



REFERAT

L'ordre Mondial FREDAG 28.08.20

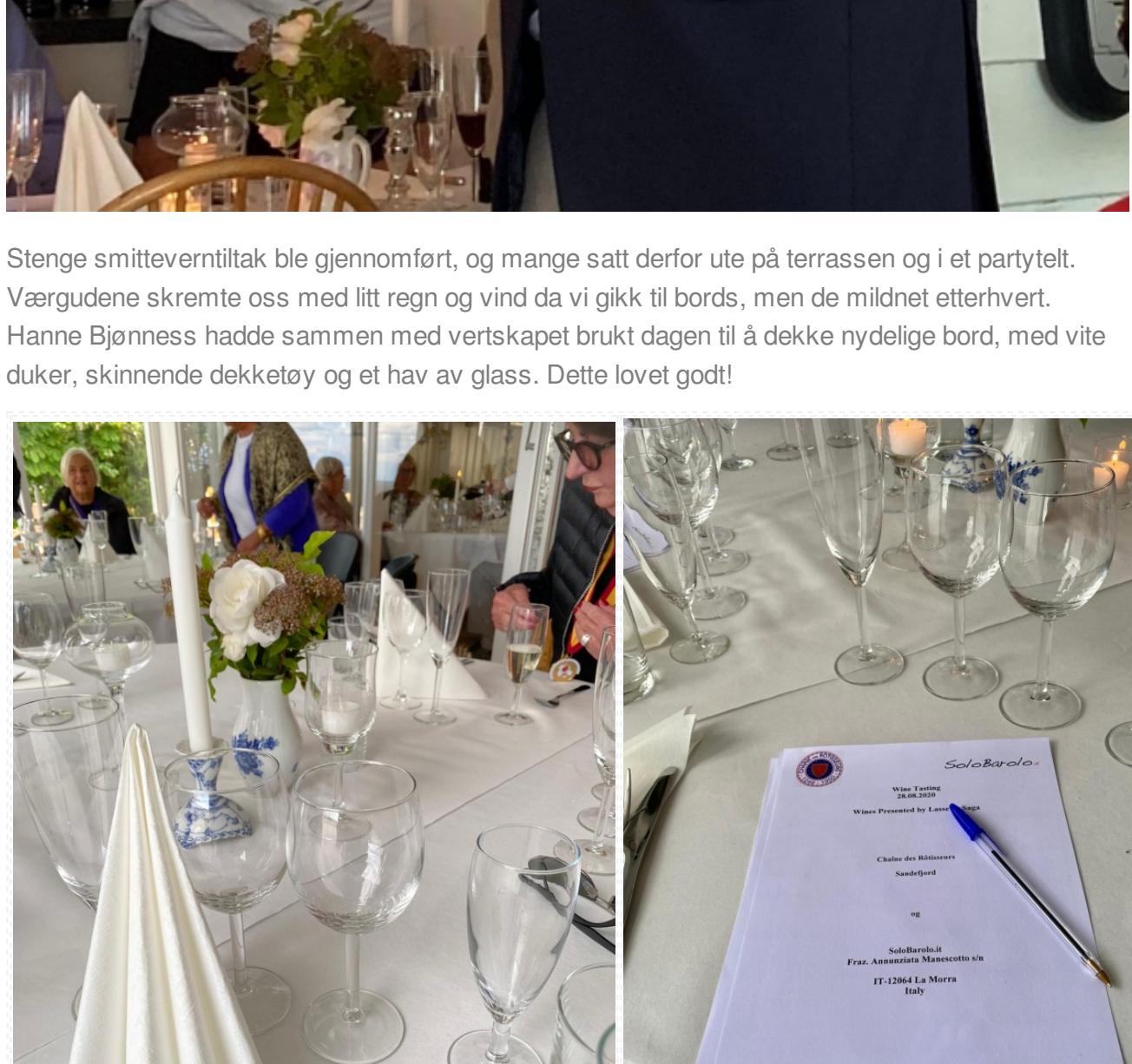
Fredag 28.08.20 kunne endelig årets første L'Ordre Mondial arrangement arrangeres ute på Dame de la Chaîne Lotte Johansens og Balli Honoraire Rolf Johansens franskspråkte strandeiendom ved Tønsbergfjorden. Stedet ligger herlig usjenet til i vannkanten, og ble møysommelig reist på 50-tallet av bla resirkulerte trekasser. Senere har betyggelsen blitt betydelig oppgradert og utvidet en rekke ganger.



Som kjent måtte vinsmakingen på D'Hubi mars avlyses grunnet pandemien. Forventningene var derfor ekstra store denne lumre augustkvelden. Britt Jeppsson hadde arrangert transport med maxitaxier ut til landstedet, hvor vertskapet sammen med Lasse Saga entusiastisk tok oss i mot et glass Aldegheri Prosecco extra dry. Lasse er bla vinimportør med base i Italia. Han står bak SoloBarocco som leverer utskete viner til Vinmonopolet og Systembolaget. Noen av oss hadde gleden av å reise med ham i Chaineregi til Piemonte for et år siden, hvor vi besøkte en rekke vingårder. Under Lassess kyndige veiledning ble vi dengang kjent med områdets spesialiteter.



Aldegheri, som holder til i Valpolicella, er mest kjent for sine røde viner. Proseccoen er 100% baser på Glera-drue. Den gijeres på 12000 liters stilltanker, underveis i prosessen tilføres litt sukker og annen vin. Dette gir 20 g restsukker, og livlige bobler i glasset. Fargen var svært lys strågul. Vi kjente hint av citrusfrukter i duft og smak. Smaken var ganske kort, og den appellerte til ungdommen i oss. Noen gjenopplevde plutselig deler av egen russe- og tidlig studietid.



Stenge smitteverntiltak ble gjennomført, og mange satt derfor ute på terrassen og i et partytelt. Værgudene skremte oss med litt regn og vind da vi gikk til bords, men de midnatt etterhvert. Hanne Bjønness hadde sammen med vertskapet brukt dagen til å dekke nydelige bord, med vite duker, skinnende dekketøy og et hav av glass. Dette lovet godt!



Maten stod mesteren selv, Edgar Ludl, for. Han er bla kjent som mannen som bragte det nye europeiske kjøkken til Norge, han har vært leder for Gardasjen, opp mot Verona by, og henter sin smaksrikdom fra det kalkholdige jordsmonnet. Vinen var lys strågul og herlig perlede. Den var fruktig i stilen, med hint av melon, fersken og aprikos. Frukten ble godt balansert av flint og mineraler.



Under Ludis presentasjon lærte vi at ekte Parmaskinke lages av 12 måneder gamle griser oppvokst i Parmaområdet. De siste 6 ukene av sine velsignede liv spiser de natter. Ved sin død brennerkes de ferdigpakket i plast på Meny, er som regel noe helt annet. Griser fraktes fra andre steder til Parma for slaktning, nærmest som charterturer. Dette blir også kalt Parmaskinke.



Neste vin i glassene var en Aldegheri Trebbiano Veronese Follada 2019, basert på Trebbiano- og Garganegadruene. Disse dyrkes syd for Gardasjen, opp mot Verona by, og henter sin smaksrikdom fra det kalkholdige jordsmonnet. Vinen var lys strågul og herlig perlede. Den var fruktig i stilen, med hint av melon, fersken og aprikos. Frukten ble godt balansert av flint og mineraler.

Det var stigning i programmet, og vi gikk over på røde viner fra samme produsent og område. De var alle basert på Corvina Veronese-, Rondinella- og Molinardruene. Selv om druene som stikker ut ytterst på klasene, dvs ørene/rece, som benyttes, da disse har fått mest sol. Gjæringen avbrytes tidlig, slik at ikke alt sukkeret blir omdannet til alkohol. Resultatet er en søt dessertvin med lavere alkoholprosent enn amaronen. Denne recioteen var frisk i stilen, med smak av moreller, kirsebær og hint av kanel. Dette var på mange vis en vin med en maskulin stil, om det er lov å hevde det i en tid hvor alt skal være likestilt. Her var det markerte bær, tobakk, lær og lakris. I hvertfall minnet den meg om høst og min piperokende morfar. Sammen med maten ble dette en himmelsk kombinasjon, hvor vinen ble forvandlet til den mykeste fløyel i ganen.



Vi fikk smake en Aldegheri Valpolicella Classico Ripasso 2017. Dette var en typisk ripasso med smak og duft av både kirsebær, plomme og solbær, og med hint av vanilje. Det var rikelig med tanniner i ettersmaken. Sammen med Ludis uforglemmelige retter senere på kvelden, ble tanninene avrundet, og den fremstod mykere og enda mer innsigende.



Så kom vinen som for mange var kveldens høydepunkt: Aldegheri Amarone della Valpolicella Classico Santambrogio 2015. For å lage denne, henges drueklaserne opp på tørkeløftet til man sitter igjen med rosinlignende rester. Disse presses forsiktig, og vinen ligger minimum 2 år på franske eikefat. Fargen var dyp rød med brune kanter, og en alkoholprosent på hele 15,5 bidro til gardiner i glassene. Dette var på mange vis en vin med en maskulin stil, om det er lov å hevde det i en tid hvor alt skal være likestilt. Her var det markerte bær, tobakk, lær og lakris. I hvertfall minnet den meg om høst og min piperokende morfar. Sammen med maten ble dette en himmelsk kombinasjon, hvor vinen ble forvandlet til den mykeste fløyel i ganen.



Vi fikk i tillegg en liten smak av samme vin fra 2010 årgangen. Denne var om mulig enda mykere og mer smaksrik.



Til sist kom Lasse med aftenens dessertvin: Aldegheri Recioto Valpolicella 2016. For å lage en recioto skal drueklaserne henge tre måneder ekstra på loftet. Det er bare de druene som stikker ut ytterst på klasene, dvs ørene/rece, som benyttes, da disse har fått mest sol. Gjæringen avbrytes tidlig, slik at ikke alt sukkeret blir omdannet til alkohol. Resultatet er en søt dessertvin med lavere alkoholprosent enn amaronen. Denne recioteen var frisk i stilen, med smak av moreller, kirsebær og hint av kanel. Dette var på mange vis en vin med en maskulin stil, om det er lov å hevde det i en tid hvor alt skal være likestilt. Her var det markerte bær, tobakk, lær og lakris. I hvertfall minnet den meg om høst og min piperokende morfar. Sammen med maten ble dette en himmelsk kombinasjon, hvor vinen ble forvandlet til den mykeste fløyel i ganen.



Balli Délegué Thore Sande takket for maten. Spesielt fremhevet han hvilken gastronomisk skatt vi har i Edgar Ludl. Som alltid hadde han klart å få frem de rene og gode smakene, med utskete råvarer, alt presentert som på en stjernerestaurant, denne gang på et enkelt hyttekjøkken. Vinen og maten passet sammen som hånd i hanske. Anekdotene ga latter som kunne høres av krabbene på tre meters dyp utenfor bryggen.



Stor takk til Rolf og Lotte Johansen for at dere igjen inviterte og stilte landstedet til disposisjon, og til alle som bidro med oppdekking og servering! Her var barnebarna sterkt representert. En spesiell takk til Edgar Ludl som sørget for at dette ble en gastronomisk kveld i toppklasse, og til Lasse Saga som hadde funnet frem til de utskete vinene. I tillegg delte han svært underholdende og krystallklart av sin store kunnskap om Valpolicella.

Torger Cornelissen
Vice-Chargé de Presse

