

2022

Vinklubben Vinens Tårer på Kvitfjell



Eivind Hermansen
Februar 2022

Vinklubben Vinens Tårer, vinhelg på Kvitfjell.

21-23 januar 2022

NOK EN GANG VAR DET DUKET FOR EN VINKLUBBHELG PÅ KVITFJELL.

I TRADISJONELL VINKLUBBÅND VAR DET HELLER IKKE NÅ SPART PÅ NOE.

Innhold

Her har vi vært før, men det kan vel aldri bli for mye av det gode	1
En elektrisk helg	1
CCC-Quiz Nr.1	2
Raclette på Kvitfjell er en god tradisjon	2
Konserten fra oven Nr.1	2
Gaustaklatter dukket opp både lørdag og søndag	2
Turer i både bakken og i turløypene - og tur på terrassen.....	2
Pølselunch på terrassen i strålende sol	2
CCC-Quiz Nr.2	3
Lørdagskvelden var det Rensdyrfillet på menyen	3
En Spanjol overrasker i fjellheimen	3
Konserten fra oven Nr.2	3
Gode bakervarer til god frokost – igjen.....	4
Vaske, støvsuge, rydde, dra.....	4
En oversikt over vinene og annet drikke vi koste oss med denne helgen	4
Noen Gullkorn fra en Vinmunn	4

Her har vi vært før, men det kan vel aldri bli for mye av det gode

Hytta til Knut ble invadert av 6 glade karer som så frem til hyggelig samvær, god mat og gode viner. Vi skulle vært alle 8, men Erik og Morten måtte dessverre melde frafall. I disse Coronatider må en dessverre ofte endre planene.

En elektrisk helg

Turen opp gikk parvis i 3 el-biler. Knut og Rolf i Jaguar lå i tet, Jan og Eivind i Audi en liten bakkelengdes avstand etter og så Stein og Børre i Porsche, de to sistnevnte rakk en tur innom Hafjell for å myke litt opp i bakken før helgen.

Vel fremme ble helgens forsyninger båret inn, i flere omganger faktisk og et øyeblikk lurte vi virkelig på om vi rakk å fortære alle godsakene i løpet av disse tre dagene. Vel; ingen hemmelighet at vi klarte det.

Installert på hvert vårt soverom, trakk vi så inn i stuen og ble traktet med en velkomstdrikk.

Det gikk i både Calvados og Jaga Tee fra Tiroll. En smakelig start på helgen.

CCC-Quiz Nr.1

Inspirert av **Quizen** på Steins hytte i Trysil i 2020. Hadde Knut forberedt en utvidet **Champagne-Cremant-Cava-Quiz** med hele 5 ukjente. Denne Quizen skulle vise seg å gi et mye bedre resultat enn Quizen hos Stein.

Den hyggelige og overraskende konklusjonen ble: Vi har lært og vi har utviklet oss!

Hvilken er Hva og Hvorfor?

Glass ble fylt og bobler ble beskuet, hastighet og størrelse på boblene ble vurdert. Man snuste og smattet og lette etter lukten av gjærbakst og epler. Konkluderte og ombestemte seg.

Nå, i motsetning til Trysil turen, ble ikke Sannsynlighetsberegning benyttet, snarere Mulighetsberegning.

Da resultatet ble offentliggjort viste det seg at det var kun EN vinner. Det ble Stein som med fintfølende nese og friske smaksknopper fant frem til rett resultat, 2 av 2 mulige.. Salute. 

Champagnene var: *Champagne, Louis Roederer* *Cremant de Bourgogne André Delorme*.

Raclette på Kvittfjell er en god tradisjon

Til middagen var raclettejernet varmet opp og det samme var stemningen da vi satt oss rundt bordet.

Der ventet skinke, småagurk, sølvløk og småpoteter. Hasselnøtter lå klare, det sammen var racletteosten. Vinene for kvelden spente fra rødt til hvit og tilbake til rødt.

Det ble et godt, langt og hyggelig måltid som ble avsluttet med is til dessert.

Etter middag trakk vi inn i stuen igjen for mer smak av vin og hyggelig samvær.

Konserten fra oven Nr.1

Da natten truet med å ta over for kvelden, fant vi frem til konsertlokale.

Vin og Vinyl er en god combo. Og når natten så til de grader trenger seg på, er det viktig å opprettholde lakenskrekken. Knut har etablert et riktig mimrehjørne for musikk i Loftstuen og vi vet å sette pris på de gamle gitarheltene. Volum på høyt, Høyere! Enda høyere!!! Og nyt.....

Gaustaklatter dukket opp både lørdag og søndag

Lørdagen startet med lang og god frokost. «Bakermesterens svenner» hadde forberedt noen poser med frokostklatter. Eivind debuterte lørdag med Gaustaklatter, og fikk noen gode tips for neste produksjon med seg hjem fra Bakermesteren. Knut hadde klatter på lur for søndagsfrokosten.

Det ble en lang og hyggelig frokost og her manglet det intet.

Turer i både bakken og i turløypene - og tur på terrassen

Lørdagen bød på morgentåke som kom sigende fra dalen, men da solen fikk litt tak forsvant tåken og dagen ble som vi håpet. 4 i bakken, 1 i løypa og 1 på terrassen. Her får en gjøre hva man vil og kan.

I hytta varmet peisen og en Toscaner fra 2020 ble avkorket til lyden av Steppenwolf og Ten Years After. Solen skinte, stoler satt frem og vinen ble tatt med ut på terrassen som ble gjort klar for pølselunsj og øl.

Pølselunch på terrassen i strålende sol

Cirka klokken 14 raslet det i slalåmstøvler og ski, og vi var igjen samlet for en hyggelig lunsj.

Ostepølser og baconpølser ble båret frem og lagt på grillen. Norsk og dansk øl ble satt frem.

Og seks karer nøt solen, maten og øllet. Nok en vellykket lunsj i Vinklubbens historie.

CCC-Quiz Nr.2

«Klar for ny Quiz?» Det var Knut som kom inn i stuen til vinglassene og oss andre. Et unisont «JAAA!» fra sofaen.

3 flasker denne gangen. Omhyggelig tildekket med en flaskedress kom første flaske inn.

En liten vri denne gangen. Vi skulle konkludere etter flaske nr. 3. Og det var lov å endre svaret med bakgrunn i at vi hadde sammenligningsgrunnlag på bobler, lukt, smak og farge på de tre flaskene.

Og hva vi kan! 😊 Når resultatet ble lest opp viste det seg at 4 av oss hadde alle rett. Og 1 hadde kun en feil. Flaskene var : *Cava, Jura. Cremant, Lykkebobler. Champagne, Bollingèr.*

I champagnelykke og sterkt påvirket av Rolf sin bok om Champagne, bestemte vi oss der og da for å sikte høyt og om ikke høyest. Vi skulle kjøpe inn til Vinklubben en flaske Krug Champagne, som er ansett som verdens beste Champagne. Det er noe å glede seg til det.

Lørdagskvelden var det Rensdyrfillet på menyen

Forrett: Lun Chevre med pinjekjerner på en seng av varmet rødbet. Med rukkula og blomstereng-honning. Hovedrett: Rensdyrfillet og det var portvin i sausen. Med et følge av poteter løk, selleri og asparges. Til dessert: Knut serverte en perfekt tillaget karamellpudding med dertil passende saus.

En Spanjol overrasker i fjellheimen

Ved middagstid var det igjen tid for å åpne en Vandrevin.

En Marqueès de Murrieta Reserva 1997. En Rioja fra YGAY. Den hadde levd som Vandrevin fra 15.02.2003 (Hos Kaare på Hafjell) og har vært i Rolf sin trygge varetekt siden den gang. På Lofthus, på Kjelsås og i Kristiansand, en bereist vin også denne.

Bortimot 25 år på flaske! Det var nå vi skulle prøve om den hadde klart seg. Korken var fin ved første øyekast, men rufsete og mukkelet nedover. Her måtte diverse verktøy brukes. (Skulle hatt en sånn Vinkorkkirkeåpner.) Det gikk nå bra til slutt. Så vi silte innholdet gjennom et fuktet kaffefilter og over i en karaffel. Vel strengt tatt var det ingen karaffel, det var et litermål.....av plast. Huff!

Det ble helt i glassene og det ble ventet slik at vinen fikk luftet seg.

-Først studere: Medium murstensfarge, tynt gjennomsiktig. Ikke lys, ikke mørk.

-Deretter lukte: På 50 cm avstand kjente vi duft av gamle gode bær og innimellom litt lær fra en hestegrime.

-Så smake: Her var det et komplekst smaksbilde. Vi kjente mest fingermoden eik og sjokolade. Men også kirsebær med stilk og lakris. Smaken holdt seg lenge og helt ut i kanten og duften satt i glasset i 39 minutter. Vi kunne med glede konstatere at vinen hverken hadde tatt smak av sitt lille opphold i plastmuggen og eller det lange oppholdet på flaske. Heller ingen overraskelse at vi også nå nøt hver eneste dråpe.

Konklusjonen var at denne hadde klart seg meget godt de årene vi hadde ventet. Den hadde nok tålt ennå flere år på flaske, men hadde den blitt bedre av det?



-Helgens Marqueès de Murrieta fotografert i 2003.
-Vi hadde tydelig ikke bare én.
-Her hos Kaare gikk Kvalitet og Kvantitet hånd i hånd.

Konserten fra oven Nr.2

Da natten truet med å ta over for den gode stemningen, fant vi igjen frem til konsertlokale i Loftstuen. Gammel vinyl lokket frem glemte gode minner, kan det egentlig bli bedre? Mange av de gamle heltene fikk utfolde seg på høyt volum i de sene timene. Og jeg minnes også en slags opptreden Børre? Gølva du?

Gode bakervarer til god frokost – igjen.

Frokostene forgikk i kjent Vinklubb stil, overflod i alle ledd. Og som seg hør og bør: Ferske velbakte gaustaklatter fra produksjonen til Knut.

Og Rolf laget sin berømte omelett og kommenterte selv:

«Jeg tror ikke noe overgår den omeletten. Jeg har laget den i årevis»

Vi andre nikkete samtykkende.

Vaske, støvsuge, rydde, dra

Så var det slutt på helgen og støvsugeren og vaskekluten tok over for vinglassene.

En flott Vinhelg var gjennomført med god mat, flotte viner og oss selv.

Bare å glede seg til neste gang hvor vi skal møtes på Gaustablikk hos Børre.

En oversikt over vinene og annet drikke vi koste oss med denne helgen

1. **Grand Solage Boulard. Calvados Pay d'Auge**
2. **Original Tiroler JAGATEE fra Die Tiroler Kräterdestillerie**
3. **Domaine Roltet 2020. Côtés du Jura (*Myk bæraktig, bringebær, søt*)**
4. **Von Winning 2019**
5. **Croz Hermitage Rohne Nord 2019 (Kokkevin)**
6. **Peppoli 2018 Antinori**
7. **CCCQ: Lois Roderer**
8. **CCCQ: Cremant**
9. **Poliziano Rosso. di Montepulciano 2020 (*terrassevinen*)**
10. **Sandeman Imperial Reserve Tawny Porto (*i saus*)**
11. **Saint-Aubin. Bouchard Aine & Fils (*til forrett*)**
12. **Produttori del Barbaresco 2018 (*til hovedrett*)**
13. **Barbaresco Riserva True North. The Boutique Seletion *vanilje, bringebær, tørr, myk***
14. **Pietro di Campo Bugia. Barbaresco 2017 *høy og tørr duft, krisebær, lang i munnen***
15. **CCCQ:Cremant du Jura Maison Ligier**
16. **CCCQ:Cava Lykkebobler Brut Nature Organic**
17. **CCCQ:Champagne Bollinger Special Cuvée**
18. **.....?**

Noen Gullkorn fra en Vinmunn

- Det dukket også opp et par Gullkorn som i ederuskapens navn ikke lengre kan tolkes.
- «Selvfølgelig skal det være overflod»
- «Hvordan har du klart å skjule dette for deg selv Knut?» (i forb.med CCCQ) «Jeg lukker øynene og bruker korttidsminne»
- «Ikke fyll glassene helt opp da, — men til meg kan du gjøre det»
- «Den vinen bør spises til mat»
- «Jeg har drukket mye og er forbigående inhabil»
- «Vi har aldri gått tom for vin» Et hederstegn til Vinklubben
- «Lokl salsamen» tolket som: Skål alle sammen
- «Det er mye talminer i denne vinen»
- «Den Champagnen gikk rett i ganen»
- «Vi behøver ikke briljere vi»
- «Alt for store bobler, hvor mange høydemeter er vi på?»

De som var med var Knut, Børre, Jan, Stein, Rolf og Eivind.

Erik og Morten kunne dessverre ikke være med denne gangen.

© eh februar 2022

