Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE VESTFOLD

REFERAT
L'Ordre Mondial på Grubbestad Gård

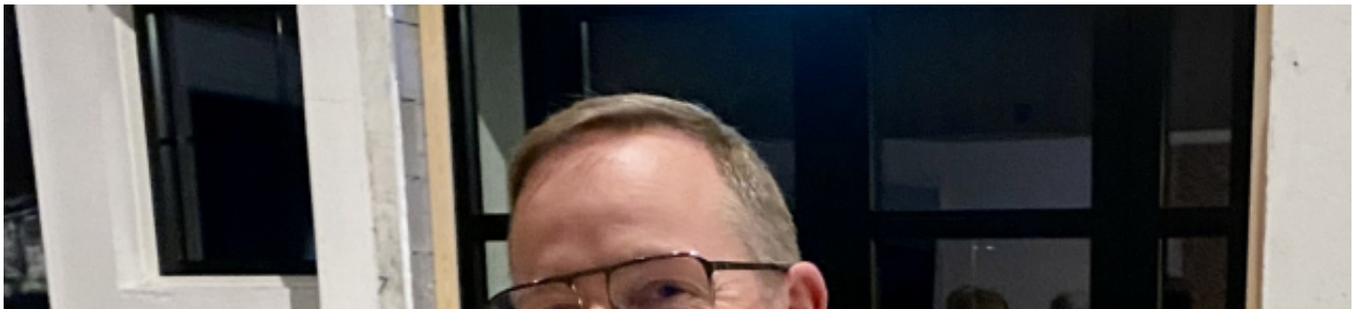
Endelig kunne vi oppleve Sandefjords egen vingård og deres fristende viner denne noe kalde og mørke oktoberkvelden på toppen av raet. Heldigvis hadde kveldens vertskap, vinbøndene Bjarne Kapstad Tollsås og Ceilie Skjerven, fyrt godt og lenge i peisen før vi ankom. Vi startet dog ute blant vinstokkene. Det har vært drevet jordbruk på Grubbestad siden 1600-tallet, jorden er stenrik og skrinn, og den heller nedover i retning fjorden. Da isen trakk seg tilbake for snart 12000 år siden, la den igjen betydelige mengder sten, sand og grus, og raet/grusryggen strekker seg fra Norge, gjennom Sverige og videre til Finland og opp mot Kolahalvøya. Noen av steinene på Grubbestad er et par hundre millioner år gamle, mens andre er opp mot halvannen milliard år. En geolog som gravde lenge og vel på gården for noen år siden mente entusiastisk at han hadde funnet rester fra da Norge kolliderte med Canada. Det må ha vært noen år før undertegnede ble født.

Jordene på gården er lite velegnet til korn, og Bjarne og Cecilie vurderte bla. lavendeldyrking, før de begynte med bringebær. Inspirert av andre dyktige vinbønder her nord, tok de i 2018 sats og plantet de første vinstokkene, og nå har de over 6000 av dem. De fleste er av den svært hardføre sorten Solaris, men de har også plantet Riesling og Chardonnay. De to sistnevnte rakk ikke å modne i år. Grunnet lav sol store deler av året her på bjerget, er det tre meter mellom radene, og vinrankene klippes og bindes opp slik at hver drueklase får mest mulig sol og næring. Druene høstes i slutten av september og begynnelsen av oktober av en entusiastisk dugnadsgjeng. Gården produserer en musserende bringebærvin og en musserende hvitvin, sistnevnte basert på Solarisdruen. Begge er tilgjengelige på Vinmonopolet. I tillegg lages en piquette; en alkoholsvak vin basert på drueskall, stener og fruktkjøtt, vanligvis forbeholdt gårdsarbeiderne. Denne selges direkte til restauranter og hoteller.

Etter et inspirerende foredrag ute på markene, trakk vi inn i vineriet, hvor Bjarne og Cecilie bla. kunne demonstrere den nye, skånsomme vinpressen. Av 1000 kg druer får de nå ca. 500 liter druemost som kan pumpes videre til de rustfrie ståltankene, hvor gjæringsprosessen foregår. Etter hvert kan vinen tappes på flasker. Den musserende hvitvinen lages etter champagnemetoden, og flaskene roteres for hånd.

EUROPRESS

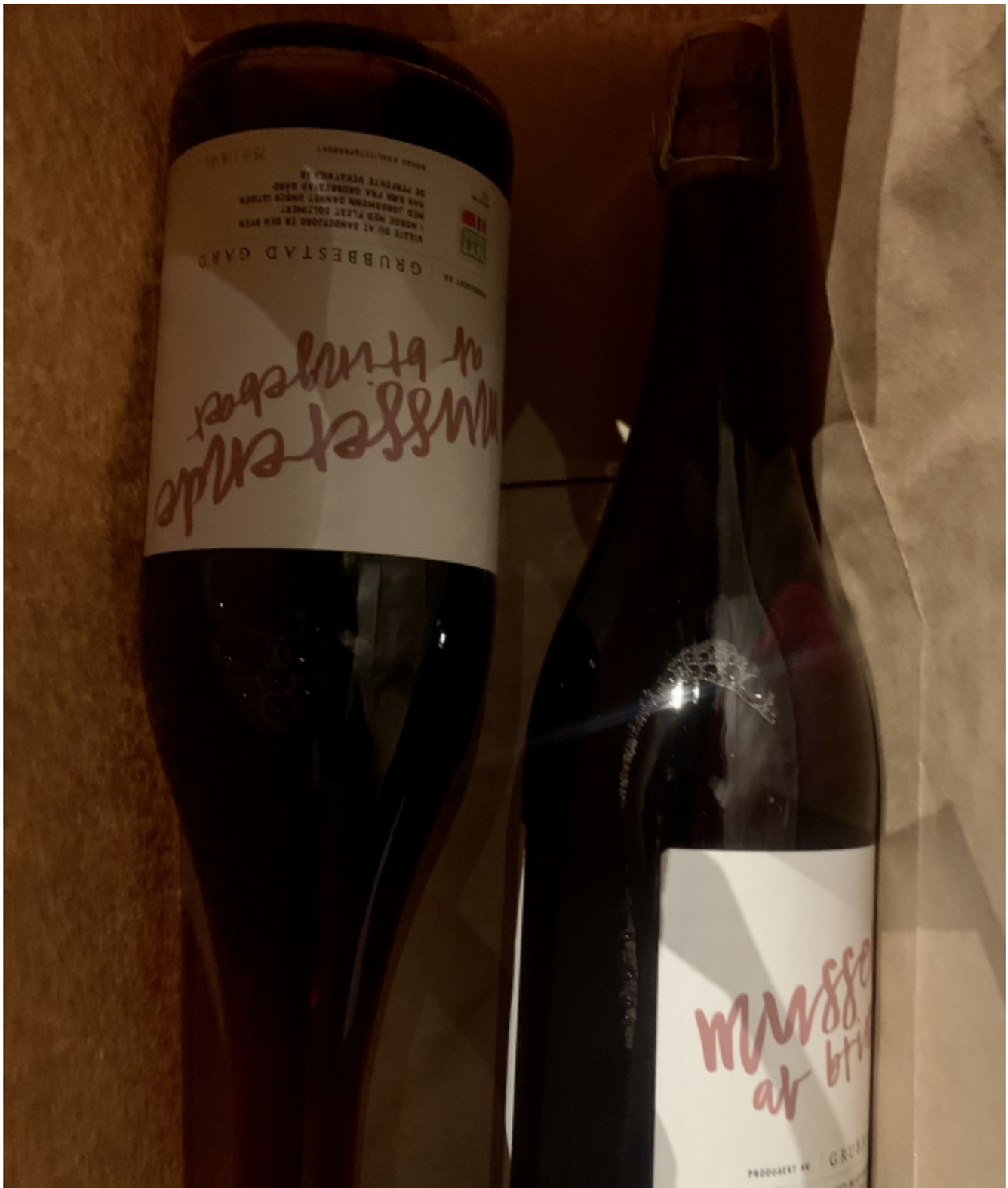
Det har vært mye prøving og feiling, og et år tilsatte de for mye sukker. Det resulterte i heftig annengangsgjæring, utilsiktede vinbomber og knuste flasker. Vineriet og selskapslokalet var tidligere fjøset på gården, og vinen lagres i den tidligere møkkakjelleren. Mattilsynet har vært på inspeksjon, alt er godkjent for vinproduksjon og skinnende rent. Bortsett fra muntre bilder på veggene av tidligere tiders gårdsdrift, var det få tegn til Dagros i bygningen. Når vinen vel er ferdig, er det Skatteetaten som overtar oppsynet med produktet.



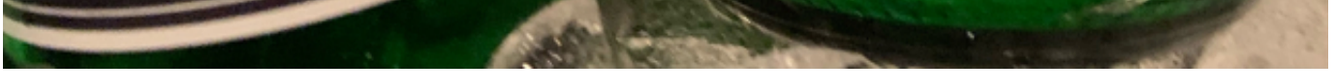
Bjarne og Cecilie har mange spennende prosjekter på gang. Bla. skal de lagre vin dypt inne i fjellet under Gaustatoppen. Her det jevn temperatur og fuktighet hele året. Skatteetaten hadde intet imot ideen, da de har mulighet til å inspisere vinen via Gaustabanen. Verre var det å få gjennomslag hos de skattekyndige for å lagre musserende vin på 50 meters dyp ved Stauper, en øygruppe utenfor Sandefjord. Her er det adskillig mer besværlig å komme på uanmeldt inspeksjon, og det endte med at vinen må kjøpes ut via Vinmonoplet før den kan lagres på havbunnen. Det gjelder ikke å gi seg. Vin og hummer hører sammen.

GRUBBESTAD
GÅRD
SOLARISDRUER
FRA SANDEFJORD

Før vi gikk til bords fikk vi smake hvitvinen som den musserende er basert på. Duften var noe gjærpreget i starten, men etter hvert var det mer citrus og sydhavsfrukter å spore. Det var rikelig med syre, citrus og litt sydhavsfrukt i smaken.



Sammen med vinene fikk vi ost og skinke fra lokale produsenter i Vestfold. Den musserende bringebærvinen var overraskende kompleks, frisk og syresterk, og det var enighet om at den vil komme til sin rett sammen med for eksempel riskremen på julaften. De som hadde fryktet en Donaldbrus-preget vin på linje med en del røde musserende fra Italia, kunne pustet lettet ut.



Gårdens musserende var et herlig bekjentskap, her var det mange som fikk assosiasjoner til Nyetimber og andre engelske musserende viner. Boblene var silkemyke, og både i duft og smak var det tydelige hint av epler og mineraler. Heldigvis fikk vi to glass.

Vi avsluttet med gårdens piquette, hvor Cecilies bror hadde laget etiketten. Duften kunne minne om rognebær, og smaken hadde preg av en frukt-IPA. Ifølge en høykompetent blant oss minnet den om basksisk cider. Flere så for seg at denne ville ha vært helt herlig å nyte en varm sommerdag, med rikelig med isbiter i glasset. Ventelig vil det komme slike dager neste år.

Grunnet særnorske regler, kunne vi bare få kjøpt den musserende bringebærvinen på stedet, mens den musserende hvitvinen kun selges på Vinmonopolet. Av svært forståelige grunner er den utsolgt, men neste årgang slippes i mai 2024. Hvis man ønsker å sikre seg noen flasker, så kan man sende mail til gården, slik at Vinmonopolet kan holde av ønsket antall til våren.

Vi takker vin-pionerene Cecilie og Bjarne for en flott og engasjerende innføring i hvordan man klarer å lage utmerket vin på våre breddegrader, omgitt av regnstormer, snøfonner, blå grader og inspektører av ymse slag. Vi har allerede booket oss inn siste fredag i oktober 2024. Så hold av 25. oktober 2024 allerede nå!

Torger Corneliusen, Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Vestfold

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.