

POUL PILGAARD JOHNSEN

Uret er smeltet og løber ud over bordkanten i selskabslokalet i Det Japanske Tårn i Tivoli. Sådan set meget passende, da denne første onsdag i juli er årets hidtil varmeste dag, men selvfølgelig er uret bare et af restauranten medbragt stykke merchandise, der skal få det til at lugte lidt af Salvador Dali.

Hans maleri *The Persistence of Memory* fra 1931 med de smeltende ure er trods alt surrealismens mest berømte værk, og restauranten, der er på gæstevist i København fra Dubai, hedder Maison Dali. Navnet skyldes vist kun, at pengemanden bag restauranten i ørkenstaten er vild med surrealistisk kunst i almindelighed og den spanske maler i særdeleshed, men til gengæld er køkkenchefen ægte dygtig:

Britiske Tristin Farmer opnåede i 2021 tre stjerner med Restaurant Zen i Singapore, før han tidligere i år sagde ja til tilbuddet fra Dubai.

Midt i det hele har Tristin Farmer og nogle af hans nøglemedarbejdere så også fundet tid til at komme til Danmark, hvor Tivoli i disse år bedriver en slags gastronomisk diplomati ved at invitere stjernebestrøede restauranter fra hele verden til en måned ad gangen at drive pop up-restaurant i tårnet.

Bordopdækningens stearinlys i surrealistisk forvredne former skal tydeligvis også signalere Dali, og lyder det hele lidt kunstigt, ja så går det alligevel op i en højere enhed, da Jørgen Krüff tager ordet og byder velkommen på terrassen udenfor. Ved siden af en flaske champagne i Jeroboam-størrelse – tre liter svarende til fire almindelige flasker – og mens vi begærligt kaster os over de ledsagende hapsere med generøse mængder af kaviar, forklarer den legendariske danske vinhandler, hvad meningen er med det hele.

Besøget af en restaurant med navnet Dali er – søgt eller ej – en kærkommen anledning til at præsentere, hvad der et halvt århundrede tidligere ændrede hans syn på Dali som kunstner:

»For 45 år siden blev jeg tilfældigt præsenteret for en række billeder i en bog og spurgt, hvilke vine billederne skulle forestille.« indleder han og viser et par opslag frem i en stor bog med gyldent omslag:

»Det viste sig at være Salvador Dalis bog *The Wines of Gala*, hvor han har malet en række billeder, som udtrykker personligheden i en række store og berømte vine. Jeg kunne identificere mange af dem, for det blev afsløret, hvilke vine der var afbildet. Det bemærkelsesværdige var ikke blot, at det var muligt for mig at gætte, men at Dali har haft et så indforstået kendskab til vinene, at han ligefrem nogle gange har kunnet karikere dem.« Krüff er aftenens primus motor og reelle arrangør, og selvom vi også skal spise 13 retter, er fokus med hans ord på »Salvador Dalis eminente sans for verdens største vines individuelle karakter og hans talent for at kunne visualisere dem«.

Det er netop de vine, vi i aften skal drikke: *Ten Divine Dali Wines*, som er udvalgt og illustreret af kunstneren selv.

**BOGEN, DER LIGESOM** hans forudgående absurdistiske kogebog, *Les Diners de Gala*, er dedikeret til hans muse og hustru gennem mange år, Gala, udkom i 1977 og blev genoptrykt i 2018 af det tyske forlag Taschen.

Ved første øjekast kunne det ligne en ren spekulationsforretning. Dali bidrog ikke selv med tekst, og af bogens mere end 140 illustrationer er mange skitser og detaljer fra kunstnerens tidligere malerier. Selv de originale værker, som han skabte til vinbogen, er ofte produceret ved at ændre andre kunstners værker en smule, male over og føje til.

Mistanken forstærkes af det faktum, at Dali foregreb et moderne fænomen – kunstneren som internationalt brand – og altid havde øje for måder at tjene penge på sit omhyggeligt kultiverede image: Den overdrevne moustache smurt ind i voks, kappen og stokken, han gik med, og det hovmodige blik var lige så salgbart som gavebutikernes utallige nipsgenstande med smeltende ure som motiv. Han optrådte i velbetalte tv-reklamer for alt fra chokolade til spansk brændevin og Alka-Seltzer, der lindrer både halsbrand og hovedpine, og lagde ikke skjul på skamløsheden:

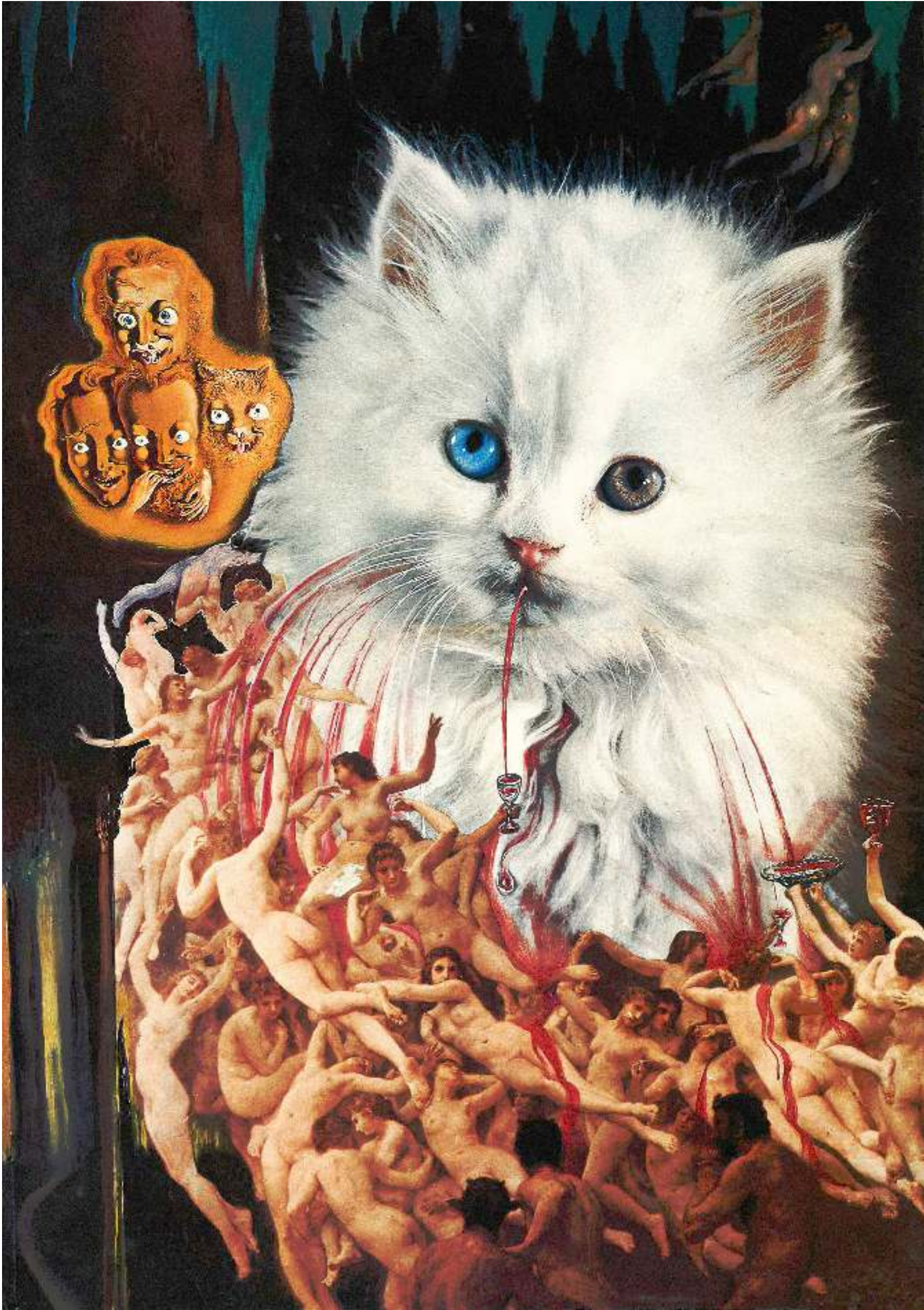
»Dali er meget rig, og Dali elsker penge og guld enormt meget. Dali sover bedst efter at have arbejdet én dag og modtaget en enorm mængde checks,« sagde han i et interview i britisk tv i 1973, og den slags udtalelser bidrog kun til Dalis mærkelige skæbne i kunsthistorien:

På den ene side anerkendes han som en nøglefigur i det 20. århundredes kunst, og på den anden side afviser og latterliggør kunstverdenen meget af hans arbejde som kitsch og gentagelser.

Faktum er, at han sammen med kunstnere som André Breton og Luis Buñuel var en central del af den surrealistiske bevægelse, der inspireret af Freud og Jung ville gengive det underbevidste symbolsk. Dali blev smidt ud af forsamlingen efter at have taget politisk afstand fra sine anarkistiske kolleger, og hans mere eller mindre udtalte støtte til Franco-regimet i Spanien hjalp selvfølgelig heller ikke på det.

Til gengæld var han utrættelig og producerede ikke blot tusindvis af malerier, litografier, collager, skulpturer, fotografier og film, men også en række kuriose litterære værker, herunder en roman, poesibøger, dagbøger og manifeste. Samt et museum for sig selv i fødebyen Figueres.

»Som seksårig ville jeg være kok. Da jeg blev syv, ville jeg være Napoleon. Siden er mine ambitioner bare vokset,« sagde han, og lyder det latterligt, kan man omvendt



I 1977 udkom en bog af Salvador Dali, hvor han med sit surrealistiske strøg havde malet en række berømte vine. I *The Cat with the Wine-Loving Whiskers* (1975) løber vinen som fra en fontæne ud gennem knurhårene. Maleri: Fundació Gala-Salvador Dali, Figueres/Taschen

**FLASKENS ÅND** ■ Salvador Dalís bizarre vinbibel foregriber en ny tid i vinens verden, der er præget af de ultrapersonlige oplevelser og følelser, en god vin kan frembringe.

# Surrealistisk RUIS



Vine bør beskrives for den oplevelse, de er at drikke. Som motivet *The Blood of the Fossils* (1975), hvor Dali illustrerer vinen Chateau Lafite Rothschild med erektion og knogler. Maleri: Fundació Gala-Salvador Dali, Figueres/Taschen

tage med, at den spanske konge Juan Carlos i 1982 hædrede Salvador Dali ved at udnævne ham til markis – adelstitlen rangerer mellem greve og hertug – og at pop art a la Warhol og kunstnere som Damien Hirst og Jeff Koons er hans reelle arvtagere.

**OG SÅ ER DER** altså Dalis vinbog, som – kommerciel eller ej – ifølge Jørgen Krüff vidner om en helt usædvanlig sans for de store vines personlighed og mentale indvirkning på mennesket. At smage de legendariske vine, som vi skal drikke under middagen i dag, er »both a pleasure and a privilege«, erklærer han.

»Closer to God,« siger den franske ambassadør Christophe Parisot. Diplomati er i dagens anledning ikke kun kulinarisk; der er to vaskeægte ambassadører på gæstelisten: Den franske, fordi de fleste af vinene er fra Frankrig, og – af indlysende årsager – den spanske ambassadør med hustru.

Et par repræsentanter for pressen er også inviteret, mens de private selvbetalere må ryste op med 15.000 kroner for at deltage i den vinøse gallamiddag. Lyder det af meget, skal man bare se på verdensmarkedsprikerne på de fire vine fra første cru i Bordeaux, som vi skal have i kæmpeårgangen 1996. Plus vin fra Domaine de la Romanée-Conti, Bourgognes mest berømte ejendom, 1962 fra d'Yquem, der er Sauternes' ypperste, og La Côte Faron fra Champagnes ubestridte stjerneproducent, Jacques Selosse.

Som velkomstchampagnen i den store flaske, Henri Giraud i årgang 2000, stammer druerne i Selosse-champagnen fra landsbyen Aj, hvis berømte vine også er temaat i det allerførste kapitel i Dalis vinbog: Kapitlet »The Wine of Aj« er illustreret med billedet af en vædder, der med sprøjende sæd punkterer en ung kvindes krop uden om hendes modom og således skaber en jomfruelig vin.

Champagnen fra Selosse er en såkaldt solera, der hvert år bliver topet op med en ny årgang. I takt med at der tappes fra fadet. La Côte Faron, der tidligere hed Contraste, indeholder vin tilbage fra 1994, og det er i enhver forstand vin af en anden verden. Udbruddene rundt om bordet vidner om det, og så er vi i gang. Både med midt-dagen og med bogen, hvor Romanée-Conti er illustreret med en kæmpestor hvid killing, der udsønder en rubinrød væske fra sin mund og sine knurhår. Under dyret vælter sig et orgiastisk virvar af nøgne kroppe, hvoraf nogle holder bægre for at opsamle vinen, der sprøjter ud over dem. I luften til venstre for killingens hoved svæver fire små ansigter, der stirrer med zombieagtige smil.

»De er paralyseret af begær, og da jeg så det, tænkte jeg, at det måtte være en illustration af Romanée-Conti,« siger Jørgen Krüff. Der er både ophidset tale, store smil rundt om bordet og en sitrende fornemmelse i mine lemmer, da Romanée-Contis Richebourg i årgang 2014 er i glassene, og bagefter er det 1996 fra en af de berømte Bordeaux-ejendomme, Chateau Latour, som Dali illustrerer med tre velskabte nøgne kvinder – gratier – der er smukke, men også lidt puerile. Der er egentlig ikke noget sensuelt eller erotisk æggende over dem.

»Latour er altid mere apollinsk end dionysk. Mere velformet, afklaret og afgrænset end ekstatiske, berusende og grensesprengende. Der er noget køligt og reserveret over billedet, og det forbinder jeg med vinen, der altid er klassisk, smuk og elegant, virkelig stor og aristokratisk, men aldrig hedonistisk,« siger Krüff.

Dalis illustration af Chateau Margaux er en sort-hvid kultegning af kvinder, der i kniplingsagtige flotte rober skrider afsted, og det forstår enhver, der som os i aften drikker vinen, der emmer af knitrrende pragt.

**OG SÅ BLIVER** det morsomt! 1996 Mouton Rothschild er en vidunderlig vin denne julaften i Tivoli, men i bogen må ejendommen lide den tørst at blive gjort til grin af Salvador Dali. Ved første øjekast er illustrationen et udstyrstykke af en imponerende elefant med fornem udsmykning, men så får man øje på elefantens ben, der blot er knogler og så tynde som stankelben. Det ser opstyltet ud, og det er vist netop meningen:

Chateau Mouton blev ved Bordeaux-klassifikationen i 1855 ikke optaget blandt de allerfineste i første cru, men henviset til at være nummer ét i anden cru. Først efter meget lobbyarbejde blev ejendommen i 1973 løftet op i første cru, hvilket aldrig er sket før eller siden.

»Billedet er en fantastisk udlevering af Mouton. Der var jo en grund til, at den oprindelig ikke blev en første cru, for den har ikke samme distinktion som de fire andre,« siger Krüff.

Og så er Chateau Lafite Rothschild på bordet – og i bogen. I Dalis collage er der først og fremmest to ting:

»Lafite har næsten altid den kvalitet, at den er dømnisk, men også ganske festlig,« konstaterer Krüff og uddyber med ord om alt det røde i billedet. Om det dionysiske, sanselige og ekstatiske, om døden som følgesvend og orgasmen som den lille død.

Det er svært at komme efter Lafite, så vi skal i en helt anden retning og får som næstsidste vin serveret en mousserende Lacryma Christi del Vesuvio, som er vin med en særlig legende: Da den faldne engel Lucifer og hans kumpaner blev styrtet fra Himmerigets port, faldt de mod Jorden og landede netop ved Napoli. Dæmonerne korrumperede den skønne egn, og da Kristus så ned på al denne ondskab, faldt hans tårer på vulkanen Vesuvius frugtbare jord, og af tårerne skød de skønneste vinstokke frem.

»Lacryma Christi betyder Kristi tårer på latin,« forklarer Krüff.

»Det må være derfor, vi er 12 omkring bordet i aften,« siger den franske ambassadør.

*Søren Franks  
orgasmer, som  
der har været  
flere af i avisen i  
de senere år, skal  
være ham vel undt,  
og det slår mig på  
min surrealistisk  
berusede vej hjem  
fra Tivoli, at vi på  
en måde begge står  
i gæld til Dali.*

**AFTENENS SIDSTE VIN** er en 1962 fra Chateau d'Yquem, der også har fået sit eget kapitel i første del af *The Wines of Gala*, men i virkeligheden er det måske bogens anden del, som peger mest frem mod i dag. Her beskriver den franske agronom, forfatter og tidligere leder af den statslige vinorganisation INAO Louis Orizet alverdens vine på en dalisk og totalt nyskabende måde.

Han kategoriserer vinene efter deres følelsesmæssige resonans snarere end prosaiske træk som geografi eller druesort, og i introduktionen forklarer Orizet selv, at hans mission er at »organisere vine efter de fornemmelser, de skaber i vores inderste dyb«.

Kategorierne, der spænder fra *Glædens vine* og *Æstetisismens vine* over *Lysets vine* og *Generositetens vine* til *Frivillitetens vine* og *Det umuliges vine*, viser sig at være overraskende nyttige måder at organisere et vinøst verdensbillede på.

Tag nu bare *Daggryets vine*, der i bund og grund er rosé – Côtes de Provence, Tavel, Rosé de Cabernet d'Anjou – og som er kategoriseret på denne måde, fordi »disse vine fremkalder en sommermorgen i vores sind, fugtig af dug. Hvilket billede kunne bedre gengive glæden hos

en gourmet, der bliver bedt om at se på en lysende flaske Côtes de Provence gennemtrængt af den sarte farve, der går forud for solopgangen og giver hans hånd en følelse af morgenkølighed?»

*Glædens vine* omfatter både røde og hvide vine, blandt andet Beaujolais, Chinon, Muscadet og schweiziske hvidvine, der »bærer en harmoni af munterhed understøttet af en simpel melodisk linje så ren, at den er næsten abstrakt og lige så glødende og glædesfyldt som en solstråle«.

Lyder det kunstigt og søgt, gemmer der sig i den 50 år gamle tekst alligevel et revolutionerende bud på en ny måde at tænke om og beskrive vin. Jeg har selv forsøgt mig, da jeg for 25 år siden begyndte at skrive om vin, for når vinene var store, syntes jeg ikke, at det sædvanlige vinøse ordforråd med udtryk som blåbærtøner, ristede kaffebønner, cigarkassetras, og hvad vinskribenter ellers tog i brug, rakte langt nok. Det var jo noget andet og mere uforklarligt, som gjorde disse vine så fantastiske, så i stedet for at fortælle om deres duft og smag og sammenligne med ting, som vi kender i forvejen, ville jeg beskrive *oplevelsen*. Det, der foregik i os, omkring os og mellem os, når vi drak de store vine.

Det blev ikke lige vel modtaget alle steder. Da jeg i 2003 udgav bogen *Flaskens Ånd*, skrev Danmarks højest profilerede vinnanmelder, Søren Frank fra Berlingske:

»Jeg har selv været til stede, da en del af de vine, Pilgaard beskriver, blev serveret, uden at føle trang til at græde, kaste op, danse til Kim Larsen i fire timer eller se edderkopper – ja, det er lige før, man får lyst til at spørge, om det ikke længere er fint nok med gode gammeldags lyserede elefanter.«

Men allerede to år senere spurgte Søren Frank sig selv i en reportage fra et besøg hos verdens ypperste vinmager, den legendariske Lalou Bize-Leroy i Bourgogne, om det ikke var en tåre, han havde i øjenkrogen, og herfra er det kun blevet mere personligt.

I 2010 beskriver han, hvordan champagnen Clos du Mesnil 1990 »skyder en næsten Kundalini-agtig energi ned langs min rygøjle for at ende helt ude i tæerne«, og sidste år er det både en 2008 fra Selosse, der får ham til at »konstatere, at det sidder i benene, og at jeg har kuldegysninger og gæshed over hele kroppen«, og danskeren Emil Skyttes vin Ætheria 2022:

»Langsomt, men sikkert begyndte det at sitre først i mine ben og siden i mine arme. Jo, den var god nok, det var et af de sjældne tilfælde, hvor jeg oplever at få en vinorgasme.«

**SØREN FRANKS ORGASMER**, som der har været flere af i avisen i de senere år, skal være ham vel undt, og det slår mig på min surrealistisk berusede vej hjem fra Tivoli, at vi på en måde begge står i gæld til Dali eller i hvert fald til noget, han foregriber.

På sin egen måde indvarsler hans bog de senere års bevægelse væk fra de blodfattige vurderinger og scoresystemer – Robert Parkers længe dominerende 100-point-skala er det bedste og værste eksempel – hen imod et mere personligt forhold til vin.

Hvordan kan man så beskrive og tale autentisk om den følelsesmæssige oplevelse af vin? Næppe ved at efterligne Orizet og Dali, der indimellem driver det helt ud i det bizarre, men ligesom new journalism-skribenter som Truman Capote, Tom Wolfe og Hunter S. Thompson tvang journalistikken til at forny sig ved at befrugte den med skønlitterære metoder og inddragelse af et tydeligt jeg, provokerer Dali-bogen til nytænkning.

Ligesom hos vindyrkerne selv, der overalt i verden er begyndt at udfordre konventionerne ved traditionel vindyrkning og vinificering og nu laver ultrapersonlige vine med ukendte, længst glemte, marginaliserede eller ilde sete druer og anderledes teknikker.

På den måde er *The Wines of Gala* måske ikke bare et kommercielt stunt fra en aldrende og afdanket kunstner, men i virkeligheden også en moderne vinbibel.

Et par dage senere ringer Krüff. Han har smagt resterne, der var tilbage i flaskerne efter Dali-middagen:

»Dagen efter var Lafite ikke bare bedre. Den var helt elektrisk! Fra tåpspiderne og op til hårrødderne.«

Salvador Dali: *The Wines of Gala*. Taschen, 2018.