

Alkohol- men hvordan?

*Lidt om Vinkultur
ombord
af*

HOLGER RUD



Trykt som Manuskript i
NORDLUNDES BOGTRYKKERI
København 1952

FORORD

Baggrunden for afholdelsen og udgivelsen af dette foredrag er den kendsgerning, at Danmark under besættelsen og den nærmeste tid derefter var afskåret fra handelsforbindelse med de fleste vinproducerende lande. I denne periode er der vokset en generation op, som ikke – eller i hvert fald kun i ringe udstrækning – har haft lejlighed til at stifte bekendtskab med de forskellige originale mærker af vin og spiritiosa – specielt med, hvorledes de skal behandles.

Da søværnets officerer ofte – selv som ganske unge – bliver sendt paa togt til udlandet, hvor de maa repræsentere deres land og yde gæstfrihed ombord overfor fremmede myndigheder eller officerskoller, maa et vist kendskab til de forskellige vine og spiritiosa, deres indkøb, opbevaring og servering, anses for nødvendig. Dette er forøvrigt erkendt af søkadetterne selv, paa hvis opfordring denne lille pjece er blevet til.

Jeg bringer en hjertelig tak til direktør Magnus Poulsson samt til direktør Chr. H. Olesen for god hjælp og bistand. Desuden takker jeg chefen for søværnets officersskole, kommandør Gustav Paulsen for stor interesse og forstaaelse under udarbejdelsen. Endelig bringer jeg vinbranchens propagandaudvalg min tak for laan af klichéerne til billederne i pjecen.

Holmen, den 1. oktober 1952.

HOLGER RUD.

LIDT OM VINKULTUR OMBORD

Søværnets Officersskoles opgave er, som De alle ved, at uddanne unge mennesker til at blive gode officerer. De faar paa denne skole en udmærket militær opdragelse og De faar en god uddannelse i navigation, sprog samt i mange andre fag. Men man maa ikke derfor glemme den kulturelle uddannelse. Hertil hører f. eks. timerne i kulturhistorie samt fredags-foredragene. De skulle gerne vide i det mindste lige saa meget – og helst lidt mere – om kulturelle spørgsmål, end de mest intelligente værnepligtige, som de senere skal være ledere for.

Hvad forstaar man ved *kultur*? Vi slaar op i *Salmonsens*; der staar, at kultur kommer af det latinske ord *cultura*. Det betød oprindeligt opdyrkning af jorden, men efterhaanden er det gaaet over til at omfatte opdyrkning ogsaa paa det aandelige omraade. Vi forstaar nu ved kultur alt det, der er genstand for udvikling og uddannelse udover, hvad naturen selv kan give.

Man har fra gammel tid skelnet imellem *teknisk kultur*, *social kultur* eller *samfundskultur*, *aandskultur* og *personlig kultur*.

Kultur er menneskets beherskelse af naturen – ogsaa sin egen natur. I denne forbindelse skal jeg minde om, at vi ofte bruger udtrykket: »Pas paa, at naturen ikke gaar over optugtelsen.«

Naar den franske filosof *J. J. Rousseau* tilraaber sine medmennesker et: »Tilbage til naturen,« saa er dette ikke rettet imod selve kulturlivet, men imod dets udskejelser og udvækster i form af luksus, forfinede vaner og degeneration, særlig præget af bylivet, altsaa civilisationens og kulturens overdrev.

Rousseau's kritik kunne med rette anvendes overfor vore dages tilbøjelighed til at identificere den moderne tekniks høje standard med selve kulturen. Saa værdifulde disse kulturfrembringelser end er (biler, lyntog, flyvemaskiner, levende billeder og fjernsyn), maa man dog ikke glemme, at de er *midler* – man maa ikke betragte dem som kulturen selv.

Der er den fare, at disse tekniske frembringelser ved deres mekanisering af livet, truer det, som er det egentlige i al sand kultur: menneskets aandelige og etiske udvikling. Jeg beder Dem derfor om at være paa vagt overfor materialiseringen og mekaniseringen af livet. De, der sværger til tekniken, bliver let materialismens haandlangere. Lad os altid hævde aandens supremati overfor det materielle.

Hvilke *kulturgoder* er det da, vi bør respektere? Man bør først og fremmest vise forstaaelse af og have respekt for *videnskaben*. Desuden for *kunsten* i alle dens former: malerkunst, billedhuggerkunst, musik, litteratur, den dramatiske kunst – men ogsaa sans for et korrekt talesprog og for den *personlige hygiejne*; endvidere sans for et hyggeligt, stilfuldt *hjem* med smukke gamle ting og smukke nye ting, sans for god, veltillavet mad og – *last but not least* – sans for god *vin*.

Nu ved De, hvor jeg vil hen efter denne – det maa jeg indrømme – ret lange indledning. Det har imidlertid været mig magtpaaliggende at fremhæve over for Dem, at der er en sammenhæng imellem vin og kultur.

Naar jeg siger: sans for god vin, saa bestaar denne sans – denne forstaaelse – af fire ting. 1. at *indkøbe* de rigtige mærker. 2. at *opbevare* vinen. 3. at *behandle* den, og 4. at *servere* den.

Jeg har i et tidligere foredrag fortalt Dem om, hvad misbrug af alkohol kan føre til, nu vil jeg forsøge at fortælle Dem lidt om *brugen* af alkohol. At omgaas alkohol paa rette maade burde i og for sig ethvert kultiveret menneske lære, men det gælder i særlig grad for søens officerer, som kommer til at repræsentere deres land i fremmed havn.

Som De maaske husker, sluttede jeg mit foredrag over misbrug af alkohol med følgende: »I det almindelige omdømme anses i vore dage beruselse og den deraf følgende mangel paa herredømme over ens handlinger som en skam og et tegn paa manglende kultur.«

Det første raad, jeg skal give Dem, er: »Vis maadehold«. Prøv at finde ud af, hvor meget De i almindelighed kan taale – det er nemlig meget individuelt – og naar denne grænse er naaet, saa sig stop.

»Vin, som drikkes i rette tid og med maade, er hjertets fryd og sjælens lyst,« siger en af vore digtere, men han siger ogsaa:

»Vin, som drikkes i mængde, volder sjælen bitterhed.«

Dr. MacKay siger: »Remember, though abuse is wrong, that use may be divine.« Læg mærke til ordet: may be.

Franskmændene siger: »Den gode vin gør glad og fri, den slette gør til slave.«

Pas paa, De ikke bliver en slave af vin og spiritus. Søg altid at være situationens herre – ogsaa paa dette omraade. Det kan faa betydning for Deres fremtid og Deres position – baade opefter og nedefter.

Jeg skal saa gaa over til at omtale de forskellige vine.



RØDVIN I - BORDEAUX

Disse vine, der har et alkoholindhold paa 10 %-12 %, dyrkes og fremstilles i departementet Gironde og forsendes over dettes havnstad Bordeaux. De fleste bedre Bordeauxvine har deres navn efter det slot eller den vingaard, hvor de er høstet, og for de mindre vine efter den kommune, hvor de er høstet. Af chateauvinene kan nævnes: Château Latour, Château Lafite, Château Margaux, Château Haut-Brion, Château Gruaud Larose, Château Beychevelle, Château Pichon Longueville Lalande, Château Montrose, Château Mouton-Rothschild. Endvidere Château Léoville-vinene: Léoville Lascases, Léoville Poyferré og Léoville Barton; og endelig *Marquis de Terme*, som var bedst kendt her i Danmark efter den første ver-

denskrig. Fra Rødvinsetiketterne kender De sikkert navnene Saint Julien, Saint Emilion og Saint Estèphe, de er alle kommunebetegnelser og benyttes for de mindre Bordeauxvine. Der er mange andre slots- og distriktsvine, men det vil føre for vidt at nævne dem alle. De bedste aargange er 1924, 1928, 1929, 1934, 1937, 1943, 1945 og 1947. Det siges at rigtige vinkendere kan smage, hvilken aargang en bestemt vin er fra. Det har jeg altid stillet mig lidt tvivlende overfor – det kan være vanskeligt nok at smage forskel paa de forskellige distrikters vine.

RØD VIN II – BOURGOGNE

De røde Bourgognevine er lidt fyldigere og lidt stærkere end Bordeauxvinene. Alkoholprocenten ligger imellem 10% og 13%. De høstes i den mellemste del af det østlige Frankrig. De har som regel navn efter den by, i hvis omegn de er høstet. Af røde Bourgognevine kan nævnes Pommard, Corton, Musigny, Romanée og Volnay – den sidste var digteren *Holger Drachmann's* yndlingsvin. Den ædleste af Bourgognevinene er *Chambertin*, hvis navn De bør kende, og som De bør drikke med ærefrygt, hvis De skulle være saa heldig at blive præsenteret for den.

For Bourgognevinene gælder, at de – som en af vore fornemste vinkendere har udtrykt det – er uforlignelige i fylde, aroma og bouquet og ejer en charme, saa at man aldrig bliver ked af dem. Men pas paa: de er stærke, fyrrige og farlige.

Til Bourgognevinene regnes ogsaa Mâcon og Beaujolais, der stammer fra de syd for Côte de Beaune liggende distrikter.

Inden vi forlader de franske rødvine, maa ogsaa

nævnes *Rhônevinene*, der stammer fra Rhoneflodens nedre løb. En af de kendteste er Hermitage, en udmærket, fyldig rødvin, der minder om en Bourgogne. Forøvrigt findes der en Rhônevin, der er mousserende. St. Péray er dens navn.

RØD VIN III – ANDRE RØDE VINE

Under denne gruppe skal omtales Algier-vin, italiensk og spansk rødvin. Disse vine har man været tilbøjelig til at rynke paa næsen af, men det bør man ikke gøre i vore dage. De algierske vindyrkere har naturligvis gaaet i lære hos de franske vindyrkere, og Algier-vinene er nu saa gode, at de begynder at kunne konkurrere med Bordeaux-vinene. De italienske rødvine, af hvilke Chianti, Orvieto og Barletta er de bedst kendte, forhandles i karakteristiske flasker med bastfletning. De italienske rødvine maa endelig ikke tempereres for meget. Hellere maa de serveres som de er, end for stærkt tempereret.

De bedst kendte spanske rødvine er fra Rioja-distriktet (udtales som Riocha) ved Ebro-floden. De minder ligesom Algier-vinene om Bordeaux-vinene. Det gælder ogsaa for de spanske rødvine, at de ikke maa være for tempererede.

Til sidst maa nævnes en sydafrikansk rødvin ved navn Cape Claret.

HVID VIN I – BORDEAUX

Syd for Bordeaux ligger Sauternes-distriktet, der har givet navn til de sødlige, hvide vine, som De sikkert kender. Lige nord for Sauternes ligger Graves, der har givet navn til de kendte, lidt tørre Hvidvine. Af

Sauternes-vine kan nævnes Château La Tour-Blanche, og Château Guiraud, der stammer fra vingaardene af samme navn. Paa Hvidvinsetiketterne findes ofte betegnelserne Sauternes, Haut Sauternes, Barsac og Haut Barsac. Det er distriktsbetegnelser, og de bør derfor ikke nævnes paa samme linie som Château-vinene. Perlen blandt alle hvidvine er *Château-Yquem* – en vidundervin, der er berømt verden over. Helge Wandel, der under pseudonymet »Peter Bourgogne« er forfatter af den udmærkede vinbog »Et godt Glas Vin«, skriver om den, at »ingen steder i verden er det lykkedes at forlene en sød vin med en saadan finesse, en saadan aroma, en saadan elegance«. Enhver, der har smagt Château-Yquem, maa give ham Ret.

De hvide Bordeauxvine foretrakkes ofte af damerne, og de taales som regel godt af folk med svage maver, der f. eks. ikke saa godt taaler garvesyren i rødvinene.

HVIDVIN II – BOURGOGNE

Der findes ogsaa hvide Bourgognevine. Chablis er den bedst kendte, den kommer fra det lille distrikt af samme navn, beliggende i departementet La Basse Bourgogne nordvest for Dijon. Endvidere maa nævnes Le Montrachet, Meursault Valmur og Pouilly-Fuissé – den sidste stammer fra Mâconnais og er opkaldt efter to smaa landsbyer, der ligger tæt ved hinanden. De hvide Bourgognevine er svære, fyldige vine, meget fine i smagen, men farlige. Man maa passe godt paa, ellers kommer man let over strengen. Dette sidste gælder særlig, hvis man bliver stillet over for en mousserende vin. Der findes nemlig mousserende, hvide Bourgognevine. Kulsyren bevirker, at resorp-

tionen fra mavesæk og tarmkanal sker betydelig hurtigere end for de ikke-mousserende vines vedkommende.

Inden vi forlader hvidvinene maa nævnes *Anjou*-vinene, der kommer fra departementet Maine-et-Loire ved Loirefloden. De er knapt saa søde som Sautesvinene, men elegante og friske og lige velsmagende til fisk og steg – altsaa all-round vine.

CHAMPAGNE

Ved Champagne-vine forstaar man vine, der er fremstillet af druer, som skal være vokset i champagne-distriktet, og er aftappet paa flaske og lagret der. De vigtigste champagnedistrikter er omegnen af Reims og Epernay. Naar vinteren har standset den første gæring, bliver vinen bedømt og blandet – ofte med vin fra tidligere aar. Om foraaet, lige inden gæringen atter begynder, tilsættes for at forøge denne, rørsukker, der i forvejen er opløst i lidt vin. Derefter aftappes vinen paa de bekendte flasker, hvor eftergæringen foregaar. Flaskerne anbringes i stabler paa ca. 2 m's højde og bliver liggende her i 4-7 aar. For at fjerne det bundfald, som har dannet sig under gæringen, anbringes flaskerne derefter paa de saakaldte pupitres (pulte) med proppen skraat nedad. I løbet af de kommende 4-6 uger bliver flasken løftet op og rystet for at løsne bundfaldet fra flaskens sider og samtidig drejet en smule, hvorefter den stilles tilbage i mere lodret stilling end før. Bundfaldet samler sig saaledes paa proppen, som til sidst fjernes og erstattes med en ny, forsynet med staaltraadssikring.

Man skelner imellem sød, halvtør og tør Champagne. Sød (*doux*) og *demi sec* anvendes nu kun sjæl-

dent. Den hyppigst anvendte er sec, extra sec og brut. Goût américain svarer til extra sec.

Champagne fremstillingen er en stor indtægtskilde for Frankrig. Forbruget var før den anden verdenskrig ca. 30 millioner flasker om året. De mærker, vi kender bedst herhjemme, er Veuve Clicquot, en pragtfuld, fyldig og svær vin, og Louis Roederer, en let, meget elegant vin. Endvidere er der Mumm, Pommery, Piper-Heidsieck, Moët & Chandon og Pol Roger.

Af andre mousserende vine har jeg allerede nævnt St. Péray, en rød vin fra Rhônedalen. Kupferberger-Gold er en tysk, mousserende hvidvin.

Husk, at Champagne paa grund af sit kulsyreindhold virker hurtigere end ikke-mousserende vine.

TYSKE VINE

De tyske vine har i kvalitetsmæssig henseende altid staaet højt. Der produceres i Tyskland praktisk taget kun hvidvin. De falder i tre hovedgrupper: Rhinvine, Moselvine og Frankenvine.

Rhinvinene kommer særlig fra to distrikter: Rheingau, d. v. s. den landsdel, der ligger nord for Rhinen imellem Bingen og Mainz, og Rheinhessen, d. v. s. den landsdel, der ligger syd og øst for Rhinen paa strækningen mellem Bingen og Worms. Rhinvine aftappes paa brune, slanke flasker, Moselvine aftappes paa grønne.

Man maa vide besked med følgende betegnelser paa etiketterne: Weingut betyder vingods eller vingaard, Auslese er vin af klaser, hvor mangelfulde bær er fjernede. Beerenauslese er vin af særligt udvalgte, overmodne druer. Spätlese er vin af overmodne kla-

ser, der plukkes sent, d. v. s. efter den egentlige vinhøst og indtil begyndelsen af december. Ved »natur« forstaas, at vinen ved gæringen ikke er tilsat Druesukker.

De bedst kendte Rhinvine er: Hochheimer, Rüdesheimer, Niersteiner, Schloss Böckelheimer og Geisenheimer. Wachenheimer kommer fra Pfalz og Kreuznacher er en Nahe-vin.

Man ser som regel dobbeltbetegnelser som f. eks. Niersteiner-Domthal, Oppenheimer-Goldberg. Domthal og Goldberg er i disse tilfælde »voksesteder« (lokalitetsbetegnelser) i de større Nierstein- og Oppenheimomraader. Liebfraumilch er et fantasinavn og kan betegne forskellige vine fra Rheinhessen. Rhinvin indeholder 10 % - 11 % alkohol.

Moselvinene kommer fra egnene omkring Moselfloden, der som bekendt er en biflod til Rhinen. De bedst kendte er Berncasteler-vinene, f. eks. Berncasteler Doctor, Berncasteler Badstuhe. Endvidere Zeltinger-vinene, f. eks. Zeltinger Schlossberg, Zeltinger Rotlay og Zeltinger Himmelreich. Endelig er der Uerziger-Würzgarten og Piesporter-vinene, f. eks. Piesporter Lay og Piesporter Goldtröpfchen. Moselvin har et alkoholindhold paa 9 % - 10 %. Rhinvin drikkes som regel af Rømerglas, Moselvin af lidt højere, slanke glas - begge slags glas har ofte vindrueklaser cicelerede i glasset.

Frankenvin fremstilles ved floden Main imellem Homburg og Schweinfurt. *Steinwein* er en Frankenvin fra de bedste, rent sydvendende vinmarker ved Würzburg. Disse har eneret paa betegnelsen Steinwein. Den aftappes paa de middelalderlige Bocksbeutel-flasker. Det er en fyldig, meget fin vin, som er overordentlig forfriskende.



Europas og Nordafrikas vin-distrikter.

Alle disse vine serveres ved kældertemperatur (ca. 10° C.) – kan f. eks., inden de skal serveres, stilles i et koldt værelse paa gulvet, dog ikke ved vinduet af hensyn til træk og den skiftende temperatur.

HEDE VINE

Hedvin er vin, hvor der er tilsat alkohol. Den naturlige vingæring standser som bekendt, naar alkoholprocenten er kommet op paa 14 %. Derfor har man ikke naturvine med højere procent end 14 %. Hvis man vil have dem stærkere, maa der tilsættes alkohol. Det er netop det, man gør ved fremstillingen af hedvin. Som regel er hedvin dog ikke stærkere end 20 %. De mest kendte hedvine er Madeira (17 % - 21 %), Portvin, Sherry og Malaga (18 % - 20 %) samt Vermouth (16 % - 18 %).

MADEIRA

Madeira er opkaldt efter øen Madeira, hvor den stammer fra. Madeira er paa størrelse mellem Lolland og Falster. Da øen blev opdaget (i 1418) var den ubeboet og fuldstændig dækket af skov. Træ hedder paa portugisisk Madeira – deraf har vinen faaet sit navn. De bedste vinmarker ligger paa øens sydside.

Den for disse vine ejendommelige smag skyldes dels øens druer, dels at man »koger« vinen – ja »koger« er maaske lidt meget sagt, men den unge vin anbringes i estufas, d. v. s. ovne eller drivhuse, og her ligger den i en temperatur paa 50°-60°. Der tilsættes Druesprit til vinen, hvorpaa den lagres for tilsidst at blive blandet til den ønskede type. Madeiravinene har som regel navn efter den drue, hvoraf de fremstilles. De bedst kendte er Sercial, som er tør og lys, Verdelho, som er tør, og Malmsey (eller Malvoisier), der er sød og fyldig. Endvidere kan nævnes Bual.

Den bedste Madeira kommer fra omegnen af byen Funchal og fra Cámara de Lobos-distriktet.

PORTVIN

Portvin kaldes ogsaa Oportovin. Den kommer fra et distrikt, der ligger paa begge sider af floden Douro i det nordlige Portugal.

Mosten gærer paa skallerne, og naar den har faaet en passende sødhedsgrad, standses gæringen ved tilsætning af druebrændevin, og vinen lagres og blandes, indtil man faar den type, man ønsker.

Der findes forskellige typer: White, Tawny Port og Full eller Rich. White er, som navnet siger, lyse, hvide portvine, der som oftest er ret søde. Hvid port-

vin er fremstillet af grønne druer. Tawny er røde portvine, der er halvsøde. »Full« eller »Rich« betegner mørke portvine, der alle er søde og fyldige, f. eks. Ruby Port. Vintage er navnet paa portvin fra et særlig heldigt aar. De er mørke, kraftige og søde.

Vintage-portvin skal helst tappes paa flasker, inden den fylder 2 aar, og derefter helst ligge ca. 20 aar, førend den drikkes. Man vil da se, at der har dannet sig en skorpe paa indersiden af flasken. Det er bundfaldet, som i tidens løb har afsat sig der. Derved er vinen blevet lysere.

Tawny-portvin bliver liggende paa vinfadene i flere aar og bliver derved lysere (tawny betyder lysebrun eller læderfarvet).

Blandt portvinsfirmaer kan nævnes Sandeman og Co., Mackenzie & Co. Ltd., Cockburn, Smithie & Co., Croft & Co. Invalid Port er en mild, men fyldig Tawny-portvin, der ofte bruges som sygevin.

Der er nogen uenighed om, ved hvilken temperatur portvin skal serveres. De rigtige vinkendere foretrækker stuetemperatur.

SHERRY

Sherry stammer fra Andalusien i Spanien og har faaet sit navn efter byen Jerez de la Frontera, der paa maurisk hed Scheries. Jerez kaldes ogsaa Andalusiens perle. Vinhøsten foregaar sidst i september, for enkelte sorters vedkommende i oktober.

Druerne ligger i 1-2 dage i solen – i større eller mindre dynger paa straamaatter inden presningen. Druesaften hældes paa fade eller »piber« og bringes til bodegaerne (bodega er det spanske navn for vinlager). Vinen gærer, og naar den er blevet klar, til-

sættes vinsprit. Den bliver liggende i disse piber i 3-4 uger – saa »styrtes« den, d. v. s. hældes over paa andre piber, der ikke er lukket lufttæt, og henstaar 2-3 aar, hvorefter den blandes til de typer, man ønsker.

Af sherrymærker kan nævnes *Amontillado*, en lys, tør sherry, elegant i smagen og med en rig bouquet. *Manzanilla* er endnu lysere og meget tør. Den har en svag bitter smag. (*Manzanilla* er et diminutiv og betyder lille æble.) *Golden Sherry* er en sød eller halvsød, kraftig vin med en gylden farve. *Brown Sherry* er en svær, brun vin.

Betegnelsen *Oloroso* betyder en halvsød, gylden vin med en fin bouquet. *Pale* betyder, at vinen er lys. *Amoroso* er en halvsød, blød, fyldig vin, der er mørkgylden. *East India Sherry* er en sherry, der i gamle dage blev sejlet frem og tilbage til Østen, hvilket efter sigende havde en gunstig indflydelse paa vinen. Med udtrykket *solera* betegnes et system, der bestaar i, at der tappes et kvantum vin fra det ældste fad. Dette kvantum erstattes med et tilsvarende kvantum af det næstældste og saa fremdeles nedefter, idet man i en *solera* benytter op til 6-7 forskellige aargange. Den ny tilførte vin præges saaledes af de ældre og mere udsøgte aargange.

Hvornaar drikker man sherry? Englænderne siger: »There is a sherry for all occasions«, d. v. s. paa alle tider i døgnet. Der findes ikke det øjeblik i et menneskes liv, hvor man ikke kan drikke et glas sherry. Man kan f. eks. inden en middag, hvis det er hensigtsmæssigt eller maaske nødvendigt at ryste gæsterne sammen, give et glas sherry. Det er i hvert fald bedre end de saa populære »cocktails«, som efter min mening ødelægger smagen for den gode vin, som serveres

senere ved middagen. En engelsk søofficer har sagt det helt rigtige: »Den bedste cocktail i verden er et godt glas sherry.«

Sherry bør ligesom de andre hedvine serveres ved kældertemperatur.

Ogsaa *Italien* fremstiller hedvine. De bedst kendte er Marsala, der stammer fra Sicilien og nærmest minder om madeira, samt Vermouth, der er en apéritifvin. Den sidste indeholder 16 % - 18 % alkohol, hvilket virker overraskende paa mange.

Nu forlader vi de egentlige vine og gaar over til de stærkere varer, de saakaldte spirituosa.

COGNAC

Cognac er et destillat af vin og derfor temmelig stærk (50 % - 60 % eller mere). Alkoholprocenten nedsættes dog til 40 % inden den tappes paa flasker.

Den lægges paa egetræsfade og tager farve af egetræet, ligger i flere aar og vinder mere og mere i smag og bouquet. Den kan tidligst aftappes og drikkes efter 4-5 aar. En god cognac skal dog have ligget 10 ar. Hvis den er 25 - 50 - 70 aar gammel, er den ovenud vidunderlig. Jeg skal tillade mig at citere, hvad en vinkender siger om gammel cognac (Helge Wandel): »Gammel cognac ejer en bouquet saa fin, at end ikke den fineste parfume kan sammenlignes med den, den ejer en velsmag saa enestaaende, saa helstøbt, at man synes at staa over for fuldkommenheden selv. Fra egetræsfadet, hvor den har været lagret i aarevis, har den faaet en uforlignelig fløjlsblødhed, den løber over tungen og efterlader kun det skønneste indtryk.« De kendteste cognacmærker er: Hennessy, Martell, Meukow, Bisquit, Courvoisier og de Luze. Napoléon er

en kvalitetsbetegnelse for Courvoisier – og ogsaa for Bisquit.

Cognac drikkes bedst af runde, pokalagtige glas; svingpokaler bruges nu næsten ikke mere, da de er temmelig dyre og let gaar i stykker ved opvask og aftørring. Jeg personlig foretrækker, at glassene ikke er større, end at man kan varme dem i haanden (fig. 2, 6); hvis De kun nøjes med at indaande duften (bouquet'en), kan De have en cognac staaende længe. En rigtig cognac-kender kan saaledes sidde og kæle for sin cognac en hel aften. Husk paa: der kan ikke blive raad til ret mange glas, for en god cognac er ikke billig. De billigste mærker koster omkring 40 kr. – de dyreste 60-70 kr. eller mere. Husk ogsaa paa, at cognac er lumsk og stærk.

Kvaliteten angives gerne ved stjerner. De kender sikkert alle udtrykket trestjernet Hennessy. Op over stjernerne har vi betegnelsen V. O. (very old), V. S. O. P. (very superior old pale), X. O. (extra old) og Extra (betegnelse for Hennessys fineste kvalitet).

Cognac bør serveres ved stuetemperatur. Det er en utilgivelig fejl at servere cognac isafkølet, d. v. s. hvis Deres cognac er daarlig, saa De har noget at skjule, ja saa skjuler kulden det, men en god cognac kommer kun til sin ret, naar den ikke serveres for kold – haandens varme er som ovenfor nævnt en passende temperatur.

LIKØRER

Likører er sammensat af smagsingredienser, alkohol og sukker. Den overvejende del af likørforbruget her i landet dækkes af danske mærker.

Af CLOC-likører findes 3 mærker, nemlig med brun etikette, der er en krydret likør med

svag kkommensmag, CLOC-orange, der har en fin, særpræget smag, og CLOC-CACAO. Denne sidste er mindre sød end andre kendte cacaolikører. Bogstaverne CLOC er en forkortelse af Cuminum Liquidum Optimum Castelli, der betyder Taarnets bedste Kommenlikør. Med Taarnet hentydes til det skæve taarn paa De Danske Spritfabrikker's gamle fabrik, der laa Ved Stranden i Aalborg. CLOC-likørerne er alle originale likører, og navnlig den med den brune etiket er godt paa vej til at blive kendt ude i den store verden. CLOC-likørerne fremstilles nu paa Spritfabrikkernes nye, store likørfabrik i Roskilde.

En anden dansk likør er Cherry Heering. Den er, som navnet siger, fremstillet af kirsebær. Saa vidt jeg ved, stammer denne kirsebærlikør fra en opskrift, der tilhørte den nuværende fabrikant Heerings oldemor. Den fabrikeres i Heerings Gaard, den smukke fredede bygning i Overgaden neden Vandet paa Christianshavn. Cherry Heering – eller som den undertiden kaldes – »Peter Heering« har nu sammen med den danske snaps opnaaet verdensry. Det var dronning Victoria af England, der i sin tid hjalp med til at skaffe Cherry Heering dens store udbredelse. Den kan serveres som enhver anden likør eller tilsat knust is. Det sidste er meget yndet af damerne. Den kan næsten nydes til alle lejligheder. I gamle Heerings hjem blev den ikke sjældent serveret til ost. Ogsaa hos Kong Christian X's livlæge, stabslæge *Frits Jacobsen*, der var en svigersøn af gamle Heering, fik vi altid Cherry Heering til ost. Jeg personlig har ikke kunnet vænne mig til dette, men foretrækker rødvin til ost, men det er naturligvis en smagssag. Heering fremstiller forøvrigt flere andre likører, bl. a. af Curacao-typen.

Den bedst kendte udenlandske likør og en af de ældste er Bénédictine, ogsaa kaldet D.O.M. Den blev i tidernes morgen fremstillet af munkene i Benedictinerklostret i Fécamp i Normandiet – bl. a. af urter fra Normandiet. Naar Bénédictine har faaet den store udbredelse og har bevaret sin position den dag i dag, skyldes det dens fremragende kvalitet. Der er næppe nogen anden likør, der er blevet efterlignet i en saadan udstrækning som den.

En anden likør, som er fremstillet af munke, er Chartreuse. Man har gul og grøn Chartreuse. Den er lidt sød efter min mening, men har en pikant smag.

Af andre kendte franske likører kan nævnes Grand Marnier og Curacao. Desuden Cordial Médoc, der stammer fra egnene omkring Bordeaux. Det er en pragtfuld, meget fyldig likør med en fin og egenartet aroma.

Af *hollandske* likører kan nævnes Bols og Fockink. Af *italienske* likører er Strega en af de kendteste.

AKVAVIT

Af danske akvavitmærker kan nævnes Brøndum, Harald Jensen og Aalborg-Taffel-Akvavit. Den sidste, der ofte herhjemme kaldes »*rød Aalborg*«, paa grund af de røde bogstaver paa etiketten, er nu verdenskendt. I Tyskland kaldes den Malteserkreuz efter De Danske Spritfabrikkers varemærke. Akvavit fremstilles her i landet af korn- og kartoffelsprit. Den høje pris, man maa give for akvavit her i landet, skyldes ikke, at den er særlig dyr at fremstille, men statsafgiften.

Akvavit er en af de faa spirituousa, der serveres isafkølet Den er stærk, hvorfor man maa være paa

sin post. Det anbefales at sige stop, naar »helan« og »halvan« er gaaet.

Om den danske akvavits egenskaber skriver *Hans Hartvig Seedorff*:

Ren som en jomfru,
og stærk som en bejler,
hed som det hjerte,
der hamrer mod dit,
kølig som kilden,
der vaarhimlen spejler,
saadan – min ven –
er en dansk akvavit.

WHISKY OG GIN

Whisky fremstilles af korn ved destillation. Under fremstillingen gennemgaar den forskellige behandlinger, hvorved den karakteristiske smag fremkommer, bl. a. udsættes den spirende byg i Skotland for tørverøg, som trænger igennem malten og giver den særprægede aroma, som er kendetegnet paa skotsk *Whisky*.

Skotland er *Whisky*ens hjemland, men der produceres ogsaa *whisky* bl. a. i Canada og i U. S. A. Ogsaa en dansk *whisky*, fremstillet ved destillation, har i 1952 set lyset. Den fremstilles af De Danske Spritfabrikker.

Den skotske *whisky* »brændes« paa byg, den canadiske og amerikanske ofte paa rug og andre kornsorter. I Skotland brænder man *whisky*en dels i de gamle primitive destillationsapparater, dels i mere moderne anlæg. Den første kaldes malt-*whisky*, den sidste grain-*whisky*. De mærker, der forhandles i vore dage, er alle blandinger af de to slags *whisky*. *Whisky*

lagres i flere aar paa fade, inden den sendes paa markedet.

Det vil sikkert føre for vidt at nævne alle de forskellige mærker, men enkelte af de mest kendte skal dog nævnes: Dewar's White Label, Buchanan, King George, John Haig, Black and White, Johnie Walker. De er alle skotske. Den mest kendte fra Canada er Canadian Club. Den danske hedder *CLOC-Whisky*. Som De sikkert alle ved, drikkes whisky i almindelighed med sodavand, men kan ogsaa nydes tør.

Gin blev oprindeligt fremstillet i England af korn og enebær. Den lagres ikke som whisky paa fade og er derfor klar som akvavit. Den findes i to typer, en tør (dry) og en sødere (Old Tom). Man har ogsaa en gin, fremstillet af slaaen-bær (Sloe-Gin). – Ogsaa i Danmark produceres gin. De mest kendte mærker er Golf-Gin og CLOC-Gin. Gin anvendes som Regel som tilsætning til cocktails eller som læskedrik, fortyndet med sodavand.

Da Akvavit, Cherry Heering og CLOC-likørerne fabrikeres her i Danmark – i denne forbindelse kan vi tage den danske whisky og gin med – har disse drikke ogsaa en betydning i nationaløkonomisk henseende. Ved repræsentation paa togt i udlandet er der ikke noget i vejen for, at De, paa en diskret maade, kan gøre lidt propaganda for landets produkter, ganske simpelt ved at servere disse for Deres gæster.

ROM

Rom har altid haft en særlig tilknytning til søens folk. En væsentlig grund er sikkert, at denne drik stammer fra de vestindiske øer, der tidligere har været maalet

for mange af marinens togter. Rom fremstilles ved gæring af saften fra sukkerrør og melasse, hvorefter den dannede alkohol destilleres af. Den særlige aroma skyldes foruden raastofferne forskellige slags blade, bark og safter, f. eks. ananassaft, der ofte tilsættes under gæringen – desuden den langvarige lagring. Hvis denne sker paa egetræsfade, faar rommen sin bekendte lysegule farve. Rom indeholder fra 43 %-55 % alkohol. Jamaica-Rom og St. Croix-Rom er de bedst kendte.

Rom anvendes den dag i dag i *den danske marine*, idet der ved højtidelige lejligheder eller efter anstregende øvelser efter chefens bestemmelse kan udgives rom til mandskabet (den reglementerede portion er pr. mand 3,5 cl rom til 20 cl vand).

I *den engelske marine* er der ogsaa ved særlige lejligheder udgivet extratildeling af rom. Hvis f. eks. storbrassen paa en af de gamle sejlførende orlogsskibe sprængtes under en storm, var skibet kommet i en kritisk situation. Hvis det lykkedes at splejse storbrassen («splice the Main Brace»), var skibet udenfor fare, og denne bedrift fejredes ved udgivelse af en portion rom til hver mand ombord.

VINENS BEHANDLING

Rødvin bør serveres ved stuetemperatur, d. v. s. 16°-20°. Den hyppigste fejl er at gøre den for varm. Helere lidt for kold end lidt for varm. Dette sidste gælder særlig de italienske rødvine (Chianti o. a.). Italienerne selv tempererer ikke deres vine. Rødvinene skal ogsaa have tid til at blive tempererede. De kan ikke gaa fra borde kl. 17 for at købe en flaske rødvin og servere den til middag i messen kl. 19 – saa faar

De en vin, der er kommet i uro, og som stikker paa tungen, fordi den er under temperaturforandring. De kan ogsaa risikere, at der er bundfald i vinen. Rødvin – særlig de ældre aargange – skal have lov til at falde til ro efter transporten.

Hvis De skal have selskab, kan De temperere Deres rødvin paa følgende maade. Den hentes op fra vinlasten eller vinkælderen 3-4 dage før selskabet og stilles op paa et anretterbord eller ovenpaa et skab i mesen. Der bliver den staaende til selve dagen. Hvis det drejer sig om Bordeaux- eller Bourgognevin, trækkes den op 2-4 timer før den skal serveres. Derimod 6 timer eller mere for unge Algiervine og spanske vine. Derefter staar den og »sunder sig« en time eller to, hvorefter den dekanteres d. v. s. bundfaldet hældes fra. Det kan gøres paa den maade, at man omhælder den paa en vinkaraffel. Karaflen maa i forvejen være skyllet med lunkent vand. Det gør ikke noget, hvis der skulle blive lidt vand tilbage i karaflen. Man maa være sikker paa, at karaflen er helt ren; man maa aldrig bruge sæbe ved opvasken, men soda, hvorefter den skylles godt. Efter denne omhældning stiller man karaflen op paa anretterbordet eller skabet enten med proppen sat løst hen over aabningen eller med et kræmmerhus af filtrerpapir stukket lidt ned i aabningen. Rødvinen sættes paa bordet, lidt før man gaar til bords.

Det anbefales at lade karaflen fylde med vand efter brugen og lade den staa nogle dage, ellers er den vanskelig at faa ren.

At dekantere en rødvin er noget, som messeforstanderen selv maa gøre, med mindre han har oplært sin hovmester til at gøre det. Det kræver en god belysning. Han kan gøre det foran en elektrisk staalampe,

hvis skærm er taget af, eller – hvad der er det næstbedste – et stearinlys.

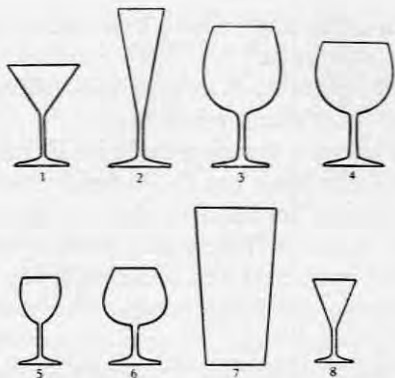
Smid hellere lidt vin bort med bundfaldet end risikere at faa bundfaldet op i vinen.

Hvis De vil gøre det extra godt for Deres gæster – og hvem vil ikke det – kan De omhælde Deres rødvin to gange – altsaa fra karaflen tilbage i den originale flaske. Men saa maa flasken naturligvis ogsaa skylles med lunkent vand, naar bundfaldet er hældt fra. Fine, gamle slotsaftappede Bordeaux-vine fortjener at blive behandlet paa denne maade og blive serveret paa de originale flasker. Vinen har kun godt af at blive omhældt to gange; man ved ikke rigtig, hvad der sker med den, muligvis er det en iltning, der foregaar under omhældningen. Smaa korkstykker kan fjernes med en træpind eller bedre en træske.

Hvid Bourgogne, Rhinvin og Moselvin behøver man ikke at dekantere. Derimod bør hvide Bordeaux-vine (f. eks. Sauternes) dekanteres – ligeledes gammel portvin.

Hvidvine, hedvine, Champagne og likør bør, naar de serveres, have kældertemperatur (10° – 12°). Hvis man ingen kælder har, kan vinen stilles ind paa gulvet i en stue, hvor der er aabent vindue. Man maa aldrig – for at fremme afkølingen – lægge flaskerne paa is, ligesom man naturligvis aldrig maa lægge rødvin-flasken i varmt vand for at faa den hurtigt tempereret. Saa maa den hellere nydes som den er.

Det er værd at huske, at en billig vin, der er godt behandlet, er bedre end en dyr, der er daarligt behandlet. Hvis man har sin vinbeholdning i lasten, maa flaskerne staves paa en saadan maade, at de ikke ruller under slingerage.



1. cocktailglas, 2. champagneglas, 3. bordeauxglas,
4. bourgogne- og hvidvinsglas, 5. portvinsglas, 6. cognacglas,
7. whiskyglas, 8. snapseglass.

VINGLASSENE

Vinglassene bør være saaledes, at de baade lader vinnens farve og bouquet komme til sin ret. Derfor bør de være af klart glas, og det er de som regel ogsaa. Nogle steder bruges farvede hvidvinsglas, rødlige eller grønne eller let rødfarvede med gulbrunt anstrøg og med vindrueklaser ciserede i glasset. Denne skik er dog ved at forsvinde. Ved at bruge hvidvinsglas af klart glas faar man i højere grad glæde af de hvide vinnens prægtige farve. Thi ikke blot smagen, men ogsaa synet af vinen er en nydelse. Vinglas bør være let buede foroven for bedre at samle vinnens bouquet. Rødvinsglas er lidt større end hvidvinsglas, og disse igen lidt større end hvidvinsglas.

Vinglassene maa helst vaskes af samme aften, da den vinrest, der staar i bunden af glasset, ellers kan

tørre ind. Ogsaa for vinglassene gælder det, at de ikke maa vaskes af med sæbevand, men med soda, hvorefter de naturligvis skal skylles godt. Det viskestykke, hvormed man tørrer sine glas af, maa ikke være gammelt, slidt eller lurvet, da der ellers kan komme fnug paa glassene. Det maa ikke være brugt til andre ting, da glassene kan faa smag derefter. Det maa naturligvis være rent. Glassene skal være spejlblanke og uden fnug, det bedste er at gnide dem af til sidst med en papirserviet af tyndt crepepapir.

VINENS PLADS PAA MENUKORTET

Den almindelige regel ved en middag er, at man begynder med den lettere vin og efterhaanden gaar over til den svære, ligesom man ogsaa gaar fra den tørre vin til den søde. Disse regler skal dog ikke tages for bogstaveligt. Man kommer let til at overtræde dem allerede ved *suppen*, i hvert fald for den første regels vedkommende, idet man til suppe giver Madeira eller sherry – den sidste ikke for tør, halvtør er bedst.

Til *fisk* eller *hummer* er Sauternes den helt rigtige vin, d. v. s. hvis man til hummeren serverer mayonaise eller til fisken hollandaisesauce – altsaa en fed sauce i det hele taget – passer en tysk vin bedre (Rhinvin eller Moselvin). Serveres der en let sauce, f. eks. smørsauce, vil jeg vælge Sauternes eller hvid Bourgogne. Hvis fisken er stegt, foretrækkes undertiden en let rød vin. Til *østers* passer en hvid Bourgogne, men man kan udmærket give en Sauternes eller en Anjouvin. I besættelsestiden, da det var vanskeligt at skaffe vin, var det ikke ualmindeligt at servere Porter til østers, ja enkelte foretrækker selv under normale tilførselsforhold denne drik. Det maa dog straks siges,

at Portereren ikke harmonerer allerbedst med vinene, som serveres senere under middagen.

Hvad skal man servere, hvis man faar en mellemret? Til *slikasparges* kan man give rød Bourgogne evt. Champagne. Personlig foretrækker jeg dog Apollinaris. Den giver paa en maade et lille pusterum og ødelægger ikke noget, og saa slukker en Apollinaris tørsten godt. Hvis mellemretten f. eks. bestaar af *tunge* og *ærter i aspic* eller *gaaselever*, bør man give rødvin.

Til *stegen* (*oksefilet*, *bederyg*, *vildt*) er der ingen tvivl. Her er rødvin bedst. Nogle foretrækker Bordeaux, andre Bourgogne. Rigtige vinkendere hævder, at Bordeaux og Bourgogne ikke bør serveres til samme middag. Jeg har enkelte gange under min marine-tjeneste oplevet, at Bourgognen blev skænket op i glassene – et til hver – paa en bakke og budt om af hovmesteren, idet han fortroligt hviskede f. eks. Chambertin 1926. Det virkede meget raffineret.

Hvis stegen bestaar af hvidt kød, f. eks. *kylling*, *høns* eller *kalkun*, er dog hvid Bourgogne eller hvid Bordeauxvin bedst. Hvis den bestaar af *Hamburgerryg* eller *Bayonneskinke*, er der ingen tvivl om, at rød Bourgogne bør foretrækkes.

Til *ost* og osteretter ynder de fleste rødvin (Bordeaux eller Bourgogne). Som tidligere nævnt ser man enkelte steder, at Cherry Heering foretrækkes – eller portvin, men saa skal det være en meget fin portvin.

Vi er saa kommet til *desserten*, og hertil serveres hedvin: portvin, sherry eller madeira. Her gælder den hovedregel, at vinen bør være sødere end desserten. Der er en enkelt dessert, der ikke passer særlig godt til vin, og det er *frugt* – altsaa frugt »naturel« (æbler, pærer, blommer, vindruer) – efter min mening den

bedste af alle desserter. Hvis man endelig vil drikke vin til frugt, kan man drikke en Oloroso. Hvis det drejer sig om syltede eller henkogte frugter, er situationen en ganske anden. Hertil smager en portvin fortræffeligt – ogsaa hvis desserten bestaar af melon. Til pandekager og æbleskiver egner solbærrom eller Guavarom sig udmærket.

Champagne kan serveres paa ethvert tidspunkt af middagen. Det hyppigste er at servere den et eller andet sted i midten. Rigtige vinkendere mener dog, at champagne »i midten« er daarlig palceret – champagne »hele vejen« er bedst.

Til gule ærter og flæsk, der er en meget populær ret i messerne, egner øl og snaps sig bedst. Til *krebsegilde* hører ogsaa øl og snaps, men krebsegilde bør være et gilde for sig og ikke være et led eller en ret i en større middag. Iøvrigt hører *øl og snaps* naturligt hjemme til frokost, aftensmørrebrød eller natmad.

Det maa dog nævnes, at det mange steder – navnlig i Sverige i forbindelse med det svenske smørugaasbord – er blevet skik at servere øl og snaps, naar en middag indledes med et par snitter, en *canapé* eller en eller anden *hors d'œuvre*. Her bør man imidlertid være paa sin post, thi man bliver lettere beruset, idet den eller de efterfølgende vine »slaaer haardere«, naar man i forvejen har drukket øl og snaps. Jeg personlig holder paa: Vin for sig og øl + snaps for sig – til hver sit særlige maaltid.

Til sidst skal jeg give Dem en oversigt over de temperaturer, ved hvilke de forskellige vine og spiritusa helst skal serveres:

Rødvin – stuetemperatur.

Hvidvin og hedvin – kældertemperatur (fin, gammel portvin dog stuetemperatur).

Cognac – stuetemperatur.

Champagne og likør – kældertemperatur.

Akvavit (og svensk punch) – isafkølet.

En god skik – i hvert fald set fra et lægeligt og hygiejnisk synspunkt – er, at man lader hovmesteren i begyndelsen af middagen spørge hver gæst, hvilken vin han ønsker at drikke under middagen. Meningen er naturligvis, at man saa kun skal drikke een slags vin. En god men en dyr skik, thi det kræver, at værten eller messen har et velassorteret lager at øse af.

Disse betragtninger er min personlige opfattelse af, hvorledes man bør forholde sig over for vin og spirituousa. De er ret subjektivt præget – dog er denne subjektivitet grundet paa interesseret læsning og paa 30 aars erfaring – ikke mindst ved rejser i udlandet – blandt andet paa togt med Marinens skibe og ved studier i marken, d. v. s. i vinlandene.

Jeg haaber, De er blevet klar over, at det at omgaas og at nyde vin og spirituousa ogsaa kræver kultur og er forbundet med et ansvar.