

# Blandt blindebukke

Blindsmagning af vin er en yndet selskabsleg blandt nørder, og hvis man vinder danmarksmesterskabet, vinder man et års håneret. Det føles godt.

»... og såmænd også et journalisthold.«

Jeg tror, det var dette overbærende *såmænd* i arrangørernes introduktionsbrev nummer to, der satte blodet i kog. Det eller noget andet. Hvis det da kogte sådan for alvor, hvis det ikke bare var den adrenalinerende, der følger med enhver form for konkurrence, når den først er i gang.

Jeg havde samlet et tremandshold til DM i blindsmagning. Det uofficielle DM, som det hed, uden at det stod ganske klart, hvad et officielt DM ville indebære. Bag konkurrencen stod magasinet Gastro og Vinakademiet, der uddanner sommeliers og andre, der måtte føle behov for en uddannelse inden for vin og spiritus.

Med halvtreds procent flere tilmeldte end sidste år (der var debut for arrangementet) var konkurrencen en succes, og vi var for-gangne søndag 30 hold af tre mand forsamlede om notesblokke og et enkelt vinglas, forventningsfulde, muntre og glade, for selve blindsmagningsdelen er naturligvis en selskabsleg, først og fremmest.

## Ekspert

»En vinekspert er en person, som med held og dygtighed har undgået at deltage i offentlige blindsmagninger,« meddelte Flemming Hvelplund, *grand old man* inden for vinjournalistik, i forbindelse med en fødselsdag, og der var da også flere, der bemærkede dumdristigheden i, at netop vi - Anders Halskov-Jensen (Jyllands-Posten), Henrik Steen Andersen (Politiken) og jeg selv - stillede op til denne konkurrence, thi det er med vinjournalistik som med kunstnere og installation af elpærer; der skal mindst tyve mand til. En til at udføre arbejdet og 19 til at stå rundt omkring og sige, at det burde have været ham, der stod deroppe.

Så vi havde alt at tabe, for hvor ville der være mange, der ville glæde sig til at kunne sige, at det naturligvis burde være ham, der havde tjansen med at skrive om vin, og ikke denne ukvalificerede flok, der havde fået møvet sig frem til positionen og nu forudsigeligt nok viste sig ingenting at kunne.

## Mænd og vin

*Ham*. Det er en bevidst formulering, for vinnens verden er mest mænd, og når vi taler blindsmagning nærmest udelukkende mænd. Jeg talte to-tre kvinder i det store lokale i Hotel- og Restaurationsskolen i Valby, det var alt. Ud af små hundrede deltagere

Det er konkurrencegenet, tror jeg. Præmierne var da også ganske symbolske, hvad vi dystede om var håneretten, først og fremmest. Og måske er det mest mænd, der holder af at vinde den.

Jeg havde valgt at kalde holdet *The X-pen-*

*sive Winos*, selv om det egentlig er det navn, jeg har givet min smagegruppe (hvoraf kun ét medlem var til stede - på et andet hold, som revancherede sig fra sidste års næsten sjokplads og blev nummer fire). Navnet er i forvejen tyvstålet fra rullestenen Keith Richards, og vi kunne også have kaldt os Sangforeningen Morgenrøden, noget skal man hedde, noget skal der stå på sedlen, som inddrages efter hver vin og overlades til de strenge dommere.

På forhånd var man orienteret om de meget præcise regler for pointgivning.

»Vi giver ikke point for næsten rigtigt,« formanede arrangøren, Vinakademiets leder, Thomas Ilkjær, og det er klart nok: Hvor man i selskabslivet kan diskutere, om et svar ikke er så godt, at det må kvalificere som værende korrekt, så må der i en konkurrence være ganske klare og ganske objektive regler for rigtigt og forkert.

»Men hvis I ikke kan finde ud af at stave Bordeaux med x, vil vi dog nok vælge at se stort på det.«

## 12 vine

Vi skulle smage 12 vine, to gange seks med en pause imellem

En hær af tjenere (alle elever på Vinakademiet) stod parat til at skænke så koordineret, at alle hold så vidt muligt fik den samme tid til rådighed. Der blev skænket af neutrale kaffler.

Den første var en boblevin, og vort spørgsmål til hinanden var fra begyndelsen: Hvad er det, hvis det ikke er champagne? Vi blev enige om, at det måtte det være, helt så elegant vin laves ikke uden for champagne (sagde vi til hinanden, den slags kommentarer skulle heldigvis ikke med på skemaet), og vi gik fra kun at sige chardonnay-domineret til at sige ren chardonnay, altså en *blanc des blancs*.

Her kom så første kældergæt. Vi gættede Deutz 2008, fordi Deutz-importøren H.J. Hansen var blandt sponsorerne. Det viste sig at være *Pierre Peters Blanc des Blancs NV* (fra en anden af sponsorerne, Sigurd Müller), en vin, jeg tidligere har rost, og som jeg bestemt også godt kunne lide ved denne lejlighed - selv om det altså ikke var spørgsmålet her, men kun: Hvad er dette?

## Kældergættets nødvendighed

Hvad betyder "kældergæt" i den henseende? At man prøver at reducere vinens store, uoverskuelige verden til et mindre felt ved at inddrage værtens vinkælder i overvejelserne: Hvad har han at servere?

I dette tilfælde er værten altså konkurrencens sponsor (der var et par håndfulde), som måtte formodes at levere størsteparten af vinene. Det udelukker klart nok ekstremt

## DANMARKSMESTER BLINDSMAGNING

DM i Blindsmagning arrangeres af Vinakademiet i samarbejde med en række sponsorer.

Første udgave af konkurrencen afholdtes sidste år med et hold fra vinhandleren Otto Suenson som vindere - de blev nummer fem i år.

Til årets konkurrence var tilmeldt 33 hold af tre personer - tre meldte afbud i sidste øjeblik, så man endte på 30 hold, hvoraf tre gik videre til finalen.



**Niels Lillelund** (f. 1965), kulturjournalist, gennem mange år været vin- og restaurantkritiker på Morgenavisen Jyllands-Posten.

Cand.mag. med hovedfag i Nordisk Litteratur, forfatter til en række bøger, herunder "Rhône-vinene" (L&R 2013) og en serie kriminalromaner med antikvarboghandleren Erik Andersen.

Seneste opus, "Bibendum", udspiller sig netop blandt vinfolk og journalister.

## PREMIUM

Få flere vinanbefalinger på JP Premium: [jp.dk/premium](http://jp.dk/premium)

kostbare og sjældne vine, men ellers udelukker det desværre ikke ret meget, og det er min private (ondskabsfulde) teori, at det er en medvirkende forklaring på den såkaldte naturvins øresønderrivende succes; hvis man er ung og uprøvet, er det en lise at kunne melde sig hos en religion, der bortkaster 99,9 procent af verdens vin som *haram*, for det gør ligesom området mere uoverskueligt.

Den næste vin var noget rod. Vi endte vist med at skrive hvid Rhône-vin, men det viste sig at være en grüner veltliner, en druesort, der tit kan drille. Det var ikke mig, der havde foreslået hvid Rhône, men jeg var vældig med på den, da Anders bragte forslaget på bane, for sådan er det også: Hvis man er usikker, er man ekstremt letpåvirkelig af den første ærede taler, hvorfor vi også på forhånd havde aftalt at smage et minut i stilhed og hver for sig skrive det første, ubesmittede indtryk ned - det er tit det rigtige.

## Det første indtryk

»Sonoma Coast,« sagde dr. Andersen således til en vin, der klart var på pinot noir, og jeg var med på den - indtil jeg fire minutter før tid fik det ulyksalige indfald, den måtte være fra Tyskland. Mine holdkammerater var hurtigt med på vognen, men det var naturligvis en pinot noir fra Sonoma Coast, tilmed fra Flowers, som jeg er indirekte ansvarlig for, findes på danske hylder - det var mig selv, der efter en ferie i Californien anbefalede importøren at se nærmere på det hus.

Vinen forekom mig væsentlig sødere, end den gjorde på den ferie, og det har den gjort hver gang, jeg har smagt den på dansk grund, for sådan er vinsmagning også; det er figur og grund, og sødmeniveauet er ganske enkelt højere i Californien, og når man er der, vælner man sig til det.

»Alsace-vin fra Deiss - pinot gris med alder på,« sagde jeg til gengæld til en vin, som vi senere fik snakket hen til en chenin blanc fra Loire, så stor var vores ærgrelse, da det viste sig at være pinot gris fra Zind-Humbrecht, der laver vin i samme fede stil som Deiss.

Vi gættede Brunello på en vin, der viste sig at være en drillevin på aglianico, sydens barolo også kaldet, og selvfølgelig kendte vi godt druesorten, men den er mildt sagt ikke på lystavlen normalt.

Ak og ve, og den sidste vin i første heat gik vi helt i vandet på - det viste sig at være en vin fra Priorat i Spanien, højeste mode for 10-15 år siden.

## Andet heat

»Jeg ved, hvad det her er!« sagde jeg ved den første vin i andet heat. Eller var det ved den anden?

Jeg gættede umiddelbart hvid bordeaux på dem begge, og i det andet tilfælde skulle jeg

ikke have ladet mig tale fra det, for det var det, og sådan er der så meget, for ved den første vin havde vi talt os frem til Australien, og det var godt, for den var fra Tasmanien.

En ældre rødvin kom i glasset.

»Nu er vi hjemme på Østerbro,« sagde jeg til overlæge Andersen, der residerer i benævnte nabolag, hvor vi ofte har smagt vin sammen. Han er en mand med sans for klassiske vine, og vi var alle enige om, at dette var Bordeaux-vin med alder. Venstre bred. Efter nogen snak frem og tilbage foreslog overlægen Calon Ségur, 3. cru fra Saint-Estèphe, så det skrev vi, og det var det!

Bortset fra, at det var årgang 1995 og ikke 2001, som vi havde regnet med.

Til vort forsvar skal siges, at vinen som den eneste i konkurrencen blev skænket fra magnumflaske, hvad vi ikke vidste, og vinen fra en magnum vil altid forekomme yngre. Men det var jo ens for alle, og det skal siges, at konkurrencevinene viste sig helt generelt at være både veltempererede og typiske for deres genre. Det havde været nemt for arrangørerne at finde en række vine frem, der kunne snyde os alle sammen, så vandet drev af os, men nu gættede vi altså Calon Ségur, og kan man overhovedet smage så præcist?

### Myter om kendere

Både ja og nej. Der skal en del held til. Historien flyder over (!) med sjove historier om vinkendere, der er blevet narret, om undersøgelser af både dette hint og folk, der får serveret papvin fra Netto og tror, det er klassificeret Bordeaux-vin. Kun en tåbe anerkender ikke, hvor meget omgivelser, humør, forventninger og selskab betyder for vore sanseindtryk. Mennesket er ikke en maskine, og verden kender vist kun to store vinkendere, der kan tage et snif og en slurk af en ukendt vin og derefter bestemme området, druen, slottet og årgangen, hver gang; det er Lord Peter Wimsey og James Bond.

Der huserer myter om virkelige, nulevende personer (læs: Robert M. Parker og champagnekenderen Richard Juhlin), der har præsteret det samme med en lang række vine i tur og orden, men det synes netop at være myter opfundet af marketinggrunde, går man historierne efter i sømmene, er det svært at finde vidner. Så mange ting spiller ind, men selvfølgelig er der favoritter også i sådan en konkurrence som den i Valby.

To meget trænede hold stillede op, begge ankom de med hæder vundet i internationale sammenhænge, men de placerede sig ikke og hvorfor? Min teori er, at de er for godt vant, fordi internationale konkurrencer ofte byder på store klassiske vine - snarere end alt godt fra vinhandlerens hylde, som her, skønt vinene naturligvis holdt et vist niveau. Det er nødvendigt, de meget billige industrivine er



Vinene skænkes fra helt neutrale karafler, så hverken flaskens form eller andet kan give et fingerpeg om identiteten. Holdene havde 10 minutter til at gætte, og der blev givet point i en række kategorier som oprindelsesland, region, druesort, årgang, officiel typebetegnelse m.fl.

FOTO:  
FLEMMING  
GERNYX

simpelthen så anonyme og standardiserede, at det ikke ville give mening at sidde og gætte på deres oprindelse.

### Den dyriske sans

Næstsidste vin var jeg sikker på.

»Chile,« sagde jeg. Jeg kan altid gætte det på næsen, og det er ikke, fordi jeg kan lide Chile-vin, tværtimod, det er fordi, jeg ikke kan lide det, og her nærmer vi os lugtesansens dyriske funktion: Den skal advare om noget grimt. Vinen var fra Errazuriz, og der var sandelig ikke noget galt med kvaliteten, det er bare ikke min smag. Huset rejser verden rundt med sine topvine og arrangerer smagninger, hvor store vinkendere skal gå i vandet og tage fejl af Chile-vin og 1. Cru Bordeaux. Jeg har været med flere gange, og jeg har aldrig taget fejl. Igen fordi jeg ganske enkelt ikke er fan af chilenske rødvine. Heller ikke de dyreste og fineste.

Mine holdkammerater (ikke jeg) gættede den sidste vin, en madeira, og de gættede også druen, *boal*, og så var vi - såmænd - klar til finalen mod to andre hold, herunder ét ledet af den nordiske mester og dobbelte danske mester for sommeliere, MASH-gruppens Christian Thorsholt Jacobsen.

Triumf. Vi sad ved finalebordet, opløftede, ophøjede og ganske enkelt glade, for nu slap vi da for at blive til grin. Det var EM 1992 om igen, for vi havde kun trænet samme enkelt gang, og vi havde været stærkt bagud efter første heat.

### Finalen og triumfen

Der var tre vine i denne sidste runde, og efter finalen måtte de tre hold på podiet og gøre rede for deres valg. På den første vin havde vi gættet Grosses Gewächs fra Rheinhessen 2012, og det viste sig at være Van Volxem Alte Reben 2013 - men de andre var lige så langt fra eller tæt på, så det flyttede ikke noget, og vi havde brug for at flytte noget, for vi anede, at vi var bagud, man tog pointene fra den indledende runde med sig.

Det blev bedre med vin nummer to. Vi havde gættet Brunello 2001, og det var 2001, Rocca di Montegrossi Chianti Classico San Marcellino, så her var der masser af point til kontoen.

Finalens sidste vin var vederstyggelig, hvis De spørger mig. Klistret i sin sødme, insisterende og klæbrig. Zinfandel, gættede de. Jeg foreslog, at vi skulle skrive Walt Disney på som producent, men det gjorde vi nu ikke.

Da én af konkurrenterne udnævnte den til at være fra Châteauneuf-du-Pape, nærmere betegnet Château de Beaucastel, en af mine yndlingsvine, udbrød jeg spontant: »Hvis det er sandt, går jeg på pension i morgen!«

»Kan vi få det på skrift?« spurgte dommeren muntert, men det blev ikke nødvendigt, for det var det ikke - det var zinfandel, 2012 Turley Zin Rattlesnake Ridge, en i øvrigt ret fremragende og meget berømt producent, som vi overhovedet ikke havde gættet på.

Men vi vandt altså alligevel. Såmænd. Og kan nu i et år kalde os danmarksmestre i blindsmagning. Min salig moder ville ikke have været stolt, men jeg vil benytte mig af titlen til officielt at være lige så irriterende som folk, der er holdt op med at spise gluten og i stedet begyndt at løbetræne.

Det kommende år vil man kunne møde mig med virrende næse rundtomkring på byens restaurationer, f.eks. Schønnemans Vinstue, der for nylig åbnede i forbindelse med den med rette berømte frokostrestaurant. Her vi jeg sejle ind, og jeg vil uopfordret give mine forfinede sanseindtryk til bedste; at der netop nu serveres Jacobsen Brown Ale og pariserbøf for Bord Syv, at den har fået en anelse for meget, og at gæsten i øvrigt hedder Peddersen med to d'er og er fra Klampenborg. Og jeg vil overveje at lade denne min fremragende næse forsikre for et betydeligt beløb. Bare ind til næste år. Såmænd.

Christian Thorsholt Jacobsen, sommelier på restaurant MASH, nordisk mester og dobbelt danmarksmester for sommeliere. Hans hold blev nummer to i søndagens konkurrence - slået på målstregen.  
FOTO: FLEMMING  
GERNYX