



Sommelier

Medlemsblad for Dansk Sommelier Forening



Danmarksmesterskab med andre boller på suppen

Glædeligt var det at Foreningen med særlige Corona-tiltag kunne afholde Dansk Sommelier Mesterskab for 15. gang i år i de storslåede rammer på Axelborg! Ligeledes fik håbefulde aspiranter mulighed for at søge optag i Foreningen. Dagen skulle vise sig anderledes og udfordrende.



Tryksag
5041 0457



SOMMELIER #3 2020 23. ÅRGANG

Ansvarshavende redaktør: Nina Højgaard Jensen / Nhj@sommelier.dk

Layout og art director: Kasper Bjerre / Salvador.

Tryk: Nybæk Grafisk

Udgiver: Dansk Sommelier Forening

SKRIV TIL REDAKTIONEN

Invitationer til smagninger, rejser mv bedes rettes til ansvarshavende redaktør Nina Højgaard Jensen på mail Nhj@sommelier.dk

PRAKTISK

SOMMELIER udkommer fire gange om året og sendes til medlemmer og venner af Dansk Sommelier Forening. Bladet er baseret på frivillig arbejdskraft. Alle indtægter går til uddannelse, konkurrencer og fagligt samvær.

Private kan støtte Dansk Sommelier Forening ved at blive ”Ven af Dansk Sommelierforening”. Dette koster 700,- kroner årligt. Foruden støtten til foreningens arbejde for at fremme af danske vintjenere modtager du et diplom og vores runde vennemedlemsemlen. For medlemskab eller spørgsmål kontakt Heine René Egelund he@sommelier.dk

Alle henvendelser om adresseændringer, kontingentindbetaling og fakturaer rettes til Heine Egelund.

Redaktionelt materiale sendes til Nina Højgaard Jensen, tlf. 24 44 79 34, mail: Nhj@sommelier.dk

Færdigt annoncemateriale kan mailes til: Peter Pepke mail; Peterpepke@gmail.com

Deadline for næste nummer af SOMMELIER er 1. november 2020.

Dansk Sommelier Forenings bestyrelse:
Præsident: Christian Aarø ca@sommelier.dk
Vice Præsident: Tim Volderslev tv@sommelier.dk
Kasserer: Heine Egelund he@sommelier.dk
Sponsoransvarlige: Peter Pepke & Julie Færch
pp@sommelier.dk & jf@sommelier.dk

Smagningsansvarlige:
- København - Jóhan Garder Joensen jj@sommelier.dk
- Fyn - Heine Egelund he@sommelier.dk
- Jylland - Kim Thygesen kt@sommelier.dk

Konkurrencer & Optagelsesprøver: Christian Thorsholt Jacobsen & Jess Kildetoft ctj@sommelier.dk & jk@sommelier.dk

Rejser: Christian Thorsholt Jacobsen & Kim Thygesen ctj@sommelier.dk & kt@sommelier.dk

Nyhedsbreve / Kommunikation: Christian Thorsholt Jacobsen ctj@sommelier.dk

Facebook: Jóhan Garder Joensen & Kim Thygesen

Webmaster: Kim Thygesen

Bladredaktør: Rasmus Amdi

Sekretær: Christian Høj-Jørgensen chj@sommelier.dk

Alle henvendelser vedrørende adresseændringer, kontingentopkrævninger med videre rettes til kasser Heine Egelund på he@sommelier.dk



HIRSCH VINEYARDS SONOMA COAST

2018 PINOT NOIR BOHAN DILLON
2017 PINOT NOIR SAN ANDREAS FAULT
2017 PINOT NOIR EAST RIDGE
2017 PINOT NOIR WEST RIDGE
2017 PINOT NOIR RASCHEN RIDGE
2017 PINOT NOIR RESERVE
2017 PINOT NOIR BLOCK 8
2018 CHARDONNAY

FØRES EKSKLUSIVT AF

SIGURD MÜLLER VINHANDEL A/S
98 18 50 99 • vin@smv.dk • www.smv.dk

Sommelier

no. 3, 2020

Leder	4
Referat af Generalforsamling 2020 på Restaurant Anarki	6
En vinstok er et sjælfuldt væsen.....	8
Alsace på markedet	16
Best Riesling Alsace.....	22
Et Danmarksmesterskab bliver skabt.....	28
Danmarksmesterskaberne 2020.....	32
Skal du ikke have vin?!?!.....	38
En hyldest til dansk vin gennem 20 år.....	44
DM i Blindsmagning 2020 er afgjort!	52



ALDRIG MERE CHAMPAGNESPILD

med det nye system fra Le Verre de Vin



Én maskine kan fjerne
spild fra alle jeres
champagner og still wines

Læs hvad førende danske
sommelier siger på
www.leverredevin.dk eller
kontakt os for mere info på
+45 26222385 eller
kontakt@leverredevin.dk

PRØV GRATIS I 14 DAGE

LEDER

Med arv kommer ansvar

AF NINA HØJGAARD JENSEN



Jeg blev for nogle måneder siden ringet op af Rasmus Amdi. Han ville tilbyde mig, at overtage hans post som redaktør for dette blad efter 4 år på pinden. Med ny restaurant og baby er det ikke svært at forstå, at prioriteterne måtte skærpes. Hans opkald satte mange tanker i gang hos mig, om noget vi alle oplever

fra tid til anden: Hvad gør man, når man arver i fagligt regi fra en anden?

Der følger altid et ansvar med. Forventninger som skal indfries – nogle kommer fra én selv, nogle fra andre. Nogen håber måske på forandring, andre frygter den. Til tider kan man føle, at man har taget munden for fuld. Andre gange står det klart, hvor meget forbedring der er plads til, men først skal et enormt oprydningsarbejde overstås.

De fleste har nok prøvet at skifte arbejde og overtage en stilling fra en anden. Måske nogen endda har været med til at åbne noget helt nyt, i lokaler der tidligere har huset en restaurant. Fællesnævneren er, at der hver gang er en arv, som man skal beslutte sig for i hvor høj grad skal videreføres, eller slettes så man kan starte på en frisk. Det kan tage

lang tid egentlig at finde ud af, hvad og hvordan der skal bevares. Har den/det man erstatter et særdeles respekteret renommé, faglig forstand eller anciennitet, kan det være en overvældende kunst i sig selv at skulle videreføre. Nogle af de valg, man i sådanne sammenhænge træffer, vil være nemme at se det forkerte i, når bagklogskabens klare lys beskiner dem: Nogle vil være for forhastede, andre for forsigtige. Sikkert er det dog, at man må kaste sig ud i det! Det er netop sådan, man opbygger erfaring.

I vores branche, hvor jobskifte er noget hyppigere end gennemsnittet, er det ofte sådanne valg man må træffe. Måske er mange blevet så vant til at træffe alle den slags valg, som udspringer af inspirerede idéer, og som er så afhængige af den energi

Referat af Generalforsamling 2020 på Restaurant Anarki

Der var i juli måned generalforsamling i Dansk Sommelier Forening. Der var et næsten fyldt fremmøde med masser engagerede medlemmer.

1) Valg af dirigent; Rasmus Amdi Larsen blev valgt som dirigent

2) Præsident Christian Aarø beretter om året der er gået:

”På trods af Corona-krisen har det været et aktivt år i foreningen. Vi har fejret foreningens 30 års fødselsdag med et brag af en fest på Trio med 100 gæster. Den 19 august 2019 blev der afholdt DM på Nimb hvor Nina Jensen blev Danmarksmester igen. EM på Cypern skulle have været afholdt men måtte udskydes til næste år. Her bliver Nina Danmarks kandidat uanset udfaldet af DM 1 september. Den 22 september 2019 blev der afholdt Nordisk Mesterskab, hvor Danmark indtog de første pladser. Det var Rasmus Marquart på førstepladsen og Jonathan Gouveia, meget meget flot resultat!

Danmark var også med til ASI's fest i Reims for at fejre 50 års fødselsdag. ASI har modtaget et meget stort beløb fra Kina som sponsor, noget som DSF ikke er helt tilfredse med, da Kina ikke vil have at Taiwan forbliver medlem af ASI.

Kim Thygesen var afsted til Nordic Beer Sommelier og så blev Tim Vollverslev æresmedlem i Chaines Des Rotisseurs. Et meget interessant samarbejde, som kan sende flere kandidater ud i verden.

Det er blevet besluttet, at U30 DM bliver sløjfet, til gengæld er DM nu et årligt event, hvor kandidaterne til de næste års konkurrencer bliver fundet. Der vil til DM i 2021 være udtagelse til VM 2022 i Frankrig samt til Nordisk Mesterskab på Island.”

Præsidentens årsberetning blev godkendt af forsamlingen.

3) Årsregnskab – Kasserer Heine Egelund aflægger beretning

”Foreningens kontoplan i banken er ændret for optimalt gennemskuelighed af DSF's penge. Der er stor tilfredshed med foreningens økonomi trods et år med store omkostninger”

Kassererens årsberetning blev godkendt af forsamlingen

4) Valg til bestyrelse

Alle bestyrelsesmedlemmer modtog genvalg og alle blev valgt ind

5) Valg af revisor

Søren Hansen blev genvalgt som revisor

6) Indkomne forslag

Vedtægtsændringer: Juniormedlemskabet droppes så ”Spejlægget” bliver for sponsorer og ikke for nyoptagede medlemmer af Dansk Sommelier Forening. Det vil sige at alle, der bliver optaget ikke har den to års prøveperiode som det hidtil har været.

Ny konkurrenceform: Junior DM droppes og DM bliver fremover afholdt hvert år, og denne er udtagelse til de videre konkurrencer. DM bliver den store årlige fest.

Medlemstallet i DSF er i år 143.

Generalforsamlingen blev afsluttet med en hyggelig middag på Anarki



Wine Enthusiast

96 Cannubi 2015
point

Wine Enthusiast

94 Brunate 2015
point



Vinous

93 Cannubi 2015
point

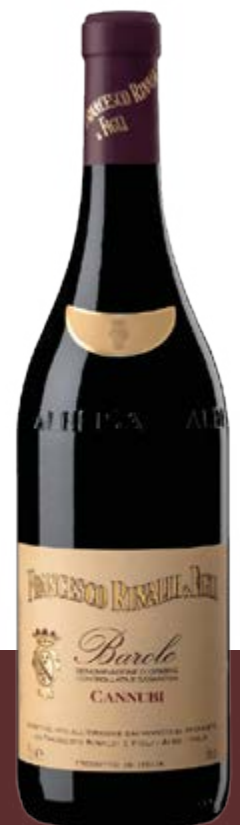
Vinous

91 Brunate 2015
point



Wine Advocate

94 Cannubi 2016
point



Nye årgange til super priser. Skal Francesco Rinaldi være på dit vinkort?

Øst: Kontakt Jesper Søgaard på tlf. 29700015 eller jes@jmk.dk

Vest: Kontakt Christian Kollerup Rahbek på tlf. 29700017 eller ckr@jmk.dk

Johs M. Klein Distribution A/S

Priorparken 845 • 2605 Brøndby • Tlf. 70231211 • info@jmk.dk • ordre@jmk.dk • www.jmk.dk

En vinstok er et

SJÆLFULDT

væsen

Sofie Isager Ahl er forfatter, oversætter og ph.d. stipendiat på Institut for Antropologi på Københavns Universitet. Hun har skrevet bogen Naboplanter samt specialet Andre liv på egen krop – En mangeartet etnografi over franske naturvinbønder, vinstokke og vine, der bygger på et længerevarende feltarbejde blandt vinbønder i Beaujolais, Loire og Jura. Sporadisk vil nogle af hendes perler blive trykt her i bladet.

AF SOFIE ISAGER AHL



VARSAMT ARBEJDE

Det siler ned. Landskabet er gråt, og både Alice og jeg er i regntøj fra top til tå. To små mørke skikkelser der går med bøjede rygge over vinstokkene og binder de nybeskårne “baguettes” – årets druebærende grene – op i buer på wirene. Det er først i april, og regnen gør de våde grene lette at sno; rundt om stålwiren, et forsigtigt bræk flere steder i grenens længde, så plantesaften kun langsomt når enden, og så trækker man spidsen af baguetten ned på den anden side af den nederste wire og fastgør den med lidt snor og et kroget redskab, der surrer snoren fast.

Fugten gør dem mere smidige at bøje om wiren end forleden, da solen havde strålet en fuld dag, og mange af grenene føltes skrøbeligt tørre. En halv række er jeg nået igennem, før jeg bliver uopmærksom. Knæk. Det giver et gip i mig. “Undskyld” ryger det ud af munden på mig, og skuldrene trækker sig automatisk op til ørene i en blanding af forskrækkelse og skam. Vinstokkens eneste baguette er brækket omtrent fem centimeter fra stammen, og jeg må klippe grenen af ved bruddet, så det kun er to knopper snarere end otte, der kan give druer i år. Ganske forsigtigt binder jeg den lille grenstump til wiren, inden jeg går videre til næste stok og med fornyet varsomhed fortsætter arbejdet.

LIGESTILLING MELLEM MENNESKE OG NATUR

Jeg har flere gange hørt Alice på lignende vis sige undskyld til en vinstok, og jeg har ikke længe tal på, hvor mange vinstokke jeg selv har sagt undskyld til, når grene er knækket, eller knopper er faldet af, mens jeg har arbejdet med dem. Alice er uddannet viningeniør fra Ecole Nationale Supérieure des Sciences Agronomiques i Bordeaux (ENITA), men har med egne ord forladt alt, hvad hun har lært. Hun var ikke særlig opmærksom på “økologien,” som hun siger, før hun selv begyndte at lave vin. Det var en følsomhed, der blev vakt i hende som følge af de kropslige erfaringer i marken. “I maj måned går jeg gennem alle markerne og gnubber knopperne af stokken, for at plantesaften ikke skal rende ud i dem, men direkte op i druerne,” fortæller hun en dag, “nabobønderne må tro jeg er tosset – alle de timer. De kan jo se jeg går heroppe, men de kan ikke se, hvad jeg laver og man kan jo ikke umiddelbart se en forskel. Men det er sympatisk, synes jeg, at gå på knæ gennem marken, røre ved alle stokkene, arbejde fysisk med jorden – hakke græsset fri, luge, vende jorden, snarere end at gå oprejst gennem marken og hælde kemisk ukrudtsfjerner ud.” Hun puster sig op og illustrerer, hvordan man ser ud, når man hælder kemikalier ud og må gå

i et rask tempo gennem marken: “Jeg er menneske... Og så kan man sove trygt velvidende, at kemikalierne gør arbejdet for en.” Alice har et ønske om ikke at være hævet over planterne i sine marker – hellere end at gå oprejst og hælde kemikalier ud, vil hun gøre det hårde arbejde selv manuelt og mærke alle vinstokkene, en efter en.

VI GLEMMER PLANTEN

Når vi taler om vin, glemmer vi tit vinstokkene. Vi taler om smagsnoter, om beruselse, om vindistrikter og om vinbønder. Men kun sjældent bliver der talt om den sjælfulde, lille plante som det hele i sidste ende afhænger af. Undskyld er på sin plads. Der er andre måder at være i verden på end den menneskelige – og der er tidspunkter, hvor det er vigtigt, at vinbønder såvel som vindrikkere lever sig ind i “de andres” sted. Eller i det mindste anerkender at vinstokke også er sjælfulde væsener, der reagerer på deres omgivelser ligesom os og fortjener vores opmærksomhed.

AT BLIVE VINSTOK

En sen eftermiddag i marts går jeg sammen med Patrick langs rækkerne i hans yndlings vinmark. Den han selv har plantet. Patrick er den første vinbonde til at dyrke dette stykke jord, og vinstokkene står som gobellet. Det er atypisk for en vin-

mark i Loire. “Det er mit ideal for vinmarken,” siger han. I et par af hans andre marker er det lykkedes ham at fjerne opbindings-systemet. ”Men det tager mange år at komme af med,” siger han. Han klipper stokkene godt ned, så flere af dem forhåbentlig engang kan stå selv. ”Når stokkene står helt tæt ved jorden, så har de har god kontakt med den,” forklarer han og viser, hvordan plantesaften kan løbe direkte op af stokken og ud i druerne, når de er beskåret som små buske – og direkte tilbage igen, når druerne er plukket.

“Når man beskærer, skal man tænke, at alle vinstokkene er forskellige,” forklarer han og begynder at hoppe fra vinstok til vinstok med armene bredt ud i de små buskes bredde: “Se! Dén er forskellig fra dén, som er forskellig fra dén, som er forskellig fra dén,” siger han med et stort grin og slutter af med pegefingern flyvende i vejret: “Og ikke to skal beskæres ens! Når du kommer og beskærer med mig, vil jeg bede dig om at blive vinstokken. Når man er vinstokken, kan den guide én,” siger han, “man må være rolig og blive vinstokken. Hvis du gør det godt – hvis du lytter og forstår den, så vil den takke dig”. Samme aften bemærker han, at der stadig gælder visse regler, når man skal beskære. Man beskærer alle de druebærende grene, så der er to knopper på hver, det ved man vir-



ker, siger han og fortæller om sin ældste datter, der fra tid til anden hjælper ham med arbejdet i marken. “Se far!” kan hun råbe og så danser hun rundt om stokkene, mens hun beskærer.

METAMORFOSER

At blive vinstok – hvilken tanke. Almindeligvis, når folk har talt om metamorfoser, at mennesker for eksempel kan blive planter eller omvendt, eller på anden vis har tillagt andre arter et indre, der er identisk med deres eget, har man indenfor vestlig

videnskab som regel betragtet det som simpel overtro. Det er blevet forstået enten som udtryk for et opgør med det logiske, en manglende evne til at adskille det reelle fra myter og løgne eller man har betragtet det som rene sprogfigurer og metaforer. Men en vending er igang, hvor også videnskaben bliver mere sjæletro. Vi befinder os i en ny epoke i jordens historie. ‘Det antropocæne’ har kemiker Paul Crutzen og biolog Eugene Stoermer døbt denne era, som de mener påbegyndtes for omtrent to hundrede år siden, og som de

har karakteriseret ved, at menneskets aktiviteter gradvist har vokset sig til at blive en geologisk kraft. I en antropocæn kontekst er mennesket en ambivalent figur med en handlekraft, der er forstørret op til at kunne favne og true hele planeten. Vi bliver betragtet som den primære agent, der driver klimaforandringer, masseudrydelser, og omfattende destruktion af økosystemer omkring på kloden. I en tid som denne synes det derfor bydende nødvendigt, at vi genovervejer den måde vi tidligere har set andre arter på – navnlig, som noget radikalt andet, noget lavere og mindre sjælfuldt end os selv.

Den amerikanske antropolog Eduardo Kohns tanker om Runa-folkets "sjæleteori" er inspirerende til at forestille sig en ny måde at forholde sig til andre arter på. Ifølge Runa-folket har man kun en sjæl, når man kan genkende den andens sjæl. Du kan ikke være alene om at have en sjæl, fordi det er anerkendelsen af, at den anden har en sjæl, der giver dig en sjæl, og det er dét, der i sidste ende skaber dig som individ: Evnen til at genkende den anden som et individ. Men den evne kan man miste. Det er en opmærksomhed der kan gå tabt. Vortids etiske praksis bunder efter min bedste overbevisning i, at styrke denne form for opmærksomhed. Vi må som art blive bedre til at forstå, hvorledes vi kan sameksistere og interagere

med andre arter på vores planet uden at destruere dem, hvis vi selv som art vil overleve denne antropocæne era. Deri spiller vores egne – såvel som andre arters sjæle, vil jeg mene, en vigtig rolle. Vi må blive bedre til at se hinanden.

HVER VINSTOK ER UNIK

—
Patricks opfordring til mig om at "blive vinstok" er derfor måske ikke så tosset som det umiddelbart kunne lyde. Det drejer sig om at overtage vinstokkens udsigtspunkt – vi må blive vinstokken for bedst at forstå, hvilke grene der fra vinstokkens eget perspektiv ville være de rigtige at beskære for at sikre den et godt liv fremover. Vi må sætte os i vinstokkens sted. Han understreger at der ikke er bestemte forudgående regler, som kategorisk skal trækkes "ned over" alle vinstokke. Det vigtige er, at se hver vinstok som det, den er – alle er forskellige og ikke to skal beskæres ens, som han siger. Vores kroppe begrænser almindeligvis den position, vi ser verden fra. Patricks beskrivelse af sin datters dans omkring vinstokkene synes at indikere, at det blandt andet er en kropslig modifikation, der skal til, for at man for alvor er lykkedes. Hendes dans er en art kropslig lykke, som jeg tager som tegn på, at hun selv har en stærk oplevelse af at mærke vinstokkens sjæl. Så stærk at den manifesterer sig i hendes krop. Og selvom

det var med omvendt fortegn, mener jeg at noget lignende var på fære, da jeg selv fór sammen og sagde undskyld til en vinstok der i vinmarken i Jura. Hændelsen vidner om, at jeg for en stund modificerede mit eget udsigtspunkt – jeg glemte mig selv – i det til tider repetitive arbejde med at binde vinstokkenes grene op på wirene. Denne tilstand bliver jeg med ét revet ud af, idet vinstokkens gren knækkede. Jeg mærkede – på min egen krop – at det, der netop skete, ikke var godt for vinstokken. Almindeligvis udgør vores kroppe en grænse mellem os selv og andre. Men denne grænse kan overskrides, når vi farer sammen i skam og skyld eller danser glædesdans om vinstokkene.

TANKELØSE SOMMELIER

—
Det modsatte af at leve sig ind i en plantes sted, blev jeg gjort opmærksom på en dag hos Patrick, hvor jeg overhørte ham skælde en sommelier ud, fordi denne tankeløst trådte på et lille træ i udkanten af en af vinmarkerne. Sommelieren så ikke det lille træs liv, og blev behørigt irettesat. Hvordan vi ser planterne, vinstokkene, det levende omkring os, betyder noget – det bliver tydeligt i mødet med vinbønder som Alice og Patrick, i deres kritik af konventionel vinproduktion og i deres samvittighedsfulde og nænsomme arbejde i vinmarkerne.



MARTELL

COGNAC

FONDÉE  EN 1715



TRUE ELEGANCE LIES IN
PERFECT BALANCE
BE CURIOUS

ENJOY RESPONSIBLY

#1 SELLING CHARDONNAY IN THE US



KENDALL-JACKSON®



History

Vintner's Reserve Chardonnay has been the #1 SELLING CHARDONNAY in the US for 26 years and has been named a 2018 SUPERBRAND by Winemetrics.

TODAY

2017 AMERICAN WINERY OF THE YEAR by Wine Enthusiast.

2017

The 1983 release of Vintner's Reserve Chardonnay won the first DOUBLE PLATINUM AWARD presented by the American Wine Competition.

1983

Jess Jackson crafted the FIRST BOTTLE of Kendall-Jackson Chardonnay in 1982.

1982

Accolades

POINTS

2017	*90 POINTS	Wine Enthusiast	- May 2019.
2016	*91 POINTS	Wine Enthusiast	- July 2017.
2015	*91 POINTS	Wine Spectator	- June 2017.

Sustainability

ENERGY

We buy RENEWABLE ENERGY for 100% of our operation's energy usage, as well as 30% on behalf of our employees' home usage.

FRUITS

100% of our estate fruit is farmed sustainably, certified under the CERTIFIED CALIFORNIA SUSTAINABLE.



WWW.BESTSELECTION.DK
TEL. +45 86 41 03 88

 **BEST SELECTION**^{AS}
-din vinpartner



VINAKADEMIET
– Danmarks største vinskole

Læs WSET på Vinakademiet

Foruden vores sommelieruddannelse tilbyder Vinakademiet også flere WSET-uddannelser:

- Tag sommelieruddannelsen og supplér med **WSET Level 3 Award in Wines** for kun 600 kr.

Kurser på engelsk:

- **WSET Level 2 Award in Wines** 3 dage + eksamen: 6.500 kr.
Næste kursusstart 21. oktober 2020
- **WSET Level 3 Award in Wines** 5 dage + eksamen: 11.500 kr.
Næste kursusstart forår 2021
- **WSET Level 1 Award in Sake** 1 dag inkl. eksamen: 2.200 kr.
Næste kursusstart 9. november 2020

Al information og tilmelding på: www.vinakademiet.dk



VINAKADEMIET
– Fordi viden gør en forskel





ALSACE

på markedet

Hvad vil Alsace egentlig på markedet? Det er et spørgsmål vi har stillet os selv i mange år. Vil det være sødt, eller tørt? Med brandnavn, eller vinmark på etiketten? Vi har mange gange sat dem i bås, og sagt at det er velegnet til det nye nordiske køkken, men i virkeligheden er det mere kompliceret end som så. Disse vine passer bredt ind, både til dansk- og international mad.

AF: FREDERIK KREUTZER, DIPWSET



ALSACE PÅ MARKEDET - A'HVA' FOR NOGET?

Hvad pokker skal gæsten i restauranten forestille sig at hun bestiller? Det er bare ikke logisk som det ser ud lige nu, uanset druesort. Lige så længe producenterne bliver ved med at producere så forskellige stilarter, vil det være en udfordring at vælge deres vine fra kortet. For riesling-druen i Alsace er dette en stor udfordring, som vi bliver nødt til at tale om, for at skabe mere salg af disse vine. Du skal som sommelier hjælpe dine gæster, og det vil du også gerne. Det burde også være et ønske fra producenterne at hjælpe deres kunder. Et vigtigt skridt for udbredelsen af de Alsaciske vine ville være at markere stilen af vinen mere tydeligt på etiketterne, for har man først haft en skuffende eller misvisende oplevelse, er sandsynligheden for man vender tilbage til området betydeligt forringet. Nogle producenter, som fx Zind Humbrecht med Indice, har deres egen skala for, hvor tørt/sødt vinen smager. Det hjælper os professionelle, men den gennemsnitlige forbruger får næppe glæde af det.

KONKURRENCEN: BEST RIESLING ALSACE

For nylig blev der afholdt Danmarks Bedste Alsace Riesling, i flere kategorier. Jeg havde fornøjelsen af at deltage som dommer, og vi fik smagt virkelig en bred vifte af vine, der bød på mange forskellige smagsoplevelser. Største problemstilling hos både arrangører og dommere var sødmegraden i de forskellige vine. Det er svært at vide på forhånd, hvor de lægger sig i det samlede billede. Det er her vi har hele problematikken, for hvordan pokker skal forbrugeren vide hvad hun får, når de professionelle dårligt kan finde ud af det?

Vi smagte i forskellige prissegmenter, og generelt må man sige at bundniveauet var højt. Glædeligt var det at finde vine under 100,- detail, som kunne give masser af gode smagsoplevelser, sat sammen med den rigtige mad. I den høje ende af spekteret var det, ikke overraskende, endnu bedre vine: Mere komplekse, bedre fokus og længere eftersmag. Riesling fra Alsace smager over en bred kam rigtig godt, og er yderst velegnet til mange forskellige serveringer.

Det er min overbevisning at de vine, der har fået en medalje her, alle er af høj kvalitet og værd at arbejde med.

ZOOM IND PÅ OPRINDELSE

Kigger vi os lidt omkring i vinmarkedet, så har vi i dag flere oplyste forbrugere end nogen sinde før. Det er som udgangspunkt super positivt, men stiller også krav til producenterne og sælgerne af vin i sidste ende. Dette ansvar skal vi alle leve op til, med et smil på læben.

Hvis der er én ting som efterspørges i hele vinsegmentet, så er der oprindelse. Vindrikkeren vil gerne vide så præcist som muligt, hvor vinen kommer fra. Her har Alsace en klar force: I Alsace har de en god historik for at markere, hvor vinen kommer fra.

Siden 1975 har de haft betegnelsen Alsace Grand Cru, som i dag er tildelt til 51 vinmarker med bedre beliggenhed end gennemsnittet. De 20-25 af dem har et ekstraordinært potentiale, de øvrige er nok mere diskutabelt. Dog giver det i alle tilfælde en vis grad mulighed for at vide mere om, hvor vinen kommer fra. På denne måde er der en grad af brugervenlighed når det kommer til brugervenligheden af etiketterne. Problematikken har så været den franske stædighed - kan vi tillade os at kalde det?

Et par af de største og mest toneangivende producenter har simpelthen valgt at stå udenfor denne Grand Cru klassifikation, da de netop mente at titlen var strøet lidt for generøst ud over området. Dette kan skabe unødigt forvirring.

Nu er det (heldigvis) nye tider, og det er en fornøjelse at se en stor producent som Hugel og Trimbach gå med på Grand Cru klassifikationen.

FREMTIDEN

Fremtiden ligger i dine hænder som sommelier på restauranten. Det er op til dig at nyde den diversitet og kompleksitet der er i Alsace Riesling, samt formidle det til dine gæster. Det kræver naturligvis du bruger lidt tid på at sætte dig ind i det, men anvendeligheden af disse vine, er jeg overbevist om vil bringe glæde til dig såvel som dine gæster, og missionen lykkes på bedste vis.



SPECIALISTER I ITALIENSK VIN

- GOD TIL DET ANDET



How do
you
aperitif?



LILLET[®]

Maison fondée en 1872

 [lilletdk](https://www.instagram.com/lilletdk)

ENJOY RESPONSIBLY

Bourgogne



Nicolas Potel
— Grands Vins de Bourgogne —





DANSK SOMMELIER UDDANNELSE

GRUNKURSUS

VIL DU MED PÅ REJSEN IND I VINENS VERDEN?

- Ønsker du at opnå en god grundforståelse for vinens verden?
- Vil du gerne have en professionel smageteknik?
- Og opnå viden om de internationale druesorter?
- Drømmer du om at kende de vigtigste vinregioner i verden?
- Og vide hvilke vinstile de producerer?
- Higer du efter et større overblik og et mere motiveret salg af vine?
- Og vigtigst af alt - vil du føle dig tryk i arbejdet med dit vinkort?

Så er vores **GRUNKURSUS** noget for dig!

Undervisning finder sted over 4 dage både forår og efterår i henholdsvis København og Aarhus.
Optagelse allerede nu!

Vi glæder os til at møde dig!

For mere information og tilmeldelse se www.dansksommelieruddannelse.dk

Dansk Sommelier Uddannelse uddanner passionerede og fagligt stærke sommelierer



BEST RIESLING ALSACE

AF: PRESSEMEDDELSE SOPEXA DANMARK

Udvælgelsen Best Riesling Alsace har fundet sted for anden gang i Danmark. Både importørerne i Danmark og producenterne i Alsace blev inviteret til at deltage i udvælgelsen. Alle viste utroligt stor interesse og engagement, så vi endte med at have hele 100 vine med til konkurrencen!



Er du interesseret i at smage topscorer-vinene fra konkurrencen? Du vil kunne kende de udvalgte vine på mærkaten "Best Riesling Alsace 2020"





Best Riesling Alsace
SELECTION 2020 DENMARK

VINS ALSACE

UDVÆLGELSEN

Udvælgelsen fandt sted tirsdag 9. juni på Bar'Vin.

Alle vine på Riesling fra Alsace kunne deltage i udvælgelsen. Der var fokus på udelukkende stille vine, til gengæld fra både AOC Alsace Riesling og AOC Alsace Riesling Grand Cru. Interessant er det, at over halvdelen af vinene var enten økologiske eller biodynamiske, og at disse vine ligger for størstedelens vedkommende i priskategorien 100-200 kr. Et eksempel på, hvordan Alsace i en lang årrække har været bannerfører for druekultivering med netop disse metoder.

Ud af de i alt 100 vine var 65 fra AOC Alsace Grand Cru, og 58 af de tilmeldte vine var enten økologiske eller biodynamiske.

De tilmeldte vine blev sorteret efter priskategorier, efter restsukker og årgang, og dernæst opdelt i fire grupper. Alle vinene blev serveret blindt: Folien nøjsommeligt fjernet og eftersom flute-flasken siden 1972 har været obligatorisk i Alsace var der ikke nogle hint at hente for dommerne. Inden selve bedømmelsen gik i gang, var der en fælles introduktion af regelsættet og retningslinjerne for smageskemaet efterfulgt af en kalibrering blandt samtlige dommere, kyndigt ledt af overdommer Anne Juel Christensen

Hver kategori af vin blev smagt af to dommere. De 50 vine med det højeste pointtal gik videre den store finale!

Vinene i finalen blev igen smagt af et andet hold dommere, og således kunne dagens 30 bedste vine udtages til **Best Riesling Alsace 2020 Denmark**

Pointgivning:

Til bedømmelsen blev et internationalt anerkendt pointsystem brugt med 100 point som det absolut højeste.

JURYEN:

Juryen bestod af otte dommere, alle kendere af Alsace og yderst kompetente:

NAVN	TITLER
Nina Højgaard Jensen	Sommelier på Restaurant Lyst. Nr. 2 VM for sommelierer
Fredrik Hierner	Underviser på Vinakademiet, medlem af A.S.I, svensk mester
Frederik Kordt Lassen	Chefsommelier og vinansvarlig på Kødbyens Fiskebar
Ketil Krongaard Sauer	Sommelier, 4.plads ved DM for Sommeliers
Mathias Jensen	Sommelier på restaurant Mèlée
Mads Jordansen	Underviser, DipWSET
Bonnie Reinwald	Sommelier, DipWSET
Frederik Kreutzer	DipWSET, Vinkreutzer.dk, Vinuddannelse.dk
Anne Juell Christenen	Ønolog og overdommer



Best Riesling Alsace SELECTION 2020 DENMARK **VINSALSACE**

De 30 bedste Riesling fra Alsace

- udvalgt blandt ca. 100 vine af
otte sommelierer, alle kendere af Alsace

Den 9. juni var Bar'Vin rammen for en stor smagning af Riesling fra Alsace arrangeret af Sopexa/Ehrenberg Sørensen på vegne af brancheorganisationen af Alsaceproducenter CIVA.

Interessen har været stor fra både importører og producenters side, for nu gælder det om at indhente det forsømte forår!



Se vindervinene på
www.best-riesling-alsace.dk



Marchesi di Barolo

Marchesi di Barolos historiske kældre ligger i byen Barolo med udsigt over Marquis Fallettiborgen.

Magien ved denne vin begyndte i 1807 med kærlighedshistorien mellem Barolo Marquis, Carlo Tancredi Falletti og en fransk adelskvinde, Juliette Colbert de Maulévrier, en efterkommer af kong Louis XIV's finansminister.

Med vane for de smukke, franske vine, som hun nød, før hun flyttede til Barolo, følte Juliette straks, at vinmarkerne omkring Marquis Estate nød en særlig lykkebringende og gunstig position på grund af jorden og mikroklimaet, der i kombination skabte det perfekte miljø for Nebbiolo-druen.

Til denne rige og dyrebare drue skabte hun storslåede vinkældre, for at lette dens fermentering og aldriingsproces i store fine egetræ tønder.

I 1864 markerede Juliettes død afslutningen på det prestigefyldte Falletti-dynasti og for at forevige Marquisens velgørenhedsværk blev Opera Pia Barolo grundlagt.

Faktisk blev omkring samme tid Pietro Abbona født. En familie som havde sine egne vinkældre "Cavalier Felice Abbona e Figli" ved siden af Marquis Falletti-slottet. Takket være sin dygtighed og ihærdighed var Pietro sammen med sin bror Ernesto og hans søstre Marina og Celestina i sidste ende i stand til at erhverve de gamle kældre i ejendommen Marchesi di Barolo fra Opera Pia Barolo.

I dag fortsætter Abbona-familien det arbejde, der begyndte for mere end to århundreder siden og det er nu Anna og Ernesto Abbona som driver Marchesi di Barolo.

Marchesi di Barolo kontrollerer ca. 200 ha vinmarker og producerer vin fra de vigtigste druer fra Langhe, Roero og Monferrato.

For bedre at afgrænse og understrege terroirs forskellige udtryk, vinificeres de mest prestigefyldte enkeltmarker separat, ældes og tappes enkeltvis.

Nøgleordet på Marchesi di Barolos vine er balance og den rigtige tid i kælderen og de overbevisende argumenter er bl.a. husets top Barbera, Peiragal, og super Baroloen, Cannubi, hvor udbyttet er helt nede på én flaske pr. vinstok!

*Vinene forhandles eksklusivt af:
Hans Just, Århusgade 88, 2100 Ø*





ET DANMARKSMESTERSKAB BLIVER SKABT

SOMMELIER tog fat i Christian Thorsholt Jacobsen, bestyrelsesmedlem i DSE, for en samtale om, hvilke tanker og forberedelse der løber foran årets største arrangement i foreningen. Hvilken rolle Danmarksmesterskaberne skal spille. Skal det fortsat være en lille lukket fest for os selv eller skal mesterskaberne gøres mere tilgængelige og tiltrække et større publikum?

INTERVIEW MED CHRISTIAN JACOBSEN; AF RASMUS AMDI LARSEN

FOTO: A.B.N.



Hvilke overvejelser gør konkurrence-udvalget under forberedelserne til et Danmarksmesterskab?

Forberedelsen til næste års DM starter allerede ved slutningen af sidste års DM. Der bliver vurderet og tænkt og ris og ros fra forrige arrangement tages op til diskussion. Hvad fungerede og hvad fungerede ikke bliver evalueret. Var prøven for nem eller for svær? Hvordan var timingen i løbet af dagen? Vidste folk

hvad de skulle og hvornår? Ved nye kandidater hvad man skal, eller bliver det for indspist? Det er en enorm svær balance, for der er bare nogle elementer af sådan en dag, der er nødt til at være lidt støvede. Det kan ikke nytte noget at det bliver ren publikums-cirkus, for vi skal også sørge for, at vi finder de bedste kandidater til de prøvelser, der venter i det internationale konkurrencer.

Teoriprøven virker for nye kandidater ekstremt svær – skulle man sænke barren lidt for at få flere med ?

Teoriprøven er jo den kandidaterne starter med, og den skal være svær. Der går meget tanke i at prøverne undervejs er både teoretiske men også har rod i virkeligheden og i det aktuelle. Det er altså vigtigt at kandidaterne både har deres viden fra de store leksika, men også følger med i virkeligheden i vinverdenen fra uge til uge. Man skal hele tiden huske på, at Danmarksmesterskaberne er adgangsbilletten til de internationale og derfor skal niveauet også være meget tæt derpå. Alle kandidater, der går efter at blive optaget som medlemmer i Dansk Sommelier Forening skal dog huske på, at vi vurderer svarene ud fra det høje niveau og derved accepterer lidt flere fejl end normalt.

Det er vigtigt at vores kandidater og kommende medlemmer viser, at de har tillært sig deres vinviden gennem en kombination af læsning og praktisk arbejde. Man skal kunne tæt på alle Grand Cru markerne i Bourgogne, men det kan ikke nytte noget, at den eneste måde man kan huske dem på er ved at remse dem op A-Z. Hvis ikke man kan fortælle en gæst hvilken kommune Bonnes-Mares ligger i, ja hvad skal man så bruge det til ? Det kan også være lige meget at kunne alle AVA's i Californien hvis ikke man aner, hvilke der er bedst til Pinot. Man skal kunne bruge sin viden i dagligdagen. Noget som Den Internationale Sommelierforening også er begyndt at tage meget mere højde for i sine konkurrencer.

Skal konkurrencen være indadvendt eller åbne lidt op for et bredere publikum?

Før i tiden var konkurrencerne ekstremt indadvendte og nu vil vi gerne gøre det mere publikumsvenligt. Udfordringen er, at kandidaterne skal findes indenfor de internationale konkurrence parametre, og her vil der bare være enkelte ting der er meget indspiste. Så vi skal finde balancen mellem at gøre konkurrencen og eventet venligt udadtil samtidigt med, at vores kandidater viser, at de

kan begå sig på de parametre som der kræves i de internationale konkurrencer.

I år delte vi konkurrencen op således, at de mest teoretiske ting foregår for lukkede døre i de to indledende runder så vi kan lave de mere interaktive discipliner foran publikum. Vi koger samtidigt de individuelle finale-konkurrencer lidt ned i tid, så der bliver mere tid med finalisterne sammen. Det er noget vi håber giver ekstra spænding for tilskuerne.

Vi fik i år muligheden for at låne Axelborg salen. Det er vigtigt med et stort lokale da vi denne gang laver DM sammen med Star Wine List, det bliver de bedste rammer nogensinde for et DM. Ideen med at samarbejde med Star Wine List

er at tiltrække et større publikum, da andre interesserede end lige dem i sommelier-omgangskredse også kan komme med og opleve vores mesterskaber. Det bliver meget interessant at afprøve dette setup.

Hvordan ser du fremtiden for den danske sommelier på den internationale scene?

Der er en ny international strømning, der ligger mere vægt på de bløde værdier og ikke bare på at remse 1-32.

Det går godt i tråd med den måde, de danske sommelier's arbejder på. Herhjemme løber vi jo også med mad og puds-er bestik og kan overskue hele service. Dette er i modsætning til mange andre steder i verden, hvor en sommelier kun kan

skænke vin og ikke kan overskue resten af forløbet omkring et bord. Vi ønsker selvfølgelig at vores nationale konkurrencer understøtter og underbygger de kandidater der har talentet til at kombinere teoretisk viden med at have fingeren på pulsen og samtidigt have de nødvendige arbejdsgange til de mere praktiske prøver. Niveauet er højt og det skal det være! Vi klarer os fantastisk godt internationalt og dette vil vi selvfølgelig fortsætte, for det er i sidste ende de internationale priser, der giver den bedste reklame for dansk sommelier-håndværk og de danske restauranter. Dette er til glæde for os og det er vores måde at takke vores mange sponsorer for den støtte, de giver til DSF's arbejde.



STAR WINE LIST

Siden Star Wine List første gang gik online i Stockholm i 2017 er det gået stærkt. Krister Bengtsson startede guiden som en reaktion på et savn af en guide med vinen, ikke maden, i højsædet. Adskillige byer verden over er nu repræsenteret. Med adskillige byer verden over, er planen at fortsætte ekspansionen. I 2018 kom København med og herefter er der udvidet til Århus og Midtjylland. I skrivende stund er den resterende del af landet ved at blive dækket. Star Wine List er for alle der er vin interesseret som gerne vil have oplevelser med vin, hvor end i verden man måtte befinde sig. Map funktionen gør det super enkelt at finde det nærmeste kolde glas riesling. Herudover har man også mulighed for at søge efter en specifik vin, og se de steder der har vinen listet.

Star Wine List of the year er en konkurrence som startede sidste år, hvor Nordens bedste vinkort blev kåret for første gang. I juryen sidder nogle af verdens bedste og mest anderkendte Sommeliers som frivilligt læser alle kort igennem og kommer frem til de(t) vinkort som er bedst i forskellige kategorier. Konkurrencens hoved kategori er "Grand Prix" som gives for det samlede vinkort. Man har valgt også at lave kåringer til særlige nicheområder som fx Rhône og Østrig, netop for at vise et vinkort ikke behøver være 100 sider, men derimod bedre småt med det rette setup og fokus.

DOMAINE DE BELLENE

Kvalitetsbourgogne til fremragende priser



THEIS  VINE

A man in a dark suit and white shirt is shown in profile, leaning forward to smell a glass of wine. He is holding the glass to his nose. In the foreground, several other wine glasses are visible on a table, some containing liquid. The background is a warm, brownish-gold color.

DANMARKSMESTERSKABERNE
2020

Klokken er netop slået nul-ni-nul-dut da bestyrelsen og konkurrenceudvalget mødtes i baglokalerne til TRIO på 10. etage på en meget flot dag med solskin. En perfekt måde at indlede et efterår på.

KLOKKEN 10.00

Har alle tilmeldte kandidater fundet sig til rette på deres stole. Christian Thorsholt byder velkommen og introducerer prøven og dagen. Der er i år et spændende corona-tvist ved det, at samtlige kandidater deltager i en skreven semifinale. Det vil sige, at prøven vil blive indledt med den klassiske opsætning af en skriftlig prøve, der tager en time efterfulgt af en blindsmagning af 3 vine samt 3 spiritus.

Den skriftlige teoretiske prøve er jo den, hvor kandidaterne kan få forløst måneds- og årevis af opbygget viden fra bøgerne. Men hvordan går det med hukkommelsen når man sidder i den varme stol? Denne situation har martret mangt en spirende sommelier-kandidat. Men med nok viden kan man klare det meste, og selvom man ikke før er stødt på et specifikt spørgsmål, så kan man måske sammenstykke brikkerne af den viden man har til et svar, der kan give point.

Hvilke tre områder i Loire må producere Malbec?

Hvilken opbinding bliver udelukkende brugt til Pinot Meunier i Champagne?

Hvad hentyder udtrykket ”Rimage” til på en flaske Banyuls?

SÅ SKAL DOMMERNE I SVING

Med det samme som prøverne bliver indleveret går dommerrummet i fuld sving. Her er lige så meget koncentration som i prøverummet hos kandidaterne. Alt skal gå korrekt til og alle prøver, der på nippet til at bestå en optagelse eller at gå helt til finalen bliver dobbelttjekket. Alle spørgsmål kan ikke besvares sort/hvidt, så derfor går der også en professionel analyse i gang af svarene.

I medens er kandidaterne i gang med den anden meget traditionelle øvelse; blindsmagning af tre vine og tre spiritus. De tre vine skal analyseres skriftligt. Farven skal beskrives, er der tegn på udvikling i vinen? Er der bundfald? Er farven intens eller lys? Duften skal beskrives og selvføleligt smagen med den kompleksiteter eller manglen på samme. Det er også vigtigt at huske at beskrive retter man ville sætte til. Og så den vigtige; konklusionen. Appellation, druesort, fadlagring, årgang og producent.

Herefter fulgte de tre spiritus, her skal kandidaterne ’blot’ notere hvad de tror der er skæn-

ket i glasset.

SÅ FULGTE DEN SKRIFTLIGE 2. RUNDE

Den første øvelse i den skriftlige 2. runde blev der blev serveret Noilly Prat for kandidaterne, og her skulle de identificere hvad der var i glasset, hvordan det er lavet, beskrive alkohol procenten med videre.

På prøvens næste side gemte der sig en drilsk omgang med kalkulation. Et er, at kandidaterne kan remse en masse områder og druesorter, men har kandidaten også en grundlæggende forståelse for, hvordan hans viden kan bruges til at drive forretning? Det er et meget vigtigt element, som dog drillede mange.

Herefter blev der serveret en I.P.A fra det amerikanske bryghus Langunitas. Denne skulle analyseres og var et mere rutinepræget del af prøven. Her er det vigtigt, at kandidaterne kan identificere øltypen, eventuelt også hvor den er produceret, og hvilket mad der kunne blive serveret til.

Den næstesidste opgave inden kandidaterne kunne ånde lettet op for nu, var tre billeder af kendte personligheder fra vinens verden. Disse personer skulle identificeres.

Til sidst, og til manges overraskelse, blev der serveret to oste.



Disse skulle ligeledes identificeres og deltagerne skulle komme med forslag til serveringstemperatur og selvfølgelig forslag til drikkevarer hertil.

TILBAGE I DOMMERRUMMET

Har var stadig livlig aktivitet og svarene fra deltagernes blindsmagninger af vin og spiritus blev gået igennem. DSF følger de internationale pointskema, men i modsætning til den teoretiske prøve, så er det mere svævende hvad facit er.

Kort efter kom alle besvarerne fra semifinalen ned til dommerne og så startede den sidste votering. Der blev selvfølgelig lagt ekstra vægt på de kandidater, der allerede lå i toppen ved de to indledende øvelser.

De blødere værdier er svære at give points ud fra – og derfor bliver alle prøverne, der ligger på vippen til optagelse eller en finaleplads til manuel gennemgang.

SÅ BLEV DET SCENE TID

Klokken 15.00 indledte præsident Christian Aarø scene-delen af konkurrencen. Samtlige kandidater blev kaldt på scenen foran et klappene publikum. Her blev sponsorerne også takket. Præsidenten kunne berette at man havde fundet de tre finalister samt to nye medlemmer af Dansk Sommelier Forening: Lasse Højer Jespersen fra Ti Trin Ned & Oscar Perch fra Domestic i Århus. Stort velkommen i foreningen.

I finalen blev de tre herrer: Jonathan Gouveia, Rasmus Marquart og Ketil Sauer.

Første mand på scenen var Jonathan Gouveia; han blev præsenteret for første opgave:

Værten ved et bord skulle identificeres, og værten beder om en anbefaling på en flaske Champagne samt et forslag til menuen til Champagnen. Jonathan afsluttede opgaven uden dikkedarer. Men hov! Nu ville værten

igen have opmærksomhed!

Nu vil værten have Champagnen serveret efter alle kunstens regler.

Herefter fulgte en anden klassisk disciplin; en 6-retters menu, der skulle parres med en vinmenu, hvor ingen vine, druesorter eller lande bliver gentaget og en lille krølle; ingen vine måtte stamme fra Europa.

Menuen var:

Oatmeal blinis with roscoff onion confit and beluga caviar

Roasted scallops, pickled white asparagus and lemon butter emulsion



Lobster “Tiger Lee” with soy, lemon and ginger

Loin of roe deer, pointed cabbage, pommes mousseline & mustard reduction

Cheese soufflé “Fourme d’ambert” with butter fried bread

White chocolate eclairs, pickled strawberries and yoghurt sortbet

Coffee, tea and Petit Fours

Please consult the waiter with dietary restrictions

Næstsidste opgave: Server og dekanter den vin du anbefalede til den 4. ret på menuen. Dette er ikke nemt, men for at bevise,

at kandidaterne faktisk har taget stilling til vinen og ikke blot lirer noget af.

Nu var det tid til den sidste opgave i den første finalerunde: Gæsterne har fået serveret en vin, som de ikke kan lide. Gæsten spørger, om sommelieren vil smage vinen. Den har tydeligvis prop! Hvad gør kandidaten nu? Dette er ikke en klassisk opgave, så det var sjovt at se hvordan kandidaterne reagerede på en opgave, de ikke var forberedt på.

STAR WINE LIST AWARDS

Efter den førstefinalerunde tog Krister Bengtsson scenen og fortalte om projektet Star Wine

List. Star Wine List of the year har præmiere i dag. 54 vinbarer og restauranter er med på listen. Rasmus Marquart er den danske redaktør. Stort tillykke til alle vinderne!

BACK ON STAGE

Strabadserne var endnu ikke overstået! Finalisterne blev genkaldt til scenen og nu var første opgave: foran dem stod 3x3 vine. Opgaven er at finde ud af, hvad de tre sæt hver især havde til fælles.

Første sæt var hvide vine, her var det selvfølgelig ikke nok blot at skrivet vinen var hvid; det skulle identificeres, om vinene var lavet på samme drue, på samme produktionsmetode eller måske fra samme region? I første sæt var svaret, at de alle sammen havde forlænget lagring med gærresterne.

Andet sæt var røde og hvad var fællesnævneren mon her? Det var begge vine lavet på tørrede druer – altså en Amarone og en P.X. Sherry

Tredje sæt var også tre røde – hvad kunne det mon være denne gang? Samme årgang, samme drue tempranillo, samme region der var rød Duoro.

Nu var det tid til en opgave mere:

10 billeder kom op på storskærmen og kandidaten skulle svaret





på sin tavle. Her var billederne af vinerier og marker rundt om i verden. Og husk nu! Det er meget nemmere når man kigger på end når man står på scenen!

Nu var det tid til blindsmagning af spiritus og hver skulle identificeres på 30 sekunder. Det der blev skænket var: Grappa, Marc de Bourgogne, Poire, Madeira Malvazia, Monkey 47 Sloe Gin og en Bourbon whiskey.

Og nu var dagen endeligt ved at være slut for de hårdt trængte unge herrer, der har været i gang hele dagen. Den sidste opgave gik ud på at skænke en magnum flaske riesling i 20 glas.

Alle vine skal skænkes ens og det er ikke tilladt at hælde mere vin i et glas, som man har skænket i før – og selvfølgelig skal flasken være tom til sidst!

DOMMERENS TID

Nu skulle alle points lægges sammen og de summen af de mange facetter finde den retmæssige vinder for dagen. Der blev talt op og talt om, men dommerne var meget klare i spytet.

Jess og Christian Jacobsen var overdommere og sammenlignede points med de andre dommere så alle var sikre på,

at alle små detaljer var med.

Rangeringen var klar:

3. pladsen gik til: Ketil Sauer
2. pladsen gik til: Jonathan Gouveio

Og vinderen blev:

RASMUS MARQUART

Kæmpe stort tillykke til Rasmus.

Dagen blev afsluttet af en stor middag med masser god vin.

Fra DSF skal lyde en stor tak til alle frivillige, til Nimb, til Trio og selvfølgelig til alle de sponsorer, der gør det hele muligt!

Verdensmesteren er tilbage!

»Den bedste rødvin i verden tildelt af The International Wine Challenge«

VI HAR VENTET SPÆNDT PÅ EFTERFØLGEREN TIL VERDENSMESTEREN FRA 2017.
NU ER DEN LANDET OG DEN LEVER FULDT UD OP TIL FORVENTNINGERNE.

95 point Robert Parker

GÉRARD BERTRAND

I den prestigefyldte konkurrence IWC awards slås 10.000 vine fra hele verden om titlen som verdens bedste. I konkurrencen indgår bl.a. blindsmagninger, så denne udmærkelse er i særdeleshed en international anerkendelse, som der er god grund til at være stolt af. Den belønner det omhyggelige arbejde, der udføres både i vinmarkerne og i kældrene samt Gérard Bertrands ihædige engagement for biodynamisk vindyrkning og beskyttelse af biodiversiteten.



2018 L'HOSPITALET GRAND VIN

GÉRARD BERTRAND

1725960918

Flot rubinrød farve i glasset med en intens og fyldig aroma af røde bær og krydderier. Du får fine, bløde tanniner, som går flot i spænd med de frugtige noter og vinens friske præg.

-  Syrah /Mourvèdre /Grenache
-  Fadlagret 12-16 mdr.
-  Stegeretter /vildt (fugle)
-  Riedel Syrah



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829

SKAL
DU
IKKE
HAVE
VIN
?!?!?

AF: MADS MÖNNICHE
FOTO: NINA JENSEN

Du glæder dig, for du har booket bord på en af de fantastiske restauranter vi har her i Danmark, og du ser frem til en gastronomisk oplevelse på alle parametre. Af den ene eller den anden årsag er du dog nødsaget til at undgå alkohol denne aften. Dette er dog ikke noget problem, for restauranten kan tilbyde en gennemført alkoholfri parring, der efterlader dig med samme helhedsindtryk, som havde du fået drak du vin.

DEN GRØNNE BØLGE

Ovenstående er et plausibelt scenarie for de fleste højt profilerede restauranter i landet. Emnet behandles med langt større passion og seriøsitet end hidtil, og ofte er det en opgave som sommelieren inddrages i, selvom vi da hurtigt rystes når nogen siger 'de altså ikke skal have vin i dag'. I takt med samfundets udvikling, særligt med hensyn til det klimapolitiske, herunder økologi, miljø og bæredygtighed, har denne bølge også bredt sig til restaurationsbranchen som ringe i vandet. Det er også i høj grad med denne bevægelse interessen udsprang for ikke-alkoholiske alternativer tilpasset restaurantens menu. Nye standarder blev sat og gæsternes forventninger er rykket med, så vi i dag finder utroligt mange spændende bud på, hvordan den opgave kan løses.

DER ER NOGET I GÆRE

Herhjemme ser vi i dag et væld af interessante alternativer til vin.

Jeg har undersøgt, hvilke tanker der ligger til grund for de ikke alkoholiske parrings på restauranter, som er særligt kendt for at levere på netop dette område.

En af disse er århusianske Domestic. Allerede fra deres opstart har de haft et stort fokus på deres saftmenu, som skal afspejle restaurantens grundprincipper: Alle råvarer til saftmenuen skal komme fra lokale producenter, skal udnyttes til deres fulde egenskab og gæsten skal føle restaurantens personlighed i saftmenuen. Som eksempel anvender Domestic pulpen fra frugten til fermentering, efter man har udvundet saften herfra. Den fermenterede pulp kan benyttes til vintersæsonens menu. Kreativiteten og den langsigtede tankegang skinner igennem her, og de kan efterhånden med rette kalde sig eksperter i fermentering.

Restaurant Moment er et andet eksempel på en restaurant der kan betragtes som et fermenteringspalads. De har i særdeleshed skubbet grænserne når det gælder kombinationen af restauration og bæredygtighed

– de kan faktisk prale med et positivt klimaregnskab og at være stort set selvforsynende med råvarer fra egen have eller den omkringliggende skov. På Moment gærer man på livet løs – ja faktisk så er alle deres safter gæret – og man nørder kemien der ligger til grund herfor. Til gæringerne bruges der enten Kombucha SCOBY eller vandkefir. Det er et gevaldigt arbejde, og man har derfor valgt at sidestille saft- og vinmenu prismæssigt, hvilket også skaber en mulighed for gæsten til frit at blande de to.

Hos Alchemist i København har man valgt at udbyde hele to forskellige menuer: Én med fokus på det friske og frugtige udtryk, og en anden mere terroir-præget med betydeligt mindre frugt- eller grønt karakter. Man ønsker at skabe noget der ikke "blot" er et alkoholfrit alternativ, men derimod en oplevelse i sig selv. Te får lov at udgøre en vigtig ressource, hvilket udspringer af at de har flere uddannede te-sommeliers ansat. "Går man i dybden med te, finder man mange af de samme byggekodser og udtryk som findes i

en vin, såsom tanniner og mineralske, florale og frugtige noter; et terroirpræg. Gennem at kombinere en te med en fermenteringsproces, som i en kombucha eller vandkefir, falder syren også på plads” fortæller Lykke. Man ønsker ydermere at skabe en fortælling med de ikke alkoholiske parringer som serveres. Et eksempel er en kombucha på darjeelingte som serveres på tør is for at illustrere tågen over teplantagerne. Et andet er når den klassiske matcha-teknik bruges til at sammenpiske æblejuice og tepulver.

OPBYNINGEN

Jeg selv arbejder til dagligt meget med ikke-alkoholiske drikkevarer på Restaurant Lyst, og har således brugt meget tid på at tænke over, hvordan man succesfuldt kan opbygge et alternativ til vinmenuer. Ligesom det er tilfældet på førnævnte steder, så skal smagen matche retterne – idéen er jo, at man laver parringer på lige fod med vin. Dog bør smagelementerne først udvælges, efter man har fastlagt sine grundprincipper, da dette kan have indflydelse på, hvilke råvarer der er tilgængelige.

Det næste skridt er selve sammensætningen af den ikke alkoholiske menu. Vælger man at arbejde lokalt, vil rådheden af ingredienser variere efter årstid. Det bliver hurtigt en kunst ud i at konservere. Der skal tænkes



langsigtet når sommeren står i fuldt flor, og nok skal indsamles til at komme igennem vinteren.

En stor udfordring ved sammensætningen af en ikke alkoholiske menu er noget så simpelt som syre. Der er få naturlige syrejusteringsmuligheder, ser man bort fra citrusfrugter som næppe er lokale herhjemme. Fermentering er en glimrende løsning på dette problem, hvilket bl.a. er en af årsagerne til, at Kombucha har vundet så stor popularitet de seneste år. En anden fordel ved en gæring er det vinøse udtryk som kan opnås sammen med en øget

kompleksitet. Det tilføjer en rensende evne til saften således man ikke bliver mæt-, men derimod opløftet af saftmenuen.

Et godt råd fra Rikke Storm Overgaard (Restaurant Moment), er at opbevare sin Kombucha køligt under fermenteringen, da dette vil resultere i mere elegance og finesse i smagen.

Andre metoder til at opnå syre er f.eks. at benytte sig af umodne frugter, hvor særligt umodne vindruer er velegnet til at blande sammen med andre safter, da disse har en meget neutral smag. Ulempen

er dog at umoden frugt ikke er tilgængelig hele året.

Hvilke urter, frugter, grønsager, svampe m.m. man skal benytte vil jeg ikke komme ind på, da dette er bedst overladt til den enkelte persons fantasi. Det er nemlig kun fantasien der sætter grænser for, hvordan man vil udnytte naturens ressourcer, og der er muligheder for fantastiske og kreative parringer med mad, der (måske) kan overgå en vin parring – uanset om det så ender med at være fra lokale råvarer eller ej.

SAFTIG FREMTID

Fænomener som sundhed, bæredygtighed og klima har vist sig ikke kun at være trends, men har med årene set en øget popularitet. Det synes derfor usandsynlig at restauranter vil tillægge ikke alkoholiske menuer mindre betydning i fremtiden. Faktisk synes det det modsatte mere tænkeligt, og dette ser vi også restauranterne reagere på. Som vi opbygger ekspertise på området, vil kvaliteten af disse alternativer kun højnes, da den øgede konkurrence og trang til at adskille sig fra mængden hele tiden vil drive os fremad.

Man kan betragte det fra mange perspektiver, men at dømme det irrelevant for os sommeliers, vil næppe holde meget længere. Hvorfor ikke også se det fra den lyse side? Disse ikke-alkoholiske menuer

TRE-STJERNET JUICE UDEN FERMINTERING

“Idet jeg kommer fra en klassisk service, havde jeg aldrig skænket juice-parringer en tanke før jeg flyttede til Skandinavien: En ny verden af gastronomi som var i konstant udvikling og bevægelse åbnede sig, og at tilbyde en lækker juice-parring kan være et stort element i en helhedsoplevelse,” dette fortæller assisterende restaurantchef på Geranium Mattia Spedicato, ”Der kan være mange grunde til at vælge en juiceparring – vi sælger klart mest på varme sommerdage og til frokost generelt.”

På Geranium er man meget fokuseret omkring de aromatiske komponenter i frugterne som bruges og efterstræber at kombinere aromaerne, så de minder om den kompleksitet, der findes i velproduceret vin. Der har været kombinationer med grøn æble/timian, kirsebær/tang, brombær/birkeetræ og rabarber/skovmærke, men har hele tiden holdt os til rene juicer uden gæring eller kombucha-stile. Visuelt smukke serveringer, gerne involverende en show-effekt inkorporeres anses som vigtige for at skabe et fuldendt udtryk. ”Min favoritjuice lige nu? Det må være rødbede/gulerød og harissa!” begejstringen er stor os Mattia, som spår at vi snart kommer til at kunne se juicerne listet af sommeliers en del af vinkortet”

giver os en stor legeplads: Man kan opnå en detaljegrad i sine parringer som er både interessante og sjove at nørde. Dertil kommer de mange muligheder for den visuelle præsentation, som kan bidrage til det univers man som restaurant forsøger at skabe.

Gennemgående for alle restauranterne jeg snakkede med i forbindelse med denne artikel var det, at en saftmenu er skabt af en række bevidste valg. Den siger dermed meget om restaurantens filosofi - Hvorfor ikke prøve en saftmenu af næste gang du er ude?

TERROIR, PERSONLIGHED OG KANT



Kontakt salgschef Thomas Dam for mere information:
Email: thomas.dam@laudrupvin.dk / tlf: 22 40 45 21

Mileparken 13 | 2740 Skovlunde | tlf. 4484 8086 | www.laudrup.dk

Laudrup
VIN & GASTRONOMI

WEINGUT MEYER-NÄKEL

NY EKSKLUSIV PRODUCENT



Meike og Dörte Näkel, som er ved roret i familievirksomheden.



INTRO-TILBUD
TIL HORECA
SPAR 25%
PÅ ALLE VINE FRA
MEYER-NÄKEL

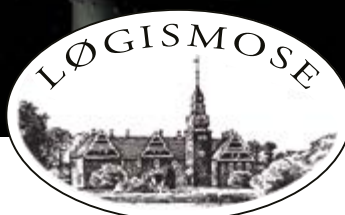
For 10 år siden handlede tysk vin i Danmark om Riesling, og de færreste havde endnu set potentialet i Spätburgunder eller Pinot Noir, som druen kendes bedst som. De seneste år er kombinationen af verdens tørst efter Pinot Noir og tyskernes stigende fokus på druesorten resulteret i en sand triumf for disse elegante, aromatiske rødvine.

Trods sin nordlige beliggenhed i forhold til andre tyske vinområder, er Ahr-dalen et sandt mekka for Spätburgunder, idet de stejle skråninger og den lune jordbund giver optimale betingelser for modning af denne kræsne drue.

Regionen kendes i dag for nogle af Tysklands fineste Spätburgundere, en trend, der blev startet af Werner Näkel og vinhuset Meyer-Näkel for godt 40 år siden. Werners døtre, Meike og Dörte Näkel, driver i dag vingården videre i samme ånd og paletten af raffinerede Spätburgundere, fra den svagt rosa Illusion Blanc de Noir til de store, komplekse GG-vine fra Sonnenberg, Pfarwingert og Kräuterberg, matches af få andre i Tyskland.

Mikroskopiske udbytter, følsom ekstrahering og sensibel fadlagring er med til at gøre vinene fra Meyer-Näkel til en helt særlig oplevelse.

Læs mere om Meyer-Näkel og se vinsortimentet på løgismose.dk



Der tages forbehold for trykfejl og udsolgte varer.

EN HYLDEST TIL DANSK VIN GENNEM

20 ÅR

AF TIM VOLLERSLEV - VICEPRÆSIDENT & MED STIFTER AF DSF

FOTO: KURT CHRISTIANSEN, FDV

Man kan godt sige at dansk vin har rund fødselsdag i år. Jovist må den danske vin have en af de nuværende yngste fødselsdatoer i verden på dåbsattesten, men hvor ofte er det man får lov at hylde en så hastig fremgang som den vi har set indenfor dansk vinavl de seneste 20 år? Tim Vollerslev beretter om sine erfaringer som dommer ved Dansk Vinskue.

DET SURE MED DET SØDE

Da vi i år 2000 var indkaldt som jury, der professionelt skulle bedømme druevine fra Danske Vinavlere, var vi flere, der frygtede, at mange af de danske vinavlere som havde indsendt prøverne, simpelthen var ude på at forgifte os – der blev spyttet meget flittigt!

”Danmark er for koldt til at modne druer” var den skeptiske holdning, som i grad blev bekræftet – Dog var der forbavsende nok allerede dengang, ind i mellem de meget syrerige og grønne-tannin oplevelser, pludseligt vine, der ikke kun var drikkelige, men faktisk viste et kvalitetspotentiale, som gav håb om en fremtid for dansk vin af

druer! Dette håb skulle vokse år for år, til der præsteres i dag.

Anderledes behageligt var det med blindsmagningerne af frugt og bær vinene: Allerede for tyve år siden, var det nogle spændende vine, der tydeligt viste kvaliteten, og de flotte smagsnuancer fra den lange, kølige, danske vækstperiode. Dog var det som om, flere af producenterne stadig manglede erfaring, og havde brug for at lære det, de kunne fra kollegaer i både Danmark og andre koldklima frugtvinområder. Netop den udveksling af erfaringer, har de senere år i høj grad udviklet og raffineret mange af de danske frugtvine. Nu, tyve år senere, er frugt og bær vinene nået langt. Mange giver flotte og spændende smagsoplevelser, som har

opnået stor og velfortjent succes – både herhjemme og i udlandet.

DANSKE ÆBLER OG KIRSEBÆR – VERDENS BEDSTE?

Specielt frugtvine af danske æbler har stor succes, både i mousserende og stille stil, som cider eller ice-æblevin, hvor man benytter sig af cryoekstraktion. Her er det tydeligt at Danmark har noget af det måske bedste råvaremateriale i verden når det kommer til æble. Vinene herpå rangerer fra det lette og friske, til det fyldige og søde i forstærkede, såvel som ikke forstærkede udgaver.

Også de danske kirsebærvine har fået stor velfortjent, anerkendelse, og findes ligeledes i mange



spændende varianter. Disse fra de forholdsvis lette, fint syrlige med tydelig kirsebær smag, over de tørre og mørkfrugtede yderst vinøse, til de kraftige og nogen gange forstærkede kirsebærvine, hvoraf de bedste byder på en forbavsende balance og elegance mellem syrlighed, sødme og kølig bærfrugt. Noget som i særdeleshed må sige at være unikt og fra absolut overste hylde.

FRA BORDVIN TIL BOB

Der sker meget på 20 år. Ikke kun kvaliteten af dansk vin har været stødt stigende gennem tiden, men også deres klassifikationsmuligheder: I august år 2000 fik Danmark sin EU-tilladelse til vindyrkning (sammen med England, Sverige og Finland). Dette dog uden at modtage EU tilskud til dyrkningen, hvilket er en stor faktor man må indregne i prisen på en flaske dansk vin. I begyndelsen skulle al dansk vin sælges som bordvin. I 2005 kom tilladelsen så til salg af regionalvin fra: Bornholm, Sjælland, Fyn og Jylland samt ret til at skrive druesort og årgang på etiketten - altså BGB - Beskyttet Geografisk Betegnelse (svarende til fx IGT i Italien). Skærsøgaard - DONS, blev det første BOB i Danmark i 2019.

INGEN SURE MINER

I 2019 var jeg igen dommer ved bedømmelse af danske druevine – nu var der ingen

Foreningen for Dansk Vin blev stiftet i 1993 af entusiaster, der mente det var muligt at dyrke vin i Danmark, og lobbyede overfor Landbrugsministeriet for at få tilladelse til at dyrke vin. Før den tid var der kun Furesødal, hvor man dyrkede vin kommercielt fra 1936 og til 1956. Furesødal blev genplantet i 2006 og de overlevende stokke suppleret med 12 planter af moderne sorter.

”sure miner” blandt smagerne. Vi smagte hovedsageligt vine fra den flotte, solrige sommer 2018. Det atypiske år kom til udtryk som rigtig mange flotte vine; endog hvidvine, hvor nogen af producenterne, temmelig uvant, havde høstet de grønne druer tidligt, for at bevare frisk syre i hvidvinene, og hvor rødvinene ofte havde meget modne tanniner.

Selve beplantningen af sorter har også ændret sig i løbet af de seneste tre år. Dette bevidner om den konstante fremgang der opleves i dansk vinproduktion. Man satser i stigende grad på grønne sorter og dermed hvid- og mousserende vin. I 2017 var 52% af markerne beplantet med røde sorter, fortrinsvist Rondo, Regent og Leon Millot, mens der i dag er 51% grønne sorter, hvor Solaris står som den klare stjerne og hele 60% af den samlede beplantning efterfulgt af Orion, Ortega og Zalas Perle. Af upcoming sorter

ser man Cabernet Cortis og Cabernet Cantor på den røde side og Riesel samt Johaniter på den hvide side.

Da vi igen, i august 2020, mødtes på Svenstrup Gods i Borup, var vi i alt 26 professionelle vinsmagere, der for Foreningen Dansk Vin - Dansk Vinskue skulle igennem 273 vine. Det var en lang, men spændende dag, og det blev hurtigt tydeligt, at 2019 havde været en årgang, hvor mange danske vinbønder måtte kæmpe med råd og svamp pga. en fugtig sommer – et såkaldt vanskeligt år, eller som en vinavler sagde til mig: ”Et år med mange udfordringer; dvs. mindre udbytte og ikke den samme flotte kvalitet som årgang 2018”. I al rimelighed kan 2018 da også siges at være den bedste årgang i dansk vinhistorie med en høst svarende til 2 x normalen, hvor 2017 var det dårligste år, og 2019 falder lige imellem med store regionale forskelle.

STØT LOKALT

For mig er 2019 også et eksempel på at Danmark stadig er meget afhængigt af klimaets luner – Men, selv i så vanskeligt et år, kan der fremstilles dansk drue vin, som bestemt kan drikkes og nogle endda af forbavsende god kvalitet! Om end modvilligt må man nok indrømme, at 2019 årgangen generelt ikke lige kan konkurrere med vine i samme prisklasse fra det varme syd Europa – men! Dansk vin er på vej, og bare vent – Temperaturen stiger jo ”desværre” lidt hvert år! Dertil kommer nye vinplanter som tilpasses dansk klima og den lokale jordbund, vinavlerne der bliver dygtigere og tager ved lære af hinanden og et bedre kendskab til vores terroir, samt hvilken retning vi skal gå, for at skabe et unikt, dansk udtryk.



Ønsker vi denne enorme kvalitetsfremgang skal fortsætte, er det bedste vi kan gøre at støtte den! Der er ingen grund til tøven længere: Smag de danske vine – Støt din lokale vinbonde – Brug vinene på restauranterne! De giver anledning til både en god historie og spændene dialog. Langt de fleste tilbyder glædeligt rundvisninger og smagninger – så tjek dit lokalområde for vinavl og prøv vinen.

Stor TAK for foto's og facts til Foreningen Dansk Vin Formand's Hans Neergaard Münter, Vinavler Jean Becker og vinavler Sven Moesgaard.

DANSKVIN I TAL

Dansk vin avl er i vækst: På 3 år er der sket en stigning i antallet af vingårde på 20% til nuværende 126 erhvervsavlere, og arealet af vinmarker er forøget med 24% til 126ha i alt. Fordelingen er stort set lige delt mellem øst- og vest for Storebælt. Nordvest-Sjælland og Syd Jylland er de største dyrkningsområder grundet hhv. Dyrehøj (40.000 vinstokke og Danmarks største) og Skærsøgaard (30.000 vinstokke). De 10 største vingårde udgør 50% af det samlede areal, hvoraf de to førstnævnte alene står for 20%.

Hvad er **BOB i DONS?**

BOB betyder Beskyttet Oprindelses Betegnelse. Jean-Claude Juncker underskrev d. 19. april 2018 en gennemførselsforordning, som gjorde DONS (BOB) til Europas nordligste vinområde, hvor der må laves kvalitetsvin.

Skærsøgaard i Dons har siden 2001 produceret dansk salgsvin, og efter den 10. produktionsårgang søgte ejeren af Skærsøgaard Vin, Sven Moesgaard, i 2011 om at måtte fremstille mousserende kvalitetsvin af de boller, som allerede da var vidt præmierede. Ansøgningsprocessen tog 7 år, og godkendelsen kom i april 2018. Godkendelsen af DONS (BOB) betyder, at der i et område på 500 Ha omkring landsbyen Dons er udpeget et område, som har fået sin egen appellation for mousserende kvalitetsvine under EU's regler. Vinene skal være lavet under den godkendte publicerede opskrift, og hver årgang skal kvalitetsvurderes før frigivelse. Dette er for at sikre et konstant højt niveau.

Godkendelsen har sat DONS på landkortet Der er på nuværende tidspunkt plantet vinplanter på 3 gårde i Dons: Skærsøgaard, Søgaard og Søvangsgaard. Kun Skærsøgaard's vinstokke er dog gamle nok til at være i egentlig produktion. "Området på 500 Ha er udpeget i den indre smeltevandsdal omkring Dons, og er karakteriseret ved veldrænet, sandholdigt jord", siger vinbonde Sven Moesgaard. "Det er mit håb, at EU's beskyttelse af vinområdet vil tiltrække personer med en vinbonde i maven. Der er stadig 425 Ha inden for området for udvidelse af vinproduktionen. Godkendelsen er givet til "evig tid" og ikke kun til Skærsøgaard, men til enhver der laver vin efter opskriften inden for området, " slutter Sven Moesgaard.

Her kan man læse mere Enhver kan læse opskriften og se områdekort: www.dansk-vin.dk under mousserende vin.

Eksklusive valg der kræser for dine kunder



TRADITION FOR EXPERTISE

Barons de Rothschild
Champagne, Brut

PLACE MATTERS!

Rodney Strong
2012 Reserve Pinot Noir,
Russian River Valley, Sonoma

UNHURRIED SINCE 1833

Glengoyne 21 years old Whisky
Highland Single Malt

&
CO

OSKAR DAVIDSEN

Wine and spirits since 1888

CALIFORNIEN - NAPA VALLEY

ORIN SWIFT CELLARS



Winemaker of the Year: Dave Swift Phinney
Manden med ideerne og de kreative evner, Dave Swift Phinney, er navnet bag ved vineriet, Orin Swift. Han er én af de producenter, som virkelig skaber røre i den mere traditionelle del af vinverdenen.

Napa's Enfant Terrible

Dave Phinney har med Orin Swift valgt at søge det optimale. Det har han gjort ved ikke at eje sine vinmarker, men køber druer fra de bedste marker han kan få fat i.



OTTO
SUENSON

DEDICATED
TO WINE SINCE 1880

Philipson Wine



**Danmarks skarpeste importør på bourgogne!
Kontakt os for kampagner og priser**

Kontakt salgschef Horeca & B2B, Daniel Fink
Email: df@philipsonwine.com
Mobil: (+45) 21 63 62 94

Domaine Henri Boillot
Domaine Marquis d'Angerville
Domaine Arnoux-Lachaux
Domaine Charles Lachaux
Domaine Jacques Carillon
Domaine Bachelet-Monnot
Domaine Caroline Morey
Domaine Jean Marie Fourrier
Domaine Perrot Minot
Domaine Felletig
Domaine Frederic Esmonin
Domaine Lucien Boillot
Domaine Blain-Gagnard
Domaine de la Vougeraie
Domaine Ballot-Millot
Domaine Charles Audoin
Domaine Hudelot-Baillet
Domaine Clos Salomon
Domaine de la Soufrandiére
Domaine de la Folie

DM i Blindsmagning 2020 er afgjort!

TEKST: THOMAS ILKJÆR

FOTO: FLEMMING GERNYX

For syvende år i træk arrangerede Vinakademiet og gastro Det Åbne Danmarksmesterskab i Blindsmagning. Det foregik som altid på Hotel- og Restaurantskolen i København, hvor 54 tremands-hold dystede om æren og en plads ved VM.

Arets konkurrence var pga. corona-nedlukningen blev udskudt fra april, men søndag d. 23. august kl. 13 kunne den første af hovedrundens i alt 12 vine endelig skænkes. Det blev den hidtil tætteste afgørelse i konkurrencens historie, og efter en finaledyst mellem de tre bedste hold kunne holdet "Hold 18" bestående af Peter Buch Hansen, Asbjørn May, Thor Mårup godt fire timer senere lade sig hylde som de nye danmarksmestre. Holdet var - med en lidt anden besætning - også i finalen i 2017, og nåede i år den højeste totalscore i nogensinde.

Blandt hovedrundens 12 vine (se boks), fandtes en række klassikere som Vintage Champagne, en ung Barolo og tysk

Riesling Auslese, hvor de fleste hold scorede højt. Til gengæld var der også vine som en Silvaner fra Franken og en Dolcetto d'Alba, hvor meget få hold var i nærheden. Også en nymoderne klassiker som Wachau Grüner Veltliner Smaragd var tilsyneladende en hård nød at knække. Hvert 10. minut skænkedes en ny vin, og så skulle svararket være udfyldt med holdets bud på land, region, distrikt, druesort(er), årgang og producent.

Ved sammentællingen stod det klart, at der var tale om en særdeles tæt kamp i førerfeltet. Kun 1 point skilte de tre finalehold, der nu fik skænket yderligere tre vine:

2016 Meursault 1er Cru Perrieres, Bouchard Père & Fils

2014 Saint Joseph, Jean-Louis Chave

2009 Vintage Port, Niepoort

Publikum smagte med undervejs, og kunne efterfølgende ryste på hovedet eller nikke samtykkende, da finaleholdene blev interviewet om deres besvarelser på de afgørende vine. Alle tre hold leverede en fornem præstation, da afgørelsen skulle falde, men "Hold 18" var en smule skarpere på finalevinene og kunne derfor trække sig sejrrigt tilbage. Andenpladsen gik til de debuterende "God Smag" med Mikael Fuglsang, Jonas Hal og Brian Sonne Stage, mens tredjepladsen gik til "Sip Happens" bestående af Emilie Aabye-Hansen, Anne-Sofie Tellerup - ligeledes debutanter og det første rene kvindehold i finalen.

Vinderholdets deltagere har kendt hinanden længe og grundlagde sammen vinklubben på Copenhagen Business School tilbage i 2010. Gennem denne har de konkurreret i en lang



række konkurrencer i blandt andet Bordeaux, Champagne og Lausanne. Holdchef Peter Buch Hansen mener det nære kendskab og en vis erfaring er en fordel.

- Vores helt store fordel er helt sikkert at vi kender hinanden så godt, og derved kan hoppe noget analyse over, hvis tiden er knap. Vi har ikke opdelt verden imellem os, og det har hele tiden været analysen vi laver i fællesskab, der leder os frem til vores svar.

I ugerne op til konkurrencen havde Hold 18 trænet 3-4 gange om ugen, og foruden at smage en masse vine, blev der også trænet teoretisk.

- Vi har nørdet en del druer og områders specifikke karakteris-

tika op til DM, så vi var sikre på, at vi fx vidste hvilke druer, som man bruger til portvin.

Vinderholdet havde selv en god mavefølelse dagen igennem, selv om der også var ærgrelse at spore, da vinlisten blev offentliggjort.

- Vi var ret trætte af, at vi gættede Gewurztraminer på Muscat-vinen, for den troede vi, at vi var ret sikre på. Dernæst analyserede vi os frem til, at Margaux-vinen enten var fra Bordeaux eller Napa, og grundet intensitet, alkohol, fad m.m., endte vi med at sige Napa - super træls!

Hold 18 kan nu se frem imod at deltage ved VM arrangeret af det franske vinmagasin La Revue du Vin de France. Det er

planlagt til afholdelse på Château Smith-Haut-Lafitte i Bordeaux d. 9.-10. oktober. Takket være DM-konkurrencens hovedsponsor Coravin er der i år som en del af førstepræmien 10.000 kr. til dækning af rejse- og opholdsudgifter.

Arrangørerne René Langdahl Jørgensen fra gastro og Thomas Ilkjær fra Vinakademiet overrakte diplomer og præmier til de tre finalister og lovede, at mesterskabet vender tilbage næste år. De 15 bedste hold fra årets konkurrence er sikret deltagelse i 2021, mens resterne af pladserne udloddes efter først-til-mølle-princippet. Datoen for næste års konkurrence og datoen for åbning af tilmeldingen annonceres på www.dmbinds-magning.dk og Instagram @dmbinds-magning.

HOVEDRUNDENS VINE

- 2012 Champagne Grand vintage Moët Hennessy
- 2016 Alsace Muscat Reserve Albert Boxler
- 2017 Rias Baixas Albariño Corisca
- 2014 Brunello di Montalcino Canalicchio di Sopra
- 2015 Barolo Paolo Scavino
- 2013 Stellenbosch Lady May Glenelly
- 2017 Silvaner Maustal GG Zehnthof Luckert
- 2019 Wachau Grüner Veltliner Dürnsteiner Smaragd F.X. Pichler
- 2017 Dolcetto d'Alba Coste & Fossati G. D. Vajra
- 2012 Margaux Château Rauzan-Segla
- 2017 Colchagua El Incidente Viu Manent
- 2018 Riesling Piesporter Goldtröpfchen Auslese Grosse Lage Nik Weis-Skt. Urbanshof

Edgar Degas, Swaying Dancer (Dancer in Green) (detail), 1877 - 1879 © Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, Madrid

IN COLLABORATION WITH
THYSSEN-BORNEMISZA
MUSEO NACIONAL

CREATING AN EMOTION TAKES TIME

It takes a great deal of accuracy, care and a deep respect for what you are dealing with, Ribera del Duero shares this feeling with the Thyssen Museum Restoration Workshop.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RI
BE
RA
DEL
DUERO

MADE TO MOVE YOU



Store, Track and Trade Fine Wine



Manage
your Wine
Collection



Optimal
Storage
Conditions



Trade with
other
Collectors



Monitor
your Private
Collection

Bohrsgade 5 - 1799 København V - 3331 2525 - urbanwinebox.com



DISTILLED, INFUSED AND
CRAFTED IN FRANCE
JUNE
- by G'VINE -
GIN LIQUEUR

JUNE
ROYAL PEAR & CARDAMOM



MAISON
VILLEVERT

ØSTJYSK VINFORSYNING
INFO@VINFORSYNING:DK WWW.VINFORSYNING.DK

SKAGERRAK

NORDIC DRY GIN

INTRODUCING THE NEW NORDIC DRY GIN

We wanted to create the ultimate Nordic gin! The recipe is simple; take the best from the classic dry gin such as juniper, coriander and pomerans. Combine it with Nordic coastal botanicals from the Skagerrak region, like elderflower, chamomile, rosehip and buckthorn. Twist it with savory notes from unique distillates of Seaweed and add the Nordic classics, angelica root and caraway - and finally, ask 6 of the best Nordic bartenders to help compose these elements, into the perfect balance for classic gin cocktails.

A new classic!



 FOLLOW ON INSTAGRAM @SKAGERRAKGIN

*Drink
Responsibly*

MASCARELLO GIUSEPPE E FIGLIO



GOBI *vin* - bedst til den gode vin®