



STOR STÅHEJ OM DEN NATURLIGE vin

Naturvin, vin nature, fri vin – har du besøgt en vinbar i København på det seneste, er du sikkert stødt på et af disse begreber.

Måske har du endda undret dig over, hvad naturvin egentlig er? WHERE2GO forsøger at komme tættere på begrebet, som netop nu debatteres heftigt i det københavnske vinmiljø. Hvor skal du gå hen for at smage den naturlige vin? Og hvad skal du vide? Læs med her.

TEKST: LOUISE TAARNHØJ
ILLUSTRATION: ISTOCKPHOTO





HIER FINDER DU naturvin



Hvis du har mod på at smage den naturlige vin, så er disse fem københavnske vinbarer gode steder at starte din jomfrurejse udi naturvinverdenen.

PHOTO: ANDERS JØRGENSEN

BAR'VIN

Skal du smage naturvin for første gang, så tag ned til Bar'Vin hos Niels Thyge. Han har ry for at være nuanceret. *Skindergade 3, 1159 København K*
www.barvin.dk, 3312 5803



MANFREDS & VIN

Søsterrestauranten til Relæ holder fanen højt for naturvin, som er den eneste slags vin, de sælger i restauranten. *Jægersborggade 40, 2200 København N*
www.manfreds.dk, 3696 6593



Naturvin er et kulturprodukt, der laves i pagt med naturen. Det vil sige, at der ingen tilsætningsstoffer bruges, og producenten blander sig minimalt i tilblivelsen af vinen. Hvor økologisk og biodynamisk vin handler om, hvad producenten foretager sig i vinmarken, tilføjer naturvinbonden nogle regler for, hvad der sker i vinkælderen.

Der kan være mange årsager til, hvorfor naturvin netop nu er blevet så populært.

Spørger man eksperterne, råber de alle sammen i kor: Fordi det smager godt! Ser man naturvins popularitet ud fra et samfundsmæssigt synspunkt, hænger det meget godt sammen med, at vi i dag lever i en meget kontrolleret verden.

“Konventionel vin er blevet meget standardiseret, fordi den skal leve op til kundens forventninger om en bestemt smag,” forklarer vinkyper Malene Smidt Hertz.

“Det, der engang var spændende og nyt,

er nu blevet hverdag. Det kan være en af grundene til, at naturvin er blevet populær, fordi den netop er uforudsigelig og rebelsk.”

Kritikerne og de begejstrede firstmovers

Den store opblomstring af naturvin i København har fået mange kritikere op på barrikaderne. Nogle mener, at der blot er tale om en hype, mens andre synes, at der alt for ofte er fejl i naturvin.



FOTO: ANNE HEDERBERG



VED STRANDEN 10

Vinbaren, som også er en vinbutik, er et yndet sted for byens naturvinkendere, men der er helt sikkert også plads til naturvin-novicer.

Ved Stranden 10, 1061 København K
www.vedstranden10.dk, 3542 4040



NOMA

Verdens bedste restaurant fører selvfølgelig også naturvin og var faktisk firstmover på området.

Strandgade 93, 1401 København K
www.noma.dk, 3296 3297



TERROIRISTEN

Ejeren har en forkærlighed for naturvine fra Italien og Slovenien og er altid frisk på en vindiskussion over et glas.

Jægersborggade 52,
 2200 København N
www.terroiristen.dk,
 3690 6040

“Naturvin er i mange tilfælde stadig et pionerarbejde, og derfor kan man stadig komme ud for nogle vin med det, vi traditionelt opfatter som fejl,” siger Malene Smidt Hertz. “Konventionelle vine i dag har teknisk set så stort et fremskridt, at man meget sjældent får vin med fejl i. Og her bliver naturvin i den generelle debat angrebet; forbrugeren vil ikke have vin med fejl i.”

En anden berømt kritik er, at nogle tilhængere har en næsten religiøs holdning

til naturvinen.

“For mig er det ikke enten-eller. Jo mere naturvin jeg smager, desto mere nysgerrig bliver jeg. Men en af udfordringerne er, at frontløberne på naturvinområdet glemmer, hvor lang tid det tager at få folk med sig. Og derfor opstår diskussionen om, hvor meget der er indhold, og hvor meget der er hype, hvilket er beklageligt,” forklarer Malene.

Hvis du ikke har en sommelier-uddannelse bag dig, men stadig gerne vil smage den

naturlige vin, er der håb forude. Den er nemlig for alle. Og der venter dig en anderledes oplevelse.

“Den ægte terroir-drevne vin giver langt mere varierede, rige og nuancerede smagsoplevelser, der også rummer kulturelle aspekter baseret på historien om vinfremstillingen i de enkelte områder, men det er vigtigt at påpege, at der skal være plads til diskussion og forskellige holdninger til naturvin,” mener Stefen Jensen, indehaver ☞



FIRE EKSPERTER OM naturvin

—>

Hvad kan du forvente, når du smager naturvin første gang? Her får du fire eksperter bud.

af Terroiristen. Derudover handler det også om den måde, vinen produceres på.

“Er det ikke herligt, hvis den vin, vi drikker, ikke skader miljøet?” spørger Pontus Elofsson, tidligere sommelier på Noma.

“Og hvis den vin, som ikke skader miljøet, samtidig smager godt, faktisk bedre end den konventionelle vin, er der ingen grund til ikke at drikke den,” siger han.

Ifølge Mads Rudolf, som måske er den



MADS RUDOLF, INDEHAVER AF VINBUTIKKEN SKÅL OG FORFATTER AF BOGEN 'DEN LILLE VINSMAGER'

“Naturvin er en kompleks størrelse, og der er ikke meget man må tilsætte og gøre ved vin. Jeg har selv forsøgt mig med en slags kortlægning af fænomenet, ud fra en idé om, at naturlig vin er et forsøg på ikke at målrette produktionen mod et bestemt resultat, men det er snarere en undersøgelse af vinens potentiale. På den måde giver det nok mere mening at tale om fri vin. Find en ikke alt for manipuleret flaske, og hæld op!”

mand, der i Danmark ved mest om naturvin, behøver du ikke at vide noget om emnet for at sætte pris på den.

“Det er bare at kaste sig ud i det. Det kan betale sig at være åben over for, at vinen måske ikke smager, som man er vant til. Coca Cola smager altid ens, mens mormors saftvand smager forskelligt fra mormor til mormor. Og der er ingen grund til at afvise alle naturlige vine, hvis man har fået én, man ikke kan lide;

MALENE SMIDT HERTZ, VINKYPER OG INDEHAVER AF RUNDT OM VIN

“Alt nyt skal gerne være drevet af nysgerrighed. Men spørg gerne det sted, du køber din naturvin, om, hvad du skal forvente. Tag en snak med den, der vælger vinen. Min oplevelse er, at smagen ændrer sig hele tiden – både i næsen og i munden, og det er meget udfordrende.”



STEFAN JENSEN, INDEHAVER AF VINBAREN TERROIRISTEN

“Der er gode muligheder for at få naturvinoplevelser fra en stor og varieret vinverden i København. Der er nuancer i opfattelsen af, hvad naturvin er og skal være blandt disse restauranter og vinbarer – ikke mindst hvad brugen af svovl angår. Men der bør man nok gøre sig sine egne erfaringer; udvalget er heldigvis righoldigt og stigende!”

PONTIUS ELOFSSON, TIDL. SOMMELIER PÅ NOMA

“For mig et naturvin ligesom en nøgen, fri kvinde! Jeg kan godt lide naturlighed, men lidt makeup er helt ok. Lad være med at manipulere for meget, så mister du personlighed. Det gælder for kvinder, og det gælder for vin. En naturvin er en sjælefuld vin, som både smager og dufter godt, som du bliver glad af at drikke, og som du bare gerne vil have mere af!”

