

# ÅRGANG 10

Møte nr.: 5-2012  
Vert: Jan Ove  
Dato: Lørdag 17. november 2012  
Deltakere: Sigurd, Njål, Rune, Jan Morten og Jan Ove

Da var det tid for en ny klubbkveld på Storhaug. Brødrene Erland var allerede på plass og Rune dukket opp ikke lenge etter at jeg ankom med Espen som sjåfør i kveld.

Til aperitiff hadde vi en kjent italiener, en Prosecco Superiore fra Valdobbiadene. En musserende vin som er både fruktig og rik, en god aperitiff. Pris 116,90.

**About the Wine:** 100% Glera. **Prosecco** is an Italian white wine — generally a Dry or Extra Dry sparkling wine — normally made from Glera ("Prosecco") grapes. DOC prosecco is produced in the regions of Veneto and Friuli Venezia Giulia in Italy, and traditionally mainly in the areas near Conegliano and Valdobbiadene, in the hills north of Treviso. Prosecco is known as the main ingredient of the Bellini cocktail and has more recently become popular as a less expensive substitute for Champagne. Up until the 1960s, Prosecco sparkling wine was generally rather sweet and barely distinguishable from the Asti wine produced in Piedmont. Since then, production techniques have improved, leading to the high-quality dry wines produced today (W). Ja det ble både en og to flasker, alltid nok drikke hos Jan Ove. Så vi satt både vel og lenge før vi kom i gang med å fordele oppgaver for kvelden.



Sigurd og undertegnede kastet seg over andebryst til forrett, en rett som senere skulle vise seg å bli et stort høydepunkt denne kvelden. Vi startet med sausen som var hovedårsaken til dette. Med basis i en god kraft og tilsetning av bl.a. karamellisert sukker og blåbærsirup, ble smaken veldig bra. At den skulle stå å trekke opp mot 1 ½ time var nok også avgjørende. Annet tilbehør til andebrystene var karamellisert rødløk, aspargesbønner og en nydelig mandelpotet- og selleripuré. Jan Ove hadde kjøpt inn andebryst som til en hovedrett, men vi var alle samstemte om at denne retten kan anbefales som hovedrett også, kommer den på damenes..? Vinen, en Selvapiana Chianti Rufina 2010 passet utmerket til retten. Pris 159,90.

**About the Wine:** 97% Sangiovese and 3% Cabernet Sauvignon – traditional and delicious. Black and red fruits, spice, Tuscan earth all wrapped in silky tannins and a smooth dry finish. Selvapiana, located in the heart of the Chianti Rufina area of Tuscany, was founded by the Giuntini family in 1827, and is managed today by Silvia and Federico Giuntini Masseti. It is a typical Tuscan estate consisting of the owner's villa, cellars and other historic buildings. For a long time, Selvapiana was a summer residence for Florentine bishops. It then belonged to a series of Florentine merchant families including the Scalandroni. Purchased in 1827 by Michele Giuntini Selvapiana, the estate now covers an area of 600 acres, of which 100 are devoted to vineyards and 75 to olive trees. The current owner has dedicated a great deal of energy towards restoring the prestige that Chianti Rufina once enjoyed. In recent years, responsibility for running the estate has been taken over by Silvia and Federico. They are sticking to the path forged by Francesco, and continue to work closely with Franco Bernabei, the consultant winemaker at Selvapiana since 1978.

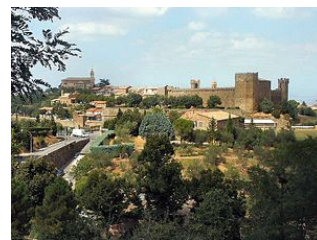


Rune og Njål tok ansvar for hovedretten i kveld. Hare (lår) var et nytt bekjentskap i klubben. Oppskriften var satt opp med harefileter, noe jeg kunne tenkt meg å prøve en annen gang, men fungerte også bra med lår. Retten bestod av en pasta- og broccoliseng og da en hareragu som vi serverte over denne. Vi følte vel den totalt sett var sånn midt på treet. Jeg personlig kunne tenkt meg å servert den med annet tilbehør enn pasta, gjerne potet, rotgrønnsaker og en god skysaus.



Det var en spennende viltsmak i haren. Vinen Barbi Brunello di Montalcino 2007 smakte utmerket til retten. Pris 269,90.

**About the Wine:** 100% Sangiovese. Brunello di Montalcino is produced in the vineyards surrounding the town Montalcino located about 120 km south of Florence in the Tuscany wine region. Brunello, a diminutive of Bruno, a male given name which means brown, is the name that was given locally to what was believed to be an individual grape variety grown in Montalcino. In 1879 the Province of Siena's Amphelographic Commission determined, after a few years of controlled experiments, that Sangiovese and Brunello were the same grape variety, and that the former should be its designated name. In Montalcino the name Brunello evolved into the designation of the wine produced with 100% Sangiovese. In 1980, Brunello di Montalcino was awarded the first *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (DOCG) designation and today is one of Italy's best-known and most expensive wines (Wiki.). In the cellar of Barbi Farm, one can see a collection of thousands of bottles of Brunello, starting from the harvest of 1892. It ferments on average for 14 days in steel tanks without ever exceeding 28°C. It is then refined for at least 2 years in barrels of Slavonian oak and four months in bottles. So it arrives on the market ready to drink, but with such a structure to prolong its life in the bottle for many years. The yearly production of Brunello Barbi varies from 160,000 to 240,000 bottles (www.fattoriadeibarbi.it).



Kvelden gikk sin gang og pausene inne i stuen ble både lengre og bedre, slik at desserten kom på bordet noe sent, husker ikke når, bare at det var sent. Men desserten viste seg å være veldig god den. Skal komme tilbake til innhold, men her må igjen nevnes at den også føyer seg inn i rekken av gode desserter som får en litt trang fødsel eller et mindre grunnstøt i klubben. Denne gang endte det med at den ble bannfrossen, stod vel en halvtime-time for lenge i frysen. Vår utfordring er nok å holde oss våkne, og skyldes ikke all den gode vinen, tror eg. Semifreddo består av diverse nøtter og sukker som karamelliseres, kjøles på et fat, knekkes opp i biter og kjøres forsiktig i en kjøkkenmaskin. En vaniljeiskrem lages og nøtteblandingen has i og dette fryses ca 30-60 minutter til en halvfrossen og fantastisk god dessert. Hva vi hadde til av drikke er jeg ikke helt sikker på, men tror den gikk sin gang uten drikke. Men mens vi fremdeles satt ved bordet vartet Jan Ove opp med både en og to Amarone della Valpolicella Villa Annaberta Private Collection 2006 som smakte veldig bra.

**About the Wine:** 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara. Fremstillet på special udvalgte druer fra Cottini familiens marker. Vinen har lagret 36 måneder på små 225 liter egetræsfade inden aftapning på flaske. Duften er moden af tørrede bær og mørk chokolade. Smagen er koncentreret af modne frugter, kakao og søde tørrede bær. En lækker vin til et godt stykke oksekød (fra vinkartet på Bov Kro like ved Tysklands grensen, pris 498 dkr).



Mer av kvelden husker jeg ikke på nåværende tidspunkt (en måned senere) utover at vi ble enige om neste klubbkveld hos Njål den 19. januar og at Njål, Sigurd og jeg ble hentet litt over kl 03.00 av Espen og Kristin. Hvor lenge Jan Ove og Rune ble sittende vet jeg heller ikke. Men det var uansett en strålende klubbkveld hos Jan Ove, en sjelden gang uten skalldyr og fisk, med masse god vin og god stemning.

Jan Morten  
Referent

