

MENNESKET

BAG ANMELDELSERNE



Min interesse for at dufte og smage startede helt fra barnsben, – alt blev duftet til og ofte også smagt på, uanset om det var Nivea creme, tulipaner eller modellervoks...



Malene Smidt Hertz

■ INTERVIEWET AF LARS BO HENRIKSEN

- Uddannet Vinkyper, Hotelleder, Executive Master of Business Administration (E*MBA) samt uddannelse indenfor bestyrelsesarbejde.
- Tidligere adm. direktør i DZ WINE A-S og direktør i Kjær & Sommerfeldt.
- Selvstændig siden 2006 - Rundt om Vin.
- Skriver for EkstraBladet KUP hver lørdag siden april 2009.
- Fast anmelder i Go'Morgen Danmark TV2 hver måned siden 2009.
- Fast panelsmager i Penge & Privatøkonomi (on and off siden 1994).
- Medlem af Den Danske Vinjury (siden 1991), ikke så aktivt mere.

På det ubevidste plan har det at arbejde med sanserne ligget dybt i mig fra starten. Mine forældre var ikke vininteresserede, men allerede som 9-10 årig købte jeg på en lejrskole en flaske vin til min mor. Den viste sig senere at være druemost...

Den rigtige interesse for vin kom, da jeg boede i Odense. Min daværende kærestes forældre var vininteresserede og i øvrigt kunde hos H.J.Hansen. Ofte tog vi med dem på indkøbsture til Tyskland. Dengang begyndte kæresten og jeg at give vinene ét, to eller tre krydser – i forhold til vores indtryk. Jeg husker, at den første vin, der virkelig smagte mig, var en Rhônevin. Den første store oplevelse var Château Giscours 1982, som jeg smagte, da jeg som 19-årig var kommet i lære som vinkyper på Vingården. En uddannelse som var målrettet arbejdet i kælderen, modtagelse af vinen, analyser, sammenstikning og aftapning af vinen. Uddannelsen var på sit højdepunkt i 1950'erne og 60'erne, hvor man tog meget vin hjem på bulk og skulle vide, hvordan man behandlede den, så den ikke gik til. I dag er der 49 vinkypere, hvoraf kun et fåtal bruger deres uddannelse, som den oprindeligt er tænkt. Udover vinkyperuddannelsen blev jeg også allround kontoruddannet på Vingården, hvilket kom mig meget til gode i mine senere lederstillinger.

Egentlig har jeg forsøgt at trække mig væk fra vinbranchen de senere år, men vendte tilbage sidste år, da jeg må konstatere, at vinen ikke slipper mig. Det har altid været mit arbejde, ikke en hobby. Der går nemt flere dage om ugen, hvor jeg ikke nærmer mig en vin eller en vinbog. Jeg er et meget lystbetonet menneske og kan nemt finde på at finde maden til den vin, jeg lige har lyst til, frem for at finde en vin, der passer til den mad, jeg har planlagt. De senere år er jeg dog blevet mere omhyggelig med at sætte mad og vin sammen. I kraft af mine tidligere lange arbejdsdage fik jeg aldrig maden ind under huden – der var ikke tid til det.

De senere års udvikling i Danmark gør mig lidt ærgerlig. Vin er blevet en commodity – noget, vi drikker hver dag og efter en bestemt pris. Det har skabt en ensretning, som nogle synes, er en fordel, da niveauet er højnet. Jeg synes, at det er ærgerligt, da det spændende og autentiske er forsvundet med producenternes higen efter at tækkes markedet. Det er blevet for driftsikkert. Mit talent har været at finde de "fembenede lam", men i dag kan man være sikker på, at producenter af god vin også ved, hvad de skal have for den. Det kommer til at handle for meget om teknik. At vin er blevet så forudsigelig, efterlader et tomrum, som giver plads til kaffe, øl og andre nye ting, hvor folk kan opleve den samme tilfredsstillelse i deres søgen efter noget nyt og uopdaget.

Fremtiden – tror jeg – byder på en polarisering. I den ene ende af skalaen driftsikre "cola-vine", i den anden økologiske/biodynamiske vine. Der er lang vej endnu, og jeg tror, der ligger en grænse mellem den ældre generation, som rynker på næsen af biodynamik, og den yngre, som finder det helt naturligt. Jeg er som person drevet af, at ting skal give mening. Det gælder også vinproduktion – den skal naturligvis laves i pagt med naturen. Det behøver man ikke at være vinnørd for at forstå..

Om nogle år tror jeg, at man vil holde op med at spørge, om vinen er økologisk – det

vil ganske enkelt være forventeligt. Biodynamik kommer så – måske – senere.

Som person tager jeg afstand fra det elitære omkring vin. Det mener jeg, er en ensretning i den anden ende af skalaen. Jeg bemærkede det specielt ved den nyligt afholdte Chablis-smagning i København, hvor mange beklagede sig over, at Raveneau ikke var der. Så var smagningen i deres øjne ikke interessant. Det begrænser i min verden deres mulighed for oplevelser. For mig er de største oplevelser med vin forbundet med mennesker og steder. Fra at smage Domaine Villema-jou i vinbondens dengang beskedne kælder til måneden efter at nyde et glas Vega Sicilia 1982 i bare tæer på plænen foran bodegaen. Eller overraskelsen i at smage en vin blindt og finde, at den koster langt mindre end forventet – og så dagen efter det omvendte.

Jeg vil ikke sige, at jeg har haft forbilleder, men Jørgen Schmidt (Red: Grundlægger og ejer af DZ WINE) skal alligevel nævnes. Han serverede gerne den ene dag en Château Lafite blindt, den næste dag før omtalte Corbières...

Jeg er ikke specielt begejstret for at give vin point, da jeg synes, man mister nuancerne, men universelt er det den mest effektive måde at kommunikere sin mening ud om vin.

Det er ikke, fordi jeg er for fin til at drikke specialiteterne – jeg vil bare gerne udvide horisonten. Jeg kan fint værdsætte en stor vin, men min mission er mere at invitere folk ind i universet. Ekstra Bladet er et godt medie at gøre det igennem. Og så kan man i øvrigt blive meget overrasket over, hvem der læser Ekstra Bladet. Det er langt flere og bredere, end man tror.

Og på fredag? (Red: Langfredag) Der skal jeg have øl og snaps!