



VIN

Af J. LA COUR-HARBO

Tid at købe vin fra 1984

*Den er billig,
men søg råd*

Salgsdirektør Preben Mikkelsen valgte otte vine, som skulle med i 1984-smagningen

Foto: Jens Astrup



Vi kan lige så godt gå direkte til sagen: det er i 1989, forbrugerne skal høste frugten af den dårlige Bordeaux-årgang 1984.

Uanset hvor meget producer og købmænd søger at fortælle, at det hele bare er vinpressens overdrevne nedvurdering, var det ikke et godt år. Merlot-druen blev delvis ødelagt.

Og uanset hvor dårlig omtale, vinen har fået, er der fortræffelige vine imellem. De holder ikke så længe på grund af den lavere høstkvantitet, og de kan være noget ukarakteristiske på grund af den manglende Merlot. Men de kan være udmærkede på det tidspunkt, hvor de topper. Man skal bare vide, hvad man køber.

Her er altså en årgang, man står sig ved at købe hos vinhandleren, hvor der kan gives sagkyndig vejledning. 1984 i et supermarked er på nuværende tidspunkt i alle højeste grad et chancenpil, hvor man bør smage, før man køber mere end en enkelt flaske.

Har man imidlertid fat i en god vin, er der virkelig noget for pengene, for prisen er presset helt i bund. Det gælder både i detailhandelen og på restauranterne. Specielt

det sidste sted er der meget at hente, fordi indkøbsprisen ofte ganges med op mod fire for at nå prisen på vinkortet.

Derfor er 1984 også kaldt en god restaurant-årgang. Man kan få en moden vin til lavere pris, end man er vant til.

Vi har anstillet et forsøg hos Sigurd Müllet Vinhandel, Aalborg. Salgsdirektør Preben Mikkelsen fik selv lov til at vælge de 1984'ere, der skulle stå prøven. Nogle klarede sig overdådigt og nogle skal nok i den kommende tid have skiftet prisskiltet ud.

Med var tre af verdens fornemmeste vine, nemlig 1. cru'erne Château Haut Brion (435 kr.) fra Graves og Château Latour (445 kr.) og Château Mouton Rothschild (445 kr.) fra Pauillac. De øvrige fem var i rangordenen Château Gruaud Larose, 2. cru (235 kr.), Château Talbot, 4. cru (200 kr.), Château Cantemerle, 5. cru (175 kr.), Château Meyney (112 kr.) og Château Monbrison (120 kr.), begge Cru Bourgeois.

Vi var seks om bordet, og placeringerne sammenlagt blev med pointene i parantes tildelt efter placeringerne: 1: Latour (14), 2. Mouton (15), 3. Gruaud Larose (18), 4. Cantemerle (27), 5. Meyney (27), 6. Talbot (33), 7. Haut Brion

(39), 8. Monbrison (45). Jo højere point, des dårligere placering, da pointallet er den enkelte smagers placering af vinen.

Det var vel nok en bemærkning værd, at 1. cru'en Haut Brion kom ned som næstsidst, men der var bred enighed om, at den var flad, uinteressant, helt uden charme. Vi må endda sige, at den fik en ekstra chance, fordi der ikke var tale om blindsmagning, men det ændrede ikke placeringen. Vi var enige. Pokker stå i at købe en vin til 445 kr., når én til 112 kr. vurderes som bedre.

I toppen var der lige så stor enighed. Selv havde jeg Mouton som den bedste, men det er et spørgsmål om, hvilken karakter man bedst kan lide. En flot, flot vin. Her betyder den skæve årgang altså ikke så meget, bare vinen bliver drukket i tide. Man kan begynde nu, og den vil stadig være god om fem år. Det samme gælder i alle tilfælde Latour og de andre cru-vine.

Det talte vi om en halv times tid og smagte så nærmest på vej ud af døren igen Haut Brion. Du milde himmel. Nu var det en fremragende vin. Ved en ny vurdering ville den have placeret sig blandt de tre bedste. Den

havde da været trukket op i tre timer. Så foldede den sig ud fra al sin streghed.

Vi skiftede så glas til nogle, som var bedre at smage af, hvor alle detaljer var med. Så kom den op, hvor den hørte hjemme. En stor oplevelse.

Det var også endnu en gang en belæring om, at vinen hele tiden skifter karakter under en smagning.

Skal man smage 1. cru en gang eller to i sit liv, er muligheden der nu. Prisen bliver aldrig mere fordelagtig, og også en skæv årgang giver en oplevelse for mange, mange kolde vintermåneder. Man kan sagtens være 10 om at smage en flaske - så kan man senere drikke noget andet.

Sådanne oplevelser skal man samle nidkært på. Det er ikke til at forstå, at vindruer kan give sådan en smag.