



Den Gode Smak - årgang 8

Stavanger Vinforum 16.1.2010

Deltakere: Jan Morten, Sigurd, Jan Ove og Jan Kåre

Stavanger Vinforums årlige vinmesse på hotell Victoria er normalt et av de faste holdpunktene i klubbens gjøren og laden, selv om fjorårets vinmesse av forskjellige grunner måtte klare seg uten oss. I år stilte vi imidlertid mannsterkt igjen, der kun Njål hadde meldt forfall.

Det spesielle i år var at vi for første gang skulle ha klubbmøte samme dag som vinmessen skulle være. Det var kanskje ikke ideelt, men viste seg å være den eneste muligheten til å få arrangert et klubbmøte tidlig på året, hvis ikke måtte vi vente like til mars.

Det ble et kjært gjensyn med vinmessen. Årets tema var Øst-Frankrike, noe som i en litt vid tolkning betydde Alsace, Burgund, Rhone, Provence og Languedoc. I Burgund lages jo noen av verdens beste viner, og både Rhone og Alsace har gitt oss mange gode opplevelser tidligere, så alt lå til rette for mye god smak.

Undertegnede og Jan Kåre var tidlige til Stavanger. Tok toget inn, og gikk opp til Jan Ove, hvor kveldens klubbmøte skulle foregå, for å legge fra oss kokkeuniform og annet. Jan Ove var imidlertid ikke hjemme, han satt på kontoret og jobbet, så vi la fra oss sakene i kjellertrappen og gikk ned til sentrum igjen. Framme på hotell Victoria registrerte vi oss, og satte oss så ned for å vente på de andre. Sin vane tro kom de halsende i siste liten, noen få minutter før det første seminaret begynte.

Jan Ove hadde meldt oss på to seminarer, et fra Rhone og et fra Burgund. Seminaret 1215 var fra Rhone, der vi satt og hørte på en dame fra Le Vines de Vienne som lirte av seg en heller mekanisk og kjedelig oppramsning av vintyper og druetyper som firmaet produserte over hele Rhone-dalen. Da var det mer interessant å smake på vinen som ble servert. Vi fikk smakebiter på seks forskjellige rødviner fra forskjellige deler av Rhone-dalen, og det var veldig stor spredning. Smaksmessig varierte det fra det helt store (Cornas), til det bitre og lite fristende (Cotes du Rhône). Den mest spesielle var kanskje en Chateaufort som luktet tydelig fjøs (sic!), men smakte meget bra.

Vi tok så en rask lunch med standard meny, altså pasta og liknende, før det var tid for å bevege seg opp i smakesalen. I år hadde man delt smakesalen i to, i to forskjellige fløyer av hotellet. Det var kanskje ikke en helt heldig løsning, da man måtte gå ganske langt mellom de to delene, men det fungerte da på et vis det også.

Det ble veldig mye hvitvin som ble smakt dette året, hovedsaklig pga. alle de fantastiske hvitviner i ypperste verdensklasse som finnes fra Burgund. Dessuten er jo også Alsace en favoritt med sine Rieslinger og Gewürztraminere. Litt rødt ble det imidlertid også plass til, da kanskje hovedsaklig fra Rhone, som jo har et vidt spekter av ganske kraftige, kvalitetsmessig til dels glimrende rødviner.

Skal vi fremheve noen viner, vil vel undertegnede nevne et par Chassagne-Montrachet som kunne gjøre en stakkar helt skjelven i knea. Spesielt den ene med tilnærmet nøttesmak var utrolig. Ellers var det noen av Rhone-vinene som ga utrolig mye valuta for pengene.



Den Gode Smak - ørøgang 8

Det andre seminaret vi skulle på ble ca. 3 kvarter forsinket, så vi fikk tid til å smake en del mer enn beregnet. Heldigvis var vi ganske flinke til å spytte ut, med tanke på matlagingen som ventet om ikke så lenge, eller kunne det utartet...

Det siste seminaret for dagen var fra Burgund. Foredragsholderen her var mye mer interessant, der han sto og fortalte veldig engasjert om vinmarker og vinfilosofi. Vinene vi fikk smake her var dessverre ikke helt i stil med foredraget. Vi hadde nok ventet langt bedre viner her.

Ca. 1600 var programmet slutt, og vi tok en halvtimes pustepause i baren der noen måtte ha en liten cafe avec før vi bega oss opp til Jan Oves residens for å gå løs på kveldens meny. Dette får en lese videre om i referatet fra klubbmøtet.

Sigurd Erland
Referent