

Bliv *ven* med vinkortet

Livet er for kort til at drikke dårlig vin, men vejen til at gå i sort foran supermarkedets uendelige hylder er ofte lige så kort, og så rækker vi ud efter den pæneste etiket eller den vin, der vist nok var god sidste gang. Men det skal være slut, mener flere og flere kvinder, der er trætte af ikke at vide nok om vin. Vi er taget med på vinsmagningskursus kun for kvinder.

Hvis en tjener i dag af varen kommer til at række den mandlige gæst vinkortet, risikerer han, at kvinden på den anden side af bordet bliver stram i betrækket som en umoden Bordeaux på cabernet franc. Vinen er ikke længere mandens domæne. Det har vi kunnet se i en årrække, hvor smagninger, kurser og bøger om vin henvendt til kvinder er piblet frem. Selv aftensko-ler har vinkurser for kvinder på programmet. Men hvorfor interesserer flere og flere kvinder sig for vin? Og hvad er i øvrigt meningen med at holde kurser kun for kvinder? Er de fra start på et lavere niveau eller hvad? Hvis man betragter den stigende interesse for vin, druesorter og regioner som et udtryk for øget ligestilling, så virker det lidt paradoksal. Vi er taget med på et kursus for at få svar på vores spørgsmål – og for at blive en smule klogere på, hvordan man vælger den rigtige vin hos vinhandleren og på restauranten.

– Tchín-tchín, siger underviser Annelise Ladegourdie og løfter sit glas med

demi-sec champagne for at byde deltagerne velkommen. Det med at vinen er demi-sec, altså halvtør, skal vi vende tilbage til, for det er jo ikke for sjov, at denne lille gruppe på otte kvinder, de fleste i 40'erne, har meldt sig til kurset "Qvinde kend din vin" og står samlet i en vinkælder og drikker bobler. Arrangøren, Annelise Ladegourdie, er vinimportør og anden generation i familievirksomheden. Hun er en af flere vinimportører, der har holdt kurser særligt for kvinder i en årrække, fordi hun så et behov.

– Det er jo ikke et oprør imod mænd det her, det handler grundlæggende om, at mange kvinder ikke turde udtale sig på de almindelige kurser og fik følelsen af at blive latterliggjort, når de sagde noget højt, forklarer hun.

Den iagttagelse bekræfter mange af hendes kollegaer i branchen. Kvinder putter lidt med deres spørgsmål og holdninger, hvor mænd er hurtigere til at dele ud af deres store viden. Sådan lidt firkantet sagt. Men der bliver ikke puttet med spørgsmålene på kurset her.

Allerede imens der bliver smagt opmærksomt og kritisk på den halvtørre champagne, flyver så mange spørgsmål igennem det lavloftede lokale, at det er svært at huske, hvad der var udgangspunktet.

UD AF HERREVÆRELSET

Danskerne køber flere og flere bobler, for nu at bruge den poppede fællesbetegnelse for de mousserende vine. At vinen, vi drikker, er en "rigtig" champagne eller produceret med champagnemetoden kan man se på boblerne. Er vinen produceret med champagnemetoden, stiger boblerne opad i en lille streng fra bunden af glasset og op igennem midten. I cava, prosecco, sekt og andre mousserende vine fordeler boblerne sig i hele glasset. Første nørdedekke, som er til at huske, er på plads.

Dommen over champagnen er forskellig rundt i kredsen af kvinder. De fleste er begejstrede, en enkelt nærmest lykkelig, og et par stykker er lidt forbeholdne. Vinen er lidt for sød, mener de. Demi-sec betyder halvtør, og det vil sige i retning

AF LENE LYKKE HOVMAND. FOTO: HELLE MOOS.



Om "Qvinde kend din vin"

Kurset er det første i Danmark af sin art kun for kvinder og startet af Annelise Ladegourdie, som er vinimportør. På kurset lærer du at smage på vin, matche mad og vin og vælge kvalitetsvin frem for billig vin med tilsætningsstoffer.

Læs mere om kurset på Qkv.dk og Ladegourdie.dk

Vidste du...
*at der er tilsætningsstoffer i vin?
 Ikke i kvalitetsvin forstås, men
 i billig vin af druer, som
 bliver fragtet fra markerne
 i store tankvogne. Undgå
 tilsætningsstofferne ved at
 vælge vin, der er hølet på
 flaske på vingården. Det fremgår
 af etikken, f.eks. på fransk
 "Mis en bouteilleau Domaine..."
 eller på spansk
 "Embotellado por bodegas..."*





SÅDAN SMAGER DU PÅ VINEN

- 1. Kig på vinen i glasset.** Hold glasset på skrå imod en hvid baggrund, f.eks. en serviet, så du kan se vinens farve. Hvad siger den dig? Vækker den minder? Lyt til dine impulser i forhold til, hvad du kan lide. Farven kan også fortælle noget om vinens alder. En rødvin, der er lyst rødbrun i kanten, er ældre end en blåligrød. En lys hvidvin er oftest frisk og syrlig, hvor en mørkere gul kan være mere fed og tung.
- 2. Lugt til vinen** - uden at snurre den rundt først. Sæt ord på vinens duft. Hvad kan du genkende: røde bær, citrus, antydningen af røg? Og igen: Vækker duften minder eller følelser?
- 3. Snur vinen lidt rundt i glasset, og lugt til den igen.** Nu folder duften sig rigtigt ud.
- 4. Smag på vinen helt almindeligt,** men tag en pæn slurk, så vinen fylder godt i munden. Ikke noget med at køre den rundt i munden eller andet fjollet. Bare smag på den, og sammenhold duft og smag. Hvis du vil have maksimalt udbytte, så træk lidt luft ind igennem næsen, og pust forsigtigt ud igennem næsen igen, imens du har vinen i munden. Det kan være nemt, og det kan være svært at genkende smage og dufte, især hvis vinen er lavet på druer, som du ikke er vant til at drikke. Men fortvivl ikke. Det vigtigste er, om du kan lide den eller ej.

af det søde, og enhver med en smule viden om vin ved, at sød er lig med knap så godt. Eller hvad?

– Der er en tendens til, at sødt bliver betragtet som ufint, men det er noget værre snobberi, det handler om at nyde vin under de rigtige omstændigheder, slår Annelise Ladegourdie fast og forklarer, hvordan en halvtør champagne i teknisk forstand er et godt valg sidst på eftermiddagen, hvor PH-værdien i munden er sur.

En halvtør champagne skaber balance i munden, får tænderne til at løbe i vand og trigger hjernen til at sætte fordøjelsessystemet i gang. Det giver mening, men en anden og mere konkret lektie er, at en halvtør champagne er god at drikke alene som en aperitif, hvorimod hun anbefaler, at man serverer en tør champagne sammen med en snack eller til mad, der passer til vinens noter, så man ikke oplever den som sur. En halvtør champagne kan også drikkes til mad.

Den passer godt til forretter med noget fedme, f.eks. foie gras eller fed fisk, eller til en dessert.

– At det ikke længere er mandens opgave at vælge vin, er selvfølgelig en naturlig del af udviklingen inden for ligestilling, men det handler også om, at der bliver flere og flere singler og flere kvindelige ledere, som vil kunne vælge den rigtige vin, når de står for et arrangement eller har kunder eller medarbejdere med på restaurant, siger Annelise Ladegourdie. Hun giver branchen selv en del af skylden for, at vin tidligere har været mandens område, fordi tilgangen har været meget faktuel og baseret på udenadslære. En form for kommunikation om vin, som hurtigt kan virke bedrevidende og ekskluderende, og som hun mener taler mere til mænd end til kvinder.

En anden sommelier, som også holder vinsmagninger og kurser for kvinder, er Nana Wad fra Victoria Vine. Hun har sammen med Annette Roesbjerg skrevet

en bog om vin henvendt til kvinder, fordi hun ligesom Annelise Ladegourdie spottede, hvordan kvinder gerne ville lære at navigere i vinens verden og vælge den rigtige vin til middagen. Nana Wad var med på det første hold, da Danmark fik sin første vinuddannelse på højt niveau og var første kvindelige medlem af magasinet Mad & Boligs vinpanel.

– Vinen er kommet ud af herreværelset. Den er ikke længere et statussymbol, men er blevet et livsnudersymbol, og det tror jeg i særdeleshed appellerer til kvinder. Og så er der faktisk langt flere kvinder, der producerer vin end for bare 15 år siden. Endelig mener nogen, at der blandt kvinder findes flere såkaldte supersmagere, men det ved jeg ikke om er korrekt, siger Nana Wad.

KLOG PÅ VIN

Livsnuderaspektet vækker genklang hos deltagerne på Annelise Ladegourdie's vinskole.

– Jeg interesserer mig for vin, men ved ikke så meget om det. Jeg tror, at min interesse kommer af at være en livsnuder igennem mange år, siger Mariann Mie Haslund, som til daglig er personlig træner.

– Jeg er her, fordi jeg gerne vil have en grundviden på plads, og jeg synes, det er interessant at vide, hvorfor vinen smager, som den gør. Hvad betyder det f.eks., at vinstokken gror i lerholdig jord frem for i skifer?, siger hun og modbeviser fordommen om, at kvinder ikke interesserer sig for produktionstekniske detaljer.

En anden deltager, Kirsten Cadovius, speciallæge i almen medicin, har ikke tidligere interesseret sig synderligt for vin, men mener, at nu er det på tide.

– Jeg har et stort socialt netværk, og der bliver talt en del om vin over middage. Jeg sidder ofte i et selskab, hvor vi gætter på, hvilken vin der er i glasset, og så gider jeg ikke sidde og være helt uvidende, siger hun.

Deltagerne udtrykker generelt, at de er trætte af ikke at vide nok og ikke at vide, hvilken vin de skal parre med hvad. Derfor er spørgelysten stor under en kort forelæsning om, hvad der er afgørende for, hvordan en vin smager. Annelise Ladegourdie fortæller om de tre vigtigste faktorer: Jordbund, klima og ønologi. En næringsfattig jord giver de bedste vine, og jo ældre vinstokke, des større kompleksitet i vinen. De mest brugte jordtyper til vindyrkning er stenet, skiferholdig og lerholdig, og de

giver vinen forskellige smagsnoter. F.eks. får man optimalt udbytte af mineralerne, når man planter syrahstokke i skiferjordbund. Klimaet spiller også ind. For meget regn udvander smagen, og for meget sol modner druerne før tid, hvilket går ud over kompleksiteten i smagen, så det er heller ikke godt. Sidst, men ikke mindst, er det afgørende, hvordan vinstokkene beskæres, hvornår druerne bliver høstet, og hvordan hele processen fra plukning eller maskinhøst over presning og lagring foregår. Det stor ønologi for, og det er altså ham eller hende, der har ansvaret for, om vinen i sidste ende bliver bemærkelsesværdig.

Du kan altså godt have en favoritdruer eller favoritvinregion, men der vil alligevel være stor forskel på, hvordan vinen

BLIV KLOG PÅ VIN: SÅDAN KOMMER DU I GANG

– **Få din basisviden fra en seriøs kanal,** som tiltaler dig. Det kan være en bog, en blog, en bestemt vinskribent på en avis eller en podcast.

– **Spørg vinhandleren eller vinspecialisten i supermarkedet til råds.** Det er det, de er der for. Hvad skal du servere vinen til? Hvad kan du lide? Du lærer undervejs, og det er nemmere at vælge imellem fem gode bud end hele butikens sortiment.

– **Tal om vinen i glasset. Sæt ord på oplevelsen.** Er vinen fed og olieret, eller er den frisk med duftnoter af ananas og passionsfrugt? Jo flere gange du genkender de samme karakteristika og sætter ord på, des nemmere bliver det at definere, hvad du kan lide og ikke kan lide.

– **Tag evt. noter i et lille hæfte,** som du kan slå op i og tilføje i, efterhånden som du fylder erfaringer på.

– **Tag på et vinkursus eller til en smagning,** og del din mission med en god veninde.

– **Lav en vinklub** med nogen, du har det sjovt sammen med. Tag en flaske med hver, fortæl om vinen, og smag derefter på den sammen.

– **Husk, at der er ikke noget, der er rigtigt og forkert.** Vi har forskellig smag og præferencer, som ændrer sig igennem livet. Vin handler om oplevelser. Brug dine sanser, og vælg ud fra, hvad du bedst selv kan lide.

Kilder: Vinimportør Annelise Ladegourdie og bogen "Kend din vin, kvinde" af Nana Wad og Annette Roesbjerg.





”

Det er ikke et oprør imod mænd det her, det handler grundlæggende om, at mange kvinder ikke turde udtale sig på de almindelige vinkurser

ANNELISE LADEGOURDIE,
VINIMPORTØR



smager. Tag f.eks. hvidvine lavet på chardonnay-druen. En chardonnay fra Californien kan være fed og olieret og have en fadlagret smag, hvorimod en chablis fra Bourgogne på samme druesort er frisk og mineralisk i smagen.

SMAG DIG FREM

Det er tid til en blindsmagning af fem vine og dermed til at holde inde med spørgsmålene, for smagningen skal foregå i total tavshed. Der bliver skænket en lille smagsprøve i glassene, og kursisterne fordeler sig rundt i lokalet, hvor de studerer væsken i glasset, smager og tager noter med koncentrerede ansigtsudtryk. Et enkelt lavt ”mmm...” slipper ud, men ellers er der ro i vinkælderen. Vi er blevet instrueret i at kigge på farven og lugte til vinen – først uden at have snurret

den rundt i glasset – og dernæst efter at have drejet vinen rundt, så aromaerne træder endnu tydeligere frem. Til sidst må der smages. Og spyttes ud, hvis man vil. Det bliver der ikke gjort mange gange.

– Det handler om at finde ud af, hvad du kan lide, ikke om udenadslære, siger Annelise Ladegourdie. Derfor kombinerer hendes kurser viden og gode råd med en mere sansefuld udforskning af vin: Kan jeg lide vinen? Hvorfor/hvorfor ikke? Og hvad sker der, når jeg kombinerer en vin med mad? Vi smager altså først og får puttet viden på via sanset erfaring frem for ved at læse os til, hvad vinene kan.

– Når du finder en vin, du kan lide, så køb flere flasker med hjem, så du kan vokse med den og sætte flere ord på. Så finder du også ud af, hvad den passer til af mad, råder hun. ▶

DEN LILLE VINPARLØR

Brut, sec, semi-sec eller doux champagne? En brut champagne er tør og velegnet til mad. Sec betyder også tør, men sukkerindholdet er højere end i en brut champagne, og den er altså mindre tør. Semi-sec er halvtør – eller i praksis halvsød, selvom man bruger betegnelsen halvtør. Doux betyder sød.

Markant syre betyder, at vinen er frisk og syrlig i modsætning til tung og sød. Det kan f.eks. være en hvidvin fra Anjou i det nordlige Frankrig, en vin på riesling-druen eller champagne.

Fadlagret. En fadlagret vin er lagret i en kombination af trætønde og ståltank, da en vin udelukkende lagret på trætønde vil blive for kraftig i smagen. Smagsmæssigt betyder fadlagret, at vinen har taget smag fra træet på en god måde, som kan fremhæve vanilje-aromaer eller røg. En californisk chardonnay er et eksempel på en fadlagret hvidvin. Trænoterne er populære, så producenter af billige vine tilsætter gerne træspåner i ståltanken. Lagring på ståltank er ikke dårligere end fadlagring. Det er bare en anden og mere kontrolleret måde at fremstille vinen på.

Terroir. Et begreb, der dækker alle de miljømæssige forhold, som påvirker vinens smag: jordbundsforhold, vejrforhold og vegetation. En sidste og afgørende faktor for vinens smag er ønologen, som er den person, der har ansvar for beskæring og høsttidspunkt. Når ønologen siger nu, bliver druerne på de pågældende ranker høstet inden for få timer, som er det tidspunkt, hvor druerne har det optimale sukkerindhold. Sukkerindholdet har betydning for sødme, kompleksitet og alkoholprocent.

Tanniner kaldes også garvesyre og giver en fornemmelse af, at munden snurrer sig lidt sammen. Der er kun tanniner i rødvin og rosé, og indholdet af tanniner afhænger bl.a. af druesorten. Vine af pinot noir indeholder få tanniner, og der er en del i vine af nebbiolo. Det er en smagssag, om man foretrækker højt eller lavt indhold af tanniner. Hvis du synes, at en rødvin er for tør at drikke alene på grund af tanniner, så drik den til mad. Det bløder den op.

Sulfitter. En anden betegnelse for svovl. Sulfitter er ikke sunde, men de er en nødvendighed for at konservere vinen og stoppe dens gæringsproces. Vinproducenterne kan dog arbejde med mængden og kun bruge det højst nødvendige. Naturvin indeholder ikke sulfitter og kan derfor udvikle sig i flasken. Derfor får du en ”ufærdig” vin.

Prop. Hvis en vin har den umiskendelige smag af prop, skyldes det, at der er kommet et fremmedlegeme ind i flasken, som får proppen til at lave en forsvarsmekanisme. En vin med skruelåg får derfor ikke prop, men der kan stadig være en bakterieudvikling i vinen. Hvis vinen har prop, kan du returnere den i butikken og få pengene tilbage.



Som professionel oplever også sommelier Nana Wad en støt stigende nysgerrighed blandt kvinder.

– Berøringsangsten over for vin, som noget man ikke rigtig turde udtale sig om, aftager i den grad, og det er ofte kvinder, der er mest videnssøgende – ikke fordi de har trang til at blære sig, men fordi de gerne vil lære og forstå. Kvinder er gode til at smage og sætte ord på det, de oplever, og navigere efter det frem for at spørge til, hvor mange hektar land vinbonden har eller noget med temperaturer i vinkælderen, siger Nana Wad. Kvinder fokuserer typisk på det sensoriske, forklarer hun.

– Og gør man det, er der virkelig mange oplevelser at hente i vin. Jeg oplever også, at den nærmest småchauvinistiske tradition med automatisk at række manden vinkortet er ved at forsvinde. Nysgerrigheden er heldigvis godt i gang med at vinde over kvinders tilbøjelighed til at være autoritetstro og tie, hvis vi ikke føler, at vi har totalt styr på fakta. Og at dømme ud fra vinskolen hos Annelise Ladegourdie kan vi også godt annullere fordommen om, at kvinder ikke er interesseret i den mere tekniske del af vinproduktion, jordbundsforhold, lagring og så videre. Der bliver spurgt ind til så mange tekniske forhold, at tidsplanen skrider. – Det er svært, siger en deltager på et



”

Den nærmest småchauvinistiske tradition med automatisk at række manden vinkortet er ved at forsvinde

NANA WAD, SOMMELIER

tidspunkt med næsen nede i smageglasset.

Ja, gu' er det svært, men der er mange aha-oplevelser undervejs i smagningerne, som vækker begejstring.

– Ja, en vinder!, lyder det lidt efter fra samme deltager.

Hun og veninden, som også er med på kurset, har delt interessen for vin igennem mange år, men har aldrig været enige om, hvad der er godt. Nu er den der med en hvidvin fra Anjou på 100 procent chenin, en vin med en fyldig og rund smag og noter af kvæde. Man skal tage udgangspunkt i sine egne behov og sin egen smag, når man vælger vin, siger Annelise Ladegourdie. Altså ikke i prestige, konventioner eller ugens slagtilbud.

– Og fortæl så dine gæster, hvad du godt kan lide ved vinen, så du deler oplevelsen med dem, foreslår hun.

– I min familie kommer vinen altid først. Hvilken vin har jeg i reolen, og hvad har jeg lyst til at drikke. Dernæst: Hvad kan jeg lave af mad, der passer til den. Uanset hvad bliver beslutningerne nemmere, hvis du kender din smag og din vin, kvinde. ■