



CHANET DELEURAN

JEG HAR SNUST TIL VINVERDENEN LIGE FRA BARNBEN...

Min mormor havde et pensionat på Peter Bangsvej 40 i to store herskabslejligheder. Når jeg var der, elskede jeg at hjælpe hende med at lave mad til de mandlige pensionærer. "Mandlige pensionærer er meget nemmere end de kvindelige", sagde hun. Kvinderne brokkede sig generelt for meget, så dem gad hun ikke have boende.

- Chanet Deleuran, sommelier fra Vinakademiet 2011
- Journalist fra DJH, chefredaktør Spis Bedre, skribent, vin- og restaurantanmelder til smagøgbehag
- Er desuden historiefortæller og har en fortid som bl.a. matros og regnskobsaktør
- Mor til 4 og bor i København

Min morfar tog sporvognen først på eftermiddagen ind til restaurant De 7 Små Hjem, hvor han var vinkuper. Jeg elskede at sidde i vinduet og studere sporvognene, når de bremsede på hvinende skinner lige nede foran pensionatet, og ivrigt vinke til ham, når han steg på. Jeg vidste godt, at det var nu, han skulle ind til alt det spændende – ind til de kendte gæster som Dirch Passer og Judy Gringer og Keld Petersen og oplevelser med dyre vine og det der natteliv, jeg næsten slet ikke kunne vente med selv at skulle opleve en gang. Allerede dengang forstod jeg, at vine – og livet omkring dem – kan være magisk. Min morfar tog vinrester med hjem, som jeg og min mormor fik lov at smage på, og så skulle vi sige, hvad vi syntes, samtidig med at han fortalte anekdoter om alle de kendte folkekære skuespillere, der dengang hang ud på det populære spisested. "Det er en Châteauneuf-du-Pape", sagde han eller "Det er en St. Émilion". I dag er jeg faktisk ikke så sikker på, at han vidste meget mere end disse overordnede termer. Men det var tilsyneladende godt nok dengang til, at man kunne blive vinkuper på en af Københavns mest velrenommerede restauranter...

"Dyrt er godt", tænkte jeg, da jeg boede i kollektiv i Åbyhøj, mens jeg gik på Journalisthøjskolen. Det var mit eget ungdommelige oprør mod stram økonomi og kollektivets ugentlige tvangsgrøddage. Så gik jeg i Brugsen og købte den flotte sandblæste Faustino I flaske med metalnet omkring – der var noget af det dyreste på hylderne og fuld af intense kødfulde bærnoter med raspende fadnoter og loaded med vanilje og kokos. Så spiste jeg flûte og pâté med sprøde cornichoner til, og fløj således op og ud i mediterranean lifestyle. Det tog nogle år derefter, før jeg forsigtigt

satte læberne til Rioja-vinene igen! Da jeg endelig gjorde, var det moderne, friskt og med den personlige områdestil, der klæder vinene så godt.

I dag kan jeg godt lide grød. Hver ting til sin tid. Efter at have været turen rundt i vintyperne, hvor jeg som mange startede med at elske de varme frugtbarmer, er jeg efterhånden gået i den modsatte grøft. Elegante, slanke, sprøde, frugtige koldklimatiske vine er stærkt tiltrækkende. Jeg indrømmer gerne, at jeg i begyndelsen rynkede på næsen af vine med eddikenoter, kål og prut – men jeg har så afgjort haft dårende dejlige oplevelser med naturvine, når de er sat sammen med især det nordiske køkken! Vine, der har syntes udrikkelige, og hvor man rykker næsen fra glasåbningen i afsky, har vist sig at kunne løfte en ret f.eks. med kål i fire versioner til noget, der virkelig giver mening! Forrige år tog jeg til et biodynamiske vineri med marker i Vacqueras og Gigondas, hvor jeg boede sammen med familien i høsten og deltog i både høst og vinificering. Det var en øjenåbner på alle måder, og jeg er fuld af respekt for biodynamisk tankegang og arbejdsmetoder. Det er ikke religiøst. Men et faktum.

Økologiske vine er jo en særdeles blandet landhandel, så de er svære at sige noget om helt præcist. Jeg kan dog stort set altid med det samme smage om en vin er bio eller øko. Og selvfølgelig altid om en vin er en naturvin. Men der er meget rod i begreberne, som bliver brugt i flæng, selv om der er nogle veldefinerede forskelle.

Robert Parkers indflydelse på vinstile og vinkøb har jo været enorm gennem tiden. Jeg tror, at det udspring af, at mange har brug for en "facitliste", for der er meget usikkerhed over hvad og hvordan, når det handler om smag og forbrugertrends sammenholdt med alvorlige fakta som



investeringer og årsplaner. Heldigvis er trenden nu, at mange vælger at gå væk fra "facitlisten" og tilbage til kærlighed til og respekt for terroir-udgangspunktet. Det kræver så mere af forbrugernes viden, og det er jo vanskeligt og ofte tilfældigt, hvad man støder på, og hvad man kan lide. Men når bare vi bruger vores duftesans, smagssans, og eventyrlystne sans, når vi vælger vine, så betyder det mere end alverdens viden. Der er selvfølgelig altid den med den græske ø, cikaderne, den stjerneklare himmel, havets milde brusen med iskold Retzina i glasset. Vin og situation er jo umålelig. Men selvfølgelig holder det ikke som vinoplevelse. Sidste år var jeg på besøg hos Krug, direkte fra lufthavnen en sprød september solskinsdag til Clos de Mesnil, tjenere i kjolesæt, årgang 2000 i glasset og små hapsere på sølvbakker. Cremet, mineralsk, elegant med lang finish og med solen skråt ind fra siden. En uforglemmelig oplevelse!

Når jeg ikke er "på", men blot skal finde en flaske til egen nydelse, sker det oftest inden for europæisk vin. Men fristelserne er mange – østrigsk Grüner Veltliner, smagsintens og fokuseret Riesling fra Mosel eller Sancerre, kølig fino eller manzanilla og røde velproducerede vine på Nebbiolo eller Sangiovese og meget gerne bio. Til intense gryder er Sydrhône ofte en varmende, fyldig vinder og til jul, gerne en saftig Gigondas eller Vacqueras med noget ryggrad.

I aften har jeg sat to tyske Ausleser fra 2003 på køl til et ostebord med gæster. Fredag skal vi have langtidsbrasserede kalvekæber med porter, og her har jeg valgt Chateau Tour Carnet 2011, som jeg tidligere har anmeldt til top, og en Brunello di Montalcino, Altesino – der også er en favorit!