



Den Gode Smak - årgang 10

Stavanger Vinforum 21.1.2012

Deltakere: Sigurd, Jan Ove og Rune

Tradisjonen tro arrangerte Stavanger Vinforum sin årlige vinmesse på Hotell Victoria i januar, og som vanlig hadde Jan Ove ordnet med invitasjoner til oss. Vi hadde håpet å bli bortimot fulltallige, men når dagen opprant, viste det seg at kun tre av oss hadde anledning til å stille opp.

Årets tema var den nye verden, og i år virket det som om fokuset var rettet mye mot USA, i motsetning til sist en hadde dette temaet, da det kanskje var vel så mye fokus på Sør-Afrika. Men, både disse landene, samt Australia, New Zealand, og forskjellige søramerikanske viner var representert, så det var som alltid ganske god spredning.

Som alltid møtte vi i siste liten (Rune et kvarter på overtid), men akkurat i tide til å delta på det første seminaret vi var påmeldt. Det hadde tittelen "Australia vs. USA", og viste seg å være en presentasjon av viner fra Treasury Wine Estate. Dette er et stort vinfirma, som eier en lang rekke vinprodusenter fra den nye verden, hovedsakelig fra de to landene som er angitt i seminar tittelen. Vi fikk en kjapp innføring i områdene Napa Valley i California, og Coonawarra i Sør-Australia, områder som var nye for oss, selv om en selvfølgelig har hørt om Napa Valley.

Druene det gikk på var Cabernet Sauvignon og Chardonnay, både fra Napa Valley og Coonawarra. Spesielt Private Reserve-vinene fra Beringer i Napa falt i smak hos oss, selv om prisene nok gjorde at det ikke var viner for menigmann. En av Chardonnayene var også riktig bra, uten at vi visste helt hvilken, da det ble litt forvirring rundt hvilken vin vi smakte.

Etter seminaret bega vi oss opp i smakesalen, for å få litt mer faglig input før lunch. Vi skilte lag, og smakte en del hver for oss. Det må dessverre sies at det var et stykke mellom høydepunktene. Av røde viner var det i hovedsak Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Merlot og Pinot Noir det gikk på, samt noe Zinfandel fra Napa. Utvalget av hvite viner besto for en stor del av masse Chardonnay av ymse kvalitet. Felles for de fleste utstillere var at det var i hovedsak relativt billige viner som var utstilt, gjerne rundt 100-150 kroner.

Klokken 1400 var det tid for lunch. Her var det "same procedure as every year", med diverse pastaretter, salater og fiskesuppe. Enkelt og greit, uten å være noe å hoppe i taket for. Vi ble sittende her til klokken ble nærmere 1500, da det var på tide for neste seminar.

La det være sagt med en gang: Dette seminaret ble det desiderte høydepunktet under vinmessen. Temaet var "Stag's Leap", som er en av de aller mest anerkjente produsentene i Napa Valley. Foredragsholderen Sander Vriend innledet med å fortelle om den legendariske vinsmakingen i Paris i 1976, hvor en gjeng (i all hovedsak) franske vineksperter skulle blindteste noen av de beste franske vinene (rød Bordeaux og hvit Burgunder) mot amerikansk Cabernet Sauvignon og Chardonnay, for å demonstrere hvor overlegen fransk vin var i forhold til oppkomlingene i USA. Det endte ganske sensasjonelt med at amerikanske viner vant begge kategorier, og vinen som vant i rødvin klassen var nettopp Stag's Leap.



Den Gode Smak - årgang 10

I følge foredragsholderen var Stag's Leap kjent for å ha mindre voldsomme viner enn mange andre Napa Valley viner, med mer eleganse og finesse, noe som stemte veldig godt. Vi fikk smake 5 forskjellige viner fra, fra den billigste utgaven til den dyreste. Når den billigste koster rundt 350 kroner, og den dyreste over 4-gangen av dette igjen, sier det seg selv at dette ikke er viner en drar opp på nachspiel i fire-tiden på natta. Det viste seg at dette var viner som lå langt over det meste annet vi hadde smakt tidligere på dagen. Fra den enkleste (relativt sett) "Artemis", via den sterkt fruktige "Fay" og den noe strammere "SLV", til selve kronjuvelen, "Cask 23", i to forskjellige årganger, 2008 og 1992. Stemningen steg merkbart rundt bordene for hvert glass vi fikk smake, og når de to årgangene av "Cask 23" ble servert og smakt på, så vi henførte blikk og smil dukke opp over det hele. Dette var ren nytelse, og må være noe av den beste vinen vi noensinne har smakt. Den yngste (2008) var et kaleidoskop av fantastiske smaker som alle sloss om oppmerksomheten, voldsom og intens med bare godsaker. I den eldste (1992) derimot, hadde alle disse smakene smeltet sammen til en helhet som var ren nytelse å smake på. Utrolig godt!

Etter seminaret var det igjen tid for en tur i smakesalen. Rune var imidlertid fullstendig overveldet etter opplevelsen med Stag's Leap, og konkluderte med at alt annet nå ville bare gi en kraftig nedtur, så han takket for seg og gikk. Tror ikke den karen kommer til å spise, drikke eller pusse tennene på en uke nå, bare gå og kjenne på ettersmaken av Cask 23...

Selv tok jeg en ny runde, ikke så lang riktignok, men rakk i hvert fall å smake litt fra et av bordene som hadde en del høyere prisede viner. Det viste seg at her var det amerikanske Pinot Noir av høyeste klasse. Noen ypperlige viner fra Scherrer Winery var det siste jeg fikk med meg før jeg måtte forlate årets vinmesse for å reise hjem og lage middag til ungene.

Konklusjon etter årets vinmesse: I det store og hele ikke det mest imponerende utvalget i smakesalen, men en fantastisk opplevelse på Stag's Leap-seminar. Takk igjen til Jan Ove som lar oss få muligheten til dette.

Sigurd Erland
Referent