

MENNESKET

BAG ANMELDELSERNE



Min interesse for vin kom ikke af en enkeltstående vinoplevelse. Jeg har altid været fascineret af udenadslære og var tidligere kendt under navnet Peter Kubik, fordi jeg kunne alle navne, størrelser og accelerationer på motorcykler. Iklædt sort læderjakke.



Peter Winding

■ INTERVIEWET AF LARS BO HENRIKSEN

- **Cand. Med., Syddansk Universitet 1982.**
- **Udgiver og redaktør for "Vinbladet" siden 1992 – www.vinbladet.dk**
- **Grundlægger af SMAB (Scandinavian Medical Alcohol Board) i 1994. SMAB laver kurser for læger omkring alkohol og helbred.**
- **Bestyrelsesmedlem i Grappe Winecellar, Stockholm.**
- **Medlem af Laugsmagistrene (verdens ældste organisation for vinjournalister) og Member of "Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains des Vin et Spiritueux".**
- **Skrevet bøgerne: "Graves Bordeaux" (1988) og "Gyldendals vinguide til Bordeaux" (2001).**
- **Lavet filmen "Følg med til Bordeaux" for svensk TV og i Danmark film om den danske prinsgemals familie Monpezat og "Vinens fire årstider", en film i fire afsnit om, hvordan en vin bliver til på Château Palmer i Bordeaux.**
- **Renoveret det gamle sindsygehospitals vandtårn i Middelfart, der nu bruges til VIP-møder, smagninger og middage under navnet "La Tour" – www.la-tour.dk.**
- **Ejer også Gråsten vandtårn, p.t. under renovering.**
- **Arbejder stadig som læge, dels som fast vikar i en lægepraksis og dels som konsulent for Falck.**

Det første år på universitetet (Peter Winding er læge, red.) blev jeg optaget af duft og smag, og interessen flyttede sig over på vin. Jeg kan huske, at jeg læste alt, hvad der var at læse om vin samtidig med, at jeg læste anatomi. Og det var let for mig. Så omkring vin er alt, hvad jeg ved, selvlært udenadslære. Alt dette her var for omkring 30 år siden, og siden da har udviklingen været enorm. Kunne man sin Bordeaux og sin Bourgogne dengang, kunne man alt. Ikke engang Rhône var på landkortet, og Italien kom først til langt senere. Stadig står 1982-årgangen højt i min hukommelse – man kunne købe alle Cru-vinene til en fornuftig pris og kunne tillade sig at drikke en 1. Cru i ny og næ. Gennem årene har de fleste vine gennemgået en enorm stilændring. Især tannin og alkohol-

procent er helt anderledes end i 1970'erne. 1970 smagte godt som ung, hvorimod 1975 var fuldstændig utilnærmelig. I dag smager alt jo – når man taler om Bordeaux – fantastisk som helt ung. Det hele er langt mere frugtdrevent. Jeg tror på en tilbagevendt til lavere alkoholprocenter. Mit indtryk er, at folk nu i højere grad går efter en alkoholprocent på omkring 13,5, og ikke de voldsomme over 14 og helt op til 15%.

Hvordan fremtidens vinområder kommer til at se ud, afhænger i høj grad af, hvordan klimaet udvikler sig. Områder som Rioja og Toscana ligger i dag lige på kanten til, at man kan lave vin uden restsukker. Så det kunne ende med, at de store vine i fremtiden skal findes i Loire og f.eks. de store Pinot Noir i Tyskland.

Terroir-filosofien vender tilbage – man putter mindre kosmetik på i kælderens...

En mand som Parker har jo haft og har stadig kolossal indflydelse. Mange taler om, at han ikke længere har så stor indflydelse, men se på En Primeur prisen på f.eks. Château Pontet-Canet 2009 (mellem 795,- og 995,-). Det er udelukkende hans magt, selvom vinen er fantastisk og første rene bio-årgang. Om der kommer en mand efter Parker, tror jeg ikke. Jeg tror, at en del af hans store succes skyldtes, at han kom frem i samme periode, som fax-internet- og smsudviklingen tog virkelig fart. Pludseligt kunne hele verden nås på nærmest fantasitid – Parkers budskaber kunne således komme hele verden rundt på 20 sekunder.

Hans indflydelse har både haft en positiv og negativ effekt. Positiv, fordi Bordeaux trængte til at gøre noget ved kvaliteten, inden Parker fik magt. Negativ, fordi alle retter sig efter ham, lige fra forbrugere til vinindkøbere, og den nuancerede, personlige holdning mangler. Michel Rolland er et godt eksempel, hvordan Parkers indflydelse har fået mange slotte til at lave monstrøse vine. Men der var brug for en Parker.

Jeg tror på, at biodynamikken kommer til at påvirke positivt – helt klart. Op til tusindårsskiftet var trenden at lave vinen i kælderen, efter år 2000 i vinmarken, og nu kommer overbygningen med biodynamik, som giver vine, der er mere luftige, dybe og fortæller mere om, hvor de kommer fra.

En anden trend er, at man lagrer mindre på egetræ. Jeg tror, udviklingen går mod mere rene vine, hvor arbejdet i kælderen bliver en trans-formation fra sukker til alkohol uden redigering og rekonstruktion.

Spørger du mig, om den nye verden fortsætter sin fremmarch, eller den gamle verden genvinder tidligere tiders tabte terræn, mener jeg, at man skal dele markedet i to, nemlig i vine under 50 kroner og vine over.

Under 50 kroner vil den nye verden helt klart vinde eller i det mindste fastholde den nuværende succes. Ikke mindst Chile, som jo af klimatiske årsager har meget let ved at lave biovin. I gruppen fra 50 til 150 kroner vil de klassiske vine stadig have et stort marked. De vine, som er i klemme i dag, er såkaldte mellemklassevine (f.eks. andenvine og Cru Bourgeois), som det ikke kan betale sig at investere i, og som for mange er for dyre til at købe blot for at drikke. Første cruerne fra Bordeaux, de største Grands Crus vine fra Bourgogne og de klassiske supervine vil altid kunne sælges, ganske enkelt, fordi der ikke er nok vin til at dække en hel verdens behov. Hver gang et marked taber pusten, dukker et nyt op, lige nu er det Kina og om få år også Indien, der er de store, potentielle indkøbere af de allerbedste vine.

Skulle jeg pege på en ekstraordinær stor vinoplevelse, vil jeg sige Château Palmer 1961. Jeg lavede vinfilmen "De fire årstider" netop på Palmer og ventede 10 år på at smage den. Mine forventninger var meget høje, men de blev usædvanligt nok til fulde indfriet. Det er stor vin! Men ellers handler det mest om stedet, selskabet, ens egen form og forventninger for at få de store vinoplevelser. Ingen tvivl om, at hvis jeg skulle vælge ét vinområde i verden og kun ét, blev det Bordeaux. Graves og Venstrebred – det er lige min smag. Men jeg holder af alle vine. Jeg smager flere tusinde vine om året, så mine referencer er gode. Og det er forskellen på én som mig og den almindelige forbruger. Vinbladet fylder 20 år, og jeg har aldrig haft ambitioner om at blive Danmarks Robert Parker. Men mere haft en ambition om, at de folk, som køber Vinbladet, skal kende min smag. Jeg synes, det er mere troværdigt, at én mand smager frem for et panel. Og jeg smager bedre i min egen kælder end ved en messe eller i selskab med andre. Jeg smager altid flights to gange med 20 minutters mellemrum, og ved Bordeaux-vine tager jeg altid første flight blindt og derefter andet flight "normalt", hvor jeg ved hvilke vine, jeg smager.

Lidt efter devisen, at skal jeg ud at køre en Ferrari, vil jeg gerne vide noget om dens styrke og hurtighed for at vide hvilke kvaliteter, jeg skal se efter. Sådan er vin også. Det er det intellektuelle ved vine, der er det mest spændende.