

## TEMA VIN

Marianne Johnsen er Dagbladets vinskaltist. Hun har jobbet som vinkelner i ti år, og har skrevet boka «Glad i vin».

# Rettferdig vin



**BRA FOR MANGE:** Patrick Kraukamp (t.v.) og Nicky Versfeld sjekker druer som skal gi rettferdig vin.

Foto: Thandi



## Om vin

Marianne Johnsen  
tema@dagbladet.no

## Vin fra Sør-Afrika er i vinden som aldri før her i Norden. Og hva passer bedre enn at noe av den også kan kalles 'rettferdig'?

Jeg var nylig til stede da de første «fair-trade»-vinene fra Sør-Afrika ble presentert i Norge. Sammen med velkrydrede sørafrikanske retter ble det en opplevelse som gjorde godt for både gane og samvittighet.

Vinen fra Sør-Afrika går under betegnelsen **rettferdig handel**, eller **fair trade** som det også heter internasjonalt.

Vi har i lengre tid kunnet kjøpe andre produkter merket fair trade, eksempelvis kaffe, sjokolade, te, ris og en del andre produkter.

De står ikkertilbake for andre varer, men gjennom merkeordningen er det tatt hensyn til de fattige bøndene i de ulike land rundt omkring i verden.

### Har råd til å betale

Vi er på mange måter så fantastisk privilegerte her i Norge, og tar en rekke velferdsgoder som en selvfølge.

Det er her **fair trade** kommer inn, der produsenter eller plantasjer forplikter seg til minimumsgrenser for lønn, sykehjelp mm. De garanterer også at rase- og kjønnsdiskriminering ikke skjer. Langsiktige og rettferdige avtaler skal sikre en inntekt til å leve av – selv i vanskelige år.

### Garantert pris

De små bøndene eller produsentene får en garantert pris for sine varer, og støtte og opplæring der det ønskes. Et tettere samarbeid skal sikre at en større del enn ellers gå tilbake til produsentene.

**Thandi**, som verdens første fair trade-viner i 2003, kommer fra Elgin, et lite område eller ward (som det også er) ved kysten, ca. 7 mil øst for Cape Town.

### Mann og koneteam

Det begynte i 1995 da 147 familier gikk sammen og kjøpte Libanon, en vingård nettopp i Elgin.

Her produserer de veldig bra vin på druene Chardonnay, Cab-



20©06 Dagbladet GRAFIKK

ernet Sauvignon og Merlot.

Deres Chardonnay vant i 2004 gullmedalje i International Wine Challenge i London.

**Thandi's vinmaker er Patrick Kraukamp, en av de foreløpige få svarte vinmakerne i Sør-Afrika.**

Hans kone leder restauranten i Elgin, samtidig som hun arrangerer vinsmakinger og også representerer ved vinmesser.

### På bestilling

**De to vinene som er tilgjengelig i Norge nå, er begge å finne på bestillingslista.**

**Thandi Cabernet Sauvignon 2005. Nr.44340. Kr. 119,90**

51 prosent Sauvignon, 49 prosent Merlot. Har gjæret på ståltank og ligget på franske fat i ti måneder. Tett og rubinrød i fargen med duft av solbær og solbærblader, smak av røde og mørke varme bær med behagelige tanniner. anbefales varmt!

**Thandi Chardonnay 2005 Nr.44339. Kr. 139,90.**

Den har gjæret på 30 prosent nye franske fat og ligget på bunnfallet i åtte måneder.

Vi finner varme toner av sitrus og vanilje på nesa, smaken er mer tropisk, litt sødme-full frukt. Man kjenner litt for mye eik i vinen nå, men tror den vil gå mer inn i vinen om en stund.



**RØD:** Thandi Cabernet Sauvignon, til kr. 119,90.



**HVIT:** Thandi Chardonnay, til kr. 139,90

## FAKTA

### Vinproduksjon i Sør-Afrika

- Sør-Afrika har tradisjoner for vinproduksjon helt tilbake til 1600-tallet gjennom koloniseringen fra det Ostindiske kompaniet.
- De første druestokkene ble plantet i 1656, og tre år senere kunne man stolt erklære at den første vinen var blitt laget.
- Men det var først da apartheidstyret ble oppløst og handelssanksjonene mot Sør-Afrika opphørte i 1994 at

vi kunne få et innblikk i deres vinindustri.

- Vinindustrien var til dels sliten, og mange av plantene hadde vært utsatt for virus.
- Siden den gang har vi sett en enorm oppgang i eksportmarkedet, og vin fra Sør-Afrika blir mer og mer spennende.
- Produksjonen viser et stort mangfold, samtidig som man sakte, men sikkert har forandret og forbedret vinproduksjonen.

When taste matters!

BonAqua er et velbalansert vann med riktig mengde salt og kullsyre. Det gjør at BonAqua passer perfekt til både mat og vin! Prøv BonAqua Lemon til skaldyr, fisk og salater.

Ekspert-tips: perfekt til: art of taste

