

SMAG & BEHAG

MAGASIN FOR VIN, MAD OG ANDRE LIVSGLÆDER

TEMA 2006:

MIDDELHAVET

FREMMEDE FISK

SOLENS
KØKKEN



ØSTERS

VIN VERDEN

RUNDT



UDFORDRINGEN



Her er vinen - hvor er maden? Michael Poulsen, forfatter til "En vinpushers kogebog", præsenterer i hvert nummer i 2006 en af sine yndlingsvine og udfordrer nogle af landets bedste kokke til at lave mad til den. Jens Vestergaard tog imod i sin nye restaurant "Luns" i København, da Michael Poulsen kom og præsenterede ham for en næsten dansk og i hvert fald ret ukendt australsk Shiraz. Det medførte nogle dybe vejrtrækninger og en hel del overvejelser...

Af Michael Poulsen
Foto: Birger J. Storm

VINEN. Danmark har udviklet en lille og noget uventet eksportvare. Vi har efterhånden en lille hær af vinbønder og vinmagere, som gør den ellers temmeligt konservative vinverden usikker. Historierne om familien Vinding-Diers og nevøen Peter Sisseck, der laver luksusvine over hele verden, er for længst brændt ind i de fleste vininteresseredes bevidsthed. Det samme gælder historien om forretningsmanden Hans Chr. Jørgensens portugisiske projekt *Cortes de Cima*. Hans Chr. Jørgensen har skabt et anerkendt brand og en ny type portugisiske vine anført af den meget omtalte Incógnito, Portugals første topvin lavet på 100 procent Syrah.

Men der findes også en underskov af mindre kendte danskere, som har kastet sig ud i drømmen om læderhud, jord under neglene og hjemmelavet vin. Peder Rosdal er et af de nyeste skud på stammen. I 2004 købte den 34-årige dansker en ejendom i Heathcote 100 km stik nord for Melbourne. Peder har hverken familienavn eller en formue fra tidligere forretningseventyr med sig, og det havde indflydelse på valget af lokalitet.

"Det skulle være et vinområde, som lå tæt på en storby, og dem findes der ikke så mange af. Jeg kan godt lide at bo på landet, men det er rart at kunne tage ind til byen en gang imellem. Jeg tænkte bl.a. på Priorat og Barcelona eller Napa Valley og San Francisco, men det var jo sindsygt dyrt. I Heathcote er man tæt på Melbourne, klimaet er vidunderligt året rundt, jordbunden er helt speciel, området er kendt for Shirazvine, min yndlingsdrue, og så er det stadig meget billigt at købe land her," fortæller Peder Rosdal.

Fra kælder til kælder

Peder har altid drømt om at få egen kælder, altså vinkælder, under fødderne, men at det skulle lykkes så tidligt, havde han ikke turde håbe på. Jeg mødte Peder Rosdal første gang, da jeg i slutningen af 90'erne rendte rundt i Århus midtby og brugte min SU, mit SU-lån, min kones

Heathcote II Shiraz er netop kommet på det danske marked. Importøren Østjysk Vinforsyning opgiver detailprisen til 299 kr.



løn, og hvad jeg ellers kunne fremskaffe, på at købe vin.

Peder arbejdede i den gamle, hæderkronede vin- og delikatesseforretning "Chas E.", hvor han velvilligt fortalte om alle de store vine, der lå i butikkens trange kælder. Efter fire år hos Chas. E. trak vinmagergenet i Peder, og i januar 2000 tog han til Australien for at lære, hvordan man laver vin.

Hans dannelsesrejse begyndte hos "Brown Brothers", hvor han arbejdede under høsten. Derefter fortsatte han til Californien, hvor han arbejdede på Edmeades Estate i Anderson Valley. "Produktionen på Edmeades Estate var kun 1/25 af Brown Brothers, og her fik jeg lov til arbejde med alle dele af vinfremstillingen. Arbejdet var meget hårdt fysisk, men det var et af de steder, hvor jeg lærte mest, og i dag bruger jeg ideer fra den tid, når jeg laver min egen vin."

I september 2001 gik turen videre til Bodegas Finca Villacreces i Spanien, hvor Peder kun nåede at være i 6 uger, da han blev tilbudt en plads på Universitetet i Dijon. Her studerede han ønologi i et år og lærte teorien bag vinfremstilling. "Det var et rigtig godt studium. Jeg lærte, hvordan man laver alle de forskel-

lige typer vin, hvordan der opstår fejl i vinen, og hvordan man undgår fejlene. Derudover indeholdt studiet en del praktisk, smageøvelser, laboratorietests og teori om, hvordan vinplanten fungerer."

Da studiet var slut, røg Peder straks videre. Han blev ansat som assisterende ønolog på Domaine Laroche i Chablis og prøvede for første gang at få det store ansvar for fremstillingen af nogle af det berømte domaines vine. Da vinteren stod for døren, i januar 2003, flyttede Peder til Sydney og gik på jagt efter et stykke land, hvor han kunne realisere sin egen drøm. I 2004 købte han og partneren Lionel Flutto ejendommen i Heathcote, og blot 14 dage før 2004 høsten stod Peders egen kælder klar.

Drømmen om vinen

Peders ambition er simpel, han vil lave vine af allerhøjeste kvalitet. Han forsøger at gøre det ved at kombinere alle sine erfaringer fra Europa og Californien med det unikke australske klima: "Jeg har altid været meget glad for vinene fra Rhône, Provence og Languedoc, men dér var det også alt for dyrt at starte som ny vinproducent, og så er der alt for mange

love og regler i fransk vinindustri. Jeg ville allerhelst arbejde med Syrah/Shiraz, og næst efter Rhône er Australien det sted, hvor man laver de bedste Shiraz-vine."

Heathcote er en af de nyeste vinregioner i Australien. Regionen ligger i staten Victoria, hvor der er et køligere klima end i de klassiske områder som Barossa og Hunter Valley. Det betyder, at Peder kan lave vine som er mere elegante og stilmæssigt tættere på de europæiske forbilleder. Heathcôte regionen har i løbet af kort tid fået et fremragende ry for sine Shiraz-vine. Det helt specielle ved området er den bjergkæde, som løber gennem hele regionen. Undergrunden, hvorfra vinen skal opsuge vand og næring, består af den tudsegamle røde Kambriske jord. Den er fantastisk til at holde på den sparsomme mængde regn, samtidig med, at den dræner godt. Det gør det muligt at lave vin uden kunstvanding, hvilket er lidt usædvanligt i Australien. Det giver et naturligt lavt høstudbytte og muligheder for at lave meget kraftige vine.

På Heathcote II har Peder ekstremt modne og meget koncentrerede druer at arbejde med (høstudbyttet ligger



under 30 hl/hektar), og han kombinerer de australske råmaterialer med ret klassiske kælderteknikker. "Når mosten er i gæringstanken, laver vi en koldmaceration over 2-3 dage. Det er en meget vigtig proces, som udtrækker en masse smags- og farvestoffer, samtidig med at tanninerne blødgøres, og vinen bliver mere indbydende. Derefter gæres vinen i små åbne kar, med gær isoleret fra Côte Rôtie og Côtes du Rhône, over en periode på 10-14 dage. Under gæringen udføres *pigeage*, hvor skindet fra druerne presses ned i mosten med håndkraft to gange om dagen for at udtrække endnu mere farve og smag. Det er en klassisk teknik udviklet i Bourgogne og metoder, der ligner dem Peter Sisseck bruger, når han laver den dyreste "danskervin" *Pinguin*."

Efter endt gæring lagrer Peder vinen på de bedste franske egefade, hvoraf kun 1/3 er nye, så træet ikke skal overdøve frugten. Den færdige vin er en kul-sort bombe med en meget koncentreret frugt og et tydeligt aftryk af fad. Vinen har mange klassiske Syrah elementer i næsen som lakrids, tørre krydderurter og moden mørk frugt. Smagen er præget af den mørke modne frugt, som bliver holdt flot på plads af ret markante fadtanniner og en velbalanceret syre. Vinen slutter af med en lang tør og pebret finish. Det er en meget ung vin, som vil nyde godt af lidt tid på langs, hvorefter den formodentlig vil vise sig som et meget vellykket kryds af de bedste sydfranske Syrah'er og de mere opulente Australske Shiraz'er.

KOKKEN. Manden med de opsmøgede jeans, udtrådte sko og den orange-terne skjorte ligner ikke en superkok eller en moderne stilet madprædikant. Det runde, ret ofte smilende, ansigt med begyndende fuldskæg og tynd belægning på issen signalerer ikke Michelinstjerner. Jens Vestergaard er ikke desto mindre en af Danmarks allerbedste kokke, og det undrede sikkert mange, da Jens for godt et halvt år siden solgte Danmarks måske bedste restaurant "Ensemble" (eneste danske restaurant med 2 Michelinstjerner i 2005) for at åbne en ydmyg lille bistro i Østre Farimagsgade.

Restaurant "Luns" hører til i et nøgent og rustikt lokale med rå træborde, håndmalede røde vægge, et par gamle franske menukort - og vin, mere vin, masser af vinglas og en ordentlig stak vinbøger, og Jens ser tilfreds, omend en lille smule træt, ud.

"Ensemble var blevet en stor forretning, vi var gået fra at være 4 ansatte til at være 12-14 mand, og vi brugte efterhånden ligeså meget tid på at administrere og diskutere, hvilke servietter og lys vi skulle købe, som på at lave mad. Derfor trængte jeg til at lave noget helt andet. Jeg er meget glad for og stolt af min tid på *Ensemble*, men mit nye sted skulle være så langt fra *Ensemble* som muligt, derfor har jeg lavet en så ekstrem énmandsforretning."

"Luns" er en bistro som i gamle dage, der er ikke noget skum på chiffonflaske, eller kød pocheret i vakuum ved 58,53° - madden er skåret helt ind til benet. "Jeg har ikke en skid respekt for den nye bølge af molekylær gastronomi. Der er alt for mange, der slår plat på det og bruger

det som et markedsføringsgimmick," siger han. Jens laver og serverer en charcuteritallerken, en forret, en hovedret, en dessert og lidt ost og intet andet. Priserne er lave, vinene nøje udvalgt og fantastisk prissat. Jens sælger rigtig god vin 30-70% billigere end de fleste andre restauranter. Det er måske en af grundene til, at Jens nærmest er blevet løbet over ende af begejstrede gæster og anmeldere, og derfor er blevet tvunget til at ansætte noget hjælp.

Vinnørd på børnebillet

Det er ikke tilfældigt, at vinen fylder en del på Restaurant "Luns". Jens er erklæret vinnørd, og han var også meget involveret i vinindkøb og sammensætning af mad og vin på *Ensemble*.

"Der er mange kokke, der ikke interesserer sig for vin. Faget er indadvendt og meget håndværksorienteret. Derfor tænker kokkene ikke så meget på kundens oplevelse, og mange er derfor glade for at overlade ansvaret for vinen til andre." Interessen for vin var en årsagerne til, at Jens valgte kokkefaget. Han startede i lære som kok i en relativ sen alder (25 år) efter en afstikker på universitetet, hvor det vist nok blev til 1 1/4 årsværk med musik og fransk i løbet af tre. Så kom Jens i lære hos Francis Cardenau på "Kommandanten", her fik han en del af sin vinopdragelse hos de meget kompetente vintjenere Niels Thyge og Rune Elkjær. Interessen for vin har han altid haft. Jens fik sin første proptrækker som 8-årig og kunne hurtigt 1855-klassifikationen udenad.

"De fleste vil nok synes, jeg var mega



nørdet. Jeg samlede på vinetiketter og læste vinblade, da jeg var dreng, en interesse jeg fik fra min far og farfar. Der var altid vin til maden derhjemme og jeg fik lov at smage med meget tidligt. Jeg blev stiktosset, når jeg var til familiefest, hvor børnene kun måtte få sodavand."

Familien rejste meget rundt i Sydfrankrig med mad og vin som et centralt samlingspunkt, og Jens har som voksen udbygget kendskabet til de sydfranske vine og landskabet. Vinene fra Côtes du Ventoux hører stadig til blandt favoritterne som hverdagsvin, mens vinene fra *Domaine Pegau* i Chateaufort-du-Pape og *Domaine Gramenon* i Montbrison kommer på bordet, når det skal være lidt mere luksuriøst. Præferencerne omfatter også vine fra Alsace, Bourgogne, nogle få fra Italien og Spanien men sjovt nok ikke nogen fra Australien.

UDFORDRINGEN. "Jeg må jo nok indrømme, at jeg var lidt forudindtaget. Jeg troede, at vi skulle smage en marmeladeagtig frugt bombe," tilstår Jens, mens vi sidder med Peders Shiraz 2004 i glasset. Vinen er netop blevet tappet på flaske og fløjet herop ekspres, så efter Peders anvisninger har vi iltet og dekanteret vinen adskillige timer i forvejen.

"Jeg synes, duften har masser af Syrahkarakter. Der er masser af mørk råfrugt og et godt fadpræg. Det er en moderne og indbydende duft, som jeg synes lægger op til kraftige retter. Det er en saftig og godt krydret vin med en kompakt kraft og en overraskende fin balance. Der er masser af mørke bær



Peder Rosdal trækker en prøve af sin "Heathcote".

og en god druesmag, uden at den virker som en frugt bombe. Jeg tror, den vil være god til langtidstilberedt kød som oksehaler, lammebov eller skank. Vinsens ungdommelige kraft og tannin vil gå godt til det klistrede bindevæv i de kødtyper. Den vil også være fin til stegt eller grillet kød med marv og persille, men jeg kunne godt tænke mig at lave en fyldig og kompleks ret med skank til vinen. Der skal være en kraftig sovs med skykarakter til og noget fedt, derfor kunne jeg godt finde på at bruge nyre.

Jeg synes, at en fyldig og kompleks ret vil danne en fin kontrast til den unge og spændstige vin, som så kan rense op i munden efter alle smagsindtrykkene og fedtet. Jeg synes ikke, at maden og vinen nødvendigvis skal ligne hinanden," konkluderer Jens.

RESULTATET. Jens kalder retten Braiseret kalveskank "Osso Buco" med kalvenyre. Gule rødder og sky med vilde svampe. Denne klassiske og rustikke bistroret har masser af power og matcher derfor vinsens intensitet uden problemer. Peders unge og vilde Shiraz har rå frugt og faste tanniner nok til at rense op efter det klistrede kød, den rige skysovs og nyrene. Kontrasten mellem den bløde komplekse ret og den unge vin, som Jens gik efter, virker glimrende rent strukturmæssigt, og det bliver til et rigtigt herremåltid.

Til gengæld er der ikke det store samspil mellem aromaerne i retten og i vinen. Peders Shiraz har nogle ret markante aromaer af lakrids, oliven og peber, som det kunne være sjovt at matche madmæssigt. Det kan man gøre enten ved at bruge de samme elementer eller finde nogle råvarer og krydderier, som har toner af lakrids eller peber. Det kunne være selleri, fennikel, rucicola, stjerneanis eller sechuanpeber. Retten må gerne have et lidt varmt, krydret og sødmefuldt præg. Sødme i retten vil fremhæve vinsens syre og få den til at virke lidt mere elegant.

Vinen har også et markant fadpræg og nogle rå tanniner, som jeg synes vil snakke rigtigt godt sammen med blodrød oksekød gerne med en heftig grillskorpe og masser af peber – *throw it on the barbie*, som de vil sige i Australien.