

SPINWINE®

Gode oplevelser er det
essentielle i at leve...

SpinWine® er mere end en vinskænker. Den er mere end en dekantering. SpinWine® består af et lille åbent kar, hvor vinen cirkulerer og iltes, inden den føres gennem det snoede løb og ned i glasset. Som følge af den strukturering, der sker af vinen, vil dens positive egenskaber fremhæves.

Med SpinWine® vil du opleve, at vinen bliver blødere og mere fyldig i smag og duft. SpinWine® fremhæver de bedste egenskaber i vinen.

SPINWATER®
W

Forhandlerinfo: 9650 8000 / www.spinwine.dk



Image

I de næsten tre år jeg har bestridt denne post, er én ting blevet mere og mere klart: Hvor fantastiske tysk vin kan være! Jeg er i dag stor fan af tysk vin. Ofte og oftere, når gode øjeblikke skal gøres bedre, indgår tysk vin, gerne den fra Mosel, som en del af planen. Ikke mindst fordi store vinoplevelser herfra ikke nødvendigvis også er betinget af store økonomiske udskrivninger.

For tiden er en af mine favoritter Christoffel-Prüms Riesling Spätlese Wehlener Sonnenuhr 1994. En fremragende riesling, der her i sit trettende år performer aldeles nydeligt, er umiddelbart tilgængelig, men alligevel med både karakter og dybde, og som sikkert vil udvikle sig positivt i mange år endnu. Vinen har en dejlig, frugtig fylde, masser af spillevende, frisk syre og en fascinerende restsødme, der med alderen er blevet finpudset og afdæmpet. Det distinkte petroleumspræg, aldrende rieslings stærkt vanedannende og umiskendelige særpræg, løfter oplevelsen. Hele denne herlighed for godt en hund! Jamen, det er da utroligt, ikk'? Tænk hvad en lignende topvin fra en lignende topårgang fra sydligere himmelstrøg, som Bordeaux, Bourgogne eller Piemonte koster? Det 10-20-dobbelte. Mindst! Og med blot 7,5 % alkohol kan en flaske deles med konen, kæresten eller kammeraten, og man kan stadig selv køre hjem!

Når jeg i min bekendtskabskreds bliver bedt om at favorisere nogle vine frem for andre, og jeg svarer tysk, er reaktionen næsten altid den samme: fuld af overraskelse, forundring og mistro. Næ, kan man virkelig få store oplevelser af hvidvin også? Nå, det er ligefrem billigt! Og det går fint i mange forskellige gastronomiske sammenhænge? Ja, ja og jo. Men TYSK! Der går grænsen for gensidig opinionsdeling. Hertil og ikke længere. Hvad tysk vin angår, vil de fleste gerne beholde egne fordomme intakte.

Det må konstateres, at tysk vins image generelt lader en del tilbage at ønske. Hvor er det bemærkelsesværdigt, at når det drejer sig om vor store, stolte vinproducerende sydlige nabo, så er det den ringeste vins dårlige image, der afholder de fleste fra at stifte bekendtskab med de bedre vine herfra. Mens det faktisk, efter min mening, er de bedste vine fra Frankrig og Italiens gode image, og den positive afsmitning herfra, der får os til at købe deres billige konsumvine en masse. Eller hvad?

Hvilke faktorer er det, som får os til at købe den ene vin frem for en anden? Kvaliteten af indholdet i flasken? Eller måske formen af den, eller udseendet af etiketten på den? Vi sætter fokus på netop disse forhold i magasinet, du holder i hænderne nu. Desuden bliver du præsenteret for den bedste samlede smagning hidtil i dette magasins historie af en større mængde vine fra et specifikt vinområde. Og det er riesling-vine fra tyske Mosel årgang 2005!

Ib Sørensen
Chefredaktør

PS. Christoffel-Prüms vine forhandles af AtomWine. Desuden kan enkelte vine i den omtalte Mosel-smagning være udsolgte, da stoffet har været adskillige måneder under redaktionel opsejling.



Det er lidt frækt at turde miste grebet



Sig farvel til traditionerne med Athena Inline, der er Invitas seneste nyhed. Det er et anderledes og eksklusivt køkken. Det har rene linjer og usynlige greb, der gemmer sig som udfræsninger i lågerne. Du kan selvfølgelig vælge din yndlingsfarve til dit personlige køkken - fås også i højglans.

INVITA®

Besøg dit lokale Invita Køkkencenter og se spændende køkkenløsninger.
Du finder det nærmeste på invita.dk.



Vinmagasinet september 2007 - nr. 29

MÅNEDENS FAVORITTER

De bedste vine fra denne måneds test.
Og her er der fuldt hus: 6 vine med 6 glas

8

VINNOTER

10-13

RØGSSIGNALER

Rygeforbuddet giver gode vilkår for velsmagen

14

VINSAFARI I KØBENHAVN

En rapport fra Katz Øl & Vinbar

15

VINAUKTION I BOURGOGNE

Køb dit eget fad af noget af verdens bedste vin,
og støt det lokale Hospices de Beaune

18

NYE NORDAFRIKANSKE VINE

Mere eksotisk end stort

19

DEN FEDE AND

Anders Halskov har besøgt en af verdens bedste
restauranter

20-24

DROPSTOP

Brian Vangs runde genistreg kan andet end lede vin

26-28

SKYD DET SELV

Jagtsæsonen er i gang

30-31

VILDT EKSOTISK

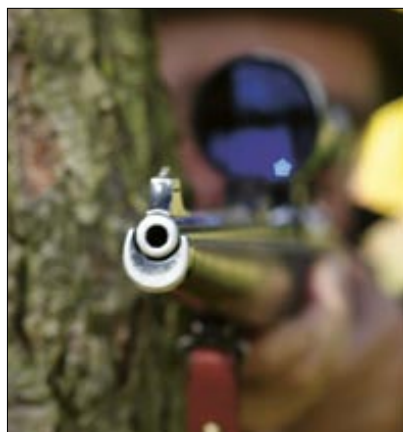
Frugt og grøntsager af sydlandsk tilsnit,
og så alligevel pæredansk

32-33

VILDSKAB I KØKKENET

Trine Krebs giver gode tips til at få styr på det vilde

34-35



LOMMELÆRKEN

Et bittert alternativ til lommeulden

36-37

WINE // DESIGN

Hvad afgør hvilken vin, der ender i din indkøbskurv?
Rasmus Holmgård kommer med et par kvalificerede
bud

38-43

LIEBFRAU MILCH

Lille vin kaster stor skygge

44-45

TYSK VINS STORE AMBASSADØR

Portræt af Finn Klysner og DWC

46

MOSEL-RIESLING 2005

Kåret til århundredets årgang

48-49

TEST AF RIESLING 2005 FRA MOSEL

Bedste vintest hidtil i Vinmagasinet

50-55

CATALANSKE SKIFERDRØMME

I Priorat er ikke alt, hvad det har været. Heldigvis

56-59

TEST PRIORAT-VINE

De er gode og de er dyre

60-61

FORHANDLER-INFO

De har leveret vin til test

64

KEND DIN VINHANDLER

Starring: Tom L. Pedersen og AtomWine

66

Only the best wines improve with time.
We have spent 25 years improving alongside them.
A toast to Spanish Wine, may we continue to age together.



www.winesfromspain.com



Fuldt hus

Der er to test i dette magasin. En stor af Mosel-riesling 2005 og en lidt mindre af vine fra Priorat i Nordøstspalten. Samlet leverer de i alt seks vine med topkarakteren 6 glas. Der er altså fuldt hus i denne måned her på siden med fire excellente tyske og to ditto spanske. En fornem samling vine, der byder på det bedste fra to vinregioner, som sagtens kunne fortjene større plads i bevidstheden hos et kvalitetssøgende publikum. Hermed gives invitationen til store vinøse smagsoplevelser videre



Kæmpekabinett ohne Ende Weingut Reinhard und Beate Knebel 2005 Riesling Kabinett Winninger Röttgen, Mosel

Fra den ekstreme topmark Röttgens stenede, mineralholdige jord kommer vine med en udtalt eksotisk frugtkarakter. Koncentreret, forbavsende muskuløs og ekstraktig vin med en virkelig flot, krudtet mineralitet. Supermoden frugtsyre frisker op og giver en udsøgt balance. Længde ohne Ende. (MB)



129 kr., Barrique Vin



Verdensklasse-Spätlease Weingut Reinhold Haart 2005 Riesling Spätlese Goldtröpfchen, Mosel

Denne vin er kort og godt fuldstændig fantastisk. Skøn kalejdoskopisk tropefrugt og sågar solbær, markens særpræg, i øvrigt. Dette er naturens egen flydende nektar understøttet med en sjældent set vægtløs musikalitet. Når alt lykkes, leverer marken spätlease i verdensklasse. Denne er en af dem. (MB)



149 kr., Minvin.com



Forbavsende feminint brag Weingut Selbach-Oster 2005 Riesling Spätlese Wehlener Sonnenuhr, Mosel

Wehlener Sonnenuhr er garant for sofistikeret, frugtig delikat riesling og når Johannes Selbach tilmed svinger taktstokken, bliver resultatet sublimt. Forbavsende åben og ekspressiv, super saftig og meget ekstraktig vin, der har frugtig pondus og en prikkende frugtsyre fuldender kunstværket. Et brag af en vin. (MB)



160 kr., DWC



Superb frugteksplosion Reichsgraf von Kesselstatt 2005 Riesling Spätlese Erste Lage Scharzhofberger, Mosel

Ak, hvilken perle. En kæmpevin, simpelt hen. Scharzhofbergers løs-holdige, grove, stenede skiferjord taler frit og flydende gennem denne superbe spätlease. Udpræget mineralsk med en stålsat, flintet signatur. Stadig alt for ung og flæsket. Glem den i et årti eller to, og en endnu større oplevelse venter.



199 kr., Vinoble/
Østjysk Vinforsyning



Klassisk pragtvin fra Priorat Clos Mogador 2004, Clos Mogador, Priorat

René Barbier var en af de førte, der tæmmede det vilde terroir i Priorat, og med Clos Mogador lavede topvin af fineste skuffe. Det gør han stadig. Mørklødet og tæt i farven, klassisk, kompleks næse. Vinstokkenes kamp for livet på de stejle skiferskræninger har givet druerne næsten okseblodstykt bærintensitet. Luft, beder den om, og når den har fået det, så er vi også blandt de allerbedste fra området. (SF)



375 kr., Sigurd Müller Vinhandel



International elegantier Clos De L'Obac 2004, Costers del Siurana, Priorat

Klassisk, frisk næse, farven ligeså. Afbalanceret, syrefrisk, hvid peber og frisk morgenluft. Priorat-smagningens mest elegante vin, lagret på nye franske egetræsfade og måske samtidig i den mest internationale stil. (SF)



561 kr., Laudrup Vin



Ny sportsstjerne på banen

KIA cee'd Sporty Wagon med 7 års garanti



Ny ekstra rummelig KIA cee'd Sporty Wagon. Fra kr. 191.399,-

Først vandt den 5-dørs KIA cee'd med 7 års garanti en stjerneregning hos bilanmelderne. Nu følger den nye cee'd Sporty Wagon trop med samme garanti. Her får du en funktionel og rummelig stationcar, der slår alle rekorder. Med 534/1664 liters bagageplads og up and go-bagklap byder bilen på klassens største og lettest tilgængelige bagagerum. Samtidig får du dynamiske køreegenskaber, høj sikkerhed og masser af udstyr og komfort. Alt sammen elegant pakket ind i et sportsligt design. Udenpå og indeni. Oplev cee'd Sporty Wagon hos din KIA-forhandler.



www.kiamotors.dk

Ny hældetud lover blødere vin

SpinWine-vinskænkeren lover en positiv effekt på din vin. For 299 kr. får du en sjov undskyldning for at teste, om det passer



Klaus Kolding fra Hobro har opfundet endnu en dims til det enorme hav af mere eller mindre brugbare vinaccessories, der tilflyder os fra ethvert designfirma med respekt for sig selv. Men Kolding er ikke designer; han er ingeniør og er gået til opgaven med en mere teknisk tilgang. Således beskrives på bedste tv-shoppen-manér den "særligt patenterede SpinWater-teknologi", "gennem talrige eksperimenter" og "En lang række test har vist". Det, som Koldings

test tilsyneladende har vist, er, at det såkaldte SpinWine-aggregat, der bedst kan betegnes som en hældetud med en spirallignende konstruktion, besidder evnen til at gøre vin blødere og rundere og fremhæve dens smag. Om det er simpel iltning eller en berigelse med kosmisk energi, som får de vinøse dyder til at strutte, står for indeværende hen i det uvisse. SpinWine kan købes for 299 kr. i isenkræmmere og vinforretninger over hele landet. Så kan du selv gøre Kolding eksperimenterne efter. Vinmagasinet lover en positiv effekt på din aften, når det sker. *IS*



Vin på messer en masse

Der er rig lejlighed for at blive sanseligt forkælet og hente både designmæssig og kunstnerisk inspiration på messer over det ganske danske land i den kommende tid. Her er et par af mulighederne, hvor os med vinøs slagside også bliver tilgodeset

Kunst, Mad & Vin i KB-Hallen, 26.-28. oktober

Hele 80 udstillere viser eksklusive nydelsesoplevelser og inspirationspotentiale frem i et nyt koncept, hvor den succesfulde Kunstmesse.dk bliver suppleret med vin og mad. Et spændende traktament, hvor primært mindre, eksklusive udbydere møder et kræsent publikum. KB-Hallen, Peter Bangsvej 147, 2000 Frederiksberg, Pris: 75 kr., www.kunstmesse.dk



The Wining & Dining Fair

Århus Scandinavian Congress Center, 12.-14. oktober
København, Tappehallerne, 8.-11. november
Interpromotion, der er landets største arrangør af livs-
stilsmesser, har stor succes med dette koncept, som hvert år besøger Danmarks fire største byer. Her i efteråret er det Århus og København, der står for tur. The Wining & Dining Fair er i øvrigt landets største livsstilsmesse, hvor ikke mindre end 130 udstillere giver de besøgende mulighed for at orientere sig om det hotteste inden for mode, design, kunst og livsstil. Og samtidig krydre dette med gourmetoplevelser af fineste slags, både inden for mad, vin, øl og spiritus. Se mere på www.interpromotion.dk

Garagevin 2007

Scenografien var i orden, da den danske vinforbrugers enorme valgmuligheder blev manifesteret på Dansk Vincenter en solrig søndag i august

Sidste år blev vi tvunget under tag i Avedøre. I år kom aragevinen udendørs og til sin ret, fint flankeret af frugtbuende danske vinstokke. Her ved 30 mindre danske vinfirmaer præsenterede sig under de hvide pavilloner, der tilsammen dækkede over en vældig vinos variation af nogenlunde lige dele skidt og kanel. Garageimportørernes lidenskabelighed og entusiasme er drivkraft bag en vigtig del af den græsrodsbevægelse, som holder det danske vinudbud dynamisk og interessant, men ikke alt importeres ud fra en nøgtern kvalitetsvurdering. Lidenskabens



rekyl kunne smages i ikke så få flasker, som øjensynligt var opkøbt i affekt og feriestemt kådhed. Cirka otte gange i timen hørte undertegnede en vins fortrin beskrevet ved en fortælling om, hvor søde og rare mennesker, som havde lavet den på den der helt særlige idylliske plet i syden etc... Altså tilbage til den gamle diskussion om form og indhold. Begge dele var fulde af enhver smag til denne sjette udgave af Garagevin, og det er lige netop arrangementets eksistensberettigelse. Mere info på www.garagevin.dk. Gomes

1001 nat er kommet til landet. Glud **Vin** præsenterer top vine fra Marokko...

					
169⁰⁰ pr. fl.	89⁰⁰ pr. fl.	59⁰⁰ pr. fl.	55⁰⁰ pr. fl.	55⁰⁰ pr. fl.	49⁰⁰ pr. fl.
Marokko Zniber Chateau Roslane	Marokko Zniber Riad Jamal	Marokko Zniber Moonlight	Marokko Zniber Syrah	Marokko Zniber Sauvignon	Marokko Zniber Amazigh

ONLINE | www.gludvin.dk

Handel nemt og bekvemt på www.gludvin.dk

Se komplet forhandlerliste på www.gludvin.dk | yderligere info tlf: 8710 0305

Glud **Vin**
tør smage det | andre ikke tør



Vin på menuen i Malling

Wine Spectator, vore amerikanske kolleger, uddeler hvert år hæderspriser til restauranter, der har specielt fokus på vin. 3.995 spisesteder verden over, 11 af disse danske, har i år gjort sig fortjent til én af de i alt tre udmærkelser: Grand Award of Excellence (76 i alt - 0 danske), Best of Award of Excellence (748-9) og Award of Excellence (3.131-2). Malling Kro er én af de ni danske modtagere af prisen i anden kategori: Best of A. of E. (Se listen overfor). Rico Jørgensen, sommelier og fast inventar i Vinmagasinets smagepanel, slår dagligt sine folder på Malling Kro, som han ejer sammen med fru, Tina. Kroen har i dag et ry for at levere rigtig fin kvalitet til lave priser, samt at have et vinkort noget ud over det sædvanlige. Knap 800 vine har Malling Kro på kortet, med hovedvægt på toppen af fransk og italiensk,

men der er vinøse lækkerbiskner fra hele kloden gemt i kælderen. Samtidig er der få restauranter herhjemme, hvis nogen overhovedet, der er så liberale med deres vinpriser, som kroen lidt syd for Århus.

100 point i glasset
Rico Jørgensen har opprioriteret samarbejdet med vinimportører om afholdelse af gastronomiske events her i efteråret. Bl.a. påkalder arrangementet med Fionia Vinimport og italienske Casanova di Neri sig speciel opmærksomhed. Her kan deltagerne sikkert være så heldige, at få lov at smage 100 points-vinen Cerretalto 1999 eller årets vin 2006 i netop Wine Spectator: Brunello di Montalcino Tenuta Nuevo 2001. Der er også andre potentielt fine oplevelser i vente, så gå ind på www.mallinkro.dk og se mere. Til rejsende

langvejsfra tilbyder kroen overnattingsmuligheder. *IS*

Danske prisvindere i Winespectator

Best of Award of Excellence:

Era Ora, Le Sommelier, Malling Kro, Molskroen Norsminde Kro, Restaurant Anden, Restaurant La Cocotte, La Buca Degli Artisti og Tree Top Restaurant

Award of Excellence:

Brøndums Hotel og Ristorante Sangiovanni



Se mere på www.winespectator.com

Eksklusivt brus i fredagsbaren

På Café Castenskiold, en af de bedste af de mange nye caféer langs den nyåbnede og allerede berømte å i Århus, er Vinmagasinets yndlings-svensker, Frederik Hierner, restaurantchef. Frederik er også en del af dette blads vinsmagepanel. Dette efterår har Café Castenskiold udråbt hver fredage til at være brus-dag, hvor de vil lave specielle, eksklusive prestige-champagne-events. Fra kl. 16 på ugens sidste hverdag startende den 28. september vil champagnen

flyde fra flasker af kendte og mindre kendte champagnehuse til en usædvanligt god pris. Blandt andet vil propperne springe og åbenbare berusende brus fra Jacques Selosse, Krug, Laurent-Périer, Henriot og Larmandier-Bernier. Samtidig vil der i caféen være mulighed for at fordybe sig i champagnens hemmeligheder i den til lejligheden fremskaffede internationale lektur herom. *IS*

Se mere på www.castenskiold.net



Foldbys nye, store sats

En af denne publikations trofaste musketerer, Peter Foldby, der er magasinets madkunstner og deltidsvinsmager, har hen over den hensygnende sommer åbnet ny restaurant ved Øer Maritime Ferieby i Ebeltoft



Peter Foldby er ikke bleg for at begive sig ud i store projekter. Fx besluttede han for år tilbage at lade sin krops overflade være kanvas for en af landets bedste tatovører – hvad er det egentligt med kokke og tatoveringer? Resultatet af denne endnu ikke afsluttede, men lige dele hårrejsende og imponerende proces dækker nu en væsentlig del af Peters overkrop. Dansende nåle har der dog ikke været ret meget tid til at komme

i nærkontakt med på det seneste. For Peter Foldby blev i juni herre i eget køkken på Restaurant Øer ved den genopståede maritime ferieby ved Ebeltoft færgehavn.

Succesen har været overvældende, og enhver tvivl om projektets potentielle holdbarhed er blevet gjort slemt til skamme. Peter Foldby har tidligere huseret på Mols Kroen, Prins Ferdinand og hos Brdr. Koch, så håndværket fejler absolut intet. Han har en

forkærlighed for det rustikke, franske køkken, excellerer gerne i friske lokale og danske råvarer og tilføjer det hele et umiskendeligt Foldbysk twist. I stilfulde og nænsomt nyrestaurede lokaler åbnes dørene for både frokost- og aftengæster, og der er til lige glimrende conference-faciliteter. Herfra skal der lyde et stort tillykke med den nye restaurant og de absolut varmeste anbefalinger. Se mere på www.restaurant-oer.dk. IS

METHLINGS

1. klasses forhandler af vin og spiritus



Russkiy Razmer Luxe 40%

En klassisk hvide-vodka, blød og rund, med en god, lang og fyldig eftersmag. Denne russiske vodka er ny på det danske marked og scorede 5 ud af 6 Glas i en prøvesmagning. (Se Vinmagasinet nr. 4/2007).

Altenburger Bitter 42%

Denne tyske bitter er også præmieret og ny på det danske marked.

Nærmeste forhandler kan oplyses hos:

Methling

Gl. Kongevej 172 · 1850 Frederiksberg C · Tlf. 333 16 222

Generalagent Klemen Kirk C.S.I

Velsmag under nye røgsignaler

I det gastronomiske bylandskab har to ting ændret sig fundamentalt siden den 15. august 2007: der er ingen røg, og man kan smage både mad og drikkevarer rent og uforstyret. Måske er velsmagens forbedrede livsvilkår i sig selv sundhedsfremmende?

Rasmus Holmgård argumenterer

Man kan mene meget om det rygeforbud, som trådte i kraft den 15. august, og det skal man for så vidt have lov til. Bare man husker at tage alle sider af sagen i betragtning. Kardinalargumenterne har sunget om retten til ren luft på arbejdspladsen henholdsvis den personlige frihed til at indtage det nydelsesmiddel, som røgen er for mange. Jeg synes, ordlyden af rygeloven er uhensigtsmæssigt vag og snørklet, men bakker i øvrigt op om idegrundlaget i sin rene form. Rygning er efter min mening et ondartet symptom på forskellige socialt og kulturelt funderede problemer, som bør kunne løses på anden vis. Nej, jeg ved godt, at man ikke får venner ved at skrive den slags, men det er jeg heldigvis blevet for gammel og skaldet til at bekymre mig om. Diskussionen bliver kun konstruktiv, hvis vi er ærlige og ikke pakker realiteterne ind i det klassiske limpopo-tonede danskervat.

Velsmagens argumenter

Seneste tal fra Danmarks statistik siger, at hver dansker over 14 år i gennemsnit røg 1.924 cigaretter i 2006. Det er små 4 % mere end i 2001 og nøjagtigt det samme antal som i 2005 = en lang næse til folk, der, som jeg, troede, at rygning var for nedadgående – og lidt af en falliterklæring for en massiv offentlig rygestopkampagne siden årtusindeskiftet. I den seneste tids debat om rimeligheden og indholdet af rygeloven synes et par argumenter af lidt blødere, abstrakt og mere langsigtet karakter at være gået tabt. Men her er de:

1) Ved at forbyde rygning på restauranter, caféer og i kantiner optimeres muligheden for at opleve nydelse igennem smag (herunder lugt) i stedet for igennem røg. Bonus: det samme gælder for ikkerygerne! Uden røg i lokalet vil enhver smagsoplevelse, som vi primært sanser gennem næsen, være kraftigt forstærket. Det er nok de færreste rygere, som fra første færd vil acceptere den gode smag af mad som en fuldgyltig erstatning for smøgerne, men jeg synes, det er et argument, der bør fordre en vis accept af rygeforbudet dér, hvor der spises, jf. næste punkt:

2) Hvis den friske luft i alle landets kantiner og restauranter giver flere positive smagsoplevelser, kan man med rimelighed forvente en vis effekt på de samme menneskers generelle måltidskultur, som altid har været et produkt af vores forståelse for velsmag og de økonomiske muligheder for at forløse idealerne i hverdagen. Hvilket bringer os til argument 3:

3) Foruden den generelle højkonjunktur (ja ja, stagnering eller ej – du har masser af penge!), udgør en kanalisering af alle årets smøgekroner i retning af gastronomisk kvalitet, økologi, fisk, større variation, årstidens grøntsager etc. (ok, så jeg lader mig rive med, men det er jo netop pointen) en markant forskel på husholdningsbudgettets muligheder og dermed potentielt på spisebordene i kulinarisk bedste hjem.

Og så kan vi begynde at tale om sundhedsfremmende lovgivning. skal der tages hånd om sonalets arbejdsmiljø, men forholdsregler kan rokke bare generelle sundhedstilstand som katalysator til forståelse varekvalitet – så begynder de initiativer for alvor at give byen med dig, og mærk livs-eksplosionen af bar sundhed og kvaliteter!

sund-
Selvfølgelig
restaurationsper-
hvis de samme
minimalt ved den
igennem en funktion
af god smag og føde-
lovgivningsmæssige
mening! Kom ud i
og sædkvaliteten
sensoriske



Katz Øl & Vinbar

– citylaber dagligstue med vinøse ambitioner

Der er stil over Katz – en blandet én af slagsen – men byens nyeste vinbar er rar, fuld af idéer og værd at holde en vågen næse med

Tekst & foto: Rasmus Holmgård

I hjertet af det gamle København, med Christiansborg og nationalmu seet lige om hjørnet, og med udgang til Magstrædes prøvede brosten, har Katz Øl & Vinbar siden midt i juli lagt smagfuldt koncept til de lokaler, der i mange år husede en forretning med dansk møbeldesign. Klassisk dansk designermøblement pryder stadig de venlige lokaler, men en sprælsk indretningsarkitekt har formuleret interiøret i gennemført eklekticisme og komplementeret traditionen med minimalistiske og transparente plastikeffekter og detaljerede grafiske detaljer fra lyssætning til vægmaleri og vinduesudsmykning. Det lyder som en blandet fornøjelse, men helheden hænger overraskende godt sammen, og stemningen er rar og afslappet i etablisementets to rum med plads til 50-60 gæster.

Øl- og vinbarens moderbeværtning (samme ejer) ved navn Café Katz er adskilt fra afkommet af en lysegrøn dør, men der er ikke umiddelbart adgang mellem de to barer. Katz Øl & Vinbars koncept er nemlig væsentligt mere æstetisk stræbsomt, skarpere vinklet og i virkeligheden ret originalt. 24 forskellige vine på glas serveres smukt tempereret af nogle nydelige Holmegaard-krystaller, og der arbejdes i skrivende stund på at udvide flaskekortet betragteligt. En vaskeægte fransk sommelier er blevet hidkaldt til at supportere det lokale personale, og ambitionerne er tydelige i daglig leder Simon Nordtorps entusiastiske præsentation af stedets idealer.



Safaripatruljen lagde vejen omkring Katz en stille mandag i september, hvor festen var til at overse. Måske er gennemsnitsprisen på cirka 75 kr. for et glas vin med til at holde en del af det lokale studenterklientel hjemme, selvom der også er mulighed for at boltre sig i 55 specialøl fra det meste af verden. Der er en vis modsætning mellem den funky indretning og vinkortets henvendelse til norske turister og det bedrebemidlede borgerskab. Men man skal starte et sted, og Katz Øl & Vinbar har gode muligheder for at pudse konceptet af i løbet af en forhåbentlig travl københavnavinter. Der serveres en lille snack til de våde varer, og en blandet oste-/pølseanretning til de gammelsultne.



Katz Øl & Vinbar

Frederiksholms Kanal 1
1220 København K
33 93 33 87
www.cafe-katz.dk
vin@cafe-katz.dk

Åbent hverdage fra 17 til 24
Fredag og lørdag fra 17 til 02

Ferieboliger me

Se de overbevisende

Bønnerup Strand



BØNNERUP STRAND

Helt ny sommerhusudstyknig i et af Danmarks smukkeste områder, det nordlige Djursland, ved det idylliske fiskerleje Bønnerup Strand, kun tre kvarters kørsel fra Randers eller Århus.

Slettestrand



SLETTESTRAND

Sommerhusgrunde uden byggepligt. Tæt på Vesterhavet og den storslåede natur ved Svinkløv Plantage, de flotte højdedrag Svinklovene og den flotte brede badestrand.

d fordele

detaljer på www.torben-kjeldsen.dk



Frode anbefaler...

En feriebolig er et fantastisk alternativ eller supplement til Deres pensionsopsparing. Turisterne betaler en stor del af Deres årlige omkostninger, samtidig med at De sparer op i Deres feriebolig. Og over en årrække vil De få en skattefri værdistigning.

Sidst men ikke mindst kan De jo selv nyde livet i Deres feriebolig, mens De sparer op til alderdommen.

Her til venstre ser De tre gode eksempler på Torben Kjeldsens attraktive ferieboligområder.

Ring og hør mere
9722 5799

KØB & SALG
AF FAST EJENDOM
SIDEN 1970



TORBEN KJELDEN

TORBEN KJELDEN A/S

Dalgasgade 39 | DK-7400 Herning
Tel +45 9722 5799 | Fax +45 9722 5899
E-mail: tk@torben-kjeldsen.dk

Blåvand



BLÅVAND

De kommer ikke længere mod vest. En af landets bedste feriebyer med liv og aktivitet året rundt. Helt nye og luksuriøse sommerhuse i fantastisk klitnatur tæt på hav og strand.

Syg med bourgogne

Den 147. vinauktion på Hospices de Beaune i Bourgogne finder sted 3. søndag i november. Her kan du købe dit eget fad med noget af verdens bedste vin og samtidig støtte driften af det lokale hospital i regionens hovedby. Zaizon er navnet på den danske forbindelse, der kan gøre dine våde bourgognedrømme til virkelighed



Af Ib Sørensen

Den årligt tilbagevendende vin-festival i Bourgogne, Trois Glorieuses, hvor områdets årtusindlange forbindelse med vin og vindyrkning behørigt fejres, løber som vanligt af staben den tredje uge i november. Højdepunktet på denne uges festivitás er vinauktionen på Hospices de Beaune – en af vinverdenens mest spektakulære og celebre begivenheder. Her køber alverdens elskere af bourgognevin eksklusive fade af de berømte vine – og hele overskuddet ved arrangementet går til velgørenhed. I over 500 år er Hospices de

Beaune blevet begavet med vinmarker fra generøse vinbønder, som tak for helbredelse, omsorg og sikkerhed. I dag besidder hospitalet således omkring 56 hektar af nogle af Bourgognes, og dermed verdens, fineste marker. Med de traditionelt meget lave høstudbytter, man betjener sig af i området, giver det ca. 600 fade med vin, der skal under hammeren. De sælges typisk for priser fra knap 2.000 euro for det billigste til 40.000 euro for det dyreste. Samlet omsætter auktionen for ca. 3,5 millioner euro (25 millioner kroner), og overskuddet sikrer hospitalets drift.

Sæson for Zaizon

Vinen i disse eftertragtede fade kommer primært fra premier cru- eller grand cru-marker og bærer berømte navne som Batard-Montrachet, Clos de la Roche og Corton-Charlemagne. Selvkært er det ikke disse fade, der ligger nederst på prisskalaen. Men uanset pris, så indeholder et fad 228 liter vin, og det bliver i sidste ende til omtrent 292 fyldte flasker. Inden vinene når hertil, og er klar til at komme i sine nye ejeres besiddelse, er vinen blevet plejet og passet, opbevaret og lagret efter alle vinkunstens regler i et par år i perfekt tempererede, lokale kældre. Alt dette er inkluderet i den pris, det tredje hammerslag fastsætter for hver enkelt fad. Zaizon, en dansk vinhandel, som også leverer løsninger til vinopbevaring, er én af vejene til dette bourgogne-slaraffenland. I hvert fald er Lars Chr. Madsen fra Zaizon en mand med de helt rigtige kontakter i denne sammenhæng. Lars er selv til stede under aktionen, og vil herfra

være i telefonisk kontakt med sine kunder, men inden da er vinen i de forskellige fade blevet prøvesmagt og vurderet af vinmageren hos Zaizons samarbejdspartner i Nuits-Saint-Georges, Dufouleur Père & Fils. Det er ud fra denne vurdering, Lars Chr. Madsen og kunderne beslutter sig for, hvilke fade, der skal bydes på. Skal din fars, dit firmas eller måske din nyfødte søns navn stå på etiketterne af noget af Bourgognes bedste vin, så er det nu, du skal tage kontakt til Lars. Så kan han tillige fortælle, at det foruden at være en helt unik og spændende måde at handle vin på, ofte også er en ganske god investering. Men det ved han meget mere om.

Prisindikation Hospices de Beaune-auktion november 2007

Pris per fad (292 fl.) (Euro)	Pris per flask (Kroner)
4.000	293,75
5.000	331,25
6.000	397,50
7.000	448,75
8.000	500,00
9.000	556,25
10.000	622,50

Prisen indeholder

Vinifikation, opbevaring, tapning på flaske, vinafgifter og lev. i København. Zaizon kan desuden tilbyde at få købers/modtagers navn påtrykt etiketten.

Zaizon

Lars Chr. Madsen
Højsager Plads 4
2500 Valby
36 45 36 34
www.zaizon.dk
Se i øvrigt mere på
www.hospices-de-Beaune.com



Nye vine fra Tunesien og Marokko

Trods enkelte lyspunkter er nordafrikanske vine stadig mere eksotiske end egentligt gode

Portugal har budt på store positive overraskelser de senere år. Det samme kan siges om Grækenland, Argentina og Østrig. Intet er bedre end at opdage nye kvaliteter fra en uventet kant. Til gengæld lader at par af de håbefulde vente på sig temmelig længe. Det gælder fx Rumænien, Bulgarien og Ungarn, som bortset fra enkelte positive undtagelser (se Vinmagasinet nr. 1/2007) endnu har til gode at slå igennem med de potentielle lækkerbiskener, som vi har talt om i i hvert fald de seneste 10 år. Næst på listen står

Mellemøsten med Libanon og Israel som spydspidser, også stadig uden stor kommerciel gennemslagskraft på det danske marked.

Før vi begynder at tale seriøst om kinesisk og thailandsk vin, bør vi tage en mellemtid på Nordafrika, hvis franske indflydelse har borget for en vis vinøs kvalitet i årtier – uden at vi tilsyneladende har set effekten manifesteret på danske vinforretningers hylder. Og så pludselig melder to velkendte importører ud, som med én stemme: "Vi har indrulleret nogle nordafrikanske vine i vores portefølje. Hvad synes I om dem?" Herligt,

at der stadig er masser af gåpåmod blandt de danske importører, og både Glud Vins marokkanske vine og Vinmands tunesiske fortjener et åbent sind og en fair chance for at komme til orde. Til trods for enkelte udmærkede toner er kvaliteten imidlertid alt andet end konsistent, så vi synger endnu ikke med på sangen om nordafrikansk vin af fuld hals.

Vi har smagt i alt ni vine fra de to nordafrikanske lande og bringer her de tre, der gjorde bedst indtryk. Men respekt for nytænkning, og held og lykke til både importører og producenter.



Zniber Vineyards Moonlight 2006, Beni M'Tir, Marokko, 59 kr., Glud Vin

Stilfærdig men for så vidt behagelig old-school-næse af spejderhagl og sivmätte med et let støvet og flintet pift i toppen. Munden er i glimrende komposition, og gennemfører den elegante, distingverede stil på kanten til det distante og stivbenede. Men Moonlight holder balancen og giver fin valuta for kronen.



Soltane 2005 Rosé, Mornag, Tunesien, 75 kr., Vinmand.dk

Et multikulturelt, nordafrikansk vinsamarbejde imponerer i vanskelig disciplin. Flot, lyserød farve, med brunligt stik. Let støvet og rustik næse, der glider over i hubba bubba-agtig kirsebær-sødme. Ingen sødme i munden, der til gengæld er frisk, fin og ligetil. Mangler der lidt frugtfylde, så er der tilpas balance og elegance over resten til at gøre denne tunesiske rosé til en behagelig oplevelse.



Château Raslane 1er Cru 2003, Les Coteaux de l'Atlas, Marokko, 169 kr., Glud Vin

Fornemt dyb og alvorlig bouquet med masser af veludviklet, moden og kernesund frugt i smagfuld leg med et velintegreret fad. Et fast tannisk bid skyldes ud af gummerne af en fint proportioneret syre, og vinen får bund og tyngde af den tætte frugt. Helstøbt og velfungerende.



Vinene er smagt af Kristian Gomes, Rasmus Holmgård og Ib Sørensen.

På www.vinmagasinet.dk kan du se kommentarerne til alle de smagte nordafrikanske vine.

Den fede and

Der var tre store stjerner i hatten og en lille fjer på toppen, da Vinmagasinets **Anders Halskov** besøgte **"The Fat Duck"** i London, en af verdens bedste restauranter



Det er i starten af juni 2007. Jeg befinder mig i flight level 350, som piloterne siger, dvs. i 10½ kilometers højde. Omkring mig er et af British Airways udmærkede fly, ved siden af mig sidder min kone, og foran mig befinder sig en sandwichbolle med et noget ubestemmeligt fyld. Ved hjælp af tænder og negle (bare man dog stadig måtte tage sin tre-i-ener med ombord) får jeg krænget cellofanen af sandwichfætteren, men fortryder øjeblikkeligt. Omkring mig breder sig en halvsyntetisk hørm af harske løg som hovedrolleindehaver i et ikke særligt behageligt duftunivers. Min kone kigger mistænksomt på mig, men jeg får overbevist hende om at sandwichen er eneansvarlig for de pludseligt ændrede olfaktoriske forhold. Jeg pakker den spøjse bolle væk igen, læner mig tilbage og smiler bredt. Der skal mere til at ødelægge mit humør lige nu. Jeg er nemlig på vej til "The Fat Duck", Heston Blumenthals trestjernede, molekylærgastronomiske tempel, inviteret af fru en i anledning af passagen af endnu en kronologisk milepæl. Sådan!

Très bien, monsieur

Få timer, og en køretur i en noget dieselhørmende, aldrende Mercedes senere, er vi indlogeret på "Red Roofs at Oldfield", et pensionat, der er lige så hyggeligt, som det er særpræget, med væg-til-væg nipsgenstande og et charmerende og imødekomende værtspar. Beliggende ud til floden (huset, ikke værtsparret), og fem minutters kørsel fra "The Fat Duck" er stedet det helt rigtige til en kulinarisk luksustur. Efter en kop te, en lur, et bad og en let aftenmakeup, er vi begge klar til at gå ombord i anden. Tiden er endnu ikke inde til vores reservation, men vi dulmer min utålmodighed med et glas mousse-ende engelsk vin i den nærliggende pub, der også indehaves af Heston Blumenthal. Så oprinder øjeblikket. Med andagt entrer vi restauranten, hvor vi venligt og næsten kærligt

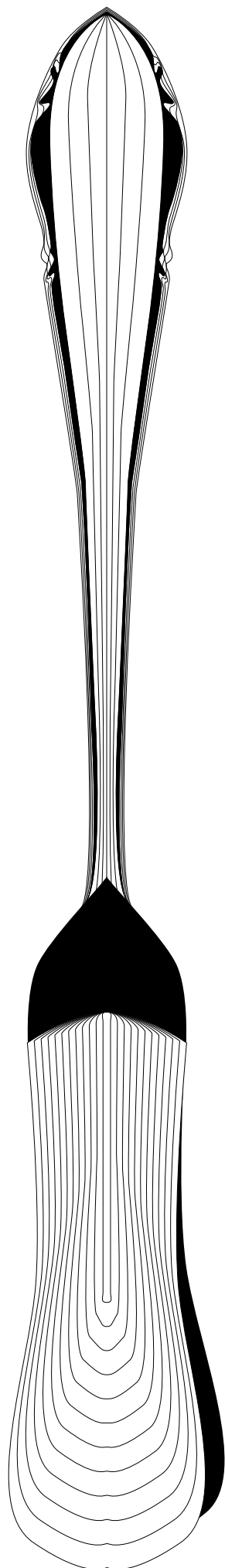
bliver modtaget af den første ud af, skulle det vise sig, mange tjenere. Vi får anvist vores bord og sætter os ned og betragter menukortet. Men her er ingen tøven fra fruens hånd - vi nupper den store tasting-menu! Bordanvisningstjeneren fordufter, og erstattes af sommelieren, der med tyk fransk accent spørger, hvad vi vil drikke. "Bare vand til mig" siger fru en smilende, "I'm pregnant", hvorefter jeg får vintjenerens fulde opmærksomhed. "I've sree wine-menus, monsieur, at 95, 145 and 295 £". Hellige makrel, tænker jeg, og spørger, om han har dem på tryk. "I've sem in my 'ead, monsieur", forklarer han, og vinnørd som jeg er,

” Det her er den ondenhyleme flippet

beder jeg ham remse dem alle tre op. Så kan de lære at trykke dem til en anden gang. Desværre er gennemgangen lidt diffus, i stilen "a sylvaner from Germany, a gewürztraminer from New Zealand og bla bla bla", og jeg mærker et lille pift af skuffelse i maven. Men så remser han den dyre menu op, og her skorter det hverken på producenter, årgange eller flaskestørrelser i præsentationen. Hvert et ord er som sød musik i mine ører, og mine øjne er nok en lille smule blanke, da jeg tavst kigger hen på mit livs lys. "Du skal jo bare tage den, du helst vil have", ytrer hun, og hendes pupiller bliver kun en lille smule større, da jeg uden tøven bestiller den dyre vinmenu. "Très bien, monsieur" siger sommelieren, der har anerkendt mit skolefransk, så vi ikke længere behøver at konversere på det primitive angelsaksiske sprog.

Himmelsk nydelse

Og så starter festen. Jeg får skænket et glas af Didier Dagueneaus "Silex" 2005. Kult-loire, og det bedste glas sauvignon blanc jeg nogensinde har smagt. De dertil indledende retter er "Nitrogreen tea and limemousse", som er en mousse fra sifon, der efter en tur i flydende nitrogen fremtræder som en lysegrøn marengs, der øjeblikkeligt forsvinder i munden, efterladende en intens smag og duft af lime. Wow! Dernæst en østers med passionsfrugtgelé og lavendel, og jo, det fungerer glimrende. Næste ret er en rødkåls-gazpacho med senneps-is. Mundrensende og særdeles lækker. Og sidste skud fra hors d'oeuvre-boksen er en lille finale i sig selv. Først et stykke spiseligt "folie", som de mentolblade til frisk ånde, man kan få på tankstationer, men her med smag af skovbund. Dernæst blev en kasse grøn mos fra skovbunden stillet på bordet, og overhældt med flydende nitrogen, så en tæt røg bølgede ud over bordet og forstærkede skovindtrykket. Dertil en lille toast med trøffel og en kop med tre lag af henholdsvis ærtepuré, vagtelgelé, jomfruhummercreme og på toppen et lille æg af foie gras-is. Der er ikke ord, som beskriver den sensoriske nydelse, det er at indtage denne ret, men "himmelsk" kommer tæt på. Mens jeg nyder resterne af Silex 05, kommer næste vin. Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot 2002 fra B. Morey. Smuk vin med underspillede fadtoner som underlægning til sprød mineralitet og fed frugt. Det er så godt, det her! Vinen skal ledsage en Fat Duck-klassiker, "Snail porridge - Joselito ham - shaved fennel". Havregrøden er en lille grøn klat (persille) på bunden af en tallerken, ovenpå er de stegte snegle, skinkestrimler og papirstynd fennikel. Smuk at skue, og fremragende at indtage. Sneglene er møre og velmagende og vinen passer perfekt. Naturligvis. Ny vin, ny ret. Stegt foie gras, mandelgelé, kirsebær og kamilleblomst, hertil Vinoptima gewürztraminer 2003. Hverken



ret eller vin er på
samme niveau, som det, vi
hidtil har fået, og er derfor kun
glimrende. Vinen er parfumeret med
eksotiske frugter og blomster, virker sødlig,
men er faktisk tør og har en dejlig bitterhed,
der gør at den passer perfekt. Igen. Jeg er ved at
være helt høj af velvære, og vi er kun lige begyndt.

Raffineret, korrekt og innovativt

Bordet bliver ryddet for alt, og ind kommer to konkylie med ledninger og hovedtelefoner, som vi skal tage på. Inden i hver konkylie ligger en iPod shuffle og giver os bølgebrus, mågeskrig og strandlyde i ørerne. Let undrende kigger vi på hinanden, og så ankommer næste ret, "Sound of the sea". Det er et stykke strandbred. Bogstaveligt talt. Foran os bliver stillet en lille sandkasse med en glasplade over. På glaspladen ligger mere sand, opskyllet tang og det her svagt gullige skum, som bølgerne danner ved pålandsvind. Det kan vi sgu da ikke spise, tænker jeg, men det kan vi. Jeg aner ikke, hvad sandet er, men det smelter i munden. Tangen er tang, iblandet bl.a. abalone (på dansk søøre eller øresnegl) og andre havdyr, og det gullige skum er blot vandet, som tingene er pocheret i. Det smager fuldstændigt, som der kan dufte ved havet, og med konkylie lyden er illusionen af strand komplet. Til retten kommer et glas Rashiku Ginjo sake, der med sit salte og gærede præg forstærker det maritime. Nogle vil måske finde optrinnet lidt poppet og påtaget, men jeg er aldeles betaget og smiler så bredt, at tjenerne næsten klukker, når de ser mig. Jeg trænger efterhånden til et glas rødvin, men inden trangen for alvor manifesterer sig i min bevidsthed, kommer sommelieren igen. Han skænker rundhåndet et glas châteauneuf-du-pape; det er Chapoutiers "Barbe Rac" 1997. Jeg kaster mig over den med det samme. Næsen er åhhh så moden, fuld af både frugt og tertiære noter af læder og røg, og munden er i total balance med skønne bløde tanniner. Denne vin er ramt på det helt rigtige tidspunkt, og jeg lukker øjnene i nydelse mens jeg synker den første slurk. Så kommer retten. Lakridspochoeret laks, grønne asparges, vanillemayonnaise og olivenoliedryp. Retten er så delikat! Laksen er fuldstændig dækket af en tynd lakridshinde, der umiddelbart virker for voldsom, men når man indtager alle rettens elementer samtidig, er helheden perfekt. Meeeen, her har sommelieren nok jokket i spinaten. Den fine og elegante gamle vin kan umuligt hamle op med sådan en voldsom ret. Ja, ja, træerne vokser ikke ind i himlen, tænker jeg. Men da jeg tager mit glas for at bekræfte mit indtryk, bliver jeg i den grad sat på plads. Vinen viser sig nu nærmest at ose af lakrids, og komplimenterer i den grad retten, at begge dele fremstår endnu bedre. Jeg er lamslået over niveauet på sommelier-arbejdet her; det er på en og samme tid raffineret, korrekt og innovativt.

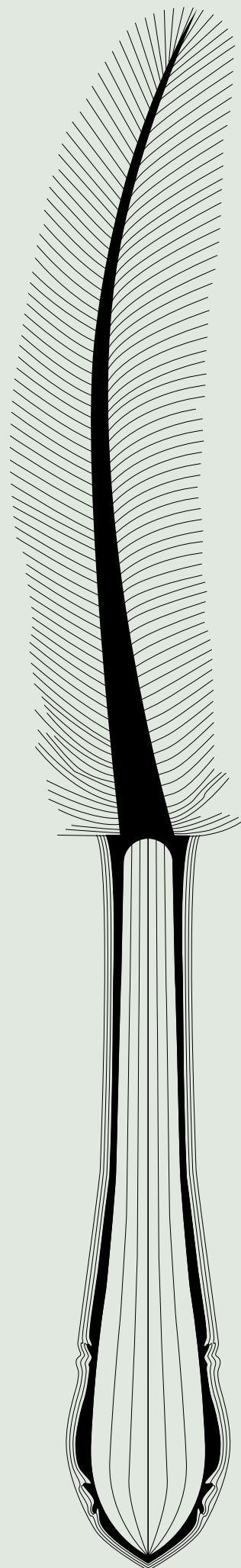
Kold og varm – samtidig

Oven på laksen får vi lov at puste ud et lille stykke tid, inden det igen går løs. Foran mig bliver stillet et Riedel Sommelier Grand Cru-glas, og den smilende sommelier kommer anstigende med en magnumflaske. Det er Chateau Haut-Brion 1988. For hulen da, det er godt! Et skoleeksempel på moden bordeaux; blyantspids, cedertræ og tæt, moden solbærrugt. Jeg kniber næsten en tåre, og har svært ved at koncentrere mig om den tilhørende ret, ballo-

tine af due fra Anjou
 med blodpølse, kinesisk
 snack og duesky. Men retten er
 naturligvis Spitzenklasse, og passer
 selvkært til vinen. Nu er vi godt halvvejs
 i menuen, og det er ikke ligefrem sult, der
 plager os. Men da ostetjeneren kommer trillende
 med det store rullebord, er jeg alligevel nødt til lige at
 nippe til et par stykker. Navnene er tabt i Haut-Brion-tå-
 gerne (min sommelierven kom forbi med en opfylder), men
 alle var veltempererede og vellagrede. Pause. Jeg rejser mig og
 besøger toilettet, tager lidt koldt vand i ansigtet og smiler bredt
 - meget bredt - til mit eget spejlbillede. Det her er for godt til at
 være sandt. Tilbage ved bordet har serviettjeneren i mellemtiden lagt
 en ny serviet til mig, med knivskarpe folder. Og nu kommer endnu en
 tjener med et glas te. "Pudsigt", tænker jeg, da vi bliver bedt om at drikke
 af glasset nøjagtig i den position, det bliver stillet foran os. Men åbenba-
 ringen (og chokket) kommer i første mundfuld. Væsken i glasset er samtidig
 varm og kold. Nej, ikke lunken, men varm i den ene side af munden, og kold
 i den anden. Det her er denondenhyleme flippet i tredje potens! Jeg leder fe-
 brilsk efter en usynlig skillevej i glasset, men finder ingen. Vi spørger tjeneren,
 og får en længere udredning om en væskes skiftende viskositet ved forskellige
 temperaturer. Det hjælper lidt, men gør ikke oplevelsen mindre syret. Kold og
 varm samtidig. Stik lige den!

Købe-islagkage med fontæner

Efter teen bevæger vi os ind i middagens tredje og sidste akt: dessertbølgen.
 Den starter med en lillebitte isvaffel med æbleis, som vi fortærer mens vi læser
 i det udleverede lille hæfte om Mrs. Agnes B. Marshall, kok, og opfinder af den
 moderne ismaskine. Og så bliver det gimmick-tid igen. Ind kommer to små
 papirflasker med vanillestænger stikkende op. Flaskerne er fyldt med fyrrenåle-
 brusepulver, som vi indtager ved at dyppe vanillen i og efterfølgende sutte af. Et
 nostalgitrip til barndommens sursøde slikpulver. Nu er det efterhånden længe
 siden, jeg har fået en mundfuld vin, men min trofaste vinvæbner er hurtigt ved
 min side, medbringende en flaske Château d'Yquem 1999. Han skænker rund-
 håndet op (vi er også buddies nu), og jeg går ombord. Det er vel en tre-fire år
 siden, jeg sidst smagte 1999, og dengang var den fuld af vanillesød fedme,
 moden frugt og spændstig syre. Men der er sket meget med vinen siden da.
 Nu er næsen mere kompleks med noter af abrikos, althea, jord og røg. Skøn
 vin, og "surprise!" - et glimrende match til en lækker dessert bestående af
 bavarois af litchi og mango, med mango-douglasfyr-puré og en solbær-
 sorbet. Lidt ordinært, synes vi næsten nu, man bliver hurtigt forkælet
 på den fede and, men kvaliteten er stadig i højeste top. Endnu en lille
 kunstpause, hvor vi bliver budt på gulerodsslikkepind og rødbe-
 deflæsk rullet i sukker. Funky og velmagende. Og så kommer
 den store finale rullende. En købe-islagkage med fontæner i.
 Nej, jeg driller bare. "Here comes the English breakfast",
 siger dessert-/morgenmadstjeneren. Hun kommer med
 to skåle, to små pakker cornflakes og en lille kande
 mælk. Selvom vi føler os som hardcore fed ande-
 gæster nu, bliver vi alligevel mildt forbløffede.
 Vi åbner pakkerne, og hælder nogle små
 lyse flager ud, som får et skvæt
 mælk fra kanden. Det sma-
 ger skønt. Lidt sødt,
 lidt krydret



og helt sprødt, og viser sig at være pastinakchips med pastinakmælk. Men det er ikke slut med morgenmad endnu, vi mangler endnu en Fat Duck-signaturret. Nitro-æg-og-bacon-is. Ind kommer et rullebord med en kobberkasserolle. Den smilende (og lidt bedrevidende, på den fede(and)måde) tjener slår nogle æg ud i gryden, der selvfølgelig er fyldt med flydende nitrogen. Det ryger og bølger, mens hun laver lynfrossen røræg, der umiddelbart efter bliver stedt til hvile på et par arme riddere (French toast) og en skive sukkerlamineret bacon. Der er naturligvis te til, i form af en kølig og silkeblød earl grey-gelé, vi indtager med ske. Nå ja, og så lige en yderst gavmild refill af Yquem, til at tage den værste smag af morgenmad. Det hele smager fantastisk, og på forunderlig vis giver det mening at slutte af med baconsmag på læberne.

Over fire timer senere står vi uden for igen. Det er næsten midnat, og fru'en virker fast besluttet på at få mig hjem, inden jeg bliver forvandlet til det græskar, jeg næsten føler mig som. Jeg er beruset på alle sanser - nå ja, og lidt af vinen, og høj på sådan maratonløberagtig måde. Det her var en sublim aften, der tilmed fandt sted i en rar og uformel stemning. En meget mere end trestjernet oplevelse.

Tak, kone.

The Fat Duck

High Street, Bray
Berkshire, SL6 2AQ
South London
England

Telefon +44 (0) 16 28 580 333
www.fatduck.co.uk

Bestil bord i god tid, dog tidligst
to måneder i forvejen



festligt
fornøjeligt

- | Vinsmagninger uden mænd og andre forstyrrende elementer.
- | Vin er festligt, feminint og fornøjeligt!
- | En god måde at være sammen med andre kvinder på
- | Fantastisk idé til venindens polterabend.
- | Chick og charmerende butik.
- | Råd og vejledning om vin til mad.
- | Champagne og sanselige søde vine.

feminint
KVINDE, KEND DIN VIN...

*...ved mænd nødvendigvis, hvad de snakker om,
når de smager på vin og ser alvorlige ud?*



”

The metallic disc that rolls up, and inserted in the bottleneck, prevents us from dripping on the tablecloth, is one of those inventions that recall the ingenious simplicity of the Columbus' egg

Juryens begrundelsen for tildelingen i 2006 af Luigi Veronelli-prisen, en af verdens mest fornemme designpriser, til DropStop'en



DropStop (2. del)

Mere end blot en dråbestopper

I forrige nummer af Vinmagasinet fortalte vi historien om, hvordan DropStop'en blev opfundet af Brian Vang. Her er beretningen om, hvad DropStop'en har udviklet sig til i dag

Af Ib Sørensen

Der er sket store ting med den lille, runde folieskive, siden Brian Vang i slutningen af 1980'erne så lyset, begyndte at klippe øldåser i stykker og efterhånden fik eksperimenteret sig frem til DropStop'en. En af de helt store, var tildelingen af Luigi Veronelli-prisen i 2006, for at være den mest innovative nyskabelse inden for køkkentilbehør. Juryen sammenlignede DropStop'en med Columbusægget, en simpel løsning på et indviklet problem. Og prisen er et passende symbol på den globale succes, der er blevet DropStop'en til del. I dag laves der årligt millioner af DropStop'ere. For produktionen står Schur Inventure, der har været partner med Brian Vang siden 1996, og som har eneretten på produktionen af dråbestopperen. DropStop-aktivi-

teterne er koncentreret i Vejle, hvor den produceres næsten nonstop sammen med bl.a. isterningeposer - en anden genial og dansk skabelse, som firmaet Schur også producerer med eneret. Jeg er på besøg på fabrikken, for at blive lidt klogere på, hvordan DropStop'en kommer til verden.

Dråbestop og reklamesøjle

Hele produktionen er selvfølgelig computerstyret, fuldautomatiseret og vældig smart. Jeg forstår ikke det hele, men lytter imponeret til tekniske detaljer om tre forskellige lag folie, der sættes sammen, hvorpå billeder og tekst kan printes, inden en film påføres, og DropStop'en fritskæres og ligger der i bunker, klar til indpakning, forsendelse og mødet med en bruger, et eller andet sted i verden, hvor en vin skal skænkes.

Og det sker jo ganske mange steder. DropStop'en er for længst blevet et hit både i Napa, Barossa, Bordeaux og Mendoza. Foruden at fungere som det, den oprindeligt er opfundet til, nemlig at gøre det lettere at skænke fra en vinflaske uden at dryppe, har produktet også fået succes som et medium til markedsføring. DropStop er nemlig i sig selv en reklamesøjle; en printflade hvorpå budskaber bringes i enhver tænkelig form og farve. Men DropStop'en er altid er sig selv – også når den også er noget andet. Dens primærfunktion er altid tilgængelig, samtidig med at den udfører andre funktioner. Den egenskab er der mange firmaer over hele verden, som benytter sig af.

1,5 millioner til Penfolds Mine to Schur-guider, Kent og Johan, sidstnævnte er barnebarn til den



Det smarte ved DropStop er, at selvom den er en reklamesøjle, er den stadig også sig selv // Foto: Ib Sørensen



nuværende Schur-koncernchef, Hans Schur, vil ikke fortælle, hvor meget der produceres i alt og til hvem, men enkelte tal og kommercielle detaljer er de herrer ikke sene til at lade sive. Fx at Frankrig er DropStops største marked, og at australske Penfolds er den største enkeltkunde. Penfolds bestilte for et par år siden 1,5 millioner DropStop'ere til en Rawson's Retreat-kampagne på det australske hjemmemarked. Her blev skiven hængt om halsen på vinen, der er en af Penfolds storsælgende low budget-vine, og ifølge Kent afstedkom det et mersalg på vinen på hele 25 %, det år kampagnen kørte. Schur leverer regelmæssigt DropStop'ere til både store og små vinproducenter, 1-, 2- og 3-stjernede Michelin-restauranter og mange andre firmaer over hele kloden, også uden for levnedsmiddelindustrien.

Badtaste i Danmark

En interessant detalje ved DropStop-eventyret er, at det faktisk ikke er så stor en succes på det danske marked, som man kunne forvente. Mens DropStop'en stort set alle andre steder signalerer omtanke og præcision, har opfattelsen herhjemme snarere været af endnu en lavkulturel vindims, der bryder den romantiske stemning og skæmmer udseendet af flasken på bordet. Fx

har den danske restaurationsbranche aldrig taget produktet til sig, til trods for Schurs alenlange kundeportefølje blandt resten af verdens allerbedste restauranter. Mange af disse bruger DropStop'en som en lille souvenir til efter middagen, hvor aftenens skiver bliver rengjort, og foræres til gæsterne i en lille pakke, når de forlader etablermentet. Smag og behag kan som bekendt variere, men DropStop'ens praktiske fordele begynder dog at sive ind hos danske vinhandlere, importører og entusiaster, som i stigende grad ser gennem fingrene med det blandede image, og køber DropStop'en for sin åbenlyse anvendelighed. Hvad der tabes i coolness, vindes i rene duge og borde.

Få din egen logo-DropStop

At få DropStop med eget logo, design eller billede har indtil for nyligt været forbeholdt større erhvervs-kunder. Den seneste teknologiske udvikling har imidlertid gjort det muligt for private via internettet at designe sine egne DropStop'ere, og få dem produceret helt ned til blot 10 styk ad gangen. "Den seneste udvikling forventer vi os rigtig meget af", siger Kent, mens han stolt fremviser sin personlige DropStop med motiv af datteren. "Nu kan hr. og fru Jensen lave sine egne DropStop'ere til både hverdag og fest. Og det er så simpelt, at selv jeg, har kunnet finde ud af det." Servicen tilbydes på hjemmesiden www.print2people.dk, der varetager al kommunikation med private kunder. Fra hjemmesiden sendes de enkelte bestillinger

videre til Schur, som producerer og leverer det bestilte antal DropStop'ere til kunden. Og det kunne fx være dig.



Fra produktionen af DropStop, som foregår hos Schur Inventure i Vejle // Foto: Schur Inventure



En glad Brian Vang nyder et glas vin bag den opfindelse, der ændrede hans liv // Foto: Ib Sørensen



Nu kan du bare holde "Weekend"

**Oplev Danmarks førende erhvervsavis
fra sin mest afslappede side.**

Du kan nu vælge at abonnere på Børsens fredagsudgave BørsenWeekend. Her suppleres erhvervsnyhederne med masser af stof om design og indretning, sidste nyt om teater, film og musik – og ikke mindst gode tips om mad, vin og rejser. En perfekt start på weekenden og en god forsmag på Børsens kombination af business og pleasure.

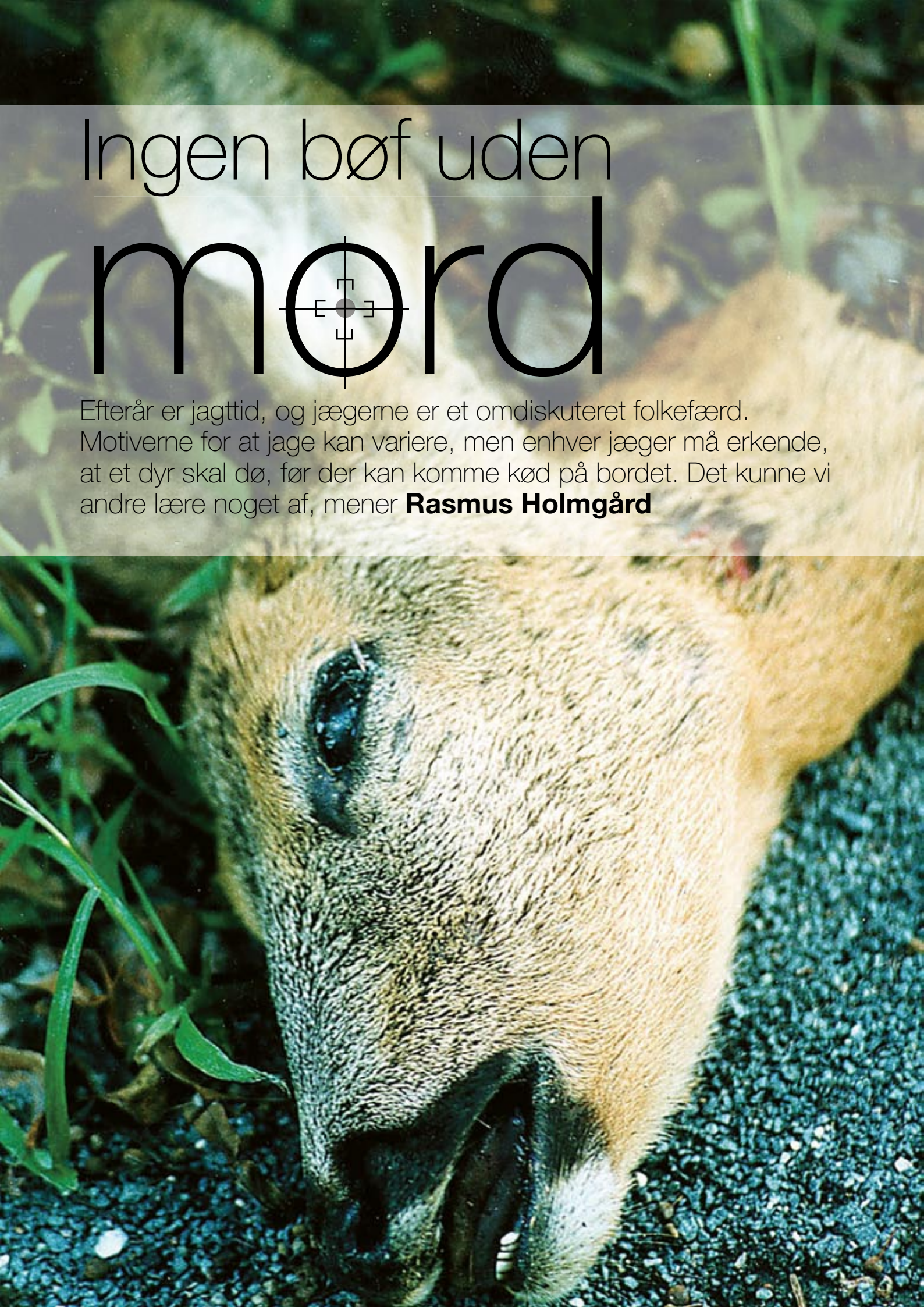
Bestil BørsenWeekend nu på borsen.dk/week

Tilbuddet gælder kun for husstande, der ikke har haft abonnement på Børsen de sidste 6 måneder. Der beregnes porto til udlandet.

**Prøv
BørsenWeekend
i 3 mdr. for
195 kr.
– spar 46%**

skabt til vækst
Børsen





Ingen bøf uden mørø

Efterår er jagttid, og jægerne er et omdiskuteret folkefærd. Motiverne for at jage kan variere, men enhver jæger må erkende, at et dyr skal dø, før der kan komme kød på bordet. Det kunne vi andre lære noget af, mener **Rasmus Holmgård**

Dyrene gør det, og vi mennesker har gjort det, så længe vi har haft kompetence til det. Jagt er den naturligste ting i verden, måske lige bortset fra reproduktion, men uden mad og drikke ..., som du ved. I vores del af verden er det naturlige i jagten imidlertid ikke længere en sandhed. Jagt er ikke nødvendigt for at overleve, men bør på disse breddegrader rettelig karakteriseres som underholdning. Spørgsmålet, som nogle med en vis rimelighed stiller, er, om det er acceptabelt at underholde sig ved at tage livet af dyr. Der findes sågar en Landsforening mod jagt (www.jagtmodstand.dk), hvis erklærede formål det er at "afskaffe lyst- og hobbyjagt under alle former". Argumentet er, at jagt er respektløst mod dyrene, der føler smerte ligesom mennesker, og ifølge foreningen har ret til at leve livet uden risiko for at blive anskudt, dvs. skudt uden at dø, eller direkte myrdet for en jægers fornøjelses skyld.

Markens vidder og skovens dybde

Argumenterne har en umiddelbar og folkelig appeal, men de udgør næppe hele sandheden om jagten og motiverne bag den omstridte aktivitet. Sandt er det, at nogen jager pga. fascinationen for våben; andre får et kick ud af at selve jagten – jæger efter bytte – adrenalinususet, magten bag bøssen, den dødbringende kraft mellem sine hænder og realiseringen af kød og blod i modsætning til resten af vores tv-funderede pseudovirkelighed, hvor ingenting er mere fysisk, nært og håndgribeligt end en finger på remoten. For atter andre er det naturoplevelsen, timerne under åben himmel, markens vidder og skovens dybde, som berettiger jagten. Og så er der faktisk nogen, som går på jagt for at få noget spiseligt med hjem til efterårets gryder og pander, om end denne kategori næppe er den største. Men at beskyldte jægere for mangel på respekt for naturen er en grov forenkling af en ret kompliceret sag.



Erkendelse

For hvis det er respektløst, underforstået uetisk, at slå dyr ihjel, så var det måske en idé, at vi tog et kig på vores nationale svineproduktion og burkyl-linger, eller på tyrekalve, som sendes til slagting i Sydeuropa. Millioner af dyr lever og dør for menneskets nåde, med samfundets formelle og de fleste forbruges mere eller mindre stiltiende accept. Normen foreskriver åbenlyst, at det er i orden at slå et dyr ihjel, hvis det skal spises. Det er også ok at behandle det dårligt, hvis det gør kødet, æggene etc. i køledisken billigere. Forbrugerne har talt med bogstaver skåret i kroner og øre, og industrien leverer trofast varen. Den stiltiende folkelige accept er næppe så meget et bevidst valg, som det er mangel på aktiv stillingtagen og fortrængning af sagens kerne: Når du køber en bøf, er du skyld i et dyrs død! Nogen vil hævde, at forskellen på kødforbruger Hansen og jæger Jensen kan formuleres i ordet erkendelse. Erkendelsen af, at noget går forud for bøffen på tallerkenen. Drab, død, blod og smerte er uløseligt knyttet til udnyttelse af naturens ressour-

cer, og som jæger står man ansigt til ansigt med det faktum i en grad, så det sprøjter op i øjnene. Hvert enkelt dyr får sin tid. Og det nærmeste vores kultur kan mønstre på en fair chance. Er det mere respektløst end tremmegulv og boltipistol? Om det kan man mene, hvad man vil.

2,5 millioner stykker vildt
Og det gør de så, de cirka 160.000 danske jægere, som hvert år dræber mere end 2,5 millioner stykker vildt, iført gummistøvler, oilskinsjakke og blød hat. Her på magasinet har vi valgt at tage jagtfænomenet seriøst for sit bidrag til den gastronomiske kultur, og for at ære erkendelsen af den altid krævende proces fra jord til bord. Trine Krebs (jæger) giver tips til tilberedning af vildt og under tegnede (vildtelsker) sætter vin til kreationerne (side XX). Anders Halskov (jæger) beretter om lommelærken og tester passende indhold (side XX); og så har vi samlet et par siders labert jagtgear til dig, der allerede har fået fingrene grønne og en fjer i hatten (side XX). Knæk og bræk!



Vildt eksotisk

Jagten er gået ind. På dyr og på eksotiske gevækster. Jægere med **klare øjne** bevæger sig før morgengrøde og i skummende aftener ud for at bringe **byttet til bordet**. Samtidig høster de, der har genopdaget, at vi lever i et land med klimatiske muligheder for at dyrke **frugter og grøntsager af eksotisk beskaffenhed**. Sammen bringer de råvarer, som gør dit efterår vildt eksotisk

Af Trine Krebs

Sydhavsøen Fejøl

Jens Michael Gundersen, bedst kendt som passioneret dansk vinfrembringer, har med udgivelsen af sin bog "Eksotiske planter – nye ideer til din have" sat fokus på, at de fleste af os har muligheden for at dyrke kiwi, fersken, nektarin, abrikoser, druer, figner og mange flere eksotiske spiser i egen lille baghave. Af Jens Michael Gundersens bog indser vi blege danske, at eksoter ikke blot kræver sanseløs varme. De kræver en fornuftig plads i lidt læ, en vinter med ikke alt for lave og langvarige frostgrader, hvilket betyder, at i hvert fald alle kystnære haver i Danmark med opmærksomhed og nogenlunde fred i sjæl kan dyrke masser af frugt og grønt, som vi normalt forbinder med import og supermarked. I Gundersens private have på Fejøl, som hedder Hideaway, bliver du højstemt af at se, hvad der kan lade sig gøre i dit lille kolde land. Jeg har fået lov til at hive ned af træer og buske for at frembringe en lille efterårsmiddag med Fejøl's eksotiske høst og supermarkedets mulighed for frembringelse af vildt. Se opskrifterne på de næste sider.

Få fat i eksotisk frugt og grønt

I skrivende stund kender jeg ikke nogen, som har gjort en kommerciel

forretning ud af at frembringe dansk eksotisk frugt og grønt. Men jeg ved, at Søren Wiuff på Lammefjorden har sat spisedruer, som et forsøg, og går og lur på abrikoser. Hvis du gerne vil smage danske eksoter, må du kende nogen med de spændende træer og planter i haven. Eller gå i gang med at anlægge din egen eksotiske baghave. Læs Jens Michael Gundersens bog, besøg ham på Fejøl eller slå et smut forbi Pometet i Tåstrup, hvor fersknerne står og strutter i en størrelse og en skønhed, så de i hvert fald kan konkurrere med en importeret klasse 1-fersken.

Og hvad så med vildtet?

I Danmark nedlægges 2,5 millioner stykker vildt hvert år. Hvem spiser alt det vildt? Jeg gør. Jeg er ud af jægerfamilie, så der er vildt både til hverdag og fest. Men jeg kender til gengæld ingen i min omgangskreds, som opsøger vildt til middagen. Og det, selvom vildt er en nær resurse, smager fantastisk, er yderst fedtftigt, og på en eller anden måde er ukontrolleret økologisk. Ikke mindst, kræver de vilde dyr kort tilberedningstid. Alle, jeg kender, er vildt begejstrede for at blive inviteret til en vild middag. Det er intet vildt ved vildt. Fuglene har samme anatomi som en kylling, dyrene samme kølle som et lam, haren er af samme be-

skaffenhed som en kanin, vildsvinet ligner en gris. Der er intet ukendt over vildtet. Blot skal du være meget påpasselig med tilberedningstiden af det meget fedtfattige kød. Vildt bliver tørt, hvis det får for lang tilberedning.

Vildt billigt

Det er en myte at vildt er dyrt. Selvfølgelig koster det at købe vildt inde midt i storbyen. Der er mange led, som skal tjene en skilling, før fasanen når vildtbutikken. Finder du en lokal vildtslagter, som får dyrene direkte fra en jæger, en vildtvejleder eller en statens skovmand, som har lidt til overs, så kan du være heldig at finde højkvalitetskød utroligt billigt. Jeg skal ikke gøre reklame for nogen producent her, men vil bare oplyse, at ved lidt søgning på nettet har jeg fundet fasan til 45. kr., grågås til 75. kr. og skovdue til 25. kr. Alle disse fugle pillede og klar til gryden. Det er jo priser på højde med den billigste kylling i Danmark – og spørg lige om den har vandret rundt i morgendug og nippet til nye skud i skoven?!



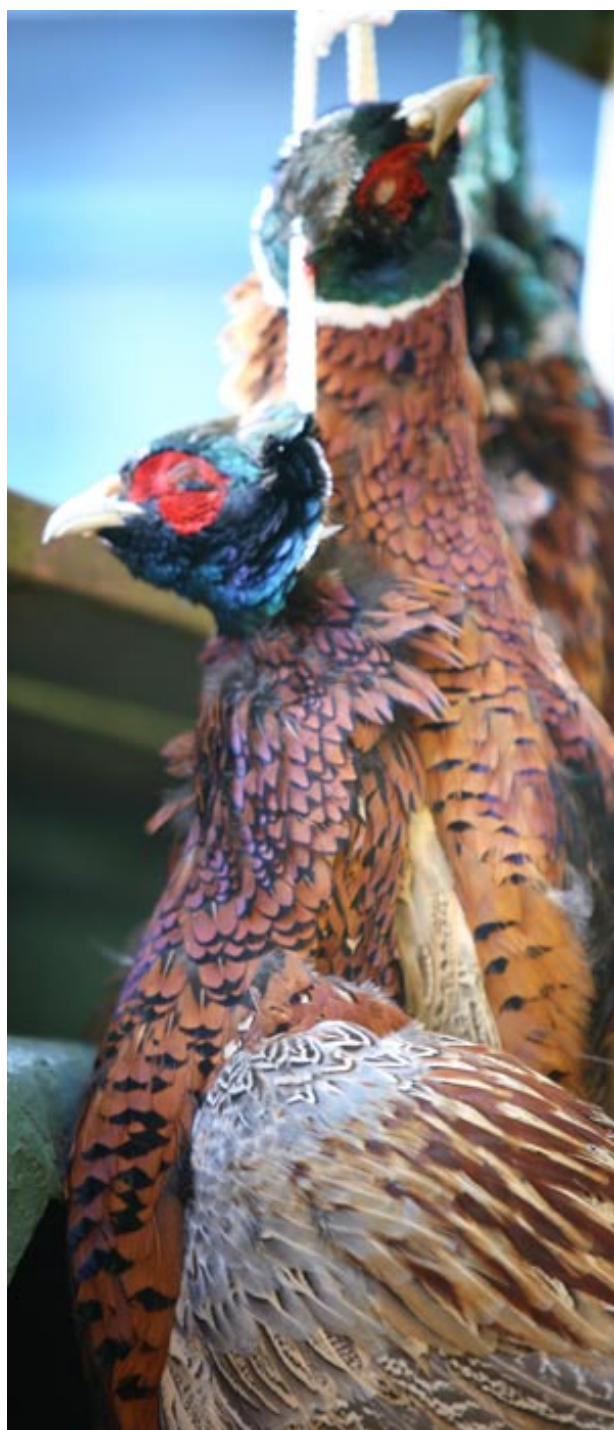
Eksotiske planter, Jens Michael Gundersen, 199 kr., Jepsen & Co.

Vildskab på dit køkkenbord

Vildt tåler meget i et køkken. Det er delikat og skal ikke steges for meget – men kødet skriger på tilbehør både til den sure og søde side

Af Trine Krebs

Traditionelt hedder det sig, at vildt skal serveres med en rødvinfond og en pære, tyttebær eller ribsgelé til. Men der er uendeligt mange andre måder at arbejde med syre og sødme på. Jeg har leget med den eksotiske Fejøl-frugt. Og fortvivl ikke, alle opskrifter kan laves med eksotiske frugter af import. Her er mad til flere dage, hvis du er en tomandshusholdning. Vildt - nu med rester!



Fasanen

Tag brysterne af. Skær lårene af. Følg skroget, så kan det ikke gå galt. Resten af fuglen kommes i en gryde med vand sammen med suppeurter. Kog under låg i 40 min. Si suppen, og lad den koge ind til sky. Brun lårene ved mellem varme på en pande. Imens skræller du en lille selleri eller to og skrubber nogle kartofler. Læg kartofler og selleri i ovnfast fad – overhæld med æblemost ca. 2,5 dl.

Kom de brunede fasanlår på toppen – drys godt med salt henover – kom en dusk god timian ved, og sæt hele baduljen i ovnen i ca. 45 minutter, eller til lårene har en centrumstemperatur på 75 grader.

Når alt er færdigt og skyen er kogt ind, rister du fasanbrysterne ved mellem varme i ca. 4 minutter på hver side. Eller indtil de er hårde at føle på – og alligevel har lidt blødhed i midten.

Dolmere af Fejøl-vinblade med Fejølferskner, mynte og perlebyg

Pluk store friske vinblade eller skaf syltede. Her kan bruges ca. 20 stk. Lav en fars af:

- 200 g hakket svin
- 200 g perlebyg
- 400 g ferskenkød – finthakket – fri fra sten og skind – her var det af sorten ”frost”
- 1 tsk. salt
- 3 kviste krusemynte – finthakket

Find en gryde. Kom en tallerken i bunden med bagsiden op. Skyl vinbladene, og læg en klat fars på bagsiden af bladet. Fold siderne ind og rul bladet, så du får noget, der ligner en god tyk cigar. Læg dolmerne i gryde, side ved side på tallerken og gerne i flere lag. Dæk evt. sidste lag med 2 løg skåret i ringe. Hæld hvidvin i gryden, indtil du når bunden af den første dolmer. Sæt gryden over blus, og damp stille og roligt i 40 minutter. Dolmerne smager godt både varme og kolde – og de bliver kun bedre af at være fra dagen før.



"Sure" brændte figner

Varm en pande op til middelhøj varme. Smelt en lille klat smør på panden. Brun fignerne på alle sider. Hæld et skæt rødvin ved, og lad fignerne stå i åben pande og koge i ca. 10 minutter. Drys fignerne med lidt sukker, og lad sukker og vin karamellisere. Lige nu er fignerne lavet til en hovedret. Det vil sige, de er ikke særligt søde. Hvis du dagen efter har lyst til at spise resten med is, så varm op, og tilsæt lidt mere sukker.

Servering

Server de ristede fasanbryster med ovnbagt selleri og kartofler, en sur/sød brændt figen, et par dolmere og din egen fasansky. Spis lårene dagen efter med resterne af sky og grøntsager. Skyen kan til dagen derpå koges yderligere ind med vin fra dolmerne og most fra fasanlårene.



Oplev jagt og vildt mad

- Skov- og Naturstyrelsens turguide, www.naturnet.dk, laver ture i skove for både børn og voksne med en naturvejleder, både med viden om jagt og praktiske anvisninger til anvendelse af vildt
- Danmarks Jægerforbund, www.jaegerforbundet.dk, laver ture i skove for både børn og voksne med en naturvejleder, både med viden om jagt og praktiske anvisninger til anvendelse af vildt
- Vilde dyr i dit køkken, madlavningskursus for børn og voksne på Dansk Jagt- og Skovbrugsmuseum, Hørsholm, 7. og 14. oktober, klokken 11 til 15
- Det er helt vildt!, Meyers Madhus, Nørrebro i København, 27. oktober, klokken 15 til 20.30
- Find kurser om jagt og mad med vildt hos: Lokale Jagtforeninger, Danmarks Jægerforbund, LOF, FOF, AOF

Køb vildt

Find din lokale jæger, og byt med ham, eller lokaliser din vildthandler – her er de aktører, som har en hjemmeside. Et andet godt tip er at ringe til regionsjægerne fra Danmarks Jægerforbund - de kender alle de lokale tricks.

- Bjarne Frost Vildt, Næstved www.bfv.dk – åbent efter aftale
- Haraldsgades Fisk, Vildt og Fjerkræ, 2100 København Ø, www.fiskvildt.dk
- Nørreport Fisk&Vildt, Holstebro, www.noerreportfiskogvildt.dk
- Byens Fisk og Vildt, Silkeborg, www.byensfiskogvildt.dk
- Cohrs, Vesterbro i København, www.cohrs.dk
- Kalu, Vesterbro i København, www.kalu.dk
- Skov og Naturstyrelsen, kontakt din lokale enhed, her kan du bestille vildt, www.skovognatur.dk

Lommelærkesmertelindring

Når mandfolk mødes under åben himmel for at fiske eller jage, er det ofte tidligt på døgnet og under ugunstige vejrforhold. Men lommelærkens kvidren mildner vores vej til pagt med naturen

Af Anders Halskov

Nogle synes den er gammelfar-agtig, men egentlig synes jeg den er ganske cool - lommelærken altså. Hvad enten det er på efterårsskovturen, på sejlbåden, i skiliften eller på jagtturen, så kan den buede flaske med sit kropswarme indhold forene mennesker for en kort stund. Man kommer ikke sådan op at skændes med folk man lige har delt lommelærke med. Lommelærken eller lomme flasken, som den også kaldes (hip flask hedder der på engelsk) har eksisteret i flere hundrede år, og er en flaske, beregnet til at bære i bæltet eller i bukselommen. Faconen er oftest buet, men også runde og dråbeformede flasker har været produceret. I vore dage er den som oftest af glas, i et læderetui eller, lidt mere funky, af børstet eller poleret stål. Og vi kan ikke komme uden om det. Lommelærkens eneste formål er at gøre alkohol mobilt. Den er for lille til at være feltflaske, og for stor til lugtevand (det er gået af mode!), og dermed understreger den menneskets (læs mænds) trang til altid at have en lille én indenfor rækkevidde.

Bitter sigteolie

Når vi er på jagt, er det selvfølgelig ikke for at drikke os berusede, men sådan en råkold vintermorgen med sne og frost og udsigt til at stå på post på fx ræve-

jagt, er det sgu meget rart lige at lune sig på en lille skarp, eller en "sigteolie", som det hedder på jagtsk. En. Vil man drikke mere, må man naturligvis vente til jagten er forbi, da skydevåben og alkohol harmonerer nogenlunde ligeså godt som bilkørsel og alkohol.

Og hvad skal man så fylde i sin lommelærke?

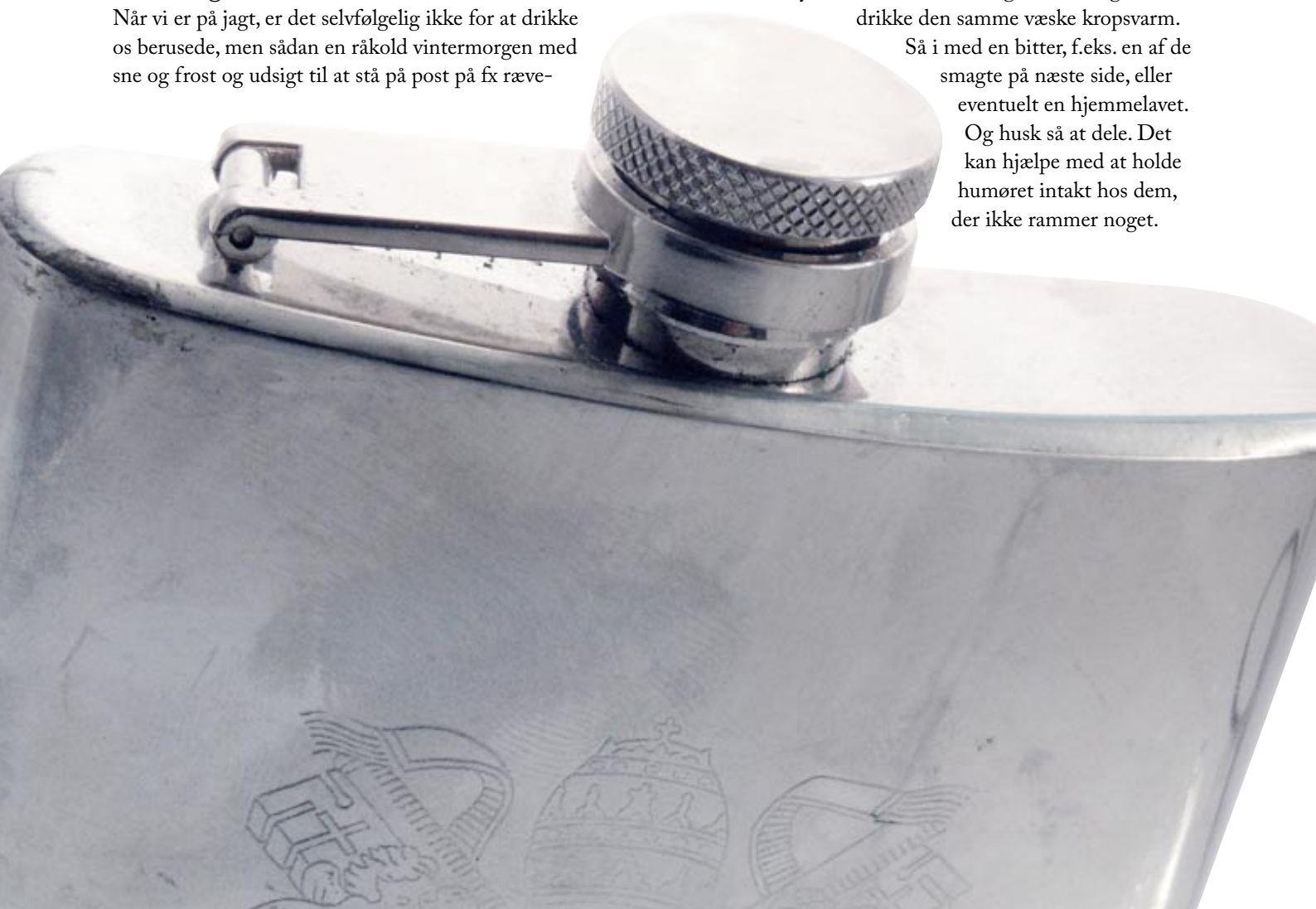
Selvom verdenen efterhånden bugner af fancy single malts og hippe 40-års cognacer, skal der naturligvis bitterdrum i lærken. Dine finere spirituousa fortjener bedre glas og mere opmærksomhed end lommelærken tilbyder. Og de gængse bittere gør sig egentlig bedst lige ud af lærken eller af et lille glas. Da jeg skulle smage bitter til denne artikel lagde jeg ud med høje digestif-glas, men det viste sig at være en fejl. Næsen blev alt for kraftig, og nogle gange decideret ubehagelig på de smagte bittere, der alle udmærker sig ved at være fremstillet på alverdens urter og krydderier.

Snaps er en anden mulighed, men hvis du som gennemsnitsdanskeren lider af den uskik at putte snapse flasken i fryseren, vil du formentlig frabede dig at

drikke den samme væske kropswarm.

Så i med en bitter, f.eks. en af de smagte på næste side, eller eventuelt en hjemmelavet.

Og husk så at dele. Det kan hjælpe med at holde humøret intakt hos dem, der ikke rammer noget.



Fem finker til foret

Gammel Dansk

Gammel Dansk kom på markedet i 1964 og er en bitterdrum baseret på rønnebær og orangefrugt, her i form af pomerans, der bl.a. bidrager med bitterhed. Derudover indgår i alt 29 krydderier, urter eller blomster i en (selvfølgelig) hemmelig opskrift. Tiden er åbenbart endnu ikke moden til en open source-dram. Men Gammel Dansk er duleme en rigtig bitter, der placerer sig i grænselandet mellem selypineri og nydelse. Spøjs, træ-agtig næse, smagen er krydret og finalen er besk, men den skal nok give varmen, selvom man blinker en ekstra gang. Og så emmer den af oldschool og nostalgi.



1 Enkelt

Denne bitter er resultatet af en brugeranalyse, og kom på markedet i 2001. Den er henvendt til dem, der synes at en traditionel bitter er for meget af det væmmelige, og slår sig også an på at være beregnet til begge køn. Anis og citrus er de bærende komponenter, og bitteren har sågar vundet prisen som verdens bedste i 2002.

Og den er let tilgængelig. Næsen er domineret af stjerneanis og behageligt sødlig. Også munden er sød, og præget af lakrids, inden den varme alkoholiske finale. Nærmere at drikke, men stimulerer ikke macho-egoet ligeså kraftigt.



Gammel Dansk Asmund Special

Umiddelbart rækker denne nyintroducerede bitters ambitioner højere end din lommelærke. Med bl.a. vanille, kakaobønne, Kenya-kaffe, en tur på cognacfade og nogle übercool og tunge tumblerglas, er der i den grad dømt "livsstilsbitter" til danske velhavere. Gammel Dansk Asmund special er en nyfortolkning af en luksusbitter, som opfinderen af Gammel Dansk oprindeligt også havde på tegnebrættet. Både kaffen og chokoladen er tydelige i næsen, der dog stadig dufter af Gammel Dansk. Munden er noget blødere, og anderledes kompleks. Finalen er lang og krydret, med et lille tannisk bid, måske fra cognacfadet. Sjov, high-end nyfortolkning af den gamle klassiker.



Underberg

Her er lommelærken knapt nok nødvendig, da Underberg kun kommer portionsanrettet i de velkendte papirsklædte 2 cl. flasker. Dem laves der så ca. 300 millioner af årligt! Opskriften er, ja, du gættede det, hemmelig, men hele 43 lande har efter sigende bidraget til ingredienserne. Underberg slår sig an på at være en helsedrik, med adskillige gode egenskaber, såsom fordøjelsesfremmende og stressfjernende. Den smager faktisk rigtigt fint, og jeg tør vædde en nyplukket gråand på at kryddernelliker er en vigtig bestanddel. Jeg kom i hvert fald øjeblikkeligt i julestemning under prøvesmagningen.



Fernet Branca

En italiensk klassiker. Her indgår også et utal af ingredienser bl.a. rabarber og myrra, læg dertil et års lagring på fade. Fernet Branca er baseret på en gammel familieopskrift og har eksisteret siden 1845, og går for at være den ultimative mave-digestif, hvis du skulle være gået for hårdt til madfadene.

Fernet Branca har en herlig kamfernæse, der nok skal skille fårene fra bukkene. Munden er først krydret, dernæst kommer en markant tone af engelsk lakrids, inden den noget bitre finale. Jeg hører til dem, der synes den smager glimrende, men erkender at nogle skærer mere ansigt end jeg. Som en blidere søster laves også Branca Menta, baseret på en italiensk tradition hvor bitter og pebermyntelikør blandes, hvilket gør Branca Menta markant sødere og tandpastaagtig.



[illegible]

Af Rasmus Holmgård

På øjemål. Nej, jeg ved godt, at du ikke sådan er til købs for mediernes konstante påvirkning, de fordummende tv-reklamer, avisannoncer, smarte slogans og farvestrålende logoer. Og du skal også nok selv bestemme, hvilken vin du vil have med hjem fra supermarkedet. Men ikke alle er så standhaftige, som du, og det er alverdens vinproducenter udmærket klar over. Faktum er, at den vigtigste grund til at en person vælger en bestemt vin for første gang er, at indpakningen har den helt rigtige appeal. Med et ord kalder vi det retorik. Det samlede signal fra den tilstræbte synergi imellem ordene, emballagens visuelle udtryk og produktets sensoriske karakteristika. Det sidste kan selvsagt ikke opleves, mens flasken stadig står på hylden, men selve vinen bør være en integreret del af det samlede design, hvis målet er at sælge vinen til den samme kunde mere end én gang. Til alles store held er vi som regel ofre for en slags sanselig interferens – en krydspåvirkning mellem syn og smag, der fungerer som en katalysator for korrespondancen mellem de to indtryk. Hvis indpakningen har et moderne, ungdommeligt, friskt og smart udtryk, er vi tilbøjelige til at opfatte vinen indeni på samme måde. Omvendt skal en flaske med en klassisk og stilfuld etiket, slotsaftappet og hele molevitten, indeholde en meget dårlig vin, før det får lov at influere vores tillid og agtelse til drikke kvaliteten. Mange halvdårlige vine lever højt på at indgyde respekt gennem et traditionelt og autoritært flaskelook.

Ingen tør vel anfægte kvaliteten af en vin med et slot på etiketten?

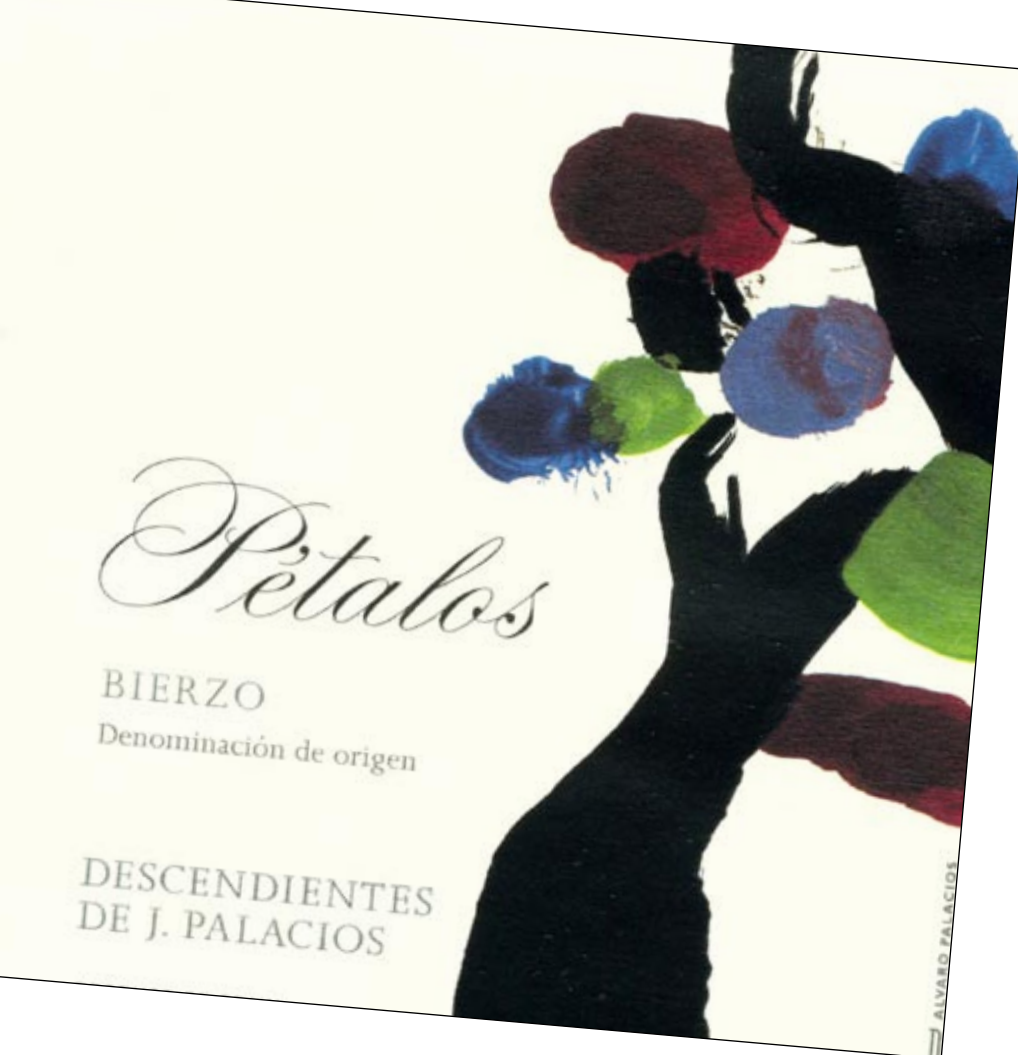
Alle kneb gælder

I den anden ende af spektret befinder sig tusindvis af dygtige vinproducenter af alle størrelser over hele verden. For dem alle er indpakningen af deres vin et nært og følsomt anliggende, som bliver diskuteret meget, jævnligt revideret og altid overvejet nøje. Jo større produktion, desto større vigtighed af emballagens sex-appeal, idet de store produktioner har større sandsynlighed for at havne i en velassorteret supermarkedsafdeling blandt hundredvis af konkurrenter. Og for at opnå en potentiel bejlers gunst gælder som bekendt alle kneb. Nogle klares med klare farver og et utvetydigt budskab om vinens merit, som fx den australske vin Big, fat & gutsy (stor, fed og med nosser – frit oversat) eller den amerikanske bestseller med kælenavnet Two Buck Chuck (en rødvin til 2 dollar, som nærmest tsunamiede over købmandsdiskene for nogle år siden). Her er ingen tvivl om, hvad salgsargumentet er, og begge vine leverer varen uden slinger i valsen. Andre benytter selve emballageformen som argument, og sætter som Michel Laroche skruelåg på sine chablisere for at signalere modernitet og nul-tolerance overfor fejl og manglende præcision. Eller som Francis Ford Coppola med sin Sofia-dåsevin med påklippet sugerør, som skriger på at blive indtaget på hippe diskoteker i storbyen. Herhjemme lancerede Bourgognefabrikanten Boisset sidste år en vin ved navn French Rabbit i en 1-liters papkarton med sølvglinsende orange

og pink farveflader. Idéen var at skille sig ud på flest tænkelige måder, og alt var da også ret innovativt og anderledes bortset fra indholdet, som var temmelig ordinært. Bag-in-box har rundet 20 % af det danske vinmarked, og også her er emballagens tekniske udformning afgørende for forbrugerens valg, mens indholdet i princippet bare skal være ukompliceret og venligt afrundet.

Lummergrøn bocksbeutel

Det er dog stadig det meste af vores vinforbrug, som leveres via glasflasker med en etiket på for- og eventuelt også bagsiden. Men selv inden for det relativt snævre råderum er der næsten ingen grænser for opfindsomheden. Nogle vælger at lege med flaskens størrelse og form, og her gælder det, at jo mere man kan adskille sig fra de vine, man forventer at stå ved siden af på hylden, desto bedre. Et eksempel er den portugisiske roséboble Mateus, som med sin lummergrønne bocksbeutel-flaske gudskelov ikke minder om nogen andre flasker i butikken. At noget er grimt, er tydeligvis mindre vigtigt, end at det er let genkendeligt og med stor personlighed. Et andet velkendt eksempel er det franske vin-brand J.P. Chenet, der leverer sine alt andet end mindeværdige vine i en ret enestående skævhalset flaske. Hvis man har glemt, hvor ringe vinen var, så husker man til gengæld, at man købte den skæve hals forleden, og er følgende meget tilbøjelig til at købe den igen. 60-70 % af alt vinsalg er genkøb fra trofaste kunder, der finder trøst i at vide, hvad de kommer hjem fra supermarkedet med.



” Petalos-etiketten, hvis kunstneriske, minimalistiske og zen-rolige indpakning harmonerer fantastisk godt med vinens karakter og retning

Etikettedesign

Etikettedesign er en disciplin for sig, og adskillige virksomheder verden over har specialiseret sig i at udvikle grafiske identiteter til vinfirmaer, som har brug for både hjemmesidedesign, brochurer, etiketter, kasser etc. For designerne lyder opgaven på at matche vinproducentens selvforståelse med det ekstra, som det træned øje hos en dygtig grafiker kan give – uden at tabe referencen til produktet. Et eksempel på, hvordan det ikke skal gøres, er Haut-Médoc-vinen Le Vin des Nanas. Direkte oversat betyder det ”tøsevinen”, og af samme grund har producenten, som oprindeligt er designer, valgt at sætte en flabet pink etiket med en silhuet af en chik damsel på flasken, som vittterlig er meget appetitlig at beskue. Problemet er, at man har valgt at kombinere den moderne etiket med en alt andet end moderne vin, nemlig en klassisk knastør oldschool-médoc. Efter producentens udsagn for at tage målgruppen alvorligt ud fra en betragtning om, at man godt kan

værdsætte seriøs vin, selvom man er til en sjov indpakning. Men når der er et direkte stilmæssigt modsætningsforhold mellem indpakningens udtryk og indholdets ditto, kan man næsten ikke undgå at skuffe nogle på sin vej. Så er der mere ræson i fx den knivskarpe spanske vinmager Alvaro Palacios Bierzo-vin, Petalos, hvis kunstneriske, minimalistiske og zen-rolige indpakning harmonerer fantastisk godt med vinens karakter og retning. Selvom de mest desperat innovative etiketter ses på billigere brand-vin, spiller designet altså også en vigtig rolle for dyr kvalitetsvin.

Lige i øjet

For os, der ikke skal sælge vinen, har indpakningens udseende ingen kommerciel værdi, men til gengæld masser af, hvad man kan kalde socio-kulturel signalværdi eller simpelthen prestige. Mange undersøgelser har vist, at de ting, vi smider i indkøbskurven, er et udtryk for, hvordan vi gerne vil opfatte os selv, og ikke mindst hvordan vi gerne vil opfat-

tes af andre. Vores forbrug er i større udstrækning, end de fleste af os er bevidst, domineret af reklamers og supplerende markedsførings evne til at placere et specifikt produkt et sted i vores kulturelle hierarki. Økologi boomer, fordi det er god tone at tænke på miljøet; sushi er populært, fordi det signalerer sundhed og renhed; og champagne oplever kronede dage, fordi mennesker over hele verden forbinder drikken med luksus, forkælelse, overskud og fest. Til de hjemlige onsdagsspiseborde er det samme mekanismer, som styrer vores forbrug. Opfatter vi os selv som moderne, eventyrlystne og åbne? Eller snarere kvalitetsbevidste, målrettede og vidende? Hvad stiller du på bordet, når chefen kommer til middag, og hvilken farve har etiketten på den flaske, du gerne vil have i nettet, den dag du bliver standset af et tv-hold uden for Brugsen? Det er på disse og lignende, mere eller mindre bevidste overvejelser, at du bliver ramt af vinens design. Lige i øjet.



BRYGGET PÅ LIDENSKAB

Sommer. Nu som pilsner.

I følge vores brygmester Jens Eiken er den nye Extra Pilsner, det tætteste man nogensinde har været på at indkapsle smagen og duften af sommer. Og det er ikke så underligt, når man hører hans beskrivelse af det nyeste skud på Jacobsen stammen: "Ude af flasken byder den velkommen med en sommervarm, strågul farve og et tæt cremet skum med fine blonder. En fryd for mere end øjet. Lys og mørk økologisk malt og økologisk humle holder sammen på den kælnende antydning af abrikos, humle og jordbær".

Jacobsen er brygget fra hjertet af Carlsberg i ånden fra specialøllene Semper Ardens. Sjælen og smagen har blot fået eget hus. Besøg vores husbryggeri på Gl. Carlsbergvej i Valby eller se mere på www.jacobsenbryg.dk

JACOBSEN
Carlsberg




Vi er uærlige om vores vinkøb



To undersøgelser strider mod hinanden i deres forsøg på at kortlægge, hvad der får forbrugere til at vælge en bestemt vin på butikshylden. De to undersøgelser er foretaget af det samme firma, der ikke kan blive enig med sig selv om, hvor vigtig indpakningen er

Af Rasmus Holmgård

En af Danmarks største distributører af vin og spiritus, V&S wine, har bedt analysevirksomheden The Nielsen Company om at undersøge danskernes vinøse indkøbsvaner, og resultatet forelå i en pressemeddelelse i begyndelsen af juli 2007. D'herrer og damer Nielsen interviewede 304 forbrugere i Randers, Næstved, Odense og på Nørrebro i København ved udgangen fra den butik, hvor de lige havde købt vin. 78 % svarede, at de havde købt vinen, fordi de kendte den i forvejen. 57 % svarede, at de gik efter et bestemt land, mens 56 % havde valgt deres vin primært ud fra prisen. Undersøgelsen bød på flere tal at hæfte sig ved, men ovenstående er særligt interessant, fordi det på ingen måde stemmer overens med overtegnes erfaring og med diverse adspurgte vinhandlers ditto. Hvis en holdning er blevet gentaget af forbrugere som en ridset plade igennem årene, er det: "Jeg føler mig meget usikker på, hvilken vin jeg skal vælge, og ender som regel med at vælge vinen efter udseendet af indpakning". Helt sådan formuleres det dog sjældent; snarere noget i retning af: "Jeg køber altid dem med skruelåg", "jeg køber bag-in-box, fordi det er nemt", "etiketten så seriøs, traditionel og pålidelig ud", "det er sådan en stor og flot flaske", "etiketten var smart og moderne", eller den mere kuriøse: "der var guldnet om flasken og et dybt hul i bunden, så den måtte jo være god".

Aner ikke en fløjtende

Den letteste måde at overvinde sin usikkerhed på, er åbenlyst ved at købe den vin, man købte sidste gang, og ikke umiddelbart kan huske noget dårligt om. Men det er næppe sandfærdigt, at emballagens udseende og tekniske kvalitet kun spiller en rolle for 6 % af forbrugerne, som Nielsens undersøgelse viser. I en kommentar fra V&S lyder det oven i købet, at der synes at være en sociokulturel prestige knyttet til vin og kendskabet til vin, og at det faktum får mange til at handle anderledes, end når de vælger leverpostej eller vaskepulver. Men netop derfor er der god grund til at tro, at få forbrugere er indstillet på at indrømme, at de vælger deres vin efter udseendet. Det er jo det samme som at indrømme, at man ikke aner en fløjtende om, hvad der er indeni flasken – hvilket utvivlsomt er tilfældet for de fleste – og ikke desto mindre tilsyneladende socialt problematisk.

Etiketter med dyr

I 2006 forestod samme Nielsen en undersøgelse af mersalgseffekten af dyr på vinetiketter på blandt andet det amerikanske marked. Resultatet var, at ud af 1.000 nye vine, introduceret på det amerikanske marked igennem en treårs periode, havde kun 400 salgskraft til at overleve. Heraf solgte vine med dyr på etiketten bedre i forholdet 2½ til 1. Hvis et mersalg på 150 % ikke er et udtryk på

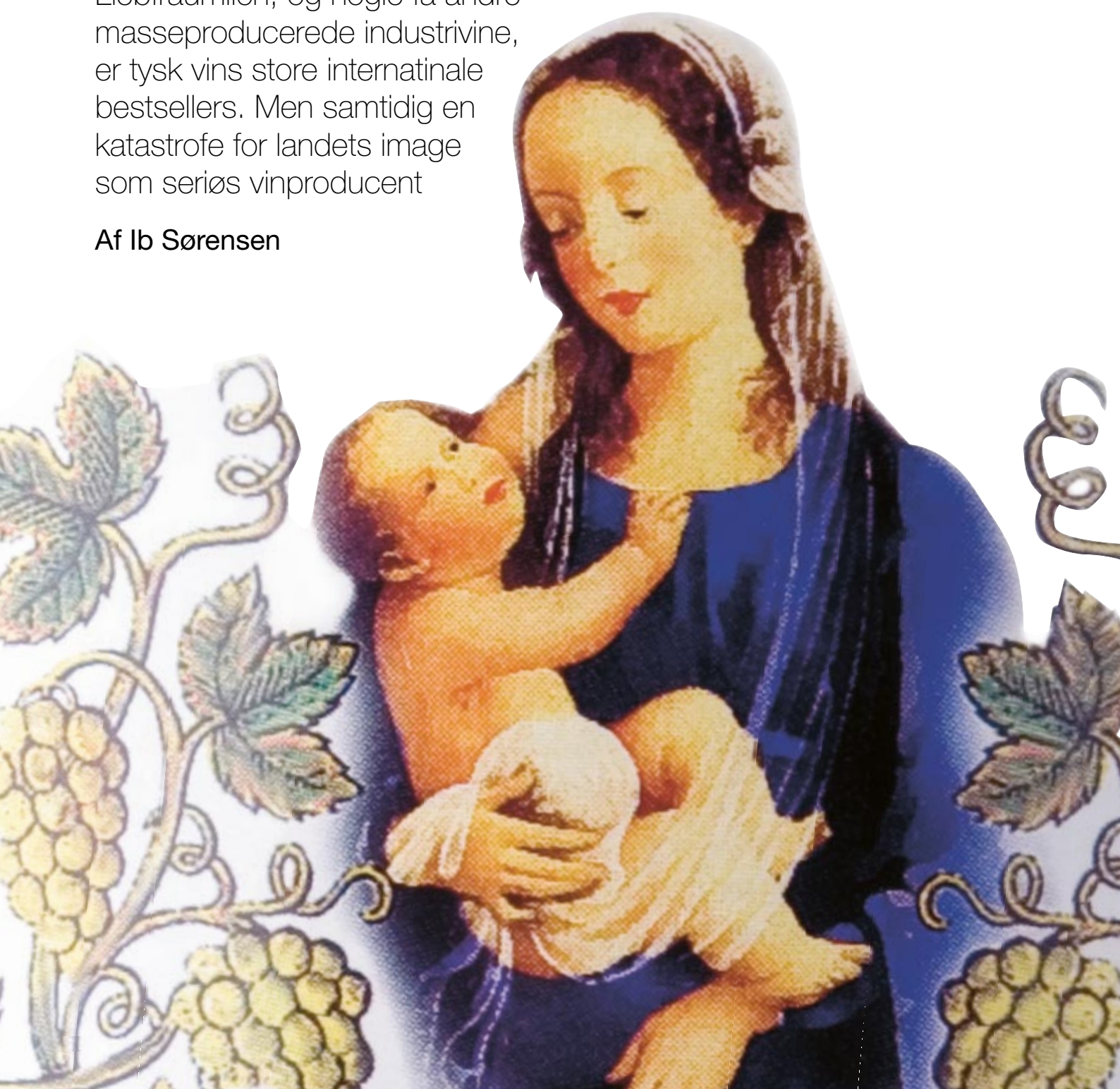


et vist fokus på udseendet, er det svært at definere, hvad der så skulle dokumentere sammenhængen. Casper, en anonym vinhandler, bekender i et blogindlæg på Berlingskes Business.dk: "Min erfaring: Efter at have arbejdet i vinhandel de sidste 4 år må jeg ærligt erkende, at folk går efter etiket og udseende på flasken. Andre kriterier er oprindelsesland, druesort ... Heldigvis kan man ofte lære folk lidt om, hvad de skal gå efter på de 5-10 minutter, man har at gøre med dem, hvilket afspejles af deres næste vinkøb." Konklusionen må være, at folk tager de parametre i brug, som de har overblik over, når de køber ind. Hvis man ikke ved noget om vin, må det nødvendigvis være indpakningen, man vælger. Om man så vil være det bekendt eller ej, er op til den enkelte.

Lille vin kaster stor skygge

Liebfraumilch, og nogle få andre masseproducerede industrivine, er tysk vins store internationale bestsellers. Men samtidig en katastrofe for landets image som seriøs vinproducent

Af Ib Sørensen



Liebfraumilch er et af vinverdenens bedst kendte brands. Den tyske vin produceres årligt i kolossale mængder og den går stadig sin sejrsgang på alverdens supermarkedshylder, dog specielt i de britiske øer, Skandinavien og USA. De årligt over 100 millioner producerede flasker uden druebetegnelse, uden områdeangivelse, uden årgang og kun sjældent med en producent, er præcis det, de skal være: et letforståeligt og tilgængeligt produkt med et stærkt brand, der sælger sig selv. Hvad er så egentlig problemet? At denne kvantitative succes samtidig har været en imagemæssig katastrofe. Dette har negativ indvirkning på hele den tyske vinindustri. Ikke mindst for de vine, der kvalitativt har lagt størst afstand til konsumvinene. Hovedparten af verdens vinproducenter lever af at sælge sådanne, såkaldte konsumvine. Og den billige, letforståelige og hurtigt omsættelige forbrugsvarer er den eksistensberettigelse, de fleste dyrere designervine betinger sig af: uden mange af de første, få af de sidste.

Image for hele industrien

Problemet er, at Liebfraumilch uden for Tyskland er blevet det letforståelige og tilgængelige image for hele den tyske vinproduktion. Den laveste fællesnævner blev den generelle fællesnævner. Og dét er forskellen på tysk og stort set al anden vin. Slagskyggerne fra de dårligste vine afholder folk fra at købe den gode vin, fordi

brandet for de første overskyggede og efterhånden blev synonymt med resten. Ironisk nok er den masseproducerede, tyske konsumvin (Liebfraumilch, Keller Schwartz Katze og Piesporter Michelsberg) relativt begrænset i forhold til fx den franske og den italienske ditto. Men for de to landes masseproducerede ligegyldigheder findes der bare ikke kun ét letforståeligt og tilgængeligt brand. Til gengæld har hver af disse en letforståelig, men i vid udstrækning utilgængelig national portefølje af luksusbrands at hænge deres selvforståelse og internationale promotion op på. Vi køber den billige, ligegyldige, masseproducerede franske og italienske konsumvin pga. de dyre topvine fra disse lande og den uopslidelig kvalitet af deres topbrands. Med tyske vine forholder det sig altså bare omvendt.

Det er således hverken i marken eller i kælderen, at årsagen til tysk kvalitetsvins mangeårige internationale ringagtelse skal findes. Det er den samlede tyske vinbranches manglede vilje og evne til højlydt at fortælle om tysk vins 'sande' tilstand. Det tyske Vininstitut har været på en næsten uendelig international vinturné, Riesling World Tour, de seneste år, netop for at nuancere billedet af tysk vin og afbøde effekten af ovenstående. Bedre sent end aldrig.

Krigsskade

Ringagtet har Liebfraumilch og tysk vin i almindelighed imidlertid ikke altid været. Omkring forrige århundredeskifte blev tyske vine på Christie's auktioner i London handlet til højere priser end 1er cru fra Bordeaux. Liebfraumilch var oprindeligt navnet på vin lavet af munkene fra markerne ved kirken Liebfrauentift og næsten helt op til 2. verdenskrigs begyndelse et eksklusivt brand, synonymt med det bedste fra Tyskland. Under 2.

verdenskrig udsatte tyske soldater franske vingårde, og ikke mindst det kostbare indhold i kældrene, for en ublid medfart. Ikke blot blev der drukket rigeligt, det meste af det, man ikke kunne tage med, blev ødelagt. Ved krigens afslutning sagde allierede soldater 'tak for sidst', ved at udsætte tyske vine og vinkældre for en lignende razzia. Efter krigen var tysk vin, i lighed med andre tyske produkter, stort set umulige at afsætte på eksportmarkedet, med store negative konsekvenser for både strukturen af den tyske vinindustri og for kvaliteten af vinen i flaskerne. Næsten alle de store negociant-firmaer, der havde domineret scenen indtil krigen, forsvandt. Det samme gjorde kvaliteten i mange vine.

Sorte katte, blå nonner og kærlige fruer.

Før krigen var de fleste tyske vine tørre, og de havde tilbragt lang tid i kældrene, helt op til 20 år, inden de blev frigivet. Efter krigen måtte man bogstaveligt talt starte på en frisk, og stilen i mange vine blev, tvunget af omstændighederne, ung, frugtig og sødmefuld. Efterhånden som vinproduktionen genvandt sit tidligere omfang, blev det denne vintype, man forsøgte at genvinde de tabte eksportmarkeder med. Men samtidig til salgsmanttraet: mere for mindre. Kvaliteten måtte vige for kvantitet, og tysk konsumvin indtog sin lidet attråværdige plads på den nederste hylde i europæiske supermarkeder. Tyskerne selv, de fortsatte med at drikke de gode producenters gode vine, og lod os andre søbe i sødmefulde sorte katte, blå nonner og mælk fra andre kærlige fruer.





Nestor Klysner

Importør og forfatter Finn Klysner er tysk vins store ambassadør

Af Ib Sørensen

I den mest hippe ende af hyggelige Østerbro i København, i en lille, hyggelig baggård i et lille, charmerende og ganske hyggeligt hus holder Finn Klysner og hans vinfirma DWC til. Men det er ikke sådan lige at finde det, hvis man ikke lige ved, hvor det ligger. Og det er helt efter planen. Hr. Klysner gider sgu ikke sådan at have fremmede folk rendende i tide og utide! Vejvisende skiltning er der således ikke meget af. "Jeg sælger ikke kun vin. Jeg sælger også holdninger til vin", lyder det bramfrit fra den sjældent ordknappe herre, under et af mine besøg i huset i baggården. Døren er dog altid åben for venner af huset, og dem er der mange af. For trods det til tider modvillige og bryske lune er der altid et tomt glas parat, og et utal af gode vine at fylde deri. Og det bliver de med velvillig hånd, gerne krydret med interessante anekdoter om de mænd og kvinder, der står bag vinene, og som alle står den udskænkende nær. "Hvis der ikke er nogen personlighed bag vinen – er der ingen personlighed i vinen. Sådan er det bare. Der er sikkert undtagelser, men de er få, og jeg er ikke interesseret i dem", siger Finn med overbevisning. Når man først er kommet ind, er det fandens svært at komme ud derfra igen!

Tysk for døve øren

Finn Klysner (f. 1949) har studeret dansk litteratur på Institut for nordisk filologi, men interessen for vinen satte en dæmper på den akademiske karriere. De to sider er dog blevet fornemt forenet med udgivelse af vægtige og væsentlige værker om den vin, der står Klysners hjerte nærmest; nemlig italiensk og tysk. I 99 udkom således 'Italiens vin fra nord til syd' og et par år senere 'Tyske vine – tradition og fornyelse'. Sidstnævnte er stadig den eneste af sin art herhjemme. Tysk vin og Finn Klysner har længe været synonyme. Også langt tid før tysk vin blev taget rigtigt seriøst, talte Finn om disse fantastiske hvide vine og deres gastronomiske anvendelighed. Længe for stort set døve øren, men langsomt blev københavnske sommelierer og kokke ved selvsmag overbeviste om ræsonnementet. I dag er DWC's tyske sortiment, med Haag, Zilliken, Selbach-Oster og Dönnhoff i spidsen, selvskrevne på de fleste toprestauranter. Og i dag lytter alle til den tyske vingospel fra Klysners mund. Selv i Italien, hvor Finn Klysner også hyppigt spreder kendskabet til tysk vin, især ældre tysk rieslings fortræffeligheder, til lokale topkokke og sommelierer. "Der er jo et ubestridt liv i tysk vin. Alene det at tale om, at vinen er

lukket ned, at frugten kan forsvinde og overlade scenen til det mineraliske – stenfrugten – for så at vende tilbage og skabe balance igen. Den viden er jo uvurderlig og essentiel. Og derved adskiller tysk vin sig fra langt hovedparten af vin, kult eller ej, der sælges i dag". "Vin skal sparke til folks støtteben, uden at sparke benene væk under dem. Den skal pirre sanserne. Og 'plejer' er bandlyst i vinsammenhæng – desværre er det det, folk helst vil have: det de 'plejer' – sådan noget lort!"



DWC Vin

Rosenvængets Allé 29, baghuset
35 43 26 33
www.dwc.dk

Døren er åben i baghuset på Rosenvængets Allé 29 tirsdage, onsdage og torsdage fra kl. 16 til 18.30, hvis du tør.

Klysners bog om tyske vine koster normalt 399 kr., men L&R sælger ud af resterne af oplaget i øjeblikket for kun 100 kr.



TIL ALLE JER DER ELSKER KVALITET!



The Wining & Dining Fair er en messe sprængfyldt med kvalitet.

Vi har samlet det ypperste fra mode, forbrugsgoder, mad, brugskunst og livsstil på et sted. Du kan smage, prøve og se alt det ekstraordinære,

der er med til at skabe livets stjernestunder. Find ud af, om nogle har bedre smag end andre – eller om der bare er nogle ting, der smager bedre...



Kvalitet er for de få, uretfærdigt – døm selv!

Vi glæder os til at se dig/er til en ekstraordinær oplevelse.

Velkommen på The Wining & Dining Fair!



København · Århus · Aalborg · Odense · Oslo · Bergen · Stavanger · Stockholm

www.interpromotion.dk

InterPromotion.dk ApS · Madevej 19 · 6200 Aabenraa · Booking: 74 42 18 11

Mosel 2005



Tysk vin oplever i øjeblikket en kraftigt stigende international interesse. Eksporten vokser og verdenspressen står i kø for at velsigne landets vine. Det er en renæssance, der er båret af den fascinerende riesling-drue. Den leverer fantastiske resultater i landets kølige klima, der bevæger sig på grænsen af det muliges kunst. En grænse, som igennem det seneste årti er faldet heldigt ud for vinbønderne. Siden 1990 har gunstige vejrforhold skabt en enestående stribe af gode årgange uden egentligt svage led. Det er i sig selv usædvanligt, og det gør det nemmere at være forbruger. I den sammenhæng er 2005 alligevel værd at fremhæve. Det var et år, hvor vejrliget gjorde det til en fornøjelse at være vinbonde. Selvom det altid er problematisk at generalisere, kan det vise sig, at århundredets

årgang hedder 2005. Standarden er generelt så høj, at det kan være vanskeligt at forestille sig, at det samlet set kan blive bedre. Vor test af Mosel-riesling 2005 leverer ikke ammunition til tvivlerne.

Fantastiske riesling

Mosel-floden snor sig 243 km i det sydtyske og har den største koncentration af topvinbrug i hele Tyskland, samt et solidt midterfelt, der går efter at blande sig med de bedste. Riesling er den væsentligste drue her, præcis som i det meste af Tyskland, når kvalitet er i højsædet. Intet andet sted i verden står der så mange riesling-stokke. Mosel er hjemsted og midtpunkt, når det gælder den fascinerende drue med den enestående forvandlingsevne.

- århundredets årgang?



Naturens amfiteater

Ved landsbyen Bremm slår Mosel en af sine mest berømte og spektakulære slojfer. Floden omringer den gamle klosteruin, Kloster Stuben, der blev bygget i 1137 til ære for hellige Nikolaus. De relativt flade markstykker rundt om den 45 meter lange ruin er enkeltmarkerne Bremmer Abtei Kloster Stuben og Stubener Klostersegen, der blev grundlagt af klostret i 1200-tallet. Til venstre i billedet ses Europas stejleste vinmark, 290 meter høje Bremmer Calmont, der med en hældning tæt på 70 grader aftvinger op til 1.800 timers håndarbejde pr. hektar af sine vinbønder. Marken er let genkendelig med de markante klipprefremspring og byder på et mediterrant klima med en unik fauna og insektliv. Til højre anes byen Neef med den stejle enkeltmark Rosenberg, der knejser lige bag byen // Foto: Büscher, DWI

Vinmagasinet's rieslingoman, Morten Bundgaard, har smagt sig igennem tre favnfulde flasker Mosel-riesling, hovedsagligt fra superårgangen 2005. Han vil på de følgende sider ikke blot guide dig imod de store vinoplevelser, de fleste flasker gemmer på. Morten pointerer samtidig geografiske særpræg i de nærområder, hvorfra druerne kommer. Producenterne, der ofte får det bedste frem i druematerialet, får også et par ord med på vejen. En anderledes præsentation af et område og vinene derfra, end du sikkert er vant til. Men disse fantastiske Mosel-vine fortjener en ekstraordinær behandling.

Bedste test til dato

Dette er den mest imponerende samlede flok vine, Vin-

magasinet til dato har testet. Af 43 testede vine får fire vine 6 glas og karakteren 'excellent', og hele 22 får 5 glas og karakteren 'fremragende'. Dernæst er priserne på Mosel-vine generelt meget lavere end topvine fra andre store, traditionelle vinområder som Bourgogne og Barolo. Endvidere er tyske hvidvine meget fleksible i gastronomisk øjemed, og typisk er alkoholprocenten under eller lige omkring 10, så man bliver ikke døsigt af en halv flaske, eller dum af en hel.

Hvis du stadig har fordomme om tysk vins kvaliteter, er tiden moden til en seriøs revurdering. Er du?

... det' en tysker!

Og den er fantastisk

Herunder og på de følgende sider præsenteres en samling riesling fra Mosel, primært fra superårgangen 2005. Det er den mest imponerende smagning i Vinmagasinet nogensinde. Samtidig er smagningen en præsentation af producenter og de unikke marker, der er Mosels særkende. Morten Bundgaard er vinguide og sprechstallmeister



(4 excellente vine)



Weingut Reinhard und Beate Knebel 2005 Riesling Kabinett Winninger Röttgen, 10,5 %, 129 kr., Barrique Vin

Fra en imponerende stejl, terrasseret klippevæg, der nærmest knejser direkte op af floden, kommer denne lige så imponerende vin. Den ekstreme topmark Röttgens hårde, stenede, mineralholdige jord og varme mesoklima giver vine med en udtalt eksotisk frugtkarakter. Denne går ikke ram forbi. Deklassificeret spätlese med en fyldig, parfumeret frugt af nærmest barok karakter. Koncentreret, forbavsende muskuløs og ekstraktig vin. Abrikos, litchi, fersken, passionsfrugt med en virkelig flot, krudtet mineralitet, der skærer præcist igennem de komplekse lag af frugt i både næse og mund. Kraftfuld og cremet på tungen. Supermoden, limeagtig frugtsyre frisker op og giver en udsøgt balance. Længde ohne Ende. Kæmpekabinett.



Weingut Selbach-Oster 2005 Riesling Spätlese Wehlener Sonnenuhr, 10 %, 160 kr., DWC

Wehlener Sonnenuhr er min yndlingsparcel i Mittelmosel. Den er garant for sofistikeret, frugtig delikat riesling, der i de bedste år opnår en yndefuld vægtløs tilstand, fordi frugt, syre og jordbund smelter sammen i ét afbalanceret hele. Når Johannes Selbach tilmed svinger taktstokken, bliver resultatet sublimt. Meget intens næse, blomstret med lime og hvide ferskener. Forbavsende åben og ekspressiv, piercet af krystallklar, stenet mineralitet fra den ekstremt blaskiferholdige jordbund. Super saftig og meget ekstraktig vin, der har frugtig pondus og alligevel en feminin stil. En dansende og prikkende frugtsyre fuldender kunstværket. Et brag af en vin – også til prisen.



Weingut Reinhold Haart 2005 Riesling Spätlese Goldtröpfchen, 8 %, 149 kr., Minvin.com

Haart-familien har dyrket vin i over 650 år og den arbejdsomme Theo har på det seneste ført huset op i eliten. 2005 var husets bedste i mange år. Det beviser denne vin. Den er kort og godt fuldstændig fantastisk. Skøn kalejdoskopisk tropefrugt, abrikos, fersken, mandarin, blomstret honningsødme og sågar solbær, markens særpræg, i øvrigt. Og sådan kan man kan blive ved. Dette er naturens egen flydende nektar udstyret med en sjældent set vægtløs musikalitet, man kan dvæle ved i timevis. Her er frugtekstrakt, mineralitet, alkohol og pikant frugtsyre vævet sammen til en fuldendt væske. Som Mozart; overdådig, letsindig og dog kompleks og overrumplende magtfuld i al sin enkelthed. Goldtröpfchens kvartsholdige skiferjord kan, når alt lykkes, levere spätlese i verdensklasse. Denne er en af dem.



Reichsgraf von Kesselstatt 2005 Riesling Spätlese Erste Lage Scharzhofberger, 8 %, 199 kr., Østjysk Vinforssyning

Ak, hvilken perle. En kæmpevin, simpelthen. Tilmed fra Saars vigtigste mark, og en af Tysklands bedste. Scharzhofbergers løs-holdige, grove, stenede skiferjord taler frit og flydende gennem denne superbe spätlese. Udpræget mineralsk med en stålsat, flintet signatur. Ren, rank og kernesund frugt, forfinet og rasende uimodstælig med en kolossal kraft og cremet tyngde. Her viser årgangen sin styrke - vi er nærmest på auslese-niveau. Næsen er pakket med hvid fersken, hyld og en blomstret honningsødme, der fortsætter som en stille frugtekspllosion i eftersmagen. Længde ohne Ende. Den grape- og limedrevne syre er viklet tæt ind i den enorme ekstrakt. Stadig alt for ung og flæsket. Glem den i et årti eller to, og en endnu større oplevelse venter forude.



(22 fremragende vine)



Weingut Kerpen 2005 Riesling Spätlese Bernkasteler Bratenhöfchen, 8,5 %, 65 kr., Knulp Wein

Spændstig og frugtsyredrevet sprælsk spätlese fra lille parcel med stærkt forvitret skifer. Overraskende kølig, delikat og mineralsk næse, noget sky og sammensnøret i øjeblikket, med pikant citrusfrugt, grønne æbler og moden honningmelon samt en bolsjeagtig aroma à la Vicks Blue. God frugtig tyngde med masser af hvid fersken i smagen. Stram og velproportioneret muskulatur, stor friskhed og mineralsk syresvirp i enden. Herlig veldrejet vin med trinkspass til en absolut rimelig pris.



Weingut Kees-Kieren 2005 Riesling Spätlese Trocken Graacher Domprobst, 12,5 %, 75 kr., Knulp Wein

Glimrende vin fra de to arbejdsomme brødre Ernst-Josef og Werner Kees, der har gjort store kvalitative fremskridt i de senere år. Her fra den glimmer-skiferholdige parcel Domprobst i Mittelmosel, der ofte giver barokke vine med eksotisk, frugtig pondus. Det gælder også her. Ren og præcis. Endnu lidt sky abrikosnæse samt toner af mandarin og sød røg. God tyngde og friskhed i munden, slank, men alligevel saftig og cremet tekstur, der trykker godt til i hele ganen. Flot harmoni og sammenspil mellem ekstrakt, frugtsyre og alkohol. Et dejligt glas.



Weingut Kirsten 2005 Riesling Trocken Klüsserather Bruderschaft, 12 %, 82 kr., Jysk Vin

Tør basisriesling af forbavsende høj klasse fra moderne, seriøs producent i Klüsserath. En uhyre mineralsk og spændstig næse hvirvler op af glasset og videre ud i rummet båret af subtilt krydrede, nærmest røgede skifertoner sammen med spændstige citrus- og limenoter, mandarin og mirabelle. Overraskende fyldig, ekstraktig og cremet mund med fuldmunden gul stenfrugt i centrum. God moden syre. Afbalanceret og slagkraftig vin, der trods sin styrke hverken sætter karakter eller elegance over styr. Flot håndværk.



Weingut Kirsten 2005 Riesling Spätlese Herzstück Klüsserather Bruderschaft, 13 %, 118 kr., Jysk Vin

Imponerende vin høstet på Kirstens bedste parcel midt i Bruderschaft-marken. Stor og mægtig struktur. Mineralsk og karakterfuld som bare pokker. Det minder nærmest om Rheingau. Komplex, uhyre cremet tropefrugt med syltede, eksotiske elementer iblandet flintet, pikant krydderi og hvid røg. Fin detaljerigdom og dybde - frugten galoperer derudad med en imponerende længde, der vidner om lavt høstudbytte. Meget moden frugtsyre, der lige akkurat skaber den rette balance i regnskabet. Moderne, senthøstet Mosel med masser af alkohol, personlighed og substans, dog uden det klassiske vægtløse syrespræl, men alligevel en særlig oplevelse. Hatten af for det. Og for et forhold mellem pris og kvalitet, de færreste kan konkurrere med.



Gutverwaltung Von Schubert 2002 Riesling Kabinett Feinherb Maximin Grünhäuser Herrenberg, 8,5 %, 90 kr., Erik Sørensen Vin

Vinøs mosaik. Så sart og fin, at man tager sig selv i at hælde forsigtigt for at undgå, at denne vægtløse og stærkt vanedannende væske falder sammen, når den rammer bunden af det hårde glas. Her forenes uforlignelig lethed med aromatisk intensitet på klassisk vis fra monopolmark og Ruwers måske bedste producent. Masser af sød røg, subtil æble- og pærefrugt med strejf af petroleum. Pikant syre- og sødmespil af fineste karat i denne på papiret beskedne kabinett. Men hvor den dog stråler og byder sig til med sin cremede, krydrede, let bitre finale.



Weingut Karlsmühle 2005 Riesling Spätlese Kaseler Nies'chen, 9,5 %, 120 kr., Viniportugal

Meget flot spätlese fra en af Ruwers absolutte topmarker, hvis magre, syd-vendte skråning med hård blåsifer giver topvin i gode år. 2005 er et af dem. Mineralsk vildgærstud, tætpakket og koncentreret med en ødsel modenhed og dog kølig, stålfast, krystallklar frugt. Et fascinerende miks. Kanderet fersken med citron og grape i munden, honning og hyldeblomst og sågar modne solbær. Formidabel, rå syrestruktur, der pløjer igennem den enorme ekstrakt og giver balance og friskhed. Den er dog stadig alt for ung, lidt rå og kantet, og bør hvile nogle år. Stort potentiale.



S.A. Prüm 2005 Blauschifer Riesling Kabinett Trocken, 12 %, 98 kr., Sigurd Müller Vin

Fra en vinøst mindre anerkendt gren af Prüm-familien kommer denne på papiret beskedne vin. Rødhårede Raimund Prüm har dog her intet at skamme sig over. Yderst elegant, cremet og meget feminin vin med harmonisk, rund og afbalanceret struktur. Gule frugter af tilpas modenhed møder lette gærtoner med et twist af honningmelon og enebær. Hele baduljen kommer flot op af glasset og er svøbt i en klassisk pikant krydret mineralitet fra Mittelmosels forvitrede, skiferholdige jord. God koncentration og vedholdenhed i eftersmagen. Vinen performer virkelig godt i øjeblikket. Ren, klar og fokuseret vin, der understøttes af en perfekt moden frugtsyre.



Weingut Karlsmühle 2005 Riesling Spätlese Trocken Lorenzhöfer, 13 %, 120 kr., Viniportugal

Fra en af spydspidserne i den smalle Ruwer-dal kommer denne flotte vin. Rank, glasklar og stålet med en fenomenal, knasende sprød frugtsyre. Klassisk Ruwer. Utillnærmelig, streng og fuld af vitalitet. Virkelig guf for syrehoveder. Tætbygget og stram, men dog cremet og fyldig statur. Frugten er indkapslet af udpræget mineralske, stærkt røgede komponenter med en flot dybde. Kølig, men fuldmoden frugt, slank og velstruktureret med fersken, kvæde og citronmelisse i næse og mund. God længde. Her er kraft, frugt og mineralsk elegance forenet på fineste vis. Giv den mere tid.



Gutverwaltung Von Schubert 2002 Riesling Spätlese Maximin Grünhäuser Abtsberg, 7 %, 100 kr., Erik Sørensen

Vin, der viser, hvorfor Mosel er så særlig. Denne klassiske vintype findes ingen andre steder. Underspillet og svævende hvid sommerfugl med kun 7 % sul på kroppen til at holde den til jorden. Man skal skrue ned for al larm for at forstå, hvad der foregår. Vinen hvisker og kommunikerer i koder. Meget sart og forfinet, floral frugt- og syrespil. Nogle savner måske mere kropslig tyngde i denne vin, men Von Schuberts lette, ubesværede stil er unik og hatten af for det. Cremet og syrlig mund, rund og harmonisk. Tydelig alderspræg med strejf af petroleum og røgslør.



Weingut Forstmeister Gertz Zilliken 2005 Riesling Kabinett Ockfener Bockstein, 8 %, 125 kr., DWC

Zilliken er blandt de førende producenter i Saar, og i 2005 lykkedes alt (!) for ham. Også her i den mere ydmyge ende af kvalitetsskalaen. Bockstein leverer en herlig, kompleks vin med masser af luftig, mineralsk stenfrugtskarakter. Den nærmest stinker af våd klippe, julegran og teblade og har en pirrende skizofren personlighed, der hele tiden skifter maske. Indtrykkene kommer og går. Virkelig en interessant vin. Meget flot ferskenmund, topdelikat og fin med strejf af gær, karamel, friske hindbær og ikke mindst skifer. Flot indbunden syre. Fin afstemt sødme og harmonisk bygning og storartet længde. Udsøgt vin for terroirfolket.



Heymann-Löwenstein 2005 Riesling Hatzenporter Kirchberg, 12,5 %, 140 kr., Atomwine

Löwenstein kæmper for at lade naturens stemme tale tydeligt igennem sine vine for at blotte dens storhed og forskellighed. Her i en nedkogt version af den filosofi. Komplet anderledes end Röttgen-vinens frodige væsen. Fascinerende og fængslende, rå, stålsat og absolut ikke for nybegyndere. Mineraliteten er så stærk, at den holder primærfrugten fuldstændig nede lige nu. Gæraroma, humle, hyld og en altoverskyggende, saltet, røget næse, der næsten sviter næseborene, styrer billedet. Det er en meget speciel og atypisk repræsentant for Mosel, der beviser, at potentialet i denne del af dalen bør tages alvorligt. Meget saltet smag, slankere og strengere end Röttgen, uden den runde, blødgørende harmoni. Nærmest som ældre Meursault fra 1970'erne. Eneste frugtige udtryk er tørret, bitter orangeskal tilsat valnød og mandelelensens. Syren er skarp og markeret og slutter festen af med en sprød og knastør krølle. Intellektuelt stimulerende.



Weingut M. F. Richter 2005 Riesling Spätlese Brauneberger Juffer-Sonnenuhr, 8,5 %, 149 kr., H.J. Hansen

Massiv spätlese fra perlen af Braunebergs fem enkeltmarker. Først titter en lidt gumpetung, endimensional og druesukret sportsvandsnase frem, men pludselig strammer den sig an, og sitrende klar æble- og limefrugt med blomster, røde bær og røgede overtoner vokser frem af glasset. Tung og opulent i stilen. Enorm frugtkoncentration og fylde. Intens, fed og cremet i næse og mund, dog med en uforlignelig balance mellem det syrlige og søde. En saftig frugtsyre gemmer sig bag en ekstraktrig sødme lige nu, mens primærfrugten og salte mineraler giver den på alle tangenter. Stadig ung og kvabset. Læg den ned i 5-10 år og lad den smide fedtet.



Weingut Kerpen 2005 Riesling Auslese ** Wehlener Sonnenuhr, 8 %, 75 kr. (0,375 ml.), Knulp Wein

Fed frugtsirup med en intens, druesukret sodavandstud, der dog bliver mere præcis og fokuseret i glasset. Ufattelig fyldig og ekstraktrig med en utrolig fedme og limedrevet, svulstig frugt å la caipirinha. Skønne, røgede undertoner kombineret med passionsfrugt og hvide liljer. Bred og magtfuld smag, frugten trykker godt til bagerst på tungen. Meget imponerende vin i en blomstret og næsten parfumeret stil, men også noget ensidig i sin fremtoning lige nu. Syren er mægtig, men holder sig i baggrunden. Stort potentiale.



Weingut Vollenweider 2005 Riesling Spätlese Wolfer Goldgrube, 8,5 %, 150 kr., Le Papillon Vinimport

Spændende vin fra en af Mosels unge, ambitiøse kometer. Vinen stammer fra enkeltmark med ældgamle, upodede rieslingstokke, som schweizeren Vollenwieder har genopdaget og nu kultiverer efter strenge kvalitative principper. Det giver vin i glasset. Noget knyttet og lukket i øjeblikket, men moden gul skiferfrugtkurv å la fersken, pære, citron og abrikos titter op gennem et sødt røgslør. Munden byder på enorm koncentration, uden at den virker flommet eller klæbrig, tyngden sætter især ind i eftersmagen. Meget cremet, raceren struktur med en modent prikkende syre, der er viklet tæt om al ekstrakten. Herligt, let bittet bid og salte mineraler. Rund og harmonisk vin.



Weingut Fritz Haag 2005 Riesling Spätlese Trocken Brauneberger Juffer, 12 %, 160 kr., DWC

Så bliver det næppe mere moselsk. Haag er kongen i Mittelmosel, når det gælder sart, blomstret og underspillet frugtfinesse. Her i en tør, intens udgave fra Juffer-marken, der i Oliver Haags hænder følger farmands stil. Ultraren, transparent og herlig frisk, lineær frugtprofil. Stor detaljerigdom og masser af udfordrende charme. Æble- og citrusdrevet frugt med hint af blodgrape og knust klippe. Næsten farveløs i glasset, kun et lyst grønligt skær. Let og luftig i strukturen med afbalanceret kraft og harmoni. Godt mineralsk syresvirp og lidt kulsyre på tungen. En let blomstret sødme giver lidt fedme i eftersmagen, der også viser moden mandarin og pære. Eksemplarisk og fejlfri vin, der afspejler sit ophav på fornem vis.



Weingut St. Urbans-Hof 2005 Riesling Spätlese Feinherb Ockfener Bockstein, 11,5%, 165 kr., Hofmeyer-Lippert Vine

Forrygende Riesling fra en af Mosels topproducenter. Tilmeld fra stenet, sydvest topparcel i Saars kølige, rå klima, der altid giver vine med et intenst og knivskarpt sammenspil mellem frugt, syre og jordbund. Vinen har en skøn vægtløs stofflighed over sig - båret frem af fin, mineralsk nerve, let og cremet, frugtig tyngde og legesyg syre, der løfter vinen uhyggeligt let igennem svelget. Honningsødme og en dejligt pirrende bitterhed forenes i en lang og facetteret eftersmag.



Heymann-Löwenstein 2005 Riesling Gewinner Röttgen, 12,5 %, 166 kr., Atomwine

Reinhard Löwenstein påtager sig gerne rollen som ypperstepræst i terroirforkæmpernes menighed. Alt handler om kvalitet og egenart, når Untermosels måske bedste producent laver vin. Hans stil er unik og vinene er blandt Tysklands mest interessante. Her fra Röttgen-marken, der giver områdets mest flamboyante og karakterfulde vine. Senthøstet vildgærnase, stærkt præget af sit ophav. Krudt og kugler, knust granit, saltet skifer og komplekse frugtige indtryk underneden. Vinen har godt af luft og bliver langsomt mere fokuseret og klar i mælet. Udsøgt balance og meget harmonisk med en udpræget cremet elegance. Slank og tør struktur med en snert af sødme, der puffer behændigt til en meget moden syre. Overraskende tryk på eftersmagen, der åbenbarer Röttgens eksotiske, fuldt modne frugt med let bitre indslag. Skøn terroirvin.



Weingut Forstmeister Gertz Ziliken 2005 Riesling Spätlese Saarbuerger Rausch, 8 %, 180 kr., DWC

Vin fra Zilikens signaturmark, den vigtige Rausch-parcel, der med sin diabas-holdige (grønlig, granitagtig stenart) skiferjord giver en magtfuld vin en unik mineralsk karakter. Noget sammenslørret lige nu. Sart, krydret æble- og lime-nase titter frem, men den bliver holdt i et jerngreb af skiferen i øjeblikket. Stor renhed og ingen skæve toner her. Først i munden afsløres potentialet i denne alt for unge vin, der besidder en usædvanlig kraft og krydret intensitet vinens lette og saftige struktur til trods. Tropefrugtkurv og salte mineraler og en del frugtsødme, transparent med en stor cremethed trykker godt i ganen. Meget delikat, harmonisk og dog mangler lige det sidste virp med syrepisken.



Weingut Selbach-Oster 2005 Riesling Auslese Zeltinger Schlossberg, 9 %, 200 kr., DWC

Selbachs vine er altid knivskarpe. Aldrig sukrede, flade, kedelige eller gumpetunge selv i de ædelsødeste udgaver, hvorfor de altid er så uforskammet lette at konsumere. Denne Auslese er ingen undtagelse. Spændstig, krystallklar og vild skifernæse med fine lag af tæt tropefrugt, lime og botrytiseret honningsødme. Forbavsende åben og kommunikerende. Enorm kraftfuld og stor kropslig tyngde med kompleks mundfylde og lag på lag af honning, citronskal og syltet frugt. Moden fast syre.



Weingut Van Volxem 2005 Riesling Scharzhofberger P., 12 %, 259 kr., Strobel Vin

Fra bedste parcel i Saars bedste enkeltmark i en vidunderlig årgang. Så kan det næsten ikke gå galt. Roman Niewodniczanski har da også skabt en stor riesling præget af årgangens enorme aromatiske rigdom og opulente fylde, som man desværre ikke finder i 06-årgangen. Vinen har ikklædt sig en gylden og veludviklet farve- og aromapragt. Tætpakket, smørret vildgærsmåse, der oser delikat af koncentreret blomstret ferskenfrugt med en flot dybde og mange fine mineralske indslag, der hele tiden skifter karakter. Et strejf af alder qua petroleumnoten og søde, røgede toner samt honningsødme i næse og mund. Enorm fyldig, rund og ekstraktig, men samtidig slank og meget præcis og disciplineret optræden hen over tungen trods en markeret portion restsukker. Moden tropefrugt med meget flot længde fylder ganen ud. Syren holder sig civiliseret i baggrunden i øjeblikket, men vens komponenter er viklet harmonisk sammen. Utrolig elegant vin, der endnu er år fra at indfri sit potentiale.



Weingut Fritz Haag 2005 Riesling Auslese Brauneberger Juffer-Sonnenuhr, 7,5 %, 275 kr., DWC

Fascinerende signaturvin fra Haags lette hånd. Med hjælp fra Juffer-Sonnenuhrs tørre, magre jord leverer den noget af Mosels mest elegant duftende vine med stor friskhed, finesse og saftig syre. Ingen tung botrytiseret honningkrukke her. Et helt register af moden, koncentreret frugt med blomstret, mineralsk klangbund helt fremme i smagsbilledet. Meget harmonisk og klar, men stadig noget indesluttet. Vin uden rå kanter eller mislyde. Flot fedme og syrespræl på tungen, der trykker og fylder ganen helt ud længe efter, vinen er sunket. Et feminint fyrårn i området.



Weingut Dr. F. Weins-Prüm 2005 Riesling Auslese Erdener Prälät, 7,5 %, 289 kr., Nordic Wine Club

Ekstrem vin fra et af Tysklands mindste og mest ekstreme terroirs kløvet ind i stejl sydendt, rød, jernholdig klippe, hvor floden slår et knæk. Beskyttet mod kølige vinde har Prälät områdets varmeste mikroklima, hvorfor vinterens sne altid smelter først her. Det sikrer en lang vegetationsperiode og en exceptionel fysiologisk modenhed. Denne fortolkning er en krasbøstig herre, stram og afvisende næse, der er timer om at åbne op. Foruroligende, intens og dyster med anis, frisk kråuter og en ekstremt stenet, røget mineralitet - som kold hvid aske, der drysser ud af glasset og river i næseborerne. Frugten er fuldstændig indkapslet. Mægtig struktur med kolossal, frugtig substans og en enorm syre. Den har brug for tid til at samle sig. Ikke Mosel for begyndere. Dyr.



(8 gode vine)



C.H. Berres 2005 Riesling Impulse, 12 %, 52,50 kr., Knulp Wein

Ukompliceret, traditionelt frugtig Moselvin fra ganske ung producent i Ürzig i Mittelmosel. Næsen er indbydende med masser af stikkelsbær, citrusfrugt og friske æbler. Stor saftighed og masser af krop i denne halvtørre sag, der spræller levende og harmonisk på tungen med både kul- og frugtsyre. Ingen stor vin, tværtimod lidt enstrenget og svulstig, men bestemt vellavet og tro mod drue og geografi. Plus for skruelåg og favorabel pris.



Weingut Kees-Kieren 2005 Riesling Kabinett Halbtrocken Graacher Domprobst, 11,5 %, 65 kr., Knulp Wein

Raffineret vin fra topparcel i Graach. Masser af præcision og klarhed i frugten, der både har det pirrende, krydrede præg fra skiferen samt en skøn intens, tropisk karakter. Vinen holder sig noget tilbage i øjeblikket, men dens besnærende lighed, fine nuancer og saftige struktur fornægter sig ikke. Meget moden frugtsyre, der holder sig velfastemt i baggrunden. En vin, der hviker en blidt i øret, længe efter den har passeret ganen. Stærk pris.



Weingut Jos. Christoffel Jr. 2005 Riesling Spätlese Erdener Treppchen, 8 %, 102 kr., Atomwine

Treppchen er med sin groteske stejl, karakteristiske okkerfarvede skiferbund blandt Mosels absolutte topmarker. Et af Mosels varmeste mesoklimaer giver muskuløse og fyldige, mineralske vine, der stilistisk er langt fra det blomstrede, lette og sarte. Her fra mindre kendt, men klippestabil producent. Spændende potpourri af primær- og gæraroma, lidt sammensnøret og endimensional i øjeblikket. Bredskuldret og krydret limenæse med en isnende intens, stenet mineralitet. Mere kraftbetonet, maskulin og rå end dansende og livlig trods slank statur med behagelig restsødme. Elegant stil. Harmonisk vævet og let astringerende syreattack i afslutningen. Den vil vokse med alderen.



Weingut Selbach-Oster 2005 Riesling Kabinett, 10 %, 105 kr., DWC

Fortrinlig vin fra Johannes Selbachs usvigeligt sikre hånd. Basisvare, der bare ryger lige ned og giver en ubændig lyst til mere, uden at det bliver kedeligt eller enfoldigt. Det er et kvalitetstegn i Mosel. Her er spændstigheden og kompleks frugtig charme intakt. Ingen mislyde eller spidse kanter. Bare mittemoselsk ferskenfrugt i et klassisk snit, æbleblomst og sprød frugtsyre. Ikke den store længde eller dybde i frugten, men dog et umanerligt veloplågt glas vin, der vil lægge den værste skeptiker ned. Plus for skruelåg.

(fortsat)



Weingut Van Volxem 2006 Saar Riesling, 11,5 %, 99 kr., Strobel Vin

Unge Roman Niewodniczanski har siden ultimo 1990'erne markeret sig stærkt og skabt opsigt i hele Tyskland med de resultater, han på rekordtid har skabt på det opkøbte og før så forhulede klostervinbrug Weingut Jordan & Jordan. På flere måder er han Saars svar på Reinhard Löwenstein i Unter-mosel. Neoklassicismisk stil, dvs. vildgærede, hovedsageligt tørre vine med ensidigt kvalitativt fokus (ekstremt lave udbytter fra gamle stokke) og evnen til at fremelske de enkelte markers karakteristika i vinene. Hans vine har altid en skøn, klar mineralsk nerve kombineret med koncentration og krydret dybde, selvom denne basisriesling fra forskellige marker i den forbindelse ikke helt stråler med samme rige koncentration som 2005'eren. Bestemt charmant og elegant personlighed med en klar, kølig og præcis citronnase tilsat mandarin, fersken, stikkelsbær, salte mineraler og en blomstret fylde. Tør og slank, prikkende og elegant med en animerende syretrille.



Reichsgraf von Kesselstatt 2005 Kaseler Riesling Trocken, 12 %, 115 kr., Vinoble/Østjysk Vinforsyning

Teknisk fejlfri og velafstemt hvid fra stor, stabil og velanset producent. Druerne kommer fra udvalgte marker omkring landsbyen Kasel i Ruwer, et noget overset område, i øvrigt. Fin og ikke mindst tindrende ren riesling, der i den grad er præget af sit ophav. Elegant krydrede skifer noter samler sig om en kølig dugfrisk duft af æbleblomst, citrus og pære. Behageligt tør og typisk ruwersk med sin slanke, sprøde, mineralske statur, der med en flot moden mundvandsfremkaldende frugtsyre, spiller med de helt rigtige subtile kræfter. Lidt koncentration og dybde savnes, men vinen vokser meget i samspil med mad.



Weingut Van Volxem 2006 Riesling Alte Reben, 12 %, 149 kr., Strobel Vin

Alte Reben fra Volxem ligger kvalitetsmæssigt lige under enkeltsmarksvine-ne og stammer fra udvalgte parceller med stokke, der er fra 60 til over 100 år gamle. Druerne er høstet sent på spåtlese-niveau. Det giver mere mineralsk dybde og kropslig tyngde end Saar Riesling, som den stilistisk ligner meget. Gule modne frugter og præg af pære med en stærk skifermineralitet, slank og tør med mindre restsødme end i tidligere år. En harmonisk syrestruktur. 2006 var ikke det bedste i Saar, dertil var klimaet for råt og køligt, men Alte Reben virker koncentreret, cremet og standhaftig især i eftersmagen. Hæder-ligt arbejde i et svært år.



Weingut Dr. F. Weins-Prüm 2005 Riesling Auslese Graacher Domprobst, 7,5 %, 169 kr., Nordic Wine Club

Meget sky auslese fra overset producent. Den løsner først op efter noget tid i glasset. Først manifesterer vinen sig som en frisk dryppende blomsterbuket. Senere strutter det af kernesund frugt, der er overraskende nok ikke er synderlig eksotisk eller botrytiseret. Mineralsk og intens primærfrugt med grønne æbler, honningmelon, jordbær, mandarin og knust sten. Viskos, tæt og cremet struktur med lidt hvalpefedt på hofterne. Den mangler stadig at udvikle kompleksitet og mere standhaftighed i eftersmagen. Den er nem at drikke, selv om den er alt for ung, og frugtsyren dirigerer magtfuld bag al sødmen. Vin med potentiale.

The Wine Company - vin med sjæl

Fox Creek
(Australien)

Pierre Usseglio
(Châteauneuf du Pape)

Kilikanoon
(Australien)

Gourt de Mautens
(Rasteau)

Mollydooker
(Australien)

Château Guiot
(Costieres de Nîmes)

Domaine Bonnefond
(Côte Rôtie)

Mas de Morties
(Pic Saint Loup)

Yann Chave
(Hermitage)

Mas de Martin
(Coteaux du Languedoc)

Domaine du Tunnel
(Cornas)

Sylvie Esmonin
(Gevrey Chambertin)

Domaine de Cristia
(Châteauneuf du Pape)

Domaine Fourrier
(Gevrey Chambertin)

Clos Saint Jean
(Châteauneuf du Pape)

Henri Gouges
(Nuits Saint Georges)

THE WINE COMPANY

Tilmeld dig vor e-mail tilbud og rekvirer prislister: thewinecompany@private.dk
Besøg også www.thewinecompany.dk. København 38 80 74 72. Hillerød 48 26 62 94

D.W.C.-vin

D.W.C.-vin er specialhandel for tysk og italiensk kvalitetsvin på topniveau

- Danmarks førende importør af tyske kvalitetsvine i over 15 år
- mere end 500 forskellige tyske topvine på lager
- førende formidler af viden om tysk vin i vinbøger, vinmagasiner, radio og TV samt undervisning

D.W.C.-vin er repræsentant for bl. a. følgende tyske huse i Danmark:

- Weingut Fritz Haag (Mosel)
- Weingut Wwe. Dr. Thanisch (Mosel)
- Weingut Selbach-Oster (Mosel)
- Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken (Saar)
- Weingut Dönnhoff (Nahe)
- Schloss Vollrads (Rheingau)
- Weingut Peter Jakob Kühn (Rheingau)
- Weingut J.J. Becker (Rheingau)
- Weingut Koehler-Ruprecht (Pfalz)
- Schloss Sommerhausen (Franken) m.fl.

Åben for privatsalg tirsdag til torsdag kl. 16-18.30

D.W.C.-vin

Rosenvængets Allé 29 - København 2100 Ø
Telefon 35 43 26 33 - www.dwc.dk





(6 fair vine)



**Weingut Bach-Wagner 2005 Riesling Spätlese
Halbtrocken Thörnicher Ritch,**
12 %, 78 kr., Annisse Vingard



**Weingut Matthias Thömmes-Griesch 2005 Riesling
Classic Feinherb,** 12 %, 88 kr., Christiansfeld
Vinforsyning



Weingut Josef Rosch 2005 Riesling J. R. Junior,
11,5 %, 99,50 kr., Jysk Vin



**Reichsgraf von Kesselstatt 2006 Schloss Marienlay
Riesling Trocken,** 12 %, 105 kr., Vinoble/ Østjysk



**Weingut Max Ferd. Richter 2005 Riesling Spätlese
feinherb Veldenzer Elisenberg,** 13 %, 149 kr.,
H.J. Hansen



Villa Huesgen 2005 Riesling,
12 %, 169 kr., Vintappergaarden



(3 skuffende vine)

**Moselland WinzerGenossenschaft 2005 Riesling
Spätlese,**
8,5 %, 75 kr., Skjold Burne

**Moselland WinzerGenossenschaft 2005 Riesling
Auslese,**
8 %, 89,75 kr., Skjold Burne

**Weingut Matthias Thömmes-Griesch 2005 Wintricher
Grosser Hergott Riesling S Trocken,**
13 %, 95 kr., Christiansfeld Vinforsyning



WINES FROM AUSTRIA

*Warm days, cool nights,
aromatic wines*

Good food deserves good wines.
www.winesfromaustria.com



Catalanske skiferdrømme

For år tilbage et forsømt og gammeldags
vindistrikt – i dag er Priorat for længst
dømt moderne og på forkant

Af Steen Fiil

Hvis man er gammel nok, kan man altid fortælle en historie om fordums tid og om, hvordan alting var meget bedre engang. Men når det gælder biler og vin, holder den der med, at himlen var på jorden, da far var dreng, næppe. Biler i gamle dage var generelt noget farligt skrammel, og vinmagere er bestemt også generelt blevet bedre til at skaffe kvalitet i flasken. Forhistorien kan ofte være ligegyldig, men som H.C. Andersen siger, være god at lære af. I Priorat, lidt sydvest for Barcelona, har vinene taget et tigerspring fremad, større end de fleste andre steder i både Spanien og resten af verden. Her produceres i dag en af verdens dyreste og mest efterspurgte vine. Sådan har det bare ikke forholdt sig særligt længe.

Llicorella og old school-vine

Da jeg første gang i 70'erne besøgte Priorat som ung uni-lærer, på vej til international arbejdslejr et gudsforladt sted på den spanske højslette i min gyngende Citroën Dyane, så jeg med fryd hen til en flaske af områdets vin efter en lang, tøffende dag ad snoede bjergveje mellem terrasser med vin, mandel og oliven. Stor var skuffelsen over en både bagende varm og overmåde alkoholrig Scala Dei – områdets bedste vin, havde jeg læst mig til. Og den skulle endda være mere moderne end de andre bondevine fra dette område inde i de vilde og smukke bjerge oppe



bag Tarragona, hvor carthusianermunke i 1100-tallet grundlagde et priori og gav navn til området.

Indtil turisme og industrialisering fik vinbønderne til at vælge et lettere liv nede ved kysten, sled og slæbte generation efter generation med at dyrke garnacha og carinena-druer på de stejle og ufremkommelige bjergsider, hvor et fattigt, stenet jordlag dækkede den underliggende blanding af skifer og glitrende kvarts, kaldet llicorella. Druerne, i Frankrig kendt som grenache og carignan, blev nærmest svitset i den brændende sol og bød deres ejermænd på sølle 5-6 hl per hektar. Til gengæld bimplede alkoholprocenten oppe omkring de 18 procent, og for de

KVALITETSVINE

fra små familiedrevne vingårde

Vin til hverdag, til hygge og til fest.
Kyndig og usnobbet vejledning

Speciale

Vin fra Danmark, Tyskland og Barolo.
Nyhed: Vores egne vine er til salg!

Aktuelle vine

Økologisk Barbera, kraftfuld solbombe:	110 kr.
Spätburgunder, elegant rødvin:	98 kr.
Riesling halbtrocken, velafbalanceret Mosel hvidvin:	78 kr.

Spændende og anderledes vinsmagninger og vinforedrag.
Mulighed for vingårdsbesøg.
Import af udstyr til vinproduktion.



VINBUTIK, PRODUKTION OG VINMARK

Vi bor smukt på Margueritteruten:
Præstevej 89 · Annisse · 3200 Helsingør
Tlf. 4828 5804
Åbent lørdag 11-14 – eller efter aftale

www.annisse-vingaard.dk



Gratallops, hovedbyen i Priorat, omgivet af vinmarker og uvejsomme bjerge (1). Byens eneste gastronomiske højborg, Irreductibles, et samarbejde mellem Clos Mogador og Mas Martinet (2). Gamle, lavtydende garnacha-stokke er Priorats kendetegn (3) På modstående side ses René Barbier i kælderens på Clos Mogador (4) // Fotos: Martin Damm Hansen (1,2) og Kim L. Jørgensen (3,4)

tilvænnede lokale, var dette sikkert en nydelse. Vinen nærmede sig det, man kalder rancio, og som signalerer en vis harsk særegenhed, som måske nok kunne gå, hvis vinen kun blev nydt til de kirkelige handlinger, meget af den gik til, men som vederkvælgelse af mere jordisk karakter eller ledsager til bordets glæder, var den ikke meget bevendt.

De fantastiske fem

Jeg var imidlertid ikke den eneste vindrikker med en mere moderne smag, og i 1980'erne rykkede den moderne tid ind i området fra det tilgrænsende Penedes-distrikt, som ud over cava producerer lettere og mere elegant-internationale hvid- og rødvine. Familien Barbier, hvis Penedes-hus længst er solgt fra til cavagiganten Freixenet, var blandt de første til at se potentialet i nogle af de bedst beliggende terrasser omkring Gratallops i centrum af Priorat. Disse clos (katalansk har som bekendt meget til fælles med fransk) med deres oldgamle, sejtrækkende garnacha- og carinénadruer kunne nok fortjene et løft med et tilskud af druer som cabernet sauvignon, merlot og syrah, moderne vinifikation og affinering på små fade af fransk eg. Det næsten totale fravær af nedbør i løbet af sommeren sørgede for et barskt, men sundt mikrobiologisk klima, og med de nye teknikker kunne man få den afgørende, mineralske karakter trukket ud af den vulkanske undergrund og frem i druerne. Professor José Luis Pérez betegner området som et sandt 'Eldorado', noget det udviklede sig til i løbet af 1990'erne, hvor flere clos kom til, da andre vinfamilier sluttede sig til René Barbier og hans Clos Mogador. Den fik følgeskab af Clos Dofi (Alvaro Palacios, hvis familiebaggrund var Palacios Remondo i Rioja Baja), Clos Martinet (José Luis Pérez), Clos de l'Obac (ejet af den lokale borgmester) og Clos Erasmus (den kvindelige d'Artagnan Daphne Glorian, gift med den altdominerende importør af spansk topvin i USA, Eric Solomon). En kælder for alle og alle for en: De fem musketerer havde fælles vinifikationskælder gravet ind i klippen i flækken Gratallops, men hver deres udsøgte vinmarker og hver deres filosofi. I dag er de, selvfølgelig, gået hver til sit, men deres vine ligger stadig i toppen af den kun 15 år gamle DOC. Pérez er nu ejer af Mas Martinet, som han driver sammen med datteren Sara. Borgmesteren, Carles Pastrana, har slået sig ned på Costers del

Siurana. Den oprindeligt schweiziske Daphne Glorian bor det meste af året i USA, men har sin egen Erasmus-gård, mens Alvaro Palacios, der nu måske er den kendteste af de fem, har gården Finca Dofi og stoltserer frem med sin toppointvin, L'Ermita, hvoraf der produceres begrænsede 4.000 flasker om året.

Bolden ruller, kom og vær med

Ildsjæle som René Barbier slukkes sjældent. Hans nyeste projekt, Clos Manyetes, en fadfermenteret priorat-vin, viser en biodynamisk terroirmand, der fastholder sin teori om, at kun de stærkeste og bedste vinstokke overlever i dette barske klima. Men det er absolut ikke nogen let sag at lave top-Priorat. Selvom det kunne være fristende at kunstvande, så er det afgørende nødvendigt at nøjes med den fugt, llicorella'en faktisk holder på. Og selvom det kunne være fristende at anlægge nye marker længere nede ad skrænterne, hvor det er lettere at komme til, så går den ikke. Her mister druerne deres egenartede kvalitet. Som ethvert andet Eldorado har Priorat tiltrukket masser af lykkeriddere, og fra at være et hensygnende område med få hektarer i drift, er man nu oppe på hele 1500 hektar. Skal det være rigtig Priorat med en mineralitet, som den man får ved at sutte på en sten, så er det uomgængeligt nødvendigt, at produktionen foregår i en højde omkring de femhundrede meter, at der indgår gamle garnacha og carinenastokke, at markerne er stejle og vender mod øst og nord, så de er beskyttet mod den mest svidende sol, og at de bliver gennemblæst af morgen- og aftenbrisen fra Middelhavet. Det bedste eksempel på dette er måske Alvaro Palacios' L'Ermita, hvis 60 graders skråning ikke lader den berømte Hermitage-navnebror fra Rhône nogen stejlhed efter. I øvrigt har vi her et eksempel på, hvordan 'frugten' af den illegale indvandring til Fort Europa ender på de fines borde: Arbejderne i Priorat kommer næsten alle fra Afrika, præcis som de gør det i tomatdrivhusene i Plasticland længere nede i Spanien.

Selvom Barbier ikke er den eneste bionørd i området – Josep Albet i Noya fra den biodynamiske producent af samme navn i Penedes var tidligt med på vognen med sin Mas Igneus – så er andre fokuserede på at lave mere facile vine, der stiller frugten i forreste række og har en tendens



til at være lidt overmodent kvalme. De kommer ofte fra nyindrettede og forholdvis nyplantede terrasser længere nede ad skråningerne. De mangler mineraliteten og den afgørende indflydelse af oldgamle garnacha-stokke, der måske giver så lidt som en enkelt klase per plante, eller fra tilsvarende gamle cariñena-stokke, der giver vinene en snerpet hårdhed, der kræver mange års lagring at tøj op. Sjovt nok er der ingen, der har tid til at vente på, at den i øvrigt ikke højtagede drue bliver tilstrækkelig gammel nu om dage. Man planter i stedet de internationale druer, og en Prioratvin kan således bestå af allehånde sammen-sætninger.

Topvinskontrol

En mængde nye projekter har set dagens lys i de senere år – ud over Celler Sanegenis og Cims de Porrera fra landsbyen af samme navn, Val de Llach, Clos dels Llops, Celler del Pont og La Conreria d'Scala Dei – og mange af dem involverer ønologer, som den i Bordeaux residerende englænder Christopher Cannon. Braget, der fik Priorat til at gå gennem verdensmarkedets lydmur, da Robert Parker – hvem ellers? – gav 99 point til Clos Ermita, har med den voksende efterspørgsel også betydet, at der er brug for mere overkommelige vine fra denominationen, og adskillige gårde laver nu tillige en mere tilgængelig andenvin.

Men topvin kræver kontrol, og Daphne Glorian mener for eksempel, at det sætter grænser for, hvor stor produktionen kan være. "Op til 20.000 flasker om året har man fuldstændig kontrol med vinen. Jeg har talt med kvalitetsproducenter i andre områder, Italien, Californien, ... og konklusionen er, at de fleste af dem stopper her. Det maksimale mål er 20.000 flasker. Med dette volumen er det muligt at kontrollere vinstokkene, fermentationen, man kan skære tilbage og minimere udbyttet og samtidig have fuld kontrol med markedet. Kommer man højere op, så taber man kontrollen", konkluderer Daphne Glorian

Der er ingen vej udenom: Vil man have en rigtig Priorat, må man til læderet. Det kan man forvisse sig om og blive inspireret til på de følgende sider, hvor Vinmagasinet har testet en mindre flok Priorat-vine.



Miele
ALTID BEDRE

Miele vinkøleskabe



BENDT WIKKE MARKETING A/S

Vinopbevaring efter alle kunstens regler
 Vin har brug for ro, kontinuitet og ikke mindst den rette temperatur. Miele's vinkøleskabe til temperering og opbevaring skaber lige præcis det miljø, vinen har det bedst i. Og så er designet desuden i en klasse for sig.

Kvalitet til fingerspidserne
 Akaciehylderne ser ikke bare godt ud. Træsarten er håndplukket, fordi den er utrolig lugtsvag og således ikke risikerer at kompromittere vinens smag.

Design med muligheder
 Miele's vinkøleskabe leveres i flere størrelser og med glasdøre med UV-filter eller ståldøre. Se mulighederne på www.miele.dk.



Miele A/S · Erhvervsvej 2 · 2600 Glostrup · Tlf. 43 27 14 00

Catalanske kæmper

– Priorat leverer solid kvalitet til det tunge svinelæder



(2 excellente vine)



Clos Mogador 2004, Clos Mogador, 375 kr., Sigurd Müller Vinhandel

14,5 % alk., garnacha 36 %, cabernet sauvignon 34%, syrah 20 % og cariñena 10 %

Mørklødet og tæt i farven, klassisk, kompleks næse med let ælde, smagen ditto sammensat og ekstraktig. Vinstokkenes kamp for livet på de stejle skiferskråninger har givet druerne næsten okseblodstyk bærintensitet, grænsende til tidligere tiders Prioratvine. Luft, beder den om, men så er vi også blandt de allerbedste fra området. (SF)



Clos De L'Obac 2004, Costers del Siurana, 561 kr., Laudrup Vin

12,5 % alk., garnacha, cabernet sauvignon, syrah, merlot og cariñena

Now we are talking. Klassisk, frisk næse, farven ligeså. Afbalanceret, syrefrisk, hvid peber og frisk morgenluft. Finder den danske importør kød i smagen, så må det stå for hans regning. Smagningens mest elegante og måske mest internationale stil. (SF)



(7 fremragende vine)



Martinet Bru 2004, Mas Martinet Viticultors, 169,75 kr., Bichel Vine

14,5 % alk., garnacha, cariñena, merlot og cabernet sauvignon

Dejligt glas priorat til fornuftig pris. Klassisk gamacha-domineret næse med et let støvet præg af peber, mentol og kamfer. Velkomponeret og velbalanceret vin, med frugt nok til at give krop til en kompakt syrestruktur. Flot. (IS)



Les Terrasses 2004, Bodegas Alvaro Palacios, kr. 189,75 H.J. Hansen/Vinspecialisten/ Magasin

14,5 % alk., garnacha 30 %, cariñena 60 %, cabernet sauvignon 5 % og syrah 5 %

Brillant farve og dejlig tæt trøffelagtig næse med strejf af skifer. Frugtsødme knækker over i interessant skovbundsagtig jordsmag. Olfaktorisk kombination med violer og krydderier gør vinen elegant og tilgængelig. (SF)



Clos Martinet 2004, Mas Martinet Viticultors, 339,75 kr., Bichel Vine

14 % alk., garnacha, cariñena, merlot og cabernet sauvignon

Elegant smæk for skillingen-priorat. Chokolade, tobak og kirsebær møder næsen i denne funkende vin. Har det hele, lidt til og meget mere i munden, der er domineret af charmerende frugt, afslebne tanniner og en spillevende syre, som giver liv til en lang eftersmag. Dekantér, eller vent et par år. (IS)



Manyetes 2004, Clos Mogador, kr. 350, Sigurd Müller Vinhandel

14 % alk., cariñena 75 %, garnacha 25 %. Det højere indhold af cariñena giver en lysere farve, men næsen afslører slægtskabet til 'hovedvinen' Clos Mogador: Frem for friskhed optræder dog en eller anden form for ælde eller tyngde, og cariñena-druen sætter sit præg på smags- og lugtnuancerne, der går i retning af stald og skovbund. (SF)



Gran Clos 2001, Cellers J.M. Fuentes, 350 kr., Theis Vine

14 % alk., garnacha 50 %, cariñena 40 % og cabernet sauvignon 10 %

Et superglas med brede skuldre og solid ryggrad. Stor, krydret bouquet med masser af svesker og trøffel i næsen. Flot og meget saftigt muskelbundt af en vin, med tæt, næsten fed frugtfylde og mørke bærtøner, krydret strejf af cigarkasse og bitter chokolade. Imponerende. (RJ)



Lo Givot 2004, Celler del Pont, 399 kr., Theis Vine

14 % alk., garnacha, cariñena, cabernet sauvignon og syrah

Blank granat med violette glimt, afbalanceret næse af hvid peber. Mineralske smagstoner med kompleks og afbalancerede tanniner, der på fin vis smelter sammen med, igen, let hvid peber i retronasalt rekyl. Harmonisk, lys oplevelse. (SF)



Cims de Porrera Classic 2000, La Cooperativa Agrícola de Porrera,

535 kr., Vinoble/ Østjysk Vinforsyning

13,5 % alk., garnacha 90 % og cariñena 10 %

Så er der køer i stalden igen! Foruden trøffel, solbær og mentol et markant animalsk præg i næsen. Utrolig charmerende vin med stor frugtfylde og tannin pakket fornemt ind i velproportioneret fad. Fin balance og lang, blød eftersmag. Fornem repræsentant for området. (RJ)



(7 gode vine)

Finca el Puig 2002, Cellers J.M. Fuentes, 162,5 kr., Theis Vine

14 %, alk., garnacha 45 %, cariñena 23 %, cabernet sauvignon 20 %, merlot 10 % og syrah 2 %
Kraftig, fyldig og krydret vin, hvor der er fin balance i sagerne. Let sødlig, krydret grenache-næse med undertoner af sveske, tobak og bitter chokolade. Saftig og intens oplevelse i munden med et friskt, afsluttende syresvirp. (RJ)

Solanes 2003, La Cooperativa Agrícola de Porrera, 179 kr., Østjysk/ Vinoble

13,5 % alk., cariñena 50 %, garnacha 20 %, cabernet sauvignon 15 %, merlot 10 % syrah 5 %
En rustik og let krydret vin med tydeligt animalsk præg i både næse og mund. Blød, venlig og velafbalanceret vin, en lidt kort eftersmag med sødlig undertoner. (RJ)

Terra d'Hom 2004, Cellar Ardevol, 279 kr., Nordic Wine Club

14,5 % alk., cabernet sauvignon, garnacha, merlot og syrah
Tæt, lukket næse, som ikke giver meget fra sig. Ekstremt koncentreret, men atypisk priorat. Ung og ufærdig, men lover godt med fremtidens mildnende indflydelse. (SF)

Trio Infernal 2002 Cuvée 1/3, Domaine Gerin, Kr. 299,95, Erik Sørensen Vin

14 % alk., garnacha 60 %, cariñena 30 %, og syrah 10 %
Blød, tætpakket og imødekommende vin. Spicy tud med noter af fugtig jordbund, jordbær og marcipan. Lækker, fed frugtfylde af mørke, søde bær og en fast struktur. God, lang eftersmag med fin balance og et flot, afsluttende animalsk præg. (RJ)

Pleret 2001, Buil & Ginés, 317 kr., Laudrup Vin

14,5 % alk., garnacha 30 %, cariñena 30 %, syrah 20 %, cabernet sauvignon og merlot 10 %
Fin Priorat-vin i overraskende let, elegant og feminin stil. Lys, rubinrød farve og lakrids, rosin og vanille i en meget let og elegant duft. Smagen ligeledes til den lette, feminine side med fine toner af tørrede, røde frugter og en let, frisk syre. (RJ)

La Vinya del Vuit 2003, kr. 575, Sigurd Müller Vinhandel

14 % alk., cariñena 95 %, garnacha 5 %
Tætpakket, krydret vin, der er flot, uden helt at imponere. Spicy næse med stødt, hvidt peber, tørrede trøfler og solbær. Smagen er i fin balance. Frugten er kompakt, fed og krydret og får fint modspil af markante, men modne tanniner. Syren er velafstemt og eftersmagen vedholdende. Mere interessant end stort! (RJ)

Vall Llach 2003, kr. 580, H.J. Hansen, Vinspecialisten/Magasin

14,5 % alk., cariñena 65 %, merlot 25 % og cabernet sauvignon 10 %
Klassisk priorat, hvor alt er, som det skal være, men er det nok til prisen? Ikke helt! Testens dyreste, men absolut ikke bedste vin. Trøffel, blomster, kamfer og vanille kæmper om at overdøve det endnu markante fadpræg. Ellers fin balance i smagen af solbær og engelsk lakrids, samt et livgivende syrebid. Eftersmagen er flot og lang. Skal gemmes et par år. (RJ)



(3 fair vine)

Mestral 2004, Bodega Heredad Mestral, 59,95 kr., Aktiv Super

14,5 % alk., Garnacha, cariñena og syrah
Eneste Priorat-vin fundet på hylde i supermarked. Men træerne vokser desværre heller ikke ind i himlen over Priorat. En negociant-vin, sammenstukket af indkøbte fade og det er der kommet en acceptabel vin ud af. Atypisk let i stilen, men stadig godt med fylde. Næsen er tilknapet, i munden overdøver en markant syre og potent tannin. Hvis dette er forbrugernes eneste indtryk af Priorat, så er det synd for begge parter. (IS)

Clos Mustardó 2004, Ametller Civill, 139 kr., Barrique Vin

14 % alk., Garnacha, cariñena, cabernet sauvignon og merlot
Letvægts-priorat med punch. En anelse kærnemælk og medicinsk i både næse og mund, hvor der savnes frugt til at give syre og tannin modspil. (IS)

Coma d'en Romeu 2003, Cellar Ardevol, 149 kr., Nordic Wine Club

14,5 % alk., cabernet sauvignon, garnacha, merlot og syrah
Lidt støvet gennemskinnelighed og en tilsvarende udefineret næse. Smager træagtig og frugtfri! Finesse savnes. (SF)



Tegn abonnement på **Vin**magasinet

Danmarks eneste eksklusive månedsmagasin om vin



Vinmagasinet har samlet nogle af Danmarks bedste vinskribenter.
Vi skriver begejstret om vin, så det kan forstås

Introduktionstilbud til
nye abonnenter på de
kommende 3 numre
af **Vin**magasinet

Introtilbud
59,-kr.

(normalpris 148,50 kr. Du sparer 89,50 kr.)

Klik ind på www.vinmagasinet.dk, og tegn abonnement.
Det bli'r ikke nemmere, at blive klogere på vin

Vinmagasinet

- din guide til god vin

Introtilbudet gælder kun for nye abonnenter. Efter tre måneder med introtilbudet, fortsætter du som helårsabonnent til normalpris (495,- kr. pr. år). Vinmagasinet udkommer 10 gange om året



Skil dig ud på gavebordet med moderne dansk design

Hvorfor skal din gave drukne blandt de andre på gavebordet som endnu en af de anonyme, lidt småkedelige træ-æsker og papkartoner med vin?

Giv vinen en nutidig, eksklusiv og opsigtsvækkende indpakning med innovativt dansk design, når det er bedst. En organisk svunget halvtransparent skal, hvor vinflaske og etiket er med til at definere det samlede udtryk.

En ny tids indpakning til en ny tids vin.

Vineo

EKSKLUSIV VINEMBALLAGE

Spørg efter Vineo hos din vinhandler, eller
kontakt 96 60 64 00 for nærmeste forhandler.

Læs mere på www.vineo.dk

Leverandører af vine til Priorat-test

Aktiv Super

Marsallé 32
8700 Horsens
7927 2727
www.aktivsuper.dk

Barrique Vin ApS

Vesterbrogade 129
1620 København V.
3324 4111
www.barrique.dk

Bichel Vine

Åsmusgårdsvej 1
8520 Lystrup
8622 9400
www.bichel.dk

Erik Sørensen Vin

Fredensborg
Kongevej 57
2980 Kokkedal
4346 9900
www.eriksorensenvin.dk

H.J. Hansen Vin/ Vinspecialisten/ Magasin

Vestergade 97-101
5100 Odense C
6312 8200
www.hjhansen-vin.dk

Laudrup Vin & Gastronomi

Mileparken 13
2740 Skovlunde
4484 8086
www.laudrupvin.dk

Nordicwineclub.com

Fristrupvej 1
9440 Aabybro
9824 2400
www.nordicwineclub.dk

Sigurd Müller Vinhandel

Otto Mønstedts Vej 2
9200 Aalborg
9818 5099

www.smv.dk

Theis Vine

Albanivej 122 - 124
Nr. Lyndelse
5792 Aarslev
6266 1120
www.theis-vine.dk

Østjysk

Vinforsyning/Vinoble

Navervej 21
8382 Hinnerup
86 98 84 00
www.vinforsyning.dk

VINMAGASINET

Kolofon

UDGIVER

Lynx/Vermø
H. N. Andersensvej 3-5
7400 Herning
Tlf: 7025 7325
www.lynxvermoe.dk
info@lynxvermoe.dk

ANNONCESALG

Dg Media a/s
Tlf: 7027 1155, fax: 7027 1156
epost@dgmedia.dk, www.dgmedia.dk

ANSVARSHAVENDE REDAKTØR

Ib Sørensen, ib@vinmagasinet.dk
Tlf: 8741 8006

ADM. DIREKTØR

Jan Ørum Vermø

ABONNEMENTSSALG

Gitte Madsen, gm@vinmagasinet.dk
Direkte nr.: 7025 7325

REDAKTION

Morten Bundgaard, Anders Halskov-Jensen,
Ib Sørensen, Rasmus Holmgård, Steen Fiil,
Jan Vermø.

GRAFISK DESIGNER

Eline Graverholt

SKRIBENTER

Anders Halskov-Jensen, Kristian Gomes
Morten Bundgaard, Rasmus Holmgård
Steen Fiil, Trine Krebs, Ib Sørensen

FOTOGRAFER

Anders Halskov-Jensen, Kim L. Jørgensen,
Mikael Lyk Madsen,
Martin Damm Hansen, Rasmus Holmgård
Ib Sørensen, Colourbox

SMAGERE

Anders Halskov-Jensen, Morten Bundgaard
Kristian Gomes, Rasmus Holmgård
Rico Jørgensen, Steen Fiil, Ib Sørensen

KORREKTUR

Rasmus Holmgård, Anders Halskov-Jensen

OPLAG: 12.500

DISTRIBUTION: Interpress

TRYK: Datagraf A/S

ISSN: 1604-519X

Titel: Vinmagasinet

TAK til Alle der har medvirket til at gøre Vinmagasinet muligt. Vinmagasinet påtager sig intet ansvar for manuskripter og billeder, der indsendes uopfordret. De anførte priser er alle vejledende. Der tages forbehold for pris- og afgiftsændringer samt trykfejl. Citater og billedlig gengivelse må kun ske i henhold til dansk lov om ophavsret og kun ved tydelig kildeangivelse.

Leverandører til nordafrikansk test

Glud Vin

Nikkelvej 1
8900 Randers
87 10 03 05
www.gludvin.dk

Vinmand

Frederiksdals vej 192
2830 Virum
45853095
www.vinmand.dk

Leverandører af vine til Mosel 2005 test

Annisette Vingaard

Præstevej 89
3200 Helsingør
4828 5804
www.annisette-vingaard.dk

ATOMWINE

Ferrarivej 16
7100 Vejle
2331 1410
www.atomwine.dk

Barrique Vin ApS

Vesterbrogade 129
1620 København V.
3324 4111
www.barrique.dk

Christiansfeld Vinforsyning

Nørregade 30
Christiansfeld
2445 3806

DWC Vin

Rosenvængets Allé 29, Baghuset
2100 København Ø
3543 2633
www.dwc.dk

Erik Sørensen Vin

www.eriksorensenvin.dk

H.J. Hansen

www.hjhansen-vin.dk

Hoffmeyer-Lippert Vine

Viborggade 7
2100 København Ø
3510 9040
www.Hoffmeyer-Lippert.com

Jysk Vin

Haraldsvej 68
8900 Randers
8640 4444
www.jyskvin.dk

Knulp Wein

Rahbeks Allé 10 st. th.
1801 Frederiksberg
3332 1468
www.knulp-wein.dk

Minvin.com

Lærkebakken 20
8831 Løgstrup
8664 3065
www.minvin.com

Nordic Wine Club

www.nordicwineclub.dk

Le Papillon Vinimport

Vesterbrogade 184 kld.
Frederiksberg C.
2179 0043
www.le-papillon.dk

Sigurd Müller Vin

www.smv.dk

Skjold Burne / Taster Wine

Ringager 6
2605 Brøndby
4345 1422
www.skjold-burne.dk / www.taster-wine.com

Strobel Vinimport

Elmosevej 51, Neder Fløjstrup
8330 Beder
8620 9622
www.strobelvin.dk

Viniportugal

Midtager 2
2605 Brøndby
4363 3210
www.viniportugal.dk

Vintappergaarden

Lyngbyvej 485
2820 Gentofte
4588 4020
www.vintappergaarden.dk

Østjysk Vinforsyning/ Vinoble

www.vinforsyning.dk

Leverandører til test af lommelærke-bitter

V&S Danmark (Gamel Dansk & 1 Enkelt)

Langebrogade 4
1411 København K
3266 2400
www.vogs.dk

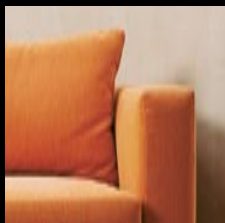
Bacardi Martini Danmark (Fernet Branca)

Baltorpbakken 1
2750 Ballerup Denmark
44866644
www.bacardi.dk

Valora Trading (Underberg)

Transformervej 16
2730 Herlev
4457 5859
www.valoratrade.dk

DANMARKS BEDSTE LIVSTILSMESSER



InterPromotion præsenterer Liv & Stil - Smagen af Danmark og Kunst & Bolig

Skønhed, design, trends, luksus. Hot eller cool. Bad eller mad.

Aldrig har der været større fokus på bolig og livsstil.

Kreativ, individuel indretning og åbenhed for inspiration signalerer styr på tilværelsen. Prestige og anerkendelse er ikke længere ensbetydende med mange penge, men derimod mange ideer.

Velkommen!

InterPromotion.dk ApS · Madevej 19, 6200 Aabenraa · Booking: +45 74 42 18 11



Roskilde

12. - 14. oktober

Viborg

26. - 28. oktober

Slagelse

02. - 04. oktober

www.livogstil.com



Roskilde

12. - 14. oktober

Helsingør

27. - 28. oktober

Slagelse

02. - 04. november

www.interpromotion.dk

AtomTom

Vinbegejstringen fik overtaget, stoppede en akademisk løbebane og gav plads til formidling af gode vine til ligesindede

Af Ib Sørensen

Nogle vinhandlere har et udpræget sælger-gen, der bl.a. kommer til udtryk i en voldsom gestik, og en gennemtrængende vokal, som hæves markant, hver gang betydninger skal understreges og produkters fortræffeligheder fremhæves. Sådan en sælger er Tom L. Pedersen ikke. Den rolige, besindige unge mand er lige så behageligt nedtonet i sit udtryk, som han er veltalende. Og bevidst om, at der, hvor han gerne vil høres, har talens indhold større gennemslagskraft end stemmens form. En stille, lun humor bobler hyppigt over som en anden gejser og giver selskabet med ham ekstra kulør. Som 33-årig er Tom nu på andet år fuldtidsbeskæftiget med vin i enmandsforetagendet AtomWine. Ikke meget pegede for få år siden på, at Toms karriere skulle bevæge sig i denne retning. Den havde nemlig længe haft omdrejningspunkt omkring eksperimentel fysik, en disciplin Tom i 2003 færdiggjorde en ph.d. i. Vinbacillen blev plantet af farfar Jens Verner, der begavede sønnesønnen med en ældgammel bourgogne til dennes 18-års fødselsdag. Den affødte en stadigt voksende interesse for vin, som førte til oprettelse af AtomWine, samme år som ph.d.-studiet blev færdigt. Forinden havde Tom sammen med René Langdahl Jørgensen, der i dag bl.a.

slår sine folder i magasinet Gastro, startet snakvin.dk, et internationalt inspireret, netbaseret forum for udveksling af vinerfaringer.

Weekendudflugter

De tre år af ph.d.-studiet af elektriske overfladespændinger i tynde, lette materialer foregik i tyske Aachen. Herfra blev weekendudflugter til europæiske vinområder snarere reglen end undtagelsen, efterhånden som Virgin og Ryanair med deres discountflybilletpolitik gjorde det økonomisk overkommeligt. Herved opbyggedes det kendskab og netværk til gode vinproducenter, AtomWine i dag er funderet på. Men det var først da en af de mest prominente af disse producenter foreslog, at Tom skulle starte eget firma og så passende kunne stå for importen af dennes vine til Danmark, at tanken for alvor begyndte at tage form. "Jeg blev lige så overrasket som benovet over denne opfordring. Når en af, I mine øjne, Europas bedste vinproducenter – som jeg altså har lovet anonymitet – kommer med sådan et forslag, så sætter det sig naturligvis spor", siger Tom, over en lørdagsbrunch på en café i vores fælles hjemby.

Transportkontrol

Tom L. Pedersen er seriøs, når talen

falder på vin og handelen hermed. Men hans seriøsitet kommer ikke blot til udtryk i valget af producenter, primært fra Tyskland, Portugal, Italien og Australien, som i de flestes tilfælde må henregnes til toppen i deres respektive lande. Men også i omgangen med vinen, ikke mindst i forsøget på at sikre, at vinen til AtomWines kunder ikke udsættes for unødigt overlast, både under transport og opbevaring. "Det er den moderne vinhandels største udfordring: At sikre vinen optimale forhold under transport, specielt fra producent til forhandler. For der skal så lidt til at ødelægge flere års fokuseret og hårdt arbejde med at producere topvin. Jeg vil sikre, at dette ikke sker for den vin, der ender i mine kunders glas". For eksempel kan Tom efterfølgende kontrollere hvilke temperaturudsving vinen har været udsat for under hele transporten fra producenterne til AtomWines base i Vejle.

International udfordring

Heri har tysk vin altid spillet en af de væsentlige roller. "Der er så mange fantastiske tyske vine med så mange forskellige udtryk – og så er de uhørt billige. Præcis som kvalitetsvinene fra Portugal og til dels Australien er det. Det gælder om at finde vine, der har høj kvalitet til relativt lave priser, så folk gider købe vinene. Mine vine er prissat efter international målestok. Jeg skal kunne sælge vinene i Danmark til den samme pris som den sælges til i andre lande. Ellers bruger folk jo bare internettet og køber vinene, hvor de er billigst. Det er noget af en udfordring med det generelt høje afgifts- og udgiftsniveau, vi har herhjemme." Tom synes at trives glimrende med at stå over for store udfordringer.

”Der er simpelthen så mange fantastiske vine med så mange forskellige udtryk – og så er de uhørt billige
Tom L. Pedersen om tysk vin



AtomWine

Tom L. Pedersen

Ferrarivej 16

7100 Vejle

www.atomwine.dk

Se også: www.snakvin.dk