

**L**ige siden Jørgen Christian Krüff som 4-årig plukkede svampe med sin far i det skotske højland har terroir og natur – udtrykt i klarhed og renhed – været hans pejlemærke og livsprojekt. Han husker stadig smagen af de friskplukkede svampe, ligesom han husker smagen af tusindvis af vine, der for altid har indprentet sig i hans bevidsthed. I dag er han vinhandler ved Gammel Strand i København, kendt som nationens Mr. Champagne. Til måske fleres overraskelse er han også Danmarks største forhandler af biovine. Mere end 300 af slagsen findes i hans sortiment – fra det laveste prissegment til det dyreste. Man skal kende sin vinhandler på kvaliteten af den billigste vin han sælger – og som den terroir’ist Mr. Krüff er af natur, er også hans billige vine gode.

I gymnasietiden på Falster blev hver eneste vin han smagte sirligt indskrevet i hefter, side efter side, i en sproglig form der både var udsøgt, poetisk og beskrivende. Det var heller ikke hvilke som helst vine, der blev underlagt hans pen – konsekvent og bevidst gik han efter det mest interessante, det distinkte, det unikke fra hvert nyt vinområde, han udforskede. Som færdig student fra Nykøbing Katedral-skole var han en erfaren smager med et dybgående kendskab til alle Europas klassiske vinområder, men vin var en hobby og ikke en levevej, så næste stop måtte være en uddannelse.

Han flyttede til Kgs. Nytorv oven over Hviids Vinstue, hvor han ofte var gæst, hvis han ikke var på indkøb hos kvarterets vinhandlere, der her i slutningen af 1970'erne havde mange ældre interessante årgange til salg, til relativt få penge. Han begyndte på filosofistudiet, men læse filosofi kun ét sted kunne han ikke nøjes med – det måtte efterforskes hvordan man forvaltede filosofien, ikke kun i København, men også i Århus og Odense. Mens han læste i Århus boede han i Ry ved Silkeborgsøerne og betalte sin husleje med gammel Vintage Madeira, som han selv var med til at drikke. Han havde lejet sig ind hos en filosofistuderende, der havde fået huset i bryllupsgave af sine forældre.

#### ”Topvine til priser i hoftehøjde”

Filosofien er interessant, men brødløs, må den unge filosof sande. Han

prøver forstkandidatstudiet et par år, men vinen lokker, ikke mindst fordi han intuitivt fornemmer, at her er et talent, der måske kan række langt. Han skriver sine nydelige breve til forskellige topejendomme i Bordeaux – Lafite, Margaux, Ausone, Beycheville og Domaine de Chevalier, for at komme ned for og lære mere på stedet. Han får en aftale med ejeren af Domaine de Chevalier, Claude Ricard, og ”bliver optaget som en søn af familien”. Bedre sted kunne han ikke være havnet. Claude Ricard er udover at være en dygtig vinmager også en karismatisk person med et omfattende – både lokalt og internationalt – netværk. Middage og søndagsfrokoster hos Ricard var legendariske – altid var der blindsmagninger med gode vine – og ikke kun hans egne. Her får den unge Krüff mange kontakter og møder også den kendte engelske vinskribent Harry Waugh, der er den første som anbefaler ham at blive vinhandler.

Tilbage i København bliver han i 1981 involveret i vinindkøb til den nyåbnede Restaurant Lumskebugten, der hurtigt bliver et insted med besøg af blandt andet Dronning Margrethe. I en anmeldelse af Lumskebugtens vinkort skriver Henning O’Stritt – ”Topvine til priser i hoftehøjde”. Samtidig bliver han af nogle vinhandlere bedt om at finde bordeauxvin på Cru Bourgeois-niveau, hvor hans fortjeneste er 10% i vin for formidlingen.

#### Den berømte årgang 1982

Så bliver den legendariske årgang 1982 udbudt til salg i Bordeaux, og den unge Krüff’s intuition for storhed er vakt. Det er nu han skal slå til. ”Jeg bestilte 100 kasser af hver af de 1. og 2. Cru vine, som jeg fandt mest interessante i årgangen – og én 3. Cru Château Palmer, som jeg selv havde været med til at høste. jeg tænkte ikke på, at vinene skulle sælges; blot at de ville være dejlige at drikke efter 10.20 år, og store årgange gik normalt uden om Danmark. Tænkte, at 100 kasser var et pænt rundt tal – og ville ikke være bekendt at spørge slottene om mindre – tænkte heller ikke på, hvor meget det fyldte”.

”DET ER SVÆRERE FOR EN BIOVIN AT VÆRE ”SMUK”

- DEN ER HELT NØGEN UDEN SMINKE.

ER EN BIOVIN VELLYKKET ER DEN EN ”NATURAL BEAUTY”

Kasserne med årgang 1982 kom til Danmark efter påsken 1985, men hvor skulle de være? – ”Indtil da havde jeg bare haft nogle papirer på dem”. Det ender med, at det gamle vaskehus på Krengerup Slot på Vestfyn bliver sat i stand i løbet af 1984, hvor Krüff året forinden var flyttet ind i det nærliggende, idylliske skovriderhus. Her bliver den unge vinnørd for alvor vinhandler med kontor, regn-

→ skab, sekretær og kopmaskine. Vaskerhusets fyldes op, derefter den gamle grisestald, og i løbet af nogle år kan man i længerne på Krengerups gamle alvsgård finde topvine fra alle verdens førende distrikter – et sandt Eldorado – blandt andet finansieret af Kurt Thorsen. Ikke alt går med Kurt Thorsen som det burde, så Mr. Krüff vender tilbage til København og starter forfra med sit l'Esprit du Vin i Snaregade 6 & 8.

### Ny epoke med biovin

I april 2001 besøger Krüff "Aarstidernes" stifter Thomas Harttung på Barritsskov. "Aarstidernes" har 60 økologiske vine i deres sortiment, som de sælger sammen med deres økologiske grønsager – måske kan Krüff med sin vinkundskab vurdere deres kvalitet og smag. I juli, mens han er på sommerferie på Falster, smager han de 60 vine og konkluderer "at kun ca. 20% er gode nok – og at priserne generelt på alle vinene var for høje".

**"BIODYNAMIKKEN FORSTÆRKER DÉT DER ER DER I FORVEJEN – DET ER SOM AT SKRUE OP FOR EN SANGER DER SYNGER FALSK ELLER RENT"**

## PANDAEN PÅ FLASKEN – HVAD BETYDER DET?



På omkring 20 af l'Esprit du Vins biovine er der på etiketten – eller på et lille skilt, der hænger om flasken, den lille panda, som er Verdensnaturfondens WWF's logo. WWF arbejder for at bevare verdens natur og biodiversitet ligesom biovin-producenterne vil genskabe vinstokkenes naturlige vækstbetingelser efter årtiers brug af kunstgødning og sprøjtegifte. WWF-vinene er et udvalg af l'Esprit du Vins mest populære biovine. Princippet er, at vinene skal være den bedste vin fra en given appellation eller byde på et af de bedste pris/kvalitet forhold, man kan få fra den givne appellation. WWF er støttet af de udvalgte vines producenter og af l'Esprit du Vin. Forbrugerne betaler derfor ikke ekstra for en WWF-vin. Danmark er pionér-land på WWF Biovin-projektet, der har eksisteret siden 2007, og licensaftalen er eksklusiv for WWF Danmark.

Mellem sit første besøg på Barritsskov i april og gennemsmagningen af Aarstidernes vine i juli havde han i biovin-sammenhæng haft to "øjeblikke", og erfaret at biovin nu var blevet langt bedre end det han havde smagt i 1980'erne og begyndelse af 1990'erne. Den første "øjeblikke" var en middag i Oslo på Restaurant Bagatelle, hvor han er sammen med Ott fra Domaines Ott i Frankrig. "Ott siger, at de har Nicolas Jolys' Coulée de Serrant på vinkortet (se omtale af

Joly side xx), en vin som jeg har smagnotater på fra min studentertid. Men, nu var den blevet biodynamisk, og jeg kunne smage, at der var sket en kolossal udvikling, det var blevet en meget rigere vin."

Med det in mente var Krüffs' interesse vakt, da han nogle måneder senere, under den store vinudstilling Vinexpo i Bordeaux, får en invitation fra Lalou Bize-Leroy og Anselme Seloise til en smagning. Nicolas Joly havde taget initiativet til at etablere



FOTO: THOMAS ILKJÆR

*Eben Sadie, en af Sydafrikas mest berømte vinmagere i Swartland, hvor han producerer de to prestigevine Columella og Palladius. I 2001 begyndte han sammen med Dominik A. Huber at lave vin i det spanske vindistrikt Priorat. De navngav projektet Terroir Al Limit og producerer Dits del Terra, Torroja, Arbosar, og les Tosses – lavet på Cariñena fra gamle stokke og Les Manyes på gamle Garnacha stokke. Forygende flotte vine, se smagning side 34–50. Fra og med 2008-årgangen laver de også en hvidvin Pedra de Guix på Grenache Blanc og Pedro Ximenez.*

”La Renaissance des Appellations” med 20 franske topproducenter af biodynamiske vine. Det bliver øjenåbner nr. 2 og så interessant, at Krüff i januar 2002 arrangerer et seminar med Nicolas Joly i København – og nogle år senere, i 2006, den første biodynamiske smagning i Skandinavien med ”La Renaissance des Appellations”, der nu er vokset og blevet international. I alt 44 producenter præsenterer deres vine på Børsen i København – blandt dem danske Peter Sisseck og sydafrikaneren Eben Sadie.

I mellemtiden har han indgået et samarbejde med Thomas Harttung om levering af biovin til salg via Aars-tiderne. Det starter op i 2002 og bliver den primære kanal for l’Esprit du vins’ omfattende import og engagement i biovin.

### Vinens smag er alt

Vi er tilbage ved den bedste bonitet og talentet. Bio i sig selv rækker ikke – ”der skal være en smagoplevelse til forskel”, fastslår Krüff og fortsætter: ”Vi er stadig i en tidlig fase med biodynamikken – det er kræfter, man ikke bare kan overlade til en novice – som man heller ikke med det samme kan lade en køreskoleelev køre en Formel 1 racerbil. Det er en ny tilgang, en ny måde at forstå produktion på, en ny måde at forstå en plante på. Det skal man have forståelse for, sans og talent for.”

Men hvad er så kendetegnene for biovinene? ”Helt generelt, både i toppen og længere nede i hierarkiet, også prismæssigt, har de først og fremmest en større kompleksitet og ”renhed”, end man finder i konventionel vin. I mange tilfælde en større polstring, fedme og modenhed – i modsætning til konventionelle, som kan virke anæmiske. Biodynamiske vine vil udvikle sig i retning af, at de er noget man drikker mindre af, fordi de er så rige i deres udtryk. Man har kun lyst til at drikke nogle få glas.” Om den profeti går i opfyldelse må vi se!



*Nicolas Joly bag sin hest på Château de la Roche aux Moines i Loire. Siden han i 2001 tog initiativ til ”La Renaissance des Appellations” har han været det biodynamiske vinbrugs fremmeste fortalere og rejser fortsat verden rundt med sine foredrag og budskaber. Stregtegningen er lavet af Anne Gyrite, mens han var i aktion i København i 2009.*

## Ikke vinmager, men ”naturens assistent”

Det biodynamiske jordbrugs fremmeste fortalere Nicolas Joly havde en internaional bankkarriere bag sig før han blev bonde og biodynamiker. Efter studier på Columbia University arbejdede han for J.P.Morgan i New York som investeringsrådgiver. Han blev senere udstationeret i London, men vendte i 1977 tilbage til Frankrig for at overtage familiens vingård Château de la Roche aux Moines i Loire. Han var skeptisk overfor det konventionelle vinbrug han så omkring sig og begyndte at studere bøger om biodynamisk jordbrug. Fra 1980 begyndte han at omsætte ideerne til eksperimenter i marken og fra 1981 har hans topvin Coulée de Serrant været biodynamisk og fra 1984 alle hans vine. Han er, som det fremgår af hans visitkort ikke vinmager, men ”naturens assistent”.

I 2001 tog han initiativ til at samle Frankrigs bedste biodynamiske producenter i ”La Renaissance des Appellations” hvis formål det var at lave smagninger, der kunne overbevise omverdenen om de biodynamiske vine kvaliteter. Sammenslutningen udviklede sig hurtigt til at omfatte biodynamiske pionérer fra hele verden, og tæller i dag 175 producenter fra 14 lande. To gange har ”La Renaissance des Appellations” gæstet Danmark. Første gang i 2006, anden gang i 2009 – begge gange med 44 producenter. Lad os opfordre dem til et nyt Danmarks besøg i 2012.

Nicolas Jolys har skrevet to bøger om sit biodynamiske virke, begge er oversat til engelsk og kan bl.a. købes på [www.amazon.co.uk](http://www.amazon.co.uk). Titlerne er ”What is biodynamic wine?” og ”Wine from Sky to Earth”.

A photograph of a man with light-colored hair, wearing a green sweater and a matching jacket, looking off to the right. The background shows bare trees and a clear blue sky. The lighting is bright, suggesting a sunny day. The text 'TERROIRIST' and 'AF NATUR' is overlaid on the bottom half of the image.

# TERROIRIST AF NATUR

AF ELSEBETH LOHFERT