

24. juli 2003

Grenache - Vinverdenens Grå Eminence

Af Niels Ehler

Det vil sikkert komme bag på mange, at Grenache er verdens næstmest-plantede drue, og det ikke er Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah eller Chardonnay. Grenache fører typisk en anonym tilværelse som blandingsdruer – en slags vinverdenens grå eminence, som i al diskretion lægger krop og frugt til flere af verdens mest berømte vine. Endnu mere overraskende er det måske, at den allermest plantede druesort er den stort set ukendte hvide Airén, der ikke gør det store væsen af sig, hvad angår kvalitetsvin. Men Grenache har faktisk førstepladsen, hvis vi kun ser på de røde sorter, selv om det er de langt mere berømte og allestedsnærværende sorter, der hele tiden stjæler rampelyset.

Måske er Grenaches selvudslettende rolle dog ved at ændre sig, for denne grimme ælling kan faktisk godt stå på egne ben og udvikle sig til noget stort. Flere af verdens dygtigste vinavlere tror på dens potentiale, og der kommer flere og flere vine på markedet, hvor Grenache spiller hovedrollen og ikke længere er forvist til det anonyme liv i som statist.

Men endnu er det kun få lande, der rigtig har taget denne beskedne drue til deres hjerte. Det er Frankrig, Spanien og Australien. I langt de fleste andre lande spiller den stadig andenviolin, men man kunne pege på flere mulige vindistrikter, hvor det ville være lovende at satse mere på Grenache.

For druen har sine helt egne dyder, men også nogle markante unoder. De positive sider er især dens evne til at producere kvalitetsvin under meget varme, tørre og forblæste dyrkningsbetingelser. Men samtidig er sorten også ganske uregerlig, og der er gode grunde til, at dens rygte er lidt ramponeret. Den er simpelthen alt for taknemmelig over alt solskinet og varmen, og det fører nemt til overproduktion. Grenache er berygtet for at levere vine, der med en let jordbæragtig frugt, en lys farve, et behersket tanninindhold og lav syre hurtigt kan ende med at være både tyndbenede og karakterløse. Dette lette præg forhindrer den ikke i samtidig at være meget alkoholrig på grund af det høje sukkerindhold i druerne; men sukkeret følges desværre langt fra altid op af en tilsvarende ekstrakt. Den er ofte blød og venlig, og ikke særlig overdådig i sit smagsregister.

Men netop disse karakteristika gør den til en ideel partner med Syrah, hvad mange Rhoneavlere har forstået at udnytte til fulde. Syrahs barske farverige, animalske og tanninrige karakter næsten råber på at blive suppleret med noget lettere tilgængeligt, der kan give blødhed og lysne de tit mørke aromaer, der kendetegner rene Syrahvine. Ikke mindst i Languedoc og i Roussillon indgår Grenache som det tredje forløsende element i den formidable treenighed af ædle druesorter, som den udgør sammen med Mourvedre og Syrah, og hvor netop disse tre sorter tilsammen kan give mindeværdig vin. I det nordlige Rhone er det ikke tilladt at bruge Grenache til AOC-vine, men her må man nøjes med Syrah. Så står man straks friere i den sydlige del af dsitriktet, hvor den har været en ofte for uimodståelig fristelse for svage pengegriske karakterer. Hvis man blot går efter at producere en stor volumen af vin, er Grenache en nyttig partner, men man løber samtidig risikoen for at producere så meget, at resultatet bliver derefter. Dette har nok været medvirkende til druens noget tvivlsomme ry som en lidt andenrangs blandingspartner.

Men intelligente vinavlere har kunnet gennemskue disse begrænsninger og har kunnet se årsagerne til problemerne: De har dyrket druen under stærkt kontrollerede forhold, hvor den er blev beskåret kraftigt, og hvor udbyttet er holdt dramatisk nede. Når dette er tilfældet, kan den livskraftige Grenache pludselig levere vin af en ganske anden kaliber.

Det ser vi især i det fornemme Chateauf-neuf-område, hvor nogle af de allerbedste vine næsten udelukkende består af Grenache: Vieux Telegraphe, Barbe Rac fra Chapoutier og ikke mindst kultvinen Chateau Rayas. Men så er der selvfølgelig også tale om grundigt beskårne vinstokke, og de er typisk også på den rigtige side af de 80 år. Udbyttet befinder sig omkring 20 hektoliter pr hektar og er ofte endnu lavere. Og så får piben straks en anden lyd. En typisk smagsbeskrivelse for disse vine kunne være ord som kirsebærlikør, solbær, peber, lakrids, chokolade, ristede nødder og masser af tannin kombineret med en meget mørk og dyb farve.

Det er jo interessant nok ganske i modstrid med de tidligere udsagn om Grenache, der taler om lyse, lette og syre- og tanninsvage vine. Hovedårsagen skal søges i vinstokkene og den måde, de dyrkes på. Her viser det sig med al ønskelig tydelighed, hvor afgrundsdyb indflydelse lave udbytter og vinstokkenes alder har på slutresultatet. De kan kort og godt få en drue til totalt at ændre karakter. Denne forskellighed er måske årsagen til, at der stadig er forholdsvis få topavlere, der har kastet deres kærlighed på denne drue, der kun viser sine unoder, hvis den ikke bliver holdt i kort snor. Det kræver et meget åbent sind og mange års optimisme at turde satse hårdt på den på trods af de velkendte dårligheder, hvis ambitionsniveauet er at blande sig med det ypperste i Verden.

En anden faktor er modningen af den færdige vin. De smagsmæssige malende ord ovenfor er alle hentet fra den formidable årgang 1990. Topvinene er langt fra endnu modne, men er i det mindste begyndt at vise deres sande og uimodsigelige potentiale. Mine egne erfaringer med eksempelvis Rayas har været, at den har skuffet fælt, når jeg har smagt yngre årgange blindt. Den fremstår smal, ucharmerende og lidet givende med en skarp syre og en behersket og ligefrem fattig frugt. Når jeg så har smagt ældre årgange fra 1980'erne, er billedet totalt vendt, og den overvælder én med en kultiveret rigdom, en umådelig flot balance, en forførende frisk frugt og en blødhed og venlighed, der er fascinerende. En vin af verdensklasse, men en vin, der virkelig kræver tålmodighed og tillid til, at den flaske, der skuffede i dag, på et tidspunkt vil folde sig ud og blive til en smuk vinøs mangefacetteret sommerfugl.

Hvis vi vender blikket mod Spanien er Grenache her en veletableret succes. Ikke blot er den landets mest benyttede røde drue med 170.000 hektar på samvittigheden, men den kan også klare at levere kvalitetsvin, der næppe fås bedre noget steds. Den storrives i det tørre og solrige spanske klima, og man mener ligefrem, at sorten har sin oprindelse her. Den skulle stamme fra den nordlige del af landet med rødder i det gamle kongerige Aragon og herfra have spredt sig til hele Spanien, for senere at indtage Middelhavs-regionen og i det lange løb det meste af Verden. I Spanien kaldes sorten for Garnacha ofte med efternavnet Tinto, mens den i Italien kendes som Canonau og i flere andre lande som Alicante.

I Spanien har den især været en kvalitetsmæssig succes i Navarra, Tarragona og ikke mindst i Priorat. Producenter som Alvaro Palacio, Capcanes, Artazuri og Scala Dei kan frembringe Grenache i den absolutte superliga. Vi ser igen som et næsten ufravigeligt fællestræk, at vinstokkene skal være overordentligt gamle, før topkvaliteten indfinder sig. Til gengæld genfinder vi så meget de samme aroma-indtryk, som i Sydfrankrig. Vinene fremstår med smagsindtryk som

kirsebærlikør, chokolade, peber og tørre krydderurter. Længelevende og intense vine, der ikke på nogen måde kan beskyldes for at være lette eller ligegyldige.

I Australien finder vi også fornem Grenache, hvor især vinene fra Clarendon Hills har vundet verdensberømmelse, og de er aromamæssigt tæt på de spanske. Robert Parker har en meget rammende beskrivelse af Clarendon Hills Grenache Old Vine Romas, der oplyses af dufte som en hel hippiekongres afholdt i en espressocafé – der er da noget for fantasien at arbejde med!

Men hold også øje med navne som D'Arenberg, Greenock Creek, Burge Family og Rusden, hvis du skulle være så heldig at falde over dem. Australien har faktisk erobret en pæn del af Grenachemarkedet, på trods af at det kun er beskedne 2.000 hektar, som det kæmpemæssige land bruger på denne druesort. I USA er man helt oppe på 5.000 hektar, men har alligevel ikke formået at sætte noget større kvalitetsmæssigt fingeraftryk på vinverdenen, hvad angår Grenache. Der er endnu kun få eksempler på store amerikanske Grenachevine, måske med undtagelse af "Sine Qua Non" og Alban Vineyards fulgt op af Bonny Doons Le Cigare Volante, der dog kun har et moderat indhold af Grenache.

Endelig skal man heller ikke overse Grenaches rolle på dessertvinsområdet, hvor den på grund af sin høje naturlige sødme er meget anvendelig og giver mange spændende vine. Som et kuriosum kan man nævne, at Australierne bruger den til "portvin", nemlig D'Arenbergs Non Vintage Rare Tawny – et navn der nok vil kunne ophidse en nationalistisk indstillet portugiser markant. Men drikken skulle efter sigende være "Great Stuff!" - både spændende, generøs og kultiveret og smage af ahornsirup, plumkagekrydderier, sød frugt og ristede nødder. Også spanierne bruger druen til dessertvin, og Capcanes laver en meget elegant, rank og tanninrig sag ved navn Pansal Calas, der er overordentlig velegnet som ledsager til frugtdesserter, som eksempelvis Jordbær.

Men mest berømte er nok de sydfranske dessertvine fra Banyuls, Rivesaltes og Maury. Der er typisk tale om rene Grenachevine fremstillet som Vins Doux Naturels. Dette er en lidt misvisende betegnelse, for faktisk er de ikke særligt naturlige, hvad angår spiritusindholdet. Vinene er søde, da gæringen er stoppet med Brandy, mens mosten endnu har et højt sukkerindhold, og man ender på omkring de 16 procent alkohol. Det er især Banyuls vinene, der har opnået verdensberømmelse og med rette. Producenter som Domaine du Mas Blanc, Chapoutier, og Domaine la Tour Vieille laver helt enestående Grenachevine med aromaer som kaffe, chokolade, hasselnødder, rosiner og kirsebærlikør. Men Maury kan også være med på vognen, ikke mindst med topdomænet Mas Amiel.

Banyuls Grand Cru skal lagres minimum 30 måneder på fad, og kan alligevel fremstå med flot og intakt frugt. Andre Banyuls produceres med et helt andet mål for øje, da de opbevares i store glasbeholdere. Her udsættes de bevidst for sol og varme for at opnå en kogt og oxideret "Rancio" karakter, der kan minde lidt om det præg, man finder i gamle Madeiraer. Det er generelt vine, der kan blive betragteligt gamle og samtidig har en råstyrke så de kan være med til lidt af hvert rent dessertmæssigt. De er nogle af de få søde vine, der ikke omgående bliver slået ihjel af chokolade. Så har man en sød chokoladetand, er der ingen vej uden om Banyuls eller for den sags skyld Maury.