



Den Gode Smak - årgang 5

Stavanger Vinforum 20.1.2007

Tradisjonen tro var vi også i år deltakere på Stavanger Vinforums årlige vinmesse. Dette året var det Spania som var hovedtema. Vi var representert ved Jan Ove, Jan Morten og undertegnede. Som de foregående årene startet vi dagen med å være med på forseminaret kl. 1130, der Nils Nærland som vanlig fortalte litt generelt om vin, årets vinmesse, og vinsmaking i sin alminnelighet, alt med sin jærse humor, som framkalte mye humring i salen.

Etter forseminaret gikk vi opp i smakesalen, og begynte smakingen. Vi startet med noen hvitviner, uten at vi fant veldig mye å bli imponert av der. Vi hadde imidlertid ikke veldig mye tid her, da vi kl. 1230 skulle på Faustinoseminar.

Her fikk vi et foredrag fra David Losantos fra Faustino, et vinhus som er blant de mest kjente spanske vinhusene i Norge. Vi fikk høre om historien bak Faustino, om hvordan typebetegnelsene Faustino I, Faustino V og Faustino VII hadde blitt til, og selvfølgelig fikk vi smake på firmaets produkter. Det ble kjørt en vertikalsmaking av Faustino I, fra 1994, 1981 og 1970. Faustino I er en Gran Reserva, og firmaets toppvin, og normalt en meget god vin. Det var imidlertid stor forskjell på de tre årgangene, fra en (i denne sammenheng) litt anonym 1994-årgang, via en markant krydret 1981-årgang, til den virkelig flotte 1970-årgangen, som var veldig kompleks, avrundet og elegant, med en lang og fin ettersmak.

Vi skulle egentlig på et nytt seminar rett etter dette, men da dette dro ut en del over tiden, besluttet vi oss for å droppe det, og heller få oss litt lunch i Big Horn steakhouse, der en som vanlig på disse seminarene serverte forskjellige italienske retter.

Etter lunch bega vi oss opp i smakesalen igjen. Da konsentrerte vi oss i hovedsak om rødvin, som Spania er mest for. Nå var ikke spansk vin det vi kunne mest om, så det ble en utfordring å holde styr på de forskjellige distrikt og druetyper. Blant vinene som undertegnede merket seg spesielt, var Entrecapas Reserva, Finca Dofi (både 2000 og spesielt 1998-årgangen), og Paternina Gran Reserva.

Klokken 1530 var det igjen tid for seminar, denne gangen var temaet Nye vinområder i Spania. Vi fikk en forelesning av Knut Espen Misje fra Gastronomisk Institutt, der han gikk gjennom noen av de nyere og relativt ukjente vinområdene i Spania, som var på rask fremmarsj. Vi fikk også smake seks forskjellige viner fra disse distriktene, blant annet igjen Finca Dofi 1998, som nok en gang viste seg å være en fantastisk vin.

Etter dette var smaksløkene mettet hos undertegnede, og jeg takket for meg, mens Jan Ove og Jan Morten fortsatte smakingen litt til.

Takk til Jan Ove for ennå en gang å ha ordnet oss plass på denne seansen.

Sigurd Erland
referent