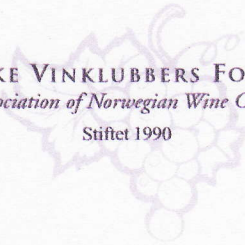


Bulletin

nr. 04/2008

Organ for Norske Vinklubbere Forbund

NORSKE VINKLUBBERS FORBUND
Association of Norwegian Wine Clubs
Stiftet 1990



Innhold i dette nummer, 4/2008

Presidenten har ordet

Redaktørens hjørne

Salone del Gusto 2008

JAN-TORE EGGE

Julemat med hvitvin

JAN FREDRIK TVETEN

ARNOLD MYHRE

KRISTIAN GAHRE

La Reina de Rioja i Molde

ANITA HECTOR

Poteten

JON T.

Og vægen skulle vara lett å gå

ANITA HECTOR

Vern av spesielle norske matvarer

Den eksklusive Merlot'en fra Luca og Ingrid Beins vingård

ODD GUNNAR SKAGESTAD

Kortreist julemat for «alle»

KRISTIAN GAHRE

Mer om druens opprinnelse:

Syrah, nebbiolo og andre herligheter

JON T.

Om torsk og vinvalg

JAN FREDRIK TVETEN, ARNOLD MYHRE, ROGER KOLBU

OG KRISTIAN GAHRE

Vin under juletreet

STEN VH.

Tanker om NVkF

ANITA HECTOR

Den eksklusive Merlot'en fra Luca og Ingrid Beins vingård

Hva får et middelaldrende sveitsisk ektepar – begge veterinærer med over 20 års praksis - til å bryte opp fra en trygg, forutsigbar og på alle måter helt OK tilværelse i hjemlandet, for å starte et nytt liv som vindyrkere i Sør-Afrika? Eventyrlyst kan hende, rastløshet, overstadig virketrang? Eller var det en tilværelse som vindrikkende livsnytere som lokket? En slaraffen-tilværelse i et paradisisk landskap med verdens mest behagelige klima?

Dette måtte vi finne ut av!

Vi – dvs. artikkelforfatteren med familie - er på besøk på Petrus Place – Luca og Ingrid Beins lille vingård i Stellenbosch-distriktet, knapt 50 km øst for metropolen Cape Town. Fru Ingrid – vertinnen selv ("Kall meg Ingrid") – avslører seg som en entusiastisk guide, som viser oss rundt mellom de velstelte vinrankene, blant det skinnende blanke utstyret i produksjonshallen og i den sirlig ordnede vinkjelleren. Hun tar oss inn i den vakre hvitkalkede hovedbygningen i den karakteristiske stedlige "Cape Dutch"-arkitekturen, ber oss til bords i den elegante gjestestuen og skjenker opp smaksprøver...

Alt mens hun forteller om virksomheten, - dagens virksomhet og forhistorien.

- Det begynte, forteller hun, da hun og mannen Luca for første gang som turister for over 20 år siden besøkte Sør-Afrika, og ble fullstendig betatt av det solfylte landskapets overveldende skjønnhet og utstråling. Det skulle bli mange senere besøk før de våget å ta det store spranget, og dristet seg til å kjøpe den lille eiendommen på 22 mål i hjertet av vindistriktet. Hit flyttet de for godt, fast bestemt på å virkeliggjøre sin store drøm og lidenskap – å bli vindyrkere. Å lære seg fagets og kunstens regler var ikke gjort i en fei, men Luca og Ingrid gikk systematisk til verks: Det kjente Stellenbosch-universitetet i nabolaget tilbyr vinfaglig utdanning på høyeste plan. Med sveitsisk flid og grundighet inntok de studiebenken, og etter årelange og krevende studier

kunne de begge avlegge bachelor-eksamen i vitikultur og ønologi.

Og deretter var det bare å sette igang? Ikke riktig fullt så enkelt, - som andre land har også Sør-Afrika et byråkrati som ser til at saker og ting går ordentlig for seg. For vindyrkere og vinprodusenter finnes det regler som må kjennes, krav som må etterleves og forskrifter som må følges. Ingrid og Luca fikk oppleve at det sør-afrikanske byråkratiet er en krevende, men seriøs og ryddig institusjon, undertiden også en hjelpsom aktør. Og i 2002 kunne det stolte ekteparet endelig produsere sin første vin – Bein Merlot. En vin fra gårdens dype, rike granitt-jordsmonn. - Unnfanget og født av lidenskap, sier fru Ingrid. Med et strålende smil setter hun blikket i oss, og vi tror henne.

Men tro er én ting, fakta kan stundom være noe annet. "The proof of the pudding is in the eating", sier engelskmannen. Så også med vin – smaken er og blir den ultimate testen på om produktet er vellykket. Her må vedgås at familien Skagestad stilte med en noe forutinntatt innstilling; vi hadde opplevd etablissementets Merlot tidligere, og visste hva vi gikk til. Og etter å ha gjennomført den klassiske seansen med nipping, gurgling, spyting og (etterhvert tiltagende) svelging kunne det bare konstateres at her gjaldt munnhullet in vino veritas til fulle.

Veggene i gjestestuen er prydet med diplomer som forteller om en rik medaljehøst på internasjonale vinmesser. Og vertinnen legger ikke skjul på at her er det kvalitet som gjel-

der. Dyrkingen foregår etter økologiske prinsipper. Hver enkelt vinstokk pleies individuelt. Mindreverdige drueklaser (og enkelt-druer) sorteres ut og kasseres – kun det absolutt beste råmateriale tillates å bli videreforedlet til de leskende dråper som finner veien til flaskene. Og her går man vitenskapelig til verks, med ”state-of-the-art”-produksjonsutstyr og -metoder.

Kjøpet av eiendommen, og den påfølgende etablering med studier og senere oppstart med investeringer i produksjonsanlegget osv. gjorde et merkbart innhugg i ekteparets sparepenger. Ingrid forteller stolt at de likevel har klart seg uten låneopptak, og slik det nå ser ut, regner de med at driften vil gå i balanse eller endog gi et ørlite overskudd.

Årsproduksjonen er nå på 12-14 tusen flasker, alt overveiende Merlot samt et mindre kvantum rosévin (benevnt ”Bein Pink Merlot”). Noen kapasitetsutvidelse har ekteparet ingen planer om, noe slikt ville bare gå ut over kvaliteten – og dét vil de avgjort ikke ha noe av! Dessuten, tilføyer en stadig høyst ungdommelig fru Ingrid, - Luca og jeg blir jo ikke yngre med årene, vi heller!

Arbeidsstokken – ekteparet selv inkludert – teller kun et halvt dusin personer, som i innhøstingstiden suppleres med ytterligere 15-20 sesongarbeidere. Det aller meste av produksjonen går til eksport, fremfor alt til Sveits. Samt noe til enkelte gourmet-restauranter i det sydlige Afrika. Og her ligger forklaringen på hvordan familien Skagestad kunne finne fram til denne perlen av en vingård. Det var i oktober 2005 at min kone og undertegnede inntok et bedre måltid i den stemningsfulle og kulinarisk ypperlige restauranten Gathemann i Windhoek, Namibia. Der og da bestemte vi oss for å prøve en Merlot, som stedets sommelier velvilligst kunne anbefale. Den falt umiddelbart i smak – dette så til de grader at vi ved neste besøk i vinmerkets hjemland Sør-Afrika besluttet å oppspore hvor den kunne anskaffes. I Cape Towns vinforretninger lot vinen – og produsenten – i første omgang til å være så godt som ukjent, inntil det viste seg at den var å oppdrive på den lille restauranten Manuka Café (med tilhørende winery) i forstaden Steenberg et par mil syd for Cape Town sentrum.

Senere søk på nettet (www.beinwine.com) brakte for dagen flere og nyttige opplysninger, blant annet at vingårdens eiere gjerne tar imot besøkende – som oppfordres til å ta kontakt i forveien for nærmere avtale. Dette kan eventuelt gjøres pr. e-post til lib@beinwine.com. Hvilket vi gjorde, med det resultat at vi ble ønsket hjertelig velkommen.

Sør-Afrika har i senere år blitt et yndet turistmål for mange nordmenn, inkludert vininteresserte. For den som har sans for smaking av eksklusiv kvalitetsvin i kombinasjon med unik naturopplevelse på et sted med fascinerende sær-



preg, kan turen til Petrus Place anbefales på det varmeste.

På flaskeetiketten (Bein Merlot, årgang 2005) står å lese at vinen har et alkoholinnhold på 14 volumprosent. Det opplyses å være en ”Barrel matured classic dry red wine, full-bodied and complex. This fine Merlot partners well with red meat and cheese. Can be enjoyed young, but will continue to grow with age”. Greit nok, men hvordan kan vinen beskrives? Om en ikke-fagmann får lov å forsøke seg, burde noe i retning av følgende kunne gi en antydning: ”Dyp fioletrød. Krydret fruktighet preget av mørke bær og plomme, hint av tjære, sjokolade, vanilje og eik”. Samt en lett snerpende ettersmak, som akkurat passe lenge blir hengende igjen i ganen... Men, - dette er jo fortsatt en ung vin! Skal vi tro på forsikringene om at den ”will continue to grow with age”? Det er lov å håpe. Uansett er det en vin som gir mersmak, og vi ser frem til å fornye bekjentskapet i årene som kommer.

En god vin kan være en lang reise verdt. Likevel ville det være enda mer praktisk om den også kunne oppdrives på hjemmebane. Bein Merlot har hittil ikke vært å finne i Vinmonopolets hyller. Det ville være en god gjerning om Polet kunne bevegges til å ta den inn i sitt sortiment!

ODD GUNNAR SKAGESTAD