



Efter afstemningen afslørede vindervinen af vinpanelets gæst Sinne Eeg.



Sommelier Jesper Boelskifte var vært for blindsmagningen.



42 gode efterårsvine blev blindsmagt af Børsens vinpanel på Restaurant Levi i København.

Her er årets bedste efterårsvin

Børsens vinpanel har blindsmagt 42 vine, der egner sig til årstiden. Den bedste er fransk, men lavet af en dansker

Af Ole Troelsø
Foto: Andreas Vinther

I sidste uge samledes Børsens vinpanel for at blindsmage en række vine med den fællesnævner, at de egner sig til typisk efterårsmad med bid, saft og kraft.

Hvor vi oftest smager vinene i afgrænsede temaer, f.eks. bestemte druer eller vindistrikter, udgjorde de 42 vine denne gang et kludetæppe af forskellige lande, distrikter og druetyper. Derfor var det sværere end normalt at

finde fælles fodslag i vinpanelet, der som vanligt var udgjort af såvel professionelle vinfolk som passionerede amatører. For hvor nogle hældede i den ene retning mod, f.eks. barolo, var andre mere betagede af feltets bourgogner, mens andre igen sværmede for californisk pinot.

Men afstemningens resultat om den overordnede vinder var dog ikke til at tage fejl af, vinderen blev vin nummer ni. Og da flaskens maskering blev fjernet, stod det klart, at dette ikke var nogen massefremstillet vin.

Etiketten var nemlig ikke limet på som sædvanligt, i stedet blev den holdt fast med en elastik, og på bagsiden var i øvrigt et lille tegnet kunstværk.

Dansk vinmager

Vinmageren er en dansker, Rasmus Aamand Olesen, af uddannelse og karriere biolog og forsker med en baggrund på Aarhus Universitet.

Men i 2017 kastede han sig ud i en karriere som vinproducent i det gamle sydvestfranske vinområde Banyuls. Derfra kommer 2017 nenu, et navn, som i dets franske betydning betyder "født nøgen" og hentyder til, at der er tale om en naturvin, som er gæret uden kunstigt gær, og fremstilles ved en yderst håndholdt produktion uden brug af svovl under vinifikationen.

Spændende vin

Nenu er et spændende bekendtskab, og da den har seks år på bagen, men ikke desto mindre fremstår med en friskhed, der kunne tilskrives en langt yngre vin, vil jeg tro, den har en lang fremtid for sig. Det skyldes dels, at den er vellavet og med gode druer som basis, druer, der erfaringsmæssigt har lagringspotentiale, nemlig mourvedre og grenache, der begge er kendt fra bl.a. Rhonedalen.

Men selvom nenu kan blive i kælderen, er den bestemt også klar til at bli-

ve nydt nu og her, hvor den fremstår med en moden og meget ren, frisk næse, der byder på strålende rød frugt. Også smagen er frisk med en livgivende frugtsyre og modne tanniner i den mellemfyldige smag med mørke bær, krydderier, læder og jordagtige noter, der med tiden kan blive endnu mere harmoniske og nuancerede.

Hvor de øvrige 41 vine i feltet kostede op til 700 kr., er vinderen med sine 296 kr. placeret i den mere prisbillige ende, og 2017 nenu fortjener helt sikkert at blive kaldt et rigtig godt køb og smagningens mest spændende bekendtskab.

2017 nenu La Cuvée de Claude aoc Collioure

★★★★★

Frisk livlig vin med modne tanniner, mørke bær, krydderier og læder.

296 kr., esprit-du-vin.com

