

MENNESKET BAG ANMELDELSERNE

■ INTERVIEWET AF BIRGITTE HOLMER PETERSEN



Anker Tiedemann

VINBRANCHENS GRAND OLD MAND, ANKER TIEDEMANN

"Jeg er i dag 82 år", fortæller Anker Tiedemann, "og jeg har interesseret mig for vin lige så længe, jeg kan huske. Da jeg var barn, var det bestemt ikke almindeligt at drikke vin, men mine forældre nød af og til et glas, når der kom fine gæster. Altid den samme – en Mâcon. Det var den eneste, købmanden henne på hjørnet havde på hylderne, og hvis navn han kunne udtale (han sagde nu Masong)."

- Uddannet arkitekt – endte som publicist.
- Bo Bedre's første chefredaktør i sytten år.
- Chefredaktør for Alt om MAD/forlagschef.
- Bo Bedre's vinskribent i femten år til 1998.
- Grundlagde sammen med Flemming Hvelplund VinAvisen i 1998 (www.vinavisen.dk).
- Guide til flere vinlande for De danske Vinrejsere.
- Forfatter af vinbøger og senest en række bøger om matematik.
- Holder foredrag om matematik.
- Fotograf for Frilandsmuseet i Lyngby.
- Hjemmeside: www.anker.tiedemann.dk

Med en uddannelse som arkitekt i bagagen blev jeg i 1961 Bo Bedre's første chefredaktør. Efter sytten år skiftede jeg til at blive chefredaktør på Alt om Mad. Og selvfølgelig skulle der i dette blad være en side om vin. Så jeg fik fat i Flemming Hvelplund, som allerede dengang var særdeles vinkyndig.

Vi kom godt fra start, og vinsiden blev meget populær. På et tidspunkt kunne Flemming dog ikke nå at aflevere sin artikel. Nu var gode råd dyre. Heldigvis er jeg ikke sådan at afskrække, så jeg tænkte: "Det kan da ikke være så svært at skrive om vin. Det må være noget, jeg selv kan klare". Jeg kastede mig over Alsace, købte et par flasker, slog op i et par bøger – og artiklen var hjemme.

På den måde opdagede jeg, hvor interessant det er at beskæftige sig med vin.

Heldigvis er det enhver chefredaktørs privilegium at tilrane sig de mest spændende områder, så jeg satte mig godt og grundigt på opgaven som bladets vinskribent. Flemming mistede et godt job, men vi forblev gode venner, og det var da også sammen med Flemming, jeg for fjorten år siden startede VinAvisen – en netavis, som vi udgav, lige indtil vi i 2009 overdrog roret til min datter Mariette. Jeg er dog stadig i høj grad med på sidelinjen ..."

Da Anker Tiedemann stoppede som chefredaktør på Alt om Mad, fortsatte han som vinskribent på sit gamle blad, Bo Bedre, der således også fik sin egen vinside.

"Det fortsatte jeg med i femten år", fortæller han, "lige indtil jeg gik på pension og startede VinAvisen, og den har gennem årene vokset sig større og større. I dag mailer vi hver uge en "løbeseddel" med oversigt over ugens vinøse nyheder til over 9.000 læsere.

VinAvisen er noget af det morsomste, jeg har beskæftiget mig med. Vi var dengang i 1998 pionerer med publicistisk virksomhed på nettet, og jeg opbyggede og designede alt fra bunden, programmeringen inklusive.

VinAvisen har altid markeret sig ved at være lidt anderledes. Jeg er absolut ingen vinnør og har et meget afslappet forhold til vin. Faktisk har jeg altid sammenlignet vinnørder med frimærkesamlere. I stedet for at nyde de smukke billeder og grafikken tæller de takker og taler entusiastisk om fejltryk. Det samme med inkarnerede vinnørder. De burde i stedet nyde duften, smagen, oplevelsen, historien, kombinationen af mad og vin, helhedsindtrykket i stedet for at dissekere de enkelte indtryk til atomer og prøve at finde fejl.

Samtidig med, at jeg har et afslappet forhold til vin, er jeg selvfølgelig også kritisk over for Robert Parker og hans 100 point. Jeg forstår ganske enkelt ikke, at man kan smage forskel på 92 og 93 point – eller sågar 92 og 92+ point. I VinAvisen bedømmer vi vinene ud fra et point-system med fem stjerner. Men som alle systemer skal også vores tages med et meget stort gran salt. Vi fortæller ikke om vine, der får nul, én eller to stjerner. Der er ingen grund til at spilde tid på dem. Og vi er tilbageholdne med kritik – klare over menneskets skrøbelighed, når det gælder sanseindtryk. Det er hunde meget bedre til.

Hvis en vin smager godt, og vi gerne vil anbefale den til gode venner, giver vi den fem stjerner – "fuldt hus". En hel del medier har indført seks stjerner, men det er meget sjældent, at de giver de seks stjerner. På den måde signalerer de til

deres læsere: "Nej, i denne uge kunne vi ikke finde noget, der rigtigt er værd at drikke, og som kunne pirre vores forventede ganer."

Måske er vores holdning grunden til, at vi har så mange læsere? De glæder sig sammen med os over de gode anmeldelser."

Anker Tiedemann nævner også sit korstog for skruelåg og deres mange fordele.

"Faktisk var VinAvisen blandt de allerførste herhjemme, der "så lyset" med skruelågene", siger han. "Vi forargede sikkert mange venner af korkpropperne med vores utilslørede begejstring for skruelågene – men vi fik jo ret. I dag har 90% af newzealandske vine skruelåg, 70% af de australske har og mere end 50% af de østrigske, og udviklingen fortsætter stadig ..."

Den nye trend med økologiske og biodynamiske vine er også helt klart kommet for at blive. Men efter min smag kan det nemt blive for religiøst. Der laves så sandelig rigtig mange udmærkede øko- og biovine, men der er også mange, der smager mindre godt. Det kræver stor dygtighed og omhu at lave disse "tilbage til naturen"-vine. De gode producenter tager efter min mening det bedste af det hele og laver deres vine efter tillempede øko- og bio-principper.

Når det så er sagt, skal vi sætte pris på, at vi i dag får langt bedre vine, end man har haft i nogen anden tidsalder – uanset hvilke principper, de er fremstillet efter. Og sonderingen mellem gode og dårlige årgange eksisterer efter min mening ikke længere – man bør nærmere tale om stilforskel fra år til år end om decideret gode og dårlige år.

Personligt er jeg meget glad for italienske vine. Der er et eller andet charmerende ved dem – ikke mindst når man som jeg har rejst landet tyndt. Den italienske vinscene er også mere åben end f.eks. den franske – italienerne har på mange måder en afslappet og individualistisk tilgang til vinproduktionen. Jeg synes, det er skønne vine, og jeg er fuld af beundring for, at Italien i disse tider, præget af internationalisering, har formået at beholde variationen."