

En ærlig innrømmelse



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Spesialpolene fokus i september er på ukjente og kjente vinstier i Italia. Det handler om motstykket til den kommersielle stilen i vinverden. Her er det snakk om viner med begrenset tilgang, ofte aldri eksportert ut av Italia. Fellesnevneren er viner med stedegen smak og karakter. Ja, selv vin fra Armania har funnet veien til de svært kvalitetsbevisste kjøperne. Og det handler ikke om å smake med et åpent sinn. Her er det kun høy kvalitet som gjelder.



Du finner spesialpolene på CC-Vest og Vika i Oslo, Valkendorfs gate i Bergen, Valentinlyst i Trondheim, Sandnes sentrum, Hamar og Sandefjord.

Det er en styrke når man kan erkjenne at man er menneskelig. Nylig var jeg på en smaking hvor skifter i været fikk en så stor innvirkning at det ble sendt en kommentar til smakerne ved smakebordet. Ikke en uvanlig beskjed å få fra en produsent, men denne gangen kom det fra Vinmonopolet selv!

Kommentaren var som følger fra produksjefene for spesialpolene Per Mæleng og Arnt Egil i Nordlien i forbindelse med smakingen 28. august. **Det viser en styrke hos disse perfektjonistene.**

- *Som dere sikkert vet, har vi besøkt/smakt så godt som alt det vi lanserer i forbindelse med slippene i spesialbutikk. Vi kjenner med andre ord vinene godt og vet hva vi kan forvente når vi presenterer dem. Vinene i går smake generelt dårlig, som vi på et tidspunkt også kommenterte. Det gjaldt både de hvite og de røde, og de som kom desidert dårligst ut av smakingen, var de nebbiolobaserte vinene fra Piemonte. Vi var generelt lite tilfreds med hvordan vinene oppførte seg i går. Erfaringsmessig er ikke dette noe nytt for folk som smaker mye vin. På enkelte dager, gjerne i forbindelse med værskifter, kan mye vin smake dårlig, fruktløst, tørt og trått. Det gjorde vinene i går. Vi har i dag smakt ca 75 % av de samme vinene og de oppførte seg dramatisk annerledes. De var åpne med flott frukt og med mye bedre dybde og sødme enn i går. Om det er vinene som påvirkes, eller om det er smakerne på påvirkes, skal vi ikke mene så mye om her og nå. Vi vil bare melde tilbake til dere at tirsdagens smaking var nedslående, mens dagens var helt annerledes og positiv.*

Fellesnevneren for alle vinene vi smakte var at de var økologiske og biodynamiske. De følger så langt det er mulig naturens gang. Det er ikke rart om man blir en smule forvirret når man er på jakt etter ekte og naturlig vin. Kommersiell vin er motstykket, de er meget forutsigbare (og kjedelige). Det er en rekke ulike definisjoner, filosofier og tenkemåter – disse er også omgitt av en rekke misforståelser og fordommer. Så hva er egentlig forskjellen på økologiske og biodynamiske viner?

Økologisk vin handler om økologiske druer. Har man en økologisk sertifisering er bruk av giftige og helseskadelige sprøytemidler og kunstgjødsel i vinmarken forbudt. Man er gjerne heller opptatt av å skape et sunt og levende jordsmonn, og legge til rette for et økosystem i og rundt vinmarken som styrker vinplantenes eget immunforsvar. Denne måten å kultivere vinmarkene på er ikke noe nytt. Alle verdens vinmarker ble dyrket slik før de syntetiske stoffene startet sitt inntog i landbruket for omtrent et århundre siden. Alt er ikke perfekt derimot. Fortsatt kan man likevel bruke flere andre omdiskuterte preparater i vinmarkene. I kjelleren er reglene noe strengere enn for konvensjonell vinproduksjon – men også her kan man fortsatt bruke en lang rekke ulike justeringsteknikker og tilsetningsstoffer.

Fra en biodynamisk vinkel ser man vingården med alle dens dyr og planter som et eget økosystem. Og vinbonden jobber i harmoni med naturens egen livssyklus. Målet er å være selvforsynt på alle områder, og det inkluderer egen produksjon av frø, fôr, kompost og gjødsel så langt det lar seg gjøre. Om høsten graves for eksempel kuhorn med fersk møkk ned i jorden, hvor de får ligge til våren kommer. Gjødselspreparater fra disse styrker strukturen og pH-verdien i jordsmonnet, stimulerer til spiring og rotvekst, aktiviserer mikroorganismer og fremmer opptak av nitrogen i jordsmonnet. Noe som bidrar til nedbrytning av mineraler og kan forhindre forhøyet saltinnhold. Preparater laget av ulike planter, urter og mineraler sørger for en levende og fruktbar jord.

Månefasene har stor påvirkning på flora og fauna, og det er derfor viktig at alle behandlinger gjøres på riktig tidspunkt i den biodynamiske kalenderen. Det høres kanskje nesten religiøst ut, men dette er ikke noe hokus-pokus. Bønder har drevet med biodynamisk landbruk i hundrevis av år – fordi det gir resultater. Det er først i senere tid at man har satt en merkelapp på dette. Da er det ikke så rart å forstå at vinene noen ganger smaker litt annerledes, eller er det kanskje smakerne som påvirkes?

7890001

Karasi 2015

Fra Vayots dzor, Armenia

Middels rød farge. Konsentrert fruktighet med mørke bær, kryddertoner og vegetalt på duft. Balansert syrlighet og konsentrert lang ettersmak. Spennende vin. Anbefales!

kr 310,70

Poeng 88 (terningkast 6)

Garage d'Or AS

7840401

Rampante 2015

Fra Sicilia, Italia

Middels rød farge. Frisk fruktighet med røde bær, anis og vegetale toner på duft. En av de beste på slippet, flott ettersmak med markant konsentrert syrlighet og lang lengde. God matvin

kr 622,40

Poeng 89 (terningkast 5)

Viva Vino

7796401

Etna Santo Spirito 2015

Fra Sicilia, Italia

Middels rød farge. Kirsebær, røde bær, mineraler og krydder på duft. Konsentrert fruktighet og balansert syrlighet. Lang konsentrert med elegant utgang. Wow for en vin!

kr 399,90

Poeng 89 (terningkast 6)

Gaia Wine & Spirits AS

7831101

Vino Nobile di Montepulciano Nocio 2013

Fra Toscana, Italia

Middels blållilla farge. Kirsebær og krydder på duft. Fruktdrevet blåplomme og rød frukt i ettersmaken. Balansert syrlighet og tanninstruktur. Passer til: Småvilt og fugl, storvilt, storfe, lam og sau.

kr 567,10

Poeng 88 (terningkast 6)

Winetailor as

7806001

Fontalloro 2013

Fra Toscana, Italia

Dyp rød farge. Tobakk, lær og krydder på duft. Kompleks aromabilde. En av de virkelige store vinopplevelse man kan ha. Lang konsentrert ettersmak. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 391,50

Poeng 89 (terningkast)

Good Beverage AS

7787001

Laboro Disobedient 2012

Fra Piemonte, Italia

Middels rød farge. Kirsebær, røde bær, krydder på duft, Utviklet druetyypisk aromabilde. Flott syrlighet med lang konsentrasjon og markert syrlighet. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 510,70

Poeng 88 (terningkast 5)

Garage d'Or AS

7830601**Barbera Campazzi 2016****Fra Piemonte, Italia**

Lys blållilla farge. Aroma av mørke bær, kirsebær og anis. Markerte tanniner. Intens fruktkonsentrasjon med balansert syre og lang ettersmak. Passer til: Småvilt og fugl, storvilt, storfe, lam og sau.

kr 257,20

Poeng 87 (terningkast 5)

Hans A.Flaaten Vins Fins

7795901**Freisa Bosco delle Cicale 2016****Fra Piemonte, Italia**

Middels rød farge. Kirsebær, røde bær og krydder på duft. Svale urter og kirsebær i anslaget. Sursøtt fyldig ettersmak med flott syrlighet og lengde. Passer til: Småvilt og fugl, storvilt, storfe, lam og sau.

kr 199,90

Poeng 87 (terningkast 5)

Gaia Wine & Spirits AS

7777901**Valtellina Superiore Riserva Sassella Grisone 2013****Fra Lombardia, Italia**

Middels rød farge. Kirsebær, røde bær og krydder på duft. Fyldig rik med markert syrlighet og moderat tanninstruktur. Passer til: Småvilt og fugl, storvilt, storfe, lam og sau.

kr 430,10

Poeng 88 (terningkast 6)

LaMarc Wines AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 9 september 2017.