

## Sydafrika och årets vinort Stellenbosch

79 nyfikna, varav 10 gäster, hade slutit upp till kvällens provning. Nyhet för ikväll var Restaurang Remmaren där Gabriel Soner och medarbetare tog emot oss. Lokalerna var ljusa och föreföll fylla funktionen för vinprovning på ett bra sätt. Ett stort plus var också den fast installerade högtalaranläggningen.

Kvällens huvudrollsinnehavare var dock Maja Bertas, nyss hemkommen från Sydafrika, som med ett stort engagemang och sprudlande energi tog sig an temat för kvällen – Sydafrika och årets vinort Stellenbosch.

Inledningsvis gick Maja igenom hur vinet kom till Sydafrika under andra hälften av 1600-talet där vinet odlades i trakten av Kapstaden. Genom århundradena och tillkomsten av det statligt kontrollerade kooperativet KWV och antiapartheidsanktioner under 1970 och -80-talet försvann nästan all vinexport från Sydafrika. (Fast det gick utmärkt att köpa Sydafrikanska viner i England under den tiden!) Efter apartheids avskaffande på 1990-talet har Sydafrika kommit igen med besked.

De har idag de mest köpta vinerna på Systembolaget i volym räknat och producerar kvalitetsmässigt mycket bra viner.



Olifants River
Swartland
Tulbagh
Durbanville
Constantia
Paarl
Wellington
Stellenbosch
Franschhoek
Overberg
Worcester
Robertson
Klein Karoo

Maja fortsatte med en målerisk beskrivning av Sydafrika idag och dess klimat och fantastiskt skiftande natur. Klimatet kan t ex bestå av ökenvarma dagar för att bli på gränsen till 0-gradigt på natten, vilket kan ge bra förutsättningar vinframställning. Ett ”måsteresmål” är Cederberg i Olifants River-området.

Maja tycker att varje vinprovare ska skaffa sig egna referensramar. Själv använder hon geometriska figurer och färger för att associera till ett visst vin. Hon berättade också om en vinprovning med en

grupp bilmekaniker, som kunde relatera de viner man provade till olika bilmodeller.

Kvällens provningsviner var tre vita och tre röda. De vita var i tur och ordning Lomond Sugarbush Sauvignon Blanc 2010 från Cape Agulhas, Missionvale Chardonnay 2008 från Walker Bay och Tokara Chenin Blanc 2008 från Coastal Region (Stellenbosch och Paardeberg). De tre röda var Mullineux Syrah 2008, Meerlust Rubicon 2007 från Stellenbosch (Bordeauxblandning; 74 % Cabernet Sauvignon, 8 % Merlot och 18 % Cabernet Franc) samt Jacobsdal 2008 Pinotage från Stellenbosch.

Sauvignon Blanc var riktigt trevlig med bra syra, mycket krusbär och svarta vinbärsblad och lång eftersmak. Chardonnayen var i mitt (Åkes) tycke alldeles för ekad, vilket Maja inte kände igen från tidigare årgångar. Chenin Blanc som är en väldigt stor druva i Sydafrika och som odlas med framgång. Exemplet Tokara hade doft av söta frukter och fat. Smaken har inslag av fat, smörighet och exotiska frukter.

De röda vinerna började med en Syrah. Märk väl inte en Shiraz. Förklaringen till detta är att när man vill göra vinet med Rhônekaraktär använder man Syrah som benämning, och när det är mer nya världenkaraktär använder man Shiraz. Mycket riktigt hade vinet klar karaktär av ett Rhônevin med mycket mörka bär och pepprighet, och förhållandevis stramare än ett sötfruktigt nya världsvin. Meerlust Rubicon är ett prisvärt alternativ till Bordeauxviner. Ordentlig fyllighet, lite mer frukt och därför kanske inte lika stramt som ett vin från Bordeaux. Pinotagen som är Sydafrikas egen druva (korsning mellan Pinot Noir och Cinsaut) gillas av vissa medan andra har svårare för den. Jacobsdal Pinotage är ett prisvärt och kvalitetsmässigt stabilt vin år efter år.

Maja berättade att kaffesmaken i vissa Sydafrikanska viner kommer från att man lägger förkolnade ekstavar i vinfaten eller tankarna under lagringstiden.

Till dessa förträffliga viner och med matvinet en Bellingham The Old Orchards Chenin Blanc 2010 blev vi serverade en Bobotie. Detta är en sydafrikansk köttfärsrätt med bl.a. curry, chutney, russin, torkade aprikoser, vitlök och lök samt flagad mandel och diverse kryddor. Bobotien passade mycket väl till Chenin Blanc, medan de röda vinernas tanniner gav besökare upplevelser tillsammans med curryn. Vår Sydafrikaexpert Maja Bertas tyckte tillsammans med övriga att rätten var förträffligt gjord och att smakerna satt på rätt plats.

Maja avtackades med en Rioja för att hon ska få chansen att prova något annat än Sydafrikanska viner. Utan tvivel var det en medryckande presentation av Sydafrika, och många tycker nog att Maja kan mäta sig väl med de flesta ståuppkomikerna i Sverige.

Remmaren skötte premiären av en Munskänksprovning med bravur.

Mindes gjorde Roland & Åke

