

Pinotage – en dannelsesreise

Da forfatteren av disse linjer den 26. november 1972 for første gang steg i land i Cape Town, var det som ung samfunnsforsker med et sosiologisk spesialprosjekt - og ingenlunde som en vinskribent in spe. Strengt tatt var mine erfaringer med de røde viner begrenset til Polets "sekskroners" og dens slektninger fra samme hylle- og prisnivå.

Våger jeg idag, 36 år senere, å pynte meg med pretensiose betegnelser som vinolog, ennsi ønolog? Best å la dét ligge - og egentlig komplett uinteressant. Det som har betydd og fortsatt betyr noe er opplevelsene, - underveis, i øyeblikket såvel som i retrospekt. Opplevelser som lever videre i minnene fra reisen gjennom vinens verden. En oppdagelsesreise, som samtidig har vært og fortsatt er en dannelsesreise. Uten noen endestasjon, så lenge det måtte vare...

Fornemmer man en pompøs ansats til en veritabel vitikulturell tour d'horizon? Nei, det rekker for anledningen lenge med noen mimrende betraktninger til ære for Pinotage - denne særegne sydafrikanske druen som fortsatt får enkelte euro-kontinentale vinsnobber til å rynke lett på brynene, samtidig som den er den foretrukne variant blant en voksende krets aficionados verden rundt.

For min kone og meg begynte det med en ekskursjon i desember 1972 til vingården Bertrams Estate i Devon Valley nær universitetsbyen Stellenbosch, i hjertet av den sydafrikanske Kapp-provinsens ypperste vindistrikt. Et rutinemessig turistopplegg - besiktigelse av vinstokker, besøk i produksjonshall og kjeller, etterfulgt av den klassiske seansen med nipping, gurgling, spyting, samt (i all beskjedenhet) et behagelig innslag av svelging. Her fikk vi anledning til å smake noen dråper av etablissementets stolthet - en vin ved navn Bertrams Selected Pinotage. Var den virkelig så god? I etterhånd synes det betimelig å spørre, - var det kanskje noe med stedet og stemningen? En smaksopplevelse unnfanget av øyeblikkets fortryllelse, en dionysisk utflukt i et landskap så forførende idyllisk at det halve kunne være nok, som de sier i Fredrikstad? Og selvsagt, en utrenet gane...

Først og fremst, en impulsiv erfaring. Jeg erindrer en rik, litt røff bouquet. Neppe den perfekte, ultimate vin, men med en smak som bar bud om en verden av fremtidige vinopplevelser. Det ble et skjellsettende første møte og et ufor-

glemmelig minne: Fra dette øyeblikket var vin ikke lenger bare noe som kunne drikkes, det var noe som også kunne oppleves. Og med vinfilosofen Per Mælings prosaiske ord: Med ett var den uerfarne smakeren på vei - i form av en dannelsesreise - mot en refleksiv og dannelsesbetinget smak.

Året etter fikk en kasse Bertrams bli med i bagasjen hjem til Norge, hvor de kostelige dråpene snart tok slutt. Og det skulle drøye lenge innen vi fikk anledning til å fornye bekjentskapet. Dette var i årene da apartheid-regimet huser-te i Syd-Afrika, og kastet sine skygger over landets forhold til omverdenen. Mange land, heriblant Norge, iverksatte handelspolitiske straffetiltak. Gjennom 1970- og 1980-tallet var sydafrikanske varer bannlyst fra Vinmonopolets hyller, og vin fra Pinotage-druen ble knapt fremstilt andre steder i verden.

Sjansen til å gjenoppta vårt forhold til Pinotage'n kom da jeg tjenestegjorde som norsk konsul i Cape Town 1984-87. Min kone og jeg kunne fornøyd konstatere at Bertrams var still going strong, samt at også en rekke andre vingårder produserte utmerket Pinotage, i tillegg til sine vanlige serier av Cabernet-Sauvignon, Merlot og Shiraz.

Vårt favorittmerke ble til syvende og sist Fleur du Cap, fra vingården ved samme navn i Somers West-distriktet knapt et par mil fra Stellenbosch.

Vitikulturelt interesserte vil kjenne til at Pinotage-druen er en roekte sydafrikansk art. Den ble i 1925 utviklet av Abraham Izak Perold (den første professor i vitikultur ved Stellenbosch-universitetet) ved krysning av druene Pinot Noir og Cinsaut. Sistnevnte druesort kalles i Syd-Afrika Hermitage, - følgelig navnet Pinotage. Pinotage ble lenge ansett som noe av en kuriositet, og det var ikke før på 1960-tallet at den ble benyttet for fremstilling av kvalitetsvin i større skala. Systematisk satsing på videreføring og produktforbedring gav etter hvert resultater - noe vi selv skulle

få erfare gjennom vårt første lykkelige møte med den lokale varen på Bertrams vingård. Idag produseres Pinotage i en rekke av de fremste vinland, fra California til Australia.

Da de politiske konjunktorene løsnet på 1990-tallet, ble sydafrikansk vin endelig tilgjengelig også for oss her hjemme i Furet Værbitt. Vinmonopolet kunne etterhvert glede oss med et bredt utvalg av produkter fra Kapp-provinsen, heriblant også vårt gamle yndlingsmerke Fleur du Cap og en serie andre merker som vi hadde stiftet bekjentskap med under vår tid i Cape Town. Slik har det fortsatt frem til våre dager. Skulle jeg idag anbefale en spesiell vin i de mer moderate prisklasser fra Polets hyller, faller valget utvilsomt på Stellenzicht Golden Triangle Pinotage, som er priset til kr. 139,90. Vi snakker her om 2006-årgangen: Om den vil modnes ytterligere ved videre lagring, er uvisst – generelt gjelder at sydafrikanske viner pga. mer stabile klimatiske forhold er mindre årgangssensitive enn hva tilfellet er i f.eks. Frankrike.

Ved årvisse besøk i Syd-Afrika etter århundreskiftet har min kone og jeg kunnet utvide bekjentskapskretsen med en rekke øvrige merker og vingårder, samtidig som vi med vemod har måttet konstatere at gode gamle Bertrams nå er borte (trolig innfusjonert eller oppslukt av en konkurrent). Vår forkjærlighet for Pinotage'ne er på ingen måte svekket, men er samtidig blitt supplert med en voksende smak og sans for de sydafrikanske Merlot-viner. Langt på vei er dette tale om vintyper som komplementerer hverandre, til tross for likheter som skulle tilsi at de også er konkurrenter på det samme smaks- og brukssegment. Men som så ofte tilfellet

er når man jevnfører livets goder: Det ene utelukker ikke det annet.

Det er noe med disse Merlot'ene på den sydlige halvkule. Jeg har smakt utmerkede Merlot-viner på New Zealand og i Australias Hunter Valley, og har spesielt gode minner fra vingården Santa Rita i Chile. Men favorittlandet er og blir Syd-Afrika.

For den som idag måtte gjeste Syd-Afrika for å utprøve de stedlige produkter, vil min beste anbefaling være å besøke den lille (22 mål) vingården Petrus Place i Stellenbosch-distriktet. Her har ekteparet Luca og Ingrid Bein (to forhennevende veterinærer fra Sveits!) med pågangsmot, flid og lidenskap bygget opp en virksomhet som har resultert i den eksklusive kvalitetsvinen Bein Merlot. Det er en tung vin, med en lett raspende ettersmak. Sivilisert og forfinet, men bibeholdt et frekt lite anstrøk av Merlot-druens utemmede villskap. Definitivt ingen terrassevin, men en vin å bli glad i!

Er vi så ved veis ende? Spranget fra den impulsive til den dannelsesbetingede smakserfaring er et tilbakelagt stadium, men dannelsesreisen fortsetter. Og det er hele tiden opplevelsene – øyeblikkets opplevelser såvel som minnene om dem – som står i sentrum. For den refleksive smak er ikke nødvendigvis Pinotage eller Merlot noen endestasjon. Men for forfatteren av disse linjer skulle nettopp Pinotage bli selve innfallsporten, og senere en tilbakevendende smaksreferanse. Samt – ikke minst - en vedvarende kilde til nytelse og glede.

ODD GUNNAR SKAGESTAD