

MIN YNDLINGSVINOoplevelse

Rundt om Ronda

Af KLAUS RIFBERG

Med god grund skrev Ernest Hemingway engang, at skulle han pege på et sted, hvor man burde tilbringe sine hvedebrødsdage, måtte det blive Ronda i Andalusien og helst i maj. Denne by kan man uden at rødme kalde yndig, for ud over at besidde egnens charme i rigt mål er den dramatisk anbragt på begge sider af en flere hundrede meter dyb kløft, hvor man mod al fornuft kan se på fuglene fra oven. Ronda er en typisk *pueblo blanco*, altså en by, hvor husene er kalket hvide og de fleste har rødt tegtag. Traditionelt er Ronda ingen vinby, dem var der ikke mange af i Spanien udenfor de kendte distrikter som Rioja og Catalonien indtil for relativt få år siden. Vist blev der produceret vin og endda i store mængder (f.eks. i Valdepeñas og Tarragona) men den var i reglen ikke værd at skrive hjem om endsige drikke. Sherry kender enhver, men det er en helt anden historie, som ikke skal fortælles her. Hvad bordvinen angår, har der fundet en revolution sted, og med ny vinification og højt udviklet teknik laves der både røde og hvide vine af høj kvalitet i stort set i hvert hjørne af Spanien og i midten med.

Når jeg i den givne sammenhæng peger på Ronda, er det af flere grunde. For det første er jeg så heldig at komme på hønsejagt en gang om året

i det skønne bjergland rundt om byen, og for det andet har jeg haft lejlighed til at smage en række af de vine, der produceres på stedet og som for fleres vedkommende er af forbløffende kvalitet.

Her er det på plads med en tilståelse: Jeg er mest glad for unge vine! Det siger jeg ikke, fordi jeg ikke har haft sjælsrystende smagsoplevelser med Mouton Rotschild 1945 og Chateau Petrus '55 og Corton Clos du Roi '49 etc. men fordi det i vore dage er næsten umuligt at finde en drikkelig Bordeaux, hvis man ikke vil op med en femhundredelas, og alt for mange kedelige oplevelser med "lukkede" vine af ældre årgange har sat grænser for entusiasmen.

Ronda ligger i 750 meters højde, og bjergene rundt omkring rager endnu højere op, hvilket betyder at vinstokkene på de forskellige dyrkningssteder er udsat for både nattefrost og nærmest tropiske temperaturer afvekslende. Derfor bliver vinene robuste, hvad den kalkholdige jord også understreger. Det giver – for at sige det populært – vine med fut i eller udtrykt på spansk *cojones*. Men det betyder ikke, at de er fedtede eller uskarpe og snyder på vægten, de har tvært imod en solid elegance som herrerne, der står og venter på at træde ind i arenaen for at møde tyren eller måske døden.

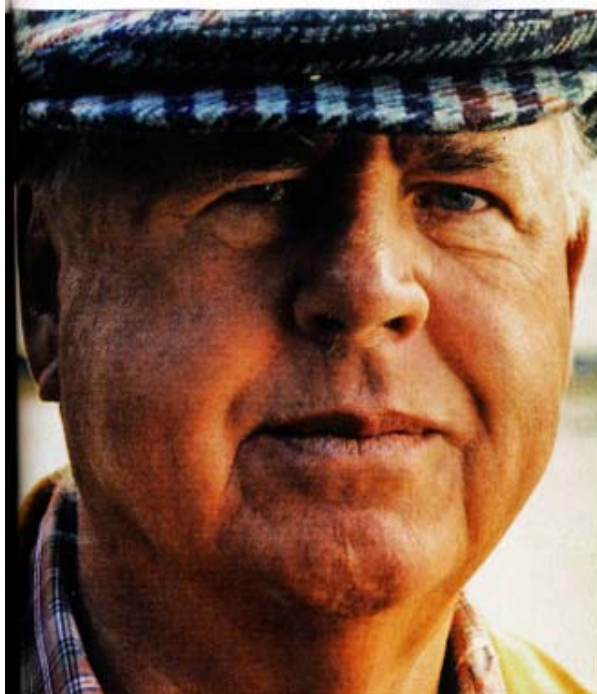
Det er vel ikke mere end tredive år siden, der begyndte at komme fart på dyrkningen af vin i Ronda-distriktet, og da jeg traf min første, en rød, måtte jeg af med Bolero-hatten,

for her var, hvad jeg kunne lide: en fadlagret Crianza, men stadig ung, en moden vin helt uden hængebug, et stykke glimrende håndværk på flaske uden tilgjorthed og falske fine fornemmelser, en ægte vin serveret tilpas køligt med lange, drivende gardiner på glassets inderside og et frisk pust i næsen, som var det landskabet selv med sol og glitter og kontur, der her var fanget ind.

At lade sig forføre på den måde kan være farligt, jeg ved det, og har ingen anelse om, hvorvidt Rondavinen kan rejse eller lider den samme skæbne som Sherryen, der absolut smager bedst i Sevilla og mister en del af sin charme i Valby. Men lad det komme an på en prøve, og ingen, der får chancen, bør snyde sig hverken for Ronda eller den vin, man hælder op dér. Man kunne jo f.eks. aflægge besøg på én af bodegaerne f.eks. Cortijo los Aguilares et stykke ud ad vejen til Campillos og sætte tænderne i stedets "Pago El Espino" (som jeg drak for en måned siden) og som er lavet på en blanding af Cabernet Sauvignon, Merlot og Petit Verdot. Det er (naturligvis) en rødvin, og selvom der ikke havde været god mad på bordet (hvad der selvfølgelig var, bl.a. Bellotaskinke og hjemmelagrede oliven) ville "Pago El Espino" have været som et måltid i sig selv fra underlæben til glottis, fra øre til øre og helt ud i sidebenene.

Flere *honeymoons* i Ronda bliver det nok ikke til for mit vedkommende, men når jeg har min brud gennem mange år med, og vi sætter os tilrette hos "Pedro Romero" eller





Klaus Ribbjergs yndlingsvin fra El Cortijo Los Aguilares har p.t. ingen dansk importør men kan købes hos CLUB GOURMET i El Corte Inglés til 15 Euro pr. flaske. Mere information om navne og adresser på de mange fremragende bodegaer i Ronda fås på: www.vinos-de-ronda.es

"Tragabuches", er det som om intet ondt kan vederfares os. Udenfor skinner solen, og man kan stadig se ned på fuglene henne i kløften. Rubinen i glasset skinner også, og boniteten kan man stole på, ja i sådan grad, at det er lige før man selv bliver ung som vinen og moden – så mærkeligt det end lyder.

Bliver det til noget med Rondaturen – hvad jeg under enhver – så er det vigtigt med et godt sted at overnatte. Vil man ikke bo på den glimrende Parador, der ligger lige ud til kløften eller det traditionelle "Reina Victoria," hvor en statue af Rilke står i parken, ligger der et listigt sted udenfor byen, "Fuente de la Higuera", der er svært at finde, men besværet værd. Et hollandsk par tager sig af gæsten, så man snurrer af fornøjelse, værelserne er få, men smukke, og skal man have en drink, går man selv i skabet og skriver op, hvad man konsumerer på en lille blok. God mad, good fun og en superb udsigt.

AUTHENTIS CASUAL

NY AFSLAPPET MÅDE AT
NYDE VIN PÅ



SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

Livet er for kort til dårlig vin ... og forkerte glas !

Inducon SPIEGELAU A/S - Østbanegade 21 - 2100 København Ø
Tlf. 3543 5518 - www.spiegelau.dk - inducon@spiegelau.dk