

REISER I VINLANDENE

Moseldalen

I den formålsparagraf stifterne formulerte, heter det at medlemmene skulle utvide sitt kjennskap til vin og andre edle drikker ved møter og andre arrangementer, eventuelt også ved fellesreiser til utlandet.

Den første reise til Moseldalen, fra 8 til 12 oktober 1981 var faglig interessant, men ga også betydelige erfaringer om hvordan slike reiser helst burde arrangeres. «Den TYSKE VIN-INFORMASJON» stod for det praktiske og for kontakten med vinprodusentene, men alt i samarbeid med Munnskjenkenes president og styre.

Tretti glade vinelskere startet med Jahre Lines «Kronprins Harald» og fortsatte i egen buss med første stopp i Cochem, midt i Mosels vindistrikt.

Efter programmet skulle selskapet være fremme tidlig på eftermiddagen for en første avsmakning i Weinkellerei Koll & Cie i Cochem. Takket være trafikken og stopp langs veien ankom munnskjenkene sent på kvelden.

Ikke desto mindre stod verten ferdig til å ta imot i en dyp, gammel kjeller full av store ekefat og opplyst av brennende kjerter. Turner i vakre drakter sørget for husets nectar. Det ble ikke bare

«smakt» den kvelden. Det hersket slik stemning som man romantisk forbinder med en vinkjeller.

I noen hektiske dager fór munnskjenkene opp og ned Moseldalen fra Koblenz til Trier, besøkte vinhus, gjennomtrålet produksjonslokaler og lagerhaller. De tråkket opp og ned vinmarker hvor druene hang modne, klare til innhøstning, vurderte vinstokker, luktet på jord og slikket på stedets spesielle skifer for å fornemme den edle moselvinens opphav.

Landesmuseum i Trier ga det håndfaste bevis på at romerne dyrket vin i store mengder og endog eksporterte til garnisoner som ikke var så heldige å være forlagt midt i en vinåker. Moseldalen er Rieslingdruens domene. Men den må konkurrere med nyere sorter som Müller-Thurgau og andre kryssninger av Rieslingdruen.

I Zentralkellerei i Bernkastel-Kues fikk munnskjenkene det første inntrykk av de veldige kvanta vin som produseres og omsettes. Vin er storindustri – med masseproduksjon som forutsetter standardisering og stabil kvalitet. Men man mister noe av særpreget som kjennetegner mange små produsenters vin.

Mosel slynger seg i krappe kurver mellom trange dalsider. I syd og vestskråningene ligger de beste vinmarkene. Bare noen få meter kan skille mellom de helt gode og de fattigslige, avhengig av solvinkelen. Munnskjenkene besøkte det gamle St. Nicolas Hospital, en av de lykkelige produsenter med marker nettopp på sol-siden.

Til lunsj og vinsmaking den dagen var herr Weiskopf i Graah vert. En vandring opp og ned husets vinmarker var også med i programmet. Riesling er ikke spisedrue, småvokst og ikke særlig søt, men du verden når den blir omgjort til vin!

Naturlig nok stod Zeltingen på programmet med vinavsmaking i Kloster Machern. Mosel-besøket ble avsluttet i Weinkelerei Rudolf Müller i Reil. Klokken var blitt langt på natt før kursen ble satt for Kiel og Jahre Line.

Det hører med til historien at bussen tok feil vei i Köln og var på full fart mot i Frankrike, da den selvbestaltede «styringsgruppe» foran i bussen grep inn. Det neste var at man ikke fant hotellet før halve natten var gått. Men tilbake til Kiel kom munnskjenkene i rimelig tid

Mine beste viner

ved Erik Amundsen
markeds sjef i Gunnar Amundsen A/S

Munnskjenkenes støttespillere ved mange anledninger med både viner og god informasjon og ikke minst, god hjelp på vår Italia-tur – Cinzano.



M: Kan du kort fortelle oss hvilke viner og andre produkter Gunnar Amundsen har i sitt sortiment?

EA: Spalteplassen gjør det umulig å ramse opp alle våre forskjellige merker, men jeg vil spesielt nevne:

Liebfraumilch Madonna fra Valckenberg, Saar-Riesling fra Sigmund Loeb, Pinot Chardonnay Macon og La Marche fra Bouchard Ainé, Moulin Rouge fra J. Lebégue, Soave Classico og Valpolicella fra Cantina Sociale di Soave.

Blant våre andre store produkter vil jeg nevne:

Remy Martin VSOP, John Haig Scotch Whisky, Cossack Vodka, Booth's High & Dry Gin, Jim Beam Bourbon, Southern Comfort, Bailey's Original Irish Cream, Cinzano Vermouth.

M: Hvilket er så ditt stjerneprodukt?

EA: Jeg vil spesielt fremheve Liebfraumilch Madonna. Madonna har vært i vårt sortiment helt siden Gunnar Amundsen A/S ble etablert for 51 år siden, og har hele tiden vært markedsleder. De siste årene har det vært en gigantisk utvikling og salget i 1986 ser ut til å passere 300.000 flasker. Med dette resultat er Liebfraumilch Madonna den mest solgte flaskeimporterte hvitvin i Norge.

etter en lærerik og meget vellykket tur.

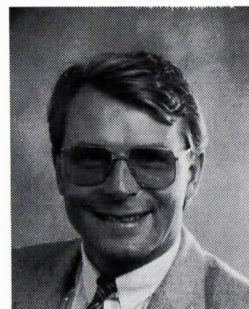
Munnskjenkene lærte meget om tysk vin og høstet mange erfaringer. Det mest karakteristiske ved Moseldalen var kanskje det store antall vinbønder, de mange små marker av ulik bonitet, og det vell av merkeviner som sendes ut på markedet. Det ville vært ganske umulig å orientere seg i dette mylder om ikke myndigheter og vinbøndene, med tysk grundighet, hadde systematisert vinproduksjonen og formulert kvalitetskrav. Den tyske vinloven er en ting. En annen er de strenge kvalitetsbestemmelsene, – og, som noe enestående: den årlige prøve av et faglig panel, av alle kvalitetsviner som skal ut på markedet. Den offiselle kvalitetsgruppering i Tafelwein, Qualitätswein og Qualitätswein mit Prädikat gjør orinteringen lettere. Men det er jo et spørsmål om alle de deltagende munnskjenkere greide å plassere alle de 70 eller 80 viner som ble avsmakt i riktige båser.

Det var flere interessante erfaringer fra denne første munnskjenkturen. En var, at en slik tur bare kan bli vellykket om den er godt forberedt i et samarbeid mellom agentene i Norge, vin-

Mine beste viner

ved Steinar Mikkelsen
i Frode Hermansen A/S

Frode Hermansen A/S er ett av de største agenturfirmaer innen vin og sterkere saker. Kontakten med Munnskjenkene har vært topp gjennom 10 år – ved både reiser og møter.



M: Vi vet at du selger utrolige mengder finsk vodka, men la oss nå konsentrere oss om dine svakviner.

SM: Jeg kan faktisk ikke ta alle viner, men kun de mest kjente. Det er bl.a.: Clos Beauregard, Ch. Grand-Moulin, Ch. des Fines Roches, Villa Antinori, René Barbier, Faustino, Paul Masson og Mouton Cadet.

Av de hvite vil jeg nevne Corvo og Collaviini fra Italia og fra Tyskland, Graacher Himmelreich, Zeller Graafschaft, Trierer Rømerlay, Saarburger Schlossberg. La meg også nevne Amontillado El Rey og Tio Pepe i sherry.

M: Hvilket av disse vil du selv fremholde som «stjerneproduktet»?

SM: Meget vanskelig, men for å velge blant polvinene, holder jeg en knapp på Villa Antinori.

M: Hvis du skal velge en topp vin utenom ditt eget sortiment:

SM: Når vi har Ch. Mouton-Rothschild i vårt sortiment (om ikke inne på Vinmonopolet), så sier det seg selv at det er så godt som umulig!

Gratulerer med de første 10 år, vi møtes også i de neste.

produsentene og distributørene i vertslandet. Men det er også nødvendig at turlledelsen har den nødvendige kontakt med de sentrale eller de lokale vinorganisasjoner. Alt dette klaffet bra på Tysklandsturen.

En annen erfaring er at man kan være for ambisiøs. «Tysk Vininformasjon» ønsket å presentere mange forskjellige vinprodusenter. Disse tok alle meget vel imot munnskjenkene og øste av sin kunnskap om den edle drikk. Men når man hører flere foredrag om dagen om tysk vin fra A til Z, kan det bli i meste laget. Det er derfor en erfaring fra den første turen at det er grenser for hvor meget selv en «munnskjenker» kan absorbere av lærdom og smaksprøver. Men alt dette er erfaringer som kommer senere turer til gode.

Det ville være en umulig oppgave å beskrive, enn si karakterisere de mange viner som gledet munnskjenkene. Bredden i vinproduksjonen, selv innenfor et så begrenset distrikt som Mosel-dalen, er betydelig. Et gjennomgående trekk var at produsentene var opptatt av også å kunne fremstille tørr vin til mat, for å følge opp den almindelige trend i verden mot tørrere viner.

Mine beste viner

ved Einar A. Engelstad, tredje generasjon i firmaet Einar A. Engelstad A/S.

Einar A. Engelstad er en av de vinagenter som Munnskjenkene har hatt mest kontakt med. Han tilrettela klubbens vellykkede besøk hos Codorniu i 85 og er også selv Munnskjenk.



M: Kan du fortelle oss hvilke viner og brennevinsmerker Engelstad representerer?

EAE: Hvor skal jeg begynne? Vi har ca. 80 forskjellige produkter i polets liste, men jeg skal ta noen av dem: I svakviner: Le Cardinal, Geisweiler, Beau Mayne, Cellier des Dauphins, Siglo, Banda Azul, Chianti Melini, Periquita, Egri Bikavér, Oppenheimer Krøtenbrunnen, Niersteiner Gutes Domthall, Faisca. I sprudlende må vi nevne Codorniu og Gul Enke.

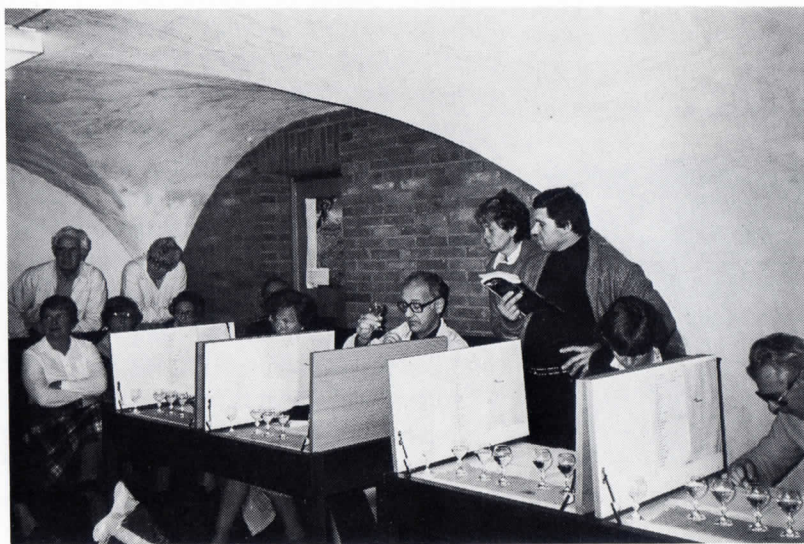
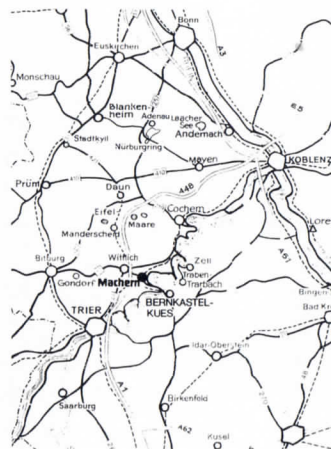
I sterkere saker tar vi med noen av bestselgerne: Smirnoff, Ballantines, Beefeater, Cointreau, Tia Maria, Warninks.

Og forresten, mellom svakt og sterkt: Harveys Bristol Cream.

M: De som ønsker å vite mer, kan skrive til firmaet, Boks 31 Holmenkollen, 0324 Oslo 3, og få tilsendt deres katalog.

Vi stopper intervjuet her, fordi da vi ba EAE nevne sitt stjerneprodukt, begynte han med den samme listen nok en gang. Og da vi ba ham velge et produkt utenom sitt eget sortiment, fikk Munnskjenkenes representant følelsen av å ha stilt et meget dumt spørsmål. Dog, han ba oss hilse alle Munnskjenker og gratulere med jubileet.

Men det er innen området Spätlese, Auslese, Beerenauslese og den edle Trockenbeerenauslese at vinbøndene i Moseldalen eksellerer.



Kvalitetsprøving i vininstituttet i Trier.

Bordeaux

Bordeaux er vinens forjettede land. Munnskjenkene, 52 i tallet, besøkte distriktet i uken 25. september til 2. oktober 1983. Turen var arrangert i samarbeide med Den Danske Vinskole og Knud Jørgensens Vinhandel. Deltagerne fløy til Paris og derfra med privat buss som fulgte selskapet hele uken. Turen gikk via Tours som første overnatting til byen Bordeaux og derfra etter fire dager til Saumur og tilbake til Paris.

Vinmarkene rundt Bordeaux er klart markert i distrikter, Medoc, Graves, St. Emilion og Pomerol. Munnskjenkene besøkte dem alle og hadde gleden av nærmere bekjentskap med et utvalg av de mest interessante slott og vinprodusenter. Første besøk gjaldt Chateau Fonplégade, et slott som er lite kjent i Norge, men som gjorde et viktig inntrykk på munnskjenkene, ikke minst med en overdådig lunsj. De fikk der et innblikk i den nye teknikk med automatiske høstmaskiner. De makter innhøstningen, ble det sagt, med bare 2 prosent svinn, mot 6 prosent ved håndplukking.

Slottsherren på Chateau Kirwan, av dansk herkomst, mente mekanisk høsting knuste for mange druer, slik at saften ble



Vin og druer nytes av Karl Arne og Per.

Mine beste viner

ved Camilla J. Mohn
i Saga Trading A/S.

Camilla J. Mohn er et relativt nytt bekjentskap for oss i Munnskjenkene, men hennes far Christian Mohn og Saga Trading har vi hatt mange gleder med og fra.



M: Hvilke produkter har Saga Trading som er interessante for oss Munnskjenker?

CJM: Jeg nevner da de produkter som er inne på vinmonopolet. I rødvin er det Beau-Rivage (M: Vår hovedvin under årsmiddagen i Shippingklubben for et par år siden), Valdepenas og Ch. Baret 82. I musserende er det Opéra Sec og Opéra Brut. I Cocnac har vi Camus Celebration (M: Som munnskjenkene ble veldig godt kjent med da vi besøkte Camus i 83!). Vi har en meget god Armagnac – Chabot Blason D'or VSOP. I vodka har vi Moskovskaya og Stolichnaya og i gin, Nicholson Lamplighter London Dry.

M: Hvilket av disse vil du selv fremholde som «stjerneproduktet»?

CJM: Samtlige av våre produkter må betraktes som «Stjerneprodukter»! (M: Det var sterkt, men de som tviler kan jo selv prøve.)

M: Hvis du skal velge en god rødvin som ikke er i ditt eget sortiment?

CJM: Hvis jeg skal velge en topp vin som samtidig er å få i Norge, velger jeg Ch. Bourgneuf-Vayron 82 – en meget god Pomerol.

Jeg gratulerer med jubileet og håper vi vil bli bedre kjent i årene som kommer.

utsatt for oksydasjon allerede i høstingsfasen. Chateau Kirwan er en av de store, registrert i 1855 som den første i gruppen troisième cru.

Et av turens vinikulære høydepunkter var besøket i Chateau Latour som ligger ved Gironde i sydenden av Pauillac, nær grensen til St. Julien. Der fikk munnskjenkene smake 1982 årgangen og eldre. Men som alltid er problemet at det er de nyere viner som blir budt frem, disse er jo også den fremtidige salgsvare, mens de virkelige vellagrede, modne viner blir forbeholdt det store taffel.

Lunsj ble servert på det vakre Chateau Batailley, som har en utmerket vin som passet bra til den uformelle lunsjen.

Dagens siste besøk var Chateau Lamothe hvor interessen kanskje mere samlet seg om grillstekt lam og en charmerende vertsfamilie enn om husets forøvrig meget gode vin, hvor det ikke var spørsmål om bare å «avsmake».

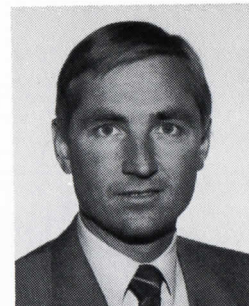
Det var ikke ende på gjestfriheten. Neste dag var det avsmaking i Chateau de Fieuzal og en minnerik lunsj på Chateau Millets i Graves, et for nordmenn ukjent slott, men med en elegant, stilrik hovedbygning og

Mine beste viner

ved Leif Strøm
i Leif H. Strøm A/S.

Munnskjenkene har hatt og har de beste relasjoner til Leif H. Strøm og vi går rett på spørsmålene.

M: Fortell oss først hvilke viner og andre produkter du har:



LS: HVITVIN: Kayser-Mosel, Blue Nun Liebfraumilch, Casal Carcia Vinho Verde, Gazela Vinho Verde, samt snart Mateus White. ROSEVIN: Mateus og Moc-Baril. RØDVIN: Grao Vasco, Prokupac og Fleurie. SHERRY: Sandeman Cream og Medium Dry. PORTVIN: Sandeman Fine Tawny.

Vi har følgende brennevinsmerker: Angostura, Underberg, Bardinet, Gordon, Grand Marnier, Marie Brizard, Bacardi, Greenland Sermeq, Jack Daniel, Black & White og fra 1/11/86 på Vinmonopolet: Renault Carte Noire Extra – Skandinavias mest solgte cognac.

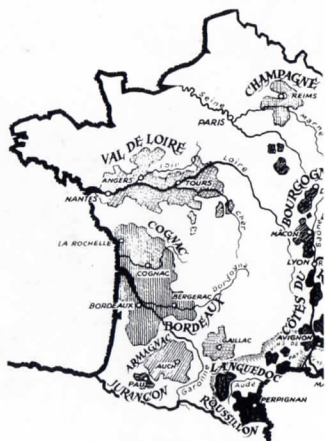
M: Hvilke av vinene vil du selv fremholde som «stjerneproduktet»?

LS: Uten tvil, Mateus Rosé, Norges mest solgte vin importert på flaske og som med sitt vinnende og innbydende vesen gir sitt bidrag til at flere nordmenn får et forhold til vin.

M: Hvis du skal velge en god rødvin som ikke er i ditt eget sortiment, hva velger du da?

LS: Forholdet pris/kvalitet tatt i betraktning vil jeg velge en Gran Coronas Reserva fra Torres.

Til slutt vil jeg takke Munnskjenkene for et hyggelig samarbeide og ønske dere tillykke med det interessante og utfordrende tiår vi har foran oss.



To Per'er.

med en imøtekommende, gammel slottsherre med glimt i øyet, som fremhevet sitt produkt som det beste i Graves, for ikke å si i hele Bordeaux distriktet.

Under denne eventyrlige tur gjennom vinens Parnass, hadde munnskjenkene gleden av ikke bare å besøke Chateau d'Yquem, men også smake av 1979 årgangen. Chateau d'Yquems viner rangerer aller høyest av alle verdens dessert-viner, med et meget høyt sukkerinnhold, og med en uforlignelig bouquet. Men så er da også prisen utenfor rekkevidde for de fleste. Og, kan man føye til, man må ha spesiell affinitet til de søte bouquetrike viner, ellers er investeringen bortkastet.

Munnskjenkene hadde en ny minnerik opplevelse i Chateau Ausone. Det er, ved siden av Cheval Blanc, det mest berømte slottet i St. Emilion, og har også en vin helt utenom det vanlige. Kjellerne er gravd i kalkfjellet, og Hugh Johnson forteller trefende at man kan vandre rundt i vinkjelleren mens vinstokkene vokser i første etasje, rett over. Madame Dubois-Challon, som også eier naboslottet Chateau Belair, ledet omvisning og avsmaking sammen med sin unge kjellermester.

Efter en «vinarbeiderlunsj» samme dag på Chateau Peyreau, et annet blandt de mere anonyme slott, fikk Munnskjenkene opplevelsen av å bli guidet gjennom Chateau Petrus av Christian Moueix selv på akkurat den ene dagen da innhøstningen foregikk. Dette slottet tar kun imot 2-300 besøkende pr. år.

Efter 4 dager på kryss og tvers i Bordeaux distriktet ble kursen satt nord til Cognac, der firmaet Camus, etter en superb lunsj, innviet munnskjenkene i konjakkproduksjonens finesser og ga smaksprøve med på veien – som stadig gikk nordover – til Saumur ved Loire. Der besøkte man Ackerman-Laurance, som er en av kjente produsenter av musserende viner etter champagnemetoden. Her var det lange «caves» i fjellet, med flasker og atter flasker, og til slutt avsmaking i det fri og lunsj dans la cave, og derefter stadig nordover, nordover, nordover – Paris, København og hjem.

Toscana; Piemonte Veneto



Sjåffør, sanger, dirigent, president, innehaver av Holmenkollskien, godt tatt vare på av fru Rosenblad.

Etter de to besøk i Tyskland og Frankrike, syntes Italia naturlig som neste mål. Også denne gang gikk turen med fly frem og med egen buss rundt i vindistriktene, en ypperlig kombinasjon som sparer tid og energi. Turen, som ble lagt til uken 16–31 oktober 1984, hadde samlet 40 glade munnskjenker med presidenten som den ubestridte leder og med en gruppe «nestledere» som i fellesskap navigerte bussen ad riktige, – men til dels selsomme veier. At man var i Italia ble ganske snart klart. Sjåføren eksellerte i italienske operaer som han sang og delvis dirigerte, alt i en fart på fra 100 til 120 kilometer.

Italiaturen var som tatt rett ut Baedecker! Den gikk gjennom de store vindistrikter i nord, Toscana, Piemonte og Veneto, som også har Italias vakreste natur. Med utgangspunkt i Milano, gikk turen til Alba, Pisa, Firenze, Bologna, Verona og langs Gardasjøen tilbake til Milano. Som på tidligere turer var det gjort et meget grundig forarbeide fra arrangørenes og agentenes side. Det ble utvist stor gjestfrihet i alle de vinhus munnskjenkene besøkte.

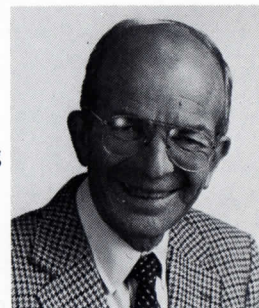
Et av høydepunktene var utvilsomt besøket på slottet

Mine beste viner

ved vinagent August Cappelen, Oslo.

Vi hadde senest i vår et møte med avsmaking av Burgunderviner og hvor August Cappelen deltok både personlig og med viner.

M: Kan du først fortelle oss hvilke viner du har på ditt repertoire?



AC: Som agent for vinhuset Mommessin i Norge, markedsfører jeg, i et godt samarbeide med Vinmonopolet, for tiden følgende 4 viner: Ch. De Domazan 1984 – Cotes de Rhone Cote de Nuits-Villages 1983 – Burgunder Saint Amour 1984 – Beaujolais Cote de Brouilly 1984 – Beaujolais

De to Beaujolais-vinene er begge blant de 9 Cruvinene som finnes der.

Forøvrig er jeg også agent for Mommessin vedr. salg av vin til cruiseskip i USA, hvor bl.a. Royal Caribbean Cruise Line er blitt en betydelig kunde.

M: Hvilket av de 4 nevnte viner vil du fremholde som et «stjerneprodukt»?

AC: Da Mommessin er et av de mest anerkjente vinhus i Frankrike, tilbyr de kun produkter av høyeste kvalitet. På tross av dette, vil jeg anbefale Ch. de Domazan – Cotes de Rhone, fordi her får man en meget god vin for kr. 59,-

M: Hvis du skulle velge en god rød eller hvit som ikke er i ditt sortiment, hvilken?

AC: Siden Mommessin har så stort utvalg fra Burgund/Rhone-området, bør jeg vel da gå til Bordeaux og velge Ch. Ségur 1982 og som finnes på polet. Jeg gratulerer med de første 10 år og takker Munnskjenkene for at de så intensivt arbeider for en finere vinkultur blant Nordmenn.



Kåre Rein slås til ridder av Albas vin- og trøffelorden i Castello di Grinzane, – Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba.

I mars 86 ble han i den Italienske Ambassade slått til ridder av Ordine Al Merito della Repubblica Italiana, for fortjensfullt virke for Italia.

Grinzane Cavour i nærheten av Alba. Som alt nevnt ble der vårt medlem Kåre Rein kreert til ridder under utfoldelse av stort seremoniell. Den påfølgende middag i den gamle riddersalen slår alle tidligere rekorder.

Første forretten var Carna Cruda, en haug rått, malt kalvekjøtt bare med litt salt og hvitløk. Neste forretten var pasta i tre varianter. Hovedretten, eller hovedrettene, Fritto Misto, består tradisjonelt av 24 forskjellige retter, mest kjøtt av alle slag. Men av hensyn til munnskjenkenes sarte maver var antallet redusert til 16 som ble servert fire og fire, alt fra oksefilet, fårekoteletter, lever, nyrer, hjerter, bitte små helstekte blekksprut til flere mere unevnelige ting. Alt druknet i oseaner av slottets egne tapninger – Barberesco 1974.

Vinikulært, var turen som å vandre gjennom den italienske vinlistes 10 på topp. Munnskjenkene besøkte kjente vinhus som Pio Cesare, Fontanafredda, Cinzano, Ruffino og Baronne Ricasoli's Casa Vinicola, med besøk på det fantastiske beliggende slottet Castello di Brolio, hvor vinen ble servert i slottets riddersal.

Fontanafredda har en romantisk fortid. Kong Victor Ema-

Mine beste viner

ved Nils Ekjord
i A/S Nils Ekjord

Nils Ekjord er agent for bl.a. Torres, hvilket har gjort det nødvendig og naturlig med utstrakt kontakt fra Munnskjenkenes side. Spesielt på vinturen i 85 hadde vi stor hjelp med behagelige og gode resultater hos Torres i Villefranca del Penedes.



M: Pga. ditt store sortiment må vi be deg nevne bare endel av svakvinene du har og intet fra det øvrige:

NE: Av røde Bordeaux har jeg følgende slott: (Ch. Coufran, Verdignan, Valrose, les Ormes Sorbet, Carbonnieux, Kirwan, Taillefer. Ellers franske røde: Domaine de Bosquet, Crozes Hermitage og Rosechatel. Av spanske må jeg nevne Torres' viner: Coronas, Gran Coronas Reserva og Gran Coronas Black Label.

Av hvite vil jeg ta med alle: Rosechatel, Liebfraumilch Black Tower, Vina Sol, Bernkasteler Kurfürstlay, Coteaux du Layon og Anjou Blanc.

M: Og så det vanskelige valg: Hvilket er best?

NE: Jeg foretrekker Gran Coronas Black Label 78.

M: Hvilken vin utenom ditt eget sortiment (det må vel finnes *noen* du ikke selv fører):

NE: Jeg holder meg til Black Label, nemlig champagnen Lanson Black Label Brut. Den passer til enhver anledning.

Jo, naturligvis, jeg gratulerer gjerne med jubileet, men 10 år er da ikke noe å skryte av i vinsammenheng.



nuels sønn Emanuele Guerrini forelsket seg i en pike av folket «den vakre Rosin» og slo seg ned i Fontanafredda, hvor de i 1878 satte igang vindyrking i stor stil. Den sjarmerende «kongelige villa» er idag vinhusets representasjonsbolig hvor munnskjenkene fikk avsmake en rekke av Fontanafredda's mest fremragende viner, Barolo, Barberesco og Nebbiolo blandt annet.

Minnes må også lunsjen i Taverna Ruffino hos Chianti Ruffino i Pontassieve med denne menyen: Antipasta misto toscano, Raviolini misto toscano, Lombata di manzo alla griglia, Insalata mista, Formaggio assortiti, Dolci semifreddi, Frutta og Caffé.

Og hør på disse vinene: Til aperitif: Galetro Ruffino med Parmigiano Reggiano, Orvieto-Secco 1983. Så: Chianti 1982, Aziano-Chianti Classico 1982, Riserva Ducale Oro-Chianti Classico 1977, Soliento 1971.

Det ble smått med middagen den kvelden.

Det var også besøk hos Lamberti i Pasatrenco, og som en hyggelig avveksling fra all vinen, et besøk i Castell Maggiore hos Pilla, en stor produsent av likør og brennevin. Med sin

generøse avskjedsgave, skapte vertene utvilsomt en viss forvirring i deltagernes private tollregnskap.

I Firenze var det fridag som fleste benyttet til sightseeing. Men ikke så munnskjenkenes harde kjerne. De dro til Volpaia, syd for Firenze til Castello di Volpaia, hvor de ble fullstendig bergtatt av slottets spirituelle herskerinne, Signora Giovannella Mascheroni Stianti.

De fleste turer med så mange besøk støter på en eller annen vanskelighet. Så også på italia-turen. Den siste arbeidsdagen var avsatt til et formiddagsmøte hos Biscardo i Calmasino. Noe var gått i surr, og folkene der hadde forsøkt med telex og med telefon å fortelle at munnskjenkene måtte komme neste dag. Men budskapet kom aldri frem. Så der stod 40 forventningsfulle og tørste munnskjenker overfor en fortvilet representant for Biscardo. Løsningen viste seg like enkel som generøs. Diverse kasser av husets utmerkede hvitvin ble lastet inn i bussen med ønsker om en hyggelig formiddag.

Så bar det ned til den lille feriebyen Lazise ved Gardasjøen. Det var mandag, alle butikker var stengt og gatene

folketomme. Noen munnskjenker hadde pølser i sin bagasje, andre ost og en korketrekker. Aldri har vel Azise sett et slikt syn, med muntre, svært muntre, munnskjenker vandrende langs den vakre strandpromenaden med en ostebit den ene hånden og glasset i den andre. Det var som en skoleklasse som plutselig hadde fått fri fordi læreren var blitt syk.

Moralen er at selv en så dedikert gruppe som Munnskjenkene, av og til trenger å koble av fra gjæringsprosesser og lagringsproblemer. Men hovedinntrykket fra Italia var: Herlig natur, gode viner, hyggelig vertskap hvor man kom, og ikke minst, et voksende vennskap mellom munnskjenkene.



Bjarne Skramstad på sightseeing i Azise.

Mine beste viner

ved Christian Johnsen
i A/S Klingenberg Trading Co.

Agenturfirmaet har representasjonen for det store konsernet SAVIN som er den største vinprodusenten i Spania. De eier bl.a.



Campo Viejo hvor Munnskjenkene fikk så fantastisk mottagelse under vinturen til Spania i 1985, etter forarbeide av Christian Johnsen.

M: Hvilke viner og eventuelt andre produkter er du agent for?

CJ: De viner som vi har på polet er Campo Viejo, Almenar Reserva 78, Gewurz-traminer Dopff & Irion, Riesling Les Murailles 83 også fra Alsace samt Retsina – en tørr gresk hvit. I tillegg er vi leverandører av fatvin til den vanlige rødvin og Rioja.

Av Champagne har vi Lanson Black Label og av whisky har vi The Famous Grouse som er Skottlands mest solgte.

M: Hvilket av disse vil du fremholde som toppproduktet?

CJ: Det er Gewurztraminer fra Dopff & Irion, en vin til utrolig mange matretter.

M: Hvis du skal velge en god rødvin utenom ditt eget sortiment, hvilket da?

CJ: Blant polets viner velger jeg en god Burgunder: Beaune du Chateau til kr. 128,- i listen.

Jeg håper vi fortsatt skal få anledning til god kontakt med Munnskjenkene.

Gratulerer så langt.

Rioja og Penedes

Det var ikke tanken å lage en vintur i munnskjenkregi i 1985. Men mange munnskjenker håpet i det lengste at noe skulle skje. Det var grunnlaget for dannelsen av «Komiteen for bedre Spaniaturer.» De som satset tid og prestisje på det ambisiøse foretak var Rolf Aas, Arnold Myhre, Ingeborg Martens, Randi Lundsrud og Kari Borg.

Turen gikk med fly til Madrid og egen buss gjennom vindistrikten i tiden fra 18 til 27 oktober 1985. Det første døgnet var munnskjenkene turister i Madrid. Så derfra via Burgos til Logrono midt i Rioja distriktet. Neste overnatting var i en av de gamle munkeklostre, Parador Nacional Domingo de la Calzada, et av de mange slott og klostre den spanske stat driver under navnet «Parador.»

Derfra gikk turen til Zaragoza, så til Villefranca del Penedes og endelig til Barcelona.

Faglig og kulturelt nådde munnskjenkene nye høyder med sin Spania tur. De besøkte et fascinerende land med gammel sakral og verdslig kultur. De møtte et, sett fra utlendingers synspunkt, forholdsvis nytt vinland men med urgamle tradisjoner på vinkunstens område. De ble møtt alle steder med den



Arnold Myhre som Bachus.

Mine beste viner

ved Christen Undrum
i JAMI A/S
marketing & Trading.

Viner fra JAMI har
vi hatt gleden
av å smake
opptil flere
ganger ved
Munnskjenkenes
møter og
tilstelninger.



M: Gi oss nå først en oversikt over alle viner og eventuelt brennevinsmerker du fører:

CU: Fra Bordeaux har vi 3 meget kjente: Calvet, Le Vallon Hanappier og Ch. du Grand Puch. Ellers fra Frankrike, Chinon, Ch. Saint-André og Beaujolais-Villages. Av annen rødvin har vi Shumen fra Bulgaria.

Av hvite viner fører vi: Calvet Dry Select fra Bordeaux og Les Vieilles Bauches – Muscadet de Sevre & Maine. Fra Tyskland: Køningsmosel og Keller-Geister. Fra Bulgaria: Sophia Chardonnay og Bulgar Riesling.

I champagne har vi Laurent-Perrier Cuvee Rose og annen musserende, Chevaliers de Malte, og i vermouth, Noilly Prat.

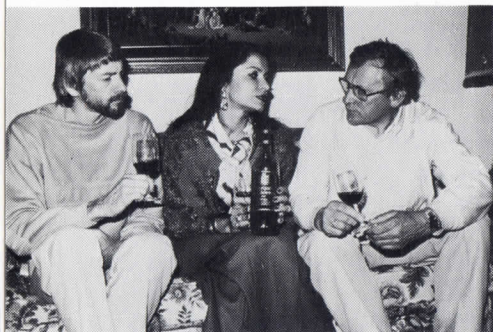
Av diverse innen brennevin ramser vi opp: Fleischmann, Martell, Spey Royal, Long John, Hulstkamp, Bokma, Seve Fournier og D.O.M. Benedictine.

M: Blant så mange er det kanskje vanskelig å plukke ut et «stjerneprodukt»?

CU: Må jeg velge, vil jeg ta 1984 Les Vieilles Bauches som er en Muscadet sur lie.

M: Hva med en vin utenom ditt eget sortiment?

CU: Jeg vil i så fall gjerne være realistisk og holde meg til pollisten, og velger da en Ch. Verdignan 1979 til kr. 69,-. (Jeg regner med at agenten for denne utmerkede vin takker for denne uttalelse ved å sende meg noen kasser!)



Hos Marques de Caceres beundres både vin og eier.



Carsten prøver det største «beger» han fant på turen.

største velvilje og kunne glede seg over lunsjer som burde gå inn i munnskjenkenes annaler, både når det gjaldt vin og mat.

Den første vinavsmakning fant sted en tidlig morgen hos Campo Viejo hvor det etter en omvisning ble servert en eksklusiv lunsj med kastilianske spesialiteter.

Klokelig hadde arrangørene bare avtalt en ytterligere vinavsmakning den dagen, hos Faustino i Oyen. Man kunne der, som i de andre bodegas glede seg over de vellagrede viner av høy kvalitet, og for den som kunne kjøpe, til rimelig pris.

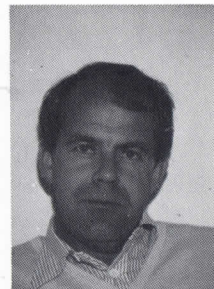
Vinavsmakningen hos Berberana i Cenicero fulgte samme mønster med dyktige, meget sjarmerende guider som kunne spansk vin og kjente sin bodega.

Et annet høydepunkt var besøket hos Marques de Caceres også i Cenicero, igjen med en fremragende lunsj fulgt av utmerkede, vellagrede viner. Den harde kjerne blandt munnskjenkene nyttet samme dag til et besøk hos Bodegas Muga i Haro, et annet vinsenter Rioja. I motsetning til de andre vinprodusenter som ble besøkt, har Muga holdt på de gamle vintradisjoner med alderdommelig

Mine beste viner

ved Fredrik Blom
i Stenberg & Blom A/S

Munnskjenkene takker spesielt for introduksjonen til et minnerikt opphold ved Marqués de Cáceres i Rioja høsten 1985.



M: Hva godt har du å by på da, Fredrik Blom?

FB: Vi har bare det som er godt og med «mersmak». Blant vinene har vi Cotes du Marmandais – den store slageren de to siste årene, Ch. Talbot, Ch. Meyney, Ch. Gruaud Larose, Chablis Pr. Cru Fourchaume, Ch. Lafaurie-Peyraguey, Merlot – og Cabernet del Trentino, Bianco di Custoza, Marqués de Cáceres, Huesgen's Zeller Schwarze Katz, Waldracher Rømerlay, Huesgen's Piesporter Michelsberg.

Av musserende har vi Veuve Amiot og Martini Asti Spumante. Ellers har vi alle typene vermouth fra Martini samt Graham's Late Bottled Vintage Port.

FB: Det er så mange faktorer som spiller inn, så jeg vil nødig fremheve kun ett stjerneprodukt blant vårt sortiment. Kan jeg nevne 12?

M: OK, kan du velge et godt produkt utenom ditt eget sortiment?

FB: Jeg vil ikke nevne merker, men en god rød Bordeaux og en tørr, hvit Burgunder teller blant favorittene.

Tillykke med jubileet og fremtiden!

produksjonsutstyr. Således brukes eggehvite til klaring av vinen. Praktiske nordmenn spurte selvsagt hvor det ble av eggeplommene. De ble solgt i store mengder til bakere rundt i omegnen.

Dagen etter var det vinavsmakning hos Olarra med nye erfaringer både om vin og vinframstilling. Det var ingen offisell lunsj den dagen, men Ole Heggem hadde i stillhet gjort innhugg i bakerier, ostebutikker og kjøttforretninger og anrettet stor picnic på en slette ved Ebros bredder.

Besøket hos Codorniu ble et kulinarisk høydepunkt. Codorniu produserer musserende vin etter champagnemetoden, og i enorme mengder. I sine underjordiske lagertunneller hvor man kan kjøre rundt med et lite tog, er det til enhver tid lagret 100 millioner flasker, og det selges årlig 30 millioner flasker. Den vin munnskjenkene smakte og konsumerte under lunsjen og den man fikk med hjem som gave, viste at Codorniu holder et meget høyt nivå når det gjelder musserende vin. Mange vil si at deres viner er en seriøs konkurrent til den vesentlig dyrere champagne.

Den lunsj Codorniu ga i sitt

spennende kjellerhvelv med flammende peisbål og levende lys var som tatt ut av eventyret.

Turens siste del gjaldt Torres i Penedes. Torres er etterhvert så kjent i Norge at munnskjenkerne følte seg nesten hjemme der de vandret gjennom moderne, men originale produksjonslokaler og med et elskverdig vertskap som med stor fagkunnskap orienterte om sin produksjon og om sine fremtidsvyer. Ikke minst takket være effektiv markedsføring har Torres' viner funnet et verdensmarked. Og det eksperimenteres stadig med nye druesorter, særlig da fra Bordeaux. Det legges ikke skjul på blandt spanske vinfolk at tendensen går mot mere Bordeaux-lignende vintyper.

Også Torres ga en lunsj som vil huskes. Spisesalen lå i en flere århundre gammel bondegård som var pietesfullt bevart og som ga intim stemning.

Det var enkelte hovedinntrykk som festnet seg under besøket i Rioja og Penedes. Ganske særlig slående var den enorme betydning vinproduksjonen har i området. I det tørre klima er det knapt noe alternativ til fortsatt vinproduksjon.

Et annet inntrykk et at spanjo-



Vin til Norge.

lene tar seg bedre tid med sin vin. Alle kvalitetsviner eldes i kortere eller lengre tid på eketønner, tønner som regelmessig byttes ut med nye. Og etter det kommer en flaskelagring som høyner kvaliteten.

Spania er snart det eneste land hvor man kan få vellagret vin til overkommelige priser.

«Komiteen for bedre Spania-turer» har sine ord i behold. Bedre kan det ikke gjøres.



VINTURENE TIL HAUGESUND OG DRØBAK

Hvem har sagt at man må dra sydover for å reise på vintur?

Munnskjenkene, riktignok i noe begrenset antall, har flere år på rad dratt til Haugesund med det samme gode formål. Stedet: Park Hotel, og vert: Carsten Müller, Munnskjenkenes første president.

Av og til, for ikke å si ganske ofte, er det en lise å slippe bare å lukte og smake, notere og vurdere en vin, – men ikke drikke. Men en god vin kommer først til sin rett når den glir nedover ganen, og ganske særlig sammen med et velkomponert måltid. Det er den gamle historien om nectar og ambrosia.

Det er dette med «vin og mat» som har vært hovedmotivet med å dra i vesterled midtvinters, og i tillegg å oppleve vår første presidents enestående gjestfrihet i et av landets beste hoteller.

Verten har hver gang komponert spennende delikatesser til herlige menyer, fulgt av dertil egnede viner.

Disse Haugesundturene i januar er blitt en tradisjon – og hvilken!

Munnskjenkene har med sine

sommerturer til Per Torgersens charmerende Skipperstue oppfylt en målsetning; å dyrke vennskapet – og det kulinariske.

Skipperstuen ligger idyllisk til ved båthavnen i sommerbyen Drøbak, med utsikt over Oslofjorden hvor den er på sitt smaleste. Hvite seil og majestetiske cruiseskip har dannet kulissene om munnskjenkenes sommermøter.

Vår vert og styremedlem Per Torgersen har skapt en charmerende ramme om møtene, som ikke først og fremst har hatt som formål å lære om vinstokken, druen og vinen, kommentere og vurdere, men heller å nyte vinen i fulle drag, til god og riktig mat. Og denne kombinasjon har aldri sviktet når det gjelder å skape en hyggelig stemning.

På disse møtene i en avslappet atmosfære dannes det kjennskap og vennskap mellom munnskjenkene som varer gjennom en lang og mørk vinter, – og for mange, resten av livet.

Også Per Torgersen har med sin Skipperstue, skapt en tradisjon som munnskjenkene vil vite å ta vare på gjennom det neste tiåret.