

# MENNESKET

## BAG ANMELDELSERNE

■ AF BIRGITTE HOLMER PETERSEN



Jesper Uhrup

- Født 1965
- Journalist, bl.a. tilknyttet Samvirke, Euroman og Bo Bedre
- Siden 2005 chefredaktør for gastro, Egmont Magasiner

Min egen interesse var nærmest en beslutning, jeg tog, om at udforske området – for at finde noget mere interessant end de tilfældige supermarkedsvine, jeg kendte fra middagsbordet. Og jeg kan huske glæden ved tidligt at erfare, at man får mere, hvis man vil ofre mere. Da jeg så som helt ung, 18 år, fik en arv, havde jeg råd til at etablere en egentlig vinsamling – i det små og selvfølgelig bestående af klassificeret Bordeaux. Dengang var det enten Bordeaux eller Bourgogne, og Bordeaux var lettere at finde ud af end Bourgogne...

Min første store oplevelse var smagen af moden vin – at smage forskellen mellem moden og ung vin. De første store oplevelser hidrørte næsten alle som én Bordeaux, og jeg kan især huske Haut-Brion. Jeg kan ikke huske årgangen, men det har såmænd nok været en af de svage 70'er-årgange. Jeg kan også huske rigtigt mange 75'ere, bl.a. Mouton Rothschild. For 30 år siden blev årgangen besunget vidt og bredt, men 1975 blev aldrig den store årgang, den var spået til at blive.

Det stod ikke skrevet i stjernerne, at vin skulle komme til at fylde så meget, da jeg tilbage i 1996 blev tilknyttet månedsmagasinet Euroman, men ret hurtigt "arvede" jeg vinstoffet fra Sune Rosforth, der var ved at etablere det lille vinfirma, der i dag er Rosforth&Rosforth. I 2005 blev jeg af Euromans udgiver, Egmont Magasiner, bedt om at udvikle et mad- og vinmagasin, og så kom vinstoffet for alvor til at fylde, omend det er René Langdahl Jørgensen, der trækker det største læs på magasinet, hvad vin angår.

*Jeg er jo vokset op i en tid (70'erne), hvor der for alvor kom vin på bordet – Irmas Præstetanker og lignende – så jeg forbinder helt naturligt fra barnsben et måltid med vin. Jeg er dog ikke vokset op i et hjem, hvor der var vininteresse ud over "brugerniveau".*

I de første år på Euroman var de mange vinrejser, vinstoffet kastede af sig, en meget stor øjenåbner. Min første tur gik til Rioja, og jeg mindes især en tur i Telmo Rodriguez' Range Rover, sammenpresset med en meget langbenet Søren Søndergaard, i bagagerummet bag bagsædet. Selv om den ene vinkælder typisk ligner den anden, så er der noget helt særligt ved at stå i det kølige mørke og mærke, at der helt bogstaveligt er vin i luften.

Smag og behag er naturligvis forskellig, men jeg finder mangt en såkaldt naturvin direkte udrikkelig. Der er også millionvis af udrikkelige konventionelt fremstillede vine, men de bæres ikke på samme måde frem som værende noget særligt. Jeg er stor tilhænger af bæredygtighed, økologi etc., men fremstillingsmetoden er ikke en kvalitet i sig selv, og jeg savner en mindre religiøs tilgang til tingene hos de mest doktrinære fortalere for naturvin. Og så savner jeg basal og banal grundviden hos de "naturister", der dæmoniserer svovl m.m. og helgenkårer selv de mest skæve og bizarre naturvine. Jeg har smagt mange fremragende naturvine, men jeg har også smagt alt for mange udrikkelige, og for mig bliver det "hippievin" i ordets værste forstand, når jeg oplever vine, der simpelthen er ringe fremstillet, men "har alle de rigtige meninger".

Jeg har det sådan med anmeldelser og ratings af enhver slags, at jeg finder det interessant, hvad andre mener, og det er interessant at spejle sin egen oplevelse i andres. Og det er for alvor interessant at opleve at være lodret uenig i andres mening, eksempelvis Parkers. Det er mere interessant og langt vigtigere, hvad man selv mener, end hvad Parker mener. Men Parkers indflydelse kommer man ikke udenom – og det er ulideligt, at én mand i den grad har kunnet påvirke så mange og ikke mindst har kunnet påvirke vinpriserne. Alt i alt har Parker nok gjort mere skade end gavn, set fra en forbrugervinkel.

Mine største vinoplevelser er Lafleur 1947 og 1950 samt Mouton Rothschild 1945. Det er vine, jeg har været så heldig at smage mere end

én gang. Det var gigantvine, så komplekse og så fulde af liv – og så fuldstændigt uforståeligt, at de rent faktisk var så gamle. Historiens vingesus er ikke i sig selv interessant, og således er den såkaldte Jönköping-champagne ikke nogen stor drikkeoplevelse, men når en gammel, moden vin virkelig er levende, så er det stort.

Jeg har tidligt i mit voksenliv besluttet mig for at ville drikke noget ordentligt og har været villig til at bruge penge på det, men jeg var oprindeligt en blanding af at være ensopret og ufokuseret. Skulle der virkelig spenderes, var det altid bordeaux, og derudover var min vininteresse ret spredt. De seneste 10-15 år er jeg blevet langt mere fokuseret. Jeg smager i professionelt øjemed rigtig meget forskellig vin – alle steder fra og i alle prislejer, men når jeg drikker vin helt privat og for min fornøjelses skyld, så kommer jeg meget, meget sjældent uden for Europa – faktisk meget sjældent uden for Frankrig og Italien. Jeg er lige ved at tro, at jeg med årene er blevet gladere for hvidvin end for rødvin, og jeg sætter champagne over alt andet. Blev jeg tvunget til kun at måtte drikke én vintype, ville jeg vælge champagne. Hvis man ikke helt ved, hvad man har lyst til, så har man altid lyst til champagne, og det er champagne, der fylder mest i min "kælder", som i øvrigt ikke er en kælder, idet den ligger på fjerde sal.

Jeg planlægger normalt ikke specielt i forhold til weekenden – der er for få weekender i ugen til kun at sætte alle sejl til dér! Jeg planlægger dog gerne mad i weekenden, der rækker til to dage, og jeg tænker på at lave en gammeldags grydestegt kylling med skilt sauce, persille, nye kartofler og agurkesalat. Jeg vil investere i en Bresse-kylling – det koster, men når det rækker til to dage, så går det. Dertil vil jeg drikke rosé-champagne – noget med tyngde og alder. Jeg overvejer Dom Pérignon '96, som tidligere både har givet mig en af mine største champagneoplevelser og en anden gang fremstod ret ordinær. Under alle omstændigheder skal jeg nok passe på med agurkesalaten sammen med vinen. Mange ser i øvrigt ned på roséchampagne, dem om det – så er der det mere til os andre!