

Hvordan smager Le Chambertin? - på sporet af Terroir-spøgelset

Af Niels Ehler

Terroir - et luftigt begreb

Du kender ordet Terroir - enhver vinsnob med respekt for sig selv slynger det ud, når man gerne vil være en lille smule klog. Mange forbinder ordet med jord og tror, det er, når vinen har et vist jordpræg - det er selvfølgelig noget sludder. Og jeg ved godt, at netop du ved bedre, men læs alligevel lidt videre....Det skal være mig en fornøjelse at provokere dig lidt.

Der findes fine officielle forklaringer på begrebet, og de går sådan cirka på følgende omkvæd: Udtrykket beskriver markmiljøets samlede indflydelse på vinens smag - altså faktorer som klima, jordbund, topografi, mikrobiologisk flora og hydrologi. En vigtig underforstået anden dimension er, at to marker ikke blot giver forskellige vine, men at den samlede terroir-indflydelse tildeler en veldefineret smagsmæssig identitet for den enkelte mark. En tredje terroir-faktor er kvaliteten, hvor det underforstås, at ét givent terroir - altså én given vinmark - giver en højere kvalitet end en anden mark. Derfor inddelingen i Grand Cru, første Cru osv. Den franske vinlovgivning er - især i Bourgogne - stort set bygget op om at gøre denne treenighed til en hellig ko, der har skal cementere, at kun visse nøje fastlagte områder kan producere kvalitet. Den ny verdens vinavlere har ikke meget til overs for dette synspunkt og opfatter det som grænsende til ren mysticisme, der reelt er begrundet af slet skjulte kommercielle interesser.

Et spørgsmål om identitet

Men lad os nu lige træde et skridt tilbage og se nærmere på sagerne, så de bliver sat lidt i perspektiv. Kort fortalt prøver begrebet at dokumentere, at for eksempel Chambertin-marken har en helt særligt smag, som man med fornøden ekspertise kan genkende. Jeg har mange gange prøvet, og jeg kan ikke - kun i få lyse øjeblikke, som vist desværre nok mere må tilskrives tilfældigheder end naturvidenskabeligt dokumenteret formåen. Men jeg er heller ikke så øvet, som jeg gerne ville være. Jeg kender heller ikke nogen andre, der kan ramme Le Chambertin - hver gang. Nogen har dog større succesrate med denne sport end andre.

Forsøgsdesign for vinelskere

Lad os for en stund lege, at vi er videnskabsmænd, der er sat til at efterprøve begrebet - vi skal finde ud af, om det i virkeligheden eksisterer. Og vi får helt frie hænder til at gøre, hvad vi vil. Hvordan vil vi udføre eksperimentet?

Vi ønsker at finde ud af, præcis hvordan en Le Chambertin smager; hvad er selve sjælen i denne pragtfulde vin, og hvad adskiller den fra andre nære slægtninge. Vi vil lave to vine, der er fuldstændig totalt og aldeles ens - Ama'r og to gange rundt om Jorden på ét sekund. Den eneste forskel skal være, at den ene har groet på selve Le Chambertin og den anden er fra - ja lad os sige næsten-nabomarken Aux-Combottes, der også ligger godt oppe på den fineste del af skråningen. Altså en Grand Cru mod en Første Cru - det må jo være til at smage; man betaler i hvert fald en kraftig prisforskel for den forventeligt større oplevelse.

Vi starter med at eliminere den menneskelige indflydelse. Bourgogne er netop kendetegnet ved, at hver berømt mark har mange ejere, der hver for sig laver vin ud fra netop deres faglige formåen og

personlige smag. At de selvfølgelig også prøver at frembringe en vin, der lever op til deres subjektive billede af, hvad en Le Chambertin bære være, er en helt anden historie. Det gør blot problematikken endnu mere djævelsk indviklet. Så vores to forsøgsvine skal selvfølgelig laves af den samme person. Vedkommende skal sørge for, at vinene høstes ud fra de samme kriterier, hvad angår sukker-/syrebalance og tilsvarende. De to vine vinificeres på sprit den samme måde: Samme afstilkning, samme maceration, samme gæringstemperatur, samme gærtype, der jo af gode grunde her må være en laboratoriegær. Samme klaring, samme filtrering, samme eksponering overfor egefade af fuldstændig identisk oprindelse og alder. Ja, jeg kunne blive ved. Det er et ganske tricky setup, dette simple lille forsøg er på vej ud i. Men skidt med det; vi forudsætter, at vi kan lade de to vine have fuldstændig samme opvækstvilkår i vores kelder.

Markens mysterier

Men inden vi når til kælderen, skal druerne jo først gro under ligeværdige vilkår. Så svært kan det vel heller ikke være? Vi begynder med begyndelsen. Vi prøver at udvælge to markafsnit, der er så ens, som naturen nu giver os mulighed for: Samme hældning, samme jordtype, samme undergrund. Størrelsen af plottet skal være så stor, at vi kan høste nok druer til at vinificere dem separat og lagre dem for sig selv i et fad af samme størrelse.

Selve vinstokkene er jo også vigtige. Vi skal sørge for, at de genetisk er 100 procent identiske i den frugtbærende del, og at de er podet på grundstammer af den samme type. De skal også have samme alder, da vinstokkens alder har en veldokumenteret indflydelse på vinens sammensætning. Når så de i øvrigt gror pænt, skal de beskæres og passes på helt tilsvarende vis, så der er samme bladmasse pr plante. Mængden af frugt skal også løbende tilpasses, så planterne i de to marker bærer ens antal drueklaser. Da de to marker kun ligger få hundrede meter fra hinanden, må vi forudsætte, at lokalklimaet er rimeligt ens, både hvad angår indstråling, nedbør, luftfugtighed samt nat- og dagtemperatur. Vi forudsætter også, at planterne er udsat for det samme pres af skadegørere - både fra svampe og skadedyr, så de udsættes for den samme skadedyrbekæmpelse. Gødning er kun tilladt i form af kompost, hvad der er svært at gøre identisk, da kompost kun sjældent har en ensartet og veldefineret sammensætning; men skidt nu med det.

Så står vi på målstregen

Vores eksperiment er nu færdigt - plantene er dyrket, druerne er høstet, vinen er gæret og færdigbehandlet. Vi står med to flasker, der burde rumme essensen af markernes identitet. Nu kommer det store øjeblik - vi skal smage. Gad vide om de to flasker er ens? Gad vide om forskellen er reproducerbar?

Hov, der røg et grimt ord af panden - reproducerbar! Vi ønsker jo ikke blot at vide, om de to vine er ens; vi ønsker jo også at vide, om der er en særlig Le-Chambertin-smag, man kan genkende fra årgang til årgang. Det kan godt være de to vine smager forskelligt. Men er denne forskel blot et resultat af, at der på trods af vores omhyggelighed alligevel er nogle faktorer i de to vines tilblivelse, der ikke er ganske ens? Det var værre. Vi bliver nødt til at gentage eksperimentet. Måske skal vi lave en lang række gentagelser, hvor vi ændrer på kun én af faktorerne af gangen og på denne måde lader de to vine være forskellige på kun ét punkt. Herefter kan vi så smage os frem og se, om Chambertin-identiten stadig eksisterer og kan genkendes på en statistisk signifikant måde.

Sjælens forskellighed

Men lad os nu forestille os, at vi har smagt på de to forsøgsflasker - hvad har vi så mon oplevet? Ingen kan svare på det; for forsøget er aldrig lavet i sin fulde udstrækning og vil næppe heller nogen

sinde blive det. Det er ganske enkelt tæt på at være umuligt at realisere. Alligevel - eller måske rettere netop derfor - vil jeg gerne vove skindet og give et gæt på forsøgsresultatet.

Det er klart, at der oftest vil være en forskel på flaskerne - især jo længere de to marker befinder sig fra hinanden. Denne forskel vil simpelthen være et produkt, at der har været påviselige forskelle undervejs i to vines tilblivelse - forårsaget af den ene, den anden eller den ottende grund. Hvis man virkelig kunne have to 100 procent identiske produktionsforløb, ville jeg tvivle på, at man kunne smage forskel. Hvis man kunne, ville man i realiteten have bevist, at hver vinmark har sin egen sjæl; sin helt specielle personlighed, der ligger i noget, som vi ikke er i stand til at måle eller registrere med vores nuværende viden og teknologi. Det ville være både spændende og betagende. Det er sikkert også fascinationen i denne lettere spirituelle opfattelse af en vin, der har gjort terroir-begrebet så levedygtigt og kontroversielt.

Tvekampen Aux-Combottes kontra Le Chambertin

Hvis vi vender tilbage til vores sammenligning af Aux-Combottes med Le Chambertin vil forskellene sikkert være minimale. Måske vil Chambertins kvalitet være højere; men det vil uden tvivl være et spørgsmål om decimaler på Parker-pointene og unddrage sig statistisk analyse. Om Chambertin så har sin egen identitet, vil være endnu mere tvivlsomt. Det vil kræve så mange forskellige forsøg, at vi reelt aldrig vil være i stand til at påvise denne personlighedsforskelle.

Når smagere alligevel mener at kunne genkende et glas Chambertin, gør de det ud fra lang tids subjektiv erfaring. Desværre er denne erfaring baseret på et begrænset antal smagsprøver, der reelt har haft en variation af mindst 50 forskellige faktorer, hvad angår vinen tilblivelse. Der er ingen på denne jord, der ud fra et så tvivlsomt forsøgsdesign kan slutte noget som helst. Derfor er det reelt tågesnak, når man nogen mener at kunne smage terroir i form af markidentitet. Det kan godt være, at begrebet findes, men ingen har endnu smagt det. Terroir-forskellene står reelt i skyggen af alle de andre produktionsforskelle, da vine er uhyggeligt komplekse væsener, der gør, at to flasker nok aldrig er ganske ens. Vi oplever ofte klare flaskeforskelle, altså forskelle mellem enkeltflasker af den samme vin, selv om de har ligget i samme kasse i mange år.

Hvis man derimod begrænser terroir-begrebet til blot at være et udtryk for, at forskellige marker giver forskellig vin, er man ude i selvfølgeligheder og banaliteter. For især i Bourgogne er der meget stor forskel mellem markerne, ikke mindst forårsaget af en geologi, der ændrer sig med få meters mellemrum ned af den gyldne skråning. Det er klart at forskellige forhold giver forskellige vine, og det er der ingen, der vil anfægte et øjeblik. Hvis man eksempelvis kan påvise klare forskelle i en marks hydrologiske egenskaber eller i indstrålingens døgnfordeling, ja så skal den give sig udslag i forskelle i den færdige vin. Men egentlig koger hele diskussion ned til, at man er nødt til definere mere præcist, hvad man forstår ved terroir. Især er det den postulerede reproducerbare markidentitet, der på samme tid gør begrebet spændende og næsten umuligt at bevise den objektive eksistens af.

Det store subjektive smagsforsøg

Hvis nogen har lyst til at modbevise dette, kunne man jo gøre følgende. Man kunne udvælge lad os sige fem af Grand Cru markerne i Gevery-kommunen og for hver mark finde flest mulige forskellige vine. Den ene dag får så cirka ti dygtige smagere lov til at øve sig på et solidt udvalg af åbne flasker, så de kan se, hvilke marker de smager og dermed træne smagsløgene til at finde det flygtige terroirspøgelse. Næste dag smager de samme personer så et tilsvarende antal vine, der er forskellige fra træningsflaskerne. Disse vine smages blindt, og det er smagernes opgave at hæfte et

marknavn på glassene. Antal korrekte marknavne kan vi sende en tur gennem statistik-computeren og så se, om resultatet med sikkerhed afviger fra det rent tilfældige.

Jeg stiller gerne op, hvis nogen har tid, kræfter og penge til denne terroir-trial - jeg elsker at drikke Chambertin! Indtil da vil vi vinelskere med fornøjelse og i mange år fortsat diskutere om spøgelse nu også har en reel eksistens. Der kan være tale om en godartet drillende lille poltergejst eller måske ligefrem en løgnagtig ond ånd, der blot kalder på den rette exorcist for endeligt at blive retmæssigt fordrevet fra vinverdenens objektive paradys. Og det kan jo også fortsat være ganske underholdende.