

Kinesisk vin for alvor

Med den østrigske vinmand Lenz Moser på holdet har Chateau Changyu i Kina opbygget en kollektion af kvalitetsvine som nu kan fås i Danmark

Førleden sad jeg med seks flasker kinesisk vin foran mig, og vinnageren var i den anden ende af Skypeforbindelsen. Han viste mig rundt på det imponerende slot i Bordeaux-stil, en kæmpe firkanteret klods med voldgrav og tårne omgivet af 60 hektar vinmarker og hvilede på en bælder, under hvis hvelvinger slottets vine lagres i tusindvis af franske egetræsfade.



Af Ole Troelsen

Vinnageren hedder Lenz Moser og er ud af en gammel østrigsk vinfamilie, hvis navn nu er tilknyttet det kinesiske vineventyrsløst i Ningxia, der er en af Kinas vigtigste vintregioner.

Hører du, som jeg, til dem, der længe troede, at kinesisk vin blot er en karositet, kan du godt tro om igen. Og jeg har endda haft næsen i kinesiske vinglas nogle gange i de senere år.

Første gang i 2012, hvor jeg sammen med Jesper Boel skiftede, den daværende formand i Dansk Sømmelier Forening, arrangerede en smagning på selveste Den Kinesiske Mur. Det var ikke nogen behagelig oplevelse, kvalitativt set var usædvanligt, men vi havde da også blot købt ind i en tilfældig vinbutik, hvor

det ikke var muligt at få landets topvine.

F.eks. dem fra Grace Vineyards, som vi oplevede på et andet tidspunkt, og som var ret imponerende. Året efter besøgte jeg det franske DRB Chateau Lafites spirende projekt i Shandong-provinsen, som på det tidspunkt var nået så langt som til plantning af markerne. Jeg har ikke været tilbage siden og heller ikke holdt mig ordentligt orienteret om kinesisk vin, da den kategori er nærmest ikkeeksisterende på det danske marked.

Udviklingen har taget fart

Men nu har importøren Theis Vine fået Chateau Changyu Moser i porteføljen, og derfor sidder jeg med de nævnte seks flasker vin. Jeg er forberedt på, at det kan blive en udfordrende oplevelse, ikke mindst fordi jeg smager under overvågning af vinnageren selv. Men jeg bliver positivt overrasket, som smagningen skrider frem, akkompagneret af vinnagerens interessante fortælling om viniens udvikling i Kina de seneste 15 år.

Det er den periode, han har været involveret i et partnerskab med Kinas største vinproducent, Changyu Pioneer Wine Co., som har eksisteret siden 1892, beskæftiger 5.000 medarbejdere og fremstillede 96 mio. liter vin i 2019. Det er langt mere end f.eks. italienske Antinori, der fremstiller 20 mio. flasker, eller spanske Torres, der fremstiller 30 mio. flasker, oplyser Lenz Moser, hvis mest populære vin fra Chateau Changyu er Helan Mountain Cabernet Sauvignon, som der årligt sælges 300.000 flasker af.

Partnerskabet begyndte med, at Changyu skulle sælge Mosers østrigske vine i Kina, og han deres i Europa, ligesom han skulle stå for vinproduktionen på det kinesiske vinland, som der blev brugt et beløb svarende til en halv mia. kr. på at bygge.

"Udviklingen har for alvor taget fart inden for de seneste fem år, en periode, hvor den producerede mængde er faldt, mens kvaliteten er steget," fortæller

Historien om kinesisk kvalitetsvin er helt sikkert ikke ovre, selvom den nok mest skrives for det kinesiske hjemmemarkeds skyld

”



Chateau Changyu ligger i det nordvestlige Kina i vindistriktet Ningxia, hvor der plantet vin på ca. 40.000 hektar. Foto: PR



Selvom vintområderne ligger i en ørken, er der masser af vand.



Lenz Moser har ansvaret for vinproduktionen på Chateau Changyu.



Der ligger tusind fade i slottets kælder.

ler Lenz Moser, der nævner producenter som Grace og Great Wall som eksempler på producenter, der ligesom Changyu har drevet udviklingen.

Minder om Argentina

Chateau Changyu - Moser XV blev opført i 2013 i Ningxia-vintregionen i det nordvestlige Kina, hvor breddegraden svarer til Frankrigs Bordeaux. Men det er en del af Gobi-ørkenen og ligger i tusind meters højde. Ligesom Mendoza i Argentina er det altså i udgangspunktet helt uegnet til druedyrkning, men ligesom man i Mendoza har sig adgang til smeltvand fra Andesbjergene, er der rigeligt med vand i dette kinesiske område, der ligeledes er velsignet med langt mere sol end tilfældet er i Bordeaux.

Til gengæld bliver der så koldt om vinteren, at vinplanterne ville lide den sikre død og udseelse, hvis ikke de hvert efterår blev begravet under en jordvold. Efterfølgende løsningsforsøg er lave, kan det betale sig at fremstille vin på denne måde, alligevel er priserne på disse kinesiske vine ikke så lave, de udgør nogen alvorlig konkurrent til vestlige vine, i hvert fald ikke på de vestlige markeder.

Disse betragtninger er gjort med udgangspunkt i prisbillige konsumvine, for når vi bevæger os lidt op i markedet, hægtes vinene fra de unge kinesiske

vinplanter hurtigt af i konkurrencen med f.eks. vine fra gamle europæiske vinlande, hvor dygtige vinbønder har brugt hundreder af år på at forfine deres håndværk, mens kineserne først for alvor er begyndt at gøre sig unage for ti år siden.

Og hvor jeg savnede karakter i kinesiske vine, jeg har smagt tidligere, fremstår Changyu-vinene netop karakterfulde på den måde, at f.eks. cabernet sauvignon-vinen virkelig smager af cabernet sauvignon. Ganske vist har flere af vinene et fadpræg, der føles, som om det kan trække tænder ud, men det samme kan opleves i masser af konsumvine fra Europa, Amerika og Afrika.

Den, jeg syntes bedst om, var 2016 Chateau Changyu Moser XV Family, en fyldig og kraftfuld, tør cabernet sauvignon, som i en blindsmagning kan forveksles med ægte bordeauxvin. Ganske vist kan man få ægte bordeaux, der smager bedre, til lavere priser end de 550 kr., som vinen 2016 Moser Family koster, men det er jo en helt anden historie.

Historien om kinesisk kvalitetsvin er helt sikkert ikke ovre, og selvom den nok mest skrives for det kinesiske hjemmemarkeds skyld, er den interessant at følge.

olt@boser.dk