

[ HELGAPRATEN ]

# EN VIN-VIN-SITUASJON

**I over 30 år har vin vært en stor lidenskap for Øyvind Tveit. Lenge var det en hobby, men gradvis har det blitt leveveg - til beste både for han, så vel som for dem som får nyte godt av kunnskapen hans.**

**V**i er i 1971. Den da 11-årige Øyvind Tveit har hatt om biesamfunn i naturfag på skolen hjemme i Grimstad, og latt seg fascinere. Ingen andre han kjenner driver med bier, likevel bestemmer han seg for å snekre seg ei bikube på sløyden. Og bikube blir det. Øyvind er god i sløyd, og i grunnen generelt skoleflink. Første bisverm kjøpes inn samme år, og da han etter hvert melder seg inn i det lokale birøkerlaget er den nest yngste, ifølge Øyvind selv, over 40 år.

– Produksjon av honning var jo det sentrale. Og fra starten med ei kube, vokste det til sju. På det meste hadde jeg 350.000 bier og i det beste året leverte jeg 365 kilo honning til Honningcentralen, sier Tveit.

– På kundelista sto alt av tanter og onkler, og selv spiste vi ti kilo i året. Honning var favorittpålegget mitt, legger han til, og viser – på oppfordring, fram et sett likevel pene tenner.

## Om å gå i dybden

Intervjuet med mannen som siden i fjor høst har vært daglig leder for Vino Bar i Ålesund, skal komme til å handle en god del om yngre år. Ikke fordi det som har skjedd seinere er uinteressant, og vi kommer til det også. Snarere fordi hendelser den gang sier det meste om hvordan Øyvind Tveit forholder seg til det som interesserer han her i livet, om det nå er bier, vin, eller anna.

– For å bli god i noe, må man gå i dybden. Lese – man må alltid lese, for så å la praksis og mer teori ta det videre. Men interessa må ligge i bunnen. Hvis ikke klarer man ikke å lære noe som helst, sier han.

## Dronningavl

Og for å fortsette med biene. Selv om honningproduksjon altså sto sentralt, stoppa det ikke med det for unge Tveit, som forresten brukte konfirmasjonspengene sine på å oppgradere fra manuell til elektrisk honningslynge.

– Du vet, det er et fantastisk interessant samfunn, biesamfunnet, med ei dronning,



## ØYVIND TVEIT

Yrke: Daglig leder for Vino Bar og Vinconsult.

Sivilstand: Gift med Kari-Mette Aamelfot. Paret har to voksne døtre.

Aktuell: Vino Bar har fått en svært god start i Ålesund.

noen hundre droner og titusener av arbeiderbier. Samfunn der det gjelder å ha så gode dronninger som mulig. Dette gir seg ikke selv, og det finnes folk som driver med dronningavl. Som avler fram nye fra kuber som alt har ei god dronning. Dette engasjerer meg i, men akkurat hvordan man går fram, er et kapittel i seg selv og noe jeg ikke tenker å gå i detalj i. Men ved å gå i dybden, ved å sette meg skikkelig inn i dette, blei jeg rimelig god, sier Tveit. Han dreiv med bier fra han var 11 og til han begynte å studere. I omtrent samme periode som han også hadde en anna stor lidenskap.

## Frimerker etter samme oppskrift

– Frimerker. Som jeg også strakk lenger enn de fleste, medgir Tveit og smiler.

– Dette skjedde på den måten at jeg kom i kontakt med en filatelist, for det er forskjell på en filatelist og en frimerkesamler. En filatelist har ei heilt anna kunnskapstilnærming. Takka være han blei jeg innlemma og fikk hjelp til å formalisere hobbyen. Jeg ble med i Grimstad Filatelistklubb, og var nok av de yngste der også. Videre deltok jeg i etableringa av junioravdelinga deres,

ei avdeling jeg seinere var leder for i flere år. Etter ei tid var jeg rett og slett realt god på klassisk norsk filateli.

– Og da snakker vi?

– Da snakker vi 1800- og 1900-tallet. Det første norske frimerket kom i 1855, og det å sette seg inn i alle utgavene derfra og framover, er litt av et lerret å bleike. Spesielt fra rundt 1870 og fram til 1930 ble det gitt ut ei rekke forskjellige norske frimerkeserier med et posthornmotiv. Og i produksjonen av disse var det forskjellige trykkplater, papirkvaliteter, vannmerkevarianter og det eine med det andre. De fleste samlere har aldri greid å skille disse heilt og holdent fra hverandre. Det kan være ørsmå detaljer som skiller, eller det er formatet som kan variere med en halv millimeter. Og disse detaljene er det altså som avgjør om et frimerke er verdt ti kroner eller tusen, sier Tveit.

## Rimelig sært

Han forteller at han bygde opp ei spesialsamling som han deltok på utstillinger både i inn- og utland med, og at han lenge var den norske juniorfilatelisten som fikk flest utmerkelse. At han takka være kunnskap var godt rusta til å reise rundt på messer og kjøpe og selge frimerker. At han i 1977 og -78 hadde sin egen frimerkespalte i Agderposten.

– I en periode var jeg sågar med i en såkalt håndbokkomité, for det finnes en god del håndbøker i norsk filateli. Dette er rimelig sært, altså. Nerdete, sier han, da han endelig stopper for ei litt lengre pause enn bare tida det tar å trekke pusten.

– Også dette dreiv jeg med fra jeg var ti-tolv år og omtrent til jeg begynte å studere. Noe av samlinga blei solgt, men deler av den, noen hjertebarne inklusive, har jeg beholdt. Det hender jeg tar dem fram, sier han.

## Oppvekst i bibelbeltet

Det at vin skulle bli leveveg for Øyvind Tveit var verken gitt ut fra oppveksten i det han omtaler som «midt i bibelbeltet», eller seinere – ut fra utdannelse. ▶



**ÅLESUND:** Øyvind Tveit sjonglerer jobb som daglig leder av Vino Bar med tilsvarende jobb i sitt eget selskap – Vinconsult AS. Mottakelsen av førstnevnte siden oppstarten i desember, har vært særdeles god, forteller han. Blant anna har de så langt åtte vinkursene som er holdt til nå, blitt utsolgt på kort tid.



**UNGE TVEIT:** Barndomsbilde. Tveit er født i 1960 og oppvokst i Grimstad. FOTO: PRIVAT



**MED FLOKKEN:** Øyvind Tveit er gift med Kari-Mette Aamelfot. Sammen har paret to nå voksne døtre - Karoline (t.v.) og Mathilde. FOTO: KENNETH ENSTAD

– Dette med bibelbeltet gjaldt store deler av familien og også nær slekt. Og i motsetning til i dag, der mange kristne har et mer liberalt syn på alkohol, var alkohol mer eller mindre bannlyst i de kretser, da jeg vokste opp, sier Tveit. Han er yngst i en søskenflokk på tre, og vokste opp på et småbruk litt utafor Grimstad sentrum.

– Vi hadde høner, og alltid en julegris. Denne blei min gode venn, og da tida kom og grisen skulle slaktes, måtte jeg holde meg langt unna. Det var sterke scener. Tøft for en sart liten guttepike, kommenterer Tveit. Han omtaler oppveksten som trygg og god.

– Vi bodde i det samme huset, hadde de samme foreldra og var den samme søskenflokken gjennom heile perioden, sier han med anstrøk av humor.

#### Nytt dypdykk – om vin

Av utdannelse er Øyvind Tveit diplom markedsøkonom med spesialisering i internasjonal markedsføring. Opp gjennom har han blant anna jobba i Norges Eksportråd (nå Innovasjon Norge), som produktsjef for Tripp Trapp og som eksportsjef – begge deler i Stokke, og i Ekornes. Tidlig på 90-tallet, mens han fortsatt arbeida i Stokke, møtte han Kari-Mette Aamelfot. Paret er gift og har to voksne barn. Etter noen år i Oslo flytta de i 2000 til Hatlane i Ålesund. Der bor de fortsatt.

Det var mens Tveit tok videreutdanning i internasjonal markedsføring at interessa for vin oppsto.

– Spesialiseringa tok jeg i Tyskland fra midten av 80-tallet. Tre semester, etterfulgt av jobb der for eksportrådet. Mens jeg bodde der, var jeg innom flere tyske vingårder, forteller Tveit. Han snakker flytende tysk etter oppholdet.

– Og med interessa tent – ja, du skjønner vel, sier han.

Og vi skjønner. Med interessa tent, dykka han djupt igjen. Bok på bok, magasin på magasin. Om rød-, hvit-, rose- og musserende vin, men også portvin. I heimen i Hatlane er flere meter av bokhyllene via det som har vært en stor lidenskap i over 30 år nå.

– Men mens kollega og barsjef Jeanette

Solheim ved Vino Bar er utdanna vinkelner, er jeg sjøllært, sier Tveit. Sjøllært, men samtidig og én gang uformell norgesmester i vinkunnskap, vinsmaking inklusive, kan vi tilføye. Året var 1999.

For Øyvind Tveit kan sin vin. Idet ei vinflaske settes på bordet, vil han – før han har smakt og ut fra etiketten, kunne legge til grunn ei rekke opplysninger fra hukommelsen. Hvordan var for eksempel sommeren i 1992 i akkurat det området?

– Det sies at å spille Geni med deg, ikke er så festlig. At du kan mye om mangt og stort sett alltid vinner.

– Jeg er interessert i politikk. Kanskje vel så mye internasjonal, som norsk. Heile verdenssituasjonen opptar meg, og jeg opplever meg selv som opplyst og kunnskapsrik. Geografi er en favoritt. Der er jeg veldig god.

#### På fulltid

Selv om interessa for vin har vært der i mange år, er det først de siste åra at vin har blitt fulltidsjobb for Tveit.

– Jeg starta firmaet mitt, Vinconsult, som et enkeltpersonforetak rundt 2008. Da jeg året etter var blant dem som blei oppsagt som følge av at Ekornes måtte kutte, hadde tanken om at vin en dag skulle være leveveg, alt oppstått. Samtidig og selv om jeg blant anna hadde ansvar for å bygge opp vinkjelleren ved Hotel Union Geiranger, venta jeg på en inngang til det som var stor nok til at jeg kunne slippe taket i det økonomisk trygge og satse, sier han.

Inngangen kom i 2013, etter at Tveit – med Vinconsult som bigeskjeft, hadde jobba i tre år ved industribedriften Vello Nordic.

– Da fikk jeg en eksklusiv importavtale på et vinpreserveringssystem – Le Verre de Vin (fransk: vinglasset), og denne var utslagsgivende. Vinconsult ble AS, sier Tveit. Systemet muliggjør at enhver restaurant kan tilby et større utvalg vin på glass, siden en med preserveringa unngår at vin på åpna flasker taper seg i kvalitet.

#### Om baren, lidenskapens pris og litt til

Så var det Vino Bar, da. Tveit kom som tidligere nevnt inn som daglig leder i fjor høst.

– Formelt jobber jeg 50 prosent der, og 50 prosent i Vinconsult. Til sammen blir det sånn cirka 120 prosent, smiler Tveit. Han er medeier og har en liten eierandel i vinbaren, der Vino Piemonte er hovedaksjonær.

– Hvordan har starten vært? Dere åpna tidlig i desember.

– Vi har blitt særdeles godt mottatt. Besøket er bra, og tilbakemeldingene både på atmosfære, vinutvalg, priser og de til nå åtte vinkursene vi har hatt, gode. Vinkursene blei forresten utsolgt på svært kort tid, sier han.

– Hva har det gått på bekostning av, denne lidenskapen for vin, undrer vi. I tillegg til at jobben medfører en god del reisevirksomhet, vet vi at Tveit er medlem av ikke mindre enn to vinklubber privat. I begge er det jevnlig møter, og opp gjennom åra har medlemskapet også resultert i mange vinturer.

– Du, det er nok noen der hjemme som har satt sine ting litt på vent og gitt meg rom til å gjøre det jeg gjør. Det er jeg veldig taknemlig for. Videre har jeg ikke hytte og ikke båt, og så har jeg måttet legge korsangen jeg dreiv med i noen år, i Round Table-koret, på is, sier Tveit.

– Samtidig gir vininteressa uhorvelig mye tilbake. Ikke minst sosialt. Den er også med og gjør at jeg gleder meg til å bli gammel, sier han. Det siste der skal vise seg å ha med den rause vinkjelleren han har hjemme å gjøre, og som etter sigende er del av ei vinstue med langbord og et lite, tilhørende kjøkken.

– På 60-årsdagen kan jeg for eksempel åpne en Château Petrus 1989, og på 70-årsdagen en Champagne Dom Perignon 2008.

– Har du vin nok til å bli hundre?

– Visst har jeg det.

LINE HELGESEN

lh@smp.no

STAAL WATTØ (FOTO)

sw@smp.no



**PÅ VINTUR:** Sjekk av Sangiovese-drue i Toscana i fjor høst. FOTO: PRIVAT

#### STORFANGST:

Soppsanking er en lidenskap i familien til Øyvind Tveit. Bildet viser storfangsten etter en tur i august i fjor. FOTO: PRIVAT

