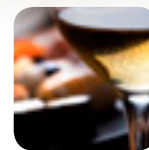
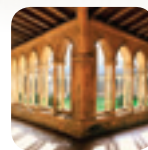


MENNESKET BAG ANMELDELSERNE



Jeg kommer ikke fra et hjem, hvor der stod vin på bordet, så det var egentlig først, da jeg traf min første mand, Karsten Riis Laursen, at interessen for mad og vin blev vakt. Han var lige kommet hjem fra et studieophold i Paris og fortalte begejstret om den gode mad og vin på de kanter, og da jeg også var begyndt at røre i gryderne, blev det hurtigt en passion.



Gitte Hindholm

■ INTERVIEWET AF LARS BO HENRIKSEN

- Har en fortid som konference- og kursussekretær.
- Fra 1985 selvstændig erhvervsdrivende med firmaet Wine Consult, som rådgiver om vin.
- Freelance vinskribent og – smager i FDB's Vinklub nr. 1.
- Medforfatter til 12 små bøger om vin udgivet og solgt af FDB.
- Medskribent og – smager af franske vine i Oldenburgs Vinguide.
- Skribent og medlem af smagejury på Smag & Behag og Vinårbogen.
- Vinskribent på Erhvervsbladet.
- Vinskribent på Erhvervsavisen.
- Vinskribent på Midtjyske Medier.
- Vinanmelder på B.T. gennem 7 år.
- Vin- og madskribent på Politikens Lokalaviser.
- Vinskribent på Spis Bedre.
- Utallige foredrag og seminarer om vin og gastronomi over hele Danmark.
- Guide på vinrejser over hele verden.

Dengang i tresserne var det jo fransk vin, det drejede sig om, og Bordeaux-cruerne var det, vi alle gerne ville smage, men sjældent havde råd til, så vi dannede en slags mini-vinklub med ligesindede, og så gik det på omgang med midt-dage med blindsmagninger, hvor værten kun måtte svare ja eller nej til vores bud på oprindelsen. Den slags lærer man jo noget af!

Så drog jeg et års tid til USA, men hjemme igen tog det så fart med rejser til de franske vindistrikter og ihærdig læsning om især fransk vin. Jeg var nærmest fanatisk Mogens Brandt-fan, elskede hans klummer i Politiken, kogebøger og ikke mindst hans Spis med mig i Paris, og da han boede lige om hjørnet, endte det faktisk med at blive til et venskab. Vi spiste sammen i Paris flere gange, og jeg var heller ikke bleg for at invitere "guruen" på middag.

I 1979 lavede Sopexa og Det franske Vinråd sin første "vinmester-konkurrence" for amatører, og da Karsten gik hen og vandt, min bror blev nr. 6 og jeg placeret lige uden for finalerækken, kom der en del fokus på den underlige familie. To

år senere gentog man successen, men for at det ikke skulle være Tordenskjolds soldater, måtte de ti finalister fra 1979 naturligvis ikke deltage. Det måtte jeg til gengæld, og da jeg blev nr. 3, blev det pludselig interessant rent kommercielt. Karsten var allerede i fuld gang med bagside-etiketter, vinkurser, vinforedrag, vinrejser m.m. for FDB og Svendborg Vinkompagni, og da han alligevel ikke kunne nå det hele, blev jeg bedt om at hjælpe til. Så i midtfirserne var det ud med ingeniørerne og i gang med Wine Consult, og så har det siden været 100% vin.

Det var Bourgogne, der var den store kærlighed fra starten – og stadig er det! En lille måneds tid hvert år drog vi på cykel eller gå-ben fra climat til climat i Côte d'Or, og jeg kan med sikkerhed sige, at der ikke er den Grand Cru eller 1.cru mark, jeg ikke har stået på. På det tidspunkt kom der ikke horder af besøgende til Bourgogne, og alle – selv de mest berømte producenter – modtog de unge danskere med åbne arme og smageglas. Hvad jeg dog ikke har smagt af Chambertin, Clos de La Roche, Musigny, Bonnes Mares, Corton, Montrachet direkte fra fadet. Det var godt nok tider!

I dag må man jo lige have en samtale med sin bankrådgiver, inden man køber sine Bourgogner, og jeg forstår godt, at mange bliver skuffet, hvis man har spenderet flere hundrede kroner på en flaske og så alligevel får en halvskidt oplevelse. Der er simpelthen for meget dårlig vin til for mange penge fra mit yndlingsdistrikt, så skal man "omvende" folk, skal man præsentere dem for det ypperste, også selvom det koster kassen. Siden gik turen til Bordeaux, Loire og Rhône, så jeg kender fransk vin ret godt.

Efter besøgene i Rhône er vinene herfra noget, der fylder meget i min tilværelse. Côte Rôtie startede det hele – men OK – den kan jo også minde noget om Bourgogne. Jeg må nok konkludere, at jeg sætter mest pris på vine med delikatess, finesse og elegance, og med alderen er jeg blevet mere og mere glad for hvide vine. Bourgogne – selvfølgelig – og Champagne, men også Loires vine interesserer mig. Skal det være Sauvignon Blanc, skal den helst komme fra Loire.

Jeg kan godt lide holdningen til Bio- og økovine, og via mit arbejde er jeg også nærmest tvunget til at beskæftige mig med det, men vinen skal primært være i orden. Det glipper nu og da,

og de nye "naturvine" bliver for meget. Det er jo nærmest religiøst, som nogle sommeliers og vinhandlere går op i det. Når det er sagt, er jeg selvfølgelig enig i, at vinmarker og vin skal behandles så lidt og nænsomt som muligt, uden at det går ud over oplevelsen i glasset.

Ungdommens hang til søde drikke bekymrer mig ikke. Ens smagsløg ændrer sig med alderen, og de unge skal gradvist bygges op, og her er mange af de oversøiske vine, som er lette at forstå og ukomplicerede, gode øjenåbnere.

Glæden ved vin handler ikke blot om smag, men også om at vide noget om processen og at kende historien bag vinen. Jeg tror/håber, at den gamle verdens vine vinder markedsandele tilbage. For der er mode i vin, som der er i kluns. Lige pludselig bliver det, som var hot for 20 år siden, hot igen, og det ville da også være en skam, hvis en hel generation ikke lærte storheden i en god Bordeaux at kende.

Parker, Parker, Parker! Jeg fulgte naturligvis med i hans skrivelser, men tog ham ellers ret afslappet, indtil jeg kom til Californien og så, hvordan store skilte med point hang ned over vinene i hver vinbutik. Jeg blev noget chokeret over, at én mand kan have så meget magt, at man ligefrem må returnere et parti Bordeaux, som "kun" har fået 79 points! Som udgangspunkt var min holdning til ham således ikke den bedste, indtil jeg vendte det om og så bare synes, at det er lidt sørgeligt, at folk ikke tror mere på egne evner (læs: smagsløg), men følger "guruerne" med næsegrus beundring.

Mennesket er jo skabt nysgerrigt, så derfor undrer det mig, når gode venner serverer den samme vin gang efter gang. Bevares, der er ikke noget galt med Brunello, men hvor er nysgerigheden henne?

Det er svært at fremhæve en bestemt vin som den største oplevelse. Der er så mange ting, som spiller med. Hvor, hvornår, sammen med hvem, til hvad? Det er jo altid en speciel oplevelse at smage sin egen årgang, så Château Latour 1945 til min 25 års fødselsdag var en unik oplevelse, men den første portvin jeg smagte, en 1855 Ferreira, som vi fandt hos vinhandler Rasch i Sølvgade, blev en rigtig øjenåbner, og siden har jeg været vild med portvin, men i fremtiden bliver flere og flere af druerne i Douro åbenbart brugt til rødvin. ØV.