

Vin/gourmet. Spiel ohne Grenzen: Den tyske vinproducent Egon Müller endte med at løbe med laurbærerne til 36-timers mad/vinmaraton med »verdens fire bedste danskere«: Peter Sisseck, Noma, Rasmus Kofod og tjeneren Jacob Kocemba.

Skide godt, Egon!

Af Søren Frank // sof@berlingske.dk Foto: Freddy Hagen

Egentlig var 36-timers mad/vinræffet i København forleden annonceret som en fest for »Verdens fire bedste danskere«: Peter Sisseck (vinder af Winemakers Wine-maker Award 2010), Rasmus Kofoed (vinder af Bocuse d'Or 2010), Noma/René Redzepi (vinder af Worlds 50 Best 2010) og Jacob Kocemba (vinder af VM for tjenerne 2009). Men der blev tilføjet en undertitel: »Spiel ohne Grenzen«, for en tysker har sneget sig under grænsebommen. Ikke hvilken som helst tysker, men »Verdens bedste Egon (Müller)« med et par kasser helt uimodståelig riesling i bagagerummet.

Vi starter med den obligatoriske times forsinkelse torsdag eftermiddag med så småt at fugte ganen på Geraniums 8. sal med alt hvad dertil hører af udsigt over Fælledparken, Østerbro Stadion og Øresund. Jørgen Krüff, L'Esprit du Vin, som er 36-timersræffets erfarne feltstrateg med en forkærlighed for de lange smageforløb, ved, at ganen skal kalibreres, før det egentlige slag kan sættes ind. Således varmer vi op med Müllers nye stedbarn af en riesling fra Château Bela i Slovenien, en ejendom som Müllers kone fik konfiskeret af kommunisterne efter 2. Verdenskrig, og som vendte tilbage på familiens hænder i 1999.

Fint at man kan lave vin i Slovenien, men der er nu stadig langt til Mosel, tænker jeg. Allerede næste riesling fra Müllers hjemby, Scharzhof ved Mosels kølige biflod, Saar, har noget af den intensitet og syre som kendetegner Müllers vine. Hvor Scharzhof er at sammenligne med en village-vin i Bourgogne-sammenhæng, er Scharzhofberg Müllers grand cru, her finder man en renhed og intensitet, som få andre vine på kloden kan leve op til. 09'erne, som vi smager, viser sig at sidde lige i skabet: Allerede ved kabinettet, en slags husvin fra Scharzhofberg eftersom den udgør langt den største del af produktionen, begynder mundvandet at pjaske grundet den høje syre. Spätlese er lidt i samme stil, men sødere og mere tilbagestående. Afgjort med behov for lagring, og så er det et step op til auslese, hvor de dessertvinsagtige toner af tørrede abrikoser sætter ind samtidig med, at syren intensiveres.

Så smager vi Sissecks vine fra 09, et meget varmt år, som har givet nærmest likøragtige vine, ikke mindst Quinta Sardonía, Sissecks sidste årgang herfra, eftersom ejendommen er blevet solgt til en stor gruppe. Pingus og Flor de Pingus viser sig svære at sige noget klogt om, dertil er de begge for meget i trodsalderen og for lidt attraktive lige nu.

Til middagen får vi såvel Müllers som Sissecks vine at smage i deres rette element, det vil sige med alder på. Indledningsvis en stribe rieslinger, Krüff kører skiftevis ung og gammel for at belyse vinens potentiale. Først en 2008 scharzhofberger kabinett, så en 1995 kabinett. Desværre serveres vinene konsekvent ved 16-17 grader (jeg måler det med køkkenets infrarøde termometer), nærmest kriminelt for denne type vin, som besidder en del restsukker. Ikke mindst de unge rieslinger lider, balancen går fløjten, eftersom sødmen bliver fremhævet af de alt for høje temperaturer.

Man fornemmer dog klart, at Müllers vine indgår en symbiose med Kofoeds fnuglette, men ultrapræcise, grøntsagsdominerede køkken. Sødmen i 08 spätlese passer f.eks. perfekt til sødmen i de grønne ærter, som er blevet let røget, og de nye kartofler, som er blendet til en suppe. Bedste vin i indledende heat er imidlertid 1990 spätlese, som i en alder af 21 år stadig er frisk



Gastrotræffets dark horse - Egon Müller - endte med at vælte forsamlingen med sine brillante riesling'er fra Saar.



Peter (Sisseck) & Pingus.

og stram og pakket med blød hvid ferskenfrugt. Man fornemmer næsten, hvordan det satinbløde ferskenskind kærtegner tungen.

Så kommer Sisseck ind med en 2006 Flor de Pingus, en utrolig smuk og ren vin med næsten burgundisk bærdefinition. Og så 2008 Pingus, første årgang, hvor vinen som engang fik 200 procent ny eg, udelukkende er lagret på gamle fade. Sisseck tog beslutningen, fordi 08 var et køligt, mindre opulent år, som han ikke fandt kunne bære en tilførelse af vanille, kokos, kanel og alt, hvad det nye egetræ ellers bringer med sig. Resultatet er blevet en Pingus i dametøj: En elegant, næsten nordrhøneagtig vin med markant peber i næsen. Og så et kig tilbage i tiden med den blot anden årgang af Flor de Pingus, 1996, som med en bordeauxnæse med saddellæder, tobak og grafit viser, at det var i dette klassiske sydvestfranske vindistrikt, at Sisseck trådte sine barnesko.

»My kapsel is longer than yours,« siger Müller med uomtvistelig tysk accent, da vi lukker aftenen ned med hans 1999 auslese Gold kapsel (auktionsvin). Og det kan han have ret i, for nerven i denne hyperintense, men dog fnuglette, gyldne nektar får den til at gå lige i klokkespillet.

NÆSTE ETAPE STARTER fredag kl. 12 og er henlagt til Nimb – ikke hos Herman, som jeg havde håbet – men på Nimbs nyåbnede Terrasse, som er det gamle Divan 2. Her er det Kocemba, som skænker. Vi smager 2010 i et meget müllersk lys, mens vi kigger ud på Tivolisøen. Der Egon spiller igen resolut, for ikke at sige dramatisk, ud. Hans 2010'ere er out of this world: En meget kølig august og september pegede på en gennemsnitlig høst, men så indtraf »ein goldener oktober« og løftede modenheden og kvaliteten. Ujævn blomstring havde allerede sikret et latterligt lavt udbytte på 18 hl/ha (op imod 100 hl/ha er ikke unormalt i Tyskland) og syren ligger på helt uhørte 13 gram per liter (Müllers syre er normalt omkring de 9 gram, hvilket i forvejen er verdensrekord).

Her kan man i bogstaveligste forstand tale om et syrebad. Men så igen, Müller kan ta' det, 2010'erne har alle tilstrækkeligt med tørstof og sødme til at afbalancere den ekstraordinære syre. Når man tænker på, at Scharzhofbergvinene gerne skulle have 10 år for at træde i karakter – for at toppe efter endnu et årti eller senere

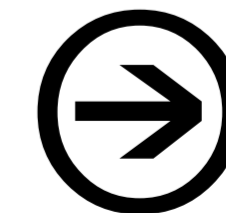
Winemakers Winemaker Award

Danskeren Peter Sisseck modtog tidligere på året - som den første nogensinde - den nye Winemakers Winemaker Award.

Prisen uddeles af Masters of Wine Institute i London, som står for verdens mest anerkendte Master-uddannelse i vinsmagning og vinforståelse.

Nomineringerne af foretaget af en række af verdens førende vinproducenter og Masters of Wine.

Egon Müllers og Peter Sissecks vine importeres af esprit-du-vin.com





Kofod alene ved komfuret – med Bocuse d'or statuetterne i forgrunden.



Rasmus Kofod og co anretter makrel på Geranium.

– er det, selv om vinen er aftappet, meget tidligt at smage på varerne nu. Hvor kabinett og spåtelse forekommer for unge til for alvor at give et indtryk, ryger auslesen med sin mineralitet og intensitet lige ned i benene på mig. Vi smager også auslese goldkapsel – en superauslese som normalt findes i så begrænsede mængder (300-500 flasker), at den kun sælges på den årlige auktion i Trier, men i år er der imidlertid nok (1.200 flasker) til at sætte den på prislisen. Med sin massive koncentration af bivoks, eksotiske frugter og kamille er vinen mindst et niveau eller to over den almindelige auslese, og den når ikke bare ned i fødderne, men også op og sætter sig fast i klokkespillet.

Herefter får vi en ganerenser i form af en ret med pocheret æg og asparges, og tak Gud for det, siger Peter Sisseck, da han skal præsentere sine 10'ere, for han finder det ikke let at følge efter så store vine, især ikke med ufærdige vine, som stadig ligger på fad. Vi var flere, som havde set frem til denne annoncerede premiere på Peter Sissecks nye vin, Château Rocheyron fra Saint Emilion – første gang, at den danske vinmager krydser den spanske grænse. Men desværre har det været umuligt at trække en sikker prøve. Til gengæld oplever vi – modsat den noget tilknappe og reserverede 09'er aftenen før - Flor tilbage i klassisk form, hvilket vil sige pakket med indtagende sexet frugt og kærnemælk, kød og vanille, men uden for meget træ, nu hvor Peter har skruet andelen af nye fade ned til 50 procent (mod før 100). Også store-Pingus gør sig godt – her på dette ekstremt tidlige stade er der noget kafferistet fad i næsen, eftersom vinen gennemgår den malolaktiske andengæring på helt nye fade, før den bliver hældt over på gamle. Men ellers er der tale om virkelig klassisk og ren ribera del duero med den velkendte mørke frugt tilsat bl.a. kød og lakrids. En elegant Pingus, som Sisseck selv karakteriserer som i stil med 08 bare i en mere moden udgave. Hvis bare Sisseck kan blive ved med at bestille tempererede årgange, skal det nok gå.

Den udmærkede frokost ledsages af et Quinta Sardonía-medley af forskellige årgange fra magnum. Selv om jeg vedstår, at jeg i en periode var meget glad for den relativt velafbalancerede 2004, og at sardonía-vinene generelt dufter fint, er jeg nødt til at bryde sammen og tilstå, at Sardonía-vinene simpelthen er for alkoholiske og likøragtige efter min smag i dag. Jeg kommer ikke til at græde mange tårer, når de ryger ud af porteføljen.


Jeg forlader den meget sene frokost kl. 16.30, eftersom jeg har en tennistime inden 3. etape om aftenen på Noma, og i øvrigt heller ikke kan overskue at skulle gå lige fra frokostbordet til middag.

PÅ NOMA ER DET TYDELIGT, at de inviterede spanske journalister på holdet liver op. Et eller andet sted er det jo primært den nye verdenssetter, som har lokket dem op til det kolde nord – Pingus kan de smage hjemme i Spanien. Tre ud af fire spaniere er således fra Ferran Adrià-land, Catalonien, og de vil se, hvad det er, som har væltet nationalstoltheden elbulli af pinden, som verdens bedste restaurant (ifølge Worlds 50 Best). Knivene er hvæsset og referencematerialet i orden: Da vi blandt appetizerne får serveret en særdeles velsmagende blåmusling med knasende sprød, spiselig »underskal«, som det så vidt jeg husker er første gang, jeg smager, gør en spansk journalist opmærksom på, at Carlo Cracco (på Peck i Milano) laver en tilsvarende snydeø-

sters, mens Joan Rocca (Can Rocca) har en knivmusling i samme stil, ja, selv Pedro Subijana (Akkellare) har en snydemusling på menuen. Og da en anden spanier halvvejs inde i måltidet resumerer, at han foreløbig har smagt en kombination af teknikker fra Mugaritz, Can Rocca og elBulli – hvisker Mattias, selskabets svenske deltager, i mit øre, at spanierne muligvis går glip af en del af oplevelsen, fordi de er så fikserede på den tekniske side af måltidet, og slet ikke ser den kulturelle dimension.

Hvad vinen angår, havde man allerede på forhånd gættet, at Müllers vine ville klæde Nomas lette, lyse køkken bedre end den bredskuldrede og solbrændte Pingus. Vi får en perlerække af Scharzhofberg-vine: 1990 kabinett til tørrede kammuslinger med biodynamiske gryn, søl og blæk. 1990 Spåtelse til en anden Noma-signatur, tatar med skovsyre. Og så en stor beskidd jomfruhummer med persille-østersemulsion hvis sødme, 1989 spåtelse, matcher smukt. Et forhold, der også gør sig gældende for samme vin i mødet med Redzepis velkendte variation over løg.

Pingus kommer først i spil til hovedretten: Indlysende nok er vinen parret med moskusokse. Vi får serveret en trio bestående af den massive, store endnu meget unge 2004, den varmere, umiddelbart mere forståelige, chokoladeagtige 2003'er og så ur-Pingus, 1995, den første Pingus af dem alle, som stadig er absolut fint i live. Ikke nogen kedelig sport at sammenligne en af verdens største vine på denne måde: Mattias' stemme går til 2004, som han finder mest kompleks og den største vin på sigt, selv om den ikke er den nemmeste lige nu. Jeg er ikke tilbøjelig til at give ham uret, selv om jeg grundlæggende finder en direkte sammenligning vanskelig med den mere udviklede og drikbare 95'er med dens tertiære aromaer og afrundede kanter.

Müller runder aftenen af med 2005 auslese goldkapsel – noget af det smukkeste, man kan få i sin mund, som Krüff udtrykker det – endnu et overflødighedshorn af vibrerende atomer, selv for en mand, som undertegnede, der grundlæggende ikke er til det søde. Og efter mere end 36 timers frås er det så tid til at køre kadaveret i pit. 



Oksetatar med skovsyre og estragoncreme – en af Nomas gennem tiderne mest kendte retter.