



Anbefalte viner:

Sør-Afrikansk vin

★★★★★★★★★★★★★★★★

På den sørlige halvkule skjer innhøstingen av druer naturlig nok 6 måneder tidligere enn på nordlige – noe som betyr at en vin fra eksempelvis årgang 2008 er et halv år eldre enn en europeisk vin fra samme årgang. Årgangskvaliteten som sådan varierer nok generelt noe mindre i Sør-Afrika enn i Europa, og det er i senere tid ingen direkte dårlige årganger. Når det er sagt, meldes det om at 2009-årgangen generelt er av eksepsjonelt god kvalitet!

Følgende viner er meget gode og spennende kjøp i sine respektive prisklasser:

14698 Allesverloren Tinta Barroca 2007
(128,90)

20063 Porcubine Ridge Syrah 2007
(139,-)

47821 Allesverloren Touriga Nacional 2007
(139,90)

59993 Tokara Cabernet Sauvignon 2007
(149,90)

56229 Seqillo 2004
(239,-)

32933 Hamilton Russel Pinot Noir 2008
(299,90)

VIN FRA VM-LANDET SØR-AFRIKA

På det norske markedet er har vin fra Sør-Afrika en heller kort historie, men som vinproduserende land har Sør-Afrika lange og stolte tradisjoner – faktisk helt tilbake til sent 1600-tall. Vingodset Klein Constantia ble etablert i 1685 og har historisk sett også laget landets mest berømte vin, nemlig dessertvinen Constance. Vineksporten var lenge svært beskjeden. Den internasjonale handelsboikotten av apartheid-regimet i nyere tid bidro selvfølgelig også til dette. Først på 1990-tallet begynte derfor eksporten å skyte fart. I dag er det hele 235 listeføring av Sør-Afrikansk vin på det norske Vinmonopolet!

TEKST: ØVIND TVEIT | FOTO: RUNAR ANDERSEN

VINGEOGRAFI

Sør-Afrikansk vinproduksjon er i det alt vesentlige konsentrert i det sørvestlige hjørnet av landet – nord og øst for byen Cape Town. Geografisk snakker vi om en beliggenhet mellom 31. og 34. breddegrad, noe som på den nordlige halvkule tilsvarer f.eks. nordlige Afrika/sørlige Middelhav. Klimaet er likevel kjøligere enn hva beliggenheten skulle tilsi - spesielt i de kystnære områdene - noe som skyldes de kalde havstrømmene fra Antarktis.

De viktigste vinområdene er:

- **Coastal region:** Ligger sørvest for Cape Town. Nedbørsrikt område som produserer mye kvalitetsvin av de klasiske druesortene sauvignon blanc, chardonnay og cabernet sauvignon

- **Stellenbosch:** Lokalisert øst for Cape Town. Noe varmere enn Coastal region. Produserer mye kvalitetsvin. Mest rødt, noe hvitt.

- **Paarl:** Ligger inne i landet nord for Cape Town. Både røde og hvite viner. Mange av høy kvalitet.

Det totale vinmarksarealet dekker så mye som 100 000 hektar – og er dermed vel så stort som tilsvarende i Australia. Et stort flertall av de 4000 druedyrkerne leverer stadig druene til de ca. 60 kooperativene, som sjelden utmerker seg positivt når det gjelder kvalitet. Det gjør derimot flere og flere av de nesten 500

private produsentene. Her som i store deler av vinverden forøvrig fokuserer stadig flere på kvalitet fremfor kvantitet, og lykkes i stor grad med det! Generelt sett er Sør-Afrikansk vin absolutt konkurransedyktig, og er ofte gode kjøp.

VINSTIL

Sør-Afrikansk vin varierer såpass mye i stil at det er vanskelig å finne typiske nasjonale kjennemerker. Man kan vel si at de stadig jobber med å utvikle sin egen vinidentitet. Det som imidlertid er et faktum, er at de fleste vinmakere har sin utdanning og praksis fra Europa, og at landets vinindustri kan sies å ha et ben i hhv. den nye og den gamle vinverden. Vinene er definitivt mer europeiske enn amerikanske/australske i stilen for å si det slik.

PINOTAGE

Denne druetyper er en krysning av de franske druene pinot noir og cinsault. Den er Sør-Afrikas egen rødvinsdruer, og er den nest mest beplantede etter cabernet sauvignon. Pinotage gir ofte svært fruktige viner av middels fylde. Kanskje ikke den perfekte biff-vinen, men god

i mange andre sammenhenger, f.eks. til svin, kylling og pasta. Utover disse to dyrkes det en del av de internasjonale sortene Merlot, syrah/shiraz og pinot noir. Ellers er Sør-Afrika et av de få stedene i verden utenom Portugal hvor det dyrkes litt portugisiske sorter som touriga nacional og tinta barocca.

Av hvitviner er chenin blanc mest beplantede. I tillegg dyrkes mye av den ellers lite kjente colombard, samt en del chardonnay og sauvignon blanc.

ALLESVERLOREN (ALT ER TAPT!)

En av de mer kuriøse vinhistoriene fra Sør-Afrika er den om vingodset Allesverloren (se også "Anbefalte viner"). Navnet betyr altså direkte oversatt "alt er tapt" og sies å skrive seg fra året 1704, åtte år etter at gården var grunnlagt. Familien reiste da på en kirketur til Stellenbosch. Da de kom hjem, var den nybygde gården brent ned. I sin fortvilelse utbrøt familiefaren "alles verloren!" (= alt er tapt!). Gården ble imidlertid bygd opp igjen, og "Allesverloren" ble siden navnet på vingården.



«...men riesling-druens enorme mangfoldighet og lagringsevne gjør den etter min mening til verdens mest interessante hvitvinsdrue! >>>

Øyvind Tveit; Vinspaltist

RIESLING – VERDENS BESTE HVITVINSDRUE?

Verdens dyreste tørre hvitviner kommer fra Burgund i Frankrike og lages av druen chardonnay. Er chardonnay dermed verdens beste hvitvinsdrue? Etter min mening er svaret NEI!

Riktignok er de aller beste hvite burgunderne fantastiske viner, men disse utgjør bare en ørliten del av all verdens chardonnay-baserte vin.

Selvfølgelig er heller ikke all riesling-vin av fantastisk kvalitet, men riesling-druens enorme mangfoldighet og lagringsevne gjør den etter min mening til verdens mest interessante hvitvinsdrue!

For eksempel finnes ingen annen drue som behersker absolutt hele skalaen fra tørr og elegant matvin til fantastiske såkalt botrytiserte (søte) dessertviner. Aromaspekteret er likeså mangfoldig, og avhenger av bl.a. av dyrkningssted og jordsmonn i tillegg til grad av sødme i vinen. På nær sagt alle kvalitets- og sødmenivåer bidrar en spenstig syre til å gi vinen karakter og balanse. Samme syre bidrar også til å gjøre riesling-viner fantastisk lagringsdyktige. Med lagring utvikler og forandrer aromaspek-

teret seg videre. For eksempel kan lagrede rieslingviner få et klart petroleumspreg i duften – på en behagelig måte vel og merke!

Riesling dyrkes først og fremst i Tyskland, i deler av Østerrike og i Alsace-regionen i Frankrike. I alle disse land og områder regnes den som edleste druesort.

De siste 5-6 årene har interessen for riesling nærmest eksplodert her i Norge. Aller mest har etterspørselen økt for tysk riesling, og faktisk også gjort at Tyskland nå har gått forbi Frankrike som største hvitvinsleverandør til det norske markedet.

Tørre rieslinger er meget anvendelige viner til det meste av sjømat – kanskje med unntak av de mest delikate skalldyr-rettene. Med en ørliten sødmesnert (slik man finner i mange av vinene fra Mosel-dalen i Tyskland) passer de ypperlig til krabbe og reker, samt til sterkt krydret mat. Med mer sødme kan vinene passe til en del ostetyper og desserter – eller som alltid; nytes som de er!

NOEN TØRRE RIESLINGER SOM ANBEFALES PÅ DET VARMESTE:

80151 3 WINZER RIESLING TROCKEN 2009
(100,-) – TYSKLAND

47543 LEITZ BISCHOFBERG RIESLING SPÄTLESE TROCKEN 2009
(138,-) – TYSKLAND

80083 DOMÄNE WACHAU RIESLING WEISSENKIRCHEN RESERVE 2008
(150,-) – ØSTERRIKE

46574 DR. BÜRKLIN-WOLF WACHENHEIMER RIESLING 2008
(150,-) – TYSKLAND

10249 LEITZ KAISERSTEIFELS RIESLING ALTE REBEN 2009
(210,-) – TYSKLAND

59064 DOMÄNE WACHAU RIESLING SINGERRIEDEL SMARAGD 2008
(225,-) – ØSTERRIKE



★ OFFENTLIGE VINSMAKINGER

Svært mye har endret seg i Norge i forhold til vin de siste 10-15 årene. Stadig flere nyter et glass vin eller to stadig oftere.

Vinkonsumet i Norge har faktisk doblet seg på 10 år, og interessen og kunnskapen følger etter.

Selvetjente polutsalg har utvilsomt bidratt betydelig til denne utviklingen, og også i høyeste grad det at folk reiser mer enn noen gang.

En av de beste arenaer for både å teste sine smakspreferanser og øke sine sine kunnskaper om vin, er å delta på offentlig tilgjengelige vinsmakinger. For en del år siden var noe slikt nær sagt utenkelig i Norge (i alle fall for andre enn bransjefolk), mens i dag finnes der et betydelig tilbud. I Oslo kan vininteresserte boltre seg i et stort antall vinarrangementer i løpet av året. I landet forøvrig vil nok tilbudet variere atskillig mer.

En slik vinmesse har typisk et antall importører som deltagere, som hver for seg stiller med et utvalg av sitt sortiment. For en ofte beskjeden inngangsbillett, har man muligheten til å smake et stort antall viner - gjerne 100 eller flere! Både rimelige og atskillig dyrere kvaliteter kan smakes og diskuteres med kunnskapsrike importører. En fantastisk mulighet til å få utvidet sin vinhorisont, og som jeg på det sterkeste anbefaler alle vininteresserte å få med seg når anledningen er der!

I Ålesund ble nylig for 5. gang arrangert såkalte AALESUND VINFORUM. Bak arrangementet står Ålesund Edlere Vinselskabsclub som er en gjeng entusiastiske og kunnskapsrike karer som brenner for å "spre det glade budskap". Det var vinforedrag med tilhørende smaking, og vinmesse med 6-7 deltagende importører. For en inngangsbillett på kr. 250 fikk man både foredrag og altså muligheten til å smake over 100 forskjellige viner!



Ålesund Vinforum: Viner for enhver smak

