

"Den dygtige sommelier kan læse sin gæst og tager vedkommende i hånden."



SKRIBENT
KITT ANDERSEN

FOTOGRAF
LINE THIT KLEIN

MØDE MED
MALENE SMIDT HERTZ

Vinkyper Malene Smidt Hertz har en af de mest prestigefyldte uddannelser indenfor branchen. Men hun er træt af snobberiet. Med den rette værktøjskasse kan alle lære at smage på og sige noget fornuftig om vin.

SAMTALEN OM VIN SKAL VÆRE AFSLAPPET

For de fleste er det nemt at sige noget om mad, når den skal vurderes og klassificeres. Ordforrådet er stort, når den seje bøf eller salte suppe skal beskrives, og slår ordene ikke helt til, forhindrer det alligevel sjældent nogen i at have en mening, som de også gerne deler med resten af selskabet. Sådan er det ikke med vin.

"De fleste vil rigtig gerne udtale sig om maden, men når der bliver spurgt til vinen, bliver fokus rettet hen mod den i selskabet, der ved noget. Man undskylder sig med, at man ikke er vinekspert, men der er da aldrig nogen, der har undskyldt sig med ikke at være kok eller slagter. Det er et mærkeligt forbehold vi har omkring vin," siger Malene Smidt Hertz.

Hun blev som 19-årig i 1988 uddannet som første kvindelige vinkyper fra Kjær & Sommerfeldt og har, siden hun var 25 år, været direktør en i række virksomheder. Hun har suppleret sin uddannelse

med en Executive MBA og ikke mindst den prestigefyldte Level 4 Diploma in Wines & Spirits fra WSET samt Diploma in Wines & Spirits. Den er der kun 9.000 i hele verden der har, og den kvalificerer Malene Smidt Hertz til at uddanne andre indenfor WSET.

ORDET AFSLAPPETHED
OMKRING VIN ER ENORMT
VIGTIGT FOR MIG. JEG VIL
GERNE LUKKE FOLK IND
OG IKKE UDE.

Drik vin til maden. Kvalifikationerne fejler altså ikke noget, og det gør gåpåmodet og engagementet heller ikke. Men er der noget, hun er træt af, så er det snobberiet omkring vin.

"Ordet afslappethed omkring

vin er enormt vigtigt for mig. Jeg vil gerne lukke folk ind og ikke ude."

Derfor opfordrer hun bl.a. til, at man drikker vin til maden hver dag og får opbygget en værktøjskasse af indtryk og ord til at sætte på smagsoplevelsen. "Vin og mad hænger uløseligt sammen, og al videnskabelig forskning viser, at vin er sundest at drikke sammen med mad. Så du får en win-win



situation. Drik den samme vin over nogle dage til forskellige retter og prøv at lære, hvad det er, der stikker ud. Er det frugten, der pludselig forsvinder i vinen, dæmpes syren eller er det noget helt tredje, der sker i glasset? Alt det kan man sagtens gå på opdagelse i," forklarer Malene Smidt Hertz, der selv er nået derhen, hvor det at give sin viden videre er det, der giver hende den største tilfredsstillelse.

Derfor holder hun mange foredrag og har kurser og certificerede uddannelser indenfor vin, bl.a. fra WSET, og selv om de som udgangspunkt er rettet mod branchefolk, er der også mange private – flere end Malene Smidt Hertz havde drømt om – der melder sig og tager eksamen sammen med vinhandlere og vintjenere.

Den gode vintjener. Men selv om flere ved mere om vin end tidligere, er der alligevel mange, der bliver lidt ydmyge overfor sommelieren, når han eller hun står der med vinkortet og et klæde over armen. Men det er der ikke nogen grund til.

"Vi skynder os gennem det ritual, fordi det er så angstprovokerende, og fordi vi ikke vil falde igennem. Men spørg vintjeneren: Hvad anbefaler du? Og lyt grundigt til forklaringen, så du undgår at få en vin, som restauranten eksempelvis gerne vil af med. Det er helt OK at spørge, om den er testet

til menuen, eller om det er en personlig favorit," siger Malene Smidt Hertz.

Hvis du gerne vil undgå de dyreste anbefalinger, så foreslår hun også at fortælle, hvad vinbudgettet er for den pågældende aften. Dermed bliver det indikeret, at det måske er anderledes en anden aften. Vær heller ikke bleg for at sige, at du ikke forstår det, der bliver sagt og fortæl også gerne, hvilken type vin, du normalt godt kan lide.

"Så har den gode sommelier forstået, at han/hun f.eks. ikke skal sælge sine egne præferencer her. Den dygtige sommelier kan læse sin gæst og tager vedkommende i hånden."

Det bedste er, hvis vintjeneren også ofrer en smagsprøve på sin gæst og samtidig siger: Det er meget nemmere at forstå, hvad jeg siger, hvis du lige får lov at smage det. Hvad tænker du? Så har man fra starten afklaret, at det er helt OK, hvis man ikke kan lide den, og dermed får man også skabt den atmosfære af afslapethed, som Malene Smidt Hertz synes, der skal være til stede både omkring vin og et godt måltid mad.

VÆRKTØJSKASSEN

1. Smag så meget som muligt.

Afhængig af hvor erfaren man er, skal man smage så bredt og så meget som muligt og snævre feltet ind. Gå f.eks. på vinbar.

2. Fokuser. Hvad vil du lære? Hvad er du på jagt efter? Bliv bevidst om, hvad din interesse er, f.eks. italienske vine, mad & vin, oversøiske vine osv.

3. Start en vinklub. Kan du ikke finde en vinklub, der passer til dig, så start én selv. Prøv at finde sammen med nogen, der er lidt dygtigere end dig selv.

4. Værktøjskassen. Objektiv smag er læring og evnen til at analysere en vins grundskellet, der består af fire strukturelementer: tørhedsgrad, frugtsyre, tannin (garvesyre) og alkohol. At lære det behøver ikke at tage mere end en eftermiddag. Resten er smagning og repetition.

