

Ekspllosiv chilisaUCE fra Camilla Plum

På den nordsjællandske Fuglebjerggaard dyrkes der 112 sorter økologisk chili, som en del af gårdens frøhandel. Det er chili fra hele verden, i styrker fra 0-1,2 mio. Scoville, som er den officielle chilistyrkemåling. Camilla



Plum laver selv en fantastisk god, gul chilisaUCE der er lige så skarp, som hendes tunge kan være. Saucen er lavet på Pimiento di Chiese, Gule og orange Habanero samt Fatali Chili, æbleeddike og havsalt. Den og mange andre chiliprodukter kan købes via www.fuglebjerggaard.dk

Auktionsvin med stamtavle sælger bedst

Vinforfalskninger er et stigende problem. Derfor sælges veldokumenterede auktionsvine nu til rekordhøje priser, hvilket er grundstenen for en norsk vinmands succes

AF OLETROELSØ

For et par uger siden solgte norske Henning Thoresen en kasse 2000 Petrus for 409.000 kr. (72.600 dollar) på Sothebys auktioner i New York, hvilket slog alle tidligere rekorder for denne vin.

Petrus og anden stor bordeauxvin betragtes som en stensikker investering og me-

re lukrativ end aktiemarkedet. Men man kan blive taget grundigt ved næsen og miste alt, hvis en etiketsvinder har været på spil og fyldt en »falsk« vin på flasken, hvilket der er mange eksempler på.

Færrest salg er bedst

Læg dertil, at jo mere eftertragtet en vin er, des større er risikoen for, at den har været handlet adskillige gange i årenes løb. Og



Max Bordeaux Wine Gallery er navnet på Thoresens udskænkingssted i byen Bordeaux, hvor man kan købe store bordeauxvine, flaske- eller glasvis.



Mad- og vinparring med Iphone

Den ny Iphone applikation fra Sopexa, Din vintjener, er et nyttigt redskab for sammensætning af mad og vin. Den downloades gratis i Apples Appstore, og så kan man klikke på for-, hovedret eller dessert. Dernæst på fisk, kød eller grønt og så

på specifikke opskrifter. Dernæst vises en indkøbsliste og fremgangsmåde samt et passende vinforslag, som man klikke på for at komme videre til forhandleren. Man kan også gå den modsatte vej, altså først vælge en vin og så få et madforslag.



Bordeaux til bords

Der var engang danskerne ikke drak meget andet vin end det fra Bordeaux. Så da de oversøiske vinlande pludselig bød ind med saftige, sødmefulde vine til langt billigere priser end de billigste – ofte halvsure bordeauxvine – så begyndte det at gå ned ad bakke for de ukendte, halvdårlige producenter, der hidtil havde kunne sælge stort set alt, bare der stod AOC Bordeaux på etiketten. De store, berømte bordeauxslotte holdt stand, fordi der var en grund til deres berømmelse, nemlig høj kvalitet, som jo aldrig går af mode.

Men i modsætning til hvad mange tror, så er der faktisk rigtig gode køb at gøre hos de rigtige producenter i den beskedne klasse. Lad os begynde et trin over AOC Bordeaux, nemlig Bordeaux Superieur med Château Peray-



sauvignon der er blandet i merlotdruerne. Samme drueblending er at finde

ne, som i 1994 blev overtaget af et tysk ægtepar med store ambitioner og ønsker om at dyrke druerne økologisk. Deres årgang 2003 (85 kr. hos organicwines.dk) er i en prisklasse, man som regel skal holde sig fra, når der står Bordeaux på etiketten, men den er rigtig rar at drikke. Den byder på en frisk næse med strejf af kalk og moden frugt, med rigtig god dybde. I munden er den ganske vist ganske let, men pænt fokuseret med et godt bid, som stammer fra de fem pct. cabernet

i 2005 Château Suau Cuvée Prestige (149 kr. hos lago.dk), som har en lækker duft af grus og sorte kirsebær. I munden føles den nærmest fed, med polerede tanniner i smagen af moden frugt, cedertræ og læder, samt lidt smule lakrids, der hænger godt i eftersmagen. Det er dog vigtigt at ilte vinen godt for at bringe disse egenskaber frem, samt at drikke den af ordentlige, bordeauxdedikerede glas, hvilket enhver god bordeaux i øvrigt fortjener.

Noter af grus

Hvor de to førnævnte er rigtig pæne, prisbillige bordeauxer, begynder det at blive rigtig interessant i tilfældet 2005 Lamothe-Cissac Cru Bourgeois, Haut Medoc vieilles vignes (199,95/130 kr. v. 12 stk. hos philipsonwine.dk.) Udover cabernet og merlot har den lidt petit verdot og cabernet franc, hvilket

hjælper med til at give vinen flere facetter. Den har en skøn, intens næse med kant, en smule grus, kirsebær og lidt syrlig lakrids. I munden er den fyldig og lækker, med faste tanniner, en passende sødme og en frisk syrem, som renser munden godt og gør vinen ekstra velegnet til kraftige retter.

De her nævnte vine var en del af en smagekasse, som vinorganisationen i Bordeaux sendte frem, og der var flere nitter, som læserne ikke skal trættes med her. Men den flotteste skal bestemt fremhæves, nemlig 2001 Chateau La Cabanne fra Pomerol. Duften er stor og bred, med grus, vanille og moden frugt.

I munden føles den tæt og koncentreret, gruset trænger igen frem, og så sætter de lækkert polerede tanniner ind fulgt af en sødlig syre, oplagt selskab til en eventuel nytårsmørbrad, skåret fra oxen og brunet forsvarligt inden stegning.

Køber man én flaske, koster den 500 kr., hvilket måske er ved at være i overkanten, men ved 12 stk. styrtdykker prisen til 170 kr. og det er ganske enkelt et kup, som virkelig lever op til de lovord, Philipson Wine knytter til vinen. OT

At god bordeaux ikke behøver være dyr, bevises med den flotte pomerol Chateau La Cabanne – som Philipson Wine sælger til foræringspris – og den nydelige cru bourgeois fra Chateau Lamothe-Cissac.



når en stor bordeaux ofte behøver 10-15 år for at udvikle sig til fuld modenhed, så er der rig lejlighed til at handle den mange gange undervejs.

Det kan betyde, at vinen har været sendt fra land til land – somme tider kontinent til kontinent – hvilket med garanti ikke øger vinens kvalitet, da svingende og ekstreme temperaturer kan spolere vinen.

Den frygt er del af grunden til, at Henning Thoresen, via Bordeaux Winebank, kontrollerer en vinbeholdning, som er mere end en halv mia. kr. værd. Vinen er meget lidt berejst, den er fragtet direkte fra bordeaux-slottene og til Thoresens kælder i Bordeaux. Naturligvis i de originale trækasser, som ved videre transport udstyres med en elektronisk anordning kaldet »eProvenance«, der en gang i timen registrerer temperaturen og sender information til en server.

Når vinen sælges, følger et certifikat, som dokumenterer opbevaringstemperaturen, hvilket kombineret med garan-

ten for, at vinen har været forsvarligt opbevaret, får prisen til at ryge i vejret på de internationale auktioner.

Det blev senest bevist ved salget af den tidligere nævnte kasse 2000 Petrus til 409.000 kr., som på auktionen havde følgeskab af bl.a. en kasse 2000 Lafite til rekordhøje 204.000 kr. samt en kasse 2000 La Mission Haut Brion til 68.000 kr.

Det synes altså evident, at tiderne hvor en sjælden flaske kan sælges bare på sin etiket, er ovre. Men at købelysten er så stor som nogensinde, det er de her nævnte priser et klart bevis for.

Kunde hos topslotte

Henning Thoresen har altså forstået at profitere på købernes frygt for at blive snydt, men han er ikke kommet sovende til resultaterne, for at handle direkte med de store bordeauxslotte er bestemt ikke alle og enhver beskåret.

Han har således brugt sin erfaring som vinimportør i Norge

fra 1992 til 2003, ligesom han ganske langsomt har skabt sig et godt omdømme blandt slots-ejerne – blandt hvilke han på godt ti år er gået fra at være et ubeskrevet vinblad til en af top-slottenes absolut største kunder.

Hans vigtigste forretning er salg af stor bordeauxvin til Asien, men via www.bordeauxprovenance.com sælger han også de certificerede vine i Europa via internettet, som nævnt andetsteds på siderne.

Og hjemme i Bordeaux, hvor Henning Thoresen nu bor, står han endvidere bag et vingalleri (www.maxbordeaux.com), som sælger de helt store bordeauxvine såvel i flaske som glasvis.

Så hvis man er i Bordeaux og tørster efter storhed, er Max Bordeaux værd at gæste, ligesom en seriøs investering i bordeaux nok ikke bør foretages uden, at man har set, hvad Henning Thoresen har at byde på.

ole.troelso@borsen.dk

Femdobbelt super-sudoku

Børsen Weekend bringer denne udfordrende super-sudoku, der løses som fem sammenkoblede sudokuer. De tomme felter udfyldes, så hver

vandret række, hver lodret række og hver 3x3-kasse rummer tallene 1-9.

Løsningen findes på side 29

