

Vinbog om Australien

Australiere har haft ry for at være flittige øldrikkere, men op gennem 1980'erne blev vin stadig mere populært. Også heroppe, hvor importen er steget til cirka 17 mio. liter årligt. Danske Birthe Jensen har boet 10 år i Australien, hvor hun arbejder i vinbranchen, og fra den udkigs-post har hun skrevet en interessant bog på 296 sider med



flotte fotos. Australiens vinhistorie, grundigt fortalt fra problemerne med salt i jorden over vinene og deres kilde, men også om eksterne forhold som de skruelæg, australierne holder af at dreje om halsen på flaskerne, også de dyre. Det er bogen ikke, altså dyr, den koster 249 kr. frem til august, hvorefter prisen stiger til 300 kr. www.lrforslag.dk

Vignoble – nu uden »g«

Vinkæden Vignoble stryger g'et og kalder sig fremover Vinoble. Kæden har 31 specialvinhandlere og er dermed en af landets største. »Vi er klart en feinschmeckerkæde, men det er bestemt ikke vinsnobberi, vi satser på. Det er kvalitet for penge-

VINOBLE

ne, den sympatiske historie og den unikke oplevelse, der er vores fundament,« siger Peter Schaltz, direktør for Østjysk Vinfor- syning som ejer af butikkerne og står bag kædesamarbejdet. www.vinoble.dk

Vildt gode øko-vine

Verdensnatur- fonden, WWF, har for første gang udstedt licens til en kollektion af vine. De blev præsenteret i fredags og viste sig at være gode bekendtskaber

AF OLETROELSØ
FOTO: CASPER BALSLEV

WWF var oprindeligt en forkortelse af navnet World Wildlife Fund for organisationen, der blev grundlagt i 1961 med beskyttelse af truede dyrearter som det primære fokus. Gennem årene er WWF vokset betydeligt, og uden for USA og Canada ændredes navnet i 1986 til Worldwide Fund for Nature, eftersom arbejdet efterhånden blev udvidet, til at fjerne bredere.

I dag står WWF for såvel dyrebeskyttelse som naturbevarelse i det hele taget, med bl.a. arbejdet for at sikre biodiversiteten som et vigtigt element.

Og når den velkendte panda nu er faldet om halsen på en række vine, så skyldes det, at de er fremstillet på en måde, som beskytter netop biodiversiteten, men også naturen som sådan.

Vinene er nemlig dyrket under anvendelse af økologiske metoder, altså uden brug af kemisk ukrudtsbekæmpelse, kunstgødning m.m.

Vinene forhandles ikke af WWF, men af det danske firma L'Esprit du Vin, som har indgået en licensaftale med organisationen. L'Esprit du

Vin er certificeret økologisk vinimportør og har været aktiv på området siden 1990.

Indtil da var der ikke meget ved økologisk vin, for op gennem 1980'erne var der mange udygtige vinproducenter, som så deres snit til markedsføring af halvdårlige vine under øko-mærket.

I 1990'erne begyndte flere og flere producenter af høj-kvalitetsvine at lægge om til økologisk drift og langsomt, men sikkert steg udvalget af god økologisk vin.

Stort sortiment

L'Esprit du Vin er kendt for at have et stort sortiment af disse vine, som firmaet kalder »biOVINE«, med henvisning til at man i Frankrig og Spanien anvender ordet »bio« for økologiske vine.

Det kan virke lidt forvirrende, eftersom vi herhjemme anvender betegnelsen økologisk, mens betegnelsen »biodynamisk« forbeholdes vine fremstillede efter biodynamiske principper, som foreskrevet tilbage i 1930'erne af den tyske antroposof Rudolf Steiner.

Dybest set er der dog ikke tale om begrebsforvirring, eftersom biodynamisk dyrkning er lige så afstandstagen- de fra kemiske hjælpemidler, som økologisk dyrkning er det, og flere af WWF-vinene



Champagne Millésime 1996 Brut fra huset Fleury er en topvin til bundpris – og så er den oven i købet økologisk.

er i øvrigt 100 pct. biodynamiske, mens andre »kun« er økologiske.

L'Esprit du Vin er kendt for at sælge vin af høj kvalitet, ikke for at sælge vin til lave priser. Således kunne man tro, at WWF-vinene ville være et



Udvalget af økologiske vine strækker sig over hele spektret, og der blev smagt på dem alle i Kgs. Have.

WWF blåstempler de økologiske og biodynamiske vine med sit velkendte logo, pandaen.

kostbart bekendtskab, hvilket imidlertid ikke er tilfældet.

Vinproducenterne er nemlig gået med til at sælge vinen lidt billigere i den gode sags tjeneste, og således kan man på én gang støtte WWF økonomisk, støtte den økologiske idé og samtidig sikre sig en vin af høj kvalitet til priser, der ikke ligger over gennemsnittet.

Det bedste

»Vores ambition er, at WWF-vinene rent smagsmæssigt skal repræsentere det bedste inden for de respektive vinområder, samtidig med at de er officielt økologisk certificerede. Med andre ord, så er det altså ikke nok, at økologien er på plads, smagen skal også være det,« siger Jørgen Christian Kruff fra L'Esprit du Vin.

Smagningen i forbindelse med lanceringen i fredags viste med stor tydelighed, at ambitionerne er indfriet et langt stykke hen ad vejen.

Bortset fra de billige Bodegas Los Frailes-vine (60 kr.), så var der tale om et felt, som bedst kan beskrives som pæn, flot og charmerende.

Fælles for vinene er, at man virkelig fornemmer druematerialet, altså at vinen er lavet på frisk frugt og ikke manipuleret til ukendelighed. Det gælder lige fra de tørre champagner leveret af huset Fleury, Blanc de Pinot Noirs Brut (220 kr.) og Millésime 1996 Rosé Brut (295 kr.), som uanset deres økologiske status er rigtig gode champagner til en utrolig konkurrencedygtig pris, over den fantastiske chenin blanc fra eksportsmægleren Nicolas Joly, Coulee de Ser- rant 2005 (495 kr.) og til den fint blomsterprægede, men knastørre L'Esprit du Rudolf fra Vincent Gaudry i Sancerre.

Ligeledes den transparent smukke 2005 Steiner Hund riesling (495 kr.) fra tyske Nikolaihof og den dybt udtryksfulde røde Valreas, 2001 Lou Mourouss (110 kr.) samt den rustikt flotte 2003 Novas Carmenere (95 kr.) fra chilenske Vinedos Organicos Emiliana.

ole.troels@borsen.dk

WWF-vinene kan købes via bl.a. aarstiderne.com og www.esprit-du-vin.com

