

MENNESKET

BAG ANMELDELSERNE



Vinskribent siden 1977 ved Aalborg Stiftstidende, Weekendavisen, Politiken og SMAG & BEHAG. Har skrevet og redigeret 40-50 bøger om vin, som "Portvin", "De nye vine", "Vinens Vidner", "Vinen til maden", "Gyldendals Vinleksikon", "Gyldendals Vinguide", "Oldenburgs Vinguide", "Vinårbogen" etc.

Henrik Oldenburg



For mig er vin nu en del af dagligdagen. Jeg kan helt ærligt ikke forestille mig en dag uden enten at smage eller være i berøring med emnet vin. Det startede, da jeg var ca. 25 år. Jeg dyrkede meget idræt og fandt, at vin var nemmere at nyde og stemningen bedre, end når man indtog øl og hotdogs. Der er i min verden stadig en stor forskel på de to nydelsesmidler. Jeg kommer fra Odense, hvor min far var købmand. Han drak dengang i 1950'erne, som en af de få, meget vin. Dengang var det mest Bordeauxvin, ikke stor vin, mere her aftappet, da en af hans gode venner var direktør på Vingården i Odense.

Min første store interesse var søde – eller i det mindste sødlige – tyske hvidvine, som jeg samlede med ildhu. De var ikke så alkoholstærke og derfor lette at drikke. Jeg kan huske, at jeg endda drak dem til and. Og det er jo en af de sjove ting ved vin – at man i dag bestræber sig på at finde den endegyldige sandhed om vin og mad. Er man i Alsace, drikker man hvidvin til rødt kød, for man har ikke andet. Og det smager fortrinligt. Man drikker de vine, man har, til den mad, som er i sæson i de vinområder, man rejser i. Jo mere man rejser i de forskellige vinom-

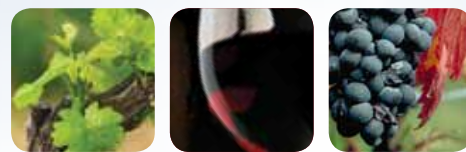
■ INTERVIEWET AF LARS BO HENRIKSEN

råder, jo mere åben bliver man – bedre til at jonglere med "reglerne" og til tage det hele lidt afslappet. Eksempelvis har jeg de sidste tre aftener smagt mig igennem et hav af australske Shirazvine. De smager jo godt, men nu trænger jeg til noget vin med for lidt sol og for meget syre i stedet for det omvendte. På den måde anser jeg hele verden som min legeplads og har smag og respekt for alle vinområder.

Jeg har mødt mange store vinpersonligheder, men den største af dem alle er Max Schubert, skaberen af Grange (Hermitage) og manden, som satte australsk topvin på kortet. Og fik dem til at lave bedre vin i Australien! Vi mødtes – ham, jeg og Flemming Hvelp-lund – på et hotel i Adelaide. Det var en stor og inspirerende aften, som egentligt kun var planlagt til at tage en time...

Robert Mondavi er en anden personlighed, som også gjorde stort indtryk – også en mand, som har øvet indflydelse historisk set. Australien er i det hele taget det land, jeg vil fremhæve som et af de mest fantastiske at rejse i. Man mødes af en uovertruffen gæstfrihed og usnobbethed. Jeg husker specielt en smagning, hvor vi – igen Flemming og jeg – smagte en række rigtig gode vine sammen med 7-8 vinproducenter i den øverste ende af skalaen. Efter at have smagt en del udtrykte vi begejstring for vinene, men sagde så, at vi syntes, det var synd, at australsk vin var så dårlig til at blive gammel. En af producenterne rejste sig uden at ord (jeg tænkte, at nu blev han nok fornærmet), men han kørte hjem – 120 km frem og tilbage! – og hentede de mest fantastiske vine. De mindede om gamle Rhônevine.

Det er svært at pege på en vin, som den største jeg har smagt, men af smagninger må smagningen af århundredets største portvine nævnes. Derefter en smagning hos Bichot under Hospice de Beaune auktionen. Vi stod i kælderen med Albert Bichot, da Søren Søndergaard pludselig fik øje på en trækasse i et hjørne. Nysgerrigt spurgte vi, hvad der var i. Albert Bichot vidste det ikke og foreslog,



at vi åbnede den og så efter. Det viste sig at være en kasse, som skulle have været sendt til USA i 1930'erne, men den blev stoppet pga. af spiritusforbuddet. Og så havde den stået der siden. Op af kassen kom blandt andet en Musigny 1929. Den smagte fantastisk – måske endnu bedre, fordi man havde set etiketten.

For vin er jo også historie. De smager bedre, når man kender historien bagved. Suset det giver at smage vin fra druer, som blev plukket, da Napoleon var kejser. Det er jo fantastisk. Men skal man bedømme vin for at formidle den optimale kvalitet, er blindsmagning den eneste sandhed. Utallige gange har jeg set eurocentrerede freaks tage fejl og blive kede af det. Hvilket der ikke er nogen grund til – man skulle derimod glædes over at finde noget, der er billigere og bedre end ens forestilling.

Spørger du mig, hvordan fremtiden ser ud, tænker jeg på, at da jeg for bare 20 år siden var i Chile, kunne de barriques, jeg så, tælles på en hånd. I dag er Chile nr. 1 i Danmark. Det var der ikke mange, der forudså. Det mest spændende bliver nok, hvad klimaændringerne kommer til at betyde for hele verdens vinområder. For allerede i dag er forskellen til at få øje på. Det kommer helt sikkert til at flytte grænser. Måske kan man i fremtiden få Bourgogne uden sukker.

Biodynamik har aldrig overbevist mig – jeg anser det som en form for tro. Og mange af de biodynamiske vine, jeg har smagt, har haft for stærke animalske toner til mig. En anden udvikling jeg tror, vi kommer til at se, er enkeltdruevine fra Bordeaux. Eksempelvis ren Cabernet Sauvignon fra Pichon Lalande og ren Merlot fra Trotanoy. Jeg tror i det hele taget, forbrugeren vil blive mere krævende og søge den individuelle smag.

Og den nye verden lærte for tyve år siden den gamle, at man godt kan lave vin, der smager godt ungt. Lad os se hvad den gamle verden kan lære den nye i løbet af de næste tyve år.