

# Beskedene landvin besejrer kostbar bourgogne

Børsens vinpanel har blindsmagt 43 vine i prisklassen 75-1700 kr., og smagningens vinder var langt fra den dyreste

Af Ole Troelsø  
Foto: Sara Gangsted

Sidste onsdag kl. 11.00 mødtes ti trænede vinsmagere for at vurdere 43 gode vine med det formål at udpege de bedste. Disse omtales her på siderne i løbet af de kommende uger, og i dag handler det om smagningens overordnede vinder.

Deltagerne kendte intet til de maskerede vine, ud over at der var tale om hvide og røde i prisklassen 75-1700 kr., og vinenes etiketter blev først afsløret efter pointgivning.

Ti deltagere er lidt flere, end der plejer at være, og det er godt. For jo flere

**Vindervinens ophav er lige så forskelligt fra Bourgogne som et glas konserveret Limfjordskaviar fra ægte caviar**

”

der smager, des mere afbalanceret bliver resultatet.

Smag er som bekendt subjektivt, men hvis et flertal er enige om at pege på én vin som den bedste, er der stor sandsynlighed for, at mange andre vil dele den opfattelse.

## Stor spænding

Og da panelet ydermere bestod af deltagere, som ud over at have den fælles nævner, at de er dygtige smagere, egentlig har meget forskellige tilgange til vin, så var der tale om en rigtig god samling smagsdommere.

Vi smagte os igennem vinene fra mousserende over lette til lidt tungere hvide, derefter fra de letteste røde hen imod de tungeste, og smagningen foregik, uden at vinene blev diskuteret undervejs.

Debatten venter til efter pointgivningen, som foregår skriftligt og typisk fintælles dagen efter, hvor værdierne indtastes i et regneark, for at beregne hvilke vine der efterfølgende anbefales i avisen.

I den afsluttende debat nævner samtlige deltagere et par favoritter, og her går det ikke stille af, for der er man-



Livlig diskussion følger den tavse blindsmagning.



Simon Olesen og Gin Isabel inspicerer etiketter.



Emilie Øst-Jacobsen lokaliserer vindervinen.



Den bedste af 43 vine.

## SMAGSDOMMERNE

**I VINPANELET SAD** Simon Olesen, Emilie Øst-Jacobsen, Henrik Ando Levinsen, Rasmus Vejrbæk Zerr, Gin Isabel, Susanne Helena Thomsen, Jesper Boelskifte, Jacob Kocemba, Alberte Kryger og Christian Gangsted Rasmussen.

### 2013 Domaine du Traginer Cuvée Caractère Nature

★★★★★

Duft af jord og urter. Moden smag med stor dybde, mineralitet og frisk syre.

476 kr., [esprit-du-vin.com](http://esprit-du-vin.com)

ge og stærke meninger, når først ordet gives frit.

Den vin, som får flest stemmer, kåres som smagningens bedste, og der var stor enighed om, at det skulle være vin nummer 28, da otte ud af ti deltagere pegede på netop denne.

### Limfjordskaviar vs. Beluga

Spændingen var stor, da flasken blev fundet frem og afsløret.

Den viste sig at være fransk, og så kunne man måske tro, at det var den fornemme bourgogne til 1700 kr.

Men vindervinens ophav er lige så forskelligt fra Bourgogne som et glas konserveret Limfjordskaviar – lavet af indfarvet stenbiderrogn – er fra ægte størcaviar.

Vinderen var nemlig en rødvin fra Collioure, som ikke er kendt for rødvin af høj kvalitet, men i højere grad for tarvelige landvine. Nu behøver stenbiderrogn jo ikke være farvet sort eller konserveret, det kan være en stor delikatesse, når den blege rogn er af god kvalitet.

Ligesådan er det med vinen fra Collioure, viser vinpanelets vurdering, og du kan læse mere om vinen og dens baggrund på de følgende sider, hvor vi går tæt på vindervinen.