Peter Sand Dørstad fra Smestad blir vinmaker i Australia

**Peter Sand Dørstad fra Smestad, som til daglig jobber som sommerlier på Grefsenkollen restaurant, gikk helt til topps i konkurransen om jobben som vinmaker i Australia, etter å ha tråkket og blindsmaket seg til seier i kamp med fem andre finalister.**

I løpet av vinteren kan dermed 21 år gamle Dørstad pakke koffertene og vende nesen sydover. Han har vunnet drømmejobben: Sommerjobb som vinmaker i Australia, midt på vinteren. Hos et av landets mest tradisjonsrike vinhus, Lindeman’s, vil han få mulighet til å følge hele produksjonsprosessen gjennom to uker.

– Dette var kjempegøy! Jeg hadde ikke regnet med å vinne og er veldig overrasket. Jeg forsøkte å ikke tenke så mye på akkurat det å vinne, men å ha det gøy. Jeg pleier å hoppe på alle muligheter som kommer og i dag gikk det bra, sier Dørstad.

– Jeg synes hele dagen som en helhet var veldig bra, men særlig blindsmakingen var morsom. Jeg har bare gjort det en gang før og det er uvant å smake på en slik måte. Man skulle ikke tro at synet hadde så mye å si for hvordan man smaker, sier Dørstad.

**Tråkket så saften sprutet**

Etter å ha fått rekordmange søknader fra hele landet møttes seks håpefulle til finale i Oslo torsdag. Der sto både praktiske og teoretiske øvelser på programmet.

Den første oppgaven testet finalistenes tekniske evner innenfor en tradisjonell vinmakergren: de skulle tråkke mest mulig saft ut av 15 kilo druer på to minutter. Og innsatsen var det ingenting å si på. Alle finalistene tråkket så det sprutet saft og halvknuste druer opp på veggene.

Deretter var det blindsmaking som stod på programmet. Finalistene fikk bind for øynene og måtte smake seg gjennom én rødvin, én hvitvin, én rosévin og et glass druejuice som de skulle identifisere.

Finalistenes kunnskaper ble deretter testet med en quiz med 20 spørsmål om australsk vinproduksjon og vin generelt. Spørsmålene handlet om alt fra druetyper til temperatur ved servering, før alle skulle inn til intervju med juryen for å begrunne hvorfor akkurat de fortjente å vinne.

**Jevn konkurranse**

Søkerne som ble plukket ut til å delta i finalen hadde alle gode forutsetninger for å lykkes, og alle har de om mulig fått en enda større interesse for vin. Én av Dørstads motstandere var Eskil Sand.

– Det har vært veldig hyggelig i hele dag. Det mest interessante syntes jeg var vinsmakingen fordi det både var utfordrende og morsomt. Og spesielt morsomt var det at de forsøkte å lure oss med druejuice i et av glassene – jeg trodde det var saft, ler Sand.

Sand jobber vanligvis som lærer, men har en sterk iboende mat- og vininteresse som får sitt utspill i hans egen vinblogg.

**Vin fra den nye verden**

– Det var ekstremt vanskelig å kåre en vinner i dag, og det er ikke noe vi bare sier for å si det. Vi måtte granske dere og oss selv for å finne den personen som vi best mulig kan hjelpe videre i sin karriere. Det var en som til slutt stakk seg ut i mengden og det var Peter. Vi håper du får det fint i Australia og at du kommer til å lære masse som vil hjelpe deg videre i din karriere, sa Joakim Reuszner fra Lindemans da han ga juryens begrunnelse.

–Jeg har ikke sett så mye av vinproduksjonen fra den nye verdenen, i det regner jeg også USA og Syd Afrika i tillegg til Australia. Bare det å få muligheten til å reise til Australia og se vinproduksjonen der vil være både nyttig og spennende, de får jo gjøre så mye i sin vinproduksjon som ikke er lov i Europa, sier Dørstad.

– Jeg vet det er dette jeg vil drive med, vin er min store lidenskap, avslutter den lykkelige vinneren.

**For mer informasjon, vær vennlig og kontakt:**

**Katrin Juvet, salgs- og markedsansvarlig for Lindeman’s i Norge**Tlf**:** +47 2389 7800 | M: +47 9768 4008**|**E-post: katrin.juvet@tweglobal.no

Peter Sand Dørstad
Tlf.: 924 99 049