

MENNESKET BAG ANMELDELSERNE

■ AF BIRGITTE HOLMER PETERSEN



NIELS EHLER © Carsten Lundager

"I min barndom var vin kun til jul og familiefester", fortæller Niels Ehler, "Men som studerende fik jeg – trods meget begrænsede midler – rigtig smag for vin. Og jeg husker, at det i starten specielt var vinene fra Rheinhessen, der vandt mit hjerte. Faktisk fik jeg også på dette tidspunkt – vel i 1978 mens jeg studerede Havebrugsvidenskab på Landbohøjskolen – min første helt store vinoplevelse, da jeg deltog i mit livs første rigtige vinsmagning, der var en del af faget Frugtavl."

- Født i 1951.
- Uddannet som ph.d. i planteavl fra Landbohøjskolen.
- Har i en årrække forsket og undervist i miljøets indflydelse på plantevækst som lektor på KVL.
- Driver i dag selvstændig virksomhed som vinskribent, foredragsholder, gastronomisk konsulent.
- Rådgiver om innovation i fødevarer virksomheder og er forfatter til flere bøger om vin, spiritus, gastronomi, sund levevis og rejser.
- Skribent for blandt andet Smag og Behag, Jyllandsposten, InBusiness og det norske Vinforum.
- Grundlægger af websiten www.DeBedsteVine.dk og medstarter af Bourgogneselskabet.
- Vandt titlen som Maître du Vin i 1985.



Siden er det gået slag i slag med Niels Ehlers interesse for og engagement i vinverdenen. I 1982 deltog han i sin første vinrejse – selvfølgelig til Bourgogne, som jo er en af de klassiske højborgere indenfor vin. I 1985 blev han Maître du Vin og startede derefter egen skribentvirksomhed. Et par bøger i samarbejde med en anden vinskribent – Jørgen Mønster – om snaps og gastroturisme er det også blevet til... Lige fra starten i sin skribentvirksomhed har Niels taget udgangspunkt i den populærvidenskabelige vinkel – plantefysiologien: "I 1985 blev jeg ansat som forsker på Landbohøjskolen, hvor jeg forskede i vækstfaktorerens indflydelse på planternes kvalitet og kvantitet samtidig med, at jeg underviste i vinavl. Min ambition var både dengang og i dag at formidle sund populærvidenskab til vinverdenen, der er

fuld af myter og halve sandheder. Det har også gjort, at jeg stadig den dag i dag bl.a. deltager i forskningsprojekter om blandt andet kvalitetsfremme af dansk vin."

Derfor har Niels Ehler også et meget positivt syn på økologisk og biodynamisk dyrkede vine. "Begge metoder har planten i fokus – man udviser respekt for naturen. Dette øger både koncentration og motivation hos vinavleren set som planteavler. Jeg er mere ambivalent i forhold til det nye begreb – naturvin. Smagsmæssigt rykker fænomenet grænser og prøver nyt territorium af, men jeg savner altså konsistens i begrebet – hvad er naturvin? Og så må jeg konstatere, at svovlfattige vine virkeligt er svære at omgås!"

Når snakken falder på Robert Parker, indrømmer Niels Ehler, at han i bund og grund holder meget af den amerikanske vinguru. Som Niels formulerer det: "Robert Parker har en metode – en klar naturvidenskabelig tilgang til vinen – samtidig med, at han er en fremragende kommunikator. Det medfører naturligvis også, at han har fået en masse magt – på både godt og ondt kan man sige."

Niels kan heller ikke lade være med at tilføje: "Jeg har endnu ikke selv oplevet, at en højt ratet Parkervin har været dårlig. Men ofte det

modsatte – at mange efter min mening glimrende vine er forbigået eller ikke har fået fuldt nok point. Parkers indflydelse har givet anledning til mytedannelse, men ofte fra personer der ikke læser ham i praksis..."

Gennem tiden har Niels haft et utal af både små og store vinoplevelser, og det kan derfor være svært at vælge den absolut største. I sidste ende når han dog frem til, at det nok var, da han og et par stykker i begyndelsen af 1980'erne skillingede sammen til en flaske Domaine de la Romanée Conti – Echézeaux 1974. "Det rykkede for alvor på opfattelsen af, hvor stor en vinoplevelse kan være", siger Niels og fortsætter: "Vinskribenter er utroligt forkælede med et utal af oplevelser – min seneste topoplevelse var Bourgognedomænet van Berg. Mine præferencer går mod få gode vine, der opleves i fred og ro. Jeg har en særlig aversion mod de kæmpestore vinfestivaler, hvor vinene bliver mishandlet på alle tænkelige måder – her gælder det for de fleste bare om at få mest muligt indenbords af så mange forskellige vine som muligt."

Niels runder af med at fortælle lidt om sine private vinpræferencer: "Når jeg er ude af min professionelle rolle og bare skal nyde et godt glas vin, drikker jeg mere og mere hvidvin. Her er så meget at gå på opdagelse! Jeg holder meget af østrigsk hvidvin på Grüner Veltliner og Riesling, men også af californisk vin. Min absolutte favorit er dog helt klart Bourgogne. Egentligt startede det med Pinot Noir, men præferencerne er på vej over mod Chardonnay ikke mindst Puligny og Chassagne."

På spørgsmålet om, hvad han har tænkt sig at drikke i weekenden, svarer Niels med et smil: "Jeg er så heldig at have en mindre vinkælder, så jeg lader maden vælge vinen – men hvis der var frit valg, ville det nok blive Bourgogne – rødt eller hvidt."