



- DM 2013
- Naturvinens godfader
- Mere om dansk vindysleksi
- Bevar jordforbindelsen
- Lugte eller dufte?
- Dronningen af teroldego
- Sommelierer i Alsace
- Tysk pinot noir
- En ung veteran
- Oversete vine

*Turckheim i Alsace er én blandt mange idylliske småbyer omgivet af vinmarker og leverandør af vine af vekslende kvalitet. Foto: CIVA - Norbert Hecht.*

## FOKUS: Alsace – Grøn produktion

## Dansk vindysleksi og vin med klumper i

Første del af et essay med udgangspunkt i debatten om vinmenuer samt diskussionen om naturvine

Af JØRGEN CHRISTIAN KRÜFF

Skandinaviens indtil for nylig eneste Master of Wine, Arne Ronold, har i norske VINFORUM skrevet en artikel i 2011 med overskriften ”Dansk vindysleksi” (”dansk vinblindhed”) – en artikel, der gav anledning til en debat i SOMMELIER med indlæg fra mange danske sommelierer, hvor sommelierens opgaver og kompetencer blev debatteret.

Undertegnede blev opfordret til at bidrage til debatten, og da der i mellemtiden har været bragt yderligere en leder i VINFORUM af Arne Ronold i maj 2012 under overskriften ”Naturvin på Noma”, og der ultimo oktober udkom en bog med titlen ”På Noma får man vin med klumper i” skrevet af en af Nomas tidligere sommelierer (fra 2004 til 2012), Pontus Elofsson, kommenteres nævnte statements hermed under ét.

### Forventninger

Arne Ronolds første artikel kritiserede nogle kombinationer af vine og retter, som han havde oplevet på førende danske restauranter, hvor hans forventninger til sommelierernes valg af vine var, at der skulle være et ”match” – en harmoni eller et positivt gustativt samspil mellem vinene og retterne.

Som bekendt fungerer vin- og madkombinationer

1. enten harmonisk, hvor den smagsmæssige overensstemmelse opleves som en forening, hvor smagelementerne går op i en højere enhed – måske i en perfekt balance,

2. eller kombinationerne fungerer, så vinen sammen med retten forstærker smagsoplevelsen og gør selve smagen større – her er tale om et samspil snare end en egentlig harmoni og balance, og nogle gange kan smagen blive (for) stærk f.eks. ved visse krydderier eller krydderurter.

I modsætning hertil vil en given vin kunne fungere som 1., dvs. harmonisk over for f.eks. en ret med chili – og gyde olie på vandene frem for benzin på bålet (2).

3. Eller varianten – kombinationerne fungerer *ikke*.

### Gæstens tillid

Når en gæst ikke selv vælger vine til måltidet, men overlader vinalgene til sommelierens service i form af en vin-



Jørgen Christian Krüff.

menu eller anbefalede flasker, så er gæsten begunstiget af sommelierens kendskab til køkkenet, til retterne og til vinene; men gæstens tillid er samtidig prisgivet de præferencer, som sommelieren måtte have.

Arne Ronolds artikel gav indtryk af, at de vinalg, der blev kritiseret, var vine, der givetvis var valgt, fordi sommelieren syntes, at de pågældende vine smagte godt – og det gjorde de måske også i sig selv, for nogle, men Arne Ronold har nok en pointe i, at de ikke var velvalgte ledsagere til retterne.

### Brettanomyces

Den seneste omtale af danske forhold, ”Naturvin på Noma”, som Arne Ronold bragte i VINFORUM nr. 2 i fjor, kommenterer et helt andet aspekt ved vinalgene. Med Noma som eksempel omtales en aktuell praksis med servering af fejlbehæftede vine på flere af landets mere ambitiøse restauranter. Det virker som om, Arne Ronolds leder/klumme er forkortet, for han kommer næsten kun ind på fænomenet brettanomyces.

Det er efterhånden et fænomen med nogen udbredelse, at en vinmenu på danske restauranter kan byde på en sekvens af vine, der:

1. Ikke smager godt i sig selv, men fungerer fint til den ret, den skal ledsage.

2. Smager godt i sig selv og fungerer fint til retten.

3. Smager godt i sig selv, men fungerer desværre ikke til retten.

4. Smager ikke godt i sig selv og fungerer heller ikke til retten.

Ad 1. vil det være meget enkelt at være mere hensynsfuld over for vinen og over for gæsten, hvis vinen først serveres, når retten er kommet på bordet.

De vine, der serveres ”som ikke smager godt i sig selv” er desværre ofte





### Gæstens tillid er prisgivet de præferencer, som sommelieren måtte have.

så kaldte ”naturvine” eller præsenteret som sådanne – desværre, fordi naturvine eller bio/naturvine indtil for få år siden oftest var virkelig velsmagende og ekstra gode repræsentanter for deres terroir og appellationer – og vel at mærke *ikke* fejlbehæftede, selv om de ikke var tilsat SO<sub>2</sub> og var analytisk svovlfrie (under 10 mg/l).

Bio/naturvine uden SO<sub>2</sub> - eller med meget lidt SO<sub>2</sub> (maks. 30-40 mg/l) - behøver ikke at være fejlbehæftede, men der synes at være kommet en accept hos nogle af, at bio/naturvine kan være det.

#### Tilbageblik

Det er interessant, hvordan denne accept har kunnet indfinde sig, og for at forstå dét må vi kigge lidt tilbage i tiden.

Frem til 1990'erne produceredes der kun meget få biovine, og de få, der nåede det danske marked, var overvejende økologiske – i reglen med en etiket, der angav, at vinen var ”biologique” eller ”biologico” dvs. økologiske og certificeret som sådan.

Disse vine var i reglen, desværre, ikke videre vellykkede. De var oftest fra ret ydmyge terroirer og appellationer, og de havde svært ved at konkurrere med traditionelle eller konventionelle vine fra (mere) talentfulde vinproducenter fra samme appellationer. Men de havde et smalt marked, der købte dem, fordi de var økologiske.

Det var op ad bakke at finde attraktive biovine og op ad bakke i modvind at finde kunder til dem, men i perioden fra 2001 og frem begyndte der at ske noget, der ændrede situationen markant.

#### Joly, Bourguignon m.fl.

Fra slutningen af 1980'erne havde Nicolas Joly (Coulée de Serrant) og Claude Bourguignon m.fl. gennem seminarer

i Frankrig inspireret topproducenter fra bl.a. Bourgogne, Alsace, Loire og Champagne til at omlægge deres vinproduktion fra traditionel/konventionel til ikke blot økologisk, men også biodynamisk dyrkning.

I 2001 samlede Nicolas Joly 20 biodynamiske vinproducenter, der for første gang trådte frem samlet som en gruppe - der siden skulle udvikle sig til associationen La Renaissance des Appellations – og sammen præsenterede de deres vine ved en smagning under Vinexpo, på et slot i Graves-distriktet.

Blandt de deltagende producenter var bl.a. Lalou Bize-Leroy, Anne-Claude Leflaive, Pierre Morey, Jean-Michel Deiss, Olivier Zind-Humbrecht, Anselme Selosse, Jean-Pierre Fleury, David Leclapart, Guy Bossard og Nicolas Joly m.fl.

Hvad de færreste vidste på den tid var, at blandt de ca. 30 trestjernede producenter i 2002-udgaven af Le Classement - La Revue du Vin de France's guide over Frankrigs bedste vingårde



Nicolas Joly under La Renaissance des Appellations i 2009 på Axelborg. Tegning: Anne Gyrite Schütt.

- var en tredjedel (10) af dem biodynamiske. Producenterne angav ikke nødvendigvis bio-certificeringen på deres etiketter og Le Classement, der dengang var redigeret af Michel Bettane, nævnte det sjældent.

I løbet af et par år voksede antallet af biodynamiske producenter i associationen La Renaissance des Appellations fra 20 franske til 40 fra Europa – heriblandt Peter Sisseck med Dominio de Pingus og Quinta Sardonía – til 60 fra hele kloden i 2003 – og hurtigt voksede antallet af medlemmer til i alt ca. 200.

#### Stor appel

Da der var tale om producenter, der i forvejen havde det højeste renommé i deres respektive distrikter for deres vine, og de via La Renaissance-smagningerne viste, at de gennem biodynamikken havde formået at hæve kvaliteten til et endnu højere niveau, fik biodynamisk vindyrkning stor appel til vindyrkere kloden rundt, og i løbet af de følgende år fik associationen La Renaissance des Appellations et stort antal ansøgninger om medlemskab fra producenter, der havde omlagt eller var ved at omlægge deres vingårde til biodynamisk dyrkning; men dels er der en (fysisk) grænse for, hvor mange producenter der kan deltage i La Renaissance-smagningerne, og dels har La Renaissance des Appellations associationen en bestyrelse, der nedsætter et smagepanel (sammensat efter hvilke appellationer og nationer, der er tale om) til vurdering af kvaliteten af ansøgende producenters vine.

Selv om der på mindre end 10 år skete en tidobling af antallet af medlemmer, og der tages hensyn til en variation i producenternes kvalitetsniveau også mht. positivt at give producenter fra mere ydmyge terroirer mulighed for



### Det var op ad bakke at finde attraktive biovine og op ad bakke i modvind at finde kunder til dem.

optagelse, så førte de uundgåelige afvisninger af flertallet af ansøgende producenter til dannelsen af andre associationer og grupperinger.

Medlemmerne af La Renaissance des Appellations er i reglen certificerede af et af det pågældende lands mest officielle certificeringsorganer - i Frankrig oftest af EcoCert - men derudover er de ofte tillige medlemmer af associationer, der fører en kontrol med forskellige aspekter af deres vindyrkning og vinfikation - f.eks. Demeter, Biodyvin og AB (Agriculture Biologique).

Eksempelvis er Domaine Valentin Zusslin i Alsace medlem af La Renaissance des Appellations og certificeret medlem af alle fire ovennævnte certificeringsorganer.

#### Tre niveauer

La Renaissance des Appellations certificerer ikke medlemmerne af associationen, men har siden etableringen i 2001 opereret med et charter med tre niveauer med én, to eller tre stjerner. Se nærmere på [www.biovin.dk](http://www.biovin.dk)

En del af principperne i dette charter genfindes blandt grupperinger som f.eks. AVN, Association des Vins Naturels, hvor medlemmerne af princip ikke stiller hinanden gensidige krav om andet, end at vinene skal produceres så naturligt som muligt - og praksis er helt op til den enkelte producents integritet og etik, hvor idealet er, at vinen frembringer sig selv af de høstede og sammenbragte druers spontane gæring uden eller med så lidt intervention som muligt, og ideelt uden nogen svovltilsætning eller maks. 30 mg SO<sub>2</sub> for røde vine og maks. 40 mg SO<sub>2</sub> for hvide vine.

Blandt medlemmerne af naturvinorganisationerne findes alle kategorier af producenter – fra dem, der også er



Peter Sisseck er med på biobølgen og ses her ved smagningen i 2008 af WWF Biovine på Hotel & Restaurantskolen.

medlem af f.eks. La Renaissance des Appellations og certificerede af flere certificeringsorganer, til dem, der ikke er bio-certificerede, men eventuelt blot medlemmer af en af naturvinorganisationerne og dermed helt fri til selv at definere deres produktions *nature* status.

#### Accept af fejl

Hvor det var topproducenter fra de respektive distrikter og appellationer, der for 10-20 år siden blev pionérer for biodynamisk (natur)vindyrkning og -produktion og satte den udvikling vi ser i disse år i gang, hvor disse topproducenter fortsat står for de højeste kvalitetsniveauer for bio- og naturvin - uden eller med meget lav svovltilsætning og vel at mærke uden, at vinene af den grund fremtræder fejlbehæftede - så er der med den store udvidelse af antallet af producenter, der producerer eller forsøger at producere vine efter bio- eller naturvin-principperne med minimal intervention kommet en accept - i første omgang hos producenterne selv - af de vine, der er fejlbehæftede.

Hvordan det kan ske, er ikke så svært at forstå, for de fleste vinproducenter har den opfattelse, at de producerer verdens bedste vin – og den opfattelse er de også nødt til at have, eller vi kan konstatere, at de ofte har den, og den ses selv hos danskeren, der har haft

held til at få noget til at gære i en ballon i bryggeret.

Desværre er det kun ca. 10 pct. af verdens ”seriøse” vinproduktion, der kan kaldes god eller virkelig god. Prøv f.eks. ved en vinmesse at smage, hvor mange af de 100 eller 1000 producenters vine, der frister til at blive gsmagt, og abstraher fra flotte eller sjove etiketter og ditto producenter.

Vi kender også alle historien om turisten, der har smagt en vidunderlig vin i Syden og tager nogle kasser med hjem for efterfølgende at konstatere, at dens charme er mere diskret på vore breddegrader.

Som nævnt inden tilbageblikket kan man – selv på vore mest ambitiøse restauranter – undertiden opleve en accept af fejlbehæftede vine. Denne accept kan måske være vanskelig at forstå i og med, at Danmarks førende restauranter p.t. nyder en international anerkendelse, der primært skyldes kokkenes høje tekniske niveau anvendt på råvarer af høj kvalitet fra de bedste avlere og fra de bedste (nordiske) terroirer.

Vanskelig at forstå, for valgene af fejlbehæftede vine er umiddelbart i et modsætningsforhold hertil, når køkkernes subtile og talentfulde tilberedninger af de bedste råvarer ledsages af vine, hvor det er åbenlyst, at der hverken er talent bag vinenes vinfikation eller et interessant terroir, hvis vinen overhovedet lader terroiret træde frem gennem aroma-tågerne domineret af acetone, oxidation, volatil syre, eddikestik, stødte æbler og brettanomyces.

#### En fase, der skal overstås

Som nævnt under variant 1, så hænder det, at vinen, der serveres, ikke smager godt i sig selv, men til sommelierens kredit fungerer den måske fint til den ret, den skal ledsage. Det mest hensyns-



**Det, der har gjort vin til en kult gennem tiderne, er visse vines særlige evne til at give nydelse, velsmag og til at begejstre.**

fulde over for vinen og over for gæsten vil være at servere vinen, når retten er serveret; men hvorfor overhovedet servere vine, der ikke smager godt i sig selv?

I bogen ”På Noma får man vin med klumper i” advokeres der for, at der med fejlbehæftede naturvine skulle være tale om en vinens avantgarde. Der er mange af de producenter, der er tale om, som jeg har mødt og smagt vinene fra gennem årene, og mange af dem, der i dag præsenterer deres omgivelser for fejlbehæftede vine var ikke eksempler på ekvilibristisk avantgarde, snarere var det producenter, der endnu ikke havde fundet et rent udtryk for deres terroirer, eller hvis terroirer savnede potentiale, og p.t. er i en fase, som vi kun kan håbe på, at de må komme igenem.

For selv om det kan være ærgerligt for vinelskere at møde fejlbehæftede vine, især på nogle af landets bedste restauranter, så kan vi håbe på, at det ikke vil være spildte kræfter fra producenternes side; men at de vil forfølge deres intentioner om at producere vinene så naturligt som muligt og med ingen eller minimal svovltilsætning – for som nævnt er det muligt at producere sådanne naturvine uden, at de nødvendigvis er fejlbehæftede. Det er der heldigvis mange gode eksempler på.

#### **Kokkene blev ”sat fri”**

Den fase som naturvin-produktionen gennemgår i disse år kan på sin vis sammenlignes med fusionskøkkenet i slutningen af 1990’erne uden hvilket ”eksperimentarium” vi ikke havde haft kokke i dag med den selvstændighed og det tekniske niveau som vi har. Fusionskøkkenet satte også kokkene ”fri”. Men det var friheden til at udforske eget terroir og med stolthed og talent udvinde

det bedste, som vort hjørne af kloden kan byde på.

I månederne forud for Copenhagen Cooking åbningsmiddagen på Den Sorte Diamant i fjor fik jeg et indblik i, hvordan mad- og vin-sammensætningen foregår på Noma. Her sætter køkkenet dagsordenen, dvs. at de retter, som køkkenet vælger at præsentere på de respektive menuer, skal fremstå og serveres, som de er tænkt og skabt, som kreationer. Det er i forhold til disse retter sommelierens opgave at finde vine, der kan ledsage disse kreationer. Retterne er sjældent skabt med bestemte ledsagende vine for øje.

Den 8. september 2008 havde jeg en smagning for Nomas personale om konventionelle, økologiske og biodynamiske vine, og netop da vi nåede til den 13. og sidste vin, fra en biodynamisk drevet vingård, vinificeret helt uden SO2 tilsætning, lød der et kanonskud, og det grinte vi meget af for hermed var den svovlfrie vin kanoniseret.

Se artiklen: ”Hvad har de puttet i vinen II” på

[www.esprit-duvin.com/arkiv/07.02.11\\_Berlingske\\_Hvadharde-puttetivinen.pdf](http://www.esprit-duvin.com/arkiv/07.02.11_Berlingske_Hvadharde-puttetivinen.pdf)

Desværre er den tangent blevet fulgt ud på overdrevet, og der er gradvist blevet defineret en politik og praksis, hvor fejlbehæftede vine accepteres eller ligefrem promoveres. Ved udvælgelsen og sammensætningen af vine til retterne prioriteres naturvine - selv fejlbehæftede, der i kombination med nogle af kreationerne vil kunne fremtræde som særligt vellykkede, fordi de i samspillet kan gå fra *ikke* at smage godt i sig selv til i kontrast hertil at fungere til retten, og vinen kan i denne specifikke sammenhæng fremtræde ”særligt egnet”, men reelt er det retten, der assisterer vinen og ikke omvendt.

#### **Groteske eksempler**

I bogen ”På Noma får man vin med klumper i” opfattes denne praksis og politik dels som avantgarde og dels ”punk”, og vinenes fejlbehæftede karakter er simpelt hen en del af identiteten for at blive i smagsgadebilledet. En ”rigtig” naturvin er næsten pr. definition fejlbehæftet og skal elskes for sine (skønheds)fejl, for sin selvudslettende usselhed – og i fjor har jeg haft lejlighed til at smage eksempler på ”naturvine”, som i sandhed lever op til sidstnævnte ideal, hvor det var grotesk at opleve, at en producent ved sine fulde fem har kunnet få sig selv til at sælge den stadig gærende væske som vin, og at nogen har kunnet se en pointe i at importere væsken til Danmark.

I forhold til denne praksis og politik havde der været mere konsekvens i aktivt at medvirke til udviklingen af vinproduktionen i Danmark og i Norden ud over produktionen af Lilleøvinen, for der ville givetvis ikke blive tabt noget kvalitetsmæssigt ved det kulinariske samspil mellem kreationerne af nordiske råvarer og nordiske vine. Vi ville kunne få udviklet vinproduktionen i Norden betragteligt, og gastro-turisterne ville få mere komplette nordiske smagsoplevelser, og ved deres besøg bidrage til at muliggøre, at de kan blive bedre. Vi har endnu til gode, at se hvilket potentiale Nordens terroirer byder vinplanter; men lad mulighederne blive udforsket.

#### **Terroirets betydning**

Inden vi ser de nordiske vinranker vokse sig ind i himmelen og lade det regne med saftspændte druer modnede til perfektion under en lang vækstsæson, og vi danser i de lyse sommer-nætter med spontangære nordiske vine uden svovl eller anden tilsæt-

ning end kosmisk energi, så lad os for en stund være selvudslettende ærlige og erindre om ikke brylluppet i Kana så Egon Müllers bemærkning under smagningerne på Geranium, Nimb og Noma i 2011. Forespurgt af en deltager om terroirets betydning for kvalitet, svarede Egon: ”My father always used to say, that *nothing is more aristocratic than nature*”.

Det, der har gjort vin til en kult gennem tiderne, en kulturernes nektar, nydt ved særlige lejligheder, ved underskrift af traktater mellem nationerne, bryllupper osv., er visse vines

særlige evne til at give nydelse, velsmag og til at begejstre. Vor gamle europæiske kultur er vinens vugge, og vinavlere har gennem århundrederne erfaret, hvor hvilke vinstokke gav særligt gode vine, og disse erfaringer er baggrunden for definitionen af appellationer og klassifikationen af særlige terroirer.

I forhold til accept eller ikke accept af fejlbehæftede vine uanset deres terroirs bonitet, kunne det være interessant at høre, om nogen skulle have gjort positive erfaringer med fejlbehæftede (natur)vine i relation til de op-

levelser, som netop kun vin kan give, og som placerer vin i sin helt egen kategori blandt de drikke, som mennesket gennem århundrederne har formået at udvikle, som f.eks. den smukkeste af alle oplevelserne man kan have med vin, *queue de paon*, eller de særligt inspirerende evner, som visse vine kan byde på, eller særlig stor holdbarhed, hvad der ofte er forudsætningen for sidstnævnte evner.

I næste udgave af SOMMELIER belyses nogle psykologiske og økonomiske aspekter ved ”Dansk vindysleksi og vin med klumper i”.

