



Den Gode Smak - årgang 4

Stavanger Vinforum 21.1.2006

Jan Ove hadde i år igjen ordnet med invitasjon til Stavanger Vinforums årlige vinmesse for klubbens medlemmer, og fire av oss fikk anledning til å være med. Njål var den eneste som måtte prioritere hjemlige sysler.

I år som i fjor foregikk messen på Victoria hotell i Stavanger, og opplegget var veldig likt fjorårets, bortsett fra at årets tema var italienske viner. Etter å ha registrert oss, og fått utdelt smakeglass, gikk Jan Kåre, Jan Ove og undertegnede på forkurs, som i fjor, ikke så mye for at vi trengte det, men mest for å oppleve Nils Nærland igjen.

Etter forkurset var klokken tolv, og vi gikk ned til restauranten for å spise lunch. Jan Morten hadde også dukket opp i mellomtiden, og vi fikk oss en enkel lunch bestående av diverse pastaretter. Klokken halv ett var det tid for seminar. Undertegnede var meldt på et seminar med Allegrini, en kjent italiensk vinprodusent, og de tre andre skulle på seminar om "Det nye Italia".

Allegrini-seminaret ble ledet av en selger fra Allegrini. Han snakket lenge om Allegrini-familien, og hvordan vinproduksjonen der kom i gang. Allegrini er en av de største og mest kjente vingårdene i Valpolicella-distriktet i Veneto i Nord-Italia, og produserer en rekke forskjellige viner. Vi fikk også forklart en del om forskjellene i produksjonen mellom de forskjellige vintypene som Valpolicella-området er kjent for. Vi fikk smake på fem av dem, alt fra en enkel Valpolicella Classico, via en Ripasso, en Amarone og en Recioto, samt en spesiell vin fra en enkeltvinmark. Spesielt imponerte vel Ripassoen og Reciotoen.

Neste seminar gikk generelt på Italia som vinland, og foredragsholderen var en av vinanmelderene fra Dagens Næringsliv. Fyren snakket som et uvær, og var tydeligvis veldig engasjert i faget sitt, med meget bestemte meninger, noe jeg som også er tydelig å lese i vinartiklene i DN. Filosofien kan vel i hovedsak sammenfattes som at "moderne" viner er noe styggeskap, laget overfyldige med masse eik, for å være lettdrikkelige for amerikanske ganer, og for å få mange poeng av Robert Parker og Wine Spectator, mens vin som lages på gamlemåten, av mer eller mindre "forrykte" vinmakere, er mye mer spennende og interessant.

Nå var tiden kommet for seriøs vinsmaking. Vi bega oss opp i smakesalen, der en lang rekke utstillere hadde rigget seg til med bord, og tilbydde smaking av alle slags viner, ca. 130 i tallet. Vi startet med å forsøke noen hvitviner, men ble vel relativt fort lei av dette. Det er ikke hvitvinene Italia er mest kjent for, mange har en tendens til å være vel anonyme, uten spesielt særpreg.

Når det gjelder rødvin, derimot, finnes det et utall med fantastiske varianter. Vi delte oss i to grupper, og tok utstillere for oss. Utfordringen var som alltid på slike seanser, å være flink til å spytte ut, og ikke drikke alt en får i glasset.

I år var det veldig mye godt å smake. Å kunne boltre seg nærmest uhemmet blant Baroloer, Amaroner, Barbarescoer og Brunello de Montalcino, for å nevne noen av de mest berømte



Den Gode Smak - årgang 4

appelasjonene, er jo en drøm for vinentusiaster. Vi forsøkte for skams skyld å ikke bare drikke de dyreste Baroloene og Amaronene, og fikk da smakt viner over hele prisskalaen. En ganske billig Primitivo imponerte stort i forhold til prisen, og en del Barberaer og Baroloer ga også store opplevelser. Det var egentlig svært få skuffelser, utfordringen ble snarere å skille det gode fra det svært gode.

Et lite problem ved slik intens vinsmaking er at smaksløkene blir fort mettet. Det gjaldt å være flink med å skylle munnhulen og glasset med vann, for å forsøke å resette smaken litt. Likevel er det vel ikke til å komme forbi at smaksevnen nok ble litt forringet etterhvert. Litt tørt brød rundt på bordene hadde vært en ide.

Etter et par timer intensiv smaking, og etter mange gode opplevelser, tok vi farvel, mettet av en utrolig mengde smaksinntrykk, alt fra de runde, men smaksintense Baroloer, til litt mer krydrete Barberaer, Amaroner med sin aroma av tørkede frukter, samt kraftige Brunelloer, pluss veldig mye annet.

En flott opplevelse i år igjen, og vi håper det ikke blir siste gang.

Sigurd
Referent