

En sikker kilde til kunnskap om vin

Et årsabonnement dekker fem nummer av Vinforum pluss seks elektroniske nyhetsbrev. Pris i Norge og Skandinavia kr 640, i øvrige utland kr 740

Besill abonnement på tlf 67 11 38 16, fax 67 11 38 01 eller e-post vinforum@aboservice.no

VINFORUM

VINFORUM

2.2014 ÅRGANG 28



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 5 Leder AR | 46 Vintest Hvitvin fra Franken |
| 6 Vinens verden | 50 Vintest Rødvin fra Nordvest-Spania |
| 8 Vin i Orienten | 54 Restaurant Lysverket |
| 18 Israelsk vin | 58 Restaurant Le Benjamin |
| 24 Er internasjonale vinskribenters vurderinger pålitelige? | 62 Jancis |
| 30 Burgunderslippet – perler for svin? | 64 Nettpalten |
| 36 Comte Liger-Belair | 65 Kommentar |
| 40 Høst på Corton-høyden | 66 Aktuelt |

VINFORUM

ABONNEMENT: Norge og Skandinavia NOK 640, øvrige utland NOK 740. Abonnementet omfatter fem nummer av Vinforum samt seks online nyhetsbrev. Ønskes nyhetsbrevet tilsendt også i papirutgave er abonnementsprisen NOK 150 høyere. All henvendelse vedrørende abonnement til DB Partner, Postboks 163, 1319 Bekkestua, tlf 67 11 38 16, e-post vinforum@aboservice.no. UTGIVER: Pedicel AS, Linhusveien 4C, 0755 Oslo, tlf 900 76 341, email redaksjonen@vinforum.no. Redaktør Arne Ronold MW. Medarbeidere i dette nr: Stefanie Brinkmann, Christer Byklum, Per Mælleng, Jancis Robinson MW, Knut Sogner, Eirik H. Vinje, Jon Wyand og Nils Are Økland. Kart: André Devald. Design, layout og repro: Børge B. Bredenebekk. Annonser: Jannicke Isaksen, tlf 41 41 44 40. Forside: Cephas. Produksjon: Neon kommunikasjon og produksjon as. ISSN 0801-5953. Medlem av Den Norske Fagpresses Forening.



WINE TRAVELS IN AUSTRIA

Come to where our wine is at home. The new online portal for the world of Austrian wine - with all of Austria's wine regions and wineries, our best wines and wine bars, the cosiest and most comfortable accommodations and, of course, the nicest Heurigen wine taverns. The best tips for your Wine & Travel experience!
www.austrianwine.com

AUSTRIAN WINE 



POLPARADOKSET



og kvalitet. Som Knut Sogner skriver i sin artikkel om årets burgunderslipp (side 30): «På sett og vis er det monolets ene, nasjonale lansering av burgundere, som om alle Londonvinhandlerne slo seg sammen. At det totale tilbudet er bredere i London, kompenseres av at vanlige kunder i Norge får tilgang på vin de aldri ville kommet i nærheten av i London –

utvikling at norske forbrukere er villig til å betale for kvalitet. Og Steffen Schindler ved Deutsches Weinstitut omtaler da også Norge som et drømmemarked for tysk vin. Men det er ett skår i gleden. Mange av de vinene som tidligere var tilgjengelig via bestillingslisten kanaliseres nå over i spesialbutikkene, hvor det ikke lenger er mulig for folk

De siste årenes spesialslipp fra henholdsvis Burgund og Tyskland har vært helt enestående.

Utvalget av vin her hjemme blir bare bedre og bedre. Ser vi 50 år tilbake i tid var det totalt noen få hundre vinmerker å få i Norge, mens det i dag, via bestillingslisten, totalt er ca 13000 merker tilgjengelig, hvorav langt det meste er vin. I tillegg har vi de siste årene også fått et særdeles omfattende tilbud av høykvalitetsprodukter via spesialbutikkene, og da først og fremst butikken i Vika i Oslo. Hva som begynte som innkjøp av småpartier av rariteter som kanskje ellers ikke ville funnet veien til norske forbrukere, har nå utviklet seg til systematiske innkjøp i stor skala fra de ledende vinområdene i verden, og for eksempel de siste årenes spesialslipp fra henholdsvis Burgund og Tyskland har vært helt enestående – også i verdensmålestokk – både når det gjelder omfang

som Rousseaus Chambertin. Strengt kvoterte viner blir via de norske importørene norske vininteresserte til del, som altså i en del tilfeller har høyere markedspris i utlandet.»

Tysklandsslippene har ikke vært noe dårligere, og forbrukernes respons er generelt positiv: Vinene blir solgt. Dette har for tyske viners vedkommende resultert i at Norge nå er den fjerde største avtager av tysk vin på verdensbasis – målt i verdi – etter USA, Nederland og Storbritannia. Vi er den største avtager av grosse gewächse utenfor Tyskland, og snittprisen vi betaler for tysk vin er 3,90 €/l. Til sammenligning er tilsvarende tall 1,53 €/l i Sverige, 1,56 €/l i Storbritannia, 1,67 €/l i Nederland og 1,68 €/l i Danmark. Det er en gledelig

ute i distriktene å bestille dem. Det betyr at distrikts-Norge rent faktisk har fått et vesentlig dårligere sortiment enn de hadde tidligere. Det er et paradoks. Jeg forstår at det kan være vanskelig med en bestillingsservice når det er snakk om småpartier på 6, 12 eller 24 flasker av en vin, som forsvinner i løpet av noen få dager, men ved større partier, hvor tilgjengeligheten kan være fra uker til flere måneder, så må det da være mulig å åpne for bestilling fra og levering til distriktene? Eksempelvis kom det hele 240 flasker av Jamets Côte-Rôtie 2010 til Norge for noen måneder siden, alt sammen fordelt på spesialbutikkene, mens denne vinen i tidligere årganger har vært å få via bestillingslisten. Det kan da umulig by på store problemer å gjøre en slik vin bestillbar via nettbutikken!



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

I februar i år var det verdenspremiere på et nytt Chianti Classico kvalitetsnivå. Som tidligere starter man med Chianti Classico, fulgt opp av Riserva før Gran Selezione nå troner på toppen. Det hele startet med en lengre seremoni i Firenze i ærverdige Palazzo Vecchio. Vi forflyttet oss deretter over til Palazzo Corsini for middag og endelig kunne noen av vinene prøves i ro og mak. Personlig synes jeg Chianti Classico Riserva har hatt en tendens til å få vel mye fat og jeg regnet nesten med at en høyere rang i kvalitetshierarkiet skulle medføre enda mer fat. Men det ble en gledelig overraskelse. Utvalget på rundt ti viner denne kvelden til middagen ble valgt av verten ved vårt bord, Greve Capponi fra Villa Calcinai.

Han kunne også fortelle at han så på den nye klassifiseringsingen som en måte for Chianti Classico og endelig kunne lage viner med en slags premier cru-tilnærming à la Burgund. At produsenter som ønsket å lage enkeltvinmarksviner fra gode parseller kunne gjøre dette og få vist frem sitt terroir og få en egen klassifisering.

Dagen etter fikk vi smake hele rekken på noen og tredve viner som lanseres i første runde. Det er ventet at flere viner slippes i årene fremover fra flere produsenter. Denne dagen ble det smakt viner blindt fra alle tre kategoriene, og selv om jeg visste nivået og årgangen syntes jeg det var ett lite nivå opp til Gran Selezione fra Riserva. Jeg fant for det meste en mer elegant frukt, bedre integrerte fat, mer kompleksitet, og vinene var lengre. Enkelte hevder at dette vil i hovedsak medføre at riservaene vil miste den beste frukten til toppvinen og bli forringet og at det samme vil skje med vanlig Chianti Classico i forhold til Riserva. Det vet vi om noen år. Håpet er at det ikke skjer og at man får noen viner som kan skinne enda mer med renere sangiovese typisitet. Flere av produsentene jeg snakket med ønsket å rendyrke Gran Selezione som hundre prosent sangiovese, men mange blander inn de klassiske chiantidruene og/ eller cabernet sauvignon og/ eller merlot. Produksjonen strekker seg fra en halv million flasker for Ruffino sin del ned til tusen flasker av Fattoria di Lamole Lama della Villa, som også skulle vise seg å bli en av mine favoritter. En deilig floral og mineralsk sangiovese. Man forventer at produksjonen på noen av de minste vil øke noe, men mange av vinene lages i et kvantum



© CEPHAS

mellom 3000 og 8000 flasker. Trenden synes å gå i retning av mer rendyrkede toskanske druesorter og cabernetkappløpet føler mange er uviktig i dagens vinverden. Man har vist at man kan lage god cabernet, men det gjør ikke produsentene unike, hele verden kan lage god cabernet. Sangiovese er derimot mer kresen og følger Toscana som hånd i hanske. Den er ikke like lett å kopiere, her har de noe unikt. Av favorittene under smakingen kan nevnes 2011 I Fabri, I Fabri, 2500 flasker laget, elegant rød-bærsfrukt med parfymert duft, noe fatspice men avrundet fylde, men vil trenge tid. 2011 San Vincenti Tenuta San Vincenti, 6600 flasker laget, nok en rød-bærsfruktig og svært parfymert vin, leken og med noe mørkere frukt i munnen. 2010 Bibbiano Vigna del Capannino, 20 000 flasker laget, floral, parfymert og forfriskende bringebærsaromaer, 2010 Castello di Fonterutoli, 60 000 flasker laget, litt mye fat på duft, men forfriskende i munnen,

fruktig og en av de lengste på ettersmak. 2010 Fontodi Vigna del Sorbo, 5000 flasker, parfymert, røde bær, livlig og elegant og 2010 Villa Calcinai Vigna Bastignano, 1500 flasker laget, floral, noe mineralsk og lett parfymert med lang og livlig finish. Om produsentene selv har druemateriale og selektering som er av høy nok kvalitet til å kunne lage Gran Selezione uten å forringe sine «småbrødre» blir her som ellers opp til hver produsent individuelt. Noen vil få det til, noen vil ikke. Noen er seriøse, noen vil melke navnet for hva det er verdt. Vinene må godkjennes av en komité for å ha nådd visse kvalitetskriterier, men vi vet jo alle hvor seriøse disse komiteene er og at det sjelden er en reel sikring av nivået. De luker nok bort det mest håpløse, men ikke alt som burde vært tatt ut. Hva som skjer videre med Gran Selezione i årene fremover tror jeg er mest opp til de dedikerte vinprodusentene selv. Førsteintrykket var bra, meget bra faktisk. CB



VINKJELLEREN PÅ GEILO

Frode Aga har drevet Restaurant Hallingstuene i Geilo i 25 år, og har i den perioden bygget opp en anselig vinkjeller, som han i mange år nå er blitt berømmet for via utmerkelsen »Best of Award of Excellence» fra The Wine Spectator. Vinkjelleren rommer mer enn 5000 flasker, og i høst åpnet Frode Aga en liten vinbar, Vinkjelleren, i tilstøtende lokaler på i Geilo sentrum der det er mulig å kjøpe småretter og viner på glass. Åpningstider er onsdag-søndag fra kl 18. Lørdag fra kl 16. AR



© MONA GUNDERSEN

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Noen Vernaccia di San Gimignano har det jo blitt opp i gjennom årene, men druetyypisitet eller hvor dette egentlig ligger har ikke vært helt klart for meg. Nedi Toscana har på en måte vært nok å vite, men at det faktisk er byen med de første «skyskraperne» var jeg ikke klar over. Her bygde de rikeste familiene høye tårn av murstein over husene sine for å vise sin rikdom, og en del av disse tårnene står enda, selv om brorparten er rast ned. En idyllisk plass og vel verd en dagstur om man skulle være i nærheten. Under Anteprima di Toscana ble det avsatt en dag for å smake gjennom rundt åtti eksemplarer av arten og det ble mer spennende enn ventet. De presumptivt beste vinene, riservaene er nok laget for hjemmemarkedet, og for de som liker bra med fat. Dette kler ikke druen i det hele tatt i min bok. De lette og delikate tonene forsvinner og mange av vinene tenderer mot en litt småkvapsete kropp og manglende friskhet. Nå finnes det riservaer lagret kun på stål også, så man skal ikke bedømme alle slik. Mitt tips, sjekk om det står noe om fat på en baketikett, la vinen være om det gjør det. Vernaccia di San Gimignano uten fat er ofte lette, forfriskende og delikate viner. Noen er mer

florale, andre har mer tropiske toner, mineralene er avstemte, ikke alltid like tydelige og forsvinner helt med fat. Sitrustronene er fremtredende og noen har en lett nøttoner. Man kan blande inn andre druesorter men det skal lite til for å overdøve vernaccia selv. Sauvignon blanc og riesling kan blandes inn med inntil ti prosent, eller opp mot femten av traminer, müller-thurgau, moscato bianco, malvasia med flere. Historisk sett nevnes druen alt i 1276, og den deler ikke DNA med vernaccia di oristano. I skrivende stund er det kun én vin tilgjengelig på Polet noe som forhåpentligvis øker på utover mot sommeren. Om du ønsker deg en frisk, lett vin i solen er dette ett godt utgangspunkt. Fontaleoni Vernaccia di San Gimignano

(#11498, kr 129,90) leverer en lett eplepreget duft med grapefrukt og noe florale toner. Frisk syre med en lett bitter grapefrukttone og eplekjerne i munnen og medium lengde. Om andre dukker opp fremover, se etter Tollena, Fontaleoni, Poggio Alloro og San Benedetto. Skulle du ta turen til byen selv kan også isen her anbefales på det varmeste. Oppe ved torget på toppen ligger to isbutikker som begge hevder å lage verdens beste is. CB



VIN FRA ORIENTEN

TEKST STEFANIE BRINKMANN FOTO ARKIV & CEPHAS

I 2008 publiserte Francois Clément og Edgard Weber en bok med flere artikler om vin fra Orienten («Les vins d'Orient»), hvor de poengterte: «Vin fra Orienten – med sikkerhet en overraskende tittel, siden man forestiller seg landene i Orienten som en ørken når det kommer til vindyrking.»

Når man leser om vinkulturens historie, vier faktisk de fleste publikasjoner kun noen linjer eller sider til vinkulturens opprinnelse i områdene sørøst for Svartehavet, og dennes betydning for oldtidens Egypt og Mesopotamia. Oppmerksomheten vendes ganske raskt til Hellas, Italia og andre deler av Europa. Vi har det med automatisk å tenke på Europa som området for gammel vinkultur, som så spredde seg til «Den nye verden». I århundrer, selv etter at islamsk styre hadde blitt etablert fra 600-tallet over store områder fra Spania til dagens Pakistan, eksisterte det likevel fortsatt en raffinert vinkultur flere steder i denne regionen. En mengde tekster, bilder og drikkeredskaper er beviser for at det fantes omfattende kunnskap om ønologi og et blomstrende savoir vivre, med de lekreste retter og utsøkt vin. Selv nå til dags produserer flere land med islamsk majoritetsbefolkning vin, enkelte i toppklassen, noen mer middelmådige.

I årtusener ble den storsyriske regionen (i tillegg til Iran), betraktet som vinområde par excellence, og den dag i dag produserer Israel og Libanon høy-

Nå til dags produserer flere land med islamsk majoritetsbefolkning vin, enkelte i toppklassen, noen mer middelmådige.

kvalitetsvin. Viner fra libanesiske Château Ksara og Château Musar er tilgjengelige via Vinmonopolet, og i desember 2010 viet Vinforum en artikkel til viner fra Libanon (årgang 24, nr. 5). Israelske viner er, kan hende av politiske grunner, knapt tilstede, med unntak av et par kosherviner fra Golan Heights Winery. Selv i Syria har to brødre siden 2004 forsøkt å etablere vinproduksjon i Domaine Bargylus. Det er uvisst hvilke konsekvenser den pågående borgerkrigen har på dette initiativet på lang sikt.

I enkelte franske cuvéeer benytter man nordafrikanske viner, f.eks. fra Algerie, mens andre viner fra Nord-Afrika har to «grener» av vinproduksjon: For eksempel en marokkansk versjon for hjemmemarkedet, produsert, utviklet og tappet i Marokko, i tillegg til ytterligere en versjon fra marokkanske druer, som videreutvikles og tappes i Frankrike, og som ikke er tilgjengelig i Marokko. Det er vinmarker i Algerie, Tunis og Tyrkia, ja, til og med i Egypt forsøker noen modige vinmakere å gjenopplive gamle tradisjoner. Det gjenstår å se i hvilken grad «nasjonaldruen» muscat d'alexandria kan ha en framtid der. Karim Hwaidak, som i 2004 grunnla «Sahara Vineyards», har plantet 30 forskjellige druetypeer – i den egyptiske ørkenen, utenfor Kairo. Siden de tradisjonelle vinområdene i Egypt befant seg i Nildeltaet, forklarer Karim til Tom Cannavan på nettstedet wine-pages.com i 2009 hvorfor han har valgt ørkenen i stedet:

«I ørkenen finnes ingen av de vanlige hindringene for vindyrking. Ørkensand inneholder ikke organisk materiale eller næringsstoffer, så vi blander kompost og holder oss til et nøyaktig gjødningsprogram for optimal vindyrking. Egypts ørkenklima er stabilt, med tydelige skiller mellom dag- og nattetemperaturer, og selv om det nesten aldri regner, sørger dryppirrigasjon for ideell

vekstkontroll. Hvert år høster vi perfekt modnede druer mht sukkerinnhold og skallegenskaper.»

Til tross for at vinene hans ikke får toppscore i internasjonale vinrangeringer, snarere karakteren «god», slo Jancis Robinson i 2009 fast på sin private hjemmeside at «Jeg ser ingen grunn til at disse vinene ikke etter hvert også bør være interessante for eksportmarkedet». Noe som har falt mer i smak hos Robinson er noen utvalgte marokkanske viner som hun har smakt på reiser over flere år. Entusiastisk etter å ha smakt en Roussanne i restauranten Les Jardins de la Médina i Marrakesh, skriver hun 13. mars 2013 i dagboken sin at hun og hennes mann bestemte seg for å besøke denne vinens opprinnelsessted, Domaine du Val d'Argan, og eieren, franskmannen Charles Mélia. Før han slo seg ned i Marokko hadde han drevet Château de la Font du Loup i Châteauneuf-du-Pape siden 1977. Siden datterens hans i mellomtiden har overtatt driften der, og siden han selv vokste opp i Marokko (og snakker flytende arabisk), bestemte han seg for å flytte tilbake til Nord-Afrika. I 1994 startet han vinkultivering i Essaouira-regionen. Vinmonopolet har kun én marokkansk vin listeført, Domaine de Sahari 2012, og denne vinen scorer ikke høyt blant vinkritikere.

Alle disse dagens vinmakere står >

Det tidligste landbruket i Anatolia (8000-7000 f.Kr), særlig ved kjente utgravingssteder som Çatalhöyük og Çayönü, gir grunn til å tro at dette området er ett av de eldste for kultivering av vin.



< Oldtidens nære Østen og Egypt. Utbredelsen av den moderne ville druen (*Vitis vinifera silvestris*) er skravert; isolerte forekomster av villdrue finnes også i Turkmenistan, Uzbekistan, og Tadjikistan, utenfor kartet, i øst. Druesymbolet viser spor av ville og kultiverte druer – primært frø, men også skall og ved – som ble funnet på representative steder, for det meste datert fra steinalderen til begynnelsen av bronsealderen (ca 8000-3000 f.Kr.) men i noen tilfeller langt tidligere (for eksempel Ohalo, 20 000 år siden). Krukkesymbolet markerer typer av vinkrukker fra perioden 6000 – 3000 f.Kr., som har blitt kjemisk datert. Med tillatelse fra McGovern, Patrick E.: *Ancient wine. The search for the origins of viniculture*, 4th ed., Princeton, NJ, 2007, s. 2.

V Vinkrukke fra Det Gamle Kongeriket. Med tillatelse fra Patrick E. McGovern, from: McGovern, Patrick E./Hartung, Ulrich/Badler, Virginia R./Glusker, Donald L./Exner, Lawrence J.: *The beginnings of winemaking and viniculture in the Ancient Near East and Egypt*, in: *Expedition Magazine* Vol. 39, No. 1 (1997), s. 3-21.



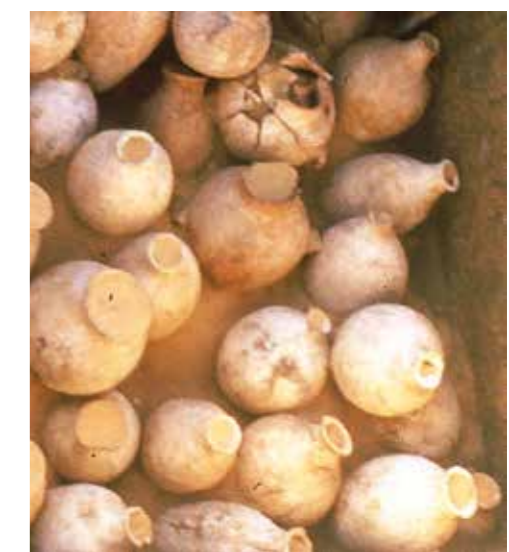
overfor flere utfordringer: krig og politikk, så vel som økonomisk uro, og en økende avvisning av vinkultivering og produksjon som følge av en bestemt islamsk bevissthet. Ta for eksempel libanesiske Château Ksaras historie: Det ble grunnlagt i 1847 av jesuittmunker, det var en del av Det ottomanske imperiet fram til 1918, underlagt fransk mandat fra 1920 til 1943, og fortsatte å produsere vin under den libanesiske borgerkrigen fra 1975 til 1990, samt under julikrigen i 2006. I dag kaster borgerkrigen i Syria skygger over Libanon, og ekstreme islamske grupper er aktive i regionen. Men Ksara produserer fortsatt vin. Siden 1930-tallet har også Château Musar delt en liknende historikk. Avhengig av både nasjonal lov og lokalt forankrede normer, utspiller vinkulturen seg mellom det helt hjemlige/private på den ene siden, og offentlig konsum i vinbarer og restauranter på den andre. Vin fra land med en islamsk

majoritet kommer kun sakte inn på vestlige markeder; det er først og fremst siden 1990-tallet at land som Libanon, Tunis, Marokko, og Egypt har vært representert på vinmesser i Europa. Likevel er det herfra, Midtøsten og Nord-Afrika, vi kjenner noen av de eldste vinkulturene vi har hatt og har. Vinkultiveringens opprinnelse ligger skjult i fortidens støvete skygger, men det er rimelig å anta at de begynte så smått i løpet av neolitikum, fra det 8. årtusen f.Kr, da det første landbruket ble utviklet, og endret på en avgjørende måte bruken av land, matproduksjon og forbruk, og derigjennom sosiale strukturer. De tidligste funnene som indikerer en vinkultur kan dateres tilbake til tidsrommet 6000-4000 år f. Kr., i området sørøst for Svartehavet, Georgia, Armenia og i det nordvestre Iran, samt Anatolia. Det tidligste landbruket i Anatolia (8000-7000 f.Kr), særlig

ved kjente utgravingssteder som Çatalhöyük og Çayönü, gir grunn til å tro at dette området er ett av de eldste for kultivering av vin. Foruten en mengde funn av gamle druesteiner, har man i flere bosetninger, som for eksempel i Hacilar, vest for Çatalhöyük, funnet flere avanserte drikkebegre fra det 6. årtusen f.Kr og yngre. De tidligste arkeologiske, og delvis også arkeobotaniske bevisene peker dessuten på Hajji Firuz Tepe (5400-5000 f.Kr) sør for Urmia-sjøen, samt områder nord for Zagrosfjellene. Molekylær arkeologi har også påvist vinkultivering i Godin Tepe fra 3500-3100 f.Kr. Alle disse stedene ligger i dagens Iran. I tillegg har man ved hjelp av radiokarbonundersøkelser datert druesteiner fra Georgia (Shulaversi-Gora, Khizanaant-Gora) til å være fra perioden 6000 til 3500 år f.Kr. Fra disse områdene spredte vinkulturen seg sør-, øst- og vestover: den nådde dagens Syria ca 5000 år før vår tidsregning, Jordan og Palestina senest i det 4. årtusen, og derfra fant den veien til Den arabiske halvøy (kanskje det mest glemte vinområdet fra fortiden), Egypt, videre inn i dagens Iran, og derfra østover til Kina, og vestover til Hellas og andre deler av Europa, samt Nord-Afrika. I det gamle Egypt og Mesopotamia ble vin ansett som luksus, siden den, på grunn av klimaet, i liten grad ble kultivert, snarere importert fra Syria/Palestina, Iran, eller senere også fra Hellas og Italia. Den vanlige



< Krukker som inneholder rester av vin fra det 10. rommet i Serket den I's gravkammer (kalt U-g) ved Abydos, ca. 3150 år f.Kr. Rommet er ett av tre som var fylt av lag på lag med vinkrukker – ca. 700 alt i alt – som hadde blitt importert fra Jordandalen og omkringliggende områder. En enkelt, oppskåret fiken hadde blitt nedsenket i enkelte av krukene. Foto tatt av Det Tyske Arkeologiske Institutt, Kairo. Med tillatelse fra McGovern, Patrick E.: *Uncorking the past. The quest for wine, beer, and other alcoholic beverages*, Patrick E. McGovern, University of California, Berkeley 2010, s. 167 (17a).



Det var den storsyriske regionen, bestående av dagens Syria, Libanon, Israel og Palestina, som ble ansett som vinland framfor noen, og som kunne frembringe de beste vinene.

alkoholholdige drikken var øl, og i den grad det ble drukket vin, var daddelvin den vanligste, eller vin laget av annen frukt. Likevel, da Herodot (5. århundre f.Kr) slo fast at det ikke var vin i Egypt, da tok han feil, siden det fantes vinmarker og vinproduksjon fra det nordlige Nildeltaet til Elefantine i sør. En mengde avbildninger viser lokal vinproduksjon, og amforaer gir informasjon om vinmakere, vinmarker, og eierne av vingårder. Egyptiske viner ble til og med eksportert til Hellas og Italia. Gudinner var forbundet med både øl og vin. Men det var den storsyriske regionen, bestående av dagens Syria, Libanon, Israel og Palestina, som ble ansett som vinland framfor noen, og som kunne frembringe de beste vinene. Disse ble så ble eksportert vidt omkring, til nabokulturer og enda lengre, oversjøisk, og via elvene

Eufrat og Tigris, eller med karavanner til den arabiske halvøy. Gaza, sør i Palestina, ble et knutepunkt for (vin)handel senest i det 2. årtusen f.Kr. Innen det 5./6. århundre e.Kr var vin fra Gaza kjent i Vesten som Gazetinum (eller Gazeticum), kan hende på grunn av den massive tilstrømmingen av pilgrim�er fra Europa til «Det hellige land» fra det 4. til det 6. århundre. Gazetinum-vin ble lovpriert av romerske litterater, som Sidonius Apollonaris (død ca 479 e.Kr) og Corippus (død ca 570). Vel 1500 år tidligere, ett årtusen før vår tidsregning, spredte fönikerne vinkultur og handlet med vin i Middelhavet fra deres første handelssteder langs den libanesiske kysten. I 1999 oppdaget et team av arkeologer og undervannsspesialister to fönikiske skipsvrak ved kysten av Israel på over 300 meters dyp. Disse kunne dateres til ca år 750 f.Kr, og var fullastet med vinamforaer, på vei fra Libanon til Egypt eller Kartago. Tilsynelatende nøt kongene

i det persiske Achaemenid-dynastiet (ca 6.-4. århundre f.Kr) «syriske» viner, selv om Persia selv hadde vært et av de eldste og mest blomstrende vinlandene. Vinmakingens opprinnelse blir til og med tilskrevet en av deres mytologiske konger, Jamshid, og arkeologiske undersøkelser i dag avdekker flere og flere steder for vinproduksjon i det vestlige Iran. Men på dette kartet over vinkultivering i før-islamsk tid, fra Nord-Afrika til Iran, er det en hvit flekk, ofte neglisjert og oversett: Den arabiske halvøy. Sant nok, klimaet tillater ikke utstrakt vinkultivering, og vanligvis var daddelvin rådende. Men av de fire geografiske hovedregionene – fjellkjeden i vest langs Rødehavskysten, de enorme ørkenene i det indre, det sørvestre hjørnet (dagens Jemen), og det sørøstre hjørnet (hovedsakelig dagens Oman) – av disse fire, er det de to sistnevnte hvor vinkultivering ikke bare var mulig, men også utbredt. >



< Glassflaske (Iran, Mashad, 11.-12. århundre e.Kr.) Med tillatelse fra SMB Museum für Islamische Kunst (Inv.-No. I. 12/66) Foto: Katharina Müller und Sara Beuster

> Et manuskript om vin 1. Med tillatelse fra Universitätsbibliothek Leipzig (Vollers 512, f. 40v): En liste over vinnavn (inkludert noen ølsorter) i en kopi av et berømt verk om vin "Fuṣūl al-tamāthīl fī tabāshīr al-surūr", skrevet av Abū al-Abbās 'Abd Allāh Ibn al-Mu'azz (død Rabi' II 296/desember 908-januar 909) Et manuskript om vin 2. Med tillatelse fra Universitätsbibliothek Leipzig (Vollers 512, f. 1v): Denne teksten fra Ibn al-Mu'azz beskriver positive sider ved vin (og enkelte andre alkoholholdige drikkevarer) delt blant "kalifer, berømte vesirer, dommere, leger, ledende religiøse skriftlærde, de med forstand blant araberne, og de mest framstående menn av kultur og raffinert smak.



Det var også mulig å kultivere vin i enkelte oaser, som for eksempel i at-Ta'if, sørøst for Mekka, som var et viktig sted for vinkultivering og produksjon, og som forsynte arabiske byer som for eksempel Mekka med vin selv under Islams dannelse og senere.

I tillegg var det mulig å kultivere vin i enkelte oaser, som for eksempel i at-Ta'if, sørøst for Mekka, som var et viktig sted for vinkultivering og produksjon, og som forsynte arabiske byer som for eksempel Mekka med vin selv under Islams dannelse og senere. Den arabiske halvøy var ikke en tom villmark før dannelsen av islam, men et område med utviklede kulturer, som de i Tayma', Mada'in Salih, Dedan og Qaryat al-Faw. Den rommet et viktig

nettverk av handelsruter fra Afrika og østover, og fra det sørlige Jemen med sine havner som leverte varer fra Sørøst-Asia, til den storsyriske regionen og Middelhavet i nord. Arkeologiske funn har påvist ikke bare lokal vareproduksjon, men også omfattende handelskontakt og kulturell innflytelse på alle «kardinalpunkter», som for eksempel italiensk glass fra det 1. århundre e.Kr, keramikk fra Iran, og statuer i egyptisk stil, kledd i lokale arabiske kostymer.

Man kunne anta at alt dette tok slutt med framveksten av islam på 600-tallet. En slik antakelse er likevel svært feil. Vi vet om vinkultivering, produksjon og bruk av vin til langt inn i middelalderen og videre; vin ble drukket av kalifer ved storslagne hoffseremonier, og vin ble drukket i kristne klostre, i kneiper og i private hjem. 800-talls-poeten Abū Nuwās diktet en mengde vers på sine vinvandringer til klostre i Irak, eller kroer i utkanten av byene, hvor han vekker kroverten i grålysningen for å be om vin til seg og sine venner, til krukens segl endelig kan brytes og «den jomfruelige vin» kan helles i deres begre.

Hager med blomster, kunstige vannveier, og skyggivende trær var høyt skattede steder for å nyte vin. Å drikke vin kunne dreie seg om alt fra fyll til vinneremoniers opphøyde etikette, med anbefalinger om passende måltider til bestemte viner, selskapets sosiale sammensetning, så vel som stedets utsmykning. Det finnes flere arabiske avhandlinger som tar for seg akkurat denne kulturen rundt vinkonsum. Mens de mer gjennomsnittlige borgere, dog avgjort ikke fra underklassen, gjerne møttes i hager, på gårds plasser eller i private værelser for å nyte et glass (eller flere), forteller historikeren Tanukhi (900-tallet) om en av de mer pompøse tilstelningene rundt vin: I følge hans overlevering beordret kalifen al-Mutawakkil (styrte fra 846 til 861) at stedet for en vinneremoni skulle dekores i gult:



gule viner skulle serveres av blonde slaver, interiøret skulle bestå av sandeltre og gul sateng, meloner og appelsiner skulle brukes som borddekorasjoner, og kunstige bekker skulle farges med safran. Ved siden av en såpass raffinert vinkultur, eksisterte det så absolutt mer tvilsom omgang med vin: I enkelte kneiper foregikk det overstadig drikking, ved siden av musikk, dans og prostitusjon – noe som ble moralsk og/eller juridisk fordømt.

I dag finner vi knapt at vin blir lovprist i kunst fra Midtøsten. Dette var annerledes i middelalderen. Vin ble på det mest eminente representert i poesi – arabisk, og, påvirket av klassisk arabisk tradisjon, også persisk og tyrkisk poesi (og senere poesi på andre språk.) På alle disse språkene utviklet det seg en distinkt vinpoesijanger (khamriyya) fra 600-700-tallet og videre, basert på pre-islamske vers om vin. Den kristne poeten al-Akhtal (død ca 710 e.Kr) var hoffpoet hos den mest betydningsfulle umayyadiske kalifen Abd al-Malik (hersket fra 685 til 705), som gjentatte ganger forsøkte å få al-Akhtal til å konvertere til islam. Han, på sin side, nektet igjen og igjen, og unnskyldte seg med sin kristne stamme og sin lidenskap for vin. Han sa til kalifen: «Når min drikke-venn skjenker vinen for andre gang, og så en tredje, brusende i glassene, da går jeg ut, og trekker mitt slep full av stolthet, som om jeg skulle være hersker

Tilsynelatende nøt kongene i det persiske Achaemenid-dynastiet (ca. 6.-4. århundre f.Kr) «syriske» viner, selv om Persia selv hadde vært et av de eldste og mest blomstrende vinlandene.

over deg, hersker over de troende.» Rødvin gnistret som rubiner, glødet som en kvinnes rødmende kinn, som en ild som flammet opp i begeret. Hvit vin skinte som tenner, ren som hvite blomster, som en perle i en kopp av sølv. Når vin ble blandet med vann, slik leger gjerne forordnet, og slik man anbefalte å gjøre med sirupliknende viner, i øyeblikket de to blandet seg med hverandre, lyste stjerner opp og en himmel foldet seg ut i glasset. Arabisk vinpoesi nådde et høydepunkt med Abu Nuwas (død 815) i skiftet mellom det 8. og 9. århundre;

ikke bare lovpriste han vin, men han skrev også om en rekke emner forbundet med vindrikking på en så frivol måte at det høstet heftig kritikk fra pietistiske mennesker.

«Kom, skjenk i, dere yndige gutter,
En ti år gammel årgang,
Som får begerets
innhold til å likne,
En innsjø av gull.»

Forestillingen om vin åpnet for erotiske sammenlikninger, som f.eks. å bryte seglet på vinkrukken >

Hvordan kunne det så være mulig, stikk i strid med det islamske alkoholforbudet, at en helt bestemt sjanger vinpoesi på arabisk ikke bare ble utviklet i tidlig islamsk tid, men også fortsatte å blomstre lenge etter at et offisielt alkoholforbud hadde blitt etablert innen islamsk lov?



< Gammelt kart over den arabiske halvøy.
> Vannreservoir for vinmark nær Mount Nebo, Jordan.

og «deflorere en jomfruelig vin», og beskrivelser av munnskjenken, kvinnelig så vel som mannlig. Vin kunne også være et symbol på protest, et opprop om å nyte øyeblikket.

Poeter kunne beskrive virkelig vin, fyll, besøk i kroer o.l., men vin ble også et av de mest subtile bilder på mystiske syn, for gnostisk innsikt, en beruselse i kjærligheten til og fra Gud, en plutselig erkjennelse av det guddommelige og en union med det før skapelsen: «Vi drakk en vin som beruset oss selv før vinranken ble skapt, til minne om den Elskede [Gud].» (Umar Ibn al-Farid, død 1235).

Det finnes til og med dikt som lovpriser vin og våren, som tilskrives storayatollah Khomeini (død 1989), men her er vinen kun guddommelig og kroverten er den mystiske sufi-sjeik.

Hvordan kunne det så være mulig, stikk i strid med det islamske alkoholforbudet, at en helt bestemt

sjanger vinpoesi på arabisk ikke bare ble utviklet i tidlig islamsk tid, men også fortsatte å blomstre lenge etter at et offisielt alkoholforbud hadde blitt etablert innen islamsk lov? Hvordan kan det ha seg at vi har slike avhandlinger som nevnt over, som beskriver i prosa og vers en vinkultur, vinseremonier og drikkevenner? At vi har vinbegreper, og avbildninger av vindrikking i manuskripter? Hvordan er det mulig at kokebøker fra middelalderen inneholder oppskrifter på vin og øl?

De mest opplagte argumentene er at endringer i landbruksskikker skjer relativt langsomt og at skikken med å drikke vin var så dypt forankret i samfunnet at en negativ holdning til alkoholholdige drikker derfor bare langsomt slo rot. Siden vinkultivering var kjent fra før-islamsk tid, er det kanskje ikke en overraskelse at flere geografiske, historiske, medisinske

og leksikalske tekster kan fortelle oss om en eksisterende vinkultur i middelalderen under muslimsk styre. De skriver om kneiper i det middel-alderske Kairo, Bagdad, eller Shiraz. De beskriver steder for vinkultivering, som 900-tallets al-Hamdani gjorde om Jemen og andre deler av Arabia. Den persiske geografen Ibn Rusta (død etter 903) hevder at det var 70 druevarianter bare i området rundt Sanaa. Hundrevis av vin- og druevarianter har blitt overlevert. Leksikografen Ibn Sida (død 1066) har et detaljert kapittel om vin, dens bestanddel, dens kultivering, vanning osv. Det blir etterfulgt av et kapittel om druevarianter, som for eksempel den delikate jurashi, først og fremst brukt som rosiner, den gulaktige al-aqma 'i, rik på vann og derfor mest brukt til saft, og druer forbundet med bestemte steder, slike som hamnan- eller ramadi-druene fra at-Ta'if-oasen.

Det finnes en omfattende litteratur om hvordan velge den beste jorden for bestemte druetypeer, hvordan vanne dem, hvordan behandle planten, klippe den, binde den opp, og hvordan unngå skadedyr. At jorden hadde en innflytelse på druens smak var kjent, og valget av vekststed ble diskutert, noe majoriteten mente burde være østvendte skrånninger, ikke sydvendte, siden det ville bety for mye sol og hete. Ulikt våre dager ble vinmarker ikke alltid eksklusivt kultivert med vin, men hager ble sammensatt med en blanding av vinran-



ker og andre frukter og planter som ble regnet for å gå godt sammen – eller til og med styrke hverandre. For eksempel: Kål og vinranker var definitivt fiender, mens kikerter, agurker, mangold eller koriander passet sammen med vinranker. Arabiske tekster om landbruk beskriver ikke bare planting av blindskudd eller hele planter, men også prinsippet med poding på allerede plantede vinstokker av en annen druetype (podet vin). Gjennom handel og oversettelser av greske tekster, var også «vestlige» viner kjent i «østen»: 1200-tallslegen og farmasøyten Ibn Baitar nevner vin fra Italia, som Falernum, viner fra Hellas, Albania og andre europeiske regioner, i sin bok om legeplanter og stoffer. I arabiske bøker ble viner vanligvis grovt klassifisert som røde, svarte, hvite og gule. Den siste med sikkerhet en type vin som i dag går under betegnelsen orangevin, grønne druer som har gjæret sammen med skinnen, og som derfor framviser en lys eller ganske intens orange farge senere. Mens denne typen vin har blitt mer et nisjeprodukt i moderne tid, var den ganske vanlig tidligere.

Mange av druetypeene som har blitt kultivert ble i tidens løp brukt som rosiner, kokt ned til sirup, eller ganske enkelt presset til saft. Allerede de tidlige tradisjonene som forbindes med profeten Muhammed gjør det klart at samme hvilken drikk du har, om det er

1200-tallslegen og farmasøyten Ibn Baitar nevner vin fra Italia, som Falernum, viner fra Hellas, Albania og andre europeiske regioner, i sin bok om legeplanter og stoffer.

druer eller rosiner i vannet, eller ren druesaft: Ikke la den gjære, men drikk den frisk i stedet. Den islamske profeten skal ha sagt: «Enhver beruselse er forbudt, om det er i små eller store mengder.» Gjæring ble grensen mellom tillatte og forbudte drikker. At Muhammed var i mot tilsetning av gjær til drikke i noen form skulle være unødvendig å nevne.

Men selv om vi har denne klart negative holdningen til vin fra profeten Muhammed (og senere de shiitiske imamene), er det her, i religiøse tekster, hvor vi finner enda et argument for en viss fortsettelse av vinkultur under de første århun-

drene av muslimsk styre: Det bør ikke glemmes at selv om koranen og de profetiske tradisjonene (hadith) ble samlet i det 7. til det 9. århundre og videre, og selv om grunnleggerne av islamsk lov først og fremst levde i det 8. til det 9. århundre, var ikke loven og islamske lovskoler fullt utviklet før midten av det 10. århundre. De første tre århundrene av islam var en formativ periode hvor politiske strukturer, lov og teologi ble utviklet gradvis, og islamske grupper som tolvver-shiiter, ismaelitter, og sunnitter og andre utviklet seg mer og mer forskjellig fra hverandre, og frembrakte sine egne skrifter, som skulle forme deres egen identitet. >

Det ble mindre vinkultivering under Det ottomanske riket fra og med det 14. århundre, men det er først og fremst i moderne tid, fra og med det 18. og 19. århundre, at forbudet endret seg til et strengt tabu.

At det tok tid å formulere og etablere et offisielt statlig alkoholforbud skyldes delvis det faktum at koranen, islams hellige bok, ved en første lesning, er ambivalent mht vin. En forvirrende faktor for det tidlige muslimske samfunnet var at koranen på den ene siden sier: «Slik er det også med fruktene av palmetrær, og vindruer. Fra disse henter dere berusende drikke og god næring. Her er jærtegn for folk som bruker forstanden.» (Sura 16, vers 67 [69]), mens den sterke drikken her er en lovlig berusende drikk (arabisk: *sakar*). På den annen side forbyr enkelte vers muslimer å være berusede under bønn (Sura 4, vers 43) eller de slår fast at vin har enkelte fordeler, men at dens syndighet oppveier fordelene (Sura 2, vers 219). Begge forbyr dog ikke nødvendigvis vin generelt. Det er i Sura 5, versene 90-91, hvor vi finner et uttalt forbud, og fortolkere har konkludert med at det er dette verset som markerer det endelige steget i en gradvis forbudsprosess. Dette forbudet ble til gjengjeld holdt fram og forklart ytterligere i profetiske og imamati-shiittiske tradisjoner.

I forbindelse med det islamske alkoholforbudet står ordet *khamr* sentralt. En debatt i live siden islams opprinnelse til i dag er hva dette ordet faktisk viser til: kun drue- og daddelvin, alle alkoholholdige drikker, eller alle typer stoffer som endrer bevisstheten. Det er den siste tolkningen som har blitt den vanlige. Men fortsatt, i vår tids blogger og online-fatwaer, poengterer muslimske lærde igjen og igjen, at også vodka er inkludert i forbudet, selv om det kanskje hjelper mot kulden i Russland, og at også whisky, drikket av enkelte i over-

klassen, er forbudt, selv om det ikke eksplisitt er nevnt i koranen. Noen kjente drikker kunne produseres i en alkoholholdig og en alkoholfri variant, som f.eks. *nabīdh*, eller noen typer øl, som *fuqqā*. De profetiske tradisjonene (*hadith*) gjorde det klart at den alkoholholdige varianten var forbudt og profeten (eller en av shia-imamene) beordret gjentatte ganger, at om man tilsatte dadler til vann om morgenen, skulle drikken inntas om kvelden (eller vise-versa), og direkte sollys skulle unngås. Ingen form for saft skulle begynne å boble – om den gjorde det, da ble den *harām*. Spørsmålet er derfor i mindre grad om det er et alkohol- eller vinforbud – noe som faktisk har blitt slått fast av muslimske lærde på grunnlag av islamske skrifter – men heller i hvilken grad en vinkultur har fortsatt å eksistere til tross for et slikt forbud.

Klart, muslimer skulle hverken forbruke, kjøpe, kultivere eller selge vin. Noen av dem fortsatte likevel å gjøre det, og vinkultur fortsatte å eksistere under muslimsk styre, selv om det ikke alltid er klart hvordan, i hvilket omfang, og i hvilke regioner. En papyrus fra det 10. århundrets Egypt beviser at eierne av en vingård var muslimer, de ansatte vinmakerne, dog, var antakeligvis kristne. Disse, ved siden av jøder og zoroastrianere, var alle intensivt involvert i vinproduksjon og handel allerede i pre-islamisk tid, og tok mer og mer over vinproduksjonen og handelen i de første århundrene av islam.

Vi kan ikke lenger rekonstruere i alle detaljer den historiske opprinnelsen til vin- /alkoholforbudet (med mindre vi aksepterer

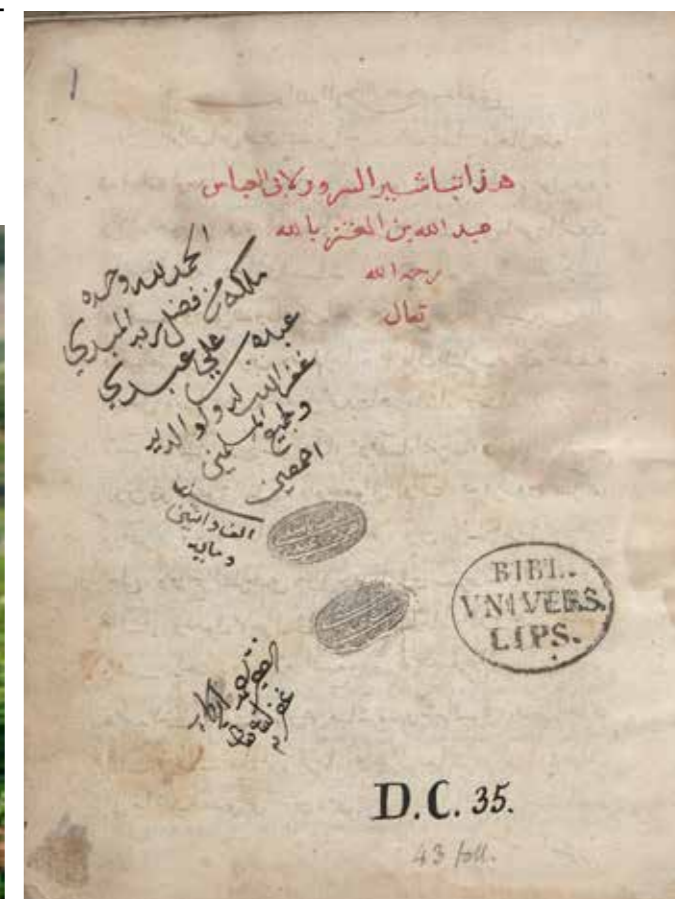
det som en guddommelig forordning). Men vi kan anta at årsakene var flere. De mange vinpressene fra byzantinsk tid som er funnet i det syrisk-palestinske området, ble muligens ikke bare neglisjert på grunn av et islamsk alkoholforbud, men også pga flere omfattende jordskjelv og pestepidemier i det 6. til det 8. århundre (og senere). Overtatt fra deres kristne naboer, begynte muslimer å anklage vinen – blant andre umoralske ting – for å være årsaken til disse straffedommene. Overdrevent alkoholforbruk var så visst et problem her og der. (Som også i Europa og USA, senere, hvor det var en av faktorene som blant annet førte til avholdsbevegelsen i det 19. og 20. århundre.) Dette kan ha vært vanskelig for et ungt muslimsk samfunn som skulle etablere seg med visse sosiale og moralske regler. Kanskje (vin)handelsveier også skulle svekkes? Kanskje vin ble avvist på grunn av en generell pietistisk tidsånd? På den arabiske halvøy og i tilstøtende regioner blant visse kristne asketiske bevegelser, gnostiske eliter og enkelte jødiske grupper var dette utbredt. Det såkalte islamske alko-

Det er fra 13-1400-tallet at det å skrive positivt om vin blir mer og mer sjeldent, selv om vi finner tekster om vin fra senere århundrer.

holforbudet oppstod ikke plutselig i et vakuum i det 7. århundre, men var felles med enkelte kristne og jødiske grupper (og andre). Men i dag er det en av de mest kjente identitetsmarkørene i den islamske religionen.

Selv om vi har tekster som antagelig går tilbake til det 7. og det 8. århundre og som fordømmer vin og andre alkoholholdige drikkevarer, kan vi i korthet si at det tok tid å inkorporere disse nye normene i samfunnet og gjøre dem til del av en islamsk identitet. I tillegg varierte hastigheten og graden av islamisering fra region til region. I Iran, for eksempel, var det først etter år 1000 at det ble en klar islamsk majoritet, og de følgende herskende dynastiene var ofte tyrkiske stammer med en animistisk bakgrunn som ikke nødvendigvis konverterte til islam umiddelbart. Og om de gjorde det, medførte det ikke nødvendigvis en strikt etterlevelse av islamsk lov.

> Et manuskript om vin 3 Med tillatelse fra Universitätsbibliothek Leipzig (Vollers 512, f. 1r): Dette eierskapsinnlegget i Ibn al-Mu'tazz' bok om vin-navn beviser at det også på 1600-tallet var mulig for en muslim å nevne seg selv som manuskriptets eier, mens han lovpriser Allah og ber om Guds nåde for seg, sine foreldre og alle muslimer; eieren er en viss 'Abduh b. 'Ali' 'Abdi, og han undertegnet for eierskapet av boken i 1102 av Hijra (1690-91 e. Kr.)



Selv om det fremdeles i det 13. til det 15. århundre ble skrevet bøker som bl.a. listet opp vinvokabular og fortalte om vinforbruk, eller medisinske avhandlinger om fordelene med vin, blir de alle mer forsiktige i sin omtale. De begynner alle, før de snakker positivt om vin, med en advarsel og en erklæring om at forbruk og all handel med den er forbudt i islam. Det er fra 13-1400-tallet at det å skrive positivt om vin blir mer og mer sjeldent, selv om vi finner tekster om vin fra senere århundrer. Et eksempel: Leksikografen al-Firuzabadi (død 1415) skrev en vinliste som er strukturert ganske typisk for tiden. Han starter med å erklære hvor farlig vinen er, koranversene som går i mot den, de profetiske tradisjonene som klart avviser den, lover som forbyr den, og medisinske advarsler om farene som ligger i den – til han plutselig presenterer en liste over vinnavn som inklu-

derer enkelte navn på alkoholholdige drikkevarer, som ikke lages av druer, men av korn. Listen og dens kommentarer omfatter mer enn 300 ord eller betegnelser!

Det ble mindre vinkultivering under Det ottomanske riket fra og med det 14. århundre, men det er først og fremst i moderne tid, fra og med det 18. og 19. århundre, at forbudet endret seg til et strengt tabu. Interessant nok sammenfaller dette med tiden da kolonimaktene prøvde å gjenopplive vinkultivering i Levanten og Nord-Afrika, gjennom bl.a. å plante cabernet sauvignon og andre vintyper i Libanon og Algerie.

I dag er status at noen land med muslimsk majoritet forbyr vinkultivering og forbruk tvert, slik som Iran og Saudi-Arabia, andre tillater forbruk på bestemte, strengt kontrollerte steder, som hoteller og bortgjemte puber, mens atter andre

tillater vinproduksjon, vinbarer og vin på restauranter. Tyrkia, for eksempel, produserer ikke bare gode viner (veldig få tilgjengelige på Vinmonopolet), de beste fra Kappadokia og Thrakia, men oppviser en blomstrende scene med vinbarer i Istanbul. Og organisasjonen «Wines of Turkey» er ikke bare en paraplyorganisasjon for tyrkiske vinprodusenter, men oppmuntrer til å søke og benytte gamle druevarianter fra regionen.

Hva vinkulturens fortsettelse i regionen angår, synes framtiden uvis. Storpolitiske forhold, hva som vil komme ut av «den arabiske våren», krig, Israel-Palestinakonflikten, Tyrkias voksende religiøse konservatisme og tilnærming til EU, «krigen mot terror», og sosio- økonomisk og religiøs utvikling – alt ligger åpent. Men det er å håpe at vinelskere i Europa blir mer oppmerksomme på viner fra dette området. Og, hvem vet: En gang kommer kanskje igjen folk til å huske ordene til den store irakiske forfatteren al-Jāhiz (død 869):

«Denne din drikk har fra drueene den egenskapen at den kryper inn i leddene og smyer seg inn i knoklene, og den vidunderlige fargen! Den har vannets kjølighet, luftens finhet, ildens bevegelse, dine kinns rødme når du skammer deg, din blekhet når du er skremt, og dine kinns hvithet når du ler.»



ISRAELSK VIN

< Fra Golanhøyden.
Kosherproduksjon
med en sabbatsføl-
gende jøde.

TEKST EIRIK H. VINJE FOTO MAYA BØCKMAN VINJE, CEPHAS & ARKIV

Territoriet som i dag utgjør staten Israel, er blant verdens eldste for vinproduksjon. Ifølge Stefanie Brinkmanns artikkel (side 8) ble det dyrket vin i dagens Israel allerede for 6000 år siden. Området lå i en viktig veksportrute fra Mesopotamia til Egypt, som antagelig bidro til utviklingen av regionens egen vinindustri.



I romertiden ble vin fra rikets palestinske provins eksportert til Roma i amforer påført vinnemakers navn og årgang, noe som betyr at den ble rangert som ypperste kvalitet. Romerne foretrakk søt vin og derved også vin dyrket i varmt klima.

VIN I JØDEDOMMEN

Vin er et gjennomgangstema Bibelen. Det skyldes at druer og vin var en sentral del av dagliglivet i bibelsk tid, men også at drikken har symbolsk religiøs betydning. Femte Mosebok (8:8) angir vindruen som en av de 7 velsignede vekster i Israel. I Salmenes bok 104:15 takkes Gud for «vinen som gjør menneskene glade». Bibelen advarer også gjentatte ganger mot fyll og følgene av det. I Ordspråkene 23:20 heter det «Vær ikke blant dem som fyller seg med vin». Hos skandinaviske protestanter er som kjent meningen med livet å gjøre det mest mulig gledesløst. Tradisjonelt har derfor norske kristne tolket Bibelens negative utsagn om alkohol til en formaning om totalavhold. Det er en sær forståelse, siden Bibelen generelt sett lovpriser vin, og anser den som en gave fra Gud. For de kristne symboliserer til og med vin Guds blod. De fleste jøder har derimot oppfattet bibelens balanserte budskap. Det betyr at de fleste drikker

alkohol, men med begrensning. Statistikk fra USA viser at jøder er folkegruppen med færrest avholdsfolk, men også færrest alkoholikere.

I moderne jødedom hører vin med i omtrent alle sammenhenger. Under omskjæringsritualet får guttebarn en vindråpe i munnen. Vin er sentral i den faste sabbatsseremonien på fredagskvelden sammen med en spesiell type brød (*challah*). Under *sedermåltidet* i den jødiske påsken (*pesakh*) er det foreskrevet å drikke fire glass med vin. Det er hevdet at glassene symboliserer de

KOSHERVIN

De fleste religiøse jøder holder seg til vin definert som *kosher*, noe som innebærer at visse regler må følges helt fra vinmarken anlegges til vinen serveres. I en kosher vinmark kan det bare dyrkes druer; etter den strengeste tolkingen godtas ikke engang gress mellom druerankene dersom det er spiselig for dyr. Fra druene presses og til vinen serveres skal den bare berøres av jøder som respekterer sabbatens regler; i praksis er det normalt en ortodoks rabbi som kontrollerer vinifikasjo-

De fleste religiøse jøder holder seg til vin definert som kosher, noe som innebærer at visse regler må følges helt fra vinmarken anlegges til vinen serveres.

fire folkeslagene som sendte jødene i eksil (babylonere, persere, grekere og romere). Men det verserer også en rekke andre forklaringer på hvorfor det skal drikkes akkurat fire glass. Hver vår feires *purim* som et minne om jødernes redning fra utsettelse i perserriket som fremstilt i Esters bok. Under denne høytiden er det en religiøs plikt å drikke seg fra sans og samling, noe som altså avviker fra jødernes generelle moderasjonslinje.

nen. Etter kosherreglene kan ikke kjøtt og melkeprodukter inntas samtidig. Derfor brukes ikke gelatin eller kasein som klareringsmiddel i vin, siden det ville medføre at den ikke kan drikkes sammen med henholdsvis melkeprodukter og kjøtt.

Kosherprosedyren medfører ikke at vinen velsignes eller anses som mer hellig enn annen vin. Hensikten er primært at jøder ville unngå vin som er brukt rituelt i *andre religioner*. >



> Vinmarker tilhørende en kibbutz som leverer til Golan Heights Winery som ligger bokstavelig talt på grensen til Syria. De hvite bygningene man ser ute til høyre er brakkene til FN-personellet som overvåker grensen. Bak ligger et område av Syria der frontlinjen går omtrent midt i bildet.
< Benhaim Winery.

Israel omfatter et territorium på størrelse med Hedmark fylke. Vin dyrkes over hele landet fra Negevørkenen i sør og helt opp til grensen til Libanon.

Historisk var reglene også ment å forhindre drikkegilder der både jøder og andre etnisiteter deltok, noe som lett kunne føre til blandings-ekteskap og annen uønsket kulturutveksling. Evolusjonspsykologen Steven Pinker mener at dette ønsket om sosial adskillelse er den reelle grunnen til de varierende regler om mat og drikke i forskjellige religioner.

Jøder har de siste 2000 årene stort sett levd i minoritetssamfunn, og har derfor hatt problemer med å få tilgang til vin produsert av jøder. Problemet ble løst ved å tillate vin laget av ikke-jøder, forutsatt at den nesten ble kokt (dvs. oppvarmet til 75–90 grader). Slik vin kalles *meshuval*, og det burde være unødvendig å fortelle at den smaker begredelig. I dag er det imidlertid ikke noe problem å finne drikkelig koshervin. Mesteparten av vinen i Israel produseres på denne måten. Men det lages koshervin over hele verden, særlig i USA. Eksklusive vinhus som Pontet Canet og Leoville Poyferré har laget kosher-utgaver, som antagelig er teknisk sett like deres vanlige cuvées.

I tillegg til kosherkravene er det en rekke religiøse regler som bare gjelder for vinmarkene Israel i kraft av å være *Det hellige land*. Vin kan først produseres fra stokker som er minst tre år gamle. En nærmere angitt andel av avkastningen må gis til veldedighet. Hvert syvende år (jubelår) er det begrenset hva slags

arbeid som kan utføres i vinmarken. Druer kan høstes og vinifiseres, men vinen tilhører i prinsippet alle, og kan derfor ikke omsettes kommersielt på vanlig måte.

MODERNE VIN-PRODUKSJON I ISRAEL

På 600-tallet ble Midtøsten erobret av muslimske arabere, noe som medførte en utfasing av vinproduksjon. Bortsett fra en kort gjenoppblomstring under korstogene varte tørrleggingen helt til oppløsningen av det ottomanske riket rundt forrige århundreskifte. Israelerne måtte derfor begynne fra scratch. Den sentrale drivkraften var Baron *Edmond James de Rothschild* (1845–1934), medeier i Lafite Rothschild og glødende tilhenger av den sionistiske bevegelsen. Baronen brukte en formue på å finansiere jødiske bosetninger i det ottomanske Palestina fra slutten av 1800-tallet. Allerede i 1882 grunnla han landets første vinhus, *Carmel*, som fortsatt er Israels største produsent med rundt 50 % av totalt salgsvolum og en rekke produksjonsanlegg. Tilårskomne lesere av Vinforum vil muligens huske Carmel som en populær budsjettvin fra Polet på 70- og 80-tallet. Og det er fortsatt billig bulk som er hovedsatsningen til dette foretaket.

I de første tiårene etter etableringen av staten Israel i 1948 gikk mesteparten av de menneskelige og økonomiske ressurser til å bygge og beskytte landet. Raffinert vin var

naturlig nok ingen prioritering. Mye av det som ble laget, var enkel, søtlig rødvin ment for religiøs bruk. Men i de siste 15–20 år har det skjedd en kvalitetsrevolusjon, primært drevet frem av smågründere. Og mange israelske viner har fått ros i internasjonal vinpresse, herunder hos Jancis Robinson og Robert Parker.

Israel omfatter et territorium på størrelse med Hedmark fylke. Vin dyrkes over hele landet fra Negevørkenen i sør og helt opp til grensen til Libanon. Mesteparten av landet er imidlertid for varmt for å frembringe gode vindruer. Kvalitetsvin kommer primært fra høytliggende områder, og det finnes vinmarker over 1200 moh. De viktigste områdene for kvalitetsvin er Galilea i nordvest og Golanhøydene i nordøst. Mange norske vindrikkere vil kjenne til Chateau Musar, som lager utmerket vin noen mil lenger nord i Libanon under lignende klimatiske forhold. Været i Israel er relativt stabilt, noe som medfører mindre årgangsvariasjon enn i mesteparten av Europa. Landets vinproduksjon er ellers stigende, og var i 2013 på over 42 millioner flasker. Av dette produseres hele 80 % av fem selskaper. Men som alltid er det småprodusentene som er mest interessante.

De viktigste områdene for kvalitetsvin er Galilea i nordvest og Golanhøydene i nordøst.

Det er usedvanlig velkjent at Israel og de okkuperte områdene omfatter både jøder og arabere. Av innlysende grunner hverken lager eller drikker muslimske arabere alkohol, i hvert fall ikke offisielt. Kristne arabere driver derimot flere vinproduserende klostre av historisk, men ikke vinfaglig interesse. Det er altså jøder som står for kvalitetsproduksjonen, som bærer preg av at vinbøndene er innvandret fra Europa og USA. Derfor er det stort sett de klassiske franske druesortene det



Hos Benhaim var høydepunktet Grand Reserve 2009 på 100 % cabernet sauvignon. I Israel går vinen for rundt kr 400, mens den i London selges for over det tredobbelte.

går i. Det finnes dessverre ingen opprinnelige druesorter i Israel.

I fjor høst besøkte vi fire vinprodusenter på forskjellige steder i Israel, med til dels vidt forskjellige produksjonsfilosofi. Planen var at vi også skulle besøke en jødisk bosetning på den okkuperte Vestbredden der vi hørte det ble laget overraskende god vin. Men der ble vi dessverre avvist etter at en overivrig, brysk representant for *Norsk Senter mot Antisemittisme* uanmeldt ringte og avhørte undertegnede, og tydeligvis fikk det for seg at jeg hadde skumle antisemittiske planer. I Midtøsten dukker politikk opp i alle sammenhenger, ikke helt sjelden blandet med paranoia.

BENHAIM

Første stopp var hos familiebedriften Benhaim. Familien var opprinnelig tønnebakere som innvandret fra Romania på 1930-tallet. Vindyrking begynte de med på 60-tallet, men først fra 1997 i kommersiell form. Druene dyrkes i en fjellside i Galilea i en høyde på 700–800 moh. Vinifikasjon og lagring av årsproduksjonen på ca 40 000 flasker skjer imidlertid i en nærmest forvokst garasje i en forstad til Tel Aviv. Der ble vi mottatt av det sprudlende ekteparet Keren og Itay Benhaim. Sistnevnte ser ut som han leder en MC-gjeng, men har ønologiutdanning fra Universitet i Montpellier,

og sier han lager vin etter den gamle franske skolen.

All produksjon er kosher, men Itay og Keren er selv ikke sabbatfølgende jøder. Det medfører den bisarre løsningen at vinmakeren ikke kan berøre sin egne vinbeholdere, men må instruere den ansatte rabbinen og hans kalottkledte assistenter om ethvert steg i produksjonen. Da vi ble vist gjennom kjelleren måtte både ekteparet Benhaim og vi unngå enhver kontakt med fat og tanker. Berøring betyr at vinen ikke lenger er selgelig som kosher. For en utenforstående kan systemet virke parodisk, særlig at kjelleren låses og plomberes hver natt for å holde vinmakeren unna sin egen vin.

I smakerommet ble vi servert flere akseptable hvitviner, herunder en halvtørr muscat. Dessuten en vellykket «port taste alike». Det er imidlertid kraftig, tørr rødvin som er Benhaims spesialitet. *Shiraz 2009* var kraftig, men balansert, og med raffinert tanninstruktur. Den fremsto fortsatt som ung, og minnet litt om en fersk nordrhône. Derne ble vi servert flere viner basert på bordeauxdruer. Høydepunktet var *Grand Reserve 2009* på 100 % cabernet sauvignon. Fylldig, balansert og kompleks, men 24 måneder på fransk eik merkes. Jancis Robinson har med god grunn sammenlignet Grande Reserve med klassifisert bordeaux. I Israel går vinen for rundt kr 400, mens den i London selges for over det tredobbelte. Itay Benhaim gjør ikke skam på tønnebakarven, og >



Margalit begynte som hobbydyrkere, men startet kommersielt salg i 1989, som det første såkalte «boutique winery» i Israel.

bruker mye ny fransk eik. Det gjør at vinene blir mindre anvendelige som unge. Benhaims beste viner fremstår med kraften som ung toppbordeaux, og det tyder på at vinene kan integrere eiken over tid, samtidig med utvikling av lagringsraffinement. Ved en smakning i vår av 2006 Grande Reserve var fatpreget neddempet, frukten i behold, men noe lukket. Med vinhusets korte historikk kan man ikke vite lagringspotensialet med sikkerhet. Men det er så langt lovende.

MARGALIT

Noen mil lenger nord ved den gamle romerske festningsbyen, nå badebyen, *Caesarea*, lager

familien Margalit vin i en ydmyk lagerbygning bak jernbanelinjen. Årsproduksjonen er bare 20 000 flasker, og for å begrense personalutgiftene er vinen ikke kosher. Også dette vinhuset begynte som hobbydyrkere, men startet kommersielt salg i 1989, som det første såkalte «boutique winery» i Israel. Til tross for størrelsen er driften svært profesjonell; vinmakeren Yair Margalit er professor som underviser i vinkjemi ved Israels tekniske universitet, og har publisert flere bøker internasjonalt.

Også Margalit har høytliggende marker i Galilea, men dyrker i tillegg druer i lavlandet ved produksjonslokalene.

Vinhuset bruker konsekvent ikke kunstig vanning, noe som må betegnes som modig i et ørkenland. Margalit har en mer moderat eikebruk, der fatene brukes i en treårssyklus med 1/3 nye fat i hver årgang. Margalit lager utelukkende rødvin på bordeauxdruer. Vi fikk servert flere viner fra 2011-årgangen. Til tross for en alkohol som overstiger 14 % fremstår stilen som lettere og mer tidlig tilgjengelig enn Benhaims viner. Vinene er likevel substansrike og balanserte, med fremtredende aroma av jord, lær og paprika. Ikke ulikt forbildet i Bordeaux.

CASTEL

I de judeiske fjellene noen kilometer utenfor Jerusalem holder *Domaine du Castel* til. Eiendommen er oppkalt etter en gammel korsfarerborg (*castel*) i området. Druene dyrkes på spredte parseller i en gjennomsnittshøyde på 700 moh.

Vinhuset drives av den bestemte og karismatiske Eli Ben Zaken, og hans to sønner. Vinen er kosher, men heller ikke denne familien er sabbatfølgende jøder. Vinen håndteres derfor av en ansatt rabbi og hans assistenter. Eli innrømmer at det skaper en del praktiske utfordringer. Etter forhandlinger med rabbiene har han imidlertid fått lov å *lukte* på sine egne tønner, slik at han kan overvåke gjæringen. Ben Zaken virker



oppgitt over rigiditeten i systemet, og viser til at det stilles krav om at også svovelen som tilsettes vinen skal være produsert som kosher.

Vi ble servert Castels tre viner i 2011-årgangen. Huset produserer to røde bordeaux blends, *Petit Castel* og toppcuveén *Castel Grand Vin*. Begge har en litt varm, jordlig og relativt myk stil med markert eikebruk. For undertegnede som er sensibel for treverk, ble det vel mye fat i *Petit Castel*, som er lettere og ment for tidlig konsum. Derimot imponerte *Castel* med sin chardonnay. Vinen er fremstilt ved batonnage, og resultatet minner om en elegant sentralburgunder, med et hint av lakris i ettersmaken. Prisen er imidlertid en brøkdell. Til min sammenligning med Burgund repliserte Ben Zaken at vinen er dyrket på samme type jordsmonn, kalkstein og leire.

GOLAN HEIGHTS WINERY

Golan Heights Winery er Israels tredje største vinprodusent med 150 ansatte. Bedriften eies av åtte kibbutzer og andre landbruksfelleskap på Golanhøydene, et område som ble erobret fra Syria i seksdagerskrigen i 1967. Norsktalende rabbi Shalom Aronzon, delvis oppvokst i Oslo, har ansvaret for at 6 millioner flasker ruller ut av fabrikkporten hvert år som kosher.

Per i dag er GHW den eneste israelske produsenten som selges på Polet. Norske aktivister har imidlertid trumfet igjennom at produsenten ikke føres under Israel, men «øvrige land» i pollisten. Listeføringen er nokså

Golan Heights Winery er Israels tredje største vinprodusent med 150 ansatte. Bedriften eies av åtte kibbutzer og andre landbruksfelleskap på Golanhøydene.

kunstig siden Golanhøydene de facto er en del av Israel, og vil være det i all overskuelig fremtid. Et kart må nødvendigvis tegnes basert på verden slik den er, ikke slik den burde være. Hos GHW er de ærlige og tydelige på at de lager viner i Nye verdensstil. Jordsmonnet på Golanhøydene består i stor grad av vulkansk basalt, noe som bidrar til den konsentrerte fruktigheten som er vinhusets profil. For en europeisert gane ble mye av sortimentet vel svulstig og søtladent. Jeg satte imidlertid pris på den slanke og fruktige blandingshvitvinen *Mount Hermon*. Favoritten var en spenstig gewurztraminer fra 1100 meters høyde laget som «falsk» eiswein ved kunstig frysing. Hvorvidt frosten er naturlig eller elektrisk frembragt kan neppe ha betydning for smaken. Og denne metoden fortjener større utbredelse.

ISRAELSK KULTUR OG KJØKKEN

Israel består i det vesentlige av innvandrere med vidt forskjellig geografisk og kulturell bakgrunn. Med det utgangspunktet er det nærmest utrolig at landet henger sammen som en teknisk avansert velferdsstat. De fleste snakker hebraisk som førstespråk, et språk som var nærmest utdødd før opprettelsen av Israel. Det sier noe om den folkelige viljen bak det jødiske nasjonsbyggingssprosjektet. Men kulturen er sprikende og motsetningsfylt, og man får inntrykk av at landet famler litt etter en identitet. I vår kontekst gir dette seg utslag i at det ikke finnes

noe egentlig israelsk eller jødisk kjøkken, siden kostholdet helt avhenger av hvor de forskjellige gruppene har bodd. Marokkanske jøder har spist couscous, de russiske har spist piroger osv. En distinkt retning er det klassiske jiddischkjøkkenet fra Øst-Europa og Tyskland, videre utviklet gjennom de amerikanske delicatessen-butikkene, med retter som *gefilte fisch*, kyllingsuppe og hakket, stekt lever. En annen hovedretning er de sefardiske jødernes middelhavsmat influert av gresk, libanesisk og nordafrikansk kjøkken. Dessuten finnes det flust av franske, italienske og amerikanske restauranter. Restaurantmarkedet i Jerusalem og Tel Aviv mangler imidlertid det virkelig innovative. Noe israelsk motstykke til Noma eller El Bulli finnes ikke. I et land med så avansert landbrukskultur er det definitivt potensial for et raffinert lokalbasert kjøkken.

ISRAEL SOM REISEMÅL

Mange nordmenn har veldig sterke meninger om Israel-Palestina-konflikten, men få har vært i området. Og man kan mene mye om denne striden, men uten å ha vært der den pågår er man ikke meningsberettiget. Det er raskt og komfortabelt å komme seg rundt i Israel og på Vestbredden. Og overalt vil folk diskutere politikk, enten du vil eller ikke. Sammenlignet med det konesuspregede Norge har Israel et usedvanlig forfriskende meningsmangfold. Området har også en ekstrem variasjon av historiske minnesmerker, fra verdens eldste trapp (11 000 år) i Jeriko til skyttergraver fra seksdagerskrigen. I Jerusalem kan man relativt fredelig betrakte en tusenårig religiøs konfrontasjon, som pågår med stadig større energi. Kontrasten er enorm til Tel Aviv, som er en slags blanding av Silicon Valley og den spanske solkysten. Galilea og Golanhøydene tilbyr kontemplativ natur. De fleste vinprodusenter tar imot vanlige besøkende. Og er man i Israel, bør man absolutt oppsøke noen av dem. Som vinland mangler riktignok Israel identitet og praktisk tradisjon. Men det gir desto større rom for innovasjon og dynamikk. Med kombinasjonen av Israels naturlige betingelser, verdensledende landbruks-teknologi og svært entusiastiske gründere er potensialet stort. Så får det heller være at noen pottesure nordmenn i Che Guevara-t-skjorter blåneker å drikke vinen.



ER INTERNASJONALE VINSKRIBENTERS VURDERINGER PÅLITELIGE?

TEKST PER MÆLENG ILLUSTRASJON HANS MARIUS MIDTGARDEN

Er vurderingene til de mest anerkjente internasjonale journalistene pålitelige? Det avhenger av hva vi forstår med pålitelig. Hvis vi mener at vurderingene må være korrekte for at vi skal kunne stole på dem, kan vi ikke stole på noen, uansett navn på journalisten og hans eller hennes omdømme.

Det eksisterer ingen korrekt eller objektiv vurdering av kvalitet, ingen ekstern målestokk for kvalitet som vurderingene kan sjekkes mot, med mindre ikke de nasjonale appellasjonsreglene og klassifikasjonene kan sies å representerer slike kriterier.

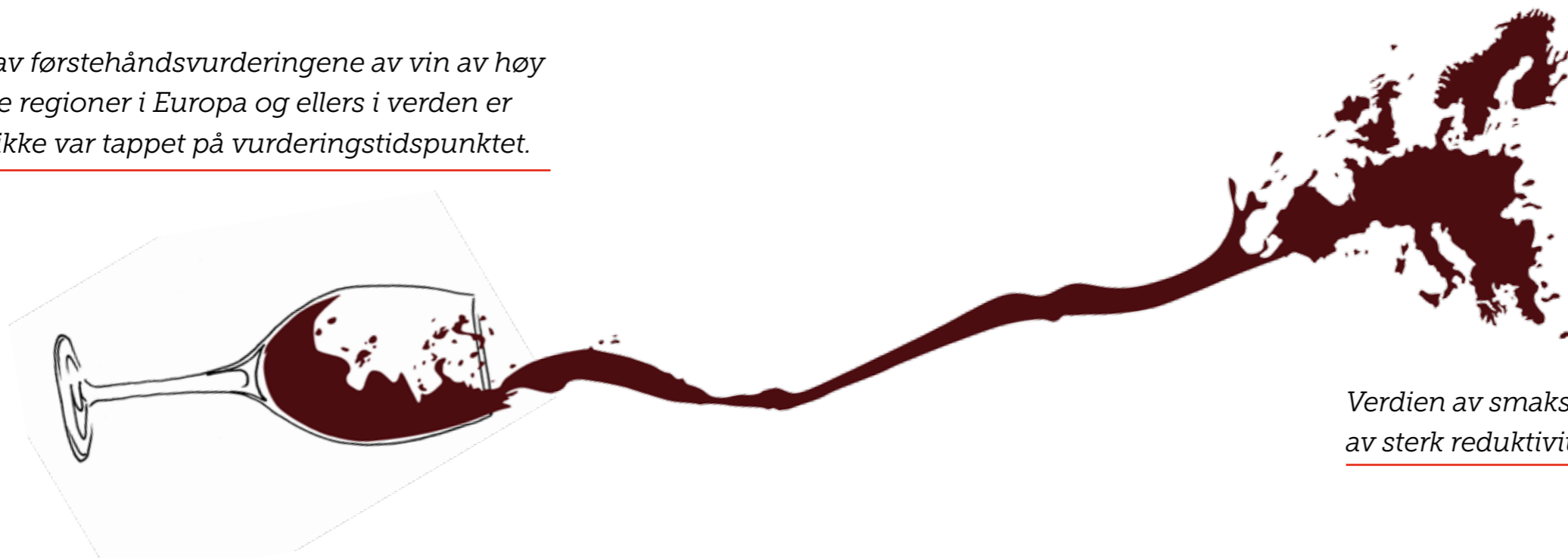
Skal vi ha tiltro til en journalist, må vedkommende ha kvalifisert seg ved utdanning og/eller praksis og ved at vurderingene er interesseløse. Men er en journalist troverdig i egenskap av å være kompetent og nøytral? Det skulle vi kanskje tro, men sånn er det ikke. Slik den internasjonale vinjournalistikken har utviklet seg i de siste tiårene, og særlig den delen av journalistikken som beskjeftiger seg med forbrukerveiledning, er ikke lenger individuell kompetanse og nøytralitet tilstrekkelig til å gjøre krav på troverdighet vis-à-vis forbrukerne. En ny og viktig utfordring har kommet til. Den handler om at journalistene nå i økende grad vurderer vinens kvalitet før den er tappet på flaske, noe som i sin tur påvirker

troverdigheten til de enkelte vurderingene. Kan vi virkelig stole på vurderinger der journalistene reserverer seg i forhold til egne vurderinger?

Dersom vi for eksempel er interessert i burgundere kan vi velge mellom kjente engelskspråklige skribenter som A. Meadows, S. Tanzer, J. Gilman, R. Parker (D. Schildknecht), B. Nanson, J. Robinson og J. Morris i tillegg til et antall mer eller mindre anerkjente og pålitelige bloggere. For de fleste av oss er det slik at den vi ender opp med å lese og bruke når vi kjøper inn for konsum eller for kjelleren, handler om hvem som representerer det vi

anerkjenner som vår egen smak og kvalitetsforståelse. Uavhengig av begrunnelsen for å velge én kritiker fremfor en annen, er det informasjonsverdien som er avgjørende når vi velger å stole på én kritiker. Den kritiske informasjonen for forbrukeren er råd knyttet til kjøp, detaljert orientering om produsenter og viner samt analyse av årganger, deres egenskaper og kvaliteter når vinene lanseres og i et lagringsperspektiv. Ved for eksempel å abonnere på Allan Meadows' *Burghound* er forbrukerne godt dekket når det gjelder årgangsgjennomganger og produsentprofiler. Når det handler om vurderinger av de enkelte vinene, >

Det store flertallet av førstehåndsvurderingene av vin av høy kvalitet fra klassiske regioner i Europa og ellers i verden er basert på vin som ikke var tappet på vurderingstidspunktet.



Verdien av smakskommentarer og poeng i tilfeller av sterk reduktivitet har begrenset interesse.

som nok er den viktigste årsaken til å abonnere, er situasjonen annerledes. Det skyldes ikke at kritikerens vurderinger er svakere enn andres vurderinger; kanskje er det heller det motsatte som er tilfellet, men at han – som dem han konkurrerer med om forbrukernes gunst – vurderer vinene fra de ulike produsentene på grunnlag av prøver fra fat eller tank og derved fastslår kvaliteten før vinen er tappet. Vin smakes og vurderes på forskjellige tidspunkter i elevage-perioden før tapping. Det er helt klart utfordrende for journalisten og forbrukeren at vin er gjenstand for vurdering før tapping, og det forsterker i tillegg problemet at vin fra fat eller tank kan være preget av den produksjonstekniske fasen den er i. Det kan bidra til å vanskeliggjøre vurderingen. Jeg tenker i første rekke på vin som befinner seg i fasen der den bakteriologiske omdanningen fra eplesyre til melkesyre finner sted og vin som befinner seg i en reduktiv tilstand.

Det at journalistene smaker fra tank eller fat er problematisk også fordi vurderingen ikke kan gjøre krav på fullstendighet. Det er bare den tappede flasken som utgjør det

ferdige produktet, og det er bare den som kan gi grunnlag for en endelig vurdering. I en ideell verden er den endelige vurderingen basert på et objektivt korrelat, ferdig produsert vin på flaske i motsetning til vin som er i en fase i produksjonsprosessen. Tilsvarende bør ikke en kunstkritiker med respekt for seg selv, sitt fag og sitt publikum, foreta en endelig vurdering av et verk før det er avsluttet fra kunstnerens side. Et forarbeid til et kunstverk kan gjerne ha kunstneriske kvaliteter, og vil mest sannsynlig også ha det, men det er først når det er signert og ferdigstilt, at det er meningsfullt å uttale seg helhetlig og endelig om dets kvalitet. Slik er det også med vin som befinner seg i produksjonsfasen. Det er fullt mulig å få øye på kvaliteter i vin i en reduktiv fase, og reduktivitet han også ha mange uttrykk fra litt sjenerende til helt ødeleggende for vurderingen, men ofte er en endelig vurdering vanskelig å slå fast når vinen befinner seg i en reduktiv fase.

Hvor omfattende er problemet med vurdering før vinen er tappet på flaske? Problemet er i dag så omfattende at det generelt påvirker troverdigheten til hele journalistkorpset og mer spesielt knyttes det usikkerhet

til verdien av en lang rekke smaksnotater der vurderingen konkret kommenteres som vanskelig. Det store flertallet av førstehåndsvurderingene av vin av høy kvalitet fra klassiske regioner i Europa og ellers i verden er basert på vin som ikke var tappet på vurderingstidspunktet.¹ Samtlige smaksnotater fra 2012-årgangen i *Burghound* nr 53 Côte de Nuits er for eksempel basert på omfattende testing fra fat eller tank. Vi skal senere i artikkelen se at disse vurderingene ikke alltid er verdifulle.

Hvorfor har det blitt slik når resultatet ville vært mer troverdig og korrekt ved å vente til etter tapping med å vurdere vinene? Årsaken er at en rekke journalister tjener til livets opphold ved blant annet å publisere smaksnotater, og disse er i konkurranse med hverandre om kundene om å være tidligst ute med notatene. Smaksnotater av siste årgang er ferskvare, og etterspørselen er størst når forbrukerne har størst nytte for dem, og det er i forkant av at vinene er tilgjengelige for salg.² Smaksnotater og poeng gir forbrukeren førstehåndskjennskap til produktene og gir et informasjonsmessig forsprang i forhold til den mindre informerte delen av markedet. De fleste etterspurte produsenter tillater nå utvalgte journalister å smake under elevage så lenge vinene lar seg vurdere med et rimelig utbytte. Det gjør de fordi det aldri er en fordel å ikke bli vurdert når konkurrerende eiendommer, produsenter og produkter blir det. Sannsynligheten for å få solgt vinen når den er smakt og vurdert er adskillig høyere enn om den ikke har vært smakt, vurdert og omtalt. Noen få produsenter ønsker ikke å få produktene sine vurdert under elevage fordi de mener vinene ikke er representative, men langt de fleste slipper altså til journalistene fra fat og tank.

Når produsenten vurderer hvilken tank eller hvilket fat det smakes fra, står vedkommende nødvendigvis fritt til å velge den som gir et mest mulig flatterende inntrykk av den enkelte vinen. Dette erfarer jeg regelmessig når jeg smaker fra fat eller tank, sist i desember da jeg smakte et stort antall burgundere fra 2012-årgangen. Det er en kjent sak at produsenter presenterer preparerte prøver til journalistene.³ Det er heller ikke overraskende at prøver prepareres for at vinen skal gjøre et fordelaktig inntrykk. Årsaken er ikke bare at den enkelte vinen skal score høyt, noe som på kort sikt vil kunne gi seg utslag i bedre priser, men også for å sikre at vinen for fremtiden beholder et positivt omdømme i markedet. I områder der produksjonen er begrenset og de mest etterspurte produktene forsvinner fra markedsplassen etter tapping på flaske, for senere å dukke opp igjen på auksjoner eller i spesialbutikker, vil de første vurderingene hefte ved vinen gjennom livsløpet. Også i Bordeaux, der produksjonsvolumene er betydelige og der vinen vil være å få kjøpt i lang tid etter årgangens lansering og derved blir vurdert med jevne mellomrom ved forskjellige anledninger

og i ulike medier, vil de første vurderingene ha avgjørende innflytelse på prisen. 1982-årgangen i Bordeaux holder stadig sine høye priser i markedet selv om året ikke lenger innfrir i forhold til de tidlige forventningene som omtalene skapte.

Problemet med å vurdere egenskaper og kvalitet på vinen før den er tappet, handler ikke bare om det generelt betenkelige ved å vurdere vin før den er tappet. Det er også en annen viktig problemstilling involvert her. Den handler om at vin som ikke er tappet på flaske, kan befinne seg i en produksjonsfase der den kan være utfordrende å vurdere sensorisk og kvalitativt. Vin som befinner seg i fasen der eplesyren omdannes til melkesyre, er tilnærmet umulig å smake som grunnlag for en kvalifisert vurdering. Vin svovlet etter omstikking kan også være utfordrende å vurdere selv om oversvovling i dag er mindre utbredt enn for noen tiår siden, dels fordi vi befinner oss i en periode med generelt lavere svovlingsverdier enn for noen tiår tilbake og dels fordi høyt svovlede viner oppleves som lukkede og harde og derved står i fare for å score lavere når de vurderes av journalister som

mangler erfaring med slike viner. Mange produsenter velger derfor å vise frem vinene i fat før omstikking snarere enn etter omstikking og påfølgende svovling.

Malofasen anses generelt som en ekstremt vanskelig fase å smake i. På det punktet er både produsenter

Det er en kjent sak at produsenter presenterer preparerte prøver til journalistene.

og journalister samstemte, selv om det finnes enkelte produsenter, ofte i den eldre generasjonen, som mener de er i stand til å identifisere vinens fremtidige egenskaper også i denne tidlige produksjonsfasen. En mindre ekstrem fase når det gjelder vurdering av egenskaper og kvalitet i vin er når viner fremstår som reduktive. Meadows har et mindre anstrengt forhold til reduktive viner enn til viner som befinner seg i malo. Det er lett å være enig med Meadows på det punktet, men det betyr likevel ikke det samme som at reduktivitet er en enkel utfordring når det skal foretas en kvalitativ vurdering.

Meadows kunne ha unnlatt å kommentere viner som er spesielt vanskelige å smake på grunn av reduktivitet, men det hadde resultert i at leserne ville ha oppfattet abonnementet som mindre interessant enn konkurrentenes, som bare sjelden kommenterer reduktivitet som et problem i forhold til det å vurdere vinen. Meadows velger å publisere notater og vurderinger selv om verdien av de enkelte smaksnotatene og vurderingene står tilbake >

1. I Norge har vi en litt annerledes situasjon. Journalister publiserer så godt som aldri smaksnotater basert på prøver fra tank eller fat og de konkurrerer ikke med hverandre om å publisere notater tidligst mulig. Normalt testes og vurderes vin etter at den har kommet til Norge og er lagt ut for salg i butikk av grossisten.

2. Tidligere var salg en primeur i stor skala forbeholdt Bordeaux. Nå selges også burgundere før vinen er tappet på flaske. De generelle årgangsvurderingene, produsentvurderingene og smaksnotatene publiseres før vinen er tappet, og dette er kritisk avgjørende for interessen fra forbrukerne.

3. Det har vært en del diskusjon opp gjennom årene rundt problematikken med preparerte prøver. Det har vært hevdet at det er stor forskjell mellom en sminket prøve, som kan ha vært gjenstand for ulik form for teknisk og / eller kjemisk manipulasjon, og at en produsent henter ut en prøve der den vin viser seg fra en særlig positiv side. Mens det første langt på vei minner om bedrageri, vil det siste kunne unnskyldes med at produsenten ønsker å vise frem vinen på en mest mulig positiv måte. Hvor overgangen går mellom det å karakterisere noe som bedrageri eller som positiv presentasjon basert på en særlig god prøve, er det vanskelig å ha en klar formening om. Det går en grense et sted, men nøyaktig hvor den grensen går, er det vanskelig å ha en klar formening om uten eksempel.

Journalistene konkurrerer om kundene og det holder ikke å levere et mindre informert produkt selv om det finnes faglige grunner for det.

i presisjon i forhold til et notat basert på vin smakt fra flaske. Fordi vinen er vanskelig å vurdere, anvendes ofte tidligere erfaringer med vinen og produsenten for å underbygge vurderingen. Det er utilstrekkelig grunnlag når det er den aktuelle årgangen og vinen i glasset som skal vurderes og ikke tidligere årganger smakt fra flaske. Hadde Meadows vært alene om å vurdere produsenter, viner og årganger, kunne han ha reservert seg mot å vurdere en reduktiv vin med den begrunnelsen at den ikke lot seg å vurdere, men det skjer ikke fordi konkurrerende skribenter foretar vurderingen selv om den er lite verdt for forbrukeren. Journalistene konkurrerer om kundene og det holder ikke å levere et mindre informert produkt selv om det finnes faglige grunner for det. Hastverket med å komme på banen med smaksnotater presser frem vurderinger som stadig skyves lenger tilbake i produksjonsfasen.

Hos Meadows leser vi følgende smaksnotat i vurderingen av 2012-årgangen i Cote de Nuits: «2012 Romanée St. Vivant: (from vines planted in 1922). This is severely reduced though there is good verve and freshness to the wonderfully refined middle weight flavors that possess the grand class that makes Romanée St. Vivant inimitable.

Unfortunately the reduction reappears on the finish and this is always a cause for concern. Note that my projected range offers the benefit of the doubt as I have long collected this wine and Meunier rarely misses with it. (90-93?)/2022+ ». ⁴ Dette er et nokså tilfeldig valgt eksempel blant hundrevis av smaksnotater i det samme nyhetsbrevet som påpeker reduktive trekk ved de enkelte vinene og problemene med å vurdere dem kvalitativt, og selv om et reduktivt miljø i en periode er normalt i elevage, fører det til at vinen vanskelig lar seg vurdere uten at det tas forbehold, her kommentert i form av et «?».

Oppmerksomme lesere av Meadows' nyhetsbrev i de senere årene har neppe unnlatt å legge merke til at kritikeren stadig oftere kommenterer at viner er reduktive, og at dette skaper utfordringer i forhold til det å gi forbrukerne gode og nyttige vurderinger. Årsaken til det er dels en trend der produsenter er opptatt av å la vinene ligge lenge på bunnfallet. Tidligere var dette en mye anvendt teknikk i produksjonen av hvite burgundere, og trenden har nå spredt seg til også å omfatte de røde vinene.

En annen medvirkende årsak er en prioritering i retning av å

Jeg registrer en resignasjon i forhold til de rådende forholdene, der kritikere ender med å publisere vurderinger uten å stille seg bak dem.

svovle lavere enn tidligere, som fører til at produsenter i så høy grad som mulig unngår å utsette vinen for påvirkning av oksygen. Trenden med å svovle lavt fører til at det ugjerne omstikkes, for omstikking krever gjerne påfølgende svovling. Når vinen ikke stikkes om, bidrar det til et reduktivt produksjonsmiljø. Det fører til at vin blir vanskelig å vurdere under elevage.

Verdien av smaks kommentarer og poeng i tilfeller av sterk reduktivitet har begrenset interesse. Meadows er klar over at verdien av slike notater ikke er veldig nyttige for forbrukerne, og det er den utløsende årsaken til at han i nyhetsbrevet Côte de Nuits 2011-12 informerer leserne om utfordringene knyttet til reduktivitet: «Due to the continued use, indeed growth, of reductive winemaking in Burgundy, more and more in-barrel tastings that occur after the malolactic fermentations result in notes that refer to reduction. When wines are reduced, I say so rather than substituting some wine writing euphemism. As such, I have received many requests for further explanation about reduction and what it means and how readers should interpret its significance». Og han føyer til: «The important takeaway for you when reading a tasting note that refers to reduction is to understand that it is extremely common in barrel samples and is generally not a cause for concern. By contrast, if a bottled wine tasting note



Er en journalist troverdig i egenskap av å være kompetent og nøytral? Det skulle vi kanskje tro, men sånn er det ikke.

makes reference to reduction that may or may not indicate a problem but typically does not. However reduction that persists for more than a few minutes, especially after a wine has been sufficiently aerated, suggests that there is a more serious problem that may in fact be permanent. When this occurs I consider it to be a significant flaw, particularly in red wines». ⁵

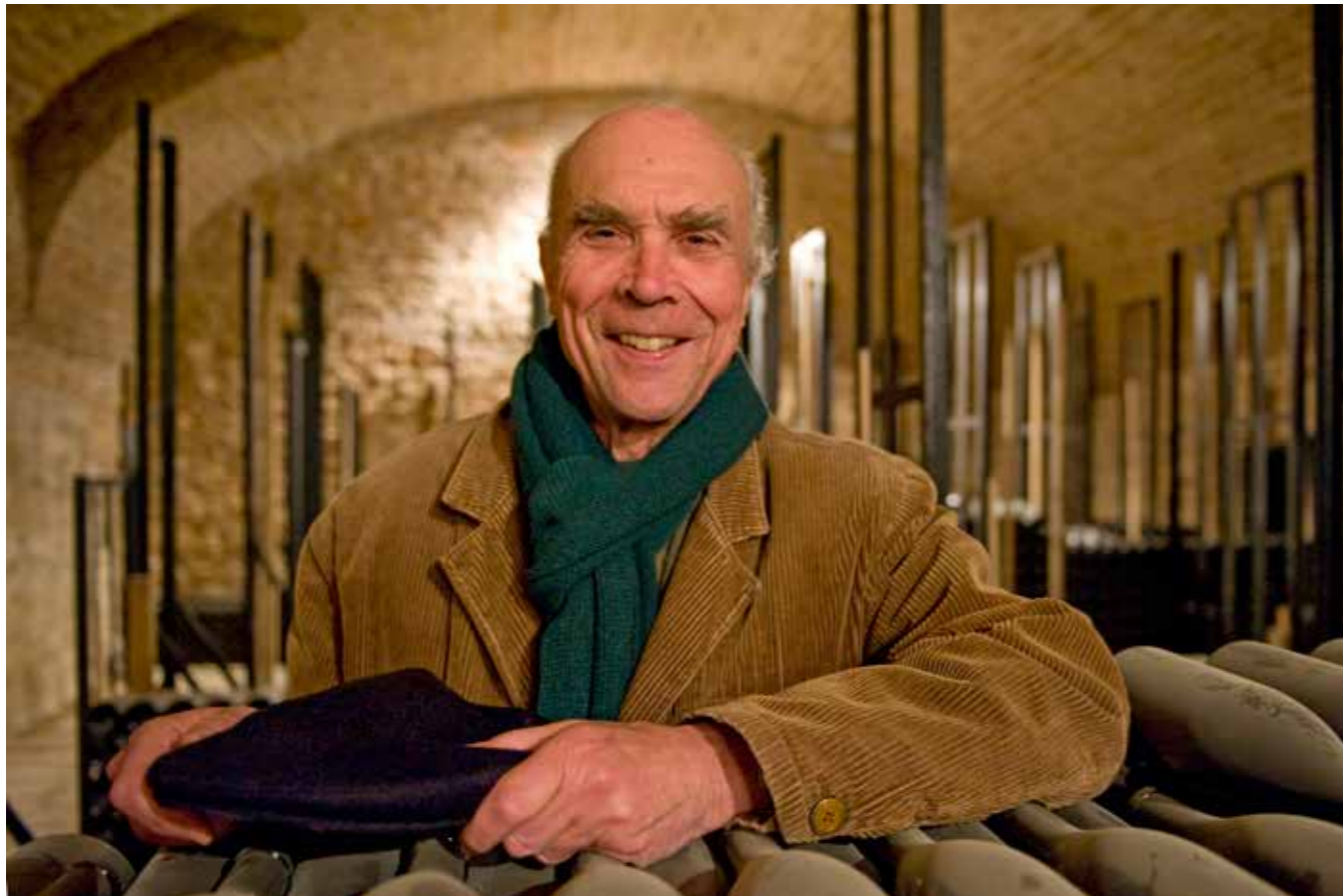
For Meadows er reduktivitet mindre et problem knyttet til vin som er smakt før omstikking og påfølgende svovling enn at et stort antall produsenter i Burgund for tiden bevisst praktiserer reduktiv vinmaking, som altså gjør det vanskelig å vurdere vinene under elevage. Dette er en forholdsvis ny praksis og er et resultat av at mange produsenter er opptatt av å la vinen ligge lengst mulig på bunnfallet og også resultatet av bestemte prioriteringer i vinproduksjonen. Det

handler om å svovle lavest mulig i de aktuelle fasene av produksjonen, og selv om det normalt svovles ved tapping, blir resultatet ofte vin med markant reduksjonskarakter.

Til tross for at reduktivitet er en utfordring i forhold til det å vurdere kvalitet og egenskaper i vin, er det likevel ikke slik at all reduktivitet regnes som så hemmende for verdien av vurderingen at den ikke likevel kan sies å ha en verdi. Annerledes stiller det seg med vin som befinner seg i en malolaktisk fase. Her melder Meadows helt pass: «This also explains why I flatly refuse to evaluate wines during malo. The first problem with tasting wines during malo is that it is very difficult to judge where a wine will settle out with respect to its final acidity (the malolactic fermentation typically results in raising a wine's pH). The second is that the aromas often bear little, or even zero, resemblance to what

the aromatic profile will ultimately be once the wine is finished with its secondary fermentation, and has been racked off its fine lees. In my strong opinion claims that wines can be accurately evaluated during malo are to be viewed with skepticism. Moreover, most white burgundies are judged in the spring after the harvest, which is typically in the middle of the malolactic fermentations (assuming that they have not been induced) and thus descriptions of pure white flowers and the like are quite frankly nothing more than flights of poetic wine writer fancy and nothing more. Admittedly, what is important to you is the quality of the guidance you receive from any reviewer and not the methods employed. But it stands to reason that the closer any wine is to its finished state, the more accurate the guidance will be». ⁶

Meadows' konklusjon er tredelt. Jeg registrer en resignasjon i forhold til de rådende forholdene, der kritikere ender med å publisere vurderinger uten å stille seg bak dem. Jeg leser også Meadows kommentarer til reduktiv vinmaking som uttrykk for en avmålt holdning til en slik prioritering i produksjonen. Avslutningsvis registrerer jeg hos Meadows en hyllest til den tappede flasken, den som bidrar til å gi smaksnotatet nødvendig legitimitet og gir lesere den forbrukerveiledningen de har krav på.



< Aubert De Villaine.
V Sylvain Cathiard



DET STORE BURGUNDERSLIPPET – PERLER FOR SVIN?

TEKST KNUT SOGNER FOTO JON WYAND

For andre året på rad har Vinmonopolet i sine butikker i Vika i Oslo og Valkendorfgaten i Bergen lansert et bredt utvalg viner fra én årgang i Burgund, noe som i fjor av flere ble omtalt som «Det store burgunderslippet».

Dagens Næringsliv karakteriserte årets begivenhet som århundrets slipp, noe som nok er å ta hardt i, selv om antallet varelinjer var imponerende. I fjor dreide det seg om den fantastiske årgangen 2010, men også årets slipp og årgang 2011 var av stor interesse. Som burgund-entusiast har jeg gjort meg noen observasjoner både om disse slippene og hvordan de er blitt mottatt av oss kundene.

På mange måter begynte årets slipp omtrent som året før. Køen utenfor Vikapolet ble dannet i god tid før butikken skulle åpne. I år ankom de første køstærne allerede tre dager før åpning, noe som nok reflekterte at akkurat vinene fra Domaine de la Romanee Conti ble lansert i årgang 2010, med store muligheter for videresalg i utlandet for ganske stor fortjeneste. I år som i fjor besto køen av to grupper: de som skulle videreselge og som var ute etter de kvoterterte vinene, samt de vininteresserte som skulle kjøpe vin til seg selv.

Norge er et eldorado for gode burgundere, og det er bare å oppsøke butikken og smake i vei!

Det var litt mindre trykk før åpning i år enn i fjor. Selve køen som ble dannet utover natten før åpning var nok like stor. Jeg ankom i åttetiden, et par timer senere enn i fjor, og med korresponderende høyt nummer i rekken. Men fjorårets dramatiske tilsig av nye interesserte etter at kølappene var delt ut kl 9, gjentok seg ikke. Og Vinmonopolets nye praksis med å slippe folk inn i

butikken på bakgrunn av plassen i køen, fungerte godt. Vi kom inn i butikken i en tynn kø i stedet for som en horde, noe som reflekterte seg i roligere forhold inne i butikken. Men det var fullt nok!

Jeg klarte å få tak i en del av det jeg var på jakt etter, selv om det var et par ting som glapp. Det er ikke tvil om at det var bedre plass i butikken i år, og at jeg – i noen grad – kunne bevege meg rundt ettersom jeg ble ferdig ett sted. Og det var igjen attraktivt vin både her og der når jeg fikk somlet meg rundt. Vinmonopolet hadde i år ikke sortert varene ut fra produsent, men landsby, så for eksempel en produsent som Sylvain Cathiard var å finne tre forskjellige steder i butikken. Klokken var blitt ganske mye da noen av oss oppdaget chambollen hans i en hylle, til stor overraskelse.

Tonen mellom oss kundene var også mer gemyttlig enn året før. Selv fikk jeg bare kjeft én gang, og bare én gang ble en halvkasse tatt ut av hendene mine, og da var det nok fordi vi var to som grep etter det samme samtidig. Sånn må det nesten være, og det fungerer så lenge konfliktsituasjonen genereres der >



< Jacques-Frédéric
Mugnier og
Christophe Roumier.

Dagens Næringsliv karakteriserte årets begivenhet som århundrets slipp, noe som nok er å ta hardt i, selv om antallet varelinjer var imponerende.

og da, og ikke akkumulerer seg i økende frustrasjon – slik det var tilløp til året før. Vi er også flere inne i butikken som handler for andre, og dermed fremstår grådige, og slik må det vel også være? Det skjer jo også et visst samarbeid mellom kundene inne i butikken når vi står ved siden av stabler, og det byttes vin mellom oss – spontant. Jeg synes også at dette må være greit. Men det går en grense for dette indre samarbeidet som både kundene og Vinmonopolet må være klar over, og den grensen mener jeg sannsynligvis ble overskredet i år.

Akkurat som i fjor og året før var det to vinentusiaster som samlet seg en stor stabel – hundrevis av flasker. Både i fjor og i år fikk de samlet sammen mye vin fra Sylvain Cathiard. Det sier seg selv at grunnen for å samle vin er å sikre seg attraktiv vin så tidlig som mulig, før andre kunder gjør det. Gjennom egen småskala «trading»-virksomhet

ble jeg klar over at denne stabelen slett ikke bare representerte de to personene, men var blitt samlet opp gjennom innsats fra flere andre. Det kom også folk inn i butikken, godt etter åpningstid, som så ut som om de hadde avtaler med de to og forsynte seg med viner fra stabelen – av viner som folk som var der fra åpningen gjerne skulle ha kjøpt. Jeg vet ikke noe om fjorårets stabel, men årets stabel representerte en slags kartelldannelse blant en del vininteresserte som er destruktiv og ødeleggende for Vinmonopolets spesialbutikkonsept. Slik kan ikke Vinmonopolet tillate, og slik kan ikke vi vininteresserte oppføre oss. Dette må Vinmonopolet adressere før neste års slipp, for tillates dette må nesten vi andre organisere oss på tilsvarende måte. Og da blir det garantert ikke noen god atmosfære.

Det er noe annet som heller ikke er særlig positivt, og det er tendensen til at folk går i flokk. Det er

Det norske burgunderslippet er en kresen seleksjon gjort av svært erfarne vinfolk. De vinene som selges er nøye utvalgt. Det er nesten ikke mulig å kjøpe dårlig vin.

gode grunner til at også nordmenn vil kjøpe Domaine de la Romanée Conti, Cathiard, Rousseau, Mugnier og Roumier, og det er at vinene er gode og renommerte førsteklasses. Det er forståelig at vininteresserte kjøper noen flasker høyt prisete viner for å smake dem. Men vet alle norske kunder som står i kø for å kjøpe én kvotert flaske Chambertin fra Rousseau til 3000 kroner at de vil verdsette den så mye mer enn en langt billigere flaske Chambertin fra Rossignol-Trapet? Rousseau var utsolgt på dagen, men Rossignol-Trapet til godt under halve prisen fremdeles er å få tak i.

Det norske burgunderslippet er en kresen seleksjon gjort av svært erfarne vinfolk. De vinene som selges er nøye utvalgt. Det er nesten ikke mulig å kjøpe dårlig vin.

På sett og vis er det monopolets ene, nasjonale lansering av burgundere, som om alle London-vinhandlerne slo seg sammen. At det totale tilbudet er bredere i London, kompenseres av at vanlige kunder i Norge får tilgang på vin de aldri ville kommet i nærheten av i London – som Rousseaus Chambertin. Strengt kvoterte viner blir via de norske importørene norske vininteresserte til del, som altså i en del tilfeller har høyere markedspris i utlandet.

Faiveley har begynt å lage god vin, men det virker det ikke som om folk er klar over. 2011 er en viktig årgang her.

Jeg står ikke i kø verken for Rousseaus Chambertin eller Cathiards Romanee St Vivant, til kr. 4175, til dagens priser. For meg er de ikke verdt pengene, og jeg har smakt Cathiards aldeles nydelige Romanee St Vivant årgang 2011 på fat og en del flott Rousseau. Jeg ville elske å drikke disse vinene, men ikke til de prisene. Dette er blitt rikfolks leketøy, fantastiske viner som er laget i små kvanta og der prisnivået de siste ti årene reflekterer interessen fra russiske oligarker og privatisert oljerikdom fra andre deler av verden. Jeg skjønner rett og slett ikke at så mange av kundene som kommer på burgunderslippet er interessert i disse vinene og ikke i samme grad i alt det andre som er nesten like bra! Det vil si: Jeg tror rett og slett at mange av kjøperne av toppvinene til Rousseau, Cathiard og andre aldri har smakt disse vinene, og heller ikke de andre og langt billigere substituttene, så systematisk at de greier å foreta rasjonelle valg.

At den som NRK klarte å fange opp som intervjuobjekt i køen utenfor slippet var importør Christopher Moestue, er talende i så måte. Christopher var ikke den typiske kostæren. Han er importøren av flere av de mest kjente og attraktive produsentene, en av de store leverandørene til burgunderslippet. Han er regelmessig i Burgund og kjenner personlig en del av de andre viktige produsentene. Det er ingen i Norge som har så

enkel tilgang til de mest attraktive vinene som han, og han er naturligvis ikke på Vikapolet for å stå i kø for dyre viner. Han er der for å håndplukke spesielle viner han vet er gode og som han ikke har kjøpt på annen måte. Typisk nok forsvant de vinene han forsynte seg med som dugg for solen. Folk på burgunderslippet vet at Christopher er en «insider» og kjøpte samme vin som ham! Christopher kjøpte visst heller ikke Cathiard, i alle fall lot han et par flasker han fant bli stående igjen. Så kanskje vi som kjøpte litt Cathiard kan angre oss?

Vi er mange som kan lære om Burgund av Christopher. Og det er vanskelig ikke å bli impulsiv i den opphetede atmosfæren disse slippene skaper. Men summen av inntrykk av at mange synes å basere kjøpene sine på andres oppfatninger eller generelt renommé, forteller vel indirekte noe om at mange av kjøperne har mer penger enn erfaring? Jeg synes i alle fall spørsmålet må stilles, og det er ikke minst fordi det denne gangen har ligget mye usolgt vin igjen. Det har vært kassevis igjen av gode viner, og etterlatenskapen representerer et bredt utvalg av fantastiske viner:

Faiveley har begynt å lage god vin, men det virker det ikke som om folk er klar over. 2011 er en viktig årgang her. Bouchard Père hadde muligens sin kvalitative gjennombruddsårgang i 2010, noe som er blitt publisert både her og der. 2011 er bra herfra. Drouhin og Jadot lager veldig gode viner, og fra Jadot er det til og med 2010 å få tak i ennå. Serafin, som er en av de

mest seriøse ute i vinmarkene i hele Burgund, har ikke fanget interessen. Pousse d'Or, som har en stor og flott portefølje av flotte vinmarker, er det merkelig nok ikke vanskelig å få tak, og til og med noen flasker av hans Chambolle Amoureuuses ligger igjen. Trapet og Rossignol-Trapet er flotte produsenter, mens Nicolas Rossignol og Henri Boillot kan nevnes i samme åndedrag som de mer kjente navnene ovenfor. På tvers av produsentene vil jeg si at det er kommet veldig mye interessant vin fra Gevrey-Chambertin i det norske markedet. Ut fra dette kan det lages en parole: Du som er interessert i Burgund, men som ikke synes du kan nok, ta nå endelig turen til Vikapolet for å kjøpe noen fantastiske viner. Jeg kan garantere at noen av opplevelsene som ligger på lur ikke står tilbake for de opplevelsene de som betalte i dyre dommer på slippdagen kommer til å oppleve! Og hvis du har mange penger, så er det dyre viner igjen fra de Vogüé. De skal være veldig gode i 2011. Kom ikke å fortell at dette fantastiske tilbudet er perler for svin!

Når jeg ser ut over hva som ligger igjen av vin, er det opplagt at mange av kjøperne ikke handler ut fra internasjonale eksperter som Allen Meadows og Steve Tanzer. Alle de produsentene jeg har nevnt her, får veldig gode vurderinger av Meadows og Tanzer og skulle slik sett ha vært utsolgt. Det gleder meg litt at vi i Norge på burgunderområdet ikke ligger under for påvirkning fra amerikanske vinskribenter, men jeg det gleder meg ikke like mye å tenke på at alternativet nok >

Vet alle norske kunder som står i kø for å kjøpe én kvotert flaske Chambertin fra Rousseau til 3000 kroner at de vil verdsette den så mye mer enn en langt billigere flaske Chambertin fra Rossignol-Trapet?

> Eric og Charles Rousseau.
V Nicolas Trapet.

er norske opinionsdannere på Facebook, i vinklubber, Christopher Moestue på sin handletur rundt i lokalet. Og kanskje gutta bak den ovennevnte store stabelen hisser hverandre og andre opp til mer eller mindre velbegrunnede innkjøp.

Det fantastiske sortimentet hadde fortjent en bedre skjebne. Jeg er imidlertid ikke bekymret for disse vinene, for de vil bli solgt. Men når jeg i ukene etter slippet har tråkket rundt stablene, synes jeg det er påfallende hvor mange av mine burgundervenner jeg møter. Det er naturligvis for meg ukjente folk her, og jeg henger ikke rundt i timevis i lokalene, men innslaget jeg kan observere av trofaste og veletablerte burgunderkjøpere er stort, andre er det ikke så mange av. Hvor er nysgjerrigheten hos nye kundesegmenter?

Det har sikkert spilt inn for salget at 2011 har vært omspunnet av en kontrovers. Selv om de fleste kommentatorer har ment at dette er en meget god årgang for rødvin, og en god for de hvite, har sveitsbaserte Bill Nanson ment at det fantes grønne, umodne komponenter («green meanies») i rødvinene på lik linje som for 2004-årgangens vedkommende. Nanson har fått en god del oppmerksomhet for dette på Internett, også i norske kretser. Det er ikke så rart at mange er sensitive for dette innspillet, for 2004-erne har vært til stor skuffelse for mange. Nanson har imidlertid møtt sterk motbør. De fleste finner ikke like mye grønne aromaer i vinene, meg selv inkludert. Det finnes imidler-

tid viner med grønne komponenter, men risikoen for å kjøpe slike viner er liten på Vika. Men jeg har funnet noe annet, nemlig at mange av de røde er litt kantete for tiden, med en ørliten tanninkarakter som slett ikke kler det som på alle andre måter er elegante og innsmigrende viner. Dette frykter jeg ikke, disse vinene kommer til å bli kjempegode på mellomlang sikt. Men de smaker ikke fantastisk akkurat nå, og det kan skremme folk.

Og så koster jo burgunderne mer og mer, og prishippet fra 2010 til 2011 spiller naturligvis inn. Hvorfor betale mer for en årgang som ikke er like god? Hvorfor betale mer for en årgang anerkjente eksperter som Nanson sår tvil om, og som ikke smaker fantastisk akkurat nå? Grunnen er naturligvis at burgunderne må kjøpes når de er tilgjengelige og at kjøperne må ta sjanser. Men det er et spørsmål om hvor store sjanser vi kjøpere kan ta med risikoen som ligger i vinenes utvikling. I motsetning til bordeauxviner er det vanskelig å spå om burgundervinens fremtidige utvikling. Det er skjøre viner der små forrykninger i balansen kan få store utslag, som at aromakomponenter som er umerkelige i den unge vinen kan komme til å dominere den modne vinen. Vi må ta prisen i betraktning når vi tar risiko, og burgunderne begynner å bli veldig dyre.

Neste år står 2012 for tur. Det er den tredje årgangen på rad med lave avlinger og liten produksjon – og høy kvalitet for både hvite og røde. Prisene er derfor meldt på vei opp.

Jeg frykter at dette er en årgang for folk med penger – ikke interesserte. Når vi har kjøpt det vi skal «in the interest of science», for bruk på smakninger, kjøper vi ikke til kjelleren for bruk til måltider. Vinene er blitt for dyre. Vi er inne i en sirkel som ikke er god, og som jeg ikke tror gavner Burgunds posisjon over tid. Den grunnleggende nysgjerrigheten for vin er, om den skal opprettholdes, naturligvis knyttet til konsum. Vi kan alle kjøpe en dyr flaske for å dele med andre på smakninger, for å lære, for å sette ting i perspektiv, men målet for de aller fleste av oss er kunnskap som skal brukes for å skaffe vin til måltider. Og da kan ikke vinene være for dyre, og det er de dessverre i ferd med å bli.

Neste år står 2012 for tur. Det er den tredje årgangen på rad med lave avlinger og liten produksjon – og høy kvalitet for både hvite og røde. Prisene er derfor meldt på vei opp.

Jeg har et dobbeltforhold til burgunderslippene. På den ene siden har Vinmonopolet gjennom å etablere spesialbutikkene «tatt» min vin. Det meste av den attraktive vinen på disse slippene var tidligere tilgjengelig fra norske importører via spesialimport, men kjøpes nå inn av Polet til spesialbutikkene. I gamle dager kunne jeg lettere få tak i spesielle viner gjennom å henvende meg til importørene, i dag må jeg konkurrere om varene i butikken. På den andre siden har også burgunderslippene fått tak i attraktiv vin som tidligere verken var i det norske markedet eller i min egen horisont. Tilgangen til burgunderviner har blitt mye bedre og har egget en gammel interesse. Jeg kjøper annen vin enn før, og jeg vil derfor påstå at jeg i noen grad følger de rådene jeg kommer med i denne artikkelen. Norge er et Eldorado for gode burgunderne, og det er bare å oppsøke butikken og smake i vei!





COMTE LIGER-BELAIR

TEKST CHRISTER BYKLUM FOTO JON WYAND

«–Når man lytter til Mozart, er stillheten som følger fortsatt Mozart». Sacha Guitry

Det startet med en blind vin i mars 2013. Jeg hadde selvsagt hørt om La Romanée, naboen rett ovenfor Romanée-Conti, jeg hadde ikke bare hørt om den, jeg hadde drømt om å få smake den, i årevis. Men visse vinere lar vente på seg, visse produsenter krysser aldri ens vei, og Comte Liger-Belairs La Romanée var en av disse vinene. Senhøstes 2012 var jeg på en liten familietur til London hvor jeg fant en flaske av Vosne-Romanée, jeg har notatet ett eller annet sted for den eksakte vinen, men poenget var at min mor og jeg delte den på hotellet før middagen, og det var to ting som slo meg. Klokkeklar frukt og hvor fort flasken ble tom. Tilbake i mars kom det en vin blindt, jeg var straks i Burgund, jeg tippet DRC Romanée-Saint-Vivant 2005. Man legger hodet på hoggestabben når man satser så friskt på en blind vin når vinen ikke engang har blitt diskutert rundt bordet, men stønnene og sukkene var ikke til å misforstå, det var meget bra vin i glasset, det var det full enighet om. Jeg bommet med ett år og etthundredogfemti meter, for på bordet stod La Romanée 2006.

Det var mitt første møte, og skjebnen ønsket nå litt fortgang i mitt bekjentskap med produsenten, for etter bare noen uker tikket en invitasjon til Burgund inn i mailboksen, og vi kunne sende ønskeliste over produsenter vi ønsket å besøke til BIVB. Comte Liger-Belair stod øverst på min liste, nettopp fordi jeg hadde så liten erfaring med en produsent som åpenbart kunne lage magisk drikke. Og mottagelsen vår lille reisegruppe fikk av Vicomte Louis-Michel Liger-Belair var eventyrlig. Først en liten vandring i vinmarkene, og det er ikke hva som helst av vinmarker her rett i bakkant av Vosne-Romanée. Å stå sammen med en mann hvis viner i løpet av ti år har nådd toppen av hierarkiet i den vinregionen i verden hvor ørsmå detaljer og de riktige navnene på

etiketten betyr mest for de virkelige nerdene, var stort. Vi lente oss mot muren ved Romanée-Conti-vinmarken og så på hestene som pløyde marken, både i La Romanée og i Romanée-Conti. Solen skinte og Louis-Michel var i perlehumør i sine røde bukser. Hans far ble født inn i en av Burgunds rikeste familier, men fem år etter var familien blant de fattigste i Vosne. Faren ble yrkesmilitær og grandonkelen tok seg av eiendommen. Selv har han begge

plantene her kunne skape. Château de Vosne, hvor vinen lagres og hvor han selv bor, er også en meget vakker bygning, med den slitasjen man forventer i ett adelig hjem som ikke bare har hatt solskinsdager gjennom det siste århundret. Ett kjellerbesøk med en rekke viner fra årgangene 2010 og 2012 bekreftet at her er det stor vin. Fruktig, klokkeklart, intenet men ikke overdådig, og nettopp ettersmaken, den er helt utrolig lang. Stillheten etterpå.

Det var en av generalene under Napoleon, Louis Liger-Belair som kjøpte Château de Vosne, eiendommen hvor Louis-Michel i dag holder til, tilbake i 1815.

ben plantet godt på jorden, og besøker hver eneste plante i vinmarken selv, for å sjekke at alt er som det skal. Det er heller ikke hver dag man strener forbi porten til Domaine de la Romanée-Conti, mange inntrykk for en som bare har vært i Burgund en gang tidligere i voksen alder. Jeg har sovet meg gjennom Burgund i baksetet på 80-tallet, men lite viste den gutten om hvilke skatter alle

Louis-Michel ønsket å ta over familieeiendommen alt ved åtte års alder. Men var det egentlig noen eiendom å ta over? Faren var skeptisk, vinmarkene var leid ut og negocianten Bouchard Père solgte flaggskipet La Romanée. Grandonkelen og presten Just fulgte riktignok godt med på hva som skjedde i vinmark og kjeller, men det var ikke noe navn og merke->

Vi lente oss mot muren ved Romanée-Conti-vinmarken og så på hestene som pløyde marken, både i La Romanée og i Romanée-Conti.

> Louis-Michel Liger-Belair

vare, vinene kunne gjøres bedre, men hadde man egentlig råd til det, hva ville det koste av jobb og slit, og penger? Det er nok årsaken til at man kan kjøpe denne vinen også i dag under Bouchards etikett, men prisene drar raskt av gårde og etterspørselen internasjonalt øker dramatisk. Det var en av generalene under Napoleon, Louis Liger-Belair som kjøpte Château de Vosne, eiendommen hvor Louis-Michel i dag

og i 1933 ble eiendommen tvangs-solgt, da barna måtte være myndige for å kunne overta etter datidens regler, og tre av arvingene ønsket ikke å vente på at de yngste i søskenflokkene ble myndige. Mon tro om ett liv på rivieraen fristet mer? To av brødrene fikk kjøpe tilbake La Romanée, Aux Reignots og Les Chaumes. Det var presten Just og Louis-Michels bestefar Michel. Just var egentlig i tvil om han skulle

stappet under eget navn før langt senere i Burgund. Hans sønn Henry ble militær og ble innrullet i 1949 og steg i gradene helt opp til general, men holdt alltid ett våkent blikk på eiendommen, men det var Just som fulgte mest med frem til sin død i 1991. I årene 1924-1999 ble det derfor laget vin på eiendommen, som negocianter som Bouchard og Leroy med flere kjøpte opp og brakte ut i markedet under eget navn, men de hadde også sin egen negociantvirksomhet startet i 1852 sammen med Felix Marey, svigerfaren til Louis-Charles.

Generalen var skeptisk til sønnens ønske om å leve av å være vinbonde, så Louis-Michel, født i 1973, måtte utdanne seg skikkelig, og måtte kunne sitt fag. Generalen ønsket at sønnen skulle bli ingeniør. Louis-Michel ble jordbruksingeniør, studerte vitenskap og ble ønolog ved universitetet i Dijon. Han besøkte kun Château de Vosne om sommeren, for farens militærkarriere førte til at han vokste opp i Paris, Tyskland og Strasbourg. I 2000 tok han over halvannet hektar i Vosne, med la Colombiere, Clos du Château og 1er Cru les Chaumes. I 2002 kom også 1er cru Aux Reignots og La Romanée med, men Bouchard tappet samme vin under sitt navn ved siden av Comte Liger-Belair frem til og med 2005. Fra 2006 ble ytterligere 3,3 hektar leiet av M. Lamadon, som pensjonerte seg, og dermed ble Echézeaux, 1er Cru Les Suchots, Les Petits Monts og Les Brülées, samt Aux Cras i Nuits sammen med village Vosne og Nuits med i den nye porteføljen. I 2010 kjøpte Louis-Michel også Clos des Grandes Vignes i Nuits, og med denne vinmarken kom det også hvite druer til porteføljen. Han besitter tre monopoler, La Romanée, Clos des Grandes Vignes og Clos du Château, noe han ser på som en stor fordel markedsføringsmessig. Da har man ikke samme konkurranse, og det blir vanskeligere å sammenligne kvalitet sier han. Hvitvinsproduksjonen beskriver han som en maraton, for det tar tid å lage i kjelleren, mange måneder, og man må være tilstede hver eneste dag. Mens rødvin er mer som en sprint, du må gi alt, men det går relativt fort. Louis-Michel har uttalt at man ikke kan lage både topp rød og hvitvin, det er enten eller, og nå har han hvite druer å bryne seg på selv. Første årgang er 2012. Men blir ikke kvaliteten tilfredsstillende, så blir den solgt til en negociant. Og man kan

Men selv med mye utdanning var det familievennen og legenden Henri Mayer som kanskje har satt dypest spor hos Louis-Michel.

holder til, tilbake i 1815. Generalen fikk kjøpt vinmarken La Romanée av sin svigerfar da han giftet seg. Louis adopterte sin søsters sønn, Louis-Charles, som igjen giftet seg med Ludovique Marey, en prominent familie i Vosne. Eiendommen strakk seg over rundt seksti hektar og La Romanée, La Tâche og La Grande Rue inngikk alle som en del av eiendommen. Det var også vinmarker i Chambolle, Nuits og Chambertin, til og med helt ned til Fleurie i Beaujolais. La Romanée har antagelig aldri vært regnet som samme vinmark som Romanée-Conti, og den er liten med sine 85 ares, men ble sett på som en lieu dit under Richebourg. Faktisk Frankrikes minste appellasjon contrôlée.

Men Louis-Michels oldeforeldre døde begge to før barna var myndige

kjøpe noe som helst tilbake, for han syntes det var dårlig skikk og gå i mot venner og naboer, og Rene Engel ville svært gjerne ha La Romanée. Men innbyggerne i Vosne ville at Just skulle være eier, så da han møtte opp på auksjonen begynte de å oppmuntre han og til slutt ble han bare stående med armen i været til Engel sluttet å by. Henri Leroy var en annen mann som godt kunne tenkt seg La Romanée. Det var denne dagen at Edmond Gaudin de Villaine skaffet Domaine de la Romanée-Conti sin nest mest berømte vinmark. Men deler av farsarven var i det minste sikret. Greve Michel døde alt i 1941 og rakk aldri å skape egen eiendom av slaget vi er vant med i dag. Men det var heller ikke vanlig å tappe vin og selge som eiendom-



Louis-Michel har på relativt kort tid steget fra relativt ukjent til å bli en av de fremtidige stjernene på burgunderhimmelen.

alltidspode pinot noir på rotstokkene som han sier, om det viser seg at han ikke når tilfredsstillende kvalitet.

Men selv med mye utdanning var det familievennen og legenden Henri Mayer som kanskje har satt dypest spor hos Louis-Michel. Mayer var innoen noen ganger i året, og hver gang stilte han ett spørsmål som Louis-Michel måtte gi ham svar på neste gang han kom. Og Mayers råd og hjelp var aldri langt unna. Ett av rådene var «–Etter innhøstingen, finn en stol og se på fermenteringstankene og undre deg». Ett annet råd var «–Lag vin du selv liker, får du ikke solgt den, så har du i alle fall noe å drikke». Og Louis-Michel lager nettopp viner som skal drikkes, og ikke vinne medaljer. «–Jeg prøver å lage viner som skal drikkes, ikke smakes. Forskjellen på de to er den at man åpner en ny flaske av den første, mens man bare

prater rundt den andre». Louis-Michel mener at 95 % av arbeidet bak en vin foregår i vinmarken, og ingen ting skjer automatisk, vin lages på intuisjon. Han er også, som meg selv, uenig med de som kritiserer Echézeaux for ikke å være en grand cru-vinmark. Han sier at mange mener at en grand cru må være en «mer» vin, mer av alt, mer alkohol, mer fat, mer tanniner, mer syre, men det er ikke tilfelle. Vinmarkene dyrkes biologisk siden 2008, og deler av vinmarkene pløyes av hesten Fanny, som vi tilfeldigvis fikk se i La Romanée under vårt besøk.

Kjellerne under slottet er utvidet og ved vårt besøk var det en stor byggekran i hagen. Selv uttalte han til Clive Coates MW at det var først i 2009 han var begynt å bli fornøyd med kvaliteten på vinene sine, men de to eldre flaskene jeg har smakt var heller ikke under pari. Selvsagt

ett tynt grunnlag. Louis-Michel ønsker å lage aromatiske viner, med elegant frukt, lettere kropp og mer raffinerte tanniner. Selv om han for det meste benytter nye fat, så er de aldri fremtredende selv med så elegant frukt i ung alder. Vinene er subtile og harmoniske. Men også stadig vanskeligere å få tak i, med priser som kun går en vei, som så mange andre burgundere. I 2011 fant jeg vinene hans i flere butikker i London, i 2013 så jeg ikke en eneste flaske, men de hadde noen på bakrommet her og der, til svært høye priser. Louis-Michel har på relativt kort tid steget fra relativt ukjent til å bli en av de fremtidige stjernene på burgunderhimmelen. Fortsetter han slik han har gjort de siste snart femten årene kan vi ha en ny legende, en som for meg følger mer stilmessig i fotsporene til sin læremester Henri Mayer enn sistnevntes egen arving Emmanuel Rouget gjør.



HØST PÅ CORTON- HØYDEN

TEKST OG FOTO JON WYAND

*Fotografen Jon Wyand tar oss med gjennom årets fire sesonger på Corton-høyden – og viser oss folkene bak vinen, vinmarkene, landsbyene og selve høyden, som ligger i majestetisk isolasjon sentralt i Côte d'Or og som har vært anerkjent som en unik plass siden Karl den Stores tid. Artiklene har også vært publisert i det britiske tidsskriftet *The World of Fine Wine*.*

«Unge mann,» sa Madame anklagende, med en ironi som et lynglimt som på lang avstand signaliserte ankomsten av et tordenvær, «du har vært her en uke nå og ikke plukket en eneste drue ...».

Sjefens kone sto ved siden av det lange bordet til kveldsmaten med hendene solid plantet på hoftene, hodet litt på skrå og et krevende uttrykk i ansiktet. Hun så på meg. «I morgen avslutter vi plukkingen med vår aligoté ute i hagen. Du kan ikke gjøre mye skade der, så du stiller opp og hjelper oss.»

«Dagen min er fullbooket i morgen,» svarte jeg, litt forlegen, mens jeg viftet med min lille svarte bok og lurte på om uværet var i ferd med å bryte løs. «Gi meg boken din,» svarte hun skarpt, «så skal jeg rearrangere sakene. Det er på tide at du legger vekk kameraet og gjør noe skikkelig arbeid!»

Hodene rundt meg kunne ha senket seg, men ansiktene smilte, og etter at hun hadde registrert min forlegenhet, smilte også Madame.

Så langt under min høstfotografering, inkludert en uke mellom rundt 100 drueplukkere hos et større domaine, hadde jeg greid å ligge unna all direkte involvering i høstarbeidet – som ville vært en kald, varm, >



Min forrige visitt i september, for å dekke 'veraison', hadde kun omfattet turer rundt i vinmarkene og smaking av svært syrlige druer.

klebrig, radbrekkende for ryggen, monoton og – for de som aldri har prøvd det – 'romantisk' opplevelse. Jeg hadde håpet at den eneste høstrelaterte oppgaven jeg fortsatt måtte prøve å unngå var den ultimate nedsenkningen: «Pigeage à pied».

Min forrige visitt i september, for å dekke 'veraison', hadde kun omfattet turer rundt i vinmarkene og smaking av svært syrlige druer. Selv firfislenes absorpsjon av solens velkomne stråler virket treg. Men dette var likevel mye mer interessant enn noe av det som foregikk i august, der alle er på ferie, solen er for sterk og vinmarkene altfor grønne for meg.

Nå, under min høstvisitt, hadde druemosten virkelig truffet spektrometeret – men mer som en metamorfose enn i bokstavelig forstand. Jeg hadde sett mange vinmarksarbeidere smake druer og inspisere druesteiner, men ingen som hadde brukt et spektrometer. I denne årgangen var det kanskje viktigere enn normalt å inspisere druer snarere enn å stole på de målbare størrelsene.

Det hadde vært et krevende år for vinbøndene. Jeg møtte en uheldig bonde som kun ville produsere 1/8 av sitt vanlige volum av Corton-Charlemagne, grunnet haglskader i løpet av sommeren. Da

jeg viste ham min sympati, var responsen typisk stoisk burgundersk: C'est comme ça («Det er sånn det er»).

Drueplukkerne startet tidlig og var i vinmarkene allerede kl 0730. Nedbøyde, med verkende rygger og bein, og sårete og arrete hender, beveget de seg sakte og stille langs sine vinrader. To timer senere, etter deres casseroute (deres «morgensnack»), hørte man noen av dem syng mens de fortsatte sitt arbeid.

Det er faktisk nødvendig å bruke en del tid på drueplukking for å skjønne hvor hardt arbeid det egentlig er – og det er ikke vanskelig å skjønne hvorfor arbeidere fra Polen overtar jobben fra folk fra Frankrike, hvor drueinnhøstingen synes å glippe fra den kulturelle makeup, selv om årets sene innhøsting, som varte til langt ut i oktober, uansett ville ha redusert antallet av franske studenter involvert.

Uansett hvor drueplukkerne kommer fra er det alltid en sterk 'esprit de corps' hos dem, særlig når de står overfor en fotograf. Sjefen selv kan akseptere at det fotograferes, og vil være imponert hvis jeg kan navnet på vinmarken, men selve drueplukkerne må også overbevises. Det er alltid best å observere hva gruppens respons på min tilstedeværelse er, og så angripe motvillige personer med en sjarmoffensiv.

Jeg synes ofte det er gunstig å jobbe med to kameraer, spesielt hvis det ene har en imponerende lang tele- >

Jeg møtte en uheldig bonde som kun ville produsere 1/8 av sitt vanlige volum av Corton-Charlemagne, grunnet haglskader i løpet av sommeren.





Det er faktisk nødvendig å bruke en del tid på drueplukking for å skjønne hvor hardt arbeid det egentlig er.

linse. Normalt kreves det av meg at jeg jobber relativt raskt, og at det i hvert fall ser ut som om jeg vet hva jeg gjør. Selv om jeg ikke får det til i første omgang, prøver jeg å fremstå som en perfektionist snarere enn som inkompetent.

Når jeg får til noe jeg er fornøyd med, er det alltid en god idé å vise min takknemlighet og å vise dem resultatet, og ønske dem 'bon courage' før de går tilbake til arbeidet i vinmarken. Et godt foto er ofte et resultat av godt teamwork. Etter å ha fotografert på Corton-høyden i over seks måneder er jeg nå blitt et gjenkjennelig ansikt for mange av vinmarksarbeiderne, noe som gjør arbeidet mitt enklere.

Tilbake i kjelleren vil det være sortering på et sorteringsbord og kanskje også andre aktiviteter å fotografere. Nedpressing av «hatten» i gjæringskarene vil foregå tidlig morgen og sen kveld, så det blir en lang dag også for meg. Jeg trenger også å være nesten like aktsom som kjellerarbeiderne overfor risikoen ved karbondioksid som stiger opp fra gjæringskarene – fargeløs, luktløs og potensielt fatal. Det kan også være en hasardiøs plass på andre måter, med rørledninger og diverse gamle instrumenter som ser ut som om de kunne

ha vært brukt ved Slaget ved Crécy (1346), ventende på å overraske uoppmærksomme besøkende.

Det er fremmede omgivelser, hvor det er nødvendig med en viss kunnskap. Heldigvis for meg er det mye av arbeidet som repeteres, slik at jeg kan observere først og fotografere senere. Mange av arbeidsoppgavene ved innhøstingen, både i vinmark og kjeller, synes å variere svært lite, men like fullt kommer det hver dag opp nye motiver som utgjør en del av helheten.

Om ettermiddagen, dagen før min avreise, dro jeg tilbake for å hjelpe med å plukke domainets aligoté i bakhagen, som instruert av Madame, slik at jeg kunne være med i årets Paulée, den avsluttende festivitás som markerte avslutningen på årets innhøsting, uten å føle meg forlegen. Det var faktisk min tredje Paulée det året, alle forskjellige, men alle en feiring av vinens opprinnelse og av ferdigheten og dedikasjonen til å fremstille den. Madames øyne smalnet inn, og hun nikket til meg da hun sendte meg første rett. Félicitations («gratulerer»), sa hun og smilte, mens hun lot som om hun var overrasket over at jeg hadde overlevd.

Neste morgen var stjerneklar, så det var lett å komme avgårde før soloppgang, som vanlig. Da jeg kjørte oppover høyden over Ladoix, og rundt ved Bressandes, lå – som jeg hadde håpet – Mont Blanc som en lys rød silhuett, rosa snarere enn hvit, i det tidlige morgenlyset.

Uansett hvor drueplukkerne kommer fra er det alltid en sterk 'esprit de corps' hos dem, særlig når de står overfor en fotograf.



HVITVINER FRA FRANKEN

TEKST ARNE RONOLD FOTO CEPHAS

Franken er en av Tysklands 13 vinregioner og den eneste som ligger i delstaten Bayern. Regionen omfatter 6 104 ha vinmarker og deles i de tre underområdene Mainviereck, Maindreieck og Steigerwald, der de to førstnevnte har tatt navn etter formen på elveløpene til elven Main. Mainviereck og Maindreieck ligger i Unterfranken, mens Steigerwald ligger i Mittelfranken. Det finnes også en liten vinproduksjon i Oberfranken, rundt byen Bamberg.



Ca 80 % av vinproduksjonen i Franken er hvitvin, og den mest plantede druesort er müller-thurgau.

med en flat ellipsoideform. Siden 1989 har bruken av denne flasketypen vært beskyttet innen EU, og i tillegg til Franken er det kun enkelte vintyper i Italia, Hellas og Portugal som kan tappes på bocksbeutel.

Med den svært gode årgang 2012 som dominerende i dagens polliste har vi denne gangen valgt å se nærmere på det norske utvalget av frankenviner.

Polets utvalg av frankenviner omfatter i dag 27 viner, mer enn dobbelt så mange som for to år siden, og med hele 18 viner fra årgang 2012 må det konstateres at utvalget av frankenviner i Norge aldri har vært så bra som det er nå. Ni viner fikk topp score, og panelet fant å kunne anbefale ytterligere 13 viner. Best ut kom Weingut Fürst med Centgrafenberg Riesling Grosses Gewächs 2012 fulgt av samme vin i årgang 2010, men også Horst Sauer og Hans Wirsching hadde flere viner inne på topp ni. Blant de lavere rangerte vinene var det skuffende å notere flere slitne viner fra Weingut Weltner, som ellers normalt leverer habil kvalitet.

Den største del av vinproduksjonen kommer imidlertid fra Maindreieck rundt byene Würzburg, Randersacker, Sommerhausen, Frickenhausen am Main, Sulzfeld am Main, Sommerach, Escherndorf, Nordheim og Volkach. Andre viktige vinbyer er Bürgstadt, Klingenberg og Homburg i Mainviereck samt Rödelsee, Iphofen og Castell i Steigerwald. Jordsmonnet i Maindreieck er hovedsakelig muschelkalk og i Steigerwald gips, noe som begge steder bidrar til å gi frankenvinene en distinkt mineralsk karakter.

Ca 80 % av vinproduksjonen i Franken er hvitvin, og den mest plantede druesort er müller-thurgau (29 %), fulgt av silvaner (23 %) og bacchus (12 %). Müller-thurgau gir nok de kvalitativt beste tyske utgavene av denne druesorten nettopp i Franken, men like fullt

er det silvaner som er områdets «store» druesort, og mange mener at de beste utgavene av silvaner kan matche riesling på høyt nivå. Også riesling (5 %) og spätburgunder (4 %) er viktige i Franken når det gjelder kvalitet. Langt de fleste frankenviner selges som endrueviner, og vinmarkens navn er som ellers i Tyskland avgjørende for kvaliteten. Frankens kanskje mest berømte vinmark er Würzburger Stein.

Mesteparten av Frankens viner er tørre. I 2012 fordelte produksjonen seg på 196 000 hl trocken vin, 88 000 hl halbtrocken og 19 000 hl lieblich og süss. Selv om den tyske vinloven tillater inntil 9 g/l restsødme i en tørr vin opererer mange fortsatt med begrepet «Fränkisch trocken» som kun tillater 5 g/l restsukker.

Mange av de beste frankenvinene tappes på den runde og lave flasketypen kalt «bocksbeutel»

Poengskala

90-100	Eksepsjonell vin.
80-90	Høy kvalitet, meget bra vin.
70-79	Bra vin, over middels.
60-69	Ordinær kvalitet.
50-59	Under middels, fremtredende feil.

Vinforums anbefalinger etter pris

★★★★★	Topp kjøp
★★★★	Godt kjøp
★★★	Grei vin
★★	Måtelig
★	Mindre god

Smakspanelet

Ola Dybvik, vinskribent
Jan Tore Oskal, Askerpolet
Arne Ronold MW, vinredaktør
Nils Are Økland, vinredaktør
Egil Aasheim, vinskribent

Det er silvaner som er områdetets «store» druesort, og mange mener at de beste utgavene av silvaner kan matche riesling på høyt nivå.



★★★★★

87
Centgrafenberg Riesling GG 2012
Weingut Fürst

#12981, kr 345,90 (Vika)
(Flaaten)

Frisk og ungdommelig franken GG med innslag av epler, lime, mineraler og et streif av blomster på duft. Middels fyldig og syrlig vin med stor konsentrasjon og lengde og preg av epler, lime og mineraler også i finish. Elegant stil. Franken riesling blir ikke stort bedre enn dette. Prøv om 4-6 år.

85
Centgrafenberg Riesling R GG 2010
Weingut Fürst

#97262, kr 305,10 (Vika)
(Flaaten)

Frisk og ungdommelig franken GG med innslag av epler, lime, mineraler og et streif av kamfer på duft. Slank og distinkt syrlig vin med stor konsentrasjon og lengde og preg av epler og mineraler også i finish. Elegant stil. Prøv om 2-3 år.

82
Würzburger Stein Innere Leiste
Riesling Trocken 2012
Weingut am Stein

#11735, kr 239,90
(Unico Real Wines)

Frisk og tiltalende franken riesling med innslag av epler, blomster, mineraler og et streif av lime og kamfer på duft. Middels fyldig, syrlig og frisk også i munnen med god konsentrasjon og lengde og preg av epler, lime og mineraler også i finish.

81
Centgrafenberg Riesling 2010
Weingut Fürst

#97261, kr 224,90 (Vika)
(Flaaten)

Frisk og noe utviklet franken riesling med innslag av epler, lime, nesle, mineraler og et streif av kamfer på duft. Slank og distinkt syrlig vin med god konsentrasjon og lengde, preg av epler og mineraler også i munnen og en ørliten bitter tone i finish.

80
Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner
Kabinett Trocken 2012
Hans Wirsching

#52844, kr 205
(Moestue)

Frisk, ren, typeriktig og tiltalende franken

silvaner med innslag av epler, nesle, blomster og et streif av mineraler på duft. Middels fyldig og elegant vin med livlig syre, god lengde og grønn, sitruspreget og lett bitter finish.

79
Wellenkalk Silvaner Trocken 2012
Rudolf May

#52497, kr 179,90
(Vinum)

Frisk, ren og druetyrisk silvaner med innslag av epler, nesle, blomster, lime og mineraler på duft. Middels fyldig og syrlig vin med flott intensitet og lengde og mineralpreget og lett bitter finish. Elegant og presis stil.

78
Escherndorfer Fürstenberg Silvaner
Trocken 2012
Horst Sauer

#62848, kr 178,80
(Terroir)

Lys, frisk og ren silvaner med merkbar co2 og innslag av epler, nesle, sitrus og blomster på duft. Slank og pent syrlig vin med flott frukt i munnen, god lengde og kisp, lett bitter og eplepreget finish

77
Escherndorfer Lump Riesling 2012
Horst Sauer

#62847, kr 167,80
(Terroir)

Lys, frisk og tiltalende riesling med innslag av epler, sitrus, blomster, mineraler og et streif av fersken på duft. Middels fyldig, syrlig og strukturert vin med god lengde og kisp og mineralpreget finish.

76
Iphöfer Kronsberg Riesling Kabinett
Trocken 2012
Hans Wirsching

#80438, kr 149,90
(Moestue)

Frisk og typeriktig franken riesling med innslag av epler, blomster, mineraler og et streif av lime og kamfer på duft. Slank, syrlig og frisk også i munnen med god lengde og preg av epler, lime og mineraler også i finish.

★★★★★

83
Stettener Stein Riesling GG 2012
Weingut am Stein

#11733, kr 359,90
(Unico Real Wines)

Frisk, ren og tiltalende riesling GG med innslag av epler, blomster, sitrus mot appelsin fersken og mineraler på duft. Pent fyldig, lett syrlig og strukturert vin med stor lengde og kisp og sitruspreget finish.

82
Pfülben Riesling GG 2012
Schmitt's Kinder

#12922, kr 324,90 (Vika)
(Blend Wines)

Frisk, ren og tiltalende riesling GG med innslag av epler, lime, fersken, blomster og mineraler på duft. Pent fyldig, lett syrlig og rik vin med god vekt i munnen, stor lengde og preg av lime og mineraler også i finish.

81
Würzburger Stein Riesling GG 2011
Juliuspatal

#6681, kr 274,90
(Record Vinimport)

Frisk, ren og tiltalende riesling GG med innslag av epler, sitrus, blomster og et streif av mineraler på duft. Pent fyldig og rik vin med fin syre, god lengde og varm og lett syrlig finish. Rik stil.

81
Centgrafenberg Riesling GG 2011
Weingut Fürst

#4612, kr 308,50 (Vika)
(Flaaten)

Frisk og tiltalende riesling GG med innslag av epler, blomster, mineraler og et streif av kamfer på duft. Slank og syrlig vin med god konsentrasjon og lengde og preg av epler og mineraler også i finish. Elegant stil, men ikke helt på nivå med årgang 2010 og 2012.

81
Pfülben Silvaner GG 2012
Schmitt's Kinder

#12921, kr 314,90 (Vika)
(Blend Wines)

Frisk, ren og tiltalende franken silvaner GG med innslag av epler, blomster og et streif av mineraler på duft. Pent fyldig og lett syrlig vin med stor lengde, merkbare 14 % alkohol og varm og lett bitter finish.

De beste frankenvinene tappes på den runde og lave flasketypen kalt «bocksbeutel».

80
Randersackerer Marsberg Silvaner
Alte Reben Trocken 2012
Schmitt's Kinder

#12920, kr 254,90
(Blend Wines)

Frisk, ren, typeriktig og tiltalende franken silvaner med innslag av epler, nesle, blomster og et streif av mineraler på duft. Pent fyldig og lett syrlig vin med god lengde og varm og lett bitter finish.

80
Centgrafenberg Silvaner 2012
Weingut Fürst

#12982, kr 255,90
(Flaaten)

Frisk, ren og druetyrisk silvaner med innslag av epler, sitrus, nesle og et streif av urter og mineraler på duft. Middels fyldig og lett syrlig vin med god lengde, en liten bitter tone i munnen og lett mineralpreget og kisp finish.

80
Rödelseer Küchenmeister Riesling
Trocken 2012
Weingut Weltner

#9939, kr 264,90
(Autentico)

Lys, frisk og tiltalende riesling med innslag av epler, lime og mineraler på duft. Middels fyldig og syrlig vin med god lengde og tørt, kisp og mineralpreget finish. Elegant stil.

79
Würzburger Stein Silvaner Trocken
2012
Weingut am Stein

#11734, kr 239,90
(Unico Real Wines)

Frisk, ren og tiltalende franken silvaner med innslag av epler, blomster, anis og et streif av mineraler på duft. Middels fyldig og elegant vin med fin syre, god lengde og en ørliten bitter tone i finish.

78
Rödelseer Küchenmeister Silvaner
Kabinett Trocken 2012
Weingut Weltner

#7585, kr 230
(Autentico)

Frisk, ren og tiltalende sylvaner med innslag av epler, blomster, lime og et streif av mineraler på duft. Middels fyldig og lett syrlig vin med god lengde, en ørliten bitter tone i munnen og mineralpreget finish. Elegant stil.

76
Würzburger Stein Riesling Trocken
2012
Juliuspatal

#6678, kr 179,60
(Record Vinimport)

Frisk, ren og tiltalende franken riesling med innslag av epler, blomster og et streif av urter og mineraler på duft. Middels fyldig, lett syrlig og frisk også i munnen, med god lengde og kisp finish. Snill stil til riesling å være.

74
Silvaner Kalkmineral 2012
Rudolf May

#52498, kr 159,90
(Vinum)

Frisk, ren og presis silvaner med innslag av epler, blomster og et streif av lime og mineraler på duft. Slank og syrlig vin med god lengde, en liten bitter tone i munnen og preg av epler og mineraler også i finish. Elegant stil.

73
Würzburger Riesling Trocken 2012
Juliuspatal

#6667, kr 134,70
(Record Vinimport)

Lys, frisk og tiltalende franken riesling med innslag av epler, blomster og et streif av sitrus og urter på duft. Slank, syrlig og frisk også i munnen, med god lengde og kisp og eplepreget finish.

★★★★★

79
Würzburger Stein Silvaner GG 2011
Juliuspatal

#6674, kr 274,90
(Record Vinimport)

Frisk, ren og korrekt silvaner med moden frukt innslag av gule epler, sitrus, nesle, fersken og et streif av mineraler på duft. Fyldig, rik og lett syrlig vin med god lengde, merkbare 14,5 % alkohol og varm og lett bitter finish. Rik og plump stil til Franken å være.

74
Rödelseer Küchenmeister Silvaner
Kabinett Trocken 2008
Weingut Weltner

#59540, kr 177,10

Frisk, ren og noe utviklet franken sylvaner med innslag av epler, blomster, mineraler og et streif av kamfer og våt ull på duft. Slank og lett syrlig vin med mineralisk preg også i munnen, god lengde og en liten

bitter tone i finish. Fortsett en og vin, men den var bedre for to år siden.

71
Sulzfelder Cyriakusberg Silvaner
Trocken 2010
Weingut Brennfleck

#92788, kr 132
(Podium)

Frisk, ren og korrekt franken silvaner med lett syntetisk fruktpreg og innslag av sitrus, nesle og et streif av mineraler og honning på duft. Slank og syrlig vin med god lengde, en liten bitter tone i munnen og kisp finish. Syrlig stil til silvaner å være.

★★★

71
Rödelseer Schwanleite Silvaner Alte
Reben Trocken 2008
Weingut Weltner

#59539, kr 194,10
(Autentico)

Noe utviklet franken sylvaner med innslag av grønne blader, sitrus, mineraler og et streif av lanolin på duft. Pent fyldig, syrlig og strukturert vin med god konsentrasjon, distinkt mineralitet også i munnen og en liten bitter tone i finish. Moden vin som var bedre for et par år siden. Drikk opp.

70
Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner
Spätlese S Trocken 2009
Hans Wirsching

#52845, kr 255
(Moestue)

Noe utviklet silvaner med innslag av epler, blomster og et streif av tropisk frukt, honning og mineraler på duft. Middels fyldig og lett syrlig vin med preg av tropisk frukt også i munnen og varm og lett bitter finish. Rustikk og plump stil.

Utvalget av franken-
viner i Norge har
aldri vært så bra som
det er nå.



RØDVIN FRA NORDVEST-SPANIA

TEKST ARNE RONOLD FOTO CEPHAS

Spania er mest kjent for sine fatlagrede rødviner basert på druesorter som tempranillo, garnacha og cariñena, og det er gjerne områder som Rioja, Ribera del Duero eller Priorat som assosieres med de beste vinene. Galicia omtales sjelden når det er snakk om rødvin, selv om området de siste 30 år har oppnådd et omdømme for sine hvitviner som ingen annen spansk region kan matche. Men faktum er at det skjer mye på rødvinfronten også i Galicia; det er generelt menciadruen som dominerer produksjonen, og det kjølige klimaet gir grunnlag for en rekke friske og tiltalende rødviner som fortjener større oppmerksomhet.



Galicia omfatter fem appellasjoner for rødvin, nærmere bestemt DO Rias Baixas, DO Ribeiro, DO Monterrei, DO Ribeira Sacra og DO Valdeorras. Og siden det dreier seg mye om menciadominerte viner vil det være naturlig også å ta med DO Bierzo, som ligger i forlengelsen av Valdeorras inn i regionen Castilla y León.

DO Rias Baixas ble etablert i 1980, og navnet Rias Baixas betyr «de lave fjordene». Appellasjonen omfatter fem underområder: Det nordlige Val do Salnés som er det historiske sentrum for vinproduksjonen og også det største av underområdene, O Rosal og Condado de Tea som begge ligger ned mot elven Miño på grensen til Portugal,

samt Soutomaior og Ribeira do Ulla som begge er av nyere dato. Samlet areal er i dag 4 048 ha, noe som er nesten åtte ganger så mye som i 1988, og selv om langt det meste som produseres er hvitvin, finnes det også en liten produksjon av rødvin basert hovedsakelig på druesortene caiño tinto, espadeiro, loureira tinta og souson (sousão),



områdene, med stor suksess. Begge områdene er dominert av mencia for de røde vinenes vedkommende, og de fleste vinene er endrueviner, selv om det også finnes enkelte blandingviner, særlig i Ribeira Sacra. Valdeorras fikk sin DO i 1945, mens Ribeira Sacra først ble DO i 1997. Sistnevnte er inndelt i fem underområder: Chantada, Ribeiros do Miño, Ribeiros do Sil, Amandi og Quiroga-Bibe. Ribeira Sacra omfatter ca 1300 ha vinmarker, mens Valdeorras kan skilte med ca 1400 ha.

Bierzo ligger som nevnt i forlengelsen av Valdeorras, langs elven Sil og dens sideelver. Vinmarkene ligger 500-600 moh, det er generelt et flatere terreng enn i Galicia, klimaet er varmere, og eneste anbefalte druesort til rødvinene er mencia, selv om også garnacha tintorea er tillatt og det er eksperimenter med tempranillo, merlot og cabernet sauvignon. De fleste Bierzo-vinene er dermed endrueviner av mencia.

men hvor også mencia, brancelao og pedral er tillatt benyttet.

I forlengelsen av Condado de Tea mot øst finner vi DO Ribeiro, som er Galicias eldste appellasjon (fra 1933). Vinmarksarealet er på ca 2 800 ha, ca 15 % av produksjonen er rødvin og druesortene til denne vinen omfatter caiño tinto, férron, brancellao, mencia, garnacha og tempranillo.

Enda lenger øst ligger Galicias minste appellasjon, DO Monterrei, som fikk foreløpig DO-status på 1980-tallet, men denne ble senere trukket tilbake, og dagens DO stammer fra 1996. Vinmarksarealet på 720 ha gjør den til en av Spanias minste appellasjoner. Det er to underområder, Val de Monterrei og Ladeira de Monterrei, og druesortene til den røde versjo-

nen av DO Monterrei er mencia, bastardo og arauxa (tempranillo).

Men i historisk sammenheng er det Ribeira Sacra og Valdeorras som mest har preget Galicias vinproduksjon. Allerede under romerne ble det dyrket vin her, og mange av vinmarkene ligger i bratte, terraserte åssider, særlig gjelder dette Ribeira Sacra, som formes av dalførene Miño og Sil. Valdeorras, som ligger i forlengelsen av Ribeira Sacra mot sydøst, ligger også langs elven Sil, men mange av vinmarkene ligger på flattere partier. Mange av vinmarkene i disse to områdene har ligget brakk i mange år fordi vinmarksarbeidet var krevende og vinmarkene vanskelig tilgjengelige, men flere pionerer, blant dem Telmo Rodriguez og Dominio do Bibe, har satt i gang prosjekter i disse

Av totalt 24 viner fra Galicia og Bierzo fant panelet å kunne gi topp score til syv viner, med anbefaling av ytterligere 11. Kun én vin ble vurdert som under pari, og grunnen var klønete bruk av eik. Rødvinene fra Galicia er generelt kjennetegnet ved en frisk og sylrlig stil, med kjølig frukt, mens bierzo-vinene gjerne fremstår med et noe varmere fruktpreg og en rikere stil. Blant de syv vinnervinene var det Lalama 2010 fra Dominio do Bibe fra Ribeira Sacra som kom best ut, tett fulgt av A Torno dos Pasás 2010 fra Rodriguez Vasquez i Ribeiro. De mange gode kjøpene i denne testen vitner om at Nordvest-Spania blir interessant å følge med på i tiden fremover.

Poengskala

90-100	Eksepsjonell vin.
80-90	Høy kvalitet, meget bra vin.
70-79	Bra vin, over middels.
60-69	Ordinær kvalitet.
50-59	Under middels, fremtredende feil.

Vinforums anbefalinger etter pris

★★★★★	Topp kjøp
★★★★	Godt kjøp
★★★	Grei vin
★★	Måtelig
★	Mindre god

Smakspanelet

Ola Dybvik, vinskribent
Jan Tore Oskal, Askepolet
Arne Ronold MW, vinredaktør
Niils Are Økland, vinredaktør
Egil Aasheim, vinskribent

Det skjer mye på rødvinsfronten i Galicia, og det er generelt menciadruen som dominerer produksjonen.



★★★★★

82
Lalama 2010
Dominio do Bibeira, Ribeira Sacra
#59595, kr 199,90
(Vinarius)
90 % mencia og 10 % garnacha, brancellao og mouraton. Frisk og egenartet galiciavin med flott frukt og innslag av mørke bær, medisinal toner, paprika og et streif av fat på duft. Saftig og lett syrlig vin med flott frukt også i munnen, fin syre, god lengde og stram og tørr finish.

82
A Torno dos Pasás 2010
Rodriguez Vasquez, Ribeiro
#12142, kr 219
(Vinarius)
50 % brancellao, 30 % caiño longo og 20 % ferron og caiño redondo. Frisk og tiltalende ribeirovin med kjølig frukt og innslag av mørke bær, lær, krydder, blomster og animalske toner på duft. Middels fyldig og saftig vin med god konsentrasjon og lengde og fast og tørr finish.

78
Gaba do Xil Mencia 2011
Telmo Rodriguez, Valdeorras
#97955, kr 159
(Moestue)
Mørk, tett og druetyrisk mencia med kjølig frukt og innslag av røde bær, blomster, anis og et streif av urter og kjøtt på duft. Middels fyldig vin med flott frukt også i munnen, fin syre, god lengde og fast, tørr og anispreget finish.

77
Via Romana 2009
Adegas y Viñedos Via Romana, Ribeira Sacra
#6801, kr 146
(Momentum Wines)
100 % mencia. Frisk og tiltalende ribeiravin med innslag av mørke bær, anis og et streif av urter på duft. Middels fyldig vin med god frukt i munnen, pen lengde og fast og tørr finish.

74
Viña Migarrón Mencia 2011
Bernardo Alvarez, Bierzo
#7644, kr 122
(Vinarius)
Mørk, tett og ungdommelig mencia med innslag av mørke bær, blomster og et streif av urter på duft. Pent fyldig vin med flott frukt innover i munnen og fast og tørr finish.

74
Pizarras de Otero 2012
Martin Codax, Bierzo
#11062, kr 129,90
(As Youlikeit)
Ungdommelig og druetyrisk mencia med innslag av mørke bær, plommer, krydder, lær og et streif av paprika på duft. Pent fyldig vin med god frukt i munnen, fin syre, god lengde og fast og tørr finish.

72
Alén de Istoria 2009
Vitivinícola do Ribeiro
#80385, kr 109,90
(Eurowine)
45 % mencia, 45 % sousão, 5 % caino og 5 % ferron. Frisk, noe utviklet og ueiket ribeirovin med innslag av mørke bær, plommer og et streif av fioler og pepper på duft. Pent fyldig og saftig vin med fin syre, frukt hele veien, god lengde og fast og tørr finish.

★★★★★

83
Lacima 2010
Dominio do Bibeira, Ribeira Sacra
#11100, kr 368,90
(Vinarius)
100 % mencia. Frisk og ungdommelig ribeiravin med kjølig frukt og innslag av røde bær, blomster og et streif av fat, mineraler og lær på duft. Pent fyldig og lett syrlig vin med kjølig frukt også i munnen, stor lengde og fast og tørr finish. Elegant stil.

79
Alenda 2009
Quinta do Muradella, Monterrei
#4136, kr 199
(Vinarius)
65 % mencia, 30 % bastardo og 5 % tempranillo. Lys og noe utviklet monterreivinn med innslag av røde bær, moreller, lær, pepper og et streif av modent kjøtt og paprika på duft. Pent fyldig og lett syrlig vin med god lengde og tørr og lett syrlig finish. Elegant stil.

77
Volapie 2012
Veronica Ortega, Bierzo
#11089, kr 178,80
(Vinarius)
Mørk og ungdommelig mencia med innslag av mørke bær, modent kjøtt, blomster, animalske toner og et streif av krydder og paprika på duft. Pent fyldig vin med god frukt i midtpartiet og fast og tørr finish. Kompakt stil.

76
Baltos 2011
Dominio do Tares, Bierzo
#8969, kr 168
(Vinatum)
Mørk, tett og ungdommelig mencia med preg av mørke bær, plommer og et streif av paprika, tobakk og fat på duft. Fyldig og rik vin med middels syre, god lengde, merkbare 14,5 % alkohol og varm og tørr finish.

75
Pittacum Mencia 2008
Viñedos y Bodegas Pittacum, Bierzo
#47727, kr 157
(Moestue)
Mørk, tett og noe utviklet mencia med innslag av mørke bær, lær og fat på duft. Fyldig, kraftig og kompakt vin med god frukt i midtpartiet, pen lengde, voksne 14,5 % alkohol og fast og tørr finish.

75
Casar di Valdaiga 2009
Peréz Caramés, Bierzo
#93824, kr 164,90
(Non Dos)
Frisk og ueiket mencia med innslag av mørke bær, blod, gress, anis og medisinal

I historisk sammenheng er det Ribeira Sacra og Valdeorras som mest har preget Galicias vinproduksjon.

overtoner på duft. Fyldig, saftig og rik vin med frukt hele veien, fin syre, god lengde, pent integrerte 14 % alkohol og fast og tørr finish.

74
Valderroa 2011
Bodegas Valdesil, Valdeorras
#92112, kr 149,90
(Fondberg)
Frisk, ungdommelig og lett medisinal menciavin med innslag av mørke bær, blomster og et streif av anis, lær og paprika på duft. Fyldig, saftig, sødmefull og lett syrlig vin med god frukt innover i munnen, voksne 14,5 % alkohol og fast, tørr, varm og lett anispreget finish.

74
Mencia 2012
Joaquin Rebolledo, Valdeorras
#96844, kr 155,50
(Crianza)
Frisk og ungdommelig mencia med innslag av mørke bær, plommer, blomster og et streif av krydder på duft. Pent fyldig og saftig vin med med middels syre, god lengde og et streif av varme i finish. God vin, men den ville stått seg med litt mer spenst.

73
Viernes Mencia 2011
Bodegas Godelia, Bierzo
#99456, kr 133
(Vinarius)
Frisk, ueiket og lett medicinal mencia med innslag av røde bær, blomster og et streif av urter på duft. Pent fyldig og saftig vin med fin syre, frukt hele veien og tørr og stram finish.

73
Cónsules de Roma 2009
Peréz Caramés, Bierzo
#93824, kr 134,90
(Non Dos)
Frisk og ueiket mencia med kjølig frukt og innslag av mørke bær, blod, gress, pepper og medisinal overtoner på duft. Fyldig, saftig og rik vin med flott frukt også i munnen, fin syre, god konsentrasjon og lengde og fast og tørr finish.

70
La Serrana 2012
Bodegas La Serrana, Bierzo
#5949, 200 cl kr 259,90
(Moestue)
Frisk og druetyrisk mencia med innslag av mørke bær, blomster og et streif av pepper og urter på duft. Pent fyldig og saftig vin med god frukt i munnen, god lengde, markant tanninstruktur og fast og lett rustikk finish.

★★★

80
A Torno dos Pasás Escolma 2009
Rodriguez Vasquez, Ribeiro
#12143, kr 329
(Vinarius)
50 % brancellao, 30 % caiño longo og 20 % ferron og caino redondo. Mørk og egenartet ribeirovin med innslag av mørke bær, lær, krydder og fat på duft. Pent fyldig, rik og strukturert vin med god frukt i midtpartiet og tørr og lett fatpreget finish.

78
Losada 2008
Losada Viños de Finca, Bierzo
#93611, kr 199,90
(Fondberg)
Mørk, tett og noe utviklet mencia med innslag av mørke bær, modent kjøtt, krydder, fat og et streif av paprika på duft. Pent fyldig vin med moderat syre, god lengde og fast, tørr og lett fatpreget finish. Internasjonal stil.

78
Pétalos 2011
Des. de J. Palacios, Bierzo
#59246, kr 220
(House of Wine)
Mørk og tett mencia med innslag av mørke skogsbær, modent kjøtt, krydder, lær og fat på duft. Fyldig og kraftig vin med flott frukt i midtpartiet, god lengde, voksne 14,5 % alkohol og fast, tørr, fatpreget og lett rustikk finish.

75
Cephas Viejas 2009
Dominio de Tares, Bierzo
#44652, kr 215
(Vinatum)
Mørk, tett og noe utviklet mencia med innslag av mørke bær, mørke plommer, anis og fat på duft. Fyldig og kraftig vin med middels syre, flott frukt i midtpartiet, god konsentrasjon og lengde, voksne 14,5 % alkohol og fast, tørr, fatpreget og lett bitter finish. Hardt eiket.

72
Verdes Matas 2012
Pena das Donas, Ribeira Sacra
#8450, kr 154,30
(Crianza)
100 % mencia. Frisk og ungdommelig ribeiravin med kjølig frukt og innslag av mørke bær, lær, fat og et streif av paprika på duft. Middels fyldig vin med lett syntetisk fruktpreg i munnen, god lengde og et streif av varme i finish.

★★

76
Bembibre 2007
Domino de Tares, Bierzo
#27660, kr 347
(Vinatum)
Toppvinen til Dominio de Tares. Mørk, tett og noe utviklet mencia med innslag av mørke bær og fat på duft. Fyldig, rik og svær vin med flott frukt i midtpartiet, stor konsentrasjon og lengde og svært tørr, ubehagelig og fatpreget finish. Det er mye flott frukt i denne vinen, men fatbruken er horribel.

Bierzo ligger i forlengelsen av Valdeorras, langs elven Sil og dens sideelver, inn i regionen Castilla y León.



RESTAURANT LYSVERKET



TEKST ARNE RONOLD FOTO LINE THIT KLEIN & LYSVERKET

Bergen fikk i juni i fjor en ny restaurant med høye ambisjoner, og matmessig innfrir den våre høye forventninger. Men på vinsiden er det et visst forbedringspotensial, særlig gjelder det innen kunsten å kombinere mat og drikke.

Restaurant Lysverket ligger ved Lille Lungegårdsvannet i Bergen sentrum vegg i vegg med kunstmuseet. Flere av kokkene, med Christopher Haatuft i spissen, har imponerende CV-er å vise til, med erfaring fra internasjonale stjerne restauranter som for eksempel Per Se i New York. De har også erfarne folk med seg på barsiden, men ved begge mine besøk her, i fjor høst og nå i februar, stusset jeg over at man ikke hadde fått med seg en erfaren vinperson på laget, når målsettingen åpenbart har vært å etablere en restaurant helt i toppsjiktet i Norge.

Lysverket har åpent både til lunsj og til kvelds, og på kveldsmenyen kan man velge mellom henholdsvis tre retter (kr 595), fem retter (kr 745) eller ni retter (kr 995). Tilhørende vinpakker koster henholdsvis kr 449, kr 649 og kr 895. Ved vårt besøk i februar valgte vi niretteren med tilhørende vinpakke.

Lysverket har åpent både til lunsj og til kvelds, og på kveldsmenyen kan man velge mellom henholdsvis tre retter (kr 595), fem retter (kr 745) eller ni retter (kr 995).

Vi åpnet med et glass champagne, Brut Nature fra Christophe Mignon, en knusktørr og frisk biodynamisk dyrket vin basert på pinot meunier fra en liten dyrker i Vallée de la Marne. Til den fikk vi to små appetizere, først en liten vannbakkels med jordskokkrem, deretter en anretning med sild, rogn og en grapefruktsaus. Og her opplevde vi vel også det som var måltidets eneste desiderte feilskjær på matsiden: Vannbakkelsen var veldig tørr og for mye stekt. En av >

Til pannestekt sei ble det servert Clos de la Coulée de Serrant 2009. Hadde vår kelner hatt den fjerneste anelse om mitt forhold til akkurat denne vinen, ville hun helt sikkert valgt noe annet.

mine to medspisere, en svært erfaren bergensk kokk, mente også at grapefruktsausen var i syrligste laget, men her fikk han ikke medhold.

Brødserveringen besto av et vel-smakende surdeigsbrød, og til det fulgte rørossmør, makrellsmør (laget med varmrøkt makrell) og pisket svinefett. Champagnen fulgte oss også inn i første rett, som besto av ulike utskjæringer av røkt villaks fra Vossaelven servert med dill, agurk, epler, reddiker, blinis og en røkt vinaigrette. Pent anrettet, meget vel-smakende og en god match til vinen.

Andre rett var krabbepølse (laget av krabber fra Hitra), servert med ristet bygg, tangpulver, tapioka og en soppconsommé. Flotte smaker av sjø og sopp, og nok et vellykket vinfølge besto av en relativt frisk, kraftig og ueiket Graupert Pinot Gris 2012 fra Weingut Meinklang i Burgenland i Østerrike, også den biodynamisk. Så fulgte kamskjell fra Hitra, servert med en variasjon av betar (gule og røde), kremet purreløk, beteblader, brønnkarse og pepperrot. Også her var vinvalget vellykket: En frisk og syrlig Riesling Hohen-Sulzen 2012 fra Battenfeld-Spanier i Rheinessen. Deretter kom det en svineterrine med østers-tempura på bordet, servert med en sennepsrelish, brokkoli og cashewnøtter. Og til denne fikk vi et glass øl, en Blonde fra det danske mikrobryggeriet Hornbeer. Men her var matchen ikke like vellykket. Ideen med ølet var nok å matche svineterrinen med sennepsrelishen, men med østerstempuraen og brokkolien

i tillegg ble det for mye bitterstoffer fra ølet, og en frisk og relativt tørr riesling ville vært et bedre valg. Jeg skjønnte heller ikke helt hva cashewnøttene skulle tilføre denne retten.

Femte rett var sjøkreps fra Bømlo anrettet med en kremet sjøkrepskraft, orzo (en rislignende pasta), pepperglasert skorsonerrot, rucula, dadler og koriander. Dadler? Igjen følte jeg at det var en malplassert ingrediens. Sødmen fra dadlene gjorde vinvalget vanskelig, og den medfølgende hvite rhônevinen, Per El Côtes du Rhône-Villages 2012 fra Louis Saladin manglet både friskhet, syre og sødme til å matche retten. En av grunnreglene når man kombinerer mat og vin er at det skal være minst like mye sødme i vinen som i maten, og når man da opererer med søte elementer i maten, stiller det særlige krav til vinen.

Neste rett var pannestekt sei fra Nord-Hordaland, servert med hjemmelaget bottarga, potetnoisetter, maitakesopp, syltede løk, persillepurée, ertespirer og sherryaspik. Her var fisken ørlite mye stekt, sausen kunne vært rausere porsjonert og igjen synes retten å inneholde vel mange komponenter. Velsmakende ja, men enkelte av ingrediensene druknet litt i helhetsbildet. Til denne retten ble det servert Clos de la Coulée de Serrant 2009, en chenin blanc-basert hvitvin fra Loiredalen. Hadde vår kelner, som for tiden holder på med vinkelnerutdanningen ved Kulinarisk Akademi i Oslo, hatt den fjerneste anelse om mitt forhold til akkurat denne vinen, ville

hun helt sikkert valgt noe annet. I mine øyne er dette en av de flotteste vinmarkene i hele Frankrike, og på 1800-tallet ble vinen ansett å være en av Frankrikes fem beste hvitviner. Men under ledelse av Nicolas Joly har kvaliteten blitt dramatisk redusert de siste 15 årene, til tider har vinene vært desidert oksiderte, og selv om vår utgave ingen feil hadde, var den med sine 15 % alkohol overkill i forhold til maten; isolert sett en plump og uelegant vin. Men det skal restauranten ha: Det var raust å bruke en vin med polpris på kr 520 som en del av vinmenyen.

Også neste vin var et raust valg: Valtellina Superiore Grumello Buon Consiglio Riserva 2005 fra produsenten Ar.Pe.Pe. – en nebbiolobasert rødvin fra Lombardia

Brødserveringen besto av et velsmakende surdeigsbrød, og til det fulgte rørossmør, makrellsmør og pisket svinefett.

som koster kr 430 på Polet. Den ble servert til en pannestekt breiflabb med saltbakt kålrot, kålrotpurée, stekt (lett brent) rosenkål, pære og einebærsaus. Maten og vinen var hver for seg svært gode, men her var det total mismatch mellom mat og vin. Bergenskokken tok en bit av maten, dernest en slurk av vinen, før han så på meg og spurte: «Er det noe galt med vinen?» Jeg måtte avkrete det, men sødmen i maten fremhevet syren og tanninene i vinen på en slik måte at den overhodet ikke kom til sin rett. I denne retten var det ikke et eneste element som fordret en tanninrik vin, og en syrlig og frisk hvitvin med litt sødme ville vært et bedre valg.

Osteretten var vaffel med Munkeby, endivesmarmelade og kvede som ble servert med et glass Ægir Skumring Dubbel fra det norske mikrobryggeriet i Flåm. Munkeby er en av mine favoritter blant de nye norske ostene, og kombinasjonen med endives og kvede var god, men også her var det klash mellom mat og drikke. Bitterstoffene i ølet og bitterheten fra



endivesmarmeladen og kvedene ga et svært bittert helhetsbilde. Så også her ville en vin med litt sødme, for eksempel en tysk spätlese, fungert bedre.

Til dessert fikk vi to anretninger, marinerte blodappelsiner og kastanjekrem med en blodappelsinsaus, crumble, kulturmelksorbet og estragon samt en nøtteterte med diverse sjokoladeanrettninger i kombinasjon med henholdsvis eple, ingefær og fennikel. Til denne ble det servert en søt Vin Doux Boisé, altså en fatlagret hetvin av grenache, Cartagène fra Domaine de Calet i Costières de Nîmes, som fungerte best til sjokoladedesserten.

Vinkartet på Lysverket omfatter 78 viner, hvorav 29 er hvite, 21 røde, 16 musserende, 9 dessertviner og 3 roséviner. Prisene er litt høye på de rimeligste vinene, for eksempel koster Moscato d'Asti fra Vajra kr 475 (kr 119,90 på Polet), altså ca fire ganger'n, mens de dyrere vinene er priset til litt over dobbel polpris. Hvitvinene fordeler seg med 16 franske, 5 tyske, 3 italienske, 3 østerrikske og en enkelt slovensk vin, mens det er 10 italienske rødviner, 8 franske, 2 østerrikske og én spansk. Ingen Nye verden-viner med andre ord, og heller ingen portugisiske viner. Gitt at det er mye sjømat på menyen er det fornuftig nok med en overvekt av hvite viner i vinlisten, men med kjøkkenets relativt grønne profil

Med kjøkkenets relativt grønne profil ville det kanskje vært fornuftig å øke andelen tyske og østerrikske hvitviner i vinlisten?

ville det kanskje vært fornuftig å øke andelen tyske og østerrikske hvitviner og eventuelt supplere med et par utgaver av vinho verde? Det er også en veldig stor dominans av øko-bio-naturvin, særlig fra importøren Non Dos, uten at det synes å ligge en grunnleggende filosofi om dette bak, og jeg synes vel at det blir litt vel mange sære viner i utvalget. Vinene fra Jean Marc Brignot, Camillo Donati og Frank Cornelissen er jo ikke akkurat mainstream.

Maten på Lysverket er generelt vellaget og velsmakende, selv om det enkelte steder finnes småting å sette fingeren på. Mange av rettene

har imidlertid vel mange ulike komponenter, noe som kan gi et litt rotete innrykk, og jeg synes også det virket litt fantasiløst å servere to retter med pannestekt fisk rett etter hverandre. På vinsiden var det mer variabelt; enkelte viner var midt i blinken til de rettene de var tiltenkt, mens andre var direkte bomskudd. Her skal det dog tilføyes at kokkene ikke gjør det lett å velge viner når det jobbes med søte elementer i mange av rettene. Matmessig er man altså omtrent på nivå med det ambisjonene skulle tilsi, mens det må jobbes mer på vinfronten for å kunne konkurrere i første divisjon blant norske restauranter.



RESTAURANT LE BENJAMIN

TEKST NILS ARE ØKLAND FOTO KJELL KARLSSON/VINFOTO

Du besøker ikke Le Benjamin for å bli overrasket, men for å oppleve gjentakelser – med små variasjoner – innenfor den slitesterke, franske bistrogastronomien. Eller for å velge vin fra et av landets mest attraktive og sympatisk prisede vinkart.

På kontinentet drives mange restauranter av mann og kone. Hva som er grunnen til at dette nærmest virker eksotisk i Norge, er ikke godt å si. Men Le Benjamin er en slik mann-og-kone-restaurant, og det er en av grunnene til at dette er et sted som har mange stamkunder og står høyt i kurs blant bransjefolk. Restaurantsjef Magdalena Rosenblad og kjøkkensjef Ove Andre Jakobsen preger mat og stemning og gir stedet en karakter som få andre norske restauranter kan matche.

Rosenblad og Jakobsen jobbet sammen i flere år på Brasserie Blanche i Hegdehaugsveien, og maten på Le Benjamin er nært beslektet med den som ble servert på Blanche: Dette er tradisjonsforankret fransk bistroemat i stadig fornyelse. Det finnes stort sett alltid østers, ulike typer Tarte Flambée og vellagrede oster på menyen.

Ved siden av en ganske omfattende meny av forretter, hovedretter og desserter, tilbyr restauranten en dagens meny som kan bestilles som enten tre eller fem retter. Ettersom dagens meny kun koster hhv kr 398 og 530 kr, er den alltid preget av økonomiske overlegninger. Så skal man spise det beste Le Benjamin har å by på, må man bestille à la carte. Samtidig er det dagens meny som bestilles av de fleste gjestene, så for å gjøre anmeldelsen mest mulig representativ, valgte vi denne.

Første rett var posjert egg på linsler kokt i kyllingkraft omgitt av en luftig jordskokkrem, syltede jordskokker og sprø krutonger. Etter at egget ble skåret over, rant eggeplommen ut over linsene og blandet seg med jordskokkremen. Og nettopp dette møtet mellom det milde egget, den dype, nesten kjøttaktige, smaken av linsene og de sursøte, syltede jordskokkbitene var svært vellykket – rettens enkelhet tatt i betraktning. Smakene var flotte hver for seg, men enda bedre sammen. Retten bød også på en fin lek med kontrasterende teksturer; de sprø krutongene ga tyggemotstand midt i de flytende ele-

mentene. Alt på tallerkenen hadde romtemperatur ved servering; jeg ville nok foretrukket at både egg, jordskokkrem og linsler var lunkne. Både fordi eggeplommen da ville beholdt sin flytende konsistens noe lenger, men også fordi selve eggsmaken ville vært rikere.

Mâcon Chardonnay Clos de la Crochette 2011 fra les Héritiers du Comte Lafon var et godt valg til egget. Vinen har en skarp duft av sitron, og også i munnen er aromabildet dominert av sitrus. 2011 er en slank og kjølig utgave, de foregående årgangenenes rikere stil vil ikke matchet retten like godt.

panerte torsk var luftig og lett og perfekt varmebehandlet, skjellene kan ikke ha blitt dampet mange minuttene – de var så myke og friske skjell kan serveres.

Muscadet Sèvre et Maine Vieilles Vignes Comte de Saint Hubert 2009 fra Ch. du Coing de Saint-Fiacre er et funn for vinmenyer. Dette er en seriøs og vellaget klassevin med et kjølig, matt og steinete uttrykk. En svært rimelig kvalitetsvin, den koster kun snau kr 150 på Vinmonopolet. I 2009 er den litt fyldigere enn normalt, og dermed ble den heller ikke for blek for de kraftige smakene på tallerkenen.

Maten på Le Benjamin er tradisjonsforankret fransk bistroemat i stadig fornyelse.

Le Benjamin er en frikasséspesialist, og derfor passet det fint at dagens fisk var panert torsk på issalat omgitt av en frikassé av blåskjell og hjerteskjell. En frikassé byr på en fyldig og ująlete presentasjon, og tar vare på mest mulig av smakene i en råvare. Denne skjellfrikasseen var laget med Noilly Prat, estragon, tomat og purre, og hadde en fantastisk rik smak av friske skjell – den var både sødmefull og syrlig. Den

Svinecarré med kremet mais, grillet paprika og bok choy var dagens kjøtt. Kjøttet ble servert i to stykker, ett på beinet – som var større og klart saftigere – og ett uten. Jeg har spist svinecarré før på Le Benjamin, og det er begrenset hvor bra dette kjøttet kan bli. Det er for magert, har en kjedelig, kompakt tekstur og smaker lite. Det å backe antydningen til sødmen i kjøttet med søtlig mais var imidlertid et godt grep. >

Le Benjamin er en frikassé-spesialist, og derfor passet det fint at dagens fisk var panert torsk på issalat omgitt av en frikassé av blåskjell og hjerteskjell.

> Ove André Jacobsen.

For å få et litt bredere grunnlag for anmeldelsen, valgte vi å bytte den ene dagens kjøtt med en av husets spesialiteter – brissel av gjøkav. Og det var et heldig valg – både for restauranten og for oss som gjester. For det er en av de beste brisselserveringene jeg har fått. Enkelt tilbehør som potetkrem, savoykalkrem, persilleblader, bakt løk og madeiraglace lå rundt noen virkelig store brisler. De var milde og delikate på smak, og hadde en nesten luftig tekstur. Her var det ikke antydning til den emmenheten som fete brisler kan ha. Også retten som helhet var svært vellykket; de milde smakene i tilbehøret var klare og intense og bidro til å løfte hovedråvaren.

Rully Les Cloux 2011 fra Jacquesson har mørk frukt, mye trøkk og en tanke mye fat. En stor 2011-er, men samtidig ganske kort. Det var helt riktig med en rød burgunder til de milde og lite fete brislene, og dette var et helt greit valg.

Osteserveringene på Le Benjamin er blant byens beste; her jobbes det seriøst med ost. Denne kvelden besto ostefatet av Saint-Felicien, en nesten flytende kumelksost servert i skål; Chambertin, en epoisseaktig, sterk, burgundersk kumelksost; Ossau Iraty, en fransk-baskisk myk fåremelksost i retning av Manchego – men mye mer aromatisk interessant, og en hedonistisk, bløt og perfekt modnet Roquefort.

Til osten fikk vi Pinot Gris Vieilles Vignes Vendange Tardive 2010 fra Zind-Humbrecht, en syrlig, rik, flott balansert og svært vellykket ostevin. Sot nok til å hamle opp med sterke oster som Chambertin og Roquefort, men likevel med en vibrerende syre.

Iles flottante, posjert marengs

med vaniljesaus og kirsebær var siste rett. Det var en deilig, myk marengs, med en uanstrengt letthet. Vaniljesausen og kirsebærene var i søtste laget, her ville jeg foretrukket at bærelementet var noe friskere. Eller kanskje det var en uheldig vinmatch som gjorde at helheten ble for endimensjonalt søt? Maury Blanc 2010 fra Domaine Les Terres de Fagayra, laget på grenache gris og macabeu, hadde en lett syntetisk smak i retning av cava og tyggegummi. Den elegante marengsen ville hatt godt av en vin med større friskhet.

Le Benjamin lager fransk mat som man aldri blir lei av. Rettene bygges opp rundt gode råvarer slik at disse kommer til sin rett. Kjøkkenet lager fantastiske sauser og frikassér – de er dype og intense og alltid i balanse. Presentasjonen er som den er på en bistro i Frankrike, dvs ujallete og kontant.

Det er absolutt noe sympatisk ved å presse prisen på dagens treretter under kr 400, men samtidig virker det som om dette blir en tvangstrøye for kjøkkenet. Fransk kvalitetsmat er transparent, det er ikke mulig å ta snarveier uten at det merkes, og jeg vil tro at det er enklere å få økonomien til å gå i hop dersom man har samme grense og jobber innenfor et italiensk eller asiatick paradigme – som eksempelvis Popolare og Plah.

Hvis jeg kun hadde hatt dagens femretter med svin, ville min vurdering blitt langt mer avmålt enn den blir når jeg tar med brislene. En enkel og grei forrett, en god sjømatrett, en kjedelig kjøttrett før gode oster og overskuddspreget dessert ville samlet sett gitt moderat skår dersom opplevelsen skulle utstyres med tall. Men når menyens

svakeste rett erstattes med en helt sublim brisselrett, blir helheten svært positiv. Jeg har ikke noe entydig svar på hva restauranten bør gjøre med denne utfordringen. En løsning ville være å begynne med to ulike menyer: En dagens treretter innenfor dagens rammer. Og en flott 5-7-rettersmeny med mindre porsjoner og litt mer kostbare råvarer – uten at det trengte å innebære mer jålete presentasjoner. På denne måten ville restauranten kunne fortsette å ha et godt tilbud til folk med trange budsjetter, samtidig som den i større grad ville få synliggjort hvor bra kjøkkenet faktisk er.

Le Benjamin har et begrenset, franskdominert og svært kvalitetspreget vinkart. Restauranten har rett som det er noen av de vanskeligst tilgjengelige burgunderprodusentene på kartet, og jeg har flere ganger besøkt stedet fordi jeg har hatt en bestemt flaske i sikte. Prisnivået er også blant de mest sympatiske i landet, og særlig blant vinene som koster over tusenlappen er det mange gode kjøp.

Osteserveringene på Le Benjamin er blant byens beste; her jobbes det seriøst med ost.

Vinmenyen er derimot ikke spesielt attraktiv. Den består stort sett av viner som selges på glass, og med en pris på kr 500 framstår den som Le Benjamins eneste dårlige deal. Vinene vi fikk til kveldens meny var for så vidt fine valg med unntak av dessertvinen. Men en vinmeny som innenfor stedets rammer er såpass høyt priset, bør by på minst et glass som går utover laveste priskategori. Når tilgang til vinkartet er en grunn i seg selv til å besøke Le Benjamin, er det ingen grunn til å velge vinmeny på dette stedet.

Le Benjamin er en av få norske restauranter som virkelig preges av sine innehavere. Magdalena Rosenblad har en naturlig autoritet og ro i alt hun foretar seg, og dessuten en sikker hånd med vinkart og vinservering. Men restauranten utmerker seg også med stor kontinuitet blant servitørene. Dermed har Le Benjamin alt som skal til for å bli et stamsted for folk med sans for det franske kjøkkenet: Rustikk og velsmakende mat som du har lyst til å spise igjen og igjen, et kresent og sympatisk priset vinkart og mennesker som kjenner igjen sine gjester.



INGENIØREN FRA VOSNE-ROMANÉE

TEKST JANCIS ROBINSON OVERSETTELSE TRUDI J. HAAGENSEN

Jeg har mine faste produsenter som jeg besøker i Burgund, men hver gang jeg drar dit forsøker jeg å gå innom noen produsenter som er totalt ukjente for meg. Og jeg kan ikke huske noen annen som til de grader har overbevist meg med hensyn til vinkvalitet som Domaine Gérard Mugneret i Vosne-Romanée.



Jeg besøkte vingården nylig og det er ikke ofte jeg bruker ord som 'vakker' i et smaksnotat, og aldri tidligere om en skarve kommunevin. Dog virket det som en riktig beskrivelse av Pascal Mugnerets Vosne-Romanée 2012, et vidunderlig rent uttrykk av en himmelsk *village* blandet av så mange som 15 ulike parseller fra hele kommunen, og av 40-50 år gamle pinot noir-vinstokker. «Nydelig. Hva mer kan man ønske seg?» skrev jeg entusiastisk, selv om jeg smakte vinen mot slutten av vinens lange fatlagring på gamle fat og den var en smule reduktiv. Dette er produsentens kvantitativt viktigste vin, det lages nesten 1300 kasser årlig fra totalt 2,58 ha. Gérards far René var den første vinbonden som allerede i 1968 ble tatt inn i porteføljen av den høyt respekterte Becky Wasserman i Le Serbet, som representerer så mange av Burgunds fremste viner. Hun beskriver vinene slik: «Fra den ene generasjon til den neste, er dette stillferdige viner som lagrer praktfullt; en slags Lafarge fra Côte de Nuits.» Særdeles rosende omtale. René var onkel til Dr Georges Mugneret, hvis enke og døtre driver den aktverdige Domaine Migneret-Gibourg i bakgaten *Rue des Communes* i Vosne. Gérards hus og produksjonslokale omkranser en ryddig gårdsplass like nedenfor kirkebakken og hovedkontoret til den verdensberømte Domaine de la Romanée-Conti, men vinene til Gérard Mugneret er ganske så ukjente. Inntil nylig ble 70 % av vinen solgt direkte til individuelle forbrukere, så kun 30 % av produksjonen på knappe 3000 kasser ble delt mellom en britisk og en håndfull amerikanske importører. Gérards sønn Pascal, som nå driver vingården, har et ønske om å redusere direkte salg til 40 %. Men fra det jeg kunne observere like utenfor hovedkjelleren under mitt siste besøk, hadde faren nok å gjøre med etikettering og pakking av kasser, så det å tilfreds-

Gérards far René var den første vinbonden som allerede i 1968 ble tatt inn i porteføljen av den høyt respekterte Becky Wasserman.

stille de heldige kjøperne på mailinglisten er fremdeles en tidkrevende geskjeft.

Gérard var veldig bekymret for å gi roret til Pascal, som aldri hadde vist særlig stor interesse for vingården under sin oppvekst. Han innrømmer at han som liten anså vin og vinstokker som uønskede konkurrenter i kampen om farens oppmerksomhet. «Så jeg har forsøkt å være meget forsiktig med dette med mine tre unge døtre og min kone,» fortalte han meg. «Jeg reiser ikke så mye nå, selv om jeg elsket å reise før jeg fikk barn.» I sitt tidligere yrkesliv jobbet han som ingeniør hos Phillips i syv år, iberegnet et opphold i Hatfield, England, noe som forklarer Pascals utmerkede engelsk. Men siden den gang er livet hans totalt endret (dog var jeg meget takknemlig for hvor enkelt det var for denne eks-ingeniøren å fikse problemet jeg hadde med min Blackberry). Han befant seg i Orléans i det nordlige Frankrike med sin lærerfrue, også hun fra Burgund, og skrev en liste med to kolonner som representerte det han likte og mislikte ved å være ingeniør. Resultatet var, etter å ha navigert seg gjennom de geografiske finurlighetene i det franske systemet for etterspørsel av lærere, at de kunne vende tilbake til Côte d'Or. Og Pascal, som etter alt å dømme forsto mye av det vitenskapelige allerede, meldte seg på et kort ønologikurs i Beaune. En av hans medstudenter var David Clark, enda en ingeniør som konverterte til vinproduksjon, en skotte som hadde vært med i Williams Formel 1-team og skulle starte sin egen vingård i Morey-St-Denis. Clark hadde ikke den fordel at han hadde mange generasjoners vinmarkstilegnelse i ryggen, og uten så mye som et snev av mulighet for å få kloa i en grand cru, har han bestemt seg for å søke nye utfordringer og har nylig solgt vingården sin. Han sier dette om sin klassekamerat: «Det er ikke

mange personer jeg liker eller respekterer mer enn Pascal Mugneret. Både han og faren slutter tilsynelatende aldri å arbeide og Pascal bryr seg virkelig om å lage best mulig vin. Det virker som om han har ferdighetene som skal til for å lage det også!»

Pascal begynte med å bruke ett år som ansatt hos sin far. Faren ville forsikre seg om at sønnen var genuint interessert i vinproduksjonen. «Og er du det?» spurte jeg. «Fullstendig, lidenskapelig,» sa han med overbevisning, og tilføyte «alt jeg lærte som ingeniør har vært til nytte – alt utenom det å være kartesianer. Man må være tøff og ærlig – men vinproduksjon er en blanding av fornuft og hjerte. Problemet er å finne den riktige balansen.» Han ble skjemt bort med sin første årgang, 2005 – en smal sak for vinprodusenter i Burgund. I det siste har de derimot møtt motbør med årgangene 2011, 2012 og 2013,

Det bærende prinsipp i vingården har vært sparsommelig bruk av nye fat, kun 25-30 % på deres fem premiers crus.

som ga den ene meteorologiske utfordringen etter den andre. Selv om det skal sies at haglbygene slo mye hardere til i Côte de Beaune godt sør for Vosne, enn i Côte de Nuits. Det bærende prinsipp i vingården har vært sparsommelig bruk av nye fat, kun 25-30 % på deres fem premiers crus – én i henholdsvis Chambolle, Nuits og Savigny (fra vinstokker plantet i 1926) og to i Vosne – samt å avstille alt. Pascal forsøkte imidlertid fermentasjon av 15-20 % hele drueklaser i 2012 (som han innrømmer var en relativt enkel årgang når man hadde fått druene i hus), men reduserte denne andelen i 2013

på grunn av utbredt råte. (Vingården drives biodynamisk, men er ikke sertifisert.) Jeg spurte ham hvordan i all verden han klarte å lage alle sine viner så silkemyke, men på ingen måte svake. Hvilke knep må til i vinmarken (der han har et team på seks personer på det aller travleste i de 7 ha) og i kjelleren? «Inginging spesielt,» insisterte han, «kun en masse detaljer. Som Einstein ville jeg si at dersom jeg fikk en time til å løse et problem som livet mitt avhenger av, så ville jeg bruke 45 minutter til å analysere det og 15 minutter til å utføre det.»

I motsetning til David Clark, kan Pascal Mugneret dyrke og vinifisere grand crus som gir nesten 300 kasser hvert år, takket være sin families status som forpaktere av Dames Mugnerets' Échezeaux (samt en parsell av Vosne). Som for så mange familievindgårder i Burgund, er det slik at familiemedlemmer eier en andel av

vinmarkene og skal motta leie for dem. Man håper på at de omsider skal selge, og, som Pascal forklarte etter de eksepsjonelle prisforhøyelsene i år, «Det er forventningen om kostnaden med å kjøpe ut slektninger som har skjovet prisene i været.» Dersom dette bidrar til å holde jorden i hendene på de som gjør mest ut av den, kommer ikke jeg til å klage så mye.

Les mer på JancisRobinson.com, medregnet hundrevis av smaksnotater på 2012-burgundere.



BURGUNDY REPORT II

TEKST KNUT SOGNER

Det tok ganske lang tid før nettspalten fant at nettstedet Burgundy-Report (www.burgundy-report.com) var verdt å skrive om, men for tre år siden var det blitt opplagt at Bill Nanson talte med sin egen stemme og var et fint tilskudd til populasjonen av burgunderpublikasjoner. Tidlig i 2014 åpnet han en betalingsjeneste for nyhetsbrev, og det er grunnen til at spalten enda en gang vender tilbake til ham.

Nanson er engelskmann bosatt i Sveits. I tillegg til å ha holdt i gang et gratis nettsted i et dusin år, ga han for et par år siden ut en bok om Burgund, *The Finest Wines of Burgundy: A Guide to the Best Producers of the Côte d'Or and Their Wines*. Dette er en lettlest introduksjonstekst med en rekke produsentportretter, men jeg klarer ikke helt å bestemme meg for hva jeg synes om utvalget av hans av produsenter. Det er en del ukjente navn her, som gir guiden verdi i forhold til lignende bøker, men også mange merkelige utelatelseter gitt at boken skal introdusere området. Dette har vært nettstedets fortrinn også, en journalistisk funksjon der kvaliteten har vært knyttet til at Nanson skriver originalt stoff basert på besøk i området, men noe vegg-til-vegg-teppe dekning har han aldri levert.

Nanson er ganske tilstedeværende i en del diskusjonsgrupper på nettet, og han har den siste tiden, også i Norge, blitt kjent for å kritisere 2011-årgangen for røde burgundere for å være preget av grønne elementer, som han igjen setter i sammenheng med at store kvanta av marihøner skal ha kommet med i produksjonen. Han mener 2011-årgangen kan komme til å utvikle seg omtrent som 2004-årgangen. Får han rett i dette, vil nok hans status som vinkspert øke betraktelig. At han av utdannelse er kjemiker, gir ham også i dag en viss autoritet. Selv er jeg imidlertid skeptisk.

Jeg må også innrømme at jeg er litt skuffet etter to nummer av publikasjonen. «Already 420 notes from 2012, and much, much more ...» skriver han selv i lokketeksten for å få oss til å abonnere. Men han skriver kortere smaksnotater og bruker ikke poeng etter et annet vurderingssystem, så jeg er litt i stuss i forhold til hvordan jeg skal forholde meg til smaksnotatene. Når han besøker de store husene ser det heller ikke ut

Nanson mener 2011-årgangen kan komme til å utvikle seg omtrent som 2004-årgangen.

til at de lar ham smake like mange forskjellige viner som for eksempel Allen Meadows gjør. Derimot skal han ha pluss for at han rapporterer en del fra samtalen han har hatt i forbindelse med besøkene sine. Men dette var fort gjort å lese seg gjennom, og jeg synes han må legge på mer stoff for å forsvare de ca 600 norske kronene et årsabonnement koster.

Jeg skrev som oppsummering av den forrige artikkelen om nettstedet at «Det beste med Burgundy-Report er kanskje at det er gratis». Den kommentaren er ganske god gitt at han nå tar seg betalt for noe som virker litt ufullstendig. En burgunderentusiast kan ikke erstatte Burghoundabonnementet med Burgundy-Report, men sistnevnte publikasjon kan være et interessant supplement. Jeg er altså kritisk, men også interessert avventende. Definitivt et forsøk verdt for de virkelig interesserte.



FUCK YOU, TIM

TEKST ARNE RONOLD

Denne gangen skal det dreie seg om kaffe. Det slår meg hver gang jeg er i Italia og bestiller en espresso, hvor god den som regel er, og hver gang stiller jeg meg selv spørsmålet: Hvorfor får man ikke en slik kvalitet espresso i Norge? En god espresso skal etter min mening være laget på relativt mørk brent kaffe, den skal ha bra med tørrstoffer og bitterstoffer, bra konsentrasjon og trøkk, og så skal den gi meg et skikkelig koffeinkick. Den espressoen jeg får servert i Norge er som regel laget på relativt lys brent kaffe, den har lite tørrstoffer, lite bitterstoffer og lite trøkk og konsentrasjon. Og den gir meg sjelden noe koffeinkick. Hvorfor er det slik?

En god espresso skal etter min mening være laget på relativt mørk brent kaffe.

Det kan finnes flere grunner til dette, men en av hovedårsakene er at det brukes relativt lys brent kaffe i Norge. Og én av de som advokerer dette heter Tim Wendelboe. Han er en såkalt barista, opprinnelig en betegnelse på en bartender som er spesialist på espresso-basert kaffekoking, men som i dag brukes mer generelt om en person som har tilegnet seg en viss ekspertise innen kunsten å tilberede kaffe. Tim kan blant annet skilte med flere norgesmesterskap innen baristakunst, og også en VM-tittel innen samme (2004), og han driver i dag egen kaffebar på Grünerløkka i Oslo, med eget kaffebrenneri. I tillegg er han en høyt profilert kaffe-profet i media og driver en viss konsulentvirksomhet.

Blant kundene for denne konsulentvirksomheten står flere av Nordens presumptivt beste restauranter, blant annet danske Noma og vår egen Maaemo. Også her er mantraet svært lys brent kaffe, og resultatet på begge disse restaurantene er at man ved slutten av måltidet får servert en lys brun suppe som smaker helt grusomt og som i mine øyne ikke har noe med kvalitet å gjøre. Det er keiserens nye klær i en kaffeversjon. På Noma kan man sammenligne det litt med satsingen på naturvin. Kravet om lite eller ingen bruk av svovel i vinen og minimal brenning av kaffen blir til en slags religiøs overbevisning, der man glemmer at et ubetinget krav til produktene faktisk er at de skal smake godt.

En ting er at jeg lar meg irritere over å få servert slikt søl på nordiske topprestauranter, noe annet er at jeg frykter den videre utviklingen. Maaemo og Noma, kanskje særlig sistnevnte, har med sin posisjon innen restaurantverdenen en rolle som opinionsdannere, de danner skole, og jeg frykter en utvikling der denne typen kaffe blir en slags standard på nordiske restauranter. Jeg håper derfor at noen snart tar til vettet her hjemme og serverer skikkelig espresso laget etter italiensk modell. Noen som tar utfordringen?

ITALIENSKE HVITVINER

TEKST ARNE RONOLD

Italiensk rødvin fortsetter sin seiersgang i Norge, og også italienske hvitviner øker salget her hjemme, om enn i et mer moderat tempo enn de røde. Og jeg vil våge den påstanden at det er lenger mellom de gode kjøp blant hvitvinene enn blant de røde. Men de gode hvitvinene finnes, og her er noen favoritter.

I Abruzzo ligger jeg stort sett alltid unna trebbianobaserte hvitviner, da de fleste er nøytrale og kjedelige. Den beste og mest karakterfulle vinen i regionen er signert produsenten Valentini, men til

I Campania er det Fiano di Avellino 2010 fra Ciro Picariello (kr 189,90) som er det beste kjøpet

en prislapp på kr 648,90 lar et innkjøp seg vanskelig forsvare. I Campania er det Fiano di Avellino og Greco di Tufo som er de store hvitvinene, og i dagens liste er det utvilsomt Fiano di Avellino 2010 fra Ciro Picariello (kr 189,90) som er det beste kjøpet; en syrlig og god utgave fra høytliggende vinmarker.

I Emilia-Romagna er det fristende å fremheve to viner: Pignoletto Alba in Vigna 2012 fra Bonfiglio (kr 169), slank, syrlig, mineralsk, frisk og lett perlende, samt Ageno 2007 fra La Stoppa (kr 239,90), der sistnevnte er blant de beste orangevinene i dagens marked. Mens det fra Liguria og Lombardia er verdt å satse på henholdsvis Colli di Luni Vermentino 2012 fra Cantina Lunae Bosoni (kr 135,50) og I Frati Lugana 2011 fra Ca dei Frati (kr 189). Sistnevnte er laget på druesorten trebbiano di lugana, som er den samme som Marches verdicchio. Og nettopp blant de verdicchiobaserte vinene fra Marche

er det flusset med gode kjøp i form av Terre di Valbona Verdicchio di Matelica 2012 fra Belisario (kr 119,90), Monacesca Verdicchio di Matelica 2011 (kr 150), Tralivio Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2011 fra Sartarelli (kr 183) og Mirum Verdicchio di Matelica Riserva 2006 (kr 250) samt Verdicchio dei Castelli di Jesi 2011 (kr 199,90) og Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva 2007 (kr 325), de to sistnevnte begge signert Villa Bucci. Både Mirum og Buccis Riserva viser noe av det lagringspotensialet som ligger i denne druesorten.

I Piemonte faller valget på Derthona Timorasso 2010 fra Vigneti Massa (kr 229) og fra Sardinia er det beste kjøpet Crabilis Vermentino 2012 fra Az. Agr. Pala (kr 155). På Sicilia er det de carricantebaserte hvitvinene fra Etna som krever oppmerksomhet, og her er det særlig Bianco di Caselle Etna Bianco Superiore 2011 fra Benanti (kr 189,90), Le Vigne di Eli Etna Bianco 2012 (kr 197,10), Planeta Carricante 2011 (kr 250), Tenuta di Fessinas A' Puddera Etna Bianco 2012 (kr 254,90) og den svært holdbare Pietramarina Etna Bianco Superiore 2009 (kr 299) det svinger av.

Puglia og Toscana har lite å stille med av interessante tørre hvitviner, og merkelig nok er det også dårlig stell med Friuli og Trentino-Alto Adige for tiden (her burde det vært mulig å finne flere gode kjøp), selv om sistnevnte i hvert fall kan stille med en enkelt vin som fortjener oppmerksomhet, nemlig Eisacktaler Silvaner 2011 fra Kellerei Bozen i Alto Adige (kr 148,70). Endelig er det Veneto – altså soave-land – og her er det, utover den rimelige Custoza 2012 fra Cavalchina (kr 112), Capitel Foscario 2012 fra Anselmi (kr 185) og Soave Classico Ca' Visco 2012 fra Coffele (kr 188) de to vinene man bør se etter.

Tegn abonnement på Vinforum!

Vinforum byr på uunnværlig lesestoff for den kvalitetsbevisste norske forbrukeren, såvel som bransjens egne eksperter. Et objektivt, uavhengig og informativt vinblad som inneholder nyheter fra vinens verden, vintester og aktuelle artikler om viner – alt skrevet av landets fremste vinskribenter. Vinforum utgis Arne Ronold MW, skandinavias første Master of Wine.



Nå
640,-

Som abonnent får du:

- 5 utgaver av magasinet rett hjem i postkassen.
- 6 digitale utgaver av Nyheter med nye lanseringer på Vinmonopolet.
- Redusert pris på 6 årlige elektroniske varianter av Spesialviner.
- Rabatter på kurs, smakinger og tilbud fra samarbeidspartnere.



Bestill her: tlf 67 11 38 16, fax 67 11 38 01
eller e-post vinforum@aboservice.no.
Kr 640,- for Norge og Skandinavia.
Øvrige utland 740,-

VINFORUM