



HENRIK STEEN ANDERSEN

JEG HAR INTERESSERET MIG FOR VIN SIDEN JEG STARTEDE MED AT STUDERE MEDICIN SOM 18-ÅRIG

Der blev drukket og samlet vin i mit barndomshjem – i en mindre målestok end mange gør i dag – men dog mere end vanligt. Der er måske lagt en kim til min interesse. Gennem studiet blev samlingen gradvist øget, og jeg stiftede selv en vinklub og var medlem af flere andre – så der blev smagt (og drukket!) en del.

- Født 1957
- Uddannet læge i 1984, speciallæge i psykiatri – overlæge indenfor militærpsykiatri, dr.med.
- Medlem af Retslægerådet
- På Politiken fra 1996 og har yderligere skrevet i en række andre magasiner gennem årene

Jeg har skrevet i flere hedengangne vintidsskrifter (Det danske Vinblad, Vinmagasinet og Vinjournalen) – de gik rabundus ét for ét – jeg kan dog ikke holdes eneansvarlig for den tendens! For snart 20 år siden mødte jeg ved en tilfældighed Ebbe Mørk fra Politiken til en disputatsfest. Han skulle redigere et nyt søndagstillæg, og man stod og manglede en vinskribent – og siden har jeg været freelance-vinjournalist på Politiken. Tilfældigheder afgør nogle gange ens skæbne! Der har dog også været et par afstikkere til Gastro og Sommelier-bladet gennem de senere år.

Gennem årene har min smag skiftet en del. I starten handlede det mest om Bordeaux – Bourgogne var sgu for svært at forstå, Tyskland endnu værre og champagne – ja, smagte det ikke næsten ens, alt sammen? I dag vil jeg sige, at mine yndlingsvine er champagne, riesling, rød bourgogne – og portvin har altid ligget mit hjerte nær. Jeg drikker i dag lige så meget hvid vin (inkl. champagne) som rød – og vil ofte vælge en hvid frem for en rød, hvis valget giver mening. F.eks. til lyst fjerkræ eller gris ville jeg hyppigere tage en hvid frem for en rød vin frem. Syren, friskheden og let-drikkeligheden gør forskellen. Og jeg bruger meget hellere hvidvin i maden end rød. Jeg er klart til Europa – søger kølighed, struktur, syre og helst ikke for meget alkohol – men elsker Californien, og valgt rigtigt er der mange vidunderlige vine derfra. Man kan nok ekstrahere, at jeg ikke elsker alt, hvad Robert Parker står for. Han har gjort meget skade i sin

stræben efter "mere af alt" – men samtidig må man også acceptere og anerkende hans talent for at nytænke vinjournalistikken, som var blevet lidt stillestående "stiff upper lip" fra engelsk side. At The Wine Advocate kan fastholde samme impact i dag, hvor Parker stort set intet skriver selv, er egentlig forbløffende. Men det viser, at hans koncept holder. Og flere af de nuværende skribenter er jeg meget mere på linje med, end Parker selv. Men jeg kunne faktisk godt tænke mig at møde "Roberto" selv...

Jeg har smagt ufattelig mange gode flasker gennem årene – men hvad har gjort størst indtryk? Jeg har forsøgt at samle nogle højdepunkter i min bog "50 vine du skal smage, før du dør". Det bliver nogle gange mere personligt intense oplevelser end et toppunkt på en absolut skala. Altså ikke noget freakshow af verdens dyreste vine. Langt tilbage kan jeg huske, da Irma solgte Coulée de Serrant til små penge – og allerede den gang skulle man ofte gennem to skuffende flasker, før verden rystede i den perfekte flaske. Min første flaske Comtes de Champagne – vistnok årgang 1979 – står også stærkt. Og så blev lækker rød bourgogne introduceret af nogle flasker Bonnes Mares fra det i øvrigt lidt tvivlsomme hus, Mommessin. Springer vi frem til i dag, må nogle af mine favoritter være J.J. Prüm, Egon Müller, Bollinger, Krug, Coche Dury, Roumier, Leroy, Chave, Guigal, Lafite, Palmer, Vega Sicilia, Conterno – og der er mange flere.



Jeg oplever tit – efter en større middag med 15-20 vine – at store champagner står stærkest i erindringen. De slår simpelthen de store hvide bourgogne, fede neuf'er og strenge bordeaux'er af pinden. Som i går – i selskab med fem gode og tørstige venner – hvor der blev åbnet 16 flasker vin. Godt nok var de allerbedste en rød Hermitage 2006 fra Chave og Monfortino 1995 fra Conterno – men bidt i haserne af champagnerne Legras 1996, St. Vincent, Taittinger 1999, Comtes de Champagne og Salon 2002. Måske medvirkende til, at jeg har flirtet med tanken om kun at drikke champagne resten af mine dage, når jeg selv skal bestemme...

Så dogmatisk kommer det nok ikke til gå. Jeg er skeptisk overfor mange naturvine, men anerkender, at de gode eksemplarer har en særlig vitalitet – som man også har kunnet finde i biodynamiske vine i snart mange år. Det er jo et indlysende faktum, at nogle af verdens absolut bedste vine dyrkes biodynamisk. Jeg er ikke sikker på, at jeg køber de Pocahontas-agtige, semireligiøse led i biodynamikken – men det er sikkert, at vinene fra de bedste biodynamiske producenter er blandt mine favoritter. Økologi, omsorg, dedikation, omhyggelighed eller safterne i hornet under fuldmånen – hvad der præcist virker, ved jeg ikke – men det virker. Hvad jeg skal drikke i aften? En masse sjatter fra gårsdagens middag – det er næsten tømmermændene værd!