



RASMUS HOLMGÅRD

JEG ANEDE IKKE, AT NOGEN JORDISK VÆSKE KUNNE SMAGE SÅ FANTASTISK

Min interesse for gastronomi startede, da jeg ved siden af skolen arbejdede på forskellige restauranter som køkkenhjælper og tjener. Det var dog først, da jeg i 2000 begyndte på Hotel- og Restaurantskolen i København, at vinen fik tag i mig som selvstændigt emne. Jeg startede en elevforening på skolen, hvor jeg bl.a. organiserede tema-vinsmagninger, og det var her, jeg fik mine første vinøse wow-oplevelser, der rystede min æstetiske grundvold. Jeg anede ikke, at nogen jordisk væske kunne smage så fantastisk. Fælden klappede – there's no going back. Jeg var smittet.

- Selvstændig mad- og vinkommunikatør siden marts 2004
- Producerer en bred vifte af kommunikationsprodukter fra strategi til eksekvering til vin- og fødevarerbranchen og -organisationer
- Fast leverandør af journalistik til restaurantguiden White Guide, smag og behag, Samvirke, Vin&Co og til og med juni 2015 også Dagbladenes Bureau (5-6 regionalaviser)
- Medstifter af det professionelle netværk mad+medier og den årlige mad+medier-prisen
- Arbejdede 1991-2004 som kok, tjener og vinimportør

Første arrangement i elevforeningen var med Helge fra Dansk Vinforsyning, som medbragte et batteri af italienske vine fra hist og pist: Jeg husker, da han ærefrygtigt fremdrog aftenens trumfkort, en pugliesisk aleatico til 118 kr. – en vanvittig pris syntes jeg, men jeg drømte om den mørkviolette, vulgærsøde, vidunderligt frodige og rasende sexede vin i uger og måneder efter smagningen.

Selv om det var lærerigt at være kokkeelev, drømte jeg om at skifte fondgryder ud med vinflasker, så jeg søgte job på byens nye, smarte vinbar, Bibendum i Nansensgade, hvor sommeliererne gik i shorts og sandaler, og hvor vin var for sjov. Lige noget for mig. De følgende år langede jeg tusindvis af vinglas over baren og startede samtidigt virksomheden Props Wine. En dag fik jeg mail fra et nyt vinmagasin med det kreative navn Vinmagasinet, som spurgte,

om jeg som vinimportør ville købe en annonce i deres første magasin. Jeg takkede nej, men tilbød at skrive nogle vinartikler i stedet. Det ville de gerne have. Et halvt år senere forlod jeg restaurationsbranchen for at hellige mig formidlingen på fuld tid. Siden har jeg skrevet om vin for over 30 forskellige medier i Danmark og udlandet. Jeg har holdt flere end 300 vinsmagninger og foredrag og tilbragt i alt 24 måneder i vinområder på fem kontinenter, fordelt på 82 vinrejser. I mange år smagte jeg 150-200 vine pr. måned, og jeg har anmeldt over 3.000 af dem, heraf størstedelen til regionale aviser via Dagbladenes Bureau, hvor jeg i år har 10-års jubilæum.

Jeg er stor tilhænger af økologisk fødevarerproduktion og tror også, at bæredygtigt landbrug er kommet for at blive. Jeg promoverer flittigt den økologiske dimension som en vigtig del af en vins oplevede kvalitet. Til gengæld tror jeg ikke på biodynamikkens grundlæggende principper om astrologi, kosmisk energi og homøopati. Det står jo enhver vinmager frit for at anvende de metoder, vedkommende foretrækker. Og jeg drikker store mængder biodynamisk vin, fordi der findes mange skønne af slagsen. Men jeg gør mig ingen illusion om at gennemskue, hvilken indflydelse de biodynamiske avsprincipper har på frugtens kvalitet, ud over hvad der hører under almindelig sund bondefornuft og grundlæggende respekt for naturen. Naturvine har jeg et meget ambivalent forhold til. Jeg drikker med stor begejstring vine, de fleste kategoriserer som naturvine. Jeg elsker, at naturvinsmoden har skubbet til vores forståelse for, hvad en god vin er, og har udvidet vores kollektive vinhorisont med flere spændende oplevelser. Skønt, at vi stadig kan udvikle vores præference, og at der stadig er plads til kreativitet og innovation i vinindustrien. Men jeg bruger også en del tid på at undgå naturvin. Intet gør mig så trist som at få en rødvin med mus på en restaurant. Eller en hvidvin, der har mistet frugt og friskhed pga. en utilsigtet oxidering. Jeg irriteres over, at der findes virkelig gode restauranter, som kun tilbyder naturvin. Det svarer til kun at have vin fra Muscadet på vinkortet. Hverken fantasifuldt eller kundevenligt. For mig er et kompetent vinkort sammensat, så der er

noget for enhver smag og pengepung, og det er desværre ikke altid tilfældet på de mest naturvinsglade etableringer.

De allerstørste vinoplevelser har jeg faktisk haft, mens vin var en spirende hobby og stadig et mysterium. Flasken til munden og nakken bagover til sydeuropæisk stjernehimmel og cikadesang. En 3 € 1-literskaraffel med iskold rødvin til frittede sardiner på en lille restaurant i Lissabon i 40 graders varme. Liflige dråber af halvgæret McLaren Vale Shiraz, der indtages, mens jeg tramper bæremen rundt i mosten med et par langhårede aussier med grineflip.

Mine øvrige store vinoplevelser er typisk med fadprøver. Kandidater til en topplacering kunne være 2000 Canon-la-Gaffelière smagt fra fad i 2002, 2008 Ridge Monte Bello smagt fra fad i 2009, 2010 Anne Gros Richebourg smagt fra fad i 2012 og 2008 Dagueneau Pur Sang smagt fra fad i januar 2009, tre måneder efter Didier Dagueneaus død. Her er jeg nødt til at tilføje, at skal man vægte en vinoplevelse, er det for mig ikke særligt præcist, når folk taler om, at en vin er "god" eller "dårlig". En vin kan ikke være nogen af delene. Det er oplevelsen af vinen, vi kan tale om. Når jeg bare skal nyde et godt glas vin, falder valget f.eks. på afkølet rød Loire, ung Nordrhône fra Cornas og Saint-Joseph, betalelig hvid Bourgogne, f.eks. Mâcon, kraftig Niederösterreich Grüner Veltliner. Faktisk hvad som helst, der er lidt specielt og underholdende. Jeg drikker også en del orangevin for tiden, men har også de seneste par år fundet en lille guilty pleasure i hærdebred californisk Zinfandel, der kan anvendes i stedet for chokoladecake og som passende modspil til chilikrydret og sødmefuldt oksekød fra grillen.

Min kæreste er fra Indien, og sidst hun gæstede sine forældre, hjembragte hun et 2011 Cabernet Sauvignon/Shiraz-blend fra Grover Vineyards i regionen Nandi Hills, som vi skal have her i weekenden. Pure Grapewine står der på etiketten, og det er jo en god start. Vi eksperimenterer for tiden med de indiske pandekager, rotis, som med den rette curry til nok skal give Grover en passende udfordring.