

MENNESKET

BAG ANMELDELSERNE



Fotograf: Morten Holtum

Niels Lillelund

Vin anmelder i Jyllands-Posten hver søndag i tillægget Living, redaktør af Kyperen, et specialblad for vinelskere udgivet af samme avis, forfatter til flere bøger, herunder en bog om Rhône-vine samt et antal kriminalromaner, hvoraf den seneste hedder *Bibendum* og finder sted i vinens verden. I offentlighedens tjeneste udfordrer han desuden

med jævne mellemrum sin lever, sine smagsløg og nyrer og sit fordøjelsessystem som madanmelder for Jyllands-Posten, primært i København. Inkarneret Rhônevin-elsker, men også kosmopolit – åben for vinoplevelser fra hele verden, bare der ligger seriøsitet og kærlighed til vin bag produktionen.

■ INTERVIEWET AF LARS BO HENRIKSEN

Præcis hvornår min interesse for vin startede, kan jeg ikke sige, men vi skal nok 15-20 år tilbage.

Jeg husker heller ikke en enkelt vin som den store åbenbaring, men min første store oplevelse var en bourgogne. Jeg husker ikke huset, men jeg husker, det var en vin fra Gevrey-Chambertin – lidt ligesom man siger om Chambertin: "Jeg husker ikke stedet, ej heller pigen, men vinen, det var en Chambertin."

For mig er det afgørende og fascinerende, at vinen er en direkte indgang til kulturhistorien. Først og fremmest for Frankrigs vedkommende, helt klart mit yndlingsland for vin (og for meget andet), men rent professionelt har jeg været i hele verden og har der gjort den samme erfaring; vinen og kulturen hænger sammen.

Når jeg taler om store vinoplevelser, hænger de altid sammen med, at jeg har været på stedet. Altså stået i Chaves kælder og smagt 1991 Cuvée Cathelin, hos Domaine de la Romanée-Conti og smagt årgang 2002 fra fad. Og så videre. At være på stedet giver en ekstra dimension og gør et større indtryk på mig. Og nu vi er ved det: Om jeg skulle ende på en øde ø, ville jeg helst have en Hermitage fra Chave med!

Jeg vil ikke bruge ordet mission om mit arbejde som vinjournalist. Mere at jeg ganske enkelt synes, at vinens verden er fantastisk. Intet mindre. Skulle jeg pege på et mål med arbejdet, var det nok at få tingene lidt ned på jorden. Der er for mange forbitrede filatelister i vinens verden, nørder, der samler point og søger sjældenheden for sjældenhedens skyld, hvor det for dem mere drejer sig om at have smagt legenderne og de høje point end nydelsen ved vin. Til dem vil jeg gerne sige: Slap dog af og drik en landvin indimellem! Så får I det bedre. Et af de mest absurde eksempler husker jeg: Under en vinsmagning overhørte jeg en ung mand – en indebrændt og meget vred og meget ung mand – udtale: "Ja, dem ved det andet bord sad og diskuterede, om La Tâche 66 var bedst fra magnum eller dobbeltmagnum. Det kan man jo ikke konkurrere med!"

"Men skal du det?", spurgte jeg. Det mente han, at han skulle. Så bliver vin jo lige pludselig filateli og sport. Hvem vinder? Og det gør dem med den tykkeste tegnebog i den sammenhæng... Men vin er jo ikke en konkurrence, nydelse eller ikke, og det er ikke meningen, at man skal få hjerteslag af det.

Smag er en flygtig størrelse. Oplevelsen af vin kan ikke gengives, – det er en levende drikk, der møder et levende menneske, og næste gang er det ikke det samme. Det kan ikke beskrives med hverken ord eller stjerner, og det er nok desværre derfor, der er så mange ord i vinjournalistikken. De fleste af dem meningsløse. Da jeg sad og smagte denne vin på det sted på det tidspunkt og var i det humør, var den god. Men jeg vil ikke nødvendigvis kunne genkende den under andre omstændigheder. Hvor var jeg, hvad havde jeg spist inden, under, var den kold, varm, var jeg træt, glad eller sur? Alt hænger sammen, og det varer kun et øjeblik.

Modsætningerne i vinens verden og i spørgsmålet om kvalitet findes ikke mellem landvin og stor verdensklassevin, så meget som mellem industrivin og håndværk. Førstnævnte interesserer mig overhovedet ikke. Jeg husker et besøg på fabrikken, der laver Yellow Tail i de kunstvandede flodenge i Australien. En i øvrigt meget oplysende tur, hvor guiden frit fortalte om ugæret druesaft, kemi, sukker og farve, som de ubekymret hældte i for at ramme den brede smag. Der lugtede ad helvede til, fordi de genbrugte spildevandet på stedet, da rent vand var for dyrt. Prisen skulle ned uden skelen til noget som helst andet. Yellow Tail er et meget stærkt brand i dag og sælger eksempelvis mere vin i Californien end der sælges californisk vin i Californien. Men Yellow Tail har for mig intet med vin at gøre. Det er industri. Når vi nu tidligere talte om mission, ville jeg ønske, at jeg kunne omvende de folk, som drikker Yellow Tail. Det ville være stort, for de kan få lige så god og ærlig vin til de næsten samme penge.

Det, jeg håber og til dels tror, bliver gældende i fremtiden, er vine, som karakteriserer de områder, de kommer fra. Som eksempelvis David Powell, der laver vin i Barossa Valley. Dave Powell ER Barossa Valley – både som person og i kraft af den vin, han laver. Han er historie. Det samme er Chadwick fra Chile og alle andre, hvor man møder det autentiske og ærlige. En australsk vin skal ikke smage som Crozes-Hermitage – hvorfor skulle den det, så kunne man jo bare købe en Crozes-Hermitage. Den skal smage australsk. Og synd for dem, som begrænser sig og ikke kan se de fantastiske vinoplevelser, ethvert land har, selv om man godt kan foretrække ét lands vine frem for et andet.

Jeg håber og tror, at fremtidens vin i et mere modent marked bevæger sig mere mod syre i vinene. I Danmark er udviklingen forrygende. Tænk på for tyve år siden, hvor tjeneren kom og sagde at det her var en chateau og den solgte de mange af. Og så nu, hvor der er højt uddannede sommeliers, Riedelglas og rigtige serveringstemperaturer et utal af steder. Der er også sket noget andet. Flere mennesker op søger vinens verden og arbejder sig ind i den af ren interesse – et godt eksempel er Søren Gudiksen's hjemmeside chateaneuf.dk. Skabt ikke for at være i opposition til nogen eller noget, ikke i vrede eller selvhævdelse, men bare af interesse for vinene og som et resultat af mange rejser. Han har nu fået tid til at sætte sin viden i system i så høj grad, at siden som informationskilde har international klasse.

En mand som Kermit Lynch, den meget skrivende amerikanske vinimportør, har inspireret mig meget. Eller Rhône-eksperten John Livingstone-Learmonth. Fortrinsvis de angelsaksiske skribenter, som jeg synes, er bedre til at lave brede, fortællende historier om vin, sætte den ind i en sammenhæng.

Robert Parker er kulturhistorisk interessant som fænomen, hans tekster er det ikke. Han skriver jo nærmest ikke, han vurderer kun – om end hans bombastiske billedsprog og udråbs-tegn vel også afslører lidt om hans smag. Men det er meget kontant tale og bestemt brugbart. Jeg har stor respekt for ham på visse områder og læser da også hans point, hvad angår Rhône. Det er en nem måde at følge med på, når man ikke altid kan være der selv.

Men jeg håber og tror på et opgør med den søde tand, han også repræsenterer. Syre er for mig en nødvendighed i vin. Personligt foretrækker jeg moden vin, som jeg drikker, når jeg kan komme af sted med det. I dag har jeg lige fået 2007 La Combe des Fous leveret med fragtmændene. Jeg har lyst til at drikke den, men gør det ikke. For mig skal god vin normalt drikkes enten helt ung eller i en ganske aldersstegen udgave – jeg har f.eks. ikke rørt mine bourgogner fra 2002 endnu, eller 2001 Dönnhoff fra Nahe, og heller ikke de bedste fra Châteaneuf-du-Pape 1998.

Vinen denne weekend? De lover regn, og så står den sandsynligvis på Rhône til trøst. Under alle omstændigheder en vin fra min egen kælder og efter eget valg. Ikke arbejdsvin!