

Dansk vindysleksi og vin med klumper i

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

Af JØRGEN CHRISTIAN KRÜFF

I første del af dette essay (SOMMELIER 1/2013) blev to artikler i VINFORUM af Arne Ronold, MW, kommenteret sammen med bogen ”På Noma får man vin med klumper i” af Pontus Elofsson.

Der blev redegjort for historikken bag bio- og naturvines fremkomst - gennem især de sidste 12 år - siden etableringen omkring 2001 af sammenslutningen af biodynamiske producenter, La Renaissance des Appellations.

En hovedpointe i første del var, at naturvine eller biovine ikke behøver at være fejlbehæftede, fordi de er produceret efter økologiske eller biodynamiske principper og uden tilsætning af SO₂ eller anden tilsætning i øvrigt – eller med lave værdier SO₂ (< 30 mg/l for røde vine og < 40 mg/l for hvide vine) som er de grænseværdier, sammenslutningerne af naturvinproducenterne opererer med.

Det er vigtigt i hele diskussionen af naturvine at være opmærksom på, at det ikke kun er de producenter, der angiver deres vine som ”naturvine”, der producerer naturvine.

Fejlbehæftede vine

Der er mange certificerede biodynamiske og også økologiske producenter, der producerer vine naturligt uden tilsætning af (fremmede) gærkulturer, enzymer (lyso-

zymer), SO₂ eller andet, og som kunne kalde deres vine ”naturvine”, men som afstår herfra, bl.a. fordi der blandt mange naturvinproducenter har bredt sig en accept af fejlbehæftede vine, som de mest kompetente biodynamiske eller økologiske producenter ikke kan se pointen i at blive associeret med.

Som nævnt i første del, så er naturvines fejlbehæftede karakter blevet en del af deres identitet. En ”rigtig” naturvin er pr. definition fejlbehæftet, og der insisteres på, at den skal elskes som sådan.

Det anbefales at læse eller genlæse første del for en mere nuanceret helhedsforståelse.

I denne del skal vi se på nogle psykologiske og økonomiske aspekter, der knytter sig til debatten om sommelierernes virke samt diskussionen om naturvine.

Verdens bedste vin

Nævnt er allerede det psykologiske forhold, at de fleste vinproducenter har den opfattelse, at de producerer verdens bedste vin – og at opfattelsen ses selv hos danskeren, der har haft held til at få noget til at gære i en ballon i bryggeret.

Vi kan videreføre denne psykologi til importøren, der har udvalgt eller er blevet tilbudt en vin – måske inden den er endeligt aftappet, og som sidenhen må konstatere, at de flasker, der hjemkommer til Danmark, er behæftede med di-



Første del af Jørgen Christian Krüffs essay blev bragt i SOMMELIER 1/2013.

verse fejl såsom oxidering, volatil syre, eddikestik, brettanomyces eller bakterieangreb, og at vinens aroma har ændret sig fra prøvesmagningens måske friske, frugtige smagsoplevelse til en smag af stødt frugt m/u acetone-præg.

Vinen bliver efter hjemkomsten distribueret til forbrugere med forklaringen, at sådan skal vinen være, og at den er bio i en eller anden form og uden eller med meget lavt indhold af SO₂ - og voila en veritabel ”naturvin”.

Afvisning eller accept?

Personligt har jeg oplevet at få en vin hjem fra en biodynamisk vinproducent, der gennem 12 år har produceret og leveret vine med meget lav eller ingen tilsætning af SO₂, uden, at der har været problemer med vinens kvalitet eller holdbarhed af den grund; men i 2012 modtog vi en sending med en hvidvin, som jeg ikke havde smagt forinden, der notorisk var helt uden SO₂, og som for første gang viste karaktertræk lig visse nominelle naturvine, dvs. med et mere oxideret præg end tidligere årgange og en noget æbleagtig aroma.

”

Det er min erfaring, at hvor der i en vinmenu serveres ”naturvine”, da drikkes der ganske enkelt ikke ret meget.

Min umiddelbare reaktion på vinen var, at den var fejlbehæftet, og spørgsmålet meldte sig naturligvis, hvad vi skulle gøre med den. Skulle den tilbydes nogle af de kunder, der er glade for den kategori vine, eller skulle den returneres?

Over den følgende uges tid oplevede jeg en indre proces, der gik fra spontan afvisning til en form for accept af vinen à la man accepterer nu en gang de børn, man får.

Accept eller ej – vinen bliver ikke bedre af den grund; men det kan godt være, at vi er nødt til at kalde den ”naturvin” (hvad den formelt og reelt er) for at slippe af med den.

Hvad siger sommeliererne?

Hvis vi ser på den vidtstrakte accept af fejlbehæftede vine inden for kredsen af erklærede naturvinproducenter, og det forhold, at de mener at kunne tillade sig at sælge disse vine, og at de finder aftagere og købere til deres vine, hvorved ansvaret for disse vine går videre til importørerne, der giver ansvaret eller aben videre til sommelierer og andre kunder, så er vi fremme, hvor det kunne være interessant at få nøjere belyst fra danske sommelierer, hvilke erfaringer de har med vine markedsført som naturvine, hvor der optræder én eller flere af de nævnte fejl.

Det er min erfaring og observation, at hvor der i en vinmenu serveres ”naturvine” og fejlbehæftede vine, da drikkes der ganske enkelt ikke ret meget – vinen får lov til at stå i glasset, og der drikkes måske halvdelen, fordi maden måske understøtter vinen, eller fordi gæsten simpelt hen er tørstig og prøver sig frem; men uden at

vinen frister til at drikke glasset ud end-sige til at bede om at få skænket mere.

Der ligger for så vidt en sympatisk tanke og gestus i at understøtte en (natur)vinproducent, der forsøger sig med at producere vine med ingen eller meget lav SO₂ eller anden tilsætning, og med den rette balance mellem accept af fejlbehæftede vine og ansporing til noget mere vellykket kan der måske hen ad vejen komme drikkelige og måske endog velsmagende bio- og naturvine ud af det.

Men hvilke tanker gør de importører sig, der forsyner restauranter med denne kategori vine, og hvilke tanker gør de sommelierer sig, der udsætter deres (sagsløse) gæster for disse vine?

Importøren er naturligvis populær hos producenten, der alternativt ville være henvist til at sende vinene til destillation, og sommeliererne er måske populære hos restauratørerne, fordi der forbruges mindre vin på vinmenuerne, og fordi vinene er (eller bør være) billige.

Et paradoksalt forhold

Vi oplever i disse år en stor international anerkendelse af nogle af vore bedste kokke og restauranter, og vi har i den forbindelse et paradoksalt forhold mellem det høje gastronomiske niveau og et meget lavt niveau på vinene eller vinmenuerne.

Tilsvarende paradoksalt nydes nogle af verdens største og kostbareste vine fra nogle af Europas bedste producenter og terroirer af konsumenter, der viser deres påskønnelse af kvintessensen af vor kulturs ypperste vinfrembringelser ved at hælde isterninger eller cola i – uanset hvad der spises til.

I den forbindelse – og uden at vi skal gå til Asien – skal det nævnes, at vi har haft flere forespørgsler fra Europa på middage på en af vore bedste restauranter med budget på 50.000 kr. pr. kuvert forudsat, at der kunne blive serveret nogle af verdens mest efterspurgte og dermed kostbareste vine – hvoriblandt flere er bio og for så vidt også ”nature”.

Nomas afsøgning af grænser

Når vi ser på, hvilke vine, det store flertal af menneskeheden drikker, så kan man sige, at de drikker ”illusionen om at drikke vin”. De vine, der konsumeres i forsamlingshuse til konfirmationer og bryllupper o.a., er oftest den billigste konventionelle vin, som restauratøren har kunnet opdrive. Den tradition og kultus, der knytter sig til vin og vinens ceremonielle brug, skyldes det, vi kunne kalde sagnet om civilisationens store vine.

Det svage ekko, som gæsterne i forsamlingshusene oplever heraf, er ekkoet af begrebet ”det bedste”, ”det ypperste”, og dette begreb er forklaringen på, at der er et publikum, der vil betale 50.000 kr. pr. kuvert for en middag på f.eks. Noma – den bedste restaurant – med de ypperste vine.

Når ”den bedste” restaurant i stedet serverer naturvine, hvoraf en del åbenlyst er fejlbehæftede, så kanoniseres naturvinene inklusive de fejlbehæftede til en form for ”det bedste” for dem, der ikke ved bedre eller har erfaring ud over det, som de bliver budt, det være sig på Noma eller i forsamlingshuset.

For Nomas vedkommende er der en parallelitet i afsøgningen af hidtil upåagtede vækststeder for nordiske råvarer og

”

En ”rigtig” naturvin er pr. definition fejlbehæftet, og der insisteres på, at den skal elskes som sådan.

”

For Nomas vedkommende er der en parallelitet i afsøgningen af hidtil upåagtede vækststeder for nordiske råvarer og en afsøgning af alternative vækststeder for vin.

”

Nogle sommelierer udvælger desværre vine til vinmenuerne, som de er bevidste om ikke smager særlig godt i sig selv.

en afsøgning af alternative vækststeder for vin frem for de mere klassiske terroirer; men paralleliteten hører op, når vi ser på de respektive terroirers bonitet for væksterne, og Nomas køkken bruger primært friske og ”sunde” råvarer og ikke ”fejlbehæftede”.

Talentfuld indsats påkrævet

Gennem århundrederne har europæerne erfaret, at nogle terroirer har et særligt potentiale for at give vine af højeste kvalitet, og for nogle er det mere interessant, at produktionen herfra bliver omlagt til dyrkning af bio- og naturvine, end at sekundære terroirer bliver det; men lad os få så store dele af verdens vindyrkningsarealer – også vore hjemlige – dyrket så naturligt og organisk som muligt.

Ligesom de fleste fødevarer har begrænset holdbarhed, bliver gærede druer til eddike, hvis ikke mennesket griber ind med tilstrækkeligt talent. Man kan sige for såvel fødevarer som for vin, at hvis det skal være ”nature” og være ”godt”, kræves der en særlig talentfuld indsats

Det bedste kan også være ”det rigtige”, og det er psykologisk interessant at se, at økologiske vine i 1970'erne-1990'erne havde et publikum på trods af, at de sjældent smagte godt (desværre), og parallellen til fejlbehæftede naturvine, der ofte smager værre, men også har et publikum.

Tidligere i år mødte jeg nogle biovinproducenter, der længe har produceret deres vine ”nature” uden SO₂ osv., men uden at vinene har været fejlbehæftede af den grund, som overvejede bevidst at producere et fejlbehæftet ”Cuvée Perdue” for at se, hvordan publikum ville reagere på det; men det var vist bare en vits.

Goddag mand, økseskaft

Hvad der ikke var nogen vits, var et eksempel i fjor med en sommelier, der indledte et møde med ordene:

Sommelier: *”I see you have the wines of Vincent Gaudry, I love his wines. How many bottles did you get of his ”A mi-chemin”?”*

JCK: *”We got 36 out of 300 bottles”..*

S: *”Can we have them all?”*

JCK: *”No, you can get 24 – we need the rest for tastings, but the other wines of VG are much cheaper and they would match the style of cuisine you have here, and be excellent wines for your wine menus”.*

S: *”Oh no, the wines of VG are too good for the wine menus – they should be listed in our winelist for guests, who want to enjoy full bottles with the dinner.”*

Jeg undrede mig lidt over denne bemærkning, og skal komme tilbage til dens rationale.

S: *”And the wines that we select for our wine menus are younger”.*

J: *”But, this sancerre from VG can hardly be younger – it is 2011”* (Vi var i juni 2012).

Til denne oplysning kiggede sommelieren på mig og svarede: *”Well, do you want an order, or do you not?”*

Goddag mand, økseskaft. En udtalelse med såvel psykologiske som økonomiske aspekter.

Bemærkningen om, at vinene var *too good* og skulle listes til dem, der måtte ønske at nyde hele flasker til deres middag frem for at købe vinmenuen, forstod jeg først i februar i år i Angers, hvor vi var havnet på en restaurant og - efter et par gæstfrie smagsprøver fra værten – kiggede på tavlen for at vælge en vin til retterne, vi havde bestilt.

Vi konstaterede, at vi var i det dilemma, at der var stor risiko for, at vi ikke ville kunne udholde at drikke en hel flaske af nogen af de vine, der var nævnt på tavlen, og meningen med at liste Vincent Gaudry’s vine på restauranten i Danmark gik op for os – rationalet var sim-

pelt hen ønsket om at tilbyde gæsterne muligheden for at kunne vælge vine, som sommelieren havde tillid til, at gæsterne faktisk ville kunne nyde en hel flaske af.

Sekundære terroirer

Nogle sommelierer udvælger desværre vine til vinmenuerne, som de er bevidste om ikke smager særlig godt i sig selv; men de fungerer måske, fordi den ledsagende ret understøtter vinen. Denne praksis er en fundamental tilsidesættelse af vinelskerens ønsker, hvor vinelskere prioriterer at kunne nyde vine, der smager godt og udtrykker sin(e) drue(r) og sit terroir så rent som muligt, og måske også har den fornødne kvalitet og alder til at kunne udvikle sig til vin.

Bortset fra de grelle eksempler på accept af fejlbehæftede (natur)vine, som vinelskere bliver udsat for i disse år, så er der for en stor del af naturvinene tale om en reduktion af vinenes potentiale, som på sin vis kan sammenlignes med fænomenet Beaujolais Nouveau, der i en periode reducerede 75 pct. af hele Beaujolais-distriktets produktion til knap nok færdiggæret gamay-saft med alkohol, som også skulle drikkes hurtigt, inden saftevinen kollapsede.

Vinelskere i Skandinavien skulle gerne kunne se en fremtid i møde, da det fortsat vil være muligt at opleve civilisationens store vine og gerne i en så organisk og vellavet form som muligt, selv om det bliver mere og mere klart, at vi er ved at blive hængt af på grund af den stadig stærkere efterspørgsel fra nye markeder, og vi må erkende, at der er ni milliarder at dele de bedste fade med.

Vi vil desværre blive trængt ud i sekundære terroirer allerede i vor tid. Vi har allerede frivilligt sat kursen, og jo længere vi bevæger os derud, jo værre bliver det at vågne op med den smag i munden.

Lad os få mere debat

NÅR ALMINDELIGE mennesker går på restaurant, er det selvfølgelig for at få en god oplevelse. Både med maden og vinen. Så både køkkenet og tjenerne, herunder sommelieren, skal gøre sig umage. Ellers kommer gæsten ikke igen.

Men hvordan er det med den tendens, der har bredt sig blandt sommelierer? Flere og flere synes at sværge til et mantra om, at kun såkaldte naturvine er acceptable. I forrige udgave af SOMMELIER refererede H.J. Hansen Vins Lars Bo Henriksen til et par oplevelser, han havde haft og som demonstrerede et par sommelierers foragt for store, klassiske vine.

Lars Bo forsøgte i indlægget at forklare det åbenlyse problem med den prispolitik, der har været gældende for verdens store vine. Niveauet er så højt, at unge sommelierer ikke har råd til at smage vinene og derfor vender dem ryggen.

FORKLARINGEN er besnærende, men hvis den har noget på sig, signalerer den manglende professionalismisme. En sommelier skal selvfølgelig kunne vurdere en vin objektivt og uden fordomme i hverken den ene eller anden retning.

Jørgen Christian Krüff tager fat på problemet i anden del af sit essay om vinmenuer og naturvine, som bringes i denne udgave af SOMMELIER. Første del kunne læses i årets nr. 1. Én af artiklens pointer er, at når der i en vinmenu serveres mere eller mindre fejlbehæftede naturvine, så drikker gæsterne langt mindre, end når der serveres konventionelt fremstillede vine.

Det kan restauranten ud fra et økonomisk synspunkt selvfølgelig være tilfreds med. Men gæsten er ikke tilfreds. Og hvordan har en professionel sommelier det med at se glassene stå urørte eller i bedste fald halvtomme?

Som Jørgen Krüff formulerer det: ”Hvilke tanker gør de importører sig, der

forsyner restauranter med denne kategori vine, og hvilke tanker gør de sommelierer sig, der udsætter deres (sagesløse) gæster for disse vine? Importøren er naturligvis populær hos producenten, der alternativt ville være henvist til at sende vinene til destillation, og sommeliererne er måske populære hos restauratørerne, fordi der forbruges mindre vin på vinmenuerne, og fordi vinene er (eller bør være) billige.”

HER ER et par konkrete spørgsmål til både dem, der forhandler disse vine og til dem, der skænker dem op på restauranterne. Kom ud af buskene og giv jeres besyv med! SOMMELIER lægger gerne spaltepads til diskussionen. Og læs så først, hvad bourgogneproducenten Jean-Marc Roulot siger i artiklen ”Terroir endnu en gang”: ”Naturvin er en ny mode. Jeg er en del af en kontinuitet. Hvis jeg på et tidspunkt skulle være imod noget, ville det nok være naturvin. Uden svovl kan jeg ikke producere min vin. Men jeg bestræber mig da på at bruge mindre og mindre svovl.”

FOKUS rettes denne gang mod et fint italiensk familiefirma, Ferrari. Med udgangspunkt i fremstillingen af mousserende vine er der opbygget et lille imperium, som ud over boblerne i Trentino omfatter stille vine fra Toscana og Umbrien.

Sandra Nanette Skriver tager sig også af italienske bobler i sin beretning fra prosecco-land, og fra Wiesbaden rapporteres der fra den fremragende organiserede snigpremiere på landets bedste vine med fokus på riesling og pinot noir.

ALT I ALT en masse læsestof, som forhåbentlig fanger interessen rundt omkring. Og ikke mindst ansporer til deltagelse i debatten om naturvine. Deadline for indlæg til årets sidste SOMMELIER er 15. november.

SOMMELIER 3/2013
16. årgang

Redaktør (ansv.): Jørgen Aldrich.
I redaktionen:
Tim Volderslev og Keld Johnsen
Annoncer: Birte Halger
Layout og desktop: Cim Meyer
Tryk: Proreklame Aps.
Udgiver: Dansk Sommelier Forening

Praktisk

Sommelier udkommer fire gange om året og sendes til medlemmer og venner af Dansk Sommelier Forening. Bladet er baseret på frivillig arbejdskraft. Alle indtægter går til uddannelse, konkurrencer og fagligt samvær.

Vennemedlemskab koster 1.800 kr. årligt og tegnes ved henvendelse til Bent Aamand, Skovhuset, Strandskovvej 15, Nørdenhuse, 5800 Nyborg, tlf. 6536 1026 / 2075 7702, email: b.aamand@jubii.dk

Vennemedlemmer har adgang til D.S.F.s medlemsliste og modtager SOMMELIER.

Alle henvendelser om adresseændringer, kontingentindbetaling og fakturaer rettes til Bent Aamand.

Redaktionelt materiale sendes enten som email eller på cd-rom til Jørgen Aldrich, Fægangsvej 88, Dalby Strand, 4281 Gørlev, tlf. 2987 7695, email: aldrich@live.dk

Færdigt annoncemateriale kan sendes eller mailes direkte til: Cim Meyer, Henningsens Allé 3, 2900 Hellerup, email: cim@ready.dk

Deadline for artikler og annoncer til næste nummer af SOMMELIER er 15. november 2013.

Annoncer, nyttegninger og ændringer: Birte Halger, tlf. 6172 6645, email: bal@kabelmail.dk

DANSK SOMMELIER FORENINGS BESTYRELSE

Præsident: Christian Aarø Mortensen, tlf. 3032 7191, email: mail@aaro-co.dk

Vicepræsident: Tim Volderslev, tlf. 2360 3109, email: tim@volderslev.dk

Redaktionsmedlem: Keld Johnsen, Restaurant The Diplomat. Tlf.: 4038 4480, email: madvin@post9.tele.dk

Kasserer: Bent Aamand, tlf. 6536 1026, mobil: 2075 7702, email: b.aamand@jubii.dk

Sekretær: Christian Høj Jørgensen, mobil: 2463 7430, email: cthj@webspeed.dk

Konkurrenceplanlægning: Thilde Maarbjerg, mobil: 2726 8920, email: thildemaarbjerg@hotmail.com

Smagninger og facebook: Peter Pepke, mobil: 2621 9885, email: peterpepke@gmail.com

Kim Thygesen, mobil: 2615 8634, email: kim@restaurantmelletrum.dk

Bestyrelsesmedlem: Jesper Boelskifte, mobil: 4010 6649, email: jb@dashsteak.dk