

Theresa Breuer: Det er skidt for vinverdenen, at der er folk, der er flove over at bruge ordet 'lecker'

Datter af og arving til Weingut Georg Breuer. Har i en ung alder overtaget et af Tysklands mest legendariske og berømte domainer, beliggende i Rheingau.

[2009 Grauburgunder og 2009 Terra Montosa, Weingut Georg Breuer. Eftermiddag, Rüdesheim]

Mads Rudolf (MR): Hvordan smager du på vin?

Theresa Breuer (TB): Godt spørgsmål.

MR: Ja, det er jo derfor, jeg spørger dig.

TB: Du mente det alvorligt? Av. Hvordan smager du på vin?

MR: Det kan vi snakke om undervejs, men det er jo dig, der laver vin. Hvordan gør du? Sådan helt konkret?

TB: Der er stor forskel på, hvordan jeg gør, alt efter hvad formålet er. Hvis jeg smager arbejdsmæssigt eller i haven med nogle venner.

MR: Så start med arbejdet.

TB: Når vi starter vores kældersmagning, det er normalt i sidste halvdel af januar, men det kommer lidt an på, hvor lang tid vinene er om at gære, det giver ingen mening, hvis de kun lige er færdige, så har vi en smagning af alle vores fade. Dvs. vi deler det op efter druer: en riesling-dag, en pinot-dag og sådan, så det bliver lidt færre, men riesling alene er 90 fadprøver. Vi smager ikke i kælderen, men på en restaurant, som vi låner til formålet. Vi smager tre personer sammen. Vi har et glas med hver prøve, og jeg



smager altid først. Jeg kan ikke klare, hvis der er noget støj, så det foregår meget roligt. Foruden mig er det altid Hermann [Smchoranz, red.], som er direktør, og Marcus [Lunden, red.], som er kælderemester. Jeg er lidt følsom over for de andres duft. Herman ryger og Marcus drikker vildt meget kaffe. Det er fint, de smager ikke dårligere af den grund, men det hænger ved i glasset og forstyrrer mig. Som glas bruger vi altid Stölze Experience White Wine. Vi har faktisk nogle, der er finere, som vi hiver frem engang imellem, men til smagninger er de lidt upraktiske. Det er klart, at med så mange vine er det mest for at få et generelt indtryk og nogle ideer om, hvordan det ser ud. Vi smager mest efter fejl.

MR: Hvad er det for fejl, og hvordan registrerer i dem?

TB: Fejl er måske ikke helt korrekt, egentlig er det ikke fejl, det oplever vi heldigvis meget sjældent, men der kan være et fad, vi synes skal over på stål, eller et, der skal omstikkes eller lignende. Det er vel bedre at tale om ufuldstændigheder. Vi er rimelig kritiske, og vores noter afspejler det. Det er jo altså ikke noget med frugt eller blomsteraromaer og den slags, men mere meget korte iagttagelser og nogle gange bare noget a la 'skarp syre', 'længde?' osv. Senere i processen laver vi en blindsmagning med op til 30 vine. 30 er maksimum, flere kan jeg ikke smage, hvis det skal være grundigt. Ved blindsmagninger laver jeg altid først en dufrunde og dufter til alle glassene, og nogle gange tager jeg noter til nogle af prøverne, men ikke altid. Derefter smager jeg kombineret med duft og smag, og her tager jeg noter til alle vinene. Vi smager f.eks. et udvalg af vinene blindt, eller fordi vi har lavet en prøve på vores blend. Vi smager altid klokken halvni om morgenen. Vi starter arbejdet klokken syv, så på sin vis er det ikke så tidligt, som det lyder. Vi bruger ca. to timer, hvis det er en lang smagning med 90 vine, og ca. en time, hvis det er en mindre selektion; så er vi lidt grundigere, og det tager lidt længere tid pr. vin. Hvis vi har lavet et prøveblend, smager vi det igen efter frokost, men vi er altid færdige inden klokken 15. Efter 15 bliver mine smagsløg trætte. Når vi har et blend, vi synes om, tager vi det alle tre med hjem og smager det igen om aftenen. Og drikker det. Det gør vi i reglen også om eftermiddagen. Også for at se hvordan det virker. Man har først smagt ordentligt på vinen, når man har drukket den. Jeg har vænnet mig til at smage sådan, så jeg

smager simpelthen bedst under de omstændigheder. Jeg kan f.eks. ikke smage vin, når jeg sidder ned, jeg er nødt til at stå op. Jeg synes, duften bliver helt rodet sammen, når jeg sidder.

MR: Hvor ofte gør I det her?

TB: Det er faktisk forskelligt. Første gang skal i hvert fald være, tre uger efter vinen er færdig med at gære. 2011-årgangen har vi smagt virkelig mange gange, fordi vinene har smagt meget forskelligt fra gang til gang. Med 2010 var det kun få gange, så lavede vi blendet tidligt, for at vinene kunne få længere tid sammen inden flaskning. Men fire til otte gange, det er vel sådan cirka det. Vi smager og bagefter sammenligner vi med vores noter fra sidst; var der nogle vine, vi skulle lægge mærke til, noget vi var i tvivl om osv. Senere på året er der ikke meget at gøre uanset, så der giver tingene mere sig selv, og der er ingen grund til at smage.

MR: Hvad så når du så skal smage i haven med vennerne?

TB: Jeg holder meget af at drikke vin med venner, der bare drikker og smager det positivt. Nogle kollegaer kan ikke lade være med at smage og sige 'sådan og sådan'. Når jeg smager vin professionelt, handler det om at finde fejl og mangler ved vinen. Når jeg drikker vin i min fritid handler det i højere grad om at finde de positive egenskaber. Jeg analyserer normalt ikke. Jeg har ikke brug for at finde frem til præcist, hvordan de, der lavede vinen, har gjort. Jeg kan godt lide at have en hemmelighed i glasset. Det er mere den umiddelbare drikkefølelse. Med Marcus, der ud over at være kælderemester også er min nabo, bliver det nogle gange lidt mere teknisk, men ellers er det mere et spørgsmål om at drikke 'some fucking good wine'.

MR: Hvordan vil du forklare det, du smager?

TB: Jeg bryder mig ikke om at beskrive vinene for folk. Jeg kan ikke lide at beskrive duft og smag med en masse forskellig frugt og blomst. Jeg er heller ikke god til det. For mig er vin i højere grad struktur og balance. Jeg sammenligner tit vine med mennesker, altså ikke konkrete mennesker,

men med karakterer. En ældre stædig dame, eller en lystigt hoppende dansetrold af en champagne. Jeg tænker tit på at lave en smagning med en gruppe mennesker, hvor jeg beskriver vinene som karakterer, og folk så tegner, som jeg har beskrevet dem.

MR: Du får brug for en gruppe ret indlevende vinsmagere.

TB: Ja, det kunne være virkelig morsomt at se resultatet.

MR: Følsomme vinsmagere, der kan tegne. Er der mange af dem i Rüdesheim?

TB: Ja ja, det kunne være sjovt.

MR: Jeg har taget denne her vin med, fordi vi engang sad til en middag sammen, og jeg reagerede allergisk på nogle rieslinger med meget svovl. Den her er en af de få rieslinger lavet uden tilsætning af svovl.

[2011 Riesling, Domaine Julien Meyer]

MR: Hvad er smag?

TB: Mener du smag som det, man smager, når man indtager noget, altså som vin f.eks. i flydende form, eller smag, som i at smag og behag er forskelligt fra person til person?

MR: Jeg synes, jeg var snedig ikke at definere det på forhånd, så jeg kunne bemærke, om du svarede på det ene eller det andet.

TB: Altså. På den flydende måde er smag noget, man oplever, når man smager på tingene. Det er en følelse, der ikke lige kan forklares, det skal vises. Man må prøve det selv.

MR: Og dårlig smag?

TB: Hmm. Måske en ikke særlig udviklet smag. Hvis man er mere til

sangriafester og den slags. Jeg tror, at dårlig smag – for mig – er at bestille sådan noget virkelig dyr bordeaux og drikke det med isterninger og cola. Men måske er det ikke dårlig smag, men bare idiotisk.

MR: Er vin en æstetisk øvelse?

TB: Tja.

MR: Kan man sammenligne med andre æstetiske oplevelser eller erfaringer som musik eller dans?

TB: Jeg synes ikke rigtig, jeg vil forbinde mine vine med oplevelser på den måde.

MR: Men det er jo ikke for sjov, at I laver en række ret forskellige vine fra forskellige terroirs. Når I mener, det er besværet værd at gøre forskel på Schloßberg, Rottland, Roseneck og Nonnenberg, så formoder jeg, det er fordi, vinene kan give en vidt forskellige oplevelser.

TB: Det er fint nok, hvis nogen får en oplevelse af at drikke vores vine, men jeg opfatter det ikke selv sådan. Hvis de vil det, er det da fint, men de kan også bare drikke den og have det sjovt.

MR: Hvordan vil du forklare smagen af terroirs?

TB: Jeg smager det meget let i vores egne vine, men jeg ved det jo på forhånd, så måske snyder jeg mig selv. Normalt smager jeg det også uden videre, når vi smager blindt, men ikke altid.

MR: Men hvad er det, du smager?

TB: Det er en kombination af syren, og hvor rig vinen er.

MR: Og mineralitet?

TB: Jeg vil hævde, at jeg smager mineralitet, men jeg ved selvfølgelig

ikke, om det egentlig er det, jeg smager; om det rent faktisk er mineraler, der har en afsmittende effekt. Men der er noget i vinen, jeg kalder mineralitet, som jeg forbinder med sten og klipper, som jeg ser i marken. For mig er det i nogen grad forbundet med syren i vinen, jo renere syre, jo mere mineralitet. Måske også fordi frugten kan være i vejen og dække over mineralitet, hvis den er meget eksotisk eller udadvendt.

MR: Kan du give mig en definition af kvalitet?

TB: Der er selvfølgelig nogle standarder... Det er sjovt, fordi Hermann smagte den vin, du havde med...

MR: Ja, jeg forestiller mig ikke, han var glad, der er afgjort nogle komponenter, der ikke hører til de klassiske dyder: acetat, oxidation i form af grønt æble. Men jeg synes, det smager virkelig godt.

TB: Jeg synes, det er spændende, men det er langt fra vores arbejde. Men Hermann smagte den og konstaterede lige så tørt, at den ville han i hvert fald ikke have kvalitetsstempleet.

[2010 Nonnenberg og 2010 Berg Schloßberg, Weingut Georg Breuer]

MR: Ja, det er jo det svære ved det med kvalitet. Så forskellige...

TB: Ja, kvalitet. Jeg tror, der er... Vi arbejder med nogle standarder... Jeg vil egentlig helst sige, at der er en definition på kvalitet, men på den anden side, så er der nogle, der laver en blindsmagning med en masse dyre bordeaux'er og noget billigt skidt på tetrapak, og så kan de alligevel ikke smage forskel. Og hvordan man skal forklare og definere kvalitet... Puha. Jeg håber og tror, at godt arbejde i vinmarken sætter sig igennem i vinen. En høj standard i vinmarken giver anledning til kvalitet i vinen. Jeg hader dårligt vinmarksarbejde og bliver i dårligt humør, når jeg ser det. Men derefter er der mange måder og filosofier, der kan bringe en derhen. Der er mange muligheder for kvalitet. Når man smager, er det først analyse, men smagen er afgørende. Lidt som i marken, hvor det også tit bare er en følelse. Vi har mange gæster, der kommer og smager, og

mange føler, de skal gøre sig kloge på vinen og beskrive og forklare for at vise, at de har forstået. Man kan godt blive lidt træt. Når vi så deltager i lokale festligheder, kommer der nogle gange en eller flere af de gamle Rüdeshheimer-borgere, og når de smager, udbryder de 'Lecker!' Det er jo super! Men der var sådan en gammel dame, der blev helt flov over, at hun havde været så primitiv, og det er jo forfærdeligt, at folk tænker 'uha, jeg ved ikke noget om vin' og så ikke tør sige noget. Det er skidt for vinverdenen, at der er folk, der er flove over at bruge ordet 'lecker'.