

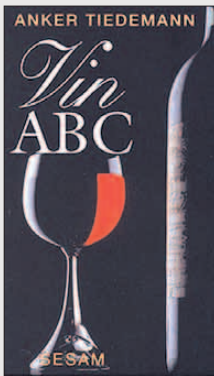


## RUNDT OM FLASKEN

AF OLE TROELSO  
ole.troelso@borsen.dk

## Vinens ABC

Anker Tiedemann fra Vinavisen har udgivet en meget vellykket håndbog for dem, der vil udvide den vinøse horison. Her finder man forklaringen på alle de ord og begreber, det vrirler med på vinetiketter og i kloge artikler. Anker Tiedemann ser ikke kun på de gamle klassiske vindistrikter, men også de nye oversøiske vinlande. Bogen er opbygget som en god gammeldags ABC. Dels er der ord og begreber, som i et leksikon, dels er der små og store lesestykker om emner og spørgsmål, som forfatteren ofte er blevet præsenteret for, og som han i øvrigt har haft lyst til at skrive om. Så dette her er ikke kun oplag på stikord. Det er lystlæsning for den vinglade læser. Udgivet på Aschehoug, 151 sider i lommeformat, kr. 149. [www.aschehoug.dk](http://www.aschehoug.dk)



## Portvinssmagning i børsbygningen



Den 3. november er der portvinfestival i den gamle børsbygning i København, kl. 16-18 og 19-21. Arrangørerne er Portvininstituttet i Porto, ICEP i København samt magasinet Smag & Behag. Der er fokus på de såkaldte kvalitetsstyper, nemlig Vintage Port, Late Bottled Vintage, Colheitas samt 10-, 20-, 30 og 40-års Tawny. Årets gæst er Dominic Symington, der vil præsentere alle familiens Vintage Ports i årgang 2000 og 1994. Smag & Behag på tlf.: 3397 4343.

## Bog om Chateau Haux

Det folkekære og gode danskejede vinslot i Bordeaux, Chateau de Haux, har 400 års historie bag sig. Slottets mange danske aktionærer er nok alle blevet orienteret om den nyskrevne bog, der beskriver slottets historie. En bog, som utvivlsomt vil glæde enhver af slottets aktionærer, og som man kan købe hos Kjær & Sommerfeldt for kr. 198.

## Cavasmagning i København

Onsdag den 29. oktober kan man smage cava, Spaniens svar på champagne, fra 17 cava-huse som i alt serverer 75 forskellige cavaer. Det koster 75 kr. at komme ind, og åbningstiden er kl. 18-20. Information hos Vinens Hus, 3332 6220. Smagningen finder sted i Moltkes Palæ, Dr. Tværgade 2.



Eben Sadie er Sydafrikas mest lovede vintaler. Han gæster København den 1. november. Billedet er fra bogen »Sydafrikas Vin«, Børsens Forlag.

# Sydafrikas vinstjerne på visit

Vinmiddag på Søren K med den unge sydafrikanske topvinmager Eben Sadie

AF OLE TROELSO

Sydafrika gør sig stærkt bemærket i disse år, hvad gode vine til prisen angår. Men Sydafrika er andet, end »gode vine til prisen«. Det afrikanske vinland rummer enkelte stjerner, som skinner så klart at verden vel snart må byde det »nye« vinland velkommen i selskabet af kultvine. Når – eller hvis – det sker, så er Eben Sadie sandsynligvis manden, der skal have æren, for han er nemlig det mest lysende eksempel på en gudsbenådet vinmager. Eben har gjort karriere på kort tid, hjulpet i gang af vinproducenten Charles Back, der »opdagede« Eben og hyrede ham, først til et job på vingården Fairview.

Anerkendende, hvor hurtigt talentet udviklede sig, gjorde Back end en vinmager til sin partner i projektet Spice Route, der markerede sig internationalt som en fremragende vin fra Sydafrika. Men efter et par år drog Eben Sadie videre, og i dag driver han sine egne projekter

i Sydafrika og spanske Priorat. Begge steder er små, økologiske vingårde, som kaster vin af sig, der er usandsynligt god.

»Jeg er godt i gang med den økologiske dyrkning og bruger hverken gødning eller kemiske sprøjtemidler. Det er ikke sikkert, at jeg vil tilslutte mig nogen økologiske eller biodynamiske foreninger, men lige meget hvad, så vil jeg gøre alt for at skabe en levevej af disse marker, som er i balance med naturen,« siger Sadie. For ham har det økologiske aspekt også meget at gøre med vinenes kvalitet. Han mener, at hvis ikke der er en økologisk balance, så kan vinen ikke udtrykke deres terroir ordentligt.

## Rift om vinene

Eben Sadie går endnu videre end at undgå kemi i markerne, han vil snart droppe traktoren til fordel for en hest, som ikke komprimerer jorden så meget som en tung traktor. Ved en smagning af Sadies vine i den forløbne sommer, var en af deltagere Erichsen fra Groften i Tivoli, en restaurant

med et forbløffende godt vindkort. »Jeg vil havde det hele,« sagde Erichsen til importøren, Jørgen Christian Kruff, om Sadies hvindvin Palladius. Kruff havde netop fortalt hvor små mængder der er til rådighed.

Der er rift om disse vine og Børsens vinmiddag med Eben Sadie som æresgæst er en af de få lejligheder, som i år byder sig for at smage de gode vine.

Under Børsens vindrydstogt med Seadream i det syd-europæiske fik deltagerne lejlighed til at smage såvel Ebens sydafrikanske som hans spanske vine.

På skibet præsenteredes Eben Sadies to første årgange af Priorat-vinen Dits del Terra 2001 og 2002, og det var overvældende gode sager. Disse samt Palladius og Columella vil også blive serveret ved vinmiddagen.

Herudover hentes der forstærkninger fra Eben Sadies kammerat og åndsfælle, Peter Sisseck, hvis Flor de Pingus vil blive serveret, fulgt af Sydafrikas stolthed gennem århundreder, Vin de Constance.

## Menu og vine

Grillede kammuslinger med fennikel-skum og lakridsrod  
Palladius 2002

Terrine af svineskank med foie gras og kalvetunge, Rødbeder og senep.  
Columella 2000

Ungduebryst med kirsebærsvampe  
vol au vent og selleri-merian kombination.  
Dits del Terra 2001

Gedeost  
Katalansk gedecamembert. Hasselknødder i akaciehonning og citronminian.  
Flor de Pingus 2000

Æble-citrongræstriffler med marzipan og blåbærslush.  
Vin de Constance

Eben Sadie vinmiddag  
koster kr. 900 pr. kuvert.

Arrangementet afholdes 1. november kl. 18.30  
Restaurant Søren K  
Søren Kierkegaards plads 1, 1221 København K  
Tlf. 3347 4101