Ansvarshavende chefredaktør Anne Knudsen **Redaktionschef og samfundsredaktør** Lili Ochsner loc@weekendavisen.dk **Kulturredaktør** Henrik Wivel hw@weekendavisen.dk
Udlandsredaktør Ole Nyeng ony@weekendavisen.dk **Debatredaktør** Pernille Bramming opinion@weekendavisen.dk **Opinion** er i denne uge redigeret af Klaus Wivel opinion@weekendavisen.dk
Litteraturredaktør Anna Libak anl@weekendavisen.dk **Videnskabsredaktør** Tine Eiby ideer@weekendavisen.dk **Faktiskredaktør** Nanna Goul nang@weekendavisen.dk

Udgivet af Weekendavisen A/S Pilestræde 34, 1147 København K. Telefon 33 75 25 33 Telefax 33 75 20 50 e-mail bwa@weekendavisen.dk **www.weekendavisen.dk** Abonnement 33 75 36 33
Tryk Berlingske Avistryk **Annoncesalg Front Media** Høgevej 5 D, 3400 Hillerød Telefon 48 22 44 50 Telefax 48 24 43 47 e-mail weekendavisen@frontmedia.dk

Unikke terroirer. Vin er ikke demokratisk, og i disse år er de bedste vine fra Europas mest attraktive vinmarker ved at glide de europæiske forbrugeres næser og ganer forbi på grund af den stærke efterspørgsel og købekraft fra Asien. To dages oplevelser i København gav syn for sagn.

Værtens bedste

Af POUL PILGAARD JOHNSEN

En af de danske verdensmestre, Rasmus Kofoed, i køkkenet på restaurant Geranium. FOTO: FREDDY HAGEN.

Grænseaftalen er ikke trådt i kraft endnu, og ingen rød-hvide bomme, der skal dæmme op for narko- og anden kriminalitet sydfra, har således kunnet forhindre Egon Müller fra Mosel i at rejse ind i landet og være til stede i Dansk-Tysk Handelskammer på Kgs. Nytorv. Hans varer er ellers af den euforiserende slags, skal man tro for eksempel den legendariske amerikanske vinmager Randall Graham, der engang fortalte denne artikels forfatter om, hvordan han som 21-årig filosofistuderende allerede ved første skud blev afhængig:

»Engang drak jeg en Scharzhofberger 1971 fra Egon Müller, og folk troede, jeg havde taget lsd. Mine venner tog lsd, jeg drak vin i stedet. Så begyndte jeg at læse ønologi for at kunne lave vin.«

Det er da heller ikke uden en vis bæven, at handelskammerets tyske direktør, Reiner Perau, har sagt ja til arrangementet denne torsdag: »Da jeg hørte forslaget om en vinsmagning på en hverdagseftermiddag, tænkte jeg, at det kan man da ikke! Men jeg blev overtalt,« siger han, da han byder velkommen. Handelsdirektøren kunne have sparet sig sin nervøsitet, for selv om snakken undervejs under smagningen bliver en anelse mere løssluppen, skal der tydeligvis mere end lsd på flaske i form af tysk riesling til at få de inviterede gæster fra danske og tyske advokat-, biotek- og finansvirksomheder, der stort set uden undtagelse alle er iklædt sort jakkesæt og hvid skjorte, til at gå fra koncepterne.

Men nu vi taler om tøj, ligger sammenligningen ligefor: De ædelsøde vine fra Egon Müller er *haute couture* – milevidt fra både det billige, søde sprøjt, der iklædt betegnelserne Piesporter og Liebfraumilch har hærget de danske supermarkedshylder i årtier, og de noget bedre tørre tyskere, som for nylig har vundet indpas på gode restauranter og cafeer.

»Nåde på flaske« er de bedste kvaliteter af Scharzhofberger blevet kaldt, og med priser på op mod 4.000 euro per flaske for disse vine, allerede når de udbydes til salg som helt unge, hører Egon Müllers stof til de kostbareste dråber på kloden. Han laver også vine, som er mere overkommelige i pris, og de er også suveræne i deres klasse. Müller er med andre ord majestæten i rieslingens kongerige, hvor en sprød og muskuløs syre holder det høje sukkerindhold i vinene så meget i skak, at resultatet aldrig er kvalmt og sødt, men rent og spændstigt. Purt.

Majestætens repræsentant i Danmark er vinimportøren Jørgen Krüff fra firmaet L'Esprit du Vin, og det er ham, der har arrangeret den to dages tour de force, som smagningen i Dansk-Tysk Handelskammer er startskuddet på. Af ydre, stemmeføring og approach i øvrigt er den høje, lyst klædte vinhandler selv ikke så lidt af en aristokrat, og selvfølgelig kan han ikke bare nøjes med at holde en almindelig vinsmagning med et par retter mad bagefter for kunder og presse, sådan som alle andre importører gør.

Synes anledningen ikke umiddelbart oplagt for enhver, så kan den hurtigt blive det i det snirklede krüffske univers. Egon Müller er nemlig kun den ene del af den duo, som Jørgen Krüff har sammensat til anledningen. Den anden er danskeren Peter Sisseck, hvis vine han også repræsenterer, og som netop har modtaget Institute of Masters of Wines pris for fremragende vindyrkning. Masters of Wine er en international uddannelse for sommelierer, vinbranchen og andre vininteresserede, og det er både masters og førende vinproducenter i verden, der i fællesskab har nomineret Peter Sisseck. I 1995 etablerede han Dominio de Pingus i Spanien, og som den eneste vinproducent i verden har han opnået en gennemsnitlig rating på 99 af 100 mulige point for samme vin – Pingus – gennem syv på hinanden følgende årgange, 2003-2009, hos verdens mest indflydelsesrige vinskribent, Robert Parker.

Danmark er således i den usædvanlige situation i tur og følge at have fostret fire »verdens bedste« inden for vin og gastronomi: Peter Sisseck som den første modtager af Winemakers' Winemaker Award 2011. René Redzepi & Co. med Noma og titlen World's Best Restaurant 2010 og 2011. Rasmus Kofoed fra restaurant Geranium som vinder af VM for kokke 2011 og Jacob Kocemba fra Nimb i Tivoli som vinder af VM for tjenere i 2009.

For Jørgen Krüff er anledningen derfor givet:

»Alle fire Verdens Bedste danskere er uddannet i Danmark – for Peter Sissecks vedkommende på Den Kongelige Veterinær og Landbohøjskole på Frederiksberg og for René Redzepi, Rasmus Koefoed og Jacob Kocembas vedkommende på Hotel & Restaurantskolen i København. Lad os glæde os over den kendsgerning, at hverken det hjemlige uddannelsesforløb eller 'janteloven' har taget inspirationen, lysten og ambitionerne fra dette firkløver, der med deres indsats skænker vort land så megen hæder i disse år – og god vin i glasset til gastronomiske versioner af vore bedste råvarer. Det vil være muligt at opleve firkløverets talenter i juni måned ved følgende arrangementer, der desuden vil have deltagelse af Verdens Bedste riesling-producent, Egon Müller,« skriver han i invitationen vedlagt det program af en usædvanlig kaliber, som han har fået stablet på benene: Handelskammer. Geranium. Nimb. Noma.

Laserpistol

»Det her er helt vildt. Det er en laserstråle,« siger Peter Sisseck, da vi er i gang med smagningen på Geranium og får serveret Scharzhofberger i topkvaliteten Auslese. Både sukker- og syreindhold er ekstremt højt, men opvejer hinanden i en grad, så vinen forekommer at være fuldstændig vægtløs i munden. Når det gælder de store vine, handler alting om balancen, og her er den perfekt. Det er temperaturen til gengæld ikke. Den er for høj. Både på de hvide vine og på Sissecks røde, som vi smager bagefter.

»Peter, hvad synes du om temperaturen?« spørger *Berlingskes* vinskribent, Søren Frank.

»Den burde have været 16 grader,« svarer han.

»Det *var* den måske engang. Jeg skulle have taget mit termometer med op,« siger vinskribenten. »Op« er det rette ord, for Geranium ligger på ottende etage, i det ene af tårnene i Parken, og både udsigten og indretningen med stilsikker brug af hvid marmor, dyrt træ og sjældne designerstole gør restauranten til den utvivlsomt skarpeste i landet. Formatet er internationalt, som det kendes fra større metropoler, og mageligt anbragt foran de store vinduer i selskabslokalet er det kun en ekstra fornøjelse at kunne se sportsfolkene slide i det nede på atletikstadions store ovale cirkel af blåt.C En lang glasvæg dominerer selve restaurantlokalet ved siden af. Bag glasset kan man se køkkenet, der er lige så skarpt som resten. Holdt i stål og hvidt og pinligt velordnet med ensartede gryder i snorlige kolonner minder det mest af alt om en mellemting mellem et laboratorium og en operationsstue. Hvad der foregår derinde, er da også gastronomi af den molekylære slags, og overlægen hedder Rasmus Koefoed. Han er hovedpersonen blandt restaurantens ti kokke, der alle synes at være indforskrevet i dagens anledning.

Verdens – i hvert fald på papiret – bedste kok er Rudolf Steiner-barn og vokset op med en mor, der serverede grød med porrer og persille og plukkede mælkebøtter og brændenælder. Selv er han overvejende vegetar og vist ikke så lidt af en kontrolfreak.

»Det er helt vildt. Alting i det køkken er så kontrolleret og forberedt, at det ser ud, som om de lige nu, få minutter før middagen begynder, nærmest går rundt og mediterer,« siger fotografen, der har en fortid som kok. Der er kartoffelchips til champagnen i lobbyen, inden selve middagen går i gang. De er gennemsigtige som glas. Restaurantchef og sommelier Søren Ledet, iført uldkjortel, giver forklaringen: De udtrækker stivelsen af kartoflerne og former dem efterfølgende som chips. Og sådan er det hele vejen igennem i et køkken, hvor det foretrukne redskab synes at være en pincet.

Og nu har Søren Frank grebet pistolen. Sådan ser vin-termometeret, som han åbenbart har været nede at hente, i hvert fald ud. Det måler temperaturen med en infrarød stråle, når man skyder på objektet.

Mærkværdige måder

Der er også en rigtig læge til stede, og det er ikke hvem som helst. Det ambitiøse arrangement i København har trukket Nk Yong fra Singapore til byen, og trods det lidt undseelige udseende skal man ikke tage fejl af den lille, 92-årige tidligere hjernekirurg, der i årtier har haft en ugentlig vinklumme i The Singapore Business Times og er kendt som *Mr. Wine.*

»Han betyder vildt meget for vin i Asien,« siger Peter Sisseck og fortæller:

»Allerede inden det eksploderede derude, var han i gang, og hans indflydelse i Asien er enorm. Hvis du som vinmager ikke har været inviteret hjem hos ham, er du ingenting i dét lag.«

Eksplosionen er det gigantiske boom i efterspørgslen i Kina og resten af Asien efter store vine, som er indtruffet i de senere år, og som har ført til voldsomme prisstigninger på vinene fra Bordeaux, Bourgogne og andre legendariske områder.

Yong er i øvrigt ikke den eneste, som har fundet »verdens bedste« en rejse værd. Også tre spanske gastronomiske journalister, inklusive det største spanske dagblad El Pais' madskribent, har meldt deres ankomst. Så går middagen i gang. 13 retter i alt betitlet således på menukortet:

Klar tomatsalat, vilde blomster & geleret skinke. Asparges & jernurt. Saltet makrel, iset dildjuice & peberrod. Letrøgede ærter, »suppe på nye kartofler« & løvstikke. Skud af kålstokke, jomfruhummer & rabarber. Brød & pisket smør med ramsløg. Stegt brissel, løgvækster & enebær. Sommerbuk, kirsebær, aske & morkler. Danske oste. Hyldebrus & gulerod. »Syntetiske jordbær«, hybenrose & yoghurt. Mælk på mærkværdige måder. »Grønne kugler« – karamel & fyrrenåle.

Hvad man synes om Rasmus Kofoeds molekylære gastronomi og spæde blomsterkøkken, er en smagssag. Hans håndværkmæssige virtuositet er indiskutabel, og restaurantens konsekvente biodynamiske stræben er hæderværdig, men nogle vil utvivlsomt finde det fortænkt. Selvfølgelig er det sjovt, at skinke fra Skagen hos køkkenalkymisten kan forvandles til en klar gele med al smagen i behold, men måske var det mere tilfredsstillende at kunne sætte tænderne i selve skinken, så ikke alting ender i skum, juice og andet blødt. Til gengæld er sommerbukken i Rasmus Kofoeds version til Pingus årgang 2008 genial og nok det allerbedste match mellem mad og vin, vi overhovedet oplever under det to dage lange lukulliske maratonløb.

Retterne er små, det er vinene til gengæld ikke. Men de er for varme, i hvert fald de hvide.

»17 grader ved serveringen,« bemærker Søren Frank med pistolen liggende ved siden af sig i sofaen. Ved andre borde er temperaturen i orden, men på en toprestaurant, der ikke går af vejen for at lynfryse hvad som helst med kulsyre, er det alligevel underligt, at man ikke er i stand til at køle alle flasker ned til den helt korrekte temperatur. I det mindste bare i en spand med is.

Ustoppelig

I Tivoli er den historiske restaurant Divan 2 for nylig blevet til Nimbs Terrasse, hvor næste dags smagning og frokost skal foregå. Jørgen Krüff er ikke typen, der lader sig synderligt afficere af så prosaiske begreber som klokkeslet og tidsangivelser, så der er god tid til at få Nk Yong fra Singapore til at fortælle om udviklingen i Asien, som er ved at gøre det umuligt for selv velbeslåede europæere og amerikanere at få råd til at drikke de allerstørste vine:

»Det handler meget om status og prestige. Man skal vise, at man har penge. I Singapore er der dog efterhånden en stor gruppe af især unge, som er seriøst vininteresserede, og som mødes i små grupper og smager vin. I Hong Kong er det mest *social drinking*, selv om der da er et par seriøse samlere, og i Kina er det kun status og prestige. Kineserne plejede at købe dyre vine som Lafite-Rothschild til at give til embedsmænd som bestikkelse, men nu er der mange unge milliardærer, som bare åbner løs af flaskerne og drikker dem som statussymboler,« siger han. Udviklingen i vinens verden afspejler således den generelle, hvor produktion, penge og business flytter til Asien, og der er ingen trøst at hente hos Yong:

»Jeg er bange for, at det er ustoppeligt.«

Det afholder dog ikke Peter Sisseck fra i det mindste at gøre forsøget, fortæller han, da smagningen endelig kommer i gang. Ved siden af sine egne Pingus-vine er han for nylig begyndt at producere vinen *PSI* baseret på druer, som han køber fra vinbønder, der har gamle vinstokke på deres marker. Udbyttet her er langt mindre end fra nye stokke, men kvaliteten af druerne og dermed af vinen er meget højere. Han betaler op til ti gange så meget per kilo for disse druer, som bønderne ellers får, hvis de – som udviklingen altovervejende går i retning af – river de gamle stokke op og planter nye og højtydende. Resultatet af Sissecks bestræbelser er en vin af en pæn kvalitet og til en overkommelig pris. Den er han tydeligvis stolt af, men allermest stolt er han selvfølgelig af selve Pingus, som med ét slag bragte ham i vinens superliga.

»Med et vist held og nogen intuition fandt jeg denne mark, som er en undtagelse i den forstand, at netop denne marks terroir er unikt også i forhold til resten af området. Med solide håndværksmæssige evner og ny teknik kan man lave gode, unge vine mange steder, men de holder ikke i længden. De store vine, som viser deres storhed med alderen, kræver et særligt terroir,« siger han. Egon Müller nikker:

»Min far sagde engang til mig: 'Intet er mere aristokratisk end naturen.'«

Naturen er ikke demokratisk, og i sidste ende er det terroirets eller biotopens kvalitet, der er afgørende for, hvilken kvalitet afgrøde man kan få ud af en given mark. Det er en vigtig pointe, mener Jørgen Krüff:

»Især i dag, hvor terroir-begrebet synes i færd med at blive udvandet til, at alle terroirer er 'lige gode' – hvad de desværre ikke er. Så meget desto sjovere er det, at vi over disse to dage får muligheden for at opleve et par af verdens bedste eller mest unikke vin-terroirer i samspil med et par af de bedste nordiske terroir-køkkener.«

Geni

Der er mange gode grunde til bekymringer, men denne fredag eftermiddag er det altså stadig to af verdens største vine, vi har i glassene, og som dagen skrider frem, fortoner alle triste tanker sig. Frokosten i Tivoli varer for nogles vedkommende helt til klokken 17, og det er alligevel heldigt, at vores vært ikke er en tidsneurotiker. Han ringer og får grønt lys fra Noma til at udsætte middagen en time, til klokken 20.

På Noma bliver vi ledt gennem køkkenet og op til et separat lokale ovenpå. Samtlige medarbejdere i køkkenet har taget opstilling på ruten og hilser på os, mens vi går forbi. Bænket ved bordet udsættes vi straks for et regulært bombardement af det, der med en underdrivelse her kaldes snacks: hørøgede vagtelæg, rygeostcreme rørt med stenbiderrogn og lagt i en sandwich mellem sprødt skind høstet fra andefond, der i gryden koagulerer på overfladen, og papirtyndt rugrød, spiselige blomster og skud, som dyppes i honning og havtorn, friteret rensdyrmos, lyngrillede muslinger i en spiselig skal. Og så videre.

Bagefter de egentlige retter: iskold, rå knivmusling i et klorofylgrønt rør lavet af tang, tørrede kammuslinger, den for Noma efterhånden legendariske tatar af kalvekød revet med en gaffel og beregnet til at spise med fingrene, jomfruhummere stegt på den varme sten, som de serveres på ved hver kuvert, løg på forskellig vis og moskusokse fra Grønland.

Til sidst desserterne, hvor Nomas verdensklasse-middag den eneste gang denne aften går galt i byen med den isbaserede ret »Gammel Dansk« lavet med den danske bitter af samme navn. Ikke at den ikke i sig selv er god, men denne danske *is-dram* med oldtids- og vikingeaner overdøver komplet den rene rieslingfrugt i Müllers 1999 Auslese. Over for den må selv en Egon Müllers syre-sukker-bombe strække våben.

Alkoholbehandling på Sjælland
Diskret og professionel behandling på Orelund Gods
– en del af Behandlingscenter Tjele. Mere end 20 års erfaring med afhængighed.
Vi har hjulpet tusinder til et bedre liv uden alkohol og /eller medicin.
Behandlingscenter TJELE SJÆLLAND

Orelund Gods, Sjælland
www. tjele.com/orelund
Døgntelefon 70 20 40 80

SALES MANAGER SØGES
HELBAK/SCHERNING's produkt sortiment består af fajance produkter og porcelænssmykker i høj kvalitet - designet og håndekoreret i Danmark. Vi er et brand i vækst og vi søger derfor en dygtig og erfaren sælger. Du vil blive en del af et lille velfungerende team og skal være med til at vedligeholde og udvide vores danske marked, samt samarbejde med vores internationale salgsagenter
Interesseret?
Se hele stillingsopslaget på www.helbak-scherning.dk/job

HELBAK | SCHERNING
Knabrostr. 20 · 1210 Kbh K · helbak@scherning.dk · www.helbak-scherning.dk