

Merlot fra Paarl

Perlen blant Syd-Afrikas vindistrikter

De blant oss som har levet en stund, vil huske tiden da det raseundertrykkende apartheid-regimet huserte i Syd-Afrika, - et system som kastet sine skygger over landets forhold til omverdenen. Mange land, heriblant Norge, iverksatte handelsrestriksjoner. Gjennom 1970- og 80-tallet var sydafrikanske varer bannlyst også fra Vinmonopolets hyller. Etter regime-skiftet på 1990-tallet er dette heldigvis en saga blott, og det norske vinelskende publikum har fått anledning til å lære seg å sette pris på de mange spennende – tildels også utsøkte – produktene og variantene som de sydafrikanske vindistriktene har å by på.

Vi sier og skriver vindistriktene i flertall, noe som overfladisk sett kan fortone seg litt underlig: Det aller meste av landets vinproduserende områder befinner seg innenfor en radius på 150 km nord og øst for Cape Town. Her er klimaet nokså stabilt

Kopi av 30 cent-frimerket i 100 % forstørrelse.



og ensartet, topografien og jordsmonnet (terroir) likeså. Er det ikke heller nærmest tale om ett eneste, sammenhengende distrikt? Men både vinprodusentene selv og de sydafrikanske vinaficionados legger stor vekt på å skille mellom de ulike lokalitetene hvor vinen er dyrket, fremstilt og tappet. Innenfor hele regionen (provinsen Western Cape) opererer man således med 5 à 6 hoveddistrikter med til sammen henimot 30 underdistrikter. Og ved nærmere bekjentskap trer de lokale variasjonene klarere frem. I hjertet av vinlandet finner vi således de to mest kjente underdistriktene Stellenbosch og Paarl, bare knapt 40 km fra hverandre.

Men mens Stellenbosch en vanlig sommerdag kan ha lettskyet vær og 22-24 grader Celsius, kan Paarl samtidig ha blå himmel, sterkende sol og over 30 grader.

Paarl betyr 'perle' på det lokale språket afrikaans (hvor det uttales pærel, gjerne med den bestemte artikkel die foran). Den lille byen og distriktet omkring har en idyllisk beliggenhet i det frodige landskapet ved skråningen av det karakteristiske fjellpartiet Paarl Mountain, som med sine avrundede former muligens kan bringe assosiasjoner i retning av en perle-aktig fasong. Blant de merkværdigheter som her kan beskues, er en iøynefallende grå struktur som kan ligne



et par gigantiske himmelstrebende fingre. Dette er Die Taalmonument – et monument reist av nasjonalistiske målstrevere til ære for deres eget språk afrikaans. Med bosetning tilbake fra begynnelsen av 1680-tallet var Paarl et av de første stedene på det sydafrikanske subkontinentet hvor europeiske kolonister slo seg ned. Og med tiden skulle stedet og dets omegn fremfor alt bli berømt for sin vinproduksjon. Da byen feiret sitt 300-årsjubileum i

1987, ble begivenheten markert blant annet med en særskilt frimerkeutgivelse – en serie på fire frimerker med motiver som fremfor alt – og meget passende! – kunne fortelle om stedets fortid og nåtid som et arnested for vitikulturell virksomhet (katalognr. 629-632, se vedlagte illustrasjon).

Mens 20 cent-merket viser vinstokker med druer, kan vi på 30 cent-merket se noe av interiøret i «Kwv Cathedral Cellar», som tilhører vin-kooperasjonen

Kwv. Dette sies å være verdens største vinkjeller-kompleks, og det er noen av verdens største vinfat i eik som her er avbildet.

Undertegnede har i tidligere artikler (se Bulletin, hhv. nr. 4/2008, nr. 3/2009 og nr. 2/2011) gitt til kjenne sin forkjærlighet for vinene fra Stellenbosch-distriktet. Likevel er 'opprinnelse Paarl' kan hende en vel så prestisjetung betegnelse. I dette lokaldistriktet finner man blant annet navngjetne vingårder som Nederburg

og Boschendal – sterke merkevarer som har vunnet en rekke internasjonale priser og utmerkelser. I

Under vårt hittil siste besøk til de sydafrikanske vinmarker (i januar/februar 2012) valgte min kone og jeg å la turen gå til den noe mindre kjente Laborie Wine Estate. Det skulle bli et nytt, men like fullt behagelig bekjentskap, – dog med fra- drag av et par ankepunkter (som vi kommer tilbake til i det etterfølgende).

Godsets historie går tilbake til 1691, og den vakre hovedbygningen (som har fredet status som «nasjonalmonument») ble oppført i 1750. Epoken som moderne vinprodusent tok imidlertid til så sent som i 1972. Da ble eiendommen kjøpt av vin-kooperasjonen Kwv, som umiddelbart tok fatt på oppgaven med å gjøre Laborie om til en produsent i verdensklasse, – intet mindre.

Om de har lykket?

Med sin elegante tradisjonelle «Cape Dutch»-arkitektur og velstelte uteområder utstråler Laborie en idyllisk atmosfære, som stemmer til kontemplasjon og velvære – fjernt fra storbyens mas og jag. Her finner man de perfekte omgivelser for å kunne henge seg – for en stakket stund – til rolig og moderat nytelse av vinens gleder. Men får man egentlig følelsen av å befinne seg på

en vingård? Snarere har man fornemmelsen av å besøke et forfinet rekreasjonssted – en 'resort' for et klientell med sans for diskret luksus i naturskjønne omgivelser. For en gjest som primært måtte være nysgjerrig på spennende vitikulturelle opplevelser, er dette likevel ikke stedet. Det

virker ikke som om etablisementet er spesielt interessert i å formidle faktisk og praktisk informasjon om selve driften – dyrking og produksjon. Noen utendørs omvisning blant vinstokkene blir det ingen anledning til, ei heller noe besøk i produksjonshall eller kjeller. Det viser seg plent umulig å bringe på det rene hvor stort dyrket areal Laborie egentlig disponerer over, eller noe om den arealmessige fordelingen blant de ulike druesortene. Kan det ha noe med eierskapsstrukturen og organisasjonsformen ('sammvirkelagsmodellen') å gjøre? Trolig er driften for en stor del basert på leveranser fra et større eller mindre antall selvstendige bønder som er medlemmer av den lokale KWV-organisasjonen. Vi får imidlertid opplyst at produksjonen omfatter de vanlige

sortene, – dvs. foruten de hvite (Sauvignon Blanc og Chardonnay) finner vi Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot samt den lokale spesialiteten Pinotage.

Men for vinsmakingsformål er stedet aldeles utmerket. Smakingen går greit. Den klassiske seansen med nipping, gurgling, spyting (og etter hvert en tiltagende mengde svelging) omfatter

et par hvite, fire røde samt et par søte dessertviner. Min kone og jeg konsentrerte oss – vanen tro – om de tørre røde, og ble ikke skuffet.

Etablisementets «flaggskip» er en Shiraz benevnt Jean Taillefert '09« (oppkalt etter landnåmsmannen og nybyggeren som var stedets første eier). Den beskrives

Vår favoritt ble likevel en vin med den enkle og høyst upretensiøse benevnelsen Merlot 2010. Også denne beskrives riktignok i pompøse og evokative ordelag: «Upfront blackberry, blackcurrant, black cherry and plum aromas with hints of spice. On the palate the wine is balanced and smo-

bare lettere animert, men løftet og nesten frivolt vellystig stemning. En nærliggende forklaring kan være det generøse alkoholnivået (denne opplyses å holde 14,71 %), men det er også noe mer. Kan hende er det Merlot-druens snev av utemmet villskap som forsterker de grunnleggende

eksotiske stemninger som følger av å oppholde seg på breddegrader motsatt av våre egne hjemlige, – langt fra Kongeriket og dets traurige trivialiteter...

Men Merlot 2010 er en ung vin, og produsenten søker ikke å gi oss noen illusjoner om at den vil modnes vesentlig med stigende alder. Her opplyses det ganske så nøkternt: «The wine received 8-10 months wood maturation.

Enjoy now, but can still be enjoyed for 1 – 2 years from vintage». Greit nok – Merlot 2010 fra Laborie Wine Estate skulle uansett vise seg å bli et hyggelig bekjentskap. Men «Vinen Du Aldri Glemmer»? Kanskje for sterkt sagt, skjønt en opplevelse vel verdt å ta med seg – på den dannelsesreisen gjennom vinens verden hvor nettopp øyeblikkets opplevelser så vel som

minnene om dem står i sentrum.

Odd Gunnar Skagestad.

For en nærmere presentasjon av Boschendal, se Carl Christiansens utmerkede artikkel med samme navn i Bulletin 4/2007, s.22-23.



som «full-bodied, with raspberry, blackcurrant & plum. The fresh fruit are complimented by dark chocolate, black pepper, soft vanilla, toffee & toast». En skikkelig potent kombinasjon, som spenner forventningens bue høyt. At den fullt ut skulle holde hva den lover, ville kanskje være for meget for langt, men bevares – dette er en vin som produsenten kan være kjent av.

oth with concentrated, juicy fruit and well integrated tannin with a persistent aftertaste». Med andre ord, en meget kompleks vin, om vi skal tro produsenten. Og det vil vi så gjerne, men skal den beskrives i ett ord, vil vår beskrivelse være fyrig.

Det er noe med disse Merlot'ene fra den sydlige halvkule – noe som hensetter en nordboer i en ikke