

Mine opplevelser på Stavanger Vinforums vinmesse 22.1.2005

Jeg tok toget inn til Stavanger, og møtte opp på hotell Victoria ca. 1055, ble registrert, og fikk utdelt program og eget glass. Ikke så lenge etter dukket Jan Ove opp, mens Jan Morten hadde gitt beskjed om at han ikke kom før ca. 1200.

Jeg og Jan Ove gikk først innom et såkalt forkurs i vinsmaking, der Nils Nærland, en jærbu med mer enn gjennomsnittlig glimt i øyet, snakket om vin og vinsmaking. Meget underholdende.

Etter dette gikk vi ned igjen, der Jan Ove fikk ordnet med at vi ble påmeldt et seminar i Østerrikske viner, med parallellsmaking av Riesling og Grüner Veltliner. Etter en omvei rundt hotell Atlantic (uvisst hvorfor) dukket endelig Jan Morten opp ca. 1215. Vi tok et kjapt overblikk over smakesalen før vi alle tre bega oss inn på seminaret som begynte 1230.

Her fikk vi treffe folk fra den østerrikske ambassade, samt det østerrikske Wine Marketing Board. Foredragsholder var Karl Marius Lillevik. Vi smakte 4 par av viner, fra distriktene Kremstal, Kamptal og Wachau, samt noen årgangsviner fra Wachau. Det var hele tiden en Riesling og en Grüner Veltliner som smaktes parvis, og dette ga rom for en del interessante observasjoner.

For det første, var det jo klar forskjell mellom druetyperne. Mens Riesling-vinene var mer friske og mineralske, var Grüner Veltliner mer vegetalske og en anelse tropiske i smak. Det vi også kjente, var at her hadde absolutt pris (og distrikt) noe å si. De første vinene fra Kremstal (som var vel de billigste) var helt greie, men uten å ta av helt smaksmesig. De neste vinene var enda bedre, og det toppet seg med et ganske dyrt flaskepar fra Wachau. Da fikk vi for alvor kjenne den store smaksrikdommen som lå her. Rieslingen her hadde en utrolig lang ettersmak, og vil nok bare bli bedre med 10-15 års lagring, mens Grüner Veltliner hadde en klar ferskensmak og en nydelig smaksrikdom. Til slutt smakte vi en Riesling fra 1997 samt en Grüner Veltliner fra 1990. Det mest merkbare her var at duft og smak var mer intens pga. lagringen, men de nådde vel ikke helt opp mot det tredje paret viner.

Etter dette gikk vi til lunch. Vi fikk etter hvert kjempet til oss sitteplasser, og la i oss diverse pastasalater, samt litt fiskesuppe. Enkel og grei mat med et glass rødvin til.

Etter lunch var vi først innom dagens hovedseminar der en kar snakket om europeisk vin og vinhistorie. Greit nok.

Etter dette delte vi oss litt. Jan Morten ville lære mer om østerriksk vin, så han gikk på et seminar om østerriksk rødvin og dessertvin, mens jeg og Jan Ove gikk opp i smakesalen. Jan Ove hadde blitt så fascinert av Grüner Veltliner, så han brukte resten av dagen til å smake seg gjennom alt som var av dette. Selv gikk jeg over på portugisisk rødvin og portvin.

Jeg hadde så vidt vært borte i portugisisk rødvin før ved et par anledninger, og det jeg fikk smake her minnet veldig mye om dette. Kraftige jordpregede rødviner er typisk for landet, og jeg fikk smakt meg gjennom et godt utvalg fra forskjellige leverandører, i diverse prisklasser. Mange ble veldig like i smaken, men noen skilte seg ut positivt. Jeg merket med spesielt en Mouchão 2000, med en flott rund og bløt karakter, samt portvinen Quinto do Vale Meão Vintage Port 2001, som var helt fantastisk. Disse lå imidlertid i en prisklasse som gjorde at det neppe blir særlig mange innkjøp av disse i det daglige.

Til slutt var Jan Morten ferdig med seminaret sitt, og kom opp til oss andre. Der fant han og jeg ut at det var tid for å trekke oss tilbake, mens Jan Ove ikke hadde smakt helt fra seg ennå, så han ble værende litt til.

Det var veldig interessant å være med på dette. Som førstegangs deltaker på slikt ble jeg jo litt overveldet over hvor svære mengder av til dels svært dyre viner som ble tømt ut etter at en hadde fått en liten smakslurk. Det var jo selvfølgelig en dyd av nødvendighet, da en ikke hatt fått smakt på veldig mye hvis en skulle svelget hele glassene, men likevel....

Oppsummering: En meget interessant opplevelse som frister til gjentakelse.

Sigurd Erland
Referent