

## Vinsmaking av portugisiske Mouchão-viner på Gamlaværket i Sandnes 28.2.2005

Undertegnede hadde fått invitasjon fra vinimportøren Bravino til å delta på vertikalsmaking av portugisisk Mouchão på februars siste dag. Etter en kjapp forespørsel til klubbens medlemmer viste det seg at samtlige med unntak av Jan Morten ønsket å delta, så da meldte jeg på fire personer.

Vi møtte opp utenfor Gamlaværket 2000, og ventet noen minutter på Jan Ove, som hadde prestert å gå seg vill mellom jernbanestasjonen og Gamlaværket. Det står respekt av det! ☺

Da vi var samlet alle fire, gikk vi opp en etasje, og gjennom diverse ganger og rom for å komme til rett sted. Det var vel ca. 20 deltakere, samt to representanter fra Bravino, Vidar Kenneth Johansen og Rune Bratseth (nei, ikke HAN, men en annen).

Vi startet med å få litt hvitvin, selvfølgelig Mouchão, i glassene, mens møtelederene viste lysbilder og snakket om Portugal og portugisiske viner, og om Alentejo-distriktet og Herdade do Mouchão-vingården i særdeleshet. Mouchão-vinen var laget på druetyperen Alicante Bouschet med en viss tilsetning av Trincadeira (mengden kunne variere fra år til år). Så var det etter hvert over til selve smakingen. Vi smakte først en "billigutgave" av Mouchão, Mouchão Dom Rafael, som var en grei og relativt enkel vin, med litt ny eik, og ikke den helt lange ettersmaken. Deretter var det over på den "ekte" varen.

Vi smakte oss gjennom årgangene 2000, 1990, 1988, 1984 og 1979. Det viste seg at det var relativt store forskjeller mellom årgangene. Det var blant annet interessant å kjenne at mens vinene stort sett kjentes eldre ut, jo lenger bakover i tiden vi smakte oss, så snudde dette seg plutselig når vi kom til den eldste, 1979-årgangen. Den kjentes plutselig ut som en langt yngre vin igjen, som gjerne kunne tåle enda noen år lagring.

Ellers er noe av problemet til vinamatører som oss det å kunne sette ord på hva vi mener vi lukter og smaker. Vi kjenner noe, men vi har ennå ikke lært oss til å dra kjensel på hva dette er, og derfor blir det vanskelig å beskrive det. Det viste seg også at det var litt faglig uenighet om hvilke viner vi foretrakk. Selv likte jeg best 1979-årgangen, med 1990 som en nummer to. Andre hadde forskjellige preferanser.

Jeg må innrømme at portugisisk rødvin normalt ikke er blant mine favoritter, da jeg synes det har en tendens til ofte å bli vel mye litt tung fruktsmak, og savner litt friskhet og spenst. Men uansett var det greit å ha deltatt på vertikalsmaking av vin for første gang. Prisen på 300 kroner skal vi vel heller ikke klage på, ut i fra den rimelig høye prisen på mange av flaskene vi smakte oss gjennom.

Etter at smakingen var slutt, vendte Njål og Jan Kåre nesen hjemover, mens Jan Ove og undertegnede satte oss nede i første etasje for å gjøre opp en liten status, og fortsette med litt uformell vinsmaking. Det gjorde vi i ca. en time, med vinanbefalinger fra en ivrig dansk servitør, samt litt gratis rødvin rett før vi skulle gå.

Referent

Sigurd Erland