

Kun for kvinder



Sig ordet 'vinkender', og de fleste vil for deres indre blik se en piberygende mand med pomadeglinsende pandelokker og store armbevægelser. Men kvinder ved en masse om vin, mener vinimportør Annelise Ladegourdie. Med arrangementet 'Qvinde kend din vin' ønsker hun at punktere et par fordomme.

STINE BEHRENDTZEN OG MIRIAM DALSGAARD (FOTO)

En ivrig summen af stemmer lyder mellem de hvide vægge. Rummet er fyldt med kvinder, der står i små grupper og snakker dæmpet med hinanden. Her dufter svagt af parfume, eller måske er det duftlysene?

Pludselig lyder der et ...

Bang!

... et højt knald, der får det til at gibbe i forsamlingsen. Snakken forstummer et øjeblik.

»Der lød min yndlingslyd«, siger Lene Frederiksen så. Med et stort smil.

Hun er en af de cirka 50 kvinder, der denne aften deltager i 'Qvinde kend din vin'. Et arrangement, som vinimportør Annelise Ladegourdie har stablet på benene. Og det er hende, som netop har vri-

stet proppen af den første flaske champagne.

Her er kvinder i alle afskygninger. Kort-hårede, langhårede, gråhårede. Med og uden briller. I fodformede sko og spidse stiletter. Deltagernes alder begynder ved 18 år og strækker sig helt til 90.

Lene Frederiksen rækker ud efter et af de slanke glas, der står på bordet ved siden af skålene med rodfrugtchips. Håndtasken dingler fra albueleddet, mens hun nipper til den boblende champagne.

»Da jeg blev inviteret til arrangementet, grinede jeg lidt af det. For jeg tænkte: »Ej, hvor sjovt, er vi virkelig nået op i den alder?«, siger hun.

»Jeg er jo fra den generation, hvor jeg selv og alle veninderne læste 'Qvinde kend din krop'. Nu er vi blevet ældre, kroppen ser ikke ud, som den har gjort, og hvad angår fysikken, har jeg givet lidt

op. Men så er det da godt, at vi kan drikke det væk med en masse god vin«, siger hun og bryder ud i en høj latter.

Ved hendes side står tre veninder. De er alle sammen glade for at drikke vin i ny og næ. Men ingen i flokken er eksperter, når det gælder druesorter, distrikter og årgange, og det er en af grundene til, at de denne aften er kørt til Jagtvej 111 på Nørrebro i København, hvor Ladegourdie Vinimport holder til.

»Det er jo en meget sjov måde at mødes med veninderne på i stedet for bare at drikke kaffe på en café«, siger Lene Frederiksen.

»Der sker så meget på vinområdet, og jeg kunne godt tænke mig lidt hjælp til, hvad man skal drikke i løbet af sommeren. Men jeg håber altså ikke, at vi ryger ud i kategorien tøsevin.«

Mandsdomineret verden

Annelise Ladegourdie vender bunden i vejret på endnu en mørkegrøn flaske, så de sidste dråber champagne hænger og dingler fra kanten et øjeblik. Folk spærrer som regel øjnene op, når hun fortæller, at hun er vinimportør. For kan kvinder virkelig være det?

»Det er en meget mandsdomineret verden. Så på et tidspunkt begyndte jeg at si-

ARVEN EFTER FAR.

Annelise Ladegourdie har efterhånden vænnet sig til, at folk spærrer øjnene op, når hun fortæller, at hun er vinimportør. Kan kvinder virkelig være det? Det var hendes franske far, der grundlagde firmaet, fordi han som regel fik hovedpine af at drikke 'dansk' vin.



Jeg kunne godt tænke mig lidt hjælp til, hvad man skal drikke i løbet af sommeren. Men jeg håber altså ikke, at vi ryger ud i kategorien tøsevin
Lene Frederiksen



der. Det var mest for sjov. Men hver gang var der en kvinde eller to, der sagde: »God idé. Skriv mig på mailinglisten.«

Modsat fordommen er der nemlig mange kvinder, der interesserer sig for vin. Det fik Annelise Ladegourdie bekræftet, da hun endelig tog initiativ til 'Qvinde kend din vin'. I løbet af få dage fik hun så mange tilmeldinger, at hun måtte arrangere ekstra kursusaftener og endnu en foredragsrække i september.

»Mange af de kvinder, jeg har talt med, har oplevet at blive latterliggjort, når de lufter deres interesse for vin. Derfor er der mange, der tier stille og lader deres mænd ordne den slags. Men fra kvinders side mærker jeg et stigende behov for at vide noget mere om emnet. Eksempelvis fra dem, der går til forretningsmiddage og gerne vil træffe nogle saglige vinvalg«, siger hun og tilføjer:

»Her på kurset får kvinderne få lov til at stille alle de spørgsmål, de vil.«

Annelise Ladegourdie klinker to tomme glas sammen for at fange alles opmærksomhed. Kurset er i gang. Første stop: champagne.

Når man skal bedømme, om en flaske er god eller dårlig, er det – i første omgang – hverken farven eller duften, man skal tage bestik af.

»Man begynder altid med at se på boblerne«, siger Annelise Ladegourdie og hæver sit glas for at nærstudere den gyldne væske.

Boblerne skal helst sive op fra midten af glasset i en kraftig, jævn strøm, hvilket er tegn på kvalitet. Det gør dog ikke noget, hvis der er et par enkelte afstikkere ude i siderne, fortæller hun.

Lene Frederiksen og veninderne spidser ører og begynder at hviske sammen bagerst i lokalet.

»Det er meget rart at vide. For det er sådan noget, man kan huske.«

»Jeg har hørt, at jo længere de blev ved med at sive, desto bedre.«

»Jeg har ikke tænkt så meget over det. Jeg har bare drukket«, lyder det.

Halvsød start

Men hvilken champagne byder man så uventede gæster? Eller gæster i det hele taget? Inviterer man til middag, er det en god idé at lægge ud med en halvsød én af slagsen, forklarer Annelise Ladegourdie.

»Aperitifpen skal vække appetitten. Når

man smager en champagne, som den vi får i aften (*Gobillard Tradition demi-sec, AOC Champagne, red.*), kan I sikkert mærke, at I begynder at få mundvand. Det er sukkeret, der sætter gang i den proces. Den giver lyst til mere, og sådan skal det helst være.«

Lidt efter tager vi alle plads på de stole, der er stillet frem i lokalet. Annelise Ladegourdie trykker på en knap på computeren, hvorefter billeder af vinmarker og støvede flasker projekteres op på væggen.

Annelises Ladegourdie far er franskmand, og fordi han som regel fik hovedpine, når han gik til middag hos sine danske venner, begyndte han i sin tid at importere vin til Danmark. Som barn blev Annelise Ladegourdie hevet med rundt på utallige vingårde i faderens hjemland, og hun opdagede, at i Frankrig er det ofte

Sådan får du en bedre vin

Læs etiketten

Den afslører en del. Gå efter vin, som er blevet hældt på flaske hos producenten. Er det en fransk vin, skal du lede efter betegnelsen: 'Mis en bouteille à la propriété'. På den måde undgår du de tilsætningsstoffer, man blander i vine, som transporteres over lange afstande, inden de kommer på flaske.

Glem alkoholprocenten

Det er en udbredt fordom, at høj alkoholprocent er lig med høj kvalitet. De to ting har intet med hinanden at gøre. Man kan finde gode vine med både høj og lav procent.

Følg årstiden

Vinen skal matche vejret og det, der er på tallerkenen. Drik lette vine om sommeren, hvor maden gerne er mindre tung.

Skænk vinen

Hæld vinen i glasset, ti minutter før gæsterne kommer. Så kan smagen nå at folde sig ud. Der er ingen grund til at bruge karaffel.

Klæd gæsterne på

Fortæl gæsterne, hvad det er for en vin, de skal til at drikke, og hvad der er dens særkende. Det gør oplevelsen større, for på den måde kan de bedre tage stilling.

Kilde: Annelise Ladegourdie



vinen, der bestemmer menuen.

»Det er ikke noget, der er så stor tradition for i Danmark. Her siger vi som regel: Vi skal have dét og dét at spise, og hvad skal vi så drikke til?. Men jeg tænker tit omvendt. Hvis jeg eksempelvis har en rigtig god flaske bourgogne, hvad skal jeg så spise til den? Det kunne eksempelvis være et lækkert mørt, økologisk stykke lam«, siger hun med et saligt blik i øjnene.

Det kan være meget lærerigt at tænke sådan, for på den måde bliver man lang-

somt bevidst om, hvad der passer sammen, mener Annelise Ladegourdie. Og faktisk er det slet ikke så svært at sætte mad og vin sammen.

Regel nummer et: Lad være med at tro, at du behøver at kunne huske samtlige druesorter, distrikter og vinhuse i hele verden. Eller at det er nødvendigt at være opdateret på, hvor meget det regnede op gennem halvfemserne.

»Mænd har det ofte med at proppe vin i 'kasser'. De benytter sig tit af en masse

regler og udenadslære. Men hvad skal man dog bruge det til? Du kan lære alle de gode områder og årgange udenad. Men det hjælper dig ikke, for alligevel kan vinen variere. En chateaufeuf du pape kan smage på 70 forskellige måder«.

»Det bedste, man kan gøre, er at kigge indad. Hvad oplever du, når du ser, dufter eller smager på vinen? Husk det.

»Og tag hele tiden udgangspunkt i dig selv. Det er den eneste måde, du kan lære din egen smag at kende på. Og du behø-

POLULÆRT.

Mange kvinder interesserer sig for vin. Annelise Ladegourdie's kurser blev hurtigt så overbookede, at hun har besluttet for at afholde 'Qvinde kend din vin, 2' til september. Kursusdeltager Lene Frederiksen (på billedet nederst) er ikke i tvivl om, at hun kommer igen.

ver ikke at kunne smage skovbund eller trøfler, bare fordi andre kan«.

Drop dogmerne

Annelise Ladegourdie anbefaler derfor, at man begynder med at finde en enkelt type vin, man synes om, og herefter smager den sammen med forskellige typer mad. På den måde kan man mærke, hvordan det får vinen til at forandre sig.

Glem alt om dogmer som, at man ikke kan drikke rødvin til fisk. Det giver alt for mange begrænsninger. Følg din egen smag. Og - vigtigst af alt - stol på den.

»Hvis du kan lide en bestemt type vin, vil den som regel også passe godt sammen med den type mad, du godt kan lide. På den måde er det ret logisk«, forklarer hun.

Halvanden time - og to hvidvinssmagninger - senere er arrangementet ved at være slut. Den summende snakken breder sig igen i lokalet. Lene Frederiksen føler sig ikke helt afklaret omkring, hvad hun skal drikke til sommer. Alligevel har hun fået en masse med hjem, og hun er ikke i tvivl om, at hun dukker op, når der er 'Qvinde kend din vin, 2':

»Jeg kan godt lide budskabet om, at man bare skal springe ud i det og gå efter det, man kan lide. Det behøver ikke være så besværligt. Vi har nok alle sammen prøvet at sidde til et middagsselskab, hvor folk er enige om, at det er en fantastisk vin, man drikker, og så sidder man selv og tænker noget andet. Jeg synes, af-tenens tema var skægt: At det kun var for kvinder. Men mine veninder og jeg havde nok ikke ladet os tryne, hvis her havde sidet en flok mænd og gurglet vin«.

mad@pol.dk

Annelise Ladegourdie kan kontaktes via firmaets hjemmeside, www.ladegourdie.dk. De næste kurser finder sted 7., 16., 21. og 23. september.



Du behøver ikke at kunne smage skovbund eller trøfler, bare fordi andre kan Annelise Ladegourdie