



Spätburgunder Trocken, Alte Reben, 2005 er fremstillet af Weingut Bernhard Huber i Baden. Den importeres af Kath Vinimport (www.kath-vinimport.dk) og koster 250 kr.

Udfordringen

Her er vinen - hvor er maden? Den garvede vin- og madskribent Jørgen Mønster Pedersen præsenterer i hvert nummer en af sine yndlingsvine og udfordrer nogle af landets bedste kokke til at lave mad til den. I årets første måned er Udfordringen virkelig grænseoverskridende, for vinen er tysk, kokken italiensk, konen dansk - og grisen på tallerkenen er fransk.

af JØRGEN MØNSTER PEDERSEN || foto: BAES & DUCH FOTO

PINOT NOIR. Vi holder alle af Pinot Noir, af nogle mere end af andre, og fra nogle steder mere end fra andre. Nogle lande laver vine, der er en decideret fornærmelse mod druen. Jeg syntes tidligere, at Tyskland altid sendte fornærmende Pinot Noir'er på markedet, men sådan er det ikke mere.

Her kommer man med sin gode baggrund for Bourgogne. Mange skønne rødvine på denne delikate druesort, som ligger på en knivsæg mellem det forførende og det vulgære. Svært at forstå? Så mellem det æteriske og det platte. Stadig svært? Så mellem den elegante, rene friske frugt og den marmeladeagtige udgave, som undertiden prises med betegnelsen "jammy".

Jeg indrømmer klart, at jeg er tilhænger af burgundisk Pinot Noir. Jeg indrømmer også, at der er meget skidt i Bourgogne, men jeg synes også på den anden side, at det i Pinot Noirvinene

fra områder uden for Bourgogne er utrolig svært at finde eksempler på vine, der ikke har en tone af vulgaritet, plathed eller "jammyhed".

For nogle år siden var jeg til en smagning i Schweiz, "Pinot Noir du Monde", hvor en række vine fra alverdens lande havde dystet om at være den bedste. Sådan noget synes jeg principielt er vanskeligt, for hvert land og hver region har jo forskellige vækstbetingelser for denne sarte drue, der udtrykker sit *terroir* som få andre druer. Der var ikke særligt mange Bourgogner med, og de schweiziske vine havde helt klart haft hjemmebanefordel, for der var forbløffende mange i top-20.

Og jeg var skuffet, da jeg havde smagt mig igennem top-20. Jeg var ikke længere Pinot Noirtilhænger. Jeg følte mig helt kørt ud på et sidespor, da jeg diskuterede vinene med nogle



internationale kolleger, der syntes, at det havde været en god smagning med mange imødekommende vine. Jeg tog desillusioneret hjem og tænkte på, om jeg var miljøskaadet, om jeg var alt for "Bourgognephile".

Det var med det udgangspunkt, at jeg ca. et halvt år senere tog til en tysk vinsmagning på Børsen, hvor der var et seminar om Spätburgunder, som Pinot Noir hedder på tysk. Jeg mener at huske, at jeg kom lidt op at skændes med den tumbede tysker, der ledede seminaret og som var meget glad for det vulgære, det platte og det "jammy", selv om han brugte andre ord.

Men jeg takker ham for, at han i smagningen havde inkluderet en vin fra Weingut Bernhard Huber i Baden. Her fandt jeg det forførende, det æteriske og den elegante friske frugt, hvilket gjorde, at jeg så håb for, at tysk Pinot Noir kunne hjælpe mig ud af min Bourgognechauvinisme.

Andre smagninger har siden bekræftet, at tyske vinproducenter, ikke bare i Baden, men selv i områder som Ahr og Sachsen, er på vej med vine, der nok kommer til at kræve nye ord i vinbeskrivelsen, men nye positive ord.



VINEN. Jeg sidder med en klar Bourgogneasociation, når jeg smager Bernhard Hubers Alte Reben Spätburgunder Trocken fra årgang 2005. Men alligevel er der også en struktur, som er lidt anderledes. Vinen virker ret let, men holder alligevel sine 13,5%, og når vi nu skal være helt ærlige, så er det ikke særligt højt for en vin fra Baden, hvor producenterne ofte ser høje procenter som en fordel, undertiden lidt for høje.

Baden, i det sydvestlige hjørne af Tyskland, har ifølge EU's opdeling af Europas vinområder i klimatisk afgrænsede zoner særstatus i Tyskland som det klart varmeste område, og her er det ikke Riesling, der er kongen. Det er triumviratet af Pinot'er: Gris, Blanc og Noir, eller på tysk: Grau,

Weiss og Spätburgunder. Det er Spätburgunderen, der rykker i disse år.

Denne vin er let i farven, meget let i intensitet, men

på forunderlig vis alligevel nærmest sortrød, og næsen giver de friske bæraromaer, som jeg forbinder med god Pinot Noir. Der er ingen marmelade over denne vin, der er ingen markant smag af fad, og alkohol'en er i fin balance med vinens øvrige komponenter. Altså tre gode grunde til at synes, at vinen er god.

Og så finder vi tilbage til et af de tre positive ord, jeg brugte i indledningen: æterisk. Flyvsk og ikke flygtig, som en sommerfugl, men som en sommerfugl, der har suget nektaren ud af de blomster, den har besøgt og bestøvet.

Hvor skal jeg gå hen med denne vin? Hvis køkken skal jeg lade den bestøve? Det kræver en ret, der på én gang har en vis lethed og elegance, men som ikke behøver byde på den helt store præcision i sammensætningen af ingredienserne, for hvis vi nu

1. Christine Aagaard og Jørgen Mønster diskuterer Pinot Noir og Spätburgunder på højt niveau.

2. Jørgen Mønster, Fabio Avenoso og pattegrisen.

skal være helt 100% hånden på hjertet ærlige, så mangler vinen nok en anelse kompleksitet. Jeg har altid opfattet Pinot Noir som en sensuel druesort, der giver vine, man drikker med sin kæreste eller sine kærester, og ikke med sine forretningsforbindelser. Jeg skal have en kok, der har fornemmelse for følelser, hvis force måske ikke er det tekniske skoleridt, men snarere vellysten. Jeg tror, jeg vil prøve den blåøjede italiener Fabio.

KOKKEN. Fabio Avenoso skulle egentlig have været advokat i hjembyen Rom, og studierne på universitetet var da også kommet godt i gang. Som alle italienere har Fabio en række venner, han ser fodbold med, og da én af dem flyttede til København, skulle Fabio selvfølgelig op og besøge ham, og her skete så det, vi har hørt fra så mange andre italienere: Det var svært at tage hjem igen. Og måske havde det støvede jurastudium alligevel ikke tilstrækkelig tiltrækningskraft.

I hvert fald fik Fabio et job som opvasker, der gjorde det muligt for ham at forlænge opholdet, og da han så mødte Christine Aagaard, blev han klar over, at hun udøvede en større tiltrækning end juraen. Om det italienske retsvæsen har lidt et stort tab ved Fabios beslutning om at blive i Danmark, får vi aldrig at vide, men italiensk gastronomi har fået endnu en værdig repræsentant for det traditionelle køkken.

Christine, der er datter af den familie, der i en årrække stod bag Husmann's Vinstue, havde egentlig påbegyndt en karriere inden for IT-branchen, men da Fabio begyndte at snakke om at lave et lille pizzeria, trak restaurantgenerne mere end gigabytes, og de åbnede i deres første forretning i Dronningens Tværgade i 2000. Den er de stadig ejere af, men ikke involveret i den daglige drift, for nu lægges al deres arbejdskraft i Restaurant Fabio (Falkoner Allé 56, 2000 Frederiksberg, tlf: 35 37 99 77, www.restaurantfabio.dk), der åbnede i 2006.

"Ægte italiensk landkøkken" reklamerer man med, og selvfølgelig er der en rustik tone i køkkenet, når hverken Fabio eller Christine har nogen egentlig professionel uddannelse inden for restaurantbranchen. Til gengæld er der en ægte kærlighed til metier'en, og Fabio erkender med stolthed, at han har lært at lave mad af sin moder og sin bedstemoder, og dette "cucina casalinga" er faktisk også det, jeg leder efter, når jeg er på fri fod i Italien.

UDFORDRINGEN. Fabio står og arbejder i det lille køkken, da jeg en lørdag formiddag kommer ind for at tjekke autenciteten af køkkenet - og selvfølgelig også, om italiensk landkøkken kan byde på noget, der matcher en tysk Pinot Noir. Jeg synes selv, det er tæt på at være grænseoverskridende.

Fabio har været glad for den flaske, han smagte for at blive inspireret, og det samme har Christine, for hun indrømmer ærligt, at det var hende, der nød det meste af flasken, da de først var blevet enige om, hvilken ret, de skulle lave til min vin.

Og hvad har I så fundet på, spørger jeg forventningsfuldt og kigger på ovnen, der er tændt, og hvor jeg ikke kan se gennem den landligt tilosede glaslåge, hvad det er, der ligger og venter på at komme på bordet.

"Pattegris," siger Fabio med triumf i stemmen og åbner lågen, så jeg kan se det lille dyr på 56 kg, der ser ud til, at det er ved at være færdigt.

"Det er en af vore specialiteter," forklarer Fabio. "Vores familie har i mange år haft en tradition for at tage ud til en lille by, Ariccia, lidt uden for Rom. Af en eller anden årsag er det blevet et sted, hvor man spiser pattegrise, som man ellers næsten kun finder på Sardinien."

Spændende tænker jeg, mens tænderne så småt er ved at løbe i vand ved mindet om de mange pattegrise, jeg har smagt med stor fornøjelse i Spanien.

Grisen er desværre ikke italiensk eller dansk, men fransk: "Vi blev ret hurtigt enige om, at det ville være den bedste ret til din tyske vin, som vi synes er flot og elegant, men den kan ikke klare mere kraftigt smagende kød, som f.eks. en braiseret svineskank, som vi også laver tit," siger Christine.

Det er som talt ud af min mund. Når jeg tænker italiensk kød, så tænker jeg enten på noget braiseret svin eller okse (dejligt og kraftigt, men bestemt ikke i harmoni med denne vin) eller en tynd skive kød, der næsten uundgåeligt er stegt for meget.

"Og så er vi jo som italienere glade for grøntsager, så jeg har lavet et udvalg af forskellige *contorni*," siger Fabio.

Jeg holder meget af grøntsager, men jeg må indrømme, at jeg har en ambivalent holdning til det italienske princip om, at man vælger en fiske- eller kødret, og så vælger man en mere eller mindre tilfældig grøntsag til at ledsage retten. Forbrugervenligt eller mangel på gastronomisk helhedstænkning, har jeg

altid spurgt mig selv, men når jeg nu får 5-6 forskellige grøntsagsudgaver at vælge i mellem, kan Fabio vel næppe gøre det meget bedre.

RESULTATET. Pattegrisen kommer på bordet i fuld størrelse, hvilket altså ikke vil sige så meget, men Fabio og Christine forsikrer, at der normalt er nok til otte portioner af en fyr på denne størrelse.

"Du får et lår," siger Christine og skærer det af, mens Fabio laver en udvalgt af grøntsagsgarniturer til mig.

Heldigvis er tallerkenen stor og rektangulær, så det hele kan være der, uden at det kommer til at ligne en gang biksemad. Jeg begynder selvfølgelig med et lille stykke kød, eller rettere først lidt sprød svær og så lidt kød, og efter hver bid nipper jeg til vinen.

"Det går sgu' da fint," siger jeg og fortsætter med at argumentere for, at kødets sarte smag går flot sammen med de diskrete frugtaromaer i vinen, og at den fine syre i vinen giver et elegant løft til det saftige kød.

"Hvis vi skal være helt ærlige, var vi også sikre på, at denne her kombination ville sidde lige i øjet," siger Christine. "Der er noget silkeagtigt over vinen, som passer fantastisk fint til pattegris."

"For at give en anelse mere smag til grisen, har jeg kommet lidt *lardo di Colonnata* ind i den sammen med lidt krydderurter, og så bruger vi stegeskyen som sauce," forklarer Fabio, og jeg er glad for, at der ikke er en eller anden kraftig, nedkogt og smørmonteret sauce til det fine kød. De mange grøntsagsgarniturer (bl.a. pandestegt græskar, gratinerede småløg, auberginetærte, Karl Johansvampe) er alle tilberedt, så de har en let sødlig tone, der falder fantastisk godt i hak med vinen, og eneste diskussionsemne bliver en fennikel, der er gratineret med mælk og parmesan. Jeg synes, den er lidt tung til retten og argumenterer for en friskere udgave, uden ost og mælk.

"Teoretisk set har du nok ret," siger Christine, "men rå fennikel kan vi ikke få folk til at spise."

Mærkeligt tænker jeg, men så længe jeg har mine fire andre garniturer at være glad for, skal jeg nok ende som en mæt og glad gris. Lige som den, der for et øjeblik siden lå på fadet, og glædede sig til at blive sat sammen med en tysk Spätburgunder. Det havde den næppe drømt om, da den tog sine første skridt i Frankrig. Men skal vi sige: Det var rejsen



”Maialino al Forno alla Fabio” Pattegris

HOVEDEMNE

5 kg pattegris • Extra jomfruolivenolie • 10 fed hvidløg • 1 bdt. rosmarin • 250 g Lardo Collonata • 1 fl. tør hvidvin • Salt, peber

Vask pattegrisen og rens for blod og indvolde.

Tør den godt og gnid den godt ind i marinade af olivenolie, hvidløg, rosmarin, salt og peber:

Læg den i et stort ovnfast fad med skindet nedad og fyld den med resten af marinaden og fint skåret Lardo Collonata. Hæld 1 halv flaske hvidvin og 3 dl vand i fadet.

Sæt fadet med grisen i ovnen ved 180° i 1 time. Vend derefter grisen med skindet opad, hæld resten af hvidvinen på og steg videre i 1 1/2-2 timer: Den skal være flot brun og sprød.

Tip: Dæk pattegrisens ører og næse med stanniol 1 times tid under stegningen, så de ikke bliver ”skoldede”.

CONTORNI

(Tilbehør til 8 personer)

”TORTINO MELANZANE” AUBERGINETÆRTE

4 store lange auberginer • Extra jomfruolivenolie • 200 g rasp • 1 bdt. frisk basilikum • 3 fed hvidløg • 500 g cherrytomater • 8 runde stanniolforme i kopstørrelse • 200 g Provolone ost • Salt

Skær auberginerne i fine, tynde skiver og steg dem gyldne på panden i olivenolie. Salt dem let under stegningen.

Bland raspen med fintsnittet basilikum, hvidløg, cherrytomater og salt og rør med 1 dl olivenolie.

Kom en lille skefuld raspblanding i bunden af stanniolformene, læg derefter 2 skiver stegt aubergine over kors og fyld op med raspblanding og Provolone.

Læg en halv aubergineskive på, luk siderne til og top med raspblandingen.

Bag ved 250° i 10 minutter, til tærterne er flot sprøde på toppen og osten smeltet i midten.

Arrangér på tallerkener med den sprøde side nedad.

”ZUCCA”

STEGT GRÆSKAR

1 Hokkaido græskar • Extra jomfruolivenolie • 4 fed hvidløg • 1 dl hvidvin • 4 spsk. sukker • 2 spsk. hvid balsamico • 1 bdt. persille • Salt, peber

Skær græskarret i små stykker og steg på panden i olivenolie med hvidløg i 10 minutter.

Tilsæt hvidvin og lad simre, til græskarternene er helt bløde. Smag til med salt, peber, sukker, hvid balsamico og finthakket persille.

”BORRETANE”

STEGTE SMÅLØG

500 g perleløg • Extra jomfruolivenolie • 125 g smør • 1 dl tør hvidvin • 1 dl sukker • Hvid balsamico • Salt

Rens løgene og steg på panden i olivenolie og smør. Tilsæt hvidvin, salt, sukker, hvid balsamico og lad det simre, til løgene er dejligt møre.