

MENNESKET

BAG ANMELDELSERNE

Mange kender ham fra Berlingske Tidendes vinanmeldelser og diverse vinbøger. Nogle følger slavisk hans anbefalinger, andre forholder sig kritisk. Uanset hvad, har han forstået at skabe røre i den lokale vinandedam med sine kontante udmeldinger og holdninger.

Vi overlader ordet til én af Danmarks mest kendte og kritiske vinskribenter...



Søren Frank



■ Interviewet af Lars Bo Henriksen

"Min interesse for mad og duften heraf startede allerede som barn, hvor jeg tydeligt husker, at når jeg var på besøg hos min bedste kammerat, bed jeg mærke i, at der duftede af ristede nødder, fordi de stegte i smør.

Men det tog først rigtig fart, da min far blev udstationeret som diplomat i Bruxelles. På dette tidspunkt var denne by et mekka for Bordeauxvin og Michelinrestauranter i øvrigt. Jeg husker, at jeg kunne købe Montrose 1986 til 120 kr. pr. flaske, La Lagune 1986 til 60 kr. og Pichon Lalande 1986 til 200 kr. Så Bordeaux kickstartede min interesse. Dels pga. gennemskueligheden af vinene via klassifikationen, dels fordi niveauet på Bourgogne på dette tidspunkt var lavt. Når jeg sammen med min kammerat, som også var medvirkende til min interesse, var min smag nok allerede dengang mere (end hans) til Bourgogne. Men der var for langt mellem de gode oplevelser, og det blev Bordeaux, der fyldte kælderen.

Jeg husker tydeligt mit første »gemmekøb« – en Pomerol (ikke en af de store) – som jeg henlagde trods stærk lyst til at drikke den. Men fornemmelsen af at lægge en flaske hen, der skulle ligge der i mange år, husker jeg tydeligt.

Senere solgte jeg ud af alt det Bordeaux, jeg havde, hvilket ærgrer mig lidt i dag, og fyldte Barolo – især årgang 1996 – i kælderen.

Efter at have været væk fra Bordeaux er jeg vendt tilbage igen, og sætter stor pris på elegancen. Årsagen til, at jeg dengang forlod Bordeaux, var sjovt nok netop manglen på »Full Power«, som jeg fandt i Rhônevinene og derfor dyrkede en overgang. Når jeg køber vin til kælderen, er det altid udelukkende med henblik på senere at drikke dem, aldrig for at sælge dem igen, som jeg gjorde dengang med Bordeaux.

Skal jeg give et bud på fremtidens vin, tror jeg, når vi taler om de store vine, at tendensen går mod finesse og elegance.

Ved mine seneste besøg hos topproducenter, både i Italien, Spanien og Frankrig, har jeg bemærket, at de sætter udbyttet op ved at høste lidt flere druer pr. vinstok for på den måde at lade terroiret komme til udtryk. Hvad jeg ikke tror på, er alkoholrige og varme vine. Jeg er personligt blevet seriøst træt af det og kunne aldrig drømme om at drikke en Amarone og sjældent en Châteauneuf-du-Pape. Ikke engang en af de helt store. Det skete nok efter, at jeg havde skrevet min bog om Bourgogne, hvor jeg oplevede så meget finesse og elegance, at det nok bliver svært nogensinde at sætte pris på vine med høj alkohol igen.

I dag køber jeg selv vin fra Bourgogne, Champagne, Tyskland, Bordeaux, Nord Rhône, Piemonte og Toscana, og jeg tror ikke, det er tilfældigt, at de alle er tusindårige gamle vindistrikter, hvor man virkelig har formået at finde ud af hvilken indvirkning, jordbunden har på områdets vine. Jeg er ved at læse en diplom-eksamen i London indenfor vin og oplever her det samme.

Og selvom jeg godt kan lide eksempelvis New Zealand Pinot Noir og Oregon Pinot Noir, køber jeg det aldrig til kælderen. Kald mig bare konservativ i den retning.

I dag drikker jeg hellere et glas vand end en billig vin. Ganske enkelt fordi jeg, hvis jeg skal indtage alkohol, hellere vil nå min ugentlige ration med topvin end jævn vin. Det er ikke, fordi jeg ikke smager på billig vin, men ganske enkelt grundet ovenstående. Jeg er jo i den heldige situation, at jeg har adgang til det bedste af det bedste. Derfor drikker jeg alligevel ikke vin hver dag. For mig er det meste arbejde, hvorimod når jeg en aften skal i kælderen og finde en hvid Bourgogne til den pighvar, jeg har købt, glæder jeg mig meget og slapper af med det.

Hvad min største vinoplevelse har været, er svært at sige med konkret vin og årgang, men det bliver nok de hvide Bourgogner fra Lalou-Bize (Leroy), og nævnes skal også Georges Roumiers Chambolle Musigny »Amouzeuses« 2005.

På spørgsmålet om min holdning til biodynamik, vil jeg sige, at der er »noget om det«. Vinene besidder energi på en anden måde. At månen har indflydelse er indlysende, men om og hvordan det virker at grave kohorn ned og røre udtræk sammen mod højre en time ved solopgang, ved jeg ikke noget om. Det, jeg kan konstatere, er, at dem, som dyrker deres vine biodynamisk, først og fremmest har fokus på vinmarken. Det må være godt. Og vinene smager også godt. Mange af de største (bedste) producenter dyrker biodynamisk i dag.

Vin, som jeg slet ikke gider beskæftige mig med, er »Teknisk Vin«, dvs. vin, hvor man bruger ni forskellige syrer til at justere med og så lige for en sikkerheds skyld tilsætter taninner, chips osv. Jeg har mest set dette fænomen i vine fra oversøiske områder – ikke fordi jeg ikke synes, der laves god vin derude. Jeg har lige været i Argentina, og der foregår jo en masse spændende ting. De skal nok komme, men der er lidt vej endnu, før de når i toppen.

En egentlig mission som vinskribent ved jeg ikke, om jeg har. Min største inspirator har været Robert Parker, fordi han altid er klar i spytet og meget analytisk. Jeg tror så, at han nu har set sin bedste tid, og det ligger formentlig i hans langsomme nedtrapning, hvor det jo ikke længere ham men hans assistenter, der smager vinene. Som ikke er så dygtige som ham...

Derudover synes jeg, dengang jeg startede, at der skulle gøres op med den klassiske danske »Tak for Frokost« journalistik, hvor man aldrig sagde noget skidt om nogen vin. Jeg har altid sagt alt, og det har jeg da ind i mellem måtte stå skoleret for, og en enkelt retssag er der da også røget på bogen.

Men jeg vil gerne i dybden – og også fortælle om de ringe vine, så mine læsere undgår fælderne.

Og jeg er heller ikke bange for at sige, at jeg ikke rører Amarone, som jo i dag er så populær.

Det giver både venner og fjender.

At rejse ud er mig og så »Hard Core« vintests, hvor jeg smager vinene blindt og fortæller rent ud, hvad jeg mener. Det er mig."