

# MENNESKET BAG ANMELDELSERNE

■ AF BIRGITTE HOLMER PETERSEN



Rolf Madsen

*Min interesse for vin startede i studenter-årene, hvor vi drak en masse øl. Det irriterede mig, at jeg hele tiden skulle på toilettet, når jeg endelig havde fået kontakt til de søde piger i fredagsbaren på studiet. Jeg tænkte, der måtte være andre "midler" uden så markant en bi-effekt, og så landede jeg på vin. Først det billige, men pludselig tog det fart. Jeg opstøvede et hav af vinbøger og anmeldelser og må nok erkende, at bekendtskabet med god vin blev lidt dyrere end forventet...*

- Uddannet psykolog
- Vinskribent gennem 17 år
- Har skrevet og anmeldt vin på Berlingske Tidende gennem de sidste 10 år og blogger desuden om vin på sit eget site Vinexpressen.dk



I og med jeg i løbet af kort tid smagte en masse gode vine i mange forskellige prisniveauer og fra mange steder, kan jeg faktisk ikke præcist huske, hvad der var min første store oplevelse. Jeg husker bare, at det var nærmest eventyrligt at opdage den mangfoldighed og storhed, der kunne gemme sig under en korkprop.

Jeg har oplevet en stor udvikling indenfor vin i min hidtidige periode som vinnyder. Meget har ændret sig gennem tiden, og lige netop nu ser vi en kraftig trend med økologisk, biodynamisk og naturvin. Generelt synes jeg, det er fantastisk, når vinbønder har en holdning til det produkt, de laver, og samtidig skåner miljøet – eller tænker bæredygtigt, om du vil. Alle tre former for vindyrkning er kommet for at blive, og jeg må bare sige, at når dygtige producenter laver den type vin, er det min erfaring, at det endelige resultat bliver bedre end "almindelig" vin. Desværre er der også en del dårlige producenter, som eksempelvis sælger deres natur-vine dyrt, og hvor kvaliteten ikke er god. Men på et overordnet plan synes jeg, det er en rigtig vej at gå. Med hensyn til Robert Parker og den indflydelse, han gennem tiden har haft på trends, priser og vinkøb, tænker jeg som udgangspunkt på ham som en dedikeret mand, der har været en frontløber på mange områder – mest kendt er han nok for at have "opdaget" Rhône.

Jeg har aldrig mødt Parker, men har tit følt hans ånd være til stede, når folk har nævnt, at den

ene eller anden vin har fået så og så mange Parker-Points. Han er og bliver en reference i vinens verden, ingen tvivl om det. Men jeg har dog et lidt andet perspektiv på vin end Parker. Det er min opfattelse, at han foretrækker mere power, alkohol, frugtsødme og koncentration i vinene, end jeg gør.

Jeg kan give dig et eksempel. For nyligt smagte jeg en flaske perfekt opbevaret Léoville Las Cases 1979 (2. Cru Bordeaux). Den havde fået sølle 86 points af Parker. Jeg kunne nok blive enig med Parker i, at det ikke var den mest koncentrerede og voldsomme Bordeaux i verdenshistorien. Men i min optik er det én af de mest elegante, racerene og finessefyldte Bordeauxer, jeg til dato har fået.

Og det bærer os naturligt videre til næste punkt – min absolut største vinoplevelse gennem tiden – og det er faktisk svært at svare på! Jeg husker at have fået tårer i øjnene over en Madeira 1863. Men jeg synes egentligt, at de største oplevelser har været dem, som har vendt op og ned på min forståelse af vin. Jeg husker en ferie, hvor jeg kom ind på en støvet, græsk taverna. Her valgte vi en 10 år gammel rødvin til vores moussaka – en Cava Vaeni (kooperativet i Naoussa). Da den kom glasset, gik jeg i totalt chok. Den smagte sgu' af stor Barolo med indslag af tjære, havmole, sveske og roser. Jeg husker stadig smagenoterne, som var det i går. Pris 35 danske kroner. For mig

behøver vin således ikke nødvendigvis at have verdensklasse for, at man kan få en stor oplevelse, selvom det selvfølgelig hjælper...

Når jeg er ude af min professionelle rolle og bare skal nyde et godt glas vin, vil jeg sige det sådan her: Jeg kan stort set lide al vellavet vin. Om det kommer fra Chile, Frankrig eller Australien. Men hvis du obducerede min lever, ville du nok kunne finde flest rester af kold-klimatiske vine fra Frankrig, Tyskland og Italien. Når jeg tit vælger den type af vine (altså vine fra marginale klimaer), handler det nok om, at de generelt er mere gastronomiske og passer bedre til mad. Man kan selvfølgelig finde mange undtagelser – det ved jeg godt – men jeg bliver faktisk også hurtigt træt i smagsløgene af vine med for meget alkohol, ekstrakt-rigdom og frugtsødme.

Jeg planlægger som regel ikke på forhånd, hvad jeg skal drikke i weekenden. Humøret afgør det. Men jeg plejer gerne at åbne 2-4 forskellige vine om fredagen, der afprøves over weekenden sammen med forskellige typer mad. Det er en god måde at teste forskellige mad-vin-kombinationer på. Og nogle gange bliver man overrasket. For eksempel er det gået op for mig, at hvid Bourgogne er langt mere anvendelig, end mange lige går og forestiller sig.