

MUNNSKJENKENE

TIÅRET

1976



~ 1986



MUNNSKJENKENE

NORGE



Ode til vinen	6
MUNNSKJENKENE 10 år	9
MUNNSKJENKENE	10
Den gode vin	13
MUNNSKJENKENEs møter	15
 REISER I VINLANDENE:	
Moseldalen	17
Bordeaux	22
Toscana, Piemonte, Veneto	25
Rioja og Penedes	29
Vinturer til Haugesund og Drøbak	33
Konkurransen i tyske viner 1982	34
Skandinavisk konkurranse i franske viner	34
Internasjonal Somelier-konkurranse	35
MUNNSKJENKENEs presidenter og styre	36
Verdensmesterskap i tyske viner 1986	36
Alle våre møter	37
Medlemsliste pr. 11.8.1986	46

ODE TIL VINEN

Til vinen,
druers magiske fluidum
vies vårt colloqvium
for det edle studium
hvis ene formål og hvis sum
gir nytelsens preludium.

Et forspill bare er vår viden
om oechsler, farge, jord og stokker,
av vinens under bare brokker.
Tør vi håpe at med tiden
skal vår kunnskap åpenbare
hemligheten? Gi oss svaret?
Partiturene til vinkonserter
komponert for vineksperter?

Eller søker vi en myte,
vinen uten plett og lyte?
Finner vi vår egen himmel
i de viner vi kan nyte?

Vi kan skue lykkens land!
Herlig over all forstand
er en vin fra edel stokk.
En Burgunder, en Medoc
eller en chateau Laroque
og en fruktig Pomerol
gir en himmel i vår skål.

Denne himmels fargespekter
er det mange som forneker.
Andre gløtter litt på døren
og stanser ved produkt fra Løren.
Vi vil lenger enn som så,
søke vinens Fata Morgana
i Rioja, Mosel og Toscana.
I et gammelt, fint chateau
i det deilige Bordeaux
vil vår ganes glede gløde
I de hvite og de røde
safter av en presset drue
vil vår lykkes lepper lue.



Tatt i litt for store doser
gir den drøm som i narkoser
og vårt kinn et preg av poser.
Men i små og nette nipp
fukter den vår tungetipp,
lesker ganen bak vår snipp.

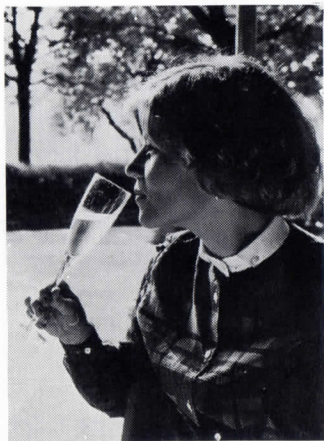
La dens bløte smak få kile
innersiden av ditt kinn,
legge seg en stund til hvile
bak din kjeves hvite grind.
Fornem den store og subtile
glede ved en edel vin
før du lar den sakte sile
dit din korpus helst er trinn.

Det er som en vinens messe
med sin enkle liturgi
og sin evig sanne lære
om den edleste finesse

ved en «Vin Rouge Grand Prix»
og dens røde karriere
fra dens drue lar seg presse,
til dens glød i bar og sakristi
lar seg attrå og fortære,
og med endelig adresse
i din kropps anatomi
går til hvile i din blære.

Vi bryter brød ved denne messe,
løfter vinen til vår leppe,
nipper som en baronesse,
gulper ikke ned som Jeppe,
føler ettersmak av harmoni
i vår sjel, vår fantasi,
suger inn en mild aroma,
og vi vet som før i Roma
når man hevet sine glass
at «in vino veritas».

K.A.L.



Dorrid Nyman nyter
skjønn vin i skjønn natur.

KLUBBENS FEDRE

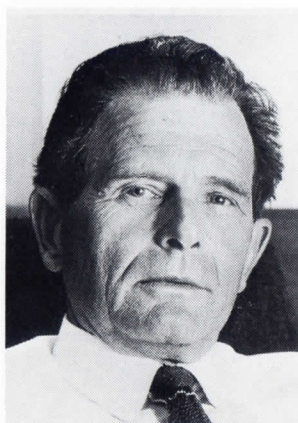
Nils Schjander
Erik Bolin
Nils Apeland



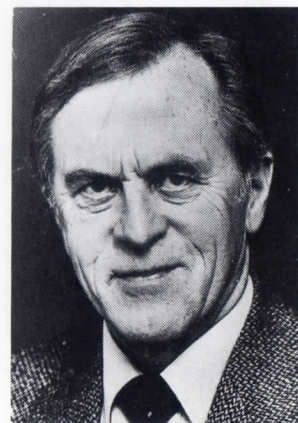
PRESIDENTER



Carsten
Müller



Nils
Schjander



Nils
Apeland

MUNNSKJENKENE 10 ÅR



En vinklubb har nådd sin første milepel. 10 år. Vinplanten VITIS VINIFERA har etter 10 år også nådd en milepel. Etter 5 år bærer den frukter som gir vin, men etter 10 år er den ved startfasen av det lange livsløp som de gir riktig gode viner.

Det er et godt forbilde for vår vinklubb – MUNNSKJENKENE. Vi husker 5 års stadiet. God kvalitet, unge og under god utvikling. Frukt ga vi i mangfold og kvaliteten var god og meget lovende. Når vi nå er 10 år, er vi med på å høyne vinkultur-nivået i landet. Men vi skal videre fram. Også for oss vil det nok ennu kunne ta en 50 års tid før vi når toppen. Det er neste generasjon som vil sørge for det. Vi har lagt ned grunnstenen.

Og grunnstenen ble lagt i 1976 av våre venner: Nils M. Apeland, Ivar Bolin og Nils Schjander. Takket være at de plantet en spire, er vi kommet dit vi er idag. Presidenter har skiftet. Vår første var Carsten Müller. Han var en iherdig pioner med store ambisjoner. Han ble etterfulgt av Nils Schjander som holdt oss i ånde i flere år. Utenlandsturene begynte og har siden fortsatt. Det gjorde også Nils Apeland som president. Han holdt den samme trygge og kvalitetsbevisste linje. Høy kultur hvorhen i «verden» vi smakte viner.

Men hva er en vinstokk uten druer?

Stokken er presidentene, men druene – det er oss, deg og meg. Det er alle dere som møter opp så iherdig, som gir kvalitetsproduktet. Klubben er til for å samle glade mennesker som vil videreutvikle sin interesse for vin.

Jeg har aldri sett annet enn glade mennesker ved våre sammenkomster. Det er noe fascinerende med oss vinelskere. Vi får forståelse for hverandre og vi har evnen til å beskytte det gode i oss. Vi dyrker kvalitet.

Jeg vil derfor takke dere alle. En stor takk til alle dem som har gjort det mulig for oss å kunne gjennomføre våre møter: vinagentene og ambassadene. Jeg gleder meg til videre samarbeid og vennskap med alle munnskjenkene.

Bjarne Skramstad
President

Munnskjenkene

Munnskjenkene er en sammenslutning av vinelskere med familien, mann og kone, som medlemsenhet.

Det er en enkel organisasjon uten skrevne lover og vedtekter, men allikevel vel sammensveiset. Vi er en beskjeden flokk på et par hundre, og ønsker å være det. Vin og vennskap hører sammen, og begge deler trives best under enkle, ukompliserte forhold.

Men vi har nære forbilder. Stifterne av Munnskjenkene Nils M. Apeland, Ivar Bolin og Nils Schjander, så hen til Munnskjenkene i Sverige som da var en veletablert og levende organisasjon. Ute i vinlandene har det vært, og er, mange selskap med den gode vin som samlingspunktet. Stormesteren blandt dem er Confrérie des Chevalier du Taste Vin i Bourgogne, en gammel institusjon som ble gjenopplivet i trettiårene. Andre betydelige vindistrikter har sine organisasjoner hvor vinen er i høysetet og vintradisjonene dyrkes.

Munnskjenkene hadde selv på sin Italia-tur i 1984 gleden av å overvære et Chapitre i Ordine dei Cavalieri del Tarturfo e dei Vini d' Alba på Castello di Grinzane Cavour, hvor vårt medlem Kåre Rein ble slått til ridder under utfoldelse av stort seremoniell, for sine fortjenester for italiensk vin.

Vi, Munnskjenkene i Oslo, aspirerer ikke så høyt. Vi ønsker at vår forening skal ha et minimum av seremonier og byråkrati. Vi ønsker en vennskapskrets hvor vinen og kunnskapene om vin settes i høysetet.

Stifterne hadde en enkel oppskrift: «Hensikten med klubben», heter det, «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.»

Det overordnede formål med Munnskjenkene er i fellesskap å oppleve gleden ved god vin. Skal vi lykkes i det, må vi trenge inn i vinens mysterier. Vinen er blandt verdens eldste produkter, med røtter i Mesopotamia, Egypt, Hellas og Romerriket. Vinen er omtalt mange steder i Bibelen, og Plinius den Eldre har gitt oss en hel bok om vin, vinproduksjon og vinkultur.

Men hver generasjon møter underet, druens forvandling til vin, påny. Oenologene vet stadig mer, kjemikerne analyserer og vinhandlerne bedømmer vinen. Men ingen kan med sikkerhet si hvorfor en vin er fremragende, mens den på naboeiendommen er middelmådig. En av Munnskjenkenes oppgaver er å gå på forskerferd i vinmangfoldet og gjøre seg opp sin egen mening.

Vin er kultur – eller burde være det. Gjennom kunnskap om vin og forståelse for dens karakter og egenskaper kan Munnskjenkene, innenfor sin krets – og utenfor, fremme vinkultur. Hva er så vinkultur? Det er først og fremst å vise respekt for produktet av den edle drue, det gjelder forståelse for dens gode, og mindre gode egenskaper. Det er evnen til å kombinere denne vår nektar med ambrosia. Kort sagt, vinkultur er kunsten å nyte god vin.

Men kultur er også å vise forståelse for andres mening. Vinsnobber som omgir seg med en aura av selsomme beskrivelser av vinen som: «den er skjønn, forførende, som en ung kvinne, den dufter som måneskinn,» fremmer ikke vinkulturen. De nedbryter respekten både for vinskjønneren og for den gode vin.

For mange er vin, – vin med små nyanser. Munnskjenkene ser videre. Det er en del av deres formål å lære om mangfoldet i druer og vin. Nye produsenter kommer til, mens andre endrer sine produksjonsmetoder. Da Haakon Svensson i 1953 utga sin klassiske «Vin og brennevin», ble de røde viner fra Spania knapt nevnt. Idag er de blandt de fremste. Mange rynket på nesen av produktene fra Langeudoc og Roussillon. Nå er disse viner i ferd med å finne innpass og aksept som gode viner i mellomklassen. Det er en av Munnskjenkenes oppgaver å være med i denne utviklingen, akte på nye og interessante viner både til gane og kjeller.

Vin er blitt storindustri. Enorme kvanta produseres i supermoderne anlegg. I det ligger det en fare for standardisering. En Orson Welles'k skrekktanke er at all fransk rødvin i fremtiden skal

klassifiseres etter pris i «Rød vin i klasse I, klasse II, klasse III o.s.v.» Det må være i Munnskjenkenes interesse å motvirke tendensen til stadig mere standardisering ved å tilskynde Vinmonopolet og vin-agentene til å skaffe frem viner som kommer fra en bestemt vinmark og med klar årgangsbetegnelse.

Hugh Johnson sier det slik i sin store «Vinenes Verden» «Men enda verre er den lumske utvikling mot nøytrale og holdbare, men også karakterløse viner beregnet på det store publikum. Det er helt nødvendig at vinelskere nettopp på dette tidspunkt i utviklingen forlanger å få ublandet, individuell vin med all sin lokalkarakter i behold.»

På denne bakgrunn må man berømme Vinmonopolet og vin-agentene for deres sans for hjemmetappede Chateau-årgangsviner.

Det er en del av vinkulturen å bevare de gamle tradisjoner. Vin skal behandles med ærbødighet. Ved høytidelige anledninger, og dem burde det være mange av, er den med på å skape feststemningen. Men det krever at den gode vin serveres til den rette mat under tradisjonelt seremoniell. En vin, dekantert i funklende karaffer, skjenket i skinnende glass drikkes med andakt. Et taffel med familiens beste porselen og fedrenes damask, høyner stunden.

Men disse tradisjoner har lenge vært på vikende front i et samfunn hvor «fast food» og hurtigvin har fått innpass. Det er imidlertid ingen tvil om at den unge generasjon er i ferd med å søke tilbake til det mere formelle. Den store interesse for vin- og matbøker og -blader, vitner om det. Munnskjenkene og alle vinelskere har her en klar oppgave, å søke å bevare det beste i de gamle tradisjoner, og å bringe dem videre til nye generasjoner.

Den gode vin



Karl Arne Berg har funnet en vin som er velegnet for lagring.

Munnskjenkene har jaktet på den gode vin i 10 år.

De har fått god hjelp av vinlandenes ambassader i Norge, av vinagentene og av Vinmonopolet. Munnskjenkene har besøkt Mosel, Bordeaux, Piemonte og Toscana, Rioja og Penedes. De er blitt mottatt med velvilje, ja med entusiasme og de har smakt hundrevis av viner.

Men kan noen av dem entydig definere «den gode vin?» Nepppe. Kriteriene er mange og varierte. Vi har prestisjevin som Chateau Lafite Rotschild og de andre i klassifikasjonene fra 1855, St. Emillions Cheval Blanch og Pomerols Petrus som gjør dem rangen stridig.

Men troen på disse enerådende i vinens parnass fikk et grunnskudd da Gran Coronas Black Label 1970 ble kåret som verdens beste vin.

I dagens samfunn er de gamle prestisjevinene blitt så kostbare at få kan unne seg gleden av fast omgang med dem. Riktignok er det noen som har samme oppfatning om vin som Koldingen når han sier om brennevin at «det aldri kan bli så dyrt at det inte er værd sin pris». Men for de fleste blir spørsmålet om den gode vin en avveining mellom pris og kvalitet.

Munnskjenkene har i det forgagne decennium hatt mulighet til å vurdere de fleste aktuelle viner. Konklusjonen er vel at det ikke finnes noen objektive kriterier, men et veld av subjektive. Noen vil elske de litt unge, harde viner fra Bordeaux, andre nyter med større glede de runde Burgunderne. Den tid er forbi da Burgunderne var «tunge» viner, noe våre fedre aldri unnlot å bemerke. Men man kan også ha en forkjærlighet for de mørke og alkoholrike Cote du Rhone vinene, eller mange av Midi vinene som faktisk har gjen-

nomgått en metamorfose takket være nye vinstokker, bedre produksjonsmetoder, og mere effektiv markedsføring.

Munnskjenkene har mere enn de fleste søkt ut over de tradisjonelle vinmarker for å finne gode viner. Når det gjelder italienske viner må man faktisk reise til landet for å finne de beste. Det synes som om italienerne ikke selger dem til hvem som helst. Så også i Spania. En Vega Sicilia er nærmest uoppnåelig uten i utvalgte restauranter og hos spesielle vinhandlere.

Selv ikke Munnskjenkene kan favne over hele vinspekteret. Man må velge det som passer ens gane og pung. På 10 årsdagen kan man nok beklage at det så sjelden er oss forunt å smake de virkelig store viner på et tidspunkt da de er på sitt aller beste. Da er vinhandlere og vinmonopol i inn- og utland forlengst utsolgt. Det er derfor en kongstanke å anlegge en Munnskjenkenes vinkjeller hvor man kunne legge inn unge og lovende viner når de er å få i markedet, og så la flaskene hvile i dypet til den dag de skal åpnebare sin sjarme og fylde for en forventningsfull Munnskjenkfor-samling.

Det ble faktisk gjort en liten begynnelse da det ble besluttet å bruke overskuddet fra Spaniaturen nettopp til innkjøp av vin med tanke på lagring. Den første vin for lagring er innkjøpt for overskuddet. Det er Torres Coronas Black Label 1979. 24 flasker.

Det ville være en verdig avslutning på det første ti-året om Munnskjenkene innstiftet «Munnskjenkenes Vinkjeller» og ga stiftelsen en feiende start.



Her vurderes nøye.

MUNNSKJENKENES MØTER

Munnskjenkenes møter har gjennom 10 år hatt et meget variert innhold. Men hovedtemaet har alltid vært det samme: Vin, vinproduksjon og vinavsmakning. Man kan stille spørsmål om det virkelig er mulig, gjennom 10 år, å konsentrere interessen omkring et produkt som kommer fra samme plante, vinstokken, som foredles i en gjæringsprosess som kjemisk sett er temmelig ensartet, og som resulterer i et produkt som generelt sett lukter, smaker og virker likt.

Det har nettopp vært Munnskjenkenes oppgave, gjennom sin møtevirksomhet, ved foredrag og ved avsmakning av viner, å trenge inn under overflaten og å vise at det ensartede ved dette produktet bare er tilsynelatende. Dette har regjerende presidenter og styreverv søkt å oppnå gjennom meget varierte møteprogrammer.

Men det har også vært en viss systematikk i møtevirksomheten. Munnskjenkene har naturlig nok i tur og orden konsentrert seg om hovedtypene, hvit, rosé og rød vin, svakvin og -sterk, stillvin og musserende. En sjelden gang har de begitt seg inn på cognac'ens og armagnac'ens domene.

Innenfor disse brede grupper har så Munnskjenkene i tur og orden tatt for seg nasjonale særigheter, først og fremst fransk vin. Disse fremviser jo i seg selv et konglomerat av vintyper og kvaliteter både når det gjelder den røde og den hvite.

De har, i mange omganger prøvd tyske viner som vel er noe enklere å klassifisere, først og fremst fordi man der stort sett er interessert i de hvite.

I de senere år er spanske, og i noen grad de portugisiske viner kommet i søkelyset. Det er to grunner til at Munnskjenkene har tatt for seg disse vinlandene. Det har foregått noe av en revolusjon innen deres urgamle vintradisjoner. Begge land har frembragt viner på høyde med de beste. Munnskjenkene har naturlig nok hatt glede av å følge med på ferden.

Italienske viner har stått på programmet flere ganger med kjente viner, og av og til mere obskure. Men for nordmenn, som tradisjonelt har holdt seg til franske og tyske viner, har det vært en opplevelse å stifte bekjentskap med kremen av italienske viner.

Munnskjenkene har gjennom sin møtevirksomhet utvilsomt

medvirket til å utbre kjennskapet til italienske kvalitetsviner.

På programmet har også stått amerikanske viner fra Napa Valley, en og annen australsk vin foruten de østeuropeiske. Ikke alle har vakt like stor begeistring men har i høy grad vært med å øke våre kunnskaper og vår forståelse for vinkvaliteter. Men det er mange land som idag produserer god vin. Blandt disse er de syd-amerikanske. Det måtte være interessant en gang også å smake på russiske produkter.

En ting er å smake en vin, en annen å vite hvorfor den smaker slik eller slik. Munnskjenkene har gjennom 10 år hatt gleden av en lang rekke foredragsholdere som har tatt for seg spesielle sider av vinproduksjonen og gitt faglig vurdering av de viner som var på tapetet. De har ledet Munnskjenkene gjennom vanskelige vinavsmakninger og tatt dem med på safari gjennom vinlandene. De har orientert om det aktuelle og om det som var i emning på det vinikulære området. Uten de mange foredragsholdere, ville Munnskjenkene ikke kunne ha eksistert så lenge.

Det har vært en forutsetning for foreningens suksess at Munnskjenkene har fått betydelig

hjelp og støtte fra vinagentene og andre som har hjulpet til med å skaffe de viner som skulle opp til vurdering. Ganske spesielt er det grunn til på 10 årsdagen å minnes vinlandenes diplomatiske representanter i Norge som gang på gang direkte og indirekte har medvirket til vellykkede møter.

Det er sagt mange ganger at vin og mat hører sammen. Dette er også ett av Munnskjenkenes ordtak. Når den seriøse del av møtene er over, har det alltid vært servert et måltid passende til det vintema som har vært oppe, og fulgt av en vin eller viner egnet nettopp for den spesielle retten.

La det også være sagt at økonomien setter ganske snevre grenser både når det gjelder vin og mat servert for en så stor forsamling som Munnskjenkene normalt er. Men disse aftensmåltidene har vist at en bestemt enkel vin og en dertil egnet rett mat kan smake vel så bra etter en lang økt som et stort og formelt måltid.

Det er ikke mulig i denne ti-års beretning å referere alle de møter som har vært holdt. Men i et eget avsnitt er gjengitt en liste over de viktigste begivenheter i Munnskjenkenes ti-årige liv.