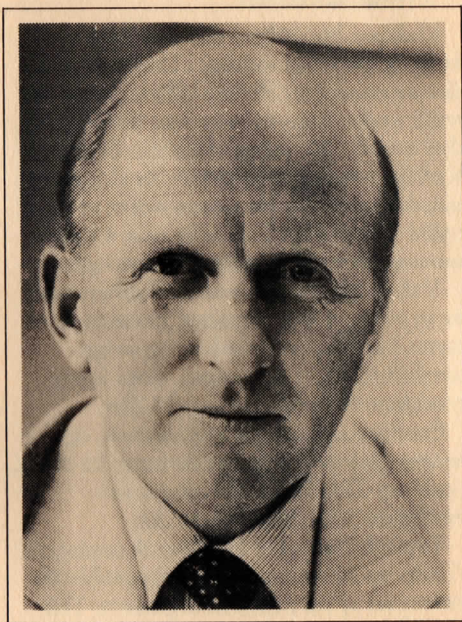
Om det første arrangementet, som ble holdt på Najaden i Oslo, heter det i en reportasje i Se & Hør:

«De timene vi ca. 70 vinglade mennesker fikk oppleve ved bordet forleden, ble lærerike og minnerike. Avsmakningen foregikk med oppbud av den sagnomsuste tyske «Gründlichkeit», og det var gått nærmere fire timer da den siste av de 20 sortene vederkveget våre ganer».

Det andre tyske arrangementet foregikk en sommerkveld på Høvikodden, og da var det Marianne Wahl fra Budstikka som dekket begivenheten. Innledningsvis skriver hun:

«Vin, kvinner og sang — det eneste som manglet var sangen da Munnskjenkene møttes på Piruetten på Høvikodden forleden kveld. Munnskjenkene møttes for å prise, teste og fryde seg over edle dråper. Denne gang var det tyske hvitviner som ble presentert, med den tyske

Ivar Bolin



ambassadøren Edgar Schmidt-Pauli og frue i spissen, samt en ekte tysk vinprinsesse — Rosemarie Blankenhorn — 22 år og 5. generasjon av vinbondeslekt fra Baden i Syd-Tyskland.»

Men også norske agenter bør nevnes. Uten deres viner til avsmakning ville det ha vært meget vanskelig — om ikke umulig — å gjennomføre de mange sammenkomster på en så rimelig måte som hittil. I årenes løp har vi særlig trukket veksler på:

Gunnar Amundsen A/S
Einar Engelstad A/S
Rolfsen & Juell A/S
Firma Leif H. Strøm
Heiberg, Lexow & Co
A/S Klingenberg Trading Co.
Aage Tandberg & Co. A/S
Rein Agenturer
Jami A/S
F. H. Dahl & Co.
Henrik Almklev A/S
Torgny Haanes

Rekkefølgen her er tilfeldig og blir sikkert supplert i årene som kommer.

Tallet på medlemmer er øket fra år til år, selv om styret til en viss grad har forsøkt å holde igjen. Noen medlemmer har trukket seg på grunn av tidsnød eller annet, men langt flere er kommet til, slik at klubben i jubileumsåret teller nesten 100 par — eller nærmere 200 personer. Av disse pleier mellom 60 og 90 å delta i hvert møte, avhengig av viner, sted og tid. I de fem år som er gått har Munnskjenkene holdt innpå 30 møter og arrangementer og det er avsmakt nærmere et par hundre viner. Om disse møter heter det blant annet i en artikkel som Stig Lundberg skrev i Farmand:

«De aktive Munnskjenkene arrangerte forrige år to vinprøver nær på hverandre. Tyske og italienske viner skulle testes.

Tyskerne, med Dr. Michel i spissen, sto som vanlig opp til standard. Flasker og glass på geledd. Prikkfri gjennomføring fra begynnelsen til slutt (Achtung, meine Herrschaften, hier einen Riesling Spätläse 1976 — karakteristik...).

Og italienerne? Herlig huskestue. Annonsert vin som ikke ble servert. Ikke annonsert vin ble servert. Og grappa. Men de innbudte hadde det strålende, fullstendig sjarmert av Vin-Italia.»

Foredragholderne har vært utsøkte. Foruten Mentz Schulerud, som har kåsert på to årstester, har vi hatt besøk av blant andre Carsten Hopstock, Tor Richard Teien (flere ganger), Stig Lundberg, Karl Arne Berg, Carl Lexow og John Arnt Aase.

Senest har Munnskjenkene, i samarbeid med Tysk Vininformation og Jahreline, stått for en vellykket tur til vindistriktene i Vest-Tyskland.

Om denne skriver Einar Christensen, som deltok i reisen, i Dagbladet:

«Ifølge Aschehougs konversasjonsleksikon kommer ordet munnskjenk av det tyske Mund-schenk og «brukes, særlig i Bibelen, om hoff-embetsmann som har oppsyn med drikke-varene og skjenker i for fyrsten under måltidet (også spøkefullt om en som skjenker vin eller brennevin)». De norske munnskjenkene, som vi har fulgt på en reise til Moseldalen, hører avgjort til parantes-kategorien, altså de spøkefulle. Selv om de tar sin hobby alvorlig nok.

For når man tar «Kronprins Harald til Kiel, gir seg i vei på en elleve timer lang bussreise midt i verste fredagsrushet, for så seint på kveld — og før en sterkt forsinket middag — å gi seg i kast med prøvemaking av ti forskjellige viner — da er man virkelig interessert i vin. Altså i sannhet en ekte munnskjenk. Og det var nettopp dette det trettital store selskapet gjorde, lysvåkne og med entusiasme.»



Deltakere i turen til Vest-Tyskland.



Råvarene til en festlig aften. Fra venstre: Gino Valentès sammen med en landsmann med samme fornavn, kunstneren Gino Scarpa. Nils Schjander i midten.



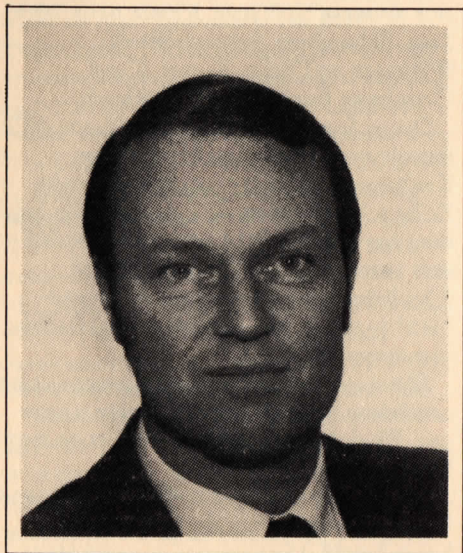
Glade deltakere i arrangementet på Najaden, hvor det en lørdag formiddag ble avsmakt 20 hvite viner fra Vest-Tyskland. Stående fra venstre: Nils M. Apeland, dr. Franz Werner Michel fra det tyske vininstitutt i Mainz, videre Bruni Günter fra den vest-tyske ambassade i Oslo, Jan Larsen, Nils Schjander og Alf Richard Bjercke. Sittende på huk fra venstre: Bjørn Hjarrand og Hansuno Krisch, den daglige leder av Tysk Vininformasjon.



Munnskenkenes reiseleder på turen til Mosel, Bjørn Hjarrand (til høyre) sammen med fru Inger og president Nils M. Apeland, serveres tysk Moselvin av Arne Andersen før avreisen med Jahreline.

Tysk vin

Av Tor Richard Teien



Tyske viner har på mange måter den samme posisjonen i Norge blant de hvite vinene som bordeauxvinene har blant de røde. Ønsker man en hvit kvalitetsvin, altså noe riktig godt, skal den være fra Tyskland. Dette skyldes naturlig nok at vinene herfra passer meget godt overens med den generelle norske smaksoppfatningen; for selv om det har blåst en såkalt tørr vin(d) over såvel Norge som store deler av Europa de siste årene, foretrekker fortsatt de fleste nordmenn hvitvin med en viss posjon sødme.

Produksjon og salg

Salget av tysk vin er derfor forholdsvis stort i landet vårt, og var f.eks. i 1980 på ca. 1.300.00 liter eller snaue 40% av den

totale hvitvinsomsetningen. Internasjonalt betyr imidlertid dette lite. Eksporten fra Tyskland er nemlig totalt sett mer enn 100 ganger det kvantum vi avtar. USA har lenge vært den største importøren, på samme måte som Storbritannia og Canada normalt har fulgt på de nærmeste plassene.

Bortsett fra USA er det ingen vinproduserende land blant de mest betydningsfulle importørene. Og dette er interessant. Tysk vin har nemlig fortsatt vanskeligheter med å oppnå full anerkjennelse i de store vinlandene. Selvsagt ligger det alltid en god del nasjonal prestisje i slike vurderinger, men faktum er at såvel franskmenn, italienerne som spanjoler ofte finner tysk vin for lett, mager og alkoholfattig.

Vesttyskerne drikker imidlertid meste parten av vinen sin selv. Av en totalproduksjon på opp mot 1 milliard liter, konsumeres ca. 85% innenfor de tyske grenser.

Vest-Tyskland hører m.a.o. ikke med blant de virkelige store vinprodusentene. Såvel Frankrike som Italia har en årlig avkastning som er ca. 7 ganger så stor, og land som Spania, Argentina og Sovjet kommer også langt høyere opp på produksjonsstatistikken. Men det er da heller ikke kvantum vesttyskerne er kjent for. Så langt mot nord vil produksjonen nødvendigvis måtte bli begrenset, og det er kun i de mest velegnede strøk at vindruer kan dyrkes. I de nordligste områdene er det dessuten bare skråningene langs Rhinen og Mosel som har tilstrekkelig varme. Lengre mot syd er det produksjon også på de flate slettelandskapene, som f.eks. i Baden og Pfalz.

Overraskende nok er avkastningen pr. hektar relativt høy, noe som først og fremst kan tilskrives tyskernes flid og dyktighet. Eller som det hevdes med rette: tysk vinproduksjon er hagebruk, mens det i sydligere land er jordbruk. Kvaliteten på tysk vin blir da også gjennomgående betegnet som meget høy. Etter EF's klassifiseringsregler får faktisk hele 90% av totalproduksjonen kvalitetsbetegnelse.

Det er egentlig ganske imponerende av verdens nordligste vinprodusent å ha oppnådd så gode resultater som tilfellet er. Foruten den intensive kultivering er det klart at mikroklimatiske forhold spiller inn, og i spesielle tilfeller bidrar til å gi eksepsjonelt gode viner. De beste eksempler på dette har vi i de tradisjonsrike områdene langs Rhin og Mosel.

De forskjellige distriktene

Vest-Tyskland er oppdelt i 11 forskjellige produksjonsområder, mens vi her i Norge ofte inndeler tysk vinproduksjon litt enklere:

Mosel	ca. 15%
Rhin	» 50%
Annet	» 35%

Overraskende nok er moselvinene mest populære her i landet. Overraskende, siden vinene fra Mosel er de alkoholfattigste og at de ikke forefinnes i så store mengder som rhinskvinnene. På den annen side er de imidlertid meget elegante, delikate og sjarmerende. Enkelte av dem har dessuten en svakt perlende karakter. De er «spritzig» som tyskerne sier. Denne egenskapen sammen med friskheten — den behagelige syren — og den lille sukkermengden gjør dem altså til mange nordmenns favoritter.

Moselvinene dyrkes i de bratte skråningene på begge sider av den sterkt buktende Moselelven. Viner fra dens to bielver, Saar og Ruwer går inn under samme betegnelse. Noen av de mest kjente

navnene er: Enkirch, Zeltingen, Wehlen, Graach, Bernkastel, Brauneberg og Piesport. Det finnes en mengde små landsbyer mellom Trier og Koblenz — en strekning på ca. 30 mil - og de aller fleste har sine viner. De beste kvaliteter regnes for å være de som kommer fra de midtre områdene.

Vinene fra Saar og Ruwer kan i de beste årganger være av ypperlig kvalitet, med stor eleganse og finesse. Kjente navn igjen: Saar, Scharzberg, Scharzhofberg, Wiltingen og Okfen. Ruwer: Casel, Grünhaus, Eitelsbach og Waldrach.

Det er først og fremst de hjemmetappede moselvinene som selger bra i Norge. Kvaliteter som Reiler von heissen Stein, Zeller schwarze Katz og Piesporter Michelsberg har alle et salg på godt over 150.000 liter i året. Alle har QbA-betegnelse (Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete) som kan sammenlignes med franskmennenes AOC.

Rhinskvinnene kommer som navnet sier fra områdene langs Rhinen av hvilke Rheingau, Rheinhessen og Rheinpfalz er de mest kjente.

Rheingau er distriktet mellom landsbyene Lorch og Hochheim, altså på Rhinens høyre bredd. Mesteparten av området er beskyttet mot nordenvinden av Taunusfjellene, og vingårdene ligger i skråningene ned mot Rhinen.

Rheingau er et lite område. Fra Lorch til Hochheim er det bare 33 km. Men i dette distriktet produseres det viner med verdensberømmelse. Navn som Rudesheim, Geisenheim, Johannisberg, Oestrich, Winkel, Marcobrunn, Erbach og Rauenthal kan finnes på de mest fornemme vinkart. I gode år produseres det her noen av de beste hvitviner som absolutt kan skaffes, viner som er fyldige og har en blomsterlignende bouquet.

Pfalz ligger lenger sydlig, på Rhinens venstre bredd. Vingårdene ligger 15 til 25 km fra elven, ved Haardts-fjellenes fot. Det lages mye billig og ordinær vin i Øvre og Nedre Haardts. I de midtre områder

produseres imidlertid utmerkede kvaliteter som sogar har mer fylde enn Rheingauvinene. De best kjente navnene fra Pfalz er: Dürkheim, Wachenheim, Forst, Deidesheim og Ruppertberg.

Nord for Pfalz, på venstre side av Rhinen ligger det store *Rheinhessen*-distriktet. Her produseres store mengder av gode, robuste viner som i gode år kan være av ypperlig kvalitet. Nackenheim, Bodenheim, Nierstein og Oppenheim gir de beste vinene. Fra Rheinhessen kommer opprinnelig også den berømte Liebfraumlilch, sannsynligvis det mest populære og best kjente tyske vinnavnet. Liebfraumlilch er i dag en fellesbetegnelse for «bløte og velsmakende viner av god kvalitet» fra Rheinhessen og Pfalz. De må ikke forveksles med vinene fra Liebfrauenstift, vingårdene rundt den berømte Liebfrauenkirken i Worms. Sammenlignet med Rheingauvinene er Pfalz's viner noe flate. Dette skyldes et noe lavere syreinnhold.

Nahevinene grupperes her i landet ofte sammen med Rhinens viner. Men dette er ikke riktig. De hører nemlig til en frittstående gruppe av viner som ofte beskrives som en blanding av rhinsk- og moselvin.

Badenvinene vil etter hvert også bli mer påaktet hos oss etter at Badischer Sonnenwein ble lansert som en hjemmetapning for kort tid tilbake.

Frankenvinene har som oftest hatt én representant i norske prislistene. Vinene herfra er oftest tørre og tappes på de flatmagede Bochsbeutels i motsetning til moselvinene som alltid kommer på de slanke langhalsede grønne flaskene. Rhinskvinene tappes som kjent på tilsvarende brune.

Blant rhinskvinene har den hjemmetappede Liebfraumlilch ubetinget det største salget i Norge.

Etiketter, lovgivning og kvalitetsklasser

Dessverre er det av og til vanskelig å forstå en tysk vinetikett. Den nye vinloven av

1971 skulle forenkle hele systemet, men har nok ikke fullt ut lyktes. Den første delen av selve vinens navn refererer seg som regel til stedet hvor den kommer fra — f.eks. Bernkastel, Nierstein osv. De billige vinene har for øvrig ofte bare denne ene betegnelsen. Derpå kommer normalt navnet på vinmarken hvor vinen er dyrket. I navnet *Ürziger Würzgarten*, er således *Würzgarten* vinmarken og *Ürziger* landsbyen. Ofte kan imidlertid den andre delen av navnet være en fantasibetegnelse. *Zeller Schwarze Katz* kommer fra Zell ved Mosel. *Schwarze Katz* er en fantasibetegnelse. Av og til vil man umiddelbart forstå om man har med et steds- eller et fantasinavn å gjøre. Men hva skal man si når det står *Serriger Vogelsang* på etiketten, *Vinberg* eller fantasinavn? Her er det vanskelig å komme frem til en løsning ved hjelp av logikk. En rettesnor kan det være at viner med *vinberg*-betegnelse som regel er dyrere enn de med fantasinavn. (*Vogelsang* er for øvrig et *vinberg*).

Ofte angis det på etiketten hvilket drueslag vinene er laget av: f.eks. *Niersteiner Riesling*.

Måten vinen er laget på, og de krav som loven stiller vil også fremgå av betegnelsen den skal selges under.

Tafelwein er den enkleste betegnelsen som dessuten også stiller minst krav til produksjon etc.

QbA, (*Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete*) og da spesielt uten predikat, utgjør den største gruppen. *QbA* med predikat er betegnelsen for de beste vinene. Det finnes forskjellige predikater:

Kabinett som stiller forholdsvis enkle krav med hensyn til område, produksjon etc.

Spätlese som krever at innhøstningen av druene har funnet sted spesielt sent på høsten.

Auslese som krever at produsentene har valgt ut bare de beste drueklasene for å fremstille sin vin.

Beeren-auslese når produsenten har valgt ut spesielle druer for å lage sin vin, og

Trockenbeerenauslese når druene vinene er laget av, har blitt hengende så lenge på vinstokkene at de nesten har tørket inn og fått et rosinlignende utseende. Prisene på *Trockenbeerenauslese*-vinene er nifst høye, men kvalitetene er fremragende. Dessverre er det ytterst sjelden vi ser dem her i landet.

Druene

Riesling-druen er den fremste av de mange forskjellige sorter som benyttes. Avkastningen er ikke stor, men kvalitetene blir som oftest førsteklasses. Spesielt langs Mosel og i Rheingau er den utbredt. Ellers er Sylvaner, Traminer, Scheurebe og ikke minst Müller-Thurgau mye benyttet.

Fremstillingen

Etter at druene er høstet, blir de presset i store hydrauliske presser. I motsetning til når rødvin lages, er det svært om å gjøre at druesaften skilles fra skinn, stilker og kjerner før gjæringen begynner. Selve gjæringen kan foregå i fra 3 til 8 uker, alt etter temperaturen i gjærkjelleren.

Hvor lenge vinen beror på fatene eller tankene før den tappes på flasker, kan variere fra 2—3 måneder til 2—3 år. Generelt kan det sies at de beste vinene får det lengste fatoppholdet.

Et spesielt forhold skal nevnes. Vin oppstår som kjent ved at druesukker gjennom gjæring omdannes til alkohol samtidig som kullsyre unnslipper. I Tyskland er det tillatt å tilsette mosten (den gjærende druesaften) sukker, for å øke alkoholgehalten i den ferdige vin. Det kalles «*Verbesserung*» eller «*Anreicherung*». Det er strenge lover for hvilke mengder sukker som kan tilsettes, og det er bare ved fremstilling av de enkleste vintyper at dette tillates.

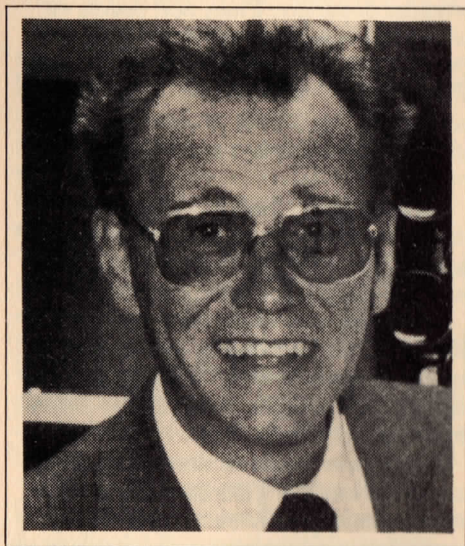
Bernkasteler Doctor og Bernkasteler Doctor und Graben regnes i dag for å være Tysklands fineste viner. Disse vinene fikk en ekstra berømmelse da forbundskansler Adenauer i sin tid brakte med seg 50 flasker til president Eisenhower ved et offisielt statsbesøk.

Men tysk vin er ikke bare *Trockenbeerenauslese* og dyre toppviner fra Bernkastel. Skulle man således av og til befinne seg i Tyskland, vil man kunne få utmerkede viner til priser fra 5 til 10 DM pr. flaske.

Helt til slutt skal det nevnes at fremstillingen av musserende vin er meget omfattende i Tyskland. Årlig produseres det bortimot 300 millioner flasker av gjennomgående høy kvalitet. Til sammenligning kan det nevnes at Frankrikes fremstilling av champagne er på ca. 150 millioner flasker.

Franske viner

Ved Karl Arne Berg



Munnskjenkenes president var høsten 1981 engasjert av den franske landbruksorganisasjonen SOPEXA til å arrangere gratis kurs om franske viner for utvalgte personer i Oslo. Han knyttet til seg vinkjenneren og spaltisten Karl Arne Berg, som over fire kvelder foreleste over distrikter og viner, hvorav det hver kveld ble foretatt avsmakning av seks sorter. Jan Larsen, medlem av styret i Munnskjenkene, laget referat fra hver kveld. Her er derfor noe av hva foreleseren fortalte:

Bordeaux er vinlandet på øst- og vestsiden av to elver som løper sammen til en. Vest er best, selv om østsiden kan notere seg for verdens dyreste vin: Ch. Petrus.

Klimaet er nokså likt over hele området. Druesortene kan variere noe, men jordsmonnet er svært forskjellig i de ulike deler

av området. Alle tre faktorer må imidlertid passe sammen og l'assemblage, (sammenstillingen av de forskjellige druesorter i en vin), er helt avgjørende. I motsetning består ofte vinene fra Burgund og Beaujolais av en enkelt druesort.

I vest (Medoc, Graves) er hoveddruen en Cabernet (ca. 60—70%) blandet bl.a. med Merlot. Cabernet-druen har en tilbaketrukket duft, danner en vin som er noe kantet og hård som ung, men som p.g.a. det store innhold av garvesyre, kan lagres og dermed utvikler seg til viner av den helt store klasse.

På østsiden av elvene (Blaye, Bourg, St. Emilion) er Merlot den viktigste druen (ca. 60%). Her blandes inn Cabernet for å stabilisere vinen og gjøre den lagringsdyktig. Merlot-druen gir en rimelig, god duft med en rund smak. Den er relativt lite lagringsdyktig p.g.a. det lave garvesyreinnholdet.

Av AC (appellation contrôlée) vinene, som utgjør ca. 25% av det totale kvantum, består toppen kun av ca. 60 slott i Bordeaux. Disse toppvinene selges til ca. kr. 300,-/400,- pr. flaske. Resten av AC vinene selges i Norge til ca. kr. 35,-/50,- pr. flaske. I Norge selges også noen få VSQS (vins délimités de qualité supérieure) vinene som totalt utgjør ca. 15% av produksjonen. Resten av det franske vinmarked — 60% — består av VP (vin de pays), viner til kr. 2,— pr. liter, hvorav det meste produseres i Midi.

Av verdens produksjon på ca. 300 mill. hl, kommer ca. 60 mill. hl fra Frankrike. Italia er for øvrig verdens største vinprodusent med Argentina på annenplass.

En kort oversikt over årgangene 1970—80 i Bordeaux:

- 1970: Stort år, svær høst, ca. 2½ mill. hl av utmerket kvalitet.
- 1971: Lite kvantum, 1¼ mill. hl med en sympatisk, god kvalitet.
- 1972: Katastrofeår, — Vinmonopolet kjøpte ikke en liter.
- 1973: Et middels år.
- 1974: Et middels år — noe dårligere enn 1973.
- 1975: Et kjempeår med stort kvantum og topp kvalitet. Kjøp og legg vekk til lagring i 4—5 år.
- 1976: Middels år med mye bra kvalitet. Alle mellomvinene er ferdige nå.
- 1977: Et nytt katastrofeår. Vinmonopolet kjøpe kun en vin, Ch. d'Arzac.
- 1978: Et godt år med liten produksjon — kostbare viner.
- 1979: Rekordavling på over 3 mill. hl, men av middels kvalitet, omtrent som i 1974.
- 1980: Et middelmådig år med viner som går til å lage standard blandingsviner.
- 1981: En knallfin høst så langt (oktober 1981).

Viner fra Loiredalen og Burgund

Loiredalen har to hovedområder: Den øvre del, dvs. lengst øst i landet og den nedre del mot vest, elvemunningen og kysten.

I øst finner vi Sancerre og Pouilly (Pouilly fumé), områder som gir tørre og elegante hvitviner. I vest finner vi også hvite viner, men druene har et mer søtlig preg som kan gi noe flate viner hvis man ikke passer på.

Muscatel-druen med sitt tørre, litt salt-holdige preg gir hvite viner som går utmerket til skalldyr. De plukkes unge, ikke helt modne og gir da en litt syrlig, frisk vin. Henger de for lenge på ranken blir de søte og gir en flat vin.

NB! Muscatel-druen er en søt drue av en helt annen type.

Burgund strekker seg fra nord til syd og de største viner finnes i nord. «Burgunderland» omfatter også Beaujolais og går over i Rhonedalens viner omtrent ved Cote Roti, St. Joseph og Hermitage.

I nord har vi Cote d'or som består av Cote de Nuits og Cote de Beaune. Noe lenger syd har vi Chalonnaois med Mercurey som et viktig navn. I disse områder dominerer Pinot noir druen, en av de mest edle druer til vinproduksjon. Den er tung, rik på duft og gir store viner. Videre sydover nevnes også vinene for burgundere, men dette er viner av en helt annen stil enn vinene i nord: Lettere, yngre.

I Maconnais og Beaujolais lager man vinen av Gamay-druen som gir en ungdommelig vin som bør nytes frisk og som ikke blir vesentlig bedre ved lagring.

På grensen mot Rhonedalen dukker så området Cote Roti opp og med St. Joseph og Hermitage er vi inne i området for disse mer varme, «sterkere» viner. Det er Syrah-druen som dominerer her.

Bordeaux er preget av slottene og deres ansvar for kvalitet. I Burgund har man en utpreget teigdeling av eiendommene, og kontrollen innskrenker seg til å fastsette den første tillatte innhøstingsdag. Mer enn noe annet sted er kjøpet av vin en tillitssak til vedkommende negociant. Burgunds produksjon er bare ¼ av Bordeaux's og prisene er tilsvarende.

Hovedområdet Beaujolais deles opp som følger:

Appellation Beaujolais
Appellation Beaujolais Village
Moulin-a-vent
Fleurie
St. Amour
Morgon
Brouilly
Cote de Brouilly
Julienas
Chenas
Chiroubles

Moulin-vent, Fleurie og St. Amour fremhever seg og kan lagres i fra 5—10 år til 3—6 år, alt avhengig av årgangen. Morgon er en hård vin med fin stil og tåler nok en 3—5 års lagring, vinene fra Brouilly en 3—4 års lagring.

Sannsynligvis drikkes de fleste Beaujolais vinene for unge, men årgangen har alt å si.

Viner fra Midi

Kveldens viner kommer fra de sydligere egne i Frankrike: Roussillon, Provence, Rhonedalen. Jordsmonnet er lite egnet for edeldruer da det hovedsakelig består av sand og kalkjord. Områdene i Provence var tidligere sumpmarker, men er nå drenert og er blitt et stort landvin- og turistområde.

Områdene langs Middelhavet har laget sin egen klasse. Innen VDQS vinene får enkelte viner kalle seg «crus» viner. Av Frankrikes årlige produksjon på 60 mill. hl kommer 10% fra Provence. Totalt vinbeplantet i Midiområdet løper opp i mer enn 2 mill. mål, dvs. ca. 1/3 av alt fransk vinområde.

Vinene er preget av solen, og smaken begynner å nærme seg Italias viner. Roussillon er et spesielt område da man der også lager de søte, hetvinslignende vinene vins doux naturels og vins de liqueurs.

I vins doux naturels blir mosten tilsatt brennevin under gjæringen og vi får en vin med større alkoholgehalt enn vanlig rødvin.

I vins de liqueurs blir brennevin tilsatt mosten før gjæringen og fordi brennevinet delvis dreper gjærcellene får vi en form for druesaft tilsatt alkohol.

Cotes de Ventoux er et nytt vindyrkningsområde øst for Avignon som har fått økende betydning p.g.a. de stadig stigende priser på vinene fra Burgund.

Druer:

Av verdens ca. 3.000 forskjellige druesorter kan ca. 4—500 sorter brukes til

vin og av disse igjen er det kun ca. 10—12 edeldruetyper.

Av de hvite Bordeaux druer er Semillon og Sauvignon de viktigste. Semillon gir duft og flyktighet, Sauvignon body og kraft. Også her kreves det følgelig en «assemblage» blanding av druesorter for å oppnå en harmonisk og avbalansert vin.

De hvite druer opptrer ofte under forskjellige navn i ulike lands- og verdensdeler. Sauvignon finner vi f.eks. igjen i Loiredalen som en Blanc fumé, i California som en Fumé blanc. I Midi finner man druen Ugni blanc, som i Italia heter Trebbiano og i Cognac St. Emilion. Elbling druen i Saar heter Pedro, Ziminez i Jerez distriktet i Spania.

Loiredalens og Alsace's viner er som oftest laget av bare én drue hvis duft ofte er karakteristisk. I Alsace har vi Rieslingdruen som den viktigste fulgt av Traminer, Silvaner, Pinot gris og Pinot blanc. De gir alle tørre viner — det er lite botrytis (dvs. søte) viner i Alsace.

Av de røde druer i Rhone-dalen finner vi i nord Syrah som gir en hård, noe røff vin med mye garvesyre (og som derfor ofte blandes med litt hvitvin), Marsanne-druen, også i nord, som hovedsakelig brukes i vinen Ch. Grillet (minste AC i Frankrike, ca. 3—4.000 kasser pr. år) og Grenache-druen som vi finner i Crozes Hermitage.

Den franske vinloven:

Bygger på handelslovgivning og tradisjon og tillater deklassifisering (noe f.eks. ikke den tyske eller italienske vinlov gjør).

En AC vin er basert på visse bestemte produksjonskriterier:

1. Den skal komme fra et bestemt område.
2. Den skal være laget av en bestemt hoveddruetype.

3. Produksjonen skal følge regler for dyrkingen av vinstokken, dvs. følge bestemmelser om kvantiteten av vin produsert.
4. Den skal ha et minimums alkoholinnhold.

Dette er de generelle regler. I tillegg kan komme

5. Regler om borttagning av f.eks. 5% av de dårlige druer.
6. Regler om at usolgt vin skal miste sin AC status etter en viss tid (dette betyr at navnet som handelshuset — le négociant — kan være vel så viktig å vite noe om som selve vinen).
7. Regler om at det skal være forbudt å lage bestemte vintyper av den og den druen (det finnes f.eks. ingen rosé i Chateau-neuf-du-Pape distriktet).

Selve deklassifiseringsbegrepet forstås som følger:

Av en bestemt produksjon kan det bare lages visse kvanta vin med bestemte alkoholinnhold. Til f.eks. en kommunevin

i Haut Medoc kan det bare utnyttes 40 hl pr. hektar og vinen må minimum inneholde 10,5% alkohol, til en Haut Medoc vin 43 hl/hektar med 10%, en AC Bordeaux 50 hl/hektar med 10% og til sist hr vi en ret igjen som blir til Non AC, dvs. nærmest en landvin.

Mye vin blir også etter hvert blandet inn i annen vin, slik at de dårligste kvalitetene blir borte. Her kommer atter betydningen av at det er et kjent vinhus som har ansvaret for produksjonen.

Litt om vinsten:

Vinsten — et hvitt krystallinsk bunnfall i hvite viner — er et kvalitetstegn og må ikke fjernes fra vinen. Den fremkommer ved for hurtig avkjøling og blir borte igjen ved mild behandling som øker temperaturen. Vinsten er en kalium forbindelse (kaliumttrat — eng.: taric acid). I produksjonen forsøker man å fjerne fremkomsten av vinsten ved å avkjøle vinen på en hurtig måte (koldstabilisering).

«Berusende gjensynsglede»

HAAKON SVENSSON

VIN OG BRENNEVIN

Ny utgave ved Thor Richard Teien

«Få bøker har vært så etterlengtet ... der er bare én bok som «Vin og Brennevin».

Jeg behøver ikke reservere meg når jeg påstår at den er unik i verdens vinlitteratur. Heftige følelser knyttes til boken. Først blir vi vilt forelsket, så går forholdet over til varig, dyp og trygg kjærlighet.»

Stig Lundberg i Farmand

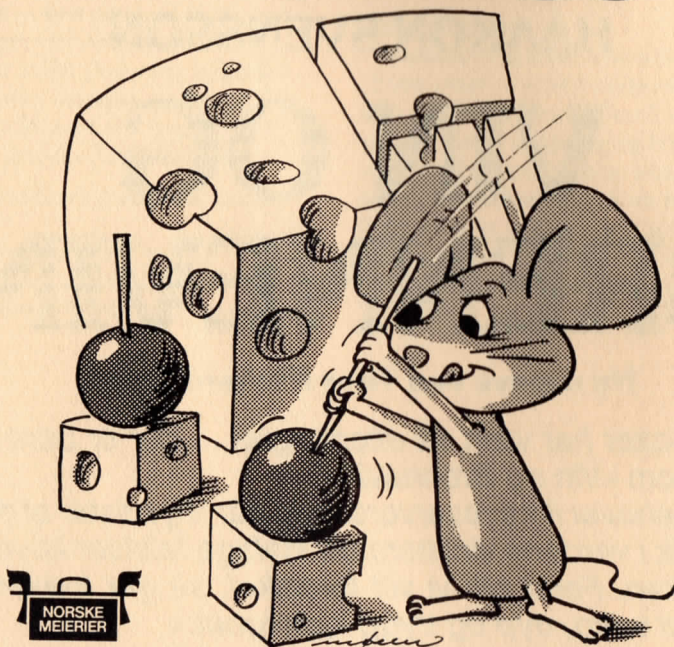
Med over 250 tegninger av Gösta Hammarlund.

Stort format. Innb. kr. 165,-



CAPPELEN

Oster mer enn pålegg



Mye godt begynner med ost. Varme ostesmørbrød, for eksempel. Pizza, ost til dessert, eller som snacks – skåret i terninger. Og restene kan du rive på råkostjern og ha i omelett eller spaghetti.

Italienske viner

Av Carl Lexow



Italia har fra eldgammelt av vært stør-
produsent av vin. I dag, sammen med
Frankrike, er landet ubestridt verdens
største produsent, både hva angår kvalitet
og kvantitet. Til sammen produserer da
også disse to land halvparten av all vin i
verden. Det totale kvantum som produse-
res ligger i størrelsesorden ca. 70 millioner
hektoliter pr. år, som tilsvarer ca. 9,3
milliarder flasker.

Størsteparten av dette enorme kvantum
er imidlertid produsert med tanke på det
daglige konsum. Den italienske vinlov —
som ikke er av eldre dato enn 1963, deler
produksjonen i 3 kategorier, hvorav
10—12 millioner hl eller 15—17%, kommer

inn under kvalitetsbenevnelsen D.O.C. —
Denominazione de Origine Controllata.

Det er stort sett vin i denne kategori som
importeres av A/S Vinmonopolet og som
derfor har interesse for oss. Loven
avgrenser territorier, fastsetter druetyperne
som kan benyttes, maksimumsproduksjon
pr. dekar osv. og høyner derfor kvalitets-
nivået og produksjonens renommé
generelt.

Den nye loven er derfor svært viktig og
må få sin del av æren for at italiensk vin i
dag erobrer stadig nye markeder over hele
verden.

Jeg røper neppe noen hemmelighet når
jeg nevner at italienske myndigheter og
eksportører er misfornøyde med utvalget
av italienske viner hos A/S Vinmono-
polet. Bortsett fra hetvin — der 4 av de 5
største merker er italienske — er italienske
bordviner dårlig representert og gir ikke et
fullgodt bilde av produksjonen. Det står i
dag oppført i alt 72 franske rødviner og
som også gir et bedre tverrsnitt av fransk
vinproduksjon.

Men når dette er nevnt, må det også
hevdes at Vinmonopolet har forsøkt å
rette opp situasjonen. Går vi gjennom pris-
listene for de 15—20 siste år, ser vi at en
lang rekke viner har vært importert, men
at salget av disse dessverre har vært meget
beskjedent, slik at de i tur og orden er
utgått av assortementet. Italienerne må
nok dessverre stort sett selv påta seg
skylden for at situasjonen er som den er.
Eksporten — med noen få hederlige
unntak som Chianti Ruffino Sp.A. — har
vært altfor tilfeldig og lite profesjonell.

Heldigvis satser i dag italienske ekspor-

tører meget på eksportmarkedet. Store Hus, som Ruffino, har en eksportandel på ca. 60% av sitt totale salg.

Uten forkleinelse for andre provinser, må vi her konsentrere oppmerksomheten om Piemonte og Toscana. Den største produksjon finner vi imidlertid i Puglia (nede i hælen) der bl.a. Castel del Monte kommer fra. Produksjonen består imidlertid stort sett av ordinære, kraftige viner som egner seg godt til blanding.

Kvalitetsvinene derimot kommer fra de nordlige distrikter, særlig de to som allerede er nevnt.

Piemonte er i utstrekning en stor provins oppe i det nord-vestre hjørne av Italia. Det strekker seg fra Alpene og nesten ned til den Italienske Riviera. Det er viktig å understreke tilknytningen til Alpene og klimaet er ikke typisk middelhavsklima. I Barolo, f.eks. har man 2 måneder med snø om vinteren.

Druen som benyttes til fremstilling av all stor vin her heter Nebbiolo, den er like viktig og enerådende her som Pinot Noir i Bourgogne. Legg forøvrig også merke til at vinnavnene har en tendens til å begynne med BAR, gjerne oppkalt etter en landby i distriktet. Vinbøndene er små og det er lokale oppkjøpere som markedsfører vinen. Man må derfor i stor utstrekning se etter eksportørens navn på etiketten — også her i likhet med Bourgogne.

Barolo og Barbaresco er de to klassiske Nebbiolo-viner. De produseres innen avgrensede soner og oppkalt etter landsbyene av samme navn. Barolo er den kraftigste av de to, en virkelig stor vin med masse frukt og meger rik på alkohol. Den gjærer om høsten til kulden avbryter gjæringen og alkoholgehalten er da ofte kommet opp i over 13° GL. Gjæringsprosessen fortsetter om våren og styrken kan komme opp i 14—15° GL. Barolo'er under 12° har ikke lov å kalle seg Barolo, men må kalle seg Nebbiolo d'Alba. Barolo'en ligger tradisjonelt 3 år på fat og trenger deretter minst 3—5 år på flaske før

den i det hele tatt begynner å vise sitt sanne jeg. Dette skyldes selvsagt det høye innhold av garvesyre. En gammel Barolo fra en god årgang er helt usedvanlig rik på bouquet som minner om bringebær, sopp og gammelt løv.

Barbaresco er kan hende mer elegant enn Barolo'en, men til gjengjeld ikke så kraftig. Den har lavere innhold av garvesyre og modnes derfor raskere. Begge disse viner blir av italienerne drikket til vilt, stekt og grillet kjøtt.

Barbera er enda en vin som begynner på BAR, denne gang riktignok ikke oppkalt etter en landsby, men etter druen den er produsert av. Vinen er ganske lett og ikke samme klasse som de to foregående. Barbera-druen gir ikke samme kropp og bouquet som Nebbiolo'en.

For å gjøre forvirringen komplett med hensyn til viner som begynner på BAR, har vi også Bardolino. Denne kommer imidlertid fra Veneto og er en lettere, mer ordinær vin enn de andre som er nevnt. Vinmonopolet hadde en Bardolino på sin prisliste i 1978/79, men den ble tatt av listen p.g.a. lite salg.

Før vi forlater Piemonte, må jeg nevne at herfra kommer også de berømte Asti-vinene. Dette er musserende dessertviner som for en stor del produseres av kooperativer og de store vermouthis i Torino

Fra Veneto, provinsen øst for Piemonte, mot Adriaterhavet, kommer forøvrig også Valpolicella. I likhet med Bardolino er også denne vin meget lett, ja, nesten som en rosévin. Dette er viner som passer til en varm sommerdag, når man sitter ute og spiser lunsj. Nabodistriktet til Valpolicella er Soave, der det produseres en hvitvin som av karakter kan minne litt om Valpolicella. Dessverre har det vært en tendens til at bøndene har latt disse viner ligge for lenge på fat. De får da etter hvert et noe treaktig preg, men utvikler til gjengjeld en fin bouquet. Vi i Norge foretrekker imidlertid viner som er noe bløtere

og fruktigere. Det er imidlertid også tradisjon i Veneto å lagre vinene på glassballonger og slike viner er etter manges mening de beste, nettopp fordi de da bevarer sitt lette preg.

Beveger vi oss sydover kommer vi til provinsen Emilia-Romagna, Lambrusco'ens hjemland. Lambrusco produseres av druen med samme navn. Det er 3 underdistrikter hvorav Sorbara er det viktigste. Den Lambrusco som føres av Vinmonopolet er da også en Lambrusco de Sorbara. Disse vinene - som finnes i tørre og halvtørre varianter — er blitt utrolig populære. Dette er i grunnen forståelig da vinen, foruten å være alkoholsvak, er lett musserende, bløt og frisk. Lambrusco bør drikkes avkjølt og er et absolutt behagelig bekjentskap.

Videre sydover, forbi byen Bologna, kommer vi til Firenze som danner det naturlige utgangspunkt for et besøk i Chianti-distriktet. Området strekker seg syd-vestover til byen Siena som danner det andre ytterpunkt for det avgrensede produksjonsområdet.

Her benyttes 4 druesorter, nemlig Sangiovese ca. 70%, rød Canaiolo ca. 20% og Malvasia og Trebbiano. Den sistnevnte benyttes for øvrig i produksjonen av Rosatello, Huset Ruffino's berømte rosévin.

Man kan si det produseres 3 typer chianti som alle er tilpasset forskjellige markeder:

1. Vin som skal drikkes meget ung, rett fra fatet, dvs. i løpet av det første året.
2. Vin som skal drikkes så snart den er tappet på flaske i løpet av 2—3 år.
3. Vin som skal lagres og lagres lenge.

De to førstnevnte kategorier gjennomgår den såkalte governoprosessen. Når vinen er ferdig med den første gjæringen tilsettes most fra tørkede druer. Denne mosten igangsetter på nytt gjæringen og resultatet blir at den ferdige vinen som tappes på flaske er svakt musserende og med en ganske høy alkoholgehalt, 12—13° GL.

Vinen liksom stikker litt på tungen og dette liker italienerne svært godt. Samtidig har den sin friskhet i behold.

Vinen i kategori 3 — den som skal lagres — kommer gjerne fra selve kjernen i området, chianti classico. Denne vinen gjennomgår ikke governoprosessen, men får gjære ut på naturlig måte. Den kan i enkelte tilfeller ligge så lenge som 5—6 år på fat. I motsetning til f.eks. en Barolo, er den konsumklar når den tappes, men dette kan variere fra firma til firma. Sikkert er det at en god Riserva (vin som har minimum 3 års fatlagring) utvikler seg bra på flaske og kan holde seg meget lenge. Disse viner tappes på bordeauxflasker som ofte er brune av farge.

En god Riserva har de komponenter som skal til for å frembringe en meget stor vin — den er delikat, har kraftig bouquet som gjerne må luftes godt for virkelig å komme til sin rett og den har sin egen særpregede karakter.

En fetter og nabo av chianti'en er Brunello de Montalcino som kommer fra distriktet rundt landsbyen Montalcino. Vinen har for øvrig rett til å bruke chiantinavnet, men foretrekker å seile under eget flagg. Den er noe rikere enn chianti classico og regnes av skjønnere som kanskje den største vin i Italia. Den er nesten totalt ukjent utenfor sitt eget distrikt og vil ikke kunne eksporteres p.g.a. prisen som gjør at den vil koste minst like meget som de aller største franske viner. Brunello kan holde seg minst 50 år på flaske. Jeg har dessverre aldri smakt denne vinen selv, men håper selvsagt en dag på reise i Italia å komme over den, selv om jeg nok må regne med at den vil gjøre et dypt innhugg i reisekassen.

Til slutt er det på sin plass å se litt på dagens italienske viner på det norske marked. Bestselgeren er den hjemmetappede Castel del Monte, men også Chianti Ruffino DOC gjør det godt på salgsstatistikken. Som tidligere nevnt har ikke de andre italienske viner slått så godt

an hos oss, men dette er kan hende produsentenes egen feil som nok ikke har markedsført sine viner godt nok. På Vinmonopolets liste finnes det nå enkelte interessante nykomlinger som f.eks. Riserva Ducale Chianti Classico DOC 1975. Vi har dessuten andre utmerkede chianti classico-viner som Brolio og Melini. Dette er viner som absolutt forsvarer sin pris og særlig Riserva Ducale til kr. 40,- er et meget godt kjøp.

Hjemmetapningen Allegro — noe som er en blanding av vin fra syd- og nord-Italia er blitt ganske populær og ser ut til å slå an blant publikum. Det er imidlertid i første rekke Lambrusco de Sorbara DOC som vi nok kommer til å stifte bekjentskap med i tiden frmeover. Den blir ganske sikkert en bestselger.

Av roséviner finnes kun Rosatello i den halvtørre versjon. Den er imidlertid ikke fullt så tørr som de fleste franske og portugisiske.

Det er p.t. 3 hvite viner på listen, nemlig en Frascati Superior, en Soave Classico og en Verdicchio classico. Ingen av disse har imidlertid noen særlig appell til det norske publikum. De fleste italienske hvitviner mangler syrlighet — noe som kjennetegner viner produsert i varme klima med meget sol.

Vi skal imidlertid være klar over at det skjer saker og ting på vinfronten i Italia.

Det satses store summer på å utvikle eksportmarkedene og å forbedre kvaliteten. Store hus som Ruffino, Antinori, Brolio, Fontanafredda, Bolla osv. engasjerer seg over hele landet gjennom produksjon og oppkjøp av eiendommer.

For konsumenten vil resultatet bli jevnere og øket kvalitet i tillegg til at produktene i større grad vil bli markedsført på en profesjonell måte. Det siste er kanskje ikke det minst viktige i dagens situasjon, og jeg tror vi kan vente at f.eks. chianti classico vinene vil vinne stadig større terreng i tiden som kommer. Dette er viner med høy kvalitet og som hittil har vært meget gunstige sett i relasjon pris/kvalitet.

De italienske viner er annerledes enn de franske og må selvfølgelig vurderes ut fra sitt særpreg. Meget beror på hva man er vant til. Etter hvert som kunnskap om vin blir mer og mer utbredt også i Norge vil stadig flere konsumenter forstå å verdsette også andre viner i tillegg til bordeaux. Det er jo nettopp mangfoldigheten som gjør vin så interessant å omgås. Benyttet med måte har vinen en viktig sosial funksjon, den skaper fest, bringer mennesker sammen og gjør dem glade. Dessuten smaker nesten all mat så meget bedre med et glass vin til. Derfor kjære vinvenner, gakk hen og prøv. Også de italienske, de fortjener det i aller høyeste grad.

MARTRIKKEL

Medlemmer av Munnskjenkene pr. 15. oktober 1981

- Akre, Elisabeth og Erik
Andersen, Birgit og Geir
Apeland, Bjørg og Nils M.
Arnesen, Bjørg Erna og Tor
Backe, Unni og Christian
Berg, Frøydis og Karl Arne
Bjercke, Charlotte og Gorm
Bolin, Kari og Ivar
Bratsberg, Inger og Kåre
Bredrup, Grethe og Jan
Brooks, Turid og David
Bråthen, Lillemor og Egil
Christiansen, Anne Karine og Bjørn
Collett, Vera og Peter
Egeberg, Guro og Gaute
Elde, Berit og Finn R.
Engelhardt, Kristi og Terje
Engelstad, Einar A. Jr.
Espeland, Karin og Magne
Falck, Bente og Rasmus
Van der Eyden, Henny og Sverre
Finborud, Reidun og Kjell
Geelmuyden, Wenche og Jan
Gulbrandsen, Erland,
Gunvaldsen, Astrid og Gustav
Hagemann, Gunn og Per
Hagene, Mette og Jon Arne
Hanssen, Margrethe og Bjørn
Haugen, Lise og Ole Lund
Heirung, Viggo B.
Hesselberg-Meyer, Grace
Hjarrand, Inger og Bjørn
Hoel, Gene og Harald Jørgen
Jilg, Kari og Johann
Johnsen, Bjørg Bugge Olsen og John E.
Johnson, Gisle
Kael, Aud og Jørgen
Knudsen, Ann Kristin og Jan G.
Kristoffersen, Sheila og Arild
Larsen, Ulla og Jan
Lein, Liv og Ivar
Lie, Anne-Lise og Erik
Lie, Kari og Knut A.
Lillebø, Barbo og Arild
Lindem, Anne-Grete og Jo Håvard
Lundebye, Torleif
Lundrud, Gunvor og Per
Lundrud, Randi og Atle
Ludvigsen, Åse og Jan D.
Malling, Berit og Peter
Martens, Ingeborg og Jan Ditlef
Moe, Ingrid og Tobias
Müller, Sigrunn og Carsten,
Munkjord, Jostein
Nordberg, Sonja og Kristian
Osvold, Kari
Peterson, Elsa og Kaare
Ranum, Eldbjørg og Trygve
Rasmussen, Margaret og Arvid
Rasmussen, Bebe og Jon
Rein, Ingrid og Kåre
Rezk, Taran og Enrique
Robberstad, Eva og Hans
Ramstad, Mette og Herman F.
Rosenblad, Vigdis og Egil
Rysst, Rigmor og Harald
Røst, Karin og Torgeir
Sandaas, Kjersti og Terkel
Schjander, Kine og Nils
Shetelig, Else og Kjell
Skramstad, Laila og Bjarne
Sonberg, Randi og Claus
Schjøberg, Inger og Harald
Schjærve, Henny og Wilhelm
Schjærve, Jan Helge og Inger Høyberg
Steimler, Liv og Michael E.
Stensrud, Lisbeth og Ejnar
Strømstad, Åse og Trygve
Sund, Anne Cathrine og Reidar Bredo
Sveri, Lisbeth og Hans Erik
Swensen, Ragnhild og Ragnar
Taranger, Liv og Thorleif
Thoresen, Solvår og Gunnar
Torgersen, Liv Bjørgum og Tom B.
Thorgersen, Oddbjørg og Per
Viste, Anne og Trond
Walby, Petter
Walstad, Inger Marie og Per
Wenstad, Grethe og Kjell
Wirstad, Ellen Marie og Johan Fr.
Winge, Elisabeth og Ragnar
Aas, Inger og Rolf
Aase, Eli Espeseth og John Arnt
Aasvold, Inger og Rolf



Bon soir!

Vi inviterer til en aften med fransk aksent på Etoile.

En av byens mest representative mat- og vinrestauranter finner du på toppen av Grand. Under metropolens nattehimmel, høyt over boulevardens larm og vrimmel, vil du og dine venner også oppleve de gastronomiske høyder. Spennende menyer – som stadig varieres – presenteres av dyktige fagfolk i selskap med edle viner . . .

Dans har vi ikke, og grunnen er enkel: Vi har lagt vekt på rolige, harmoniske omgivelser som innbyr til såvel en hyggelig tête-à-tête som til mer livlige "rundt-bordet-konversasjoner". Atmosfæren skjerper appetitten. Dienvenue!

Vi holder åpent til kl. 24.00. Alle rettigheter. Bordbestilling i tlf. 33 48 70 fra kl. 08.00.