

# Den nye vinverden seriose vine fra sære steder 

Af René Langdahl Jorgensen<br>Foto Mikkel Jul Hvilshøj

Den gamle vinverden kan faktisk være på et europakort. Det har vi lige lagt til side for en gangs skyld, for her skal det handle om vin fra helt nye og sære steder i verden - sære, men seriøse steder, vel at mærke. Turen starter i Kaukasus, hvor vinens vugge stod, og går mod Mellemøsten og over troperne i de gamle franske kolonier. Og vi gør ophold i Tyrkiet og Tjekkiet, Kina og Canada og får 'champagne' i England. Det her er også en fortælling om klimaforandringerne...

Sagde du Kina? Seriøst ... og Marokko! Vin er en vigtig global afgrode. En frugt fra en oprindelig vildtlevende plante, der horer til mellem den 30. og 50 . breddegrad. Vitis silvestris hedder den på vores længdegrader. Bemærk, at der ikke står breddegrader, for mellem de nævnte breddegrader findes der nemlig vinplanter ude i den frie utæmmede natur, hele vejen rundt om jordkloden.


De fleste er dog enige om, at det var stenaldermennesker i det nuværende Kaukasus-område, der forst systematisk fandt pả at høste druerne fra de vilde planter og lade dem gære til vin. På et eller andet tidspunkt, som ingen endnu har stedfæstet, viste nogle af planterne sig at være såkaldte sambo. Nej! Tro nu ikke, at vi forfalder til outdatede betegnelser for sorte mennesker, sambo står i botanisk betydning over for særbo ... og det har heller ikke noget med serbokroatisk at gøre. Sambo er det botaniske fænomen, at en plante er $i$ stand til at bestove sig selv. De kultiverede sorter af vinplanten har ikke behov for hunplanter og hanplanter. Mærkeligt nok er der intet, som tyder på kultiveret dyrkning af vinplanter i Nordamerika eller i det ostlige Asien. Vindyrkning og vinfremstilling bredte sig fra Kaukasus mod syd og til Mellemøsten, hvor landbrugsafgroden efterfolgende blev spredt til det centrale og vestlige Europa. Resten er historie.
Vin som kulturbærende drik hører Vest- og Centraleuropa til, og i Mellemøsten, og specielt de islamiske dele af Kaukasus, forsvandt vinens stærke positive relation til magten og til det poetiske, det åndelige. Islams forbud mod indtagelse af alkohol fik stor betydning for den antikke verdens forhold til vin, men på trods af religionsbaserede forbud så trivedes vindyrkning og vinfremstilling $i$ nogen grad $i$ den arabiske og islamiske verden.

## Den gamle vinverden

Når eurocentrikere taler om 'den gamle vinverden', mener de Europa og intet andet. Derfor står den rigtigt gamle vinverden også som et lidt mærkeligt sted at dyrke vin i dag. De færreste vindrikkere har Libanon, Tyrkiet, Algeriet eller Marokko på nethinden eller i baghovedet klar til at blive nævnt blandt verdens klassiske vinlande. Kaukasus var indtil Sovjetunionens fald heller ikke stedet, en eneste klassicist tænkte på.
Vinens vugge tilhørte en geografisk og ikke mindst politisk sfære, som ingen havde vinøst begreb om. Sovjetunionen var lukket land. Det ændrede sig med stigende intensitet, da de nordostitalienske producenter i 1990'erne sogte inspiration i Kaukasus og ikke mindst Georgien, hvor man fandt en forbavsende anderledes og meget traditionel tilgang til vinfremstilling. Moderne vinproduktion var blevet for teknologisk, for manipuleret, og der gik prestige i at søge tilbage til de gamle metoder.
I modsætning til et andet af de gamle sovjetiske områder og senere selvstændige stater, Moldova, så havde Georgien undgået en gennemgribende kollektivisering og industrialisering. Moldova var Sovjetunionens leverandor af massefremstillet vin pả 'internationale' sorter, typisk lavet under problematiske hygiejniske forhold og tilpasset en smag for det restsødmeprægede.

## De vestlige storbyers unge progressive scene elsker georgisk vin, og derfor er Georgien ikke rigtig 'mærkelig' eller sær i denne sammenhæng

For Georgien var det anderledes. I dag er georgisk vin stadig mærkeligt for de fleste, men på den anden side højeste mode for firstmoverne. De vestlige storbyers unge progressive scene elsker georgisk vin, og derfor er Georgien ikke rigtig 'mærkelig' eller sær i denne sammenhæng.

## Nok et nej til Nordafrika

Det tekniske stadie for vinproduktion i Nordafrika er fortsat ikke hojt. Trods store leverancer af mørk alkoholrig vin fra specielt Algeriet og Marokko som supplement til de tyndbenede franske vine op til $1960^{\circ}$ erne, så blev de tekniske landvindinger, som fandt sted fra $60^{\prime}$ erne og 70'erne i fransk vinindustri, ikke overfort til Nordafrika i nævneværdig grad.

Da supplementtankegangen stoppede med appellationslovgivning og ikke mindst EF's oprettelse, forblev vinindustrien i Maghreb-landene (fællesbetegnelse for den vestlige del af islams udbredelsesområde i Nordafrika, dvs. Marokko, Algeriet, Tunesien og Libyen, red.) tilbagestående.
På trods af ihærdige forsøg, på vores breddegrader bedst kendt med Bernard Magrez og Gérard Dépardieus fællesprojekt i Atlasbjergene i Marokko, har nordafrikansk vin aldrig rigtigt fået sit gennembrud. Jeg forestiller mig heller ikke, at det sker.

## Muslimsk og tropisk vin

Blandt de muslimske lande i Mellemosten og Nordafrika er det indtil videre kun Libanon og på det seneste Tyrkiet, der har gennemslagskraft. Libanons Bekaa-dal er i endnu højere grad end tidligere, specielt fra oo'erne, gået hen og blevet næsten trendy.
Tyrkiet har et af verdens storste vinmarksarealer, men langt det meste bruges til spisedruer. Enhver ved, at sultana-sorten bliver til

rosiner, og Tyrkiet er i dag verdens største producent af rosiner. Man kan faktisk lave vin på sultana, men ... øhem!

Tyrkiet har dog en række andre spændende druesorter, som ikke kendes andre steder, jeg nævner i flæng öküzgözü, kalecik karasi og narince. Og Tyrkiet laver faktisk teknisk korrekt og nemt genkendelig vin på de internationale sorter som cabernet sauvignon og chardonnay.

Hen over klodens tropiske bælte bliver der faktisk fremstillet pæne mængder vin. Rigtigt 'sære' vinlande omfatter Thailand, Vietnam og Laos, hvor specielt de franske koloniherrer gjorde deres landbrugstekniske indflydelse gældende.

## Over Atlanten efter vin

Der skal da nok være vinproduktion i de central-
afrikanske lande, men vi skal over Atlanten til Sydamerika for at finde mere systematisk vinproduktion under tropiske forhold, hvor man kan høste vin tre gange på to år!
Venezuela har vinmarker, der leverede basisvin til den hungrende internationale arbejdsstyrke i landets olieindustri, mens både Bolivia og Peru begge må betegnes som ret gamle vinlande på linje med Chile og Argentina. På trods af de to landes beliggenhed mellem ækvator og den 25. breddegrad så er der i de højtliggende dele af landene, specielt i det sydlige Peru og det vestlige Bolivia, interessant, ja, okay, mikroproduktion, på nogle af de samme sorter som i Argentina, ikke mindst muscat og torrontes.
For almindelige vindrikkere er Brasilien og Uruguay muligvis stadig 'mærkelige' vinlande, men begge landes vinproduktion er oppe på niveau med resten af verdens kendte vinlande. Brasilien har omkring 75.000 ha vinmarker - det er mere end dobbelt så meget som Østrig, mens Uruguay har ca. 8.000 ha, hvoraf en ret stor del eksporteres. Brasiliens vinområder ligger i de sydligste provinser, og et af landets mest interessante bidrag til den globale vinscene er mousserende vin, hvor gennemsnitskvaliteten er forbavsende høj.
Flere vinentusiaster har nok også forsøgt sig med at snyde vennerne med en uruguayansk tannat-baseret rodvin. Ingen tænker: "Aha, det ved jeg, hvad er!" Uruguays marker ligger på den rigtige side af den 30 . breddegrad, mens Brasiliens ligger nordfor, men stadig formår at holde et ret koligt udtryk.

## Mexico kan

På den anden side af ækvator, stadig i Latinamerika, må Mexico med. Vel er det et mærkeligt sted at dyrke vin, men Mexicos vinhistorie er lige så gammel som spaniernes tilstedeværelse på kontinentet. Spanske missionærer etablere-

## Blanc de blanc 2015, Gusbourne. England

I lyntempo er England trådt ind blandt verdens fornemste mousserende producenter. Det er både klimaet og vinmagernes skyld. Gusbourne plantede de første stokke i 2004 i den kalkede jordbund i det sydlige Kent, hvor Golfstrommens nærhed mildner klimaet. Jorden er grundlæggende den samme som $i$ Champagne, geologisk set fra samme unge periode, og Weeber-familien har engageret Charlie Holland som vinmager. Hans stolthed er blanc de blanc'en,
og det forstår jeg godt. Ren chardonnay håndteret som en champagne med over 42 mảneder på gæren og lille andel fadgæring. Dosagen er på $8 \mathrm{~g} / \mathrm{l}$, og lad nu være med at spille smart og sige: "Ad! Jeg drikker kun non dosage." Gusbournes blanc de blancs har den sylespidse britiske syre ... Er den beslægtet med deres humor?! Kompleks kærnemælkesyre og gronne pærer med saltet citron.
$349 \mathrm{kr} . \mathrm{v} . / 6 \mathrm{fl}$. korsholm-vin.dk

## Chardonnay 2018, Blue

 Mountain, Okanagan Valley. CanadaAfsindig høj klasse. Gæret og lagret på miks af størrelser af brugte fade og med kun $35 \%$ malo - det holder pả syren. Her er intet 'canadisk'... whatever that is!? Sprod, mildt fadpræget med vanilje og creme brulé, grillede modne pærer og splintrende cool syre, kontant vinsyre og federe syrnet flode. Christi og Matt Mavety laver formidabel chardonnay, der til enhver tid vil kunne konkurrere med bourgogne og store californiere. Jeg ser sgu isbjerge for
mig, når jeg smager den ... som en halspastilreklame, så cool er den. Samtidig har den tydeligt frugtrigdom fra en varm tor sommer.

## 225 kr.

coolwines.dk

Öküzgözü 2017, Kavaklidere Ancyrà, Østanatolien. Tyrkiet

Hvis du har det, som jeg, med alle de danske restauranter, der bruger omlyd, så skal du tage en dyb indảnding, for du bevæger dig ud i det tyrkiske. Landets vinindustri er
blandt verdens allerældste. Flere druesorter regnes som forfædre til nogle af de europæiske, og flere af dem har potentiale til mere succes på verdensmarkedet. Öküzgözü trækker godt med alkohol og har frisk syre, frugten er 'rod', udtalt bærsaftig og rart krydret. Kavaklidere ved Ankara er både landet og druens moderne pioner. Let rustik næse med sorte kirsebær og tranebær, herligt fadfri, bramfri og teknisk korrekt vin, der kan minde om kombi af græsk og rhônevin.

136 kr.
anatolienvin.dk

de i løbet af 1600 -tallet klostre med vinmarker på den vestlige side af Mexico, hvor man havde konstateret, at Stillehavet var koldt, præcis som længere mod nord i det nuværende Californien. Halvøen Baja California, der stikker mod syd som en hale på staten Californien, tilhører Mexico $o g$ har forbavsende dygtigt lavet vin. Op mod $90 \%$ af Mexicos vinproduktion kommer fra det nordlige Baja California, hvor druesorterne hedder kendisnavne som cabernet sauvignon, zinfandel, petite sirah og mere overraskende tempranillo og nebbiolo.

## Kineserne kommer sig

Der stod Kina i starten af artiklen, og hvad med Kina? Traditionen siger ingen druedyrkning og slet ikke vinfremstilling. Der er godt nok fundet arkæologisk evidens for vinfremstilling fra ca. 2.500 f.Kr. i Kina, men gæring af risstivelse tog over. Det gigantiske land har enorme land-
områder mellem den 30.0 g den 50 . breddegrad og vild vin findes, men kinesisk vin er forst dukket op inden for de sidste 20 år.
Kineserne lærte sammen med resten af de asiatiske over-og middelklasser i storbyerne at drikke fin fransk vin i 1990'erne, og derfor er landets aktuelle vældige vinindustri komplet inspireret af de franske forbilleder.
Kinas problem i onologisk sammenhæng er fugt og torke. Relativ høj fugtighed i den sydlige del af landet og orkenlignende, men samtidig isnende kontinentalt kolde forhold om vinteren i den nordlige del.
Store champagnehuse og selveste Rothschildfamilien er involveret $i$ joint ventures i Kina, men landets helt egne start-ups er faktisk gået hen og blevet globale kæmpespillere, selvom hjemmemarkedet fortsat dominerer i afsætning.

På listen over verdens 10 største/bedst sælgende brands ligger to kinesiske, Changyu og

## Tænk sig, hvis Musigny og Vigna Rionda bliver for varme til pinot noir og nebbiolo!




#### Abstract

Helan Mountain Range 2017, Château Changyu Moser XV, Ningxia. Kina


Vil du betale 1.400 kr . for en kinesisk cabernet sauvignon? Jeg synes, du sammen med smageklubben skal gore det og sætte den blindt op mod en flok Napa cabernet'er. Alle falder i. Changyu Mosers topvin, Purple Air Comes from the East, er ganske enkelt imponerende, svulmende og kraftfuld. Lillebror Helan Cabernet har ikke fảet fadlagring overhovedet. Lenz M. Moser og den kinesiske chefvinmager Fan Xi har prioriteret cabernets solbærsider i ren form. Den brænder lidt af alkohol til
sidst, det er jo orkenfrugt, men næsen er proppet med solbær og cedertræ i et overraskende cool udtryk.
$134,95 \mathrm{kr}$. v./6 fl.
theis-vine.dk

Bubliny 2020, Martin Vajčner, Moravia. Tjekkiet

Grüner veltliner og neuberger, vin fra det gamle ostrig-ungarske dobbeltmonarki og så slet ikke alligevel, for det er trendy pet nat. Gronne friske og spændstige druer har trukket med drueskindet tre dage og er derefter overfort til flasken,
hvor den alkoholiske gæring er færdiggjort. Skor vin for den konservative vindrikker, sjov vin for den opdagelseslystne, for alle os andre altdrikkende er det saft med modstand, sportsdrik uden sukker, bællevin, der rảber på sommer og livsglæde, frit dinglende klokkeværk og ubekymret indtagelse af grillede bitre gronsager. Den er usvovlet, prikkende, men virkelig flot styret, tor, ren, bitter, sodlig, herlig. Vajčner laver vin i Mähren eller Moravia ved Znojmo ca. 5 km fra den ostrigske grænse.

175 kr.
itsjustwine.dk

Great Wall, der begge ligger i områderne nordvest for Beijing nær den Kinesiske Mur. Det er dog Ningxia-provinsen, ca. 1.000 km vest for Beijing, der mest intenst satser på mængder og kvalitet. LVMH, Pernod Ricard og østrigske Lenz Moser er nogle af de internationale investorer og samarbejdspartnere. Ningxia er ørken, men området ligger i 1.000 moh, og det er vildt sả 'californiske' eksempelvis bordeauxvarianterne optræder.

## Klimaforandringernes konsekvenser

Vi ser her bort fra lande i det nordligste Europa som Danmark, Sverige og Polen, som må dyrke såkaldte hybrider for at klare modning i de kolde, fugtige somre. Med ca. 100 ha vinmarker til kommerciel vinproduktion i Danmark forslår mængderne som en skrædder i helvede, men standarden er som bekendt blevet hævet de seneste 10 år.

I gruppen af tidligere, historisk pænt vigtige vinlande, der pludselig skal regnes med blandt de rigtigt seriøse igen, fordi global opvarmning gør det muligt at modne druerne, har vi Tjekkiet og Slovakiet. Begge landes vinkultur hører uløseligt sammen med Østrigs, og man finder da også både welschiriesling, grüner veltliner og riesling på de kanter. Meget af det, der kommer til vores breddegrader, smyger sig ind i naturvinsnichen. Skindkontakt for gronne druer, lav svovling og navne, der er svære at udtale passer godt til det marked. De seneste år har jeg flere gange fået serveret tjekkisk hvidvin på nynordiske restauranter med hang til usvovlede og sjove vinmenuer.

Global opvarmning er desværre en af årsagerne til de landes succes. Vinbønderne er jo kun glade, men fænomenet indskriver sig i det generelle ryk mod nord af hele det 'klassiske' vinbælte. Man taler som bekendt allerede om overvarme i de normalt fineste marker i både Bourgogne og Barolo; tænk sig, hvis Musigny og Vigna Rionda bliver for varme til pinot noir og nebbiolo!

Senest har Bordeaux tilladt anvendelse af og tilplantning med seks 'nye' sydfranske og spanske druesorter i erkendelse af behovet for at modgå temperaturstigningerne og torkeperioders påvirkning af de eksisterende sorter.

## Den engelske 'champagne'

Helt centralt blandt de nye vinlande, hvor global opvarmning spiller en positiv rolle, står England. For 20 år siden var landet på entusiast-og eksperimentniveau. For 10 år siden boomende og endda fokuseret på de kendte franske vitis vinifera-sorter fra Champagne som pinot noir, meunier og chardonnay og nu aktuelt en spiller, der kvalitativt skal tages så alvorligt, at de store champagnehuse køber jord og ejendomme i England.

Mousserende engelsk vin er efter mine begreber klart på niveau med champagne. Den

eneste ảrsag til stilistiske forskelle er fraværet af adgang til gammel reservevin på grund af den ungdommelige vinindustri og et generelt strammere og endnu mere syrepræget udtryk.

## Canadas kulde kan noget

Canada er verdens største producent af icewine/ eiswein i dag, langt større end Tyskland, fordi Canada stadig rammes af hård frost i det sene efterår

I samme gruppe som England skal vi sidst, men ikke mindst have Canada med. Tilbage i oo'erne serverede den ene sommelier efter den anden canadisk icewine for gæsterne og gnæggede over gæsternes ansigtsudtryk og fejlgæt ved blindsmagninger. Dengang var canadisk vin ensbetydende med vin fra det østlige Canada, fra marker ved Niagara og rundt om de store søer, men sådan er det slet ikke mere. Canada er verdens storste producent af icewine/eiswein i dag, langt større end Tyskland, fordi Canada stadig rammes af hård frost i det sene efterår det sker netop ikke særligt ofte i Tyskland i dag, ikke engang i december eller januar!

Canada blev kendt for vin på de germanske sorter som riesling, huxelrebe og scheurebe, for specielt de hvide varianter af pinot og ikke mindst hybriderne vidal og baco noir. I dag satser Ontarios vinproducenter i stigende grad på cabernet franc, som man aldrig troede kunne modne.

Det helt store boom er dog sket længst mod vest, i staten British Columbia, hvor de topografiske forhold ligner dem i Washington State på den amerikanske side af grænsen, dvs. en beskyttende bjergkæde mod Stillehavet, polarkulde om vinteren og ørkenlignende forhold øst herfor samt nem adgang til kunstvanding fra den langstrakte Lake Okanagan. Alle de globalt kendte druesorter er i spil på de kanter, og det er rent ud sagt umuligt at smage sig til Canada med druesorter som chardonnay og syrah - jeg har gættet meget forkert de sidste par gange. Man kan lige så godt vænne sig til det.

