

MENNESKET

BAG ANMELDELSERNE



Det kan lyde bizart, men min vininteresse startede faktisk længe før, jeg blev gammel nok til at drikke vin. Min far var fransk, og selvom mine forældre på ingen måde var vinkendere, var vinen en mere naturlig ting i hverdagen end i mange andre hjem dengang i starten af 1970'erne.



André Devald

- **Uddannet Civiløkonom i Afsætningsøkonomi fra Odense Universitet**
- **Skribent for Vinbladet siden 1993**
- **Vinredaktør på Penge & Privatøkonomi**
- **Eget webmagasin om vin (www.vinsiden.dk)**
- **Forfatter af Vinbladets Guide til Châteauneuf-du-Pape (2007)**
- **Medforfatter til Gyldendals Vinleksikon (2001)**
- **Har oversat og bearbejdet en lang række bøger om vin, øl og spiritus**
- **Underviser på Vinakademiet i fransk vin**
- **Foredragsholder**
- **Guide på utallige vinrejser**
- **Udarbejder kort og vinillustrationer til bøger, magasiner og andre publikationer (www.wineillustrations.com)**

En simpel Beaujolais eller Côtes-du-Rhône på bordet om onsdagen, og så måske en Châteauneuf-du-Pape i weekenden. Og jeg fik et lille glas vin med vand og sukker i. Jeg har vel været 6-7 år, men hvor politisk ukorrekt, det end lyder i dag, vakte det en tidlig fascination af vinens verden. Vi boede i Odense, og når vejen gik forbi H.J. Hansens vinduer, kunne jeg længe stå og betragte de mange spændende etiketter eller kort over vindistrikter. Der hang også en stor årgangstabel, så allerede som barn kunne jeg årgangene i Bordeaux og Bourgogne udenad.

Vi skal dog frem til gymnasietiden i midten af 1980'erne, før vininteressen rigtig tog til. Ingen af mine øldrikkende medstuderende udviste samme tilbøjelighed, så jeg måtte smage alene og ty til halvflasker. Dem havde H.J. Hansen et ret stort udvalg af, så jeg var en hyppig gæst i Vestergade, hvor jeg efter at have "oset" en times tid blandt de dyreste vine flottede mig med et par billige halvflasker. Deres lejlighedsvis "gårdsalg" var også noget, jeg så frem til, for i kurvene med restpartier kunne man finde halvflasker til halv pris.

For at møde ligesindede tilmeldte jeg mig AOF's vinkurser. Teoretisk vidste jeg langt mere end læreren, men for at smage mest mulig vin tog jeg de forskellige hold om flere gange. Så på et tidligt tidspunkt fik jeg smagt en del vin fra hele verden. Ret hurtigt stod det dog klart, at det var de europæiske vine, der faldt mest i min smag,

■ INTERVIEWET AF LARS BO HENRIKSEN

og de måtte gerne have noget alder. Især Bordeaux og Bourgogne, men også Rhône, hvor udvalget imidlertid var nærmest ikke-eksisterende i forhold til i dag.

Selvom jeg siden har rejst i de fleste af verdens vinområder og næsten dagligt smager vin fra det meste af verden, har min personlige smag ikke rykket sig meget. Visse kolleger og vinvenner beskylder mig for at være frankofil, og den byrde må jeg nok bære. Ikke at vinen nødvendigvis skal være fransk, men min smag går afgjort i retning af de klassiske dyder – den type vin, hvor balance, elegance og kompleksitet er vigtigere end stor koncentration og tonsvis af frugt. Det skal ikke bare være første glas, der smager godt, men hele flasken. Og så skal vinen afspejle det sted, den kommer fra – have terroirkarakter. Det er uinteressant, hvis en Hermitage smager af Shiraz fra Barossa, eller en Médoc ligner californisk Cabernet. For så har vi mistet noget af den variation, der er så fascinerende ved vinens verden.

Om vinen er økologisk, biodynamisk eller følger den seneste trend – "vin nature" – kommer for mig i anden række. Vi vil alle gerne beskytte miljøet og leve sundt, men hvis vinen er udrikkelig, fordi den ikke er tilsat svovl, eller er bakterieinficeret på grund af manglende filtrering, kan det hele være ligegyldigt. At de største Bordeaux'er hverken er økologiske eller ufiltrerede, gør dem ikke mindre store i mit glas. Og jeg vil hellere drikke en ren, frisk og sprød Champagne fra et af de store huse end en slap, oxyderet udgave fra en lille bio-kultproducent. Alt for mange af de økologiske og biodynamiske vine fremstilles desværre stadig af producenter, der enten er mere styret af religiøs overbevisning end kvalitet, eller som udnytter økobilgen kommercielt. Når det er sagt, er det også her, man finder nogle af verdens mest autentiske, terroirdrevne vine. For selvfølgelig kan en vin kun afspejle sin oprindelse, hvis jorden ikke er fuldstændig død på grund af overdreven sprøjtning og brug af kemiske ukrudtsmidler. Og selvfølgelig kommer terroirkarakteren mere til udtryk, hvis producenten anvender naturligt gær, ikke tilsætter enzymer, syre og tannin, og tapper vinen på flaske med minimal filtrering og svovling. Manipulation og industri er afgjort af det onde, men den betingelsesløse hengivenhed til "naturligt" fremstillede vine, der i øjeblikket hersker blandt mange sommeliers, selv på nogle af landets bedste restauranter, nærmer sig til tider det fanatiske.

For andre er det stadig de to store P'er – Parker & Point – der styrer vinalget. Robert Parker får ofte skylden for ensretningen i vinens verden –

og selvfølgelig er der noget om snakken. Han har jo også sine klare, personlige præferencer, og dem er der mange penge i at ramme. Men derudover har hans indflydelse overvejende været positiv. Parker har fra starten været forbrugerens mand, og det var der brug for på et tidspunkt, hvor de fleste engelsksprogede vinskribenter skrev med den ene hånd og solgte vin med den anden. Og så har Parker altid været klar i spytet. Man skal selvfølgelig ikke fornærme nogen, men man må som anmelder ikke pakke sin mening så meget ind, at forbrugeren skal læse mellem linjerne for at finde ud af, hvad vi egentlig synes om vinen. Her kan point selvfølgelig hjælpe på kommunikationen. Jeg bruger selv 100-point skalaen, men ikke uden en vis skepsis. Hvis man som forbruger udelukkende køber vin på point og undlader at læse smagenotaterne, risikerer man at blive skuffet. Jeg er selv gået i fælden og blevet fristet af australske "kultvine" i 98-100 pointsklassen – blot for at konstatere, at selvom det var den eneste vin tilbage i verden, ville jeg ikke kunne drikke den. Det er i sådanne situationer, man finder ud af, hvor vigtige smagenotater kan være. For selvom pointene indikerer, hvor godt anmelderen synes om vinen, fortæller de intet om, hvorfor han synes om den – eller om hvordan vinen rent faktisk smager. Er den let eller kraftig? Tør og struktureret eller spækket med frugt- og fadsødme? Er den typisk for området? Skal den drikkes nu, eller vinder den ved lagring? Den slags informationer er for mig langt vigtigere end point.

Mine største vinoplevelser handler heller ikke kun om høje point. De smagninger, der står tydeligst i hukommelsen, er dem, der har overrasket, rykket ved nogle fordomme eller budt på nye opdagelser. Som den første gang jeg smagte Le Montrachet. Den efterlod mig i fuldstændig chok over, at hvidvin kunne smage så godt og vakte en langvarig interesse for hvidvin. Vi drikker alt for lidt hvidvin i Danmark, og mens vi gerne betaler for en flaske rødvin, sparer vi ofte her. Det er virkelig synd, men jeg har en – måske naiv – tro på, at det vil ændre sig de kommende år. Øjenåbneren behøver langt fra at være en kostbar hvid Bourgogne som Le Montrachet. Hvis man ofrer det samme som for en god flaske rødvin, venter der store oplevelser blandt de tyske og østrigske hvidvine. Og går man efter toppen i Alsace, finder man til forbausende rimelige penge nogle af de allerstørste hvidvine i verden.

Hvad jeg skal drikke i weekenden? For en gangs skyld ingen hvidvin, for i skrivende stund står der juleaften i kalenderen. Den slags mad kræver rødvin med saft og kraft, så mon ikke valget falder på et par gode flasker Châteauneuf-du-Pape.