

**Mavepumper.** To dage hos den tyske vinadel i Mosel er en tur på skyer af candyfloss, nedsænkning i et racerent bad, ædel råddenskab og smagsprøver på vine til 40.000 kroner flasken – til alle og enhver.

# På syre

AF POUL PILGAARD JOHNSEN

**T**RIER – Pillerne mod halsbrand ligger i min taske, da flyet letter fra Kastrup. De er af typen »mavesyrepuhæmmere«, og jeg har taget dem med for en sikkerheds skyld. Forude venter et syrebad.

Vi er på vej til riesling-land. Flyets destination er Luxembourg, og derfra er der kun tre kvarters kørsel til Trier i Tyskland, hvor en usædvanlig begivenhed finder sted. Det usædvanlige er sådan set ikke begivenheden *an sich* – det er trods alt 124. gang, at Grosser Ring holder sin årlige vinauktion i Trier – nej, det er måden, den stadig foregår på: Under auktionen af Tysklands ypperste vine får man, før hammeren falder, serveret en smagsprøve på alle de vine, der bortauktioneres, og det er ikke for *Kinder Kleinen*. De dyreste plejer at gå for flere tusinde euro per flaske.

Grosser Ring er en sammenslutning af 30 af de bedste producenter. Tilsammen udgør de en slags Tysklands vin-adel, og flere af dem er såmænd også adelige af titel. De største vine fra Mosel lugter stadig af gamle penge, rigdom og privilegier nedarvet gennem generationer, og efter knap et århundrede på retræten, oplever disse vine nu en sand renaissance.

For Bordeaux tog verden med storm, var riesling herfra konge i vinens rige, og for 100 år siden opnåede vinene priser, som var fuldt på højde med eller endda højere end de berømte vine fra Frankrig. To verdenskrige og en moderne smag, som foretrækker det tørre frem for det søde, henviste dog i årtier den tyske vin til en plads langt længere nede på rangstigen. For top-riesling er sød. Under gæringen omdannes sukker til alkohol, og i et nordligt og køligt område som Mosel stopper gæringen naturligt og af sig selv på et tidspunkt, hvor alkoholprocenten er syv-otte, og restsukkeret markant.

Men nu er det bedre tider. Erindringen om verdenskrigenes skyld og skam svinder i takt med Asiens økonomiske succes og stigningen i den øvrige verdens begejstring for det semi-søde asiatiske køkken, som går hånd i hånd med riesling-vinene. Det er næppe nogen overdrivelse at tale om et riesling-boom, og det er godt, for nogle af disse vine er virkelig *stor vin*. I de bedste holder en sprød og muskuløs syre det høje sukkerindhold i vinene så meget i skak, at resultatet aldrig er kvalmt og sødt, men rent og spændstigt. *Purt* er nok det rette ord, for ingen vine i verden er så rene som riesling, og ingen kan have samme filigran-agtige finesse.

VI er på vej for at smage de bedste, og der er god grund til at have mavesyrepuhæmmere med i tasken. Det er vinene fra 2010, som er på auktion i år, og det er en vild årgang.

Jeg er inviteret til Trier af formanden for Grosser Ring, Egon Müller fra vingården Scharzhof, og allerede for tre måneder siden, da han var på besøg i København, nedsænkedes han os i dette racerent syrebad: I 2010, hvor udbyttet er lavt, holder hans vine op til 13 gram syre per liter, hvilket er fire gram mere end de sædvanlige ni gram – som i forvejen vist er verdensrekord. Alligevel var der gods nok i Müllers vine til at stå op imod den vilde syre, og i flyet går det op for mig, at det i det hele taget vist er en vild oplevelse, der venter. Vinhandleren Jørgen Krüff, der i efterhånden mange år har været min vinose rejsekammerat, er Müllers agent i Danmark, og han har deltaget i auktionen før.

»Der findes ingen andre begivenheder i verden, hvor man har lejlighed til at stifte bekendtskab med så mange store vine på en gang som på auktionen i Trier, fordi man får serveret smagsprøver på det hele. Og det er latterligt billigt. Adgangsbilletten koster 70 euro,« siger han og forklarer om måden, det foregår på:

»I gamle dage blev al vin fra vingårdene solgt på auktionen, og dengang var det kun opkøbere, som kom ridende dertil eller med tog, og som deltog. I dag sælger de fleste producenter det meste direkte til deres agenter i de forskellige lande, men auktionen består som en begivenhed, hvor producenterne vælger deres allerbedste fåde fra årgangen ud og



sætter vinen derfra til salg. Der kommer vinhandlere fra hele verden – og journalister – og på den måde er det et udstillingsvindue for det bedste, de formår.«

Jørgen har handlet med vin i mange år. Han arrangerede sin første portvinssmagning, da han var 11 – »gamle portvine!« – og han har sans for det vilde ved vin. Altså den effekt, nogle vine kan have på en, og som ikke har noget med alkoholen at gøre. Jeg kvier mig ved at sætte ord på effekten, men kommer i tanker om en scene i Lars von Triers *Epidemic* fra 1987, hvor Jørgen spiller rollen som sig selv:

Efter at computeren har ædt von Triers og manuskriptforfatteren Niels Vørsels manuskript til *Kommissæren og luderer* er gode råd dyre og i stedet for at rekonstruere den tabte tekst, finder de på – i filmen – at ville lave en historie om en ung læge, der i fremtiden forsøger at sætte en stopper for en ekstremt farlig epidemi og drager ud i en smuk men farlig verden for at finde en kur. Efter selv at være blevet smittet ender dr. Mesmer dog selv med at udrydde resterne af menneskeracen. Det er en syret film, hvor von Trier og Vørsel undervejs vil overbevise den daværende filmkonsulent, Claes Kastholm Hansen, om, at også det nye manuskript er værdigt til at få støtte, og til det formål tager de forskellige midler i brug. Herunder at indkalde den unge vinhandler Jørgen Krüff, som har euforiserende og magiske dråber med sig.

I filmen ser man først Krüff åbne en 1976 Clos des Ducs fra Marquis d'Angerville, der på grund af alderens bundfald skal forblive liggende vandret, efter at den er kommet op fra kælderen og skal trækkes op. Han åbner flasken i luften og taler derefter om den »ædle råddenskab« og Bernkasteler Doctor - »die Witwe Dr. Thanisch« - for den næste vin er netop en Bernkasteler Doctor Auslese 1975 fra Wwe. Dr. Thanisch i Mosel.

»Trier & Co. var fascinerede af Clos des Ducs' ens anløbne ydre med spindelvæv og sneglehuse, og Bernkasteler Doctor's helbredende 'ædle råddenskab' passede jo smukt med filmens point,« siger Krüff, mens vi er ved at lægge an til landing.

TRIER er en af den slags byer, der af rejsebureauerne markedsføres som »absolut et besøg værd, hvis historiske monumenter, vin og hygge er vigtigere end badestrande og brændende solskinsvejre».

Og jo da, den ældste tyske by, der med sine 100.000 indbyggere lever et stille og noget provinsielt liv, er da interessant. Både som hjemby for Karl Marx og for sine berømte romerske bygningsværker fra omkring år 0, hvor Trier som hovedstad i den nordlige del af Romerriget rangerede som metropol på linje med Rom og Konstantinopel. Byporten Porta Nigra og den gigantiske katedral er begge at finde på UNESCOs liste over verdensarv, og – sammen med marxismens grundlægger – på de T-shirts, som man kan købe i souvenirbutikkerne.

Men det er udbyttet af omgivelserne, vi er kom-

met efter. Mosel-floden, som løber gennem byen, danner med sine stejle skråninger, lerede jorder og skifermedede undergrund et fantastisk og indimellem landskabeligt dramatisk bagtæppe for de mest komplekse vine i verden. Reflekteringen af sollyset fra floden og absorberingen af varme i det mørke skifer gør det lige netop muligt for druene at modne. Det opdagede allerede romerne, og skidt så med, at skrænternes stejle hældning gør arbejdet i markerne så besværligt, at man visse steder ligefrem har måttet opføre en slags højbaner over vinstokkene for at kunne komme til.

Vigtigst er vinene, der kommer ud af det, og det er dem, vi smager, da vi med en taxi er kørt direkte fra lufthavnen i Luxembourg til vort hotel og umiddelbart derefter til Kurfürstliches Palais i Trier. Her tager medlemmerne af Grosser Ring forskud på festlighederne aftenen inden, auktionen skal finde sted, ved et pr-arrangement, hvor der skænkes ud af både de vine fra 2010, der skal på auktion i morgen, og af *highlights* fra tidligere årgange.

Jørgen og jeg går – og smager – fra den ene berømte producent til den anden: Forstmeister Geltz-Ziliken, Reichsgraf von Kesselstatt, Schloss Saarstein, van Volxem, osv.

Da vi er nået til Egon Müllers stand sker der pludselig noget. Vi har fået 2010 Scharzhofberger Auslese lange Goldkapsel i glasset og står lidt væk fra hinanden i palæets hall, da jeg pludselig hører og derefter ser min rejseledsager i et udbrud, der er lige dele råb, hoste og sammenbrud. Jørgen går amok, og da han er faldet ned, siger han:

»Har du nogensinde fået en riesling, der er sådan her? Det har jeg heller ikke! Den er jo mindblowing! Sikken effekt! Som at komme ind midt i det univers af både smukke og sinistre vine, som jeg har smagt gennem årene fra forskellige distrikter.«

For mig går der lige et par minutter mere, men så sker det til gengæld:

Mine arme og ben begynder at snurre, og jeg føler mig som værende i en sky. En hvid sky af candyfloss.

Jørgen fortæller, at han på forhånd heldigt nok har indleveret et bud på denne vin. Han vil ikke sige, hvor meget han vil betale for den, men mindsteprisen ifølge kataloget er 140 euro.

»Nu får vi se,« siger han, mens vi bevæger os op på førstesalen og møder en fransk skuespillerinde i skikkelse af vingården Karthäuserhofs 2010 Karthäuserhofberg Auslese. Den er frisk og ren, og, som Jørgen siger, »som Catherine Deneuve, der lige er blevet kønsmoden.«

Hende vil han også byde på.

Vi smager den vilde Scharzhofberger fra Müller igen på vejen ud. Det er en ny flaske, de har åbnet, og denne gang er den ikke vild, men bare god.

Om aftenen spiser vi en sen middag i udkan-

ten af Trier, på restaurant Becker's, der har to stjerner i Michelin. Mad-inspektørerne må have været på syre, da de uddelte dem, men vinkortet er godt. Ph-værdien i min mavesæk er allerede steget betragteligt, og jeg foreslår, at vi tager en pause fra de lokale vine og vælger en rød 1999 Leoville Poyferré fra Saint-Julien i Bordeaux i stedet. Mavesyrepuhæmmere ligger i tasken på hotellet.

AUKTIONEN dagen efter finder sted i Europa Halle midt i byen og begynder klokken 13. Allerede fra klokken 10 er der dog – for anden gang – lejlighed til at smage de udbudte vine, for producenterne har taget opstilling i foyeren ved hvert sit bord med hvid dug, og skænker ud. Vi smager Egon Müllers lange goldkapsel for nu tredje gang, og denne flaske er som en mellemting mellem den første euforiserende flaske, vi fik i går, og den efterfølgende, som var mere afdæmpet.

Jørgen ser ud til stadig at være tilfreds. Inden det for alvor går i gang taler jeg med Egon Müller selv. Formanden for Grosser Ring forklarer, at auktionen selvfølgelig både er tradition og markedsføring, men den har stadig en kommerciel funktion:

»Når man har en ekstraordinær god tønde vin, eller måske bare en halv tønde eller mindre, er vi nede i så små mængder, at det ikke rigtig giver mening at fordele det til importørerne rundt om i verden, og det er også svært at kommunikere, at det er ekstra godt, selv om det måske hedder det samme som det, vi sælger i større mængder. Hvem skal så have? Fem flasker til den amerikanske importør, en flaske til den danske og så videre? Auktionen er en effektiv måde, hvorpå man kan kommercialisere små kvanta af unge, store vine.«

Egon Müller har – ud over den inciterende Auslese – 18 helflasker og 36 halvflasker af sin bedste kvalitet, Trockenbeerenauslese, på auktion. Hvordan forventer han, det går?

»Det er svært at sige. Jeg har lige fået at vide, at en koreansk opkøber har ordre på otte helflasker, og af dem er fire med budprisen 'without limit'. Så kan det gå højt. Det er dynamit i en auktion, når nogen byder uden at have nogen prisbegrænsning. Så kan priserne komme helt ud af kontrol.«

Egon Müllers vine har i forvejen æren at være de dyreste unge tyske vine nogensinde, og man forstår på ham, at han vist ikke vil være overrasket, hvis det går sådan igen i år.

Men der er 29 andre producenter i kataloget, og allerede efter en halv times auktion står det klart, at priserne generelt ligger højt. Schloss Liesers Brauneberg Juffer Sonnenuhr Spätlese på magnumflasker går for ni gange mere end de 36 euro, der er sat som producentens mindstepris.

Der er 280 mennesker til stede i salen, som alle undervejs, af unge piger i forklæder, får serveret en smagsprøve på samtlige de vine, der er på auktion, men ikke alle kan byde. Ja faktisk er systemet indrettet sådan, at det kun er otte såkaldte kommissionærer, som har ret til at byde på vinene, der bortauktioneres. Kommissionærerne har forinden fået besked fra interesserede købere om, hvor mange flasker og til hvilken maksimumspris, de vil købe.

Det er derfor kommissionærerne – de består typisk af vinhandlere fra forskellige steder i Tyskland, og stillingen går i arv – som med diskrete signaler lader forstå, at de stadig er med i konkurrencen og byder ti – eller 100 – euro ekstra for vinene, som netop nu er til salg fra scenen. På højre side af auktionarius sidder den producent, hvis vine er til salg, og vingårdsejerne med de ædle navne kommer således alle på scenen i tur og følge.

Indimellem signalerer en kommissær »stop«, og så rejser han sig og går foran scenen og konfererer med de andre kommissionærer, som også har bud på den pågældende vin. Måske består det *lot*, som bortauktioneres, af 18 eller 36 eller 72 flasker, og hvis den enkelte kommissionær kun har bestillinger på måske 12 flasker med et maksimum på en bestemt pris, kan han med fordel indgå aftale med andre kommissionærer, som har tilsvarende bud eller bud med højere maksimum, om at aftage *lot*et, før de når at byde hinanden højere op.

VI sidder ved Joachim Dünwegs bord sammen med alle de andre bydere fra ind- og udland, der har valgt netop ham som kommissionær. Han er en lille, spinkel mand i hvide bukser og en mørkeblå jakke, som har overtaget firmaet W. Dünweg i Neumagen efter sin far.

Jørgen har samme formiddag instrueret ham i at byde op til 50 euro per flaske af Catherine Deneuve-vinen, som i kataloget står til 20 euro som mindstepris. Han vil købe 30 flasker. Da auktionen over Karthäuserhof er slut, er hun hans. For 49 euro. Per flaske.

Bernkasteler Doctor Auslese fra Wwe. Dr. Thanisch – den fra Triers epidemiske film – kommer også i hus. Han får den for 30 euro.

Så er vi nået til Egon Müller fra Scharzhof. Som formand for Grosser Ring sidder han allerede på scenen, og i salen kan man mærke en spændt forventning. Inden auktionen over hans vine går i gang, smager vi atter på Egon's euforiserende lange goldkapsel, og denne flaske er mindst lige så god som den i formiddags.

Auktionarius begynder ved 140 euro, og det går hurtigt deropad. 200 euro, 250, 300, 350, 400. Jeg skæver til Jørgen for at se, om de magiske dråber for længst er tabt for danskerne, men der er ikke en trækning i hans ansigt. 450, 500. Så stopper det. Kommissionærerne mødes foran scenen, snakker sammen, og nikker til manden med hammeren: Solgt! For 550 euro per flaske. Det er 50 euro mindre i rækken er Tysklands allerfineste – og sødeste – kvaliteter, Beerenauslese og Trockenbeerenauslese, fra ældre årgange, og det allersidste nummer er Egon Müller. En gang til. Vinen skinner som guld i glasset, da vi får serveret dagens sidste smagsprøve: 1999'er Scharzhofberger Trockenbeerenauslese står til en mindstepris på 1.500 euro, men publikum, som byder ud i klapsalver, hver gang vi runder et rundt tal på tusind, skal klappe fem gange, før vi er færdige.

5.300 euro per flaske er prisen, da hammeren falder. Det er den dyreste tyske vin, der nogensinde er solgt.

