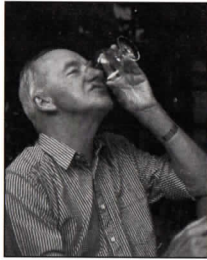


Reiser til Vinland



REISER TIL VINLAND

Østerrike og Ungarn



Torsdag 1. oktober 1987 kl. 16.30 lettet flyet fra Fornebu på vei til Wien med 26 forventningsfulle munnskjenker. De fleste hadde vært med på en eller flere vinturer arrangert av Munnskjenkene og alle turene hittil hadde vært vellykkede. Det var derfor all mulig grunn til å se frem til denne turen.

Første stopp er altså Wien, byen en vel forbinder med mer musikk enn vin, men fakturm er at vinmarkene går helt inn i beboelsesområdene. Alle som har besøkt Wien har vel vært ute i Grinzing og drukket den nye vin som har en egen evne til å gå rett til hodet.

Vi ankom hotell Biedermeyer litt sent på kvelden, et lite og hyggelig hotell som lå ca. 10 minutters gange fra sentrum. Her skulle vi bo i 5 netter og var et greit utgangspunkt for vinturer og andre utflukter. Andre dag var fullpakket med vinbesøk, så det ville bli en anstrengende dag. Tidligere erfaring sa at det ville være fornuftig med en rolig og tidlig kveld og det ble det nok for de fleste.

Neste dag var det bussavgang kl. 9.00 og som alltid møtte alle presis.

Vi skulle besøke vindistriktene Weinviertel, Kamptal, Donauland og

Wachau som ligger nord og vest for Wien. Disse områdene er sammen med Burgenland de mest kjente og de som lager den beste vinen. Vårt første stopp etter ca. 1 times kjøring var Falkenstein som er et vinsenter i Weinviertel og som har et kjent vinmuseum. Og nettopp her



Vintur-ister
hos Lenz Moser



Laurenz Moser

hadde vi dagens første vinavsmaking. Jeg må innrømme at mitt kjennskap til østerriksk vin var heller liten. Det var derfor en stor og behagelig overraskelse å smake viner av slik kvalitet, lette, tørre og fruktige. Vindruene er hovedsakelig Grüner Weltliner og Müller-Turgau

Etter å ha prøvesmakt 6 viner var vi klar for bussavgang til Mailberg hvor vi skulle ha en skikkelig østerriksk vin-bonde-lunsj. Her ble vinen ikke bare prøvesmakt.

Neste vinavsmaking var på Mailberg slott og det ble også tid til et besøk på Maltesermuseet. Denne ordenen har sitt hovedkvarter i Mailberg.

Så bar det videre til Rohrendorf, mest kjent for den største personlighet i østerriksk vinkultur, nemlig Lenz Moser, og det var nettopp dette vinhuset vi skulle besøke. Vi ble mottatt av Laurenz Moser og det var ikke vanskelig å merke at han var en personlighet. Her var det kultur og vinkultur nedarvet gjennom generasjoner og det var ikke fritt for at vi følte en viss ærbødighet i dette huset.

Her har de kjellere som er mer enn 1000 år gamle og altså lange tradisjoner som vinmakere. Det tragiske er at vinhuset ikke lenger eies av familien Moser, men er overtatt av en større handelskjede. Årsaken var den østerrikske vinskandalen som ble en katastrofe for østerriksk vin, som mistet både anseelse og etterspørsel. Vår vert var idag markedsdirektør, men altså uten eierinteresser.

I det aller helligste



Prøveavsmakingen omfattet 12 forskjellige viner og det var ingen tvil om at kvaliteten ikke hadde endret seg.

Etter en kanskje litt vemodig avskjed var neste mål den idylliske byen Krems som ligger ved Donau og var en virkelig perle. Her holdes den nasjonale østerrikske vinmesse hvor østerriksk vin blir presentert i hele sin bredde.

Så til nok en idyll ved Dona, byen Dürnstein. Byen ligger i Wachau og denne dalen var ikke bare naturskjønn, men her lages antagelig den beste vinen i hele området, ja, kanskje i hele Østerrike.

Middagen ble inntatt på Dürnstein Slottshotell og ble en verdig avslutning på en lang og vellykket dag.



Kåre Rein,
en ekte munnskjenk

Vi var tilbake på hotellet ca. kl. 22.00 etter 13 timer på farten. Kvelden og natten var fri og for de fleste ble vel tiden benyttet til velfortjent hvile.

Lørdagen var fri til egne gjøremål og mange var nok fornøyd over å kunne ta det litt med ro og gjøre det en hadde lyst til. De som hadde meldt seg på til Volksoper og Czardasfyrstinnen møttes i baren kl. 18.00 for en aperitif før avreise til Volksoper. Det ble en festlig opplevelse selv om noen syntes setene var vel trange. Kvelden ble avsluttet på en restaurant i nærheten, ikke helt vellykket for de som først fikk servering ved midnatt.

Søndag var det sightseeing med buss om formiddagen. Vi så blandt annet Hundertwasser Haus, et hus i forskjellige former og farger som ikke kan beskrives, men må sees. Huset er helt utrolig og har blitt en stor turistattraksjon.

Ettermiddagen var til fri disposisjon og for mange var det naturlig å besøke Grinzing og drikke den såkalte Heurigen vin.

Mandag var vi klare for en ny utflukt, denne gang til Burgenland som grenser mot Ungarn. Dette er et av de viktigste vinområder i Østerrike og her dyrkes druene Welschriesling, Müller-Thurgau og Weisburgunder.

I distriktene vi besøkte nord og vest for Wien var det utelukkende



Hundertwasser-hus i Wien



Blindtest i kakeavsmaking

hvitvin. Her i Burgenland lages det også en del røde viner av Blanfränkisch, men de røde kommer ikke opp på samme standard som de hvite.

Første reisemål er Rust som er hjertet i vinområdet og herfra kommer den historiske mest berømte vin, Ruster ausbruch (eller auslese) og som før i tiden ble nevnt i samme åndedrag som Tokaj.

Vi hadde omvisning, vinavsmaking og lunsj hos Burgerländischer Winzerverband og det er vel de ypperlige beerenauslese og trockenbeerenauslese som huskes best. Prisene er langt lavere enn de tyske og mange benyttet anledningen til å kjøpe med seg noen flasker. Rust er også kjent for alle sine storker som var et morsomt og sjeldent syn.

Siste besøk var i Eisenstadt som er hovedstaden i Burgenland. Her besøkte vi Esterhazysche Weingutsverwaltung til vinavsmaking. Etter omvisning på slottet så vi vinkjellerne som også huser et museum for vindyrking.

Verd å nevne er at Joseph Hayden ble født her i 1732 og det finnes både et Haydenhus og et Haydenmuseum i byen.

Vi var tilbake på hotellet ved 17-tiden og kvelden var til fri disposisjon. Mange benyttet anledningen til en siste tur på byen, for neste dag var det videre til spennende Ungarn.

Det er tirsdag morgen med mye styr. Pakking, utskjekking, bagasje i bussen og frokost, men kl. 8.00 presis som vanlig var det bussavgang og farvel til Wien for denne gang.

Nå sto Ungarn for tur. Visst kjente vi vin som Tokajer og Egri Bikavér og vi hadde vel også smakt vin fra områdene ved Balatonsjøen. Forholdene i Ungarn derimot var vel for de fleste ukjent. Personlig hadde jeg aldri vært i Ungarn tidligere, og selv om det var kjent at Ungarn var det mest liberale land i Østblokken var det tross alt et Østblokkland med en helt annen styreform enn vi var vant med i Vest-Europa. Bare det å passere grensen kunne jo bli en prøvelse. Jeg har passert grensen mellom Vest- og Øst-Berlin og det var jo ingen spøk.

Vi passerte grensen like før Sopron og det gikk overraskende raskt og smertefritt. Nå var vi i Ungarn, ingen tvil om det, navn og skilt var helt uleselig

I Lenz Mosers skattkammer





" Fladske o fladske....."

og uforståelige, dette var spennende. Vårt første mål var Badacsony ved Balatonsjøen og ligger i et distrikt som lager noen av de beste bordvinene i Ungarn, hva vi etterhvert skulle få erfare i rikelig monn.

Vel fremme i Badacsony ble vi mottatt av representanter fra Morimpex som selvfølgelig er statelig. Vi startet som vanlig med et besøk oppe i vinmarkene og det med å se vinmarker på rekke og rad var jo ikke noe nytt. Men de fortalte at de leide vinmark av staten og solgte det de høstet tilbake til staten. Dette betød at det ble praktisert delvis privat virksomhet som igjen viste en mer liberal holdning enn det som var vanlig i Østblokklandene.

Etter vinavsmakingen fikk vi lunsj og dette var rause folk. En så fuktig lunsj har i hvertfall jeg ikke spist/drukket hverken før eller senere. Det ble virkelig litt av en fest og det var deilig å kunne hvile lunsj i bussen til vi nådde vårt neste mål, Hotel Club Tihany på halvøya Tihany ved Balatonsjøen hvor vi overnattet. Her ble vi mottatt av vår kvinnelige guide som skulle følge oss under oppholdet i Ungarn. Hun var selvfølgelig statsansatt og skulle sørge for at vi fikk et mest mulig positivt inntrykk av Ungarn. Hun var både søt og vennlig og på mange måter til stor hjelp, men det var jo unektelig en uvant situasjon for oss.

Balatonsjøen, også kalt det ungarske hav er en av de grunneste innsjøer i verden, maksimum dybde bare 11 meter. Vi hadde kvelden fri og noen benyttet anledningen til å dra opp i høyden til en liten landsby. Vi hadde undersøkt i resepsjonen som anbefalte en kafe der oppe, antagelig den eneste. Dette ble vårt første virkelige møte med ungarsk husmannskost. Den var hjemmelaget, kjempegod og for enkelte kanskje vel sterk. Det ble en festlig aften under enkle forhold, og vi var skjønt enige om at vår først dag i Ungarn ikke kunne ha blitt mer vellykket.

Vinavsmaking i rette omgivelser



Onsdag var det igjen tidlig bussavgang. Kl. 8.00 reiste vi med ferge over Balatonsjøen og videre gjennom Budapest til vårt neste mål, Eger. Det vi kjente herfra var Egri Bikavér, okseblod, som er en av de mest populære rødviner i Norge. Men Eger er en fin gammel by og er et av de viktigste vinsentra i landet. Det var tydelig at her var det velstand og bygningen ville mottatt i var imponerende flott, nesten pompøs, Etter omvisning var det prøvesmaking og vi fikk erfare at her lages ikke bare Egri Bikavér for det norske marked. Her var årgangsviner av høy kvalitet og mange



Gledens kjellermestere

benyttet anledningen til å få med seg en flaske eller to.

Etter lunsj var det tid for en rask rundtur i Eger før vi satte kurs mot Hotel Olefin i Leninvaros hvor vi skulle overnatte. Leninvaros er et lite industristed og det var stor forskjell fra hvor vi kom ifra. Det var grått og trist og menneskene likeså, ingen tvil om at det er en annen velstand og atmosfære i forbindelse med vinproduksjon.

Og neste dag skulle vi virkelig til et vinområde som produserer de helt store viner - Tokay. Dette hadde vi sett frem til og vi ble ikke skuffet. Det ble en opplevelse av de helt store.

Vi ble igjen mottatt av representanter fra det statlige Monimpex og som alltid var det først en tur ut i vinmarkene. Som i Sauternes blir druene angrepet av den noble råte og som gir den søte Aszuvin. Den søte vinen blandes med annen vin og gir forskjellig søthetsgrad. Et mål med søt vin kalles puttonoyos og gradene er fra 0 til 6 puttonoyos, altså fra tørr til den helt søte.

Vi var så heldige å få smake alle gradene opp til 6 puttonoyos. Vi satt i et særpreget rom, nærmest en hule. Det var langbord, stemningsfull belysning, masse mugg på vegger og i tak og ikke minst praktfulle viner. Dette var vårt siste vinbesøk på denne turen og ble etter min mening turens høydepunkt.

Etter lunsj og en liten rundtur gikk turen til Budapest. Vi hadde en lang tur foran oss, ca. 300 km, og vi skulle over pusztaen, dette så mye omtalte ungarske sletteland. Det ble imidlertid mørkt slik at det ikke var noe vi fikk se av dette landskapet, men vi hadde en stopp slik at alle i det minste fikk anledning til å gå på pusztaen. Ved ankomst Budapest sjekket vi inn på hotell Penta som ligger på Budasiden.

Fredag morgen var det sightseeing med buss og vi som valgte å bli med fikk en interessant tur. Donau deler Budapest i to deler, Buda og Pest. Budasiden domineres av slottet og Fiskebastionen og her ligger også den vakre Matthias kirken. Fra Budasiden gikk turen over til Pest som er helt flatt og her finner du alle forretninger og de finere restaurantene. Nå var det mange som hoppet av bussen for å se i forretninger og tok da farvel med vår ungarske guide. I handlegaten Vaci var det noen som falt for

Ungarske vinharmonier





Munnskjenkene takker
alltid sine verter med
Aqua Vita- livets vann

fristelsen til å kjøpe en halvliters flaske med Aszuessencia fra 1954. Prisen var kr. 500, men var selvfølgelig en sjeldenhet som forsvarte prisen.

Fredag kveld var det avskjedsmiddag på restaurant Gundel, byens berømte restaurant og ble en verdig avslutning.

Lørdag var det nemlig hjemreisedag. Det var viktig å kvitte seg med all ungarsk valuta da det ikke var tillatt å ta med deres valuta ut av landet. Den siste handlingen ble gjort på flyplassen og som vekslepenger fikk vi karameller eller sukkertøy.

Vi ankom Fornebu om kvelden og det var tid for å ta farvel for denne gang. Alle var enige om at denne turen føyer seg fint inn i rekken av vellykkede vinturer arrangert av Munnskjenkene. Ingeborg Martens og Rolf Aas hadde all ære av opplegget. Vi var imidlertid ikke helt ferdig med turen. Gro og Terje Knudsen arrangerte mimreaften hjemme hos seg og dette var selvfølgelig veldig populært og vellykket. Terje var en av de som hadde handlet den omtalte Aszuessencia i Budapest og raust lot han oss alle få smake denne sjeldenhet som helt svarte til forventningene.

Erik Lie



Samlet til festmiddag

REISER TIL VINLAND

BORDEAUX



I samarbeid med De Danske Vinrejser arrangerte Munnskjenkenes styre en vintur til Bordeaux i perioden 20. til 29. september 1991. Styret hadde håpet å kunne tilby en forholdsvis rimelig tur, men den ble heller relativt dyr i utgangspunktet. For å dempe kostnadene ble daværende president, Arnold Myhre, "på tro og ære" overlatt ansvaret for guiding og vi sparte da kostnadene med fly via København og guide fra De Danske Vinrejser.

Det ble en spennende og noe turbulent avreisedag den 20. september for de 17 deltakerne. På grunn av trafikkvanskeligheter i Frankrikes luftområde ble Air France-flyet fra Oslo til Paris forsinket med to timer. Air France fikk gitt beskjed til busselskapet i Bordeaux, ombooket oss på flyet fra Paris til Bordeaux og spanderte middag på Caravelle på Fornebu. - Ankomst Charles de Gaulle flyplass ved Paris og her er vi booket inn på siste fly til Bordeaux. Ved en feiltakelse blir vi sendt med bussen til Orly flyplass, men her er ikke vårt fly på tavlen. Retur til Charles de Gaulle og her blir det nye forsinkelser og et lett måltid på flyselskapets regning. - Endelig lander vi i Bordeaux eksakt midnatt, seks timer etter planen, og en tålmodig bussjåfør tar oss til vårt Hotell Sainte Catherine i gågatestrøket i byen. Det blir dyna over hodet etter denne knallåpningen!

Vår første dag i Bordeaux er lørdag og været er strålende og varmt. Vi gjør en vandring gjennom byens gamle vinstrøk ved elven og inntar Maison du Vin hvor vi får en fin innføring i Bordeauxs vindistrikter og prøvesmaker typiske viner av høy klasse. Resten av dagen er fri til shopping, antakelig for det meste i byens utvalg av viner (og sko?).

Søndag morgen blir vi hentet av vår trivelige sjåfør, Jean-Claude, og i vakkert vær drar vi til området Fronsac og Château de la Rivière hvor den noe fargerike og originale eieren, Jacques Borie, tar i mot oss. Slottet er nesten et eventyrslott og ligger vakkert til med fin utsikt. Med karbidlamper blir vi loset ned i slottets kjellere og irranger - her er mye historie begravet. Oppe i en vakker sal smaker vi på slottets røde viner som er vellagete produkter. - Vi takker for oss og drar videre innover i landet til Bergerac hvor våre medlemmer, Kari og Gunnar Næss, har skaffet seg en eiendom i den lille landsbyen Mandacou. De er begge arkitekter og er i full gang med restaurering, og resultatet må bare bli topp. I det fri prøvesmaker vi viner fra

Chateau de la Riviere





Chateau Pichon Longueville-
Comtesse de Lalane

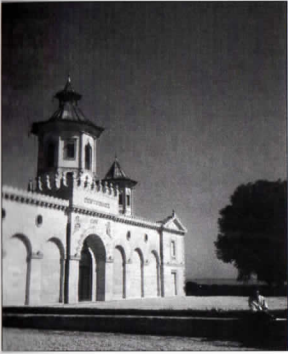
området. Druene er de samme som i Bordeaux for hvite og røde viner, men klima og jordsmonn er anderledes og man drikker vinene her atskillig yngre enn hos storebror. Det blir servert en gedigen bondelunsj med charcuterie, terriner, oster etc. og et stort utvalg av viner fra Bergerac og Monbazillac. Noen av oss vandrer litt rundt i landsbyen før vi drar tilbake til Bordeaux. Ingen glemmer vel nabogårdens tamme skjære som er mester i å imitere, f.eks. "Ca va?" og "Aaatsjoo!"? Var dette "cher ami" eller "skjæra mi"?

Mandag, en ny vakker dag - og vi drar nordover i Haut-Médoc. Første stopp er det berømte Château Margaux hvor norske Gunvor viser oss rundt. Sauvignon Blanc-druene høstes i dag til slottets meget bra hvite vin, Pavillon Blanc. Vi smaker Pavillon Rouge før vi sier farvel. Eiendommen har egne Charolais-okser som skaffer gjødsel til druestokkene. Perfeksjonisme! - Bussen tar oss videre blant berømte vinmarker til Château Mouton-Rothschild hvor vi først overværer en flott video før vi beser kjellere og deres berømte, private museum. Baronen spilte på ordet mouton som betyr sau og vi ser portretter og annet som spiller på dette - egentlig og opprinnelig betyr vinslottets navn høyde eller kolle. Men sauer er jo ålreite dyr, som kjent. - Videre til Château Pichon-Longueville-Comtesse de Lalande som er et slott blant "super seconds" og her beser vi kjellere og selve slottet. Bygningen er ikke stor, men er vakkert innredet. Her inntas gedigen lunsj og slottets viner på terrassen over vinkjelleren. Her er fin utsikt til Château Latour som er naboen. - Mette av mat og inntrykk kjører vi via Moulis til Château Lamarque hvor den hyggelige eier, M. Gromand, tar i mot og vi beser dette solide byggverk fra 1100-tallet som er bygget som forsvar mot invasjonene fra Normandie og vikinger(!), og senere mot engelskmenn. Kjellere og interiør beskues og viner smakes. En fin kontrast mot de store og berømte eiendommer; dette er mer en-mannsverk og eieren selger vinene sine selv. - Retur til Bordeaux og kulinariske utskielser.

Chateau Beychevelle



Tirsdag. Fremdeles varmt og deilig. Jean-Claude tar til Haut-Médoc også i dag. Først til Château Chasse-Spléen i Moulis. Her er det en finsk gruppe som forsinker oss, men været og omgivelsene er vakre så vi slapper av imens. Endelig kommer eierinnen, Mme Bernardette Villars og hun tar oss entusiastisk med rundt og vi smaker på produktet. Hun er perfeksjonist og en stor personlighet i Bordeaux, men har begge beina godt plantet på bakken, her er ingen nykker! - (Med stor sorg leser vi i avisene utpå vinteren at hun og hennes mann er omkommet i snøen i Pyrenéene.) -



Chateaux Cos d' Estournel

Ferden går videre til Château Beychevelle i St.-Julien. Dette er det vakreste slott i hele Bordeaux og vi må bare beundre hager og vekster. Kjellere og vinsmaking hører med. - Et nytt vinslott skal besøkes og vi busser forbi berømte vinmarker og havner i St.-Estèphe og Château Cos d'Estournel. Le chai er mer imponerende enn selve slottet; byggherren var meget opptatt av orientalsk arkitektur og vi finner indiske og kinesiske trekk, samt at hoveddøren er arabisk! - Her blir det omvisning og vinsmaking. Den oppsatte lunsj her dukker aldri opp, men vi tar en utvidet vinsmaking og drar til Pauillac by og inntar lunsj på en av restaurantene ved elven. Det blir tid til en sightseeing i St.-Estèphe og vi drar "bakveien" via Vertheuil og Cissac tilbake til hotellet vårt.

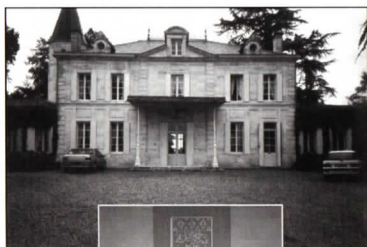
Onsdag er det Graves og Sauternes som står for tur. Væromslag med gråvær og regnbyger. Vår første avtale er Château Haut-Brion og Mme Darracq viser oss rundt i prektige omgivelser. Her er topp moderne utstyr og bl.a. er gjæringstankene spesiallaget for vanlig gjæring øverst og malolaktisk gjæring i nedre del. Den røde vin smakes og kommenteres. Vi blir spurt om vi vil bese Château La Mission Haut-Brion også som de eier. Skulle bare mangle om noen sa nei! - Det er rett over gaten (ja, begge slott ligger innenfor byens bebyggelse). Også et interessant vinslott av topp kvalitet. Samme gjæringsutstyr er installert her også. Vinen prøves, selvsagt. Det er vemodig å se fine druer som kan bli ødelagt av regnvær. Vi ber til værgudene og været letner faktisk noe når vi tar farvel! - Videre gjennom Pessac og Léognan til Château La Louvière og familien Lurton. Familien eier en mengde slott rundt om i Bordeaux og står for meget bra kvalitet. (På Ch. Bonnet har de hovedkontoret.) François Lurton (en av André's sønner) viser oss rundt og vi smaker på hvit og rød la Louvière. François mener at de hvite vinene skal lagres like lenge som de røde, 8-10 år. Vi takker for oss og ser forventningsfulle fram til besøk i Sauternes. Her det Château Suduiraut som skal undersøkes nærmere. Druene er høstet i forrige uke får vi vite. Lunsj er dekket opp i slottet og vi koser oss med herlige delikatesser. Vi drikker en rød AC Bordeaux, Ch. Castelnau som de lager. Og selvsagt edel Sauternes. Torden- og regnbyger truer druer i området. Vi kaster et stort blikk på naboen, Ch. d'Yquem før vi setter nesa (var den litt lyserød, tro?) hjem til hotellet. - Kvelden blir noe spesiell. Bussen tar oss til kysten og Arcachon. Her ser vi Europas høyeste sanddyne og den luksuriøse hyttebebyggelse i området. Det blir fråtsing i østers og skalldyr akkompagnert av Entre-Deux-Mers vin. En av deltakerne fikk antakelig sort belte i østersspising!

Hos de underjordiske i
Chateau de Lamarque





" Gå til glasset med din glede.."



Chateau Cheval Blanche
og noen av de kostbare
og kostelige vinene

Torsdagen opprinner med regnbyger og vi skal til Pomerol og Château La Croix de Gay. Vi får en hjemmekoselig mottakelse av husfruen, Mme Raynaud, og hennes trivelige medhjelperske som er født på Ch. Cheval Blanc. Drueplukkingen er stanset på grunn av regnet, men vi beser oss omkring på den lille eiendommen med de store vinene. Smaker også på prestisjevinen deres, La Fleur de Gay, som kommer fra en liten parsell ved Ch. Pétrus. Det blir tid til en sightseeingrunde i Néac og Lalande de Pomerol og "holdt og front" utenfor Ch. Pétrus før vi ankommer Château Cheval Blanc i St.-Emilion. Nok et prestisjetungt sted og viner som saumfares sammen med kjellermesteren. - Via snarste omvei kommer vi til St.-Christophe-des-Bardes øst for St.-Emilion by og Château Fombrauge. Dansk vertskap og produktansvarlige tar i mot på dansk, hyggelig vis og vi får en fin omvisning. Bl.a. har de en liten drueåker med de fleste av landets druer hvor vi kan ta og se på bær og blad; meget illustrativt. Lunsj inntas i dette hyggelige miljø. Slottet ble dansk i 1987 og eies av mange aksjeeiere. Referenten var her i 1979 og det er betydelige forbedringer å se. Det er ikke lett å ta farvel, men vi må dra. Det blir tid til vandring i den herlige St.-Emilion by før hjemtur til hotellet. - Dette er siste dagen vår i Bordeaux og vår avskjedsmiddag skal inntas på nok et "dansk" slott, Château de Haux i Premières Côtes de Bordeaux. Her mottas de festkledde vinfarere av en alltid opplagt Peter Jørgensen i nyoppussede interiører. Et virkelig deilig sted. Det blir en verdig avslutning på våre vinbesøk. Spesielt er det interessant å smake en Ch. de Haux Cuvée Frère 1989 laget av 30 år gamle vinstokker på spesielt bra parsell og fatlagret. En vin som var meget bra, men ikke i salg. Vi må takke for oss ut på kvelden og innta vårt hotell for siste gang.

Fredag border vi TGV, supertoget med hastighet opp til 260 km/t, og drar nordover til Paris. De fleste i selskapet drar hjem til Norge, men noen blir igjen og gjør Paris utrygge i week-enden.

Turen kostet en del penger, men ryktene sier at den var verd hvert øre. Det er ikke ofte man får så fine innpass i så mange toppslott på så kort tid.

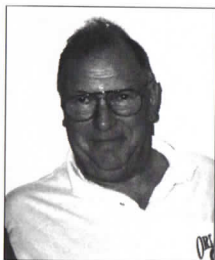


Arnold Myhre

Dansk gjestfrihet i
Chateau Fombrauge

REISER TIL VINLAND

Portugal



Munnskjenkenes Portugaltur var arrangert av vinagentfirmaet Leif H. Strøm, som hadde agenturet for det store portugisiske vinfirmaet Sogrape. Med på reisen, som kostet kr. 7.900 var Leif og Cesar Strøm, og kontordamen deres, Bjørg Hermansen + 29 Munnskjenker.

Fredag 28.4-1989.

Bjørn kjørte oss til Fornebu kl. 6.30 om morgenes. Flyet gikk til København kl. 8.30 og et nytt fly landet med oss i Lisboa kl. 15.15, der forskjellige drosjer bragte oss til Hotel Alfa Lisboa. Der hadde vi fin utsikt fra 12. etasje, og orkesterplass til en brann som det ikke ble noe greie på. 8-10 av oss rakk et bybesøk, en by med mange fine bygninger, monumenter og duer, pluss øl og vinho verde under palmene, før velkomstmiddagen på hotellet. Nachspiel hos Inger og Rolf Aas til kl. 01, perfekt vertskap.



På vei mot nye vinmarker

Lørdag 29.4.

Bytur med fam. Aas, med kjøring med trikk i bratt terreng. Se utendørs vekslingsautomat for både mark, pund og gylden. På Rådhusplassen ved elva var det stor trafikk av trikker, der vi også kunne se temperaturen sammen med reklame for norsk klippfisk (i bakalao'en). Oppoverbakke bar det med bra utsiktspunkter, og gode rasteplasser. På toppen fant vi (etter Rolfs håndbok) i en slottsruin (se stort bilde tidligere) en restaurant med 1 Michelin gaffel. Nabobordet var fra før besatt med fam. Jilg. På veien nedover igjen (bratt) stanset vi en trikk midt i bakken, gikk på og satte oss - og betalte. Så kjørte trikken 50 meter til der skinnene endte i en sandhaug. Det var den turen. Men det var interessante hus og gater videre også. Om kvelden var alle sammen på A Severa, en Fado-restaurant som vi tilslutt fant etter mange forespørsler fra Rolf. Fado er en spesiell form for folkemusikk med musikk, sang og dans til gitar. Opplevelse.

Søndag 30.4.

Alle på busstur til Setubal og Sesimbra. Først over en skikkelig bro og så langs sjøen med fin utsikt over havet og landsbyer. Felleslunsj i friluft og sightseeing i byen med vin og drinker rundt omkring. Da sistemann Egil R. kom ruslende vendte bussen hjemover (etter at sjåføren hadde bannet fordi han stoppet trafikken). Om kvelden var vi sammen med Hensruds og noen andre på fiskerestaurant Solmar (anbefalt av Odd Magne Joh.). Såvidt jeg husker var det noen problemer med serveringen, men det var et stort, pent sted med malerier på veggene, og akvarier og diverse annet rundt omkring som hadde med havet å gjøre.

Rolf og Carsten oppdager Vinland





Gourmetmiddag,
Vin til mat og mat til vin

Mandag 1.5.

Tog til Porto med egen vogn og lunsj på toget. De kom med trillevogn og øste opp (+ påfyll) med 1/2 Serradayres, hvit eller rød etter valg. Bare å slå ned bord i setet foran, med ring til flasken. I Porto Hotel Ipanema med fellesmiddag.

Tirsdag 2.5.

Buss sydover med vinbesøk (stor produksjon av Mateus) med smaksprøver. Her var rundkjøringene tydelig merket. I Cantanhede spiste vi lunsj der alt vi spiste var pakket inn i kålblader, et morsom påfunn. Så kom turens store opplevelse, overnatting i Hotel Palace i Busaco, et gammelt jaktstott bygd av en eller annen konge. Her var det fantastisk flott med alt det man er vant til i slike gamle slott, bare studer bildene. Rustningen i trappen har lysende øyne. Ned en trapp fant vi et lite kapell med mange kuriositeter. Ikke må vi glemme et flott hageanlegg med svaner. Og fuglegården. Vinsmaking i kjelleren blant masse flasker. Middag der Lise Mette spanderte bursdags-champagne på sitt bord (vi satt ikke der). Dette var det flotteste overnattingssted vi noen gang har vært på.

Onsdag 3.5.

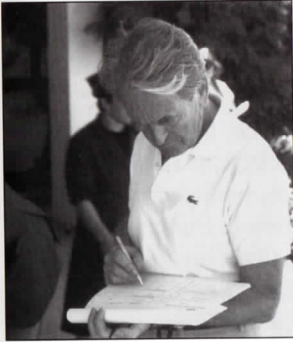
Buss Viseu og besøk i "Vinicola do Vale do Dao", med vinsmaking. Lunsj i restaurant "O Cortico", morsomt sted med mye rart på veggene. Fordi Lise Mette skulle bli bestemor (om 8 måneder) og hadde funnet en barnetøybutikk, måtte bussen kjøre endel turer rundt omkring for ikke å stoppe trafikken, men rundkjøringen var jo fin. Et av høydepunktene var også besøket i Mateus Palace, som vi ser avbildet på Mateus-etiketten. Sightseeing i slottet, og oppstilling foran. Nærbilde av treet bak og godt gjemt sti, Rolf Aas og lokal måte å bære bagasjen på. Bussen videre til Vila Real og Hotel Miracorgo med suite (eget soverom). Fellesmiddag i Rst. Nevada.

Munnskjenker "på kanten"



Torsdag 4.5. (Kr. Himmelfartsdag)

Noe handling i underjordisk butikksenter vegg i vegg med hotellet (familien hjemme ventet presanger). Buss videre med besøk i begge de bratte åssidene i Dourodalen, med vinsmaking på den ene siden (hvit portvin) og lunsj (and og gjedde) med svømmebasseng på den andre. Høytidelige herrer i bare underbuksene hoppet uti, Carsten Müller først. Tilslutt også en meget formell portugisisk direktør. Damene badet bare bena. Buss til Regua stasjon og toget tilbake til Porto og Hotel Ipanema.



Kåre Petersen i arbeid



Et vinlig tilbakeblikk

Fredag 5.5.

Buss til Vila Nova de Gaia. Båttur på elva under broene og god utsikt mot byen. Ved elva hadde alle de store portvinshusene sine småbåter som tidligere ble brukt til frakt av vintønnene. Besøk i Ferreiras vinkjeller med foredrag og akevittoverrettelse. Alt under bildet av Dona Antonia Adelaide, portvinsdyrkingens grand old lady. Om kvelden avskjedsmiddag i skaldyrrestaurant i havnebyen til Porto. Vi fikk servert sniler, små- og kjempereker og mye annet ubestemmelig fra havet utenfor. Buss begge veier, sjåføren satt ved siden av oss og likte veldig godt vinen som ble servert.

Tilslutt noen bilder som ikke kan sted-/tidfestes. Enda mer akevittoverrettelse. Vi strødde om oss med Lysholmene til alle fortjente personer på steder. Noen scener fra bespisninger og bedrikninger, butikkvindu, og til slutt medbragt fotograf (og Munnskjenk) som er ansvarlig for alle bilder med runde hjørner.

Lørdag 6.5.

Fly fra Porto 11.30, Lisboa 14.35, København 20.20 til Oslo 21.45.

Thor-Eigil Maagerud



Tilfredse vinstudenter

REISER TIL VINLAND

Vin- og studietur til Nice



Fly fra Gardermoen søndag kl. 08. den 18-10-1992 og landing i Nice 3 timer senere.

Velkomstmiddag i Restuaurant DORIA i Gamle Nice. Litt vandring på egen hånd og det ble natt og en ny morgen med frokost i hotel Florence hvor vi bodde hele uken. Rundtur i Nice, herlige bilder i Musee Chagall, med vektløse individer på himmelen. Lunch på AFRIKADRONNINGEN. Ifølge opplegget skulle vi nå ha besøkt en vingård, men himmelens sluser hadde åpnet seg et par uker før vi kom, så der var intet å vise frem. Middag ble inntatt i Restaurant FLO (uten fjære).

Litt etter litt oppdaget vi at det var en svensk guide, og litt etter litt ble vi klar over at han var den lokalkjente med mange års botid på stedet. Det ble frokost den tredje dag (tirsdag), med livgivende regn og noe tørke ut over dagen. Paraplytur i Gamle Nice og middag i Restaurant Koudou på Promenade des Anglais.

Det ble frokost fjerde dag og heldagstur i Provence med besøk hos Bjørg og Lars Storvestre som har solgt restauranten i Oslo, kjøpt vingård i Provence, som drives på tredje året med vindruéhøstere (slekt og venner fra Norge) — men hvor lenge vil det kunne vare? Lunch hos Maitre Pierre, vinsmaking hos Ott og middag på Restaurant Le Charolais, og det ble frokost den femte dag med etterfølgende besøk i noen av fjellandsbyene. Lunch hos Mas de Pagane i Antibes. Middag på La Brouette de Grand Mere i Cannes. Der var trangt. Om vi satt på naboen eller om det var naboen som satt på oss vet vi faktisk ikke — Vertens datter satt i en slags balkong en halv etasje over gjestene og vi lurer fortsatt på hvilken funksjon hun dekket, — toalettvak?



Norsk vin fra Provence

Etter frokost sjettede heldagstur til Monaco der vi overvar vaktskifte ved slottet. Kald vind med sol. Lunch i Le Bistroquet i Monte Carlo. Middag i Restaurant Baejta i Gamle Nice.

Og det ble frokost den syvende dag og buss til Cannes. Ferje til Lerin-øyene St. Honorat. Lunch på Restaurant Léscale. Avskjedsparty med dans på RISTORANTE ERIO. Og det ble frokost den åttende dag med forsinket fly og ekstra forpleining. Gardermoen hilste oss velkommen søndag 9. kl. 01.10.