



Den filosofiske vinhandler

Passerer man gennem Snaregade i hjertet af det gamle København, overser man let en diskret kælderbutik L'Esprit du Vin, der gemmer sig bag en selvudslettende facade stort set uden forretningskilte. Men bevæger man sig et par trappetrin ned i butikken, åbenbarer der sig et sandt slaraffenland for vinelskere med nogle af verdens fornemste vine, Pingus, Egon Müller og Domaine Leroy. Manden bag dette enestående vinudvalg er Jørgen Krüff.

Af NIELS EHLER
Foto: STINE LARSEN

Første gang, jeg mødte Jørgen Krüff, var i midten af 1980'erne i idylliske omgivelser på det vestfynske Krengerup Gods. Smukkere og mere stavelige omgivelser gives næppe, og på herregården var der indrettet en usædvanlig vinhandel i en af avlslængerne.

Forretningen var nyåbnet, og alligevel var vinudvalget i top med hovedvægten på Bordeaux 1. Cru, endda også i gamle velanskrevne årgange.

Det usædvanlige fremgik også af prislisterne eller nærmere en bog på 100 sider. Et fornemt stykke kunsthåndværk trykt på tykt bølgepapir og med næsten lakonisk korte beskrivelser af de berømte vine.

Jørgen Krüff selv er til gengæld sjældent lakonisk. Man skal afsætte god tid til at tale med ham.

Han er grundigheden selv og sætter en ære i præcise og tænksomme formuleringer, og det tager sin tid. Til gengæld går man klogere fra samtalen. Vi overlader ordet til Jørgen Krüff:

Champagne og biodynamik

»Man skal ikke som vinhandler blande sig i kundens oplevelse af flasken med anprisninger eller ratings. Kunden skal have en upåvirket tilgang til, hvad der er i flasken. Derfor har mine kataloger og prislister fra første færd også kun rummet de mest basale oplysninger om vinen, såsom navn og årgang. I gamle dage gjaldt en prisliste et år, så der måtte man tænke langt, inden man sendte kataloget til trykning. I dag med elektroniske prislister er situationen anden, og man kan ændre udvalget på minutter, selv om jeg forsøger at bevare roen og kun opdatere sortimentet med nogle måneders mellemrum.

Da jeg i 1996 flyttede forretningen til Snaregade, ændrede sortimentet sig mærkbart, og fokus skiftede fra topcruerne i Bordeaux og mere over på Champagne og



Jørgen Krüffs vinhandel ser beskeden ud fra gaden, og indretningen er enkel. Men udvalget fejler ikke noget. Alt er topkvalitet og vidner om ejerens omhu og viden.

Bourgogne. Især Champagne er i dag en stor artikel, hvor vi har omkring 120 varianter i vores sortiment plus omkring 30 andre, der ikke er nævnt, men som primært er reserveret til specialsmagninger.

Vi har i dag landets største Champagne-sortiment og sikkert også Skandinavien største. Der er Champagner til ethvert formål og stort set enhver råvare – fra østers til vildt og oksesteg.

En anden central artikel er biodynamiske vine, hvor vi for alvor satsede fra 2001. Min interesse blev styrket af samarbejdet med ildsjælen Nicolas Joly fra Loire. Nicolas er bannerfører nummer ét for de biodynamiske vine, og hans Loirevin Coulée de Serrant er den bedst tænkelige illustration af den rigdom og den årgangsforskellighed, som netop de biodynamiske vine formår at udtrykke.

Mange af de absolutte topproducenter har brugt de biodynamiske metoder til at føje ekstra dimensioner til deres vine. Vinene begynder at få et andet udtryk, de bliver rigere, mere generøse. Men for at værdsætte det fuldt ud, kræver det, at man har fulgt vinene gennem årene og kender deres personlighed, så man kan fornemme udviklingen. Det kræver den lange erindring at erkende dette.

Biodynamik-fænomenet er først langsomt blevet synligt for forbrugerne i takt med, at vinene er kommet på markedet, mens vi professionelle, der har kunnet følge arbejdet bag kulisserne, har været privi-

legerede og har kunnet følge udviklingen fra første færd.«

Mere end smag og duft

»Min vinfascination lå fra begyndelsen på to niveauer, først og fremmest i vinen duft. Smagen var en mindre del af oplevelsen, og beruselsen var nærmest en uønsket bivirkning. Vinen anden dimension kan man erkende, når selv en lille mundfuld afslører, at det er en vin, der er mere end en smagsoplevelse.

Nogle vine er utroligt inspirerende, direkte engagerende og har noget, der grænser til åndelighed. Man kan ligefrem tale om et begreb som ånden i flasken. Det er det, der gav mig ideen til mit første firmanavn L'Âme du Vin – Vinen ånd eller sjæl.

Det er tydeligst i vine med høj alder, men særligt dygtige vinproducenter kan også få det frem i de yngre vine, ikke mindst Madame Lalou Bize-Leroy i Bourgogne.

Her er et ét glas tilstrækkeligt for at opnå den opløftende effekt. Det har ikke spor med alkoholen at gøre og er måske mere et spørgsmål om balance.

Men er vin et sjæleligt eller et åndeligt anliggende? Er der en affinitet til menneskets ånd i vine? Det er næppe et tilfælde, at vin har så vigtig en rolle i mange af menneskets ritualer.

Påfuglehalen

Endelig er der et tredje fænomen, man en

Det kan virke lidt respektløst at sætte sig til rette på kasserne fra Domaine Leroy.



Jørgen Krüff

- > Født i 1954.
- > Faderens job som skovfoged førte bl.a. til nogle barneår i Skotland, men hovedparten af opvæksten skete på Østfalster i Det Classenske Fideicommiss skove.
- > Vininteressen spirede tidligt frem, da han som 11-årig holdt sin første vinsmagning i sin intetanende onkels vinkælder.
- > Blindsmagning blev trænet i 14 års-alderen ved konfirmationsfesterne, hvor vinene blev serveret i karaffer uden navn på, så man kunne gætte på Bordeaux eller Bourgogne. I 16 års-alderen blev de første flasker købt ind til eget brug.
- > I 1976 indledte han filosofistudiet på Københavns Universitet og fik en bolig på Kongens Nytorv over Hviids Vinstue og i bekvem afstand fra mange af byens klassiske vinhandlere, der netop i disse år solgte ud i gamle årgange, hvad Jørgen Krüff forstod at udnytte til at grundlægge sin vinkælder.
- > I 1980 var han i praktik på Domaine de Chevalier i Bordeaux Graves-distrikt og lærte om vinproduktion på første hånd.
- > Åbnede egen vinhandel i 1983 med Bordeaux mirakelårgang 1982, og der blev købt stort ind. Det blev til omkring 100 kasser af hver af de udvalgte 1. og 2. Cruvine på et tidspunkt, da de stadig var til at betale. Da priserne efterfølgende steg markant, kunne 1982-flaskerne veksles til ældre årgange af andre fornemme Bordeaux.
- > Denne første vinimport grundlagdes under

navnet L'Ame du Vin på Krengerup Gods på Vestfyn.

- > 1988 flyttede forretningen til København under navnet L'Esprit du Vin, der fra 1992-1995 også blev drevet fra Krengerup Gods.
- > Siden 1996 har firmaet haft domicil i Snaregade ved Gammel Strand.
- > Udvalget har til stadighed bestået af de absolutte topvine uden smålig skelen til deres astronomiske priser.
- > Champagne og de fornemste Bourgogneproducenter er kernen i forretningen sammen med Peter Sissecks spanske vine.
- > Økologi og biodynamik kom for alvor på banen i 2001, og en væsentlig del af det nuværende sortiment er baseret på disse vine.
- > Jørgen Krüff er konsulent for aastiderne.com, og leverandør af deres økologiske og biodynamiske vinsortiment.
- > Det grønne engagement kommer også frem i talrige aktiviteter, der genererer støtte til WWF Verdensnaturfonden.
- > Har lagt et stort arbejde i at skaffe arrangementer fra La Renaissance des Appellations til København. De er ellers forbeholdt storbyer som Tokyo, San Francisco og London.
- > La Renaissance des Appellations er en kreds af omkring 150 af verdens førende vinproducenter, som vil vise den højnelse af kvaliteten, som overgangen til biodynamiske dyrkningsmetoder har betydet for deres vine. Besøgte København i 2006 og atter i pinsen i år.

L'Esprit du Vin Snaregade 6 1205 København K, tlf. 70 20 10 60, www.esprit-du-vin.com, email@esprit-du-vin.com

sjældnen gang kan opleve ved særligt bemærkelsesværdige vine. Franskmændene kalder det for påfuglehalen eller "queue de paon". Den første gang, jeg oplevede det, var med en 1969 Gevrey Chambertin 1. Cru. Påfuglehalen er et billede på, at en vin kan folde sig ud i et utroligt smagsspektrum.

Det er en smagsoplevelse, der fylder hele brystet og endda hele kroppen og går langt ud over de normale grænser. Man kan sige, at vinen er i en form for ekstase.

Påfuglehalen opstår ofte i en vin, der er på vej ud af ungdomsfasen og er på et optimalt niveau, inden de mere modne og mere lagringsprægede aromaer kommer til udvikling. Alle i selskabet oplever påfugle-

halen, og det kan være en utrolig stærk oplevelse ligefrem skræmmende, men samtidig vidunderlig. Det er derfor, at påfuglen indgår i mit firmalogo.

Når man endelig møder vin på det niveau, begynder man at tro på, at en slurk eller to af den rette vin kan gøre folk til bedre mennesker. Det er det, jeg søger med mine vine - det ideelle, men forsynet skal være med én, for at man kan finde disse særlige vine.

Det er ikke kun blandt kostbare vine, man oplever påfuglehalen. Det kan forekomme, blot vinen er sund og af kvalitet, og den nydes på netop det tidspunkt, hvor den synger.

L'Esprit du Vin

Fire signaturvine beskrevet af Jørgen Krüff

Champagne Charlemagne Brut Nature 195 kr.

En vin lavet helt uden dosage, altså den lille justerende sukkertilsætning Champagne normalt får ved flaskningen. Den er ultratør, men alligevel rig, en vin med tilpas substans til at understøtte f.eks. østers på bedste vis, hvor østersaromaerne og duften af jod og hav fra skallen går så fint til denne vin. Den har vist sig at passe rigtig godt til serveringer af rå fisk og skaldyr f.eks. sushi. Den er en vin med solid mineralitet og klar præcis syre, og hvor frugten er tilpas meget i baggrunden.

Champagne Larmandier-Bernier Terre de Vertus Brut Nature biodynamisk 345 kr.

Jeg deltog i en større workshop om mad og vin på Søllerød Kro, hvor vi forsøgte at finde den optimale Champagne til en række vidt forskellige serveringer. Terre de Vertus var en klar favorit, når det gjaldt appetizers. Vinen evnede at tilpasse sig alt fra fisk til charcuteri og ændre sit udtryk, så den understøttede og udviklede sig afhængigt af råvaren. Larmandier-Bernier har i de senere år forenklet deres sortiment ved at skære topcuvéeerne væk og i stedet lade det flotteste druemateriale indgå i de mere basale Champagner, og det har givet et mærkbart kvalitetsløft. Vinen er helt tør – altså uden dosage – men når den får et par år på flaske, udvikler den alligevel en diskret frugtsødme pga. vinnens store ekstrakttridom.

Champagne Larmandier-Bernier 1. Cru Blanc de Blancs Brut – WWF biodynamisk 295 kr.

Dette er en af de vine i sortimentet, der er en sponsorvin for WWF, World Wildlife Foundation eller Verdensnaturfonden. Der er tale om et samarbejde mellem vinproducenterne og WWF, hvor producenterne giver en vis procentdel af de udvalgte vine gratis, så vinene kan sælges uden meromkostning for forbrugerne. Ved købet af WWF Biovinene støtter forbrugere indirekte WWF. Det er i omegnen af 10 pct., der går til miljøarbejdet. L'Esprit du Vin er certificeret af Ministeriet for Familie- og Forbrugertilgønder og kontrolleret af Fødevarerstyrelsens økologikontrol og står således som garant for samarbejdet. Der er netop afviklet en spektakulær, international vinsmagning i Danmark La Renaissance des Appellations med en række af verdens absolutte topproducenter, der bakkede op om WWF-sagen og stillede vine til rådighed for den.

Bourgogne Aligoté Sous Chatelet 2004, Domaine d'Auvenay Biodynamisk 360 kr.

Normalt er den hvide Aligoté-drue nederst på rangskalaen i Bourgogne og med god ret – vinen er ofte de rene syrebomber med en kedelig og tyndbenet frugt. Men aligoté er stærkt undervurderet, og hvis en dygtig vinproducent tager den alvorligt, præsterer aligoté interessante og personlige vine. Når så en af verdens absolut dygtigste vinmagere – Madame Louise Bize-Leroy – tager den under sine vinger, præsterer vinen små mirakler. Vinen spiller lige op med Chardonnay fra de klassiske Bourgognekommuner og er endda blindt blevet bedømt til at ligge på 1. Cru niveau. En aligoté man ikke finder mage til.

