



1

(1) Gastros journalist Rasmus Palsgård var med til en vinsmagning af den sjældnere slags, som Nimb dannede rammerne om. (2) Temaet for smagningen var vine, der alle har fået 100 point af Robert Parkers berømte vinmagasin, The Wine Advocate. (3) Store vine efterlader altid et vedvarende indtryk, og det er altid godt at tage noter for at kunne huske alle indtryk. (4) Nimb set fra Tivoli efter mørket frembrud.



2



3



VINSMAGNING

100 POINT I GLASSET

Af Rasmus Palsgård
Foto Flemming Gernyx



Der var lagt op til en aften af de store, da en lille forsamling på Nimb smagte 10 vine, som havde det til fælles, at de alle har fået de forjættede 100 point af Robert Parker. Det blev en smagning, der både bød på skuffelse og svimlende begejstring, og samtidig blev der sat spørgsmålstegn ved Robert Parkers vurderinger som målestok for kvalitetsvin.

Der er vinsmagninger, og så er der *vinsmagninger*, og vinimportøren Jørgen Krüff fra L'Esprit du Vin er notorisk kendt for at arrangere nogle af de absolut mest spektakulære af slagsen på dansk grund. Den smagning, som fandt sted en sensommeraften på Nimb Hotel, var ikke nogen undtagelse. 10 vine var udvalgt til smagningen, hvis tema var vine, der alle havde fået 100 point af The Wine Advocate, legenden Robert Parkers berømte vinmagasin. Med 10 gange 100 point endte smagningens navn dejligt dekadent med at blive en '1.000-pointsmagning', og den slags støder man ikke på ret ofte – i hvert fald var det første gang, at jeg på en og samme aften kunne se frem til at opleve 10 vine, der havde Parkers maksimale score til fælles.



Den amerikanske advokat Robert Parker lancerede sin publikation *The Wine Advocate* i 1978; et vinmedie, hvor de amerikanske forbrugere kunne få uafhængige, ærlige anmeldelser af vin. Parkers gennembrud kom for alvor, da han – modsat mange europæiske anmeldere – bedømte 1982-årgangen i Bordeaux i meget rosende vendinger, og hans vurdering af årgangen viste sig at holde stik. Han introducerede sin 100-pointskala, som var nem for forbrugerne at forstå, og i takt med den stærkt stigende interesse for vin i USA i løbet af 80'erne og 90'erne blev Robert Parker den førende vinanmelder i verden. En positiv vurdering kunne for alvor flytte paller, mens en lunken en af slagsen nærmest kunne ødelægge salget for en given producent.

Parker havde i begyndelsen af sin karriere en præference for vine med høj intensitet, fylde og kraft, hvilket især favoriserede vine fra Bordeaux, Rhône og Napa Valley. Hans smag blev synonym med topkvalitet i visse kredse, og mange producenter begyndte at lave vine, der appellerede til hans præferencer. Dette fænomen blev kendt som *parkerization*, en stil med

”
Mangfoldighed er nu engang det, der gør vinens verden så spændende. Én enkelt smagsdommers holdning bør aldrig blive det, der definerer, hvordan en hel branche skal agere.

mere alkohol, frugt og kraftfuld struktur, som flere og flere producenter og områder tog til sig i jagten på den magtfulde anmelders gunst; men de seneste 10-15 år har der været en modvægt til denne måde at lave vin på – ikke mindst i de førnævnte områder, hvor Parker især har haft stor indflydelse. Man søger i retning af en lettere stil med lavere alkohol og mindre brug af nye fade. Denne trend har også gjort, at flere vinskribenter og -entusiaster ikke i samme grad anser en topvurdering hos Robert Parker som noget entydigt kvalitetsstempel, for hvis 100 point er lig med opulente, alkoholtunge og ekstraherede vine, er det formentlig ikke en vejledning, man kan bruge til forfærdelig meget, hvis det ikke er en stil, der tiltaler en.

Bedømmelse til debat

Det er en spændende debat, som også blev diskuteret rundt om vores bord; men i mine øjne giver det ikke mening at pege fingre ad Robert Parker. Alt, han har gjort, er blot at give uafhængige vinanmeldelser baseret på sin egen smag. Personlige præferencer er ikke ulovlige at have, så diskussionen er måske nærmere, om det har været en god udvikling, at mange vinproducenter begyndte at designe deres vine efter, hvad de håbede, at Robert Parker kunne lide, frem for at følge den stil, de måske i virkeligheden troede på. I denne diskussion har jeg nemmere ved at vælge side, for mangfoldighed er nu engang det, der gør vinens verden så spændende. Én enkelt smagsdommers holdning bør aldrig blive det, der definerer, hvordan en hel branche skal agere.

Vi skruer tiden frem til smagningen på Nimb Hotel igen, hvor den imponerende samling af vine skal smages. Nu er det store spørgsmål, om vinene kan tale for sig selv. Min oplevelse med de største vine er, at de altid vil vise storhed, uanset hvilket stilart de tilhører. Storhed er på mange måder en universel størrelse, der kan opleves i den slankeste og rene rlesling fra Pfalz såvel som i en bredskuldret cabernet sauvignon fra Napa Valley. Det var selvsagt spændende at finde ud af, om de 10 udvalgte vine til aftenens seance besad denne storhed, eller om det i højere grad ville blive tydeligt, at disse vine var valgt på basis af deres opulente stil frem for noget, der minder om objektiv kvalitet, hvis den slags overhovedet findes.

Banen var i hvert fald kridtet op med 10 kanonslag, der bl.a. inkluderede hele tre 82'ere fra Bordeaux, to champagner fra Jacques Selosse såvel som den første trockenbeerenauslese fra Rheingau, der har opnået de maksimale 100 point og samtidig var smagningens suverænt mest sjældne vin – det kommer vi tilbage til.

Flere af vinene havde som allerede noteret mange år på bagen, og i sådan et tilfælde bliver flaskevariation også en større faktor, end det er tilfældet for yngre vine – uanset hvor godt de er blevet opbevaret. Når det er sagt, viste ingen af flaskerne tegn på fejl, så lad os komme i gang. Vinene er beskrevet i den rækkefølge, de blev serveret.

Om Robert Parker

Født i 1947 i Baltimore, USA, og uddannet advokat. I 1978 udgav han for første gang The Wine Advocate, en form for trykt nyhedsbrev. Tingene tog for alvor fart, da han roste 1982-årgangen i Bordeaux i store vendinger, hvilket blev startskuddet på Robert Parkers succes som vinanmelder. Han er særligt berømt for at have introduceret 100-pointskalaen, der er blevet en international reference for vinbedømmelser. I dag er Robert Parker gået på pension. I 2019 blev The Wine Advocate købt af Michelin.

(5) Det var vinimportøren Jørgen Krüff (i midten på højre langside) fra L'Esprit du Vin, der stod bag initiativet. (6) Med 10 gange 100 point endte vinsmagningen med at blive kaldt en '1.000-pointsmagning'.



Millésime 2008, Champagne Jacques Selosse, Champagne, Frankrig

Når vi taler om grower-champagne (champagne fra små producenter, der selv dyrker druerne og er med i alle processer, *red.*), er der ingen over eller ved siden af Jacques Selosse, pioneren over dem alle inden for netop denne kategori. Millésime er et blend fra samme årgang af flere forskellige cru'er, som afspejler diversiteten i Sellosses vinmarker, og 2008-årgangen er på tværs af Champagne anset for at være den bedste årgang i dette årtusinde. I glasset afslører den en imødekommende, mørkgylden farve, mens den i næsen åbner med noter af let oxideret æblemost, rugbrødsdej, toast, modnet komælksost og tarte tatin. Første tår rammer sanseapparatet som en sand energiudladning, der giver åndenød og kuldegysninger. Man mærker nerven i denne champagne, som kommer til udtryk gennem den kilometerdybe mineralitet af flint og røg, som bakkes op af en imponerende rigdom af moden frugt – champagne bliver ikke meget større end det, Selosse har begået her. Eneste anke var, at vinen forholdsvis hurtigt – efter cirka fem minutter – begyndte at falme i glasset, men det var et mindre problem, for tiltrækningskraften var så stor, at glassets indhold under normale omstændigheder lynhurtigt ville forsvinde.

Castillo Ygay Gran Reserva Especial Blanco 1986, Marques de Murrieta, Rioja, Spanien

Hvidvin med knap 40 år på bagen kan være en udfordring, fordi frugten efter så lang tids aldring er falmet totalt, så man blot sidder tilbage med oxidative noter. Men Castillo Ygay er gjort af et andet stof, som gør den til en langdistanceløber af den absolut mest imponerende slags. Vinen er lavet af 97 % viura og 3 % malvasia fra en vinmark beliggende i 485 meters højde over havet beplantet med stokke tilbage fra 1945. Druerne i 1986-årgangen modnede på fad i 21(!) år og dernæst knap seks år på ståltanke, inden den i 2014 blev frigivet, og det var den første spanske hvidvin, der fik tildelt 100 Parker-point. Som nævnt er det ikke nemt at modne hvidvin så længe, men i glasset syntes vinen at være i topform. De oxidative noter af moden pærer og æble var forventelige og en del af stilen, men at vinen samtidig besad et svimlende arsenal af friske noter og spændstig syre, var ovenud imponerende. Jeg noterede mig noter såsom fuldmoden sortfodsskinke, trøffel, ristede hasselnødder og harpiks i næsen, mens den i munden brillerede med sine på en og samme tid brede skuldre og balletdanseragtige lethed.

Det er en vin, jeg ville elske at nyde for sig selv eller sammen med et udvalg af sortfodsskinke, saltede marconamandler og måske en østers for at fremhæve vinens flotte mineralitet; afgjort en af mine favoritter denne aften.



2013 L'Ermita 2013, Álvaro Palacios, Priorat, Spanien

Álvaro Palacios anses for at være en af Spaniens bedste vinmagere, og han er anerkendt for sin evne til at kunne frembringe magi i glasset på tværs af vinregionerne Rioja, Bierzo og Priorat. L'Ermita kommer fra sidstnævnte område og er hans mest prestigefyldte vin, der samtidig betragtes som et af de mest ikoniske eksempler på priorat. Rødvin fra Priorat kan med sin generelt høje alkohol og intense kraft være en stor mundfuld, men i hænderne på Palacios, der er kendt for sin finesserige tilgang til vinproduktion, kunne man tillade sig at håbe på at opleve en vin med flot balance og masser af finesse. Det viste sig at holde stik. Vinen er lavet på grenache og carignan fra gamle stokke, og i næsen væltede det op af glasset med mørke bær, der hurtigt slog fast, at denne vin kun lige er begyndt sit potentielt lange liv. Den smagte nærmest som friskpresset mørk frugtsaft, samtidig med at jeg sagtens kunne fornemme, at der var et utal af lag at komme efter derudover. Der var noter af eukalyptus, mentol, varme krydderier, kakao og chokolade, og jeg nød den personlighed og energi, som ikke var til at overse i vinen. Det er afgjort en af de mest helstøbte rødvine, jeg har smagt længe, og jeg må endnu en gang tage hatten af for Palacios' evne til at få elegancen frem i sine vine, uanset hvorfra i Spanien de kommer.

Pingus 2004, Dominio de Pingus, Ribera del Duero, Spanien

Danske Peter Sisseck ved om nogen, hvilken positiv indvirkning høje Parker-point kan have for et nyopstartet vineri. Da Parker gav Pingus 1995 – den første årgang af vinen – 96-100 point i foreløbig bedømmelse, blev Sisseck og hans vine katapulteret ind i eliten af vinproducenter, og flere gange siden har Pingus opnået de maksimale 100 point. Det gælder bl.a. 2004-årgangen, som vi fik i glasset denne aften. L'Ermita og Pingus blev serveret side om side, og forskellen var mærkbar. Mens L'Ermita syntes at præsentere Priorat i sin mest elegante form, virkede Pingus som eksemplet på, hvor koncentreret og kraftfuld rødvinene fra Ribera del Duero kan blive. Med ni år mere på bagen fremskød vinen væsentligt mere aldret med noter af glaseret rødbede, trøffel, salsiccia, charcuteri og mentol i næsen. Vinens møde med munden føltes som et perfekt bokselslag lige i mellemgulvet – man blev trykket tilbage i sædet af vinen overvældende kraft, som jeg ikke mindes at have oplevet voldsommere. Salte umami-noter, svampebouillon og sød lakrids sad tilbage i eftersmag fra den tykflydende vin, og selv om vinen normalt ville være for mørk og ekstraheret til min smag, var der noget dragende, næsten overnaturligt ved den. Som Jørgen Krüff sagde: "Den har en vis indvirkning på sindet."





”

I næsen væltede det op af glasset med mørke bær, der hurtigt slog fast, at denne vin kun lige er begyndt sit potentielt lange liv.



Château Mouton Rothschild 1982, 1er Grand Cru Classé Pauillac, Bordeaux, Frankrig

I en smagning med Robert Parker som tema synes det nærmest obligatorisk at inkludere rød bordeaux fra 1982. Denne smagning indeholdt hele tre 100-pointvine fra årgangen, der katapulterede amerikaneren ind på den store vinanmelderscene. Vi fik dem serveret side om side med Mouton som den første. Jeg har smagt 82'eren én gang tidligere, hvor jeg huskede den som koncentreret med en fyldig viskositet, men her var den fnuglet og blottet for tanniner. Den mørke bærfrugt var konverteret til noter af ribs, ribsgelé, rød peberfrugt, tobak og sorte peberkorn. Jeg savnede en anelse mere struktur i vinen og en anelse mere koncentration, men den tydeligt allerede, mere spinkle version kunne afgjort også noget; et dejligt glas, men holdt op mod de to andre bordeauxer var det den svageste i min mund.

8



Château Cheval Blanc 1982, 1er Grand Cru Classé Saint-Émilion, Bordeaux, Frankrig

Cheval Blanc behøver ikke nogen større introduktion, for det legendariske slot i Saint-Émilion har en helt særlig status blandt tilhængere af vinene fra Bordeaux. Baseret på min erfaring med slottets vine er Cheval Blanc kendetegnet ved stor finesse, elegance og et meget poleret og fløjlsblødt tanninudtryk, som næsten kan blive lidt for pænt og ordentligt, mens vinene er unge, og man måske forventer lidt mere vildskab på tungen. På den baggrund var det også interessant, at Cheval Blanc denne aften fremstod tættere i strukturen med mere tørstof og viskositet i munden i forhold til Mouton. Det satte jeg pris på og nød også den aromatiske næse med noter af blomster, eukalyptus, sort peber og chokolade; et stort glas vin, men jeg manglede de sidste procent for at mærke decideret magi i sanseapparatet.

9

(7) Mikkel Ustrup, der er high-end director i Tivoli, har været med til at revitalisere Nimbs kulinariske profil. (8) Hvidvin fra Rioja med knap 40 år på bagen skænkes i glassene. (9) Berlingskes mad- og vinanmelder Søren Frank var blandt gæsterne.

”

Mødet med vinen er som at blive ramt af et tog og kysset blidt på samme tid; en meget paradoksal følelse, som forfører og begejstrer.



Château Lafleur 1982, Pomerol, Bordeaux, Frankrig

Mens både Mouton-Rothschild og Cheval Blanc formentlig har produceret på den gode side af 100.000 flasker af deres 1982'ere, var Château Lafleurs produktion samme år omkring en tiendedel af dette, hvilket skyldes deres væsentligt mindre vinmarksareal. Château Lafleur holder til i Pomerol og regnes for at være en af kommunens bedste slotte, og den lille produktion af Château Lafleur gør også vinene ganske sjældne.

Dette var mit første møde med Château Lafleur, men op til smagningen havde jeg hørt fra flere, at 82'eren fra netop denne producent er noget helt særligt; og de havde ret.

Som den eneste af de tre bordeaux-vine virkede Lafleur som en vin, der har adskillige kilometer tilbage i benene, samtidig med at den i skrivende stund befinder sig på et uhyre flot stadium. Skal man ty til glosen ”helstøbt”, definerer denne vin ordets betydning til fulde. Næsen var generøs med koncentrerede noter af mørke bær, blomster, chokolade, brun lakridskonfekt, jern og modnet oksekød. I munden havde den en perfekt balance mellem ungdommelig koncentration og smukt polerede, afrundede tanniner, mens eftersmagene varede i flere minutter. I en blindsmagning havde jeg formentlig skudt denne vin til at være minimum 10 år yngre – en endog meget positiv betragtning for en vin med 42 år på bagen. Sådan skal 100 point smage!



10



11

(10) I løbet af aftenen diskuterede selskabet, der bestod af otte personer, om man stadig kan anse en topvurdering på Robert Parkers 100-pointskala som et entydigt kvalitetsstempel. (11) Eva Fricke, der deltog i smagningen, har gjort kometkarriere som vinbonde og er den første person, der har fået 100 point for en trockenbeerenauslese fra Rheingau.

Substance (1986-2012, deg. 07-2019) Grand Cru Avize, Champagne Jacques Selosse, Champagne, Frankrig

Oven på de tre kanonslag fra Bordeaux ville det være uværdigt at fortsætte ad det røde spor, og Jacques Selosses unikke champagne Substance kom som et kærkømt og helt perfekt scene-skift. Substance er baseret på et solerasystem, inspireret af vinene fra Jerez, hvor flere årgange år efter år er blevet blandet sammen for at skabe en meget kompleks champagne. Denne Substance var baseret på årgangene fra 1986 til 2012 og blev degorgeret i juli 2019. Selosse viser med Substance, hvad der må være grænsen for, hvor kraftfuld og intens champagne kan blive. Mødet med vinen er som at blive ramt af et tog og kysset blidt på samme tid; en meget paradoksal følelse, som forfører og begejstrer. Jeg fandt noter af hø, grillet citron, flintesten, nedfaldne æbler og ristede noter fra fadet. I modsætning til 2008'eren fra Selosse fremstod Substance fuldkommen stabil i glasset i de få minutter, den befandt sig dér, før den forsvandt som dug for solen; en magisk champagneoplevelse.

Lorcher Krone Riesling Trockenbeerenauslese 2019, Eva Fricke, Rheingau, Tyskland

Eva Fricke har gjort kometkarriere som vinbonde, siden hun i 2006 på hobbybasis begyndte at producere sine første vine fra gamle vinmarker i Rheingau. Derfor stod det heller ikke skrevet i kortene, at hun skulle blive personen, der som den første fik 100 point for en trockenbeerenauslese fra Rheingau. Trockenbeerenauslese, den sødste kategori inden for tysk vin, kan kun produceres de år, hvor samtlige parametre går op i en højere enhed. Det skete i 2019, hvor Eva Fricke og hendes hold af høstarbejdere efter grundigt at have håndsorteret drue for drue kunne producere 30 halvflasker. Jørgen Krüff måtte til anledningen skaffe en flaske fra Sotheby's i London for at kunne have den med til smagningen. Eva Fricke deltog i smagningen, og der gik et sug gennem lokalet, da hun mente, at den måske havde prop. Heldigvis var der falsk alarm, og vi åndede lettede op, mens vi stadig var uvidende om den vinøse sensation, der var os i vente. Første møde med vinen var den forførende næse, der foruden lime og æblegastrique bød på delikate noter af ædel råddenskab i form af appelsinskal, honning og safran. Syren og sødmen stod som to monumentale søjler, der holdt hinanden fuldkommen i skak og gik i komplet symbiose. En let nuance af salt mineralitet fungerede som den sidste brik i et puslespil, der gik hinsides perfektion.



Château d'Yquem 1962, 1er Grand Cru Classé Supérieur Sauternes, Bordeaux, Frankrig

Château d'Yquem regnes af mange for at være den største dessertvin i verden. Siden klassifikationen af slottene på Bordeaux' venstrebred i 1855 har slottet haft særstatus. Som det eneste slot af alle fik den knyttet adjektivet "supérieur" til den i forvejen prestigefulde klassifikation 1er Grand Cru Classé, og mens sød vin ikke nyder samme glorificering som tidligere, er Château d'Yquem en af de søde vine, der endnu kan få vinentusiaster helt frem på kanten af stolen. Jeg er generelt af den overbevisning, at sauternes ofte mangler syre til at balancere sødmen og de meget intense noter fra den ædle råddenskab, og desværre blev jeg bekræftet i den holdning på trods af, at jeg sad med en af de største årgange af Yquem i glasset. Oven på Eva Frickes trockenbeerenauslese var der dårligt basis for en sammenligning. I næsen fremstod vinen sveden med noter af brændt karamel som en crème brûlée, hvor kokken ikke fik slukket gasbrænderen i tide, og hvad der ellers måtte være af subtile noter, kom aldrig op til overfladen. Yquem siges at have et enormt lagringspotential, men dette var ikke en vin, der var ældet med ynde, og jeg havde næsten ondt af vinen, der blev udsat for en total ydmygelse af Frickes 57 år yngre pendant.

Således sluttede en smagning, der sent vil gå i glemmebogen. Min teori om, at storhed aldrig fornægter sig, og at man – tilhænger af Parker eller ej – kunne se formatet i vinene, viste sig at holde stik.