

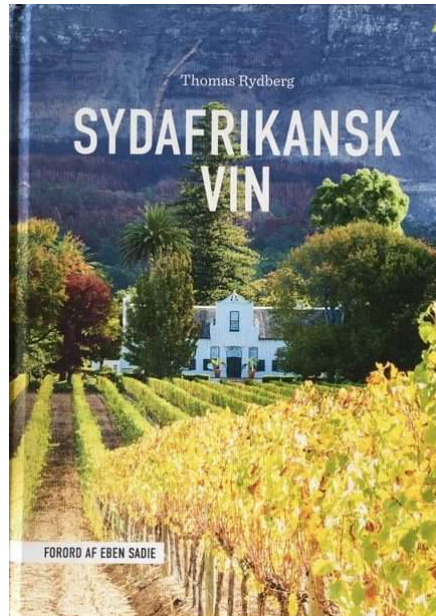


Flot bog om sydafrikansk vin



af Erik Skovenborg 2. december 2020, 7:41

Sydafrika har en lang og noget omtumlet fortid som vinland, men takket være solide trumfkort som et velegnet og varieret terroir, et fantastisk klima med mange typer mikroklima, billig arbejdskraft og en generation af veluddannede, unge vinmagere med masser af idéer og lyst til at eksperimentere kan Sydafrika se en løfterig fremtid i møde som producent af kvalitetsvin til det globale marked. Det er mange kloge vineksperters enige om, og det er også konklusionen på Thomas Rydbergs velskrevne, informative bog om sydafrikansk vin.



Bogens vejlede pris er 350,00 og den kan købes hos de fleste boghandlere

I en lang årrække var Sydafrika for vindrikeren forbundet med robuste rødvine til beskedne priser, og bogens forfatter gør glimrende rede for de historiske forudsætninger for årtiers satsning på kvantitet frem for kvalitet. Afslutningen på apartheid blev starten på Sydafrika 2.0 som vinland, og det er utroligt spændende at læse om alt det der sker i såvel de veletablerede vinområder som de mange nye distrikter, der i disse år dukker op. Selv i tørre, solsvedne landskaber kan det lykkes energiske unge sydafrikanere at finde områder, hvor terroir, klima og druesort går op i en højere enhed. Genkendelsens glæde er ikke at foragte, men chancen for at smage noget nyt er med til at gøre livet spændende for en vinelsker. Thomas Rydbergs viden om Sydafrikas vinverden, bygget op ved regelmæssige besøg hos Sydafrikas vinproducenter gennem en årrække, giver læseren de tips, som giver mulighed for at være på forkant med både det gode gamle og det sidste nye.

Udover at være et spændende vinland er Sydafrika også et utroligt smukt land med en naturskønhed, der siger sparto til de fleste andre vinområder, og en mangfoldig kultur med fuldt knald på livets farver og krydderier. I bøgernes verden er tiden skiftet fra de mange siders tekst i "Krig og Fred" til en mere visuel tilgang, hvor fotos og billeder spiller en voksende rolle. Det har forfatteren udnyttet til fulde, hvilket gør bogen let at læse sammen med nydelsen af de mange prægtige illustrationer. Det store kort over Sydafrikas vindistrikter side 86-87 er et eksempel på, hvordan et kludetæppe af vinområder kan gøres overskueligt, men det er måske ikke nødvendigt at præcis samme kort også optræder på side 264-265. De fantastiske fotos, hvor de fleste er uden figurtekst, er leveret af Shutterstock. Nogen vil nok mene, at balancen mellem billeder og tekst er skredet lidt med de talrige billeder af Sydafrikas flora og fauna uden vitikultur-relevans. Et eksempel: af bogens afsnit på seks sider om vindistriktet Franschoek udgør et kort over området 1/2 side, diverse fotos 3 1/2 side og teksten kun 2 sider.

Bogens historiske afsnit er glimrende, men heldigvis ret kort. Kapitellet "Sådan bliver vinen til" er gængs viden fra de vinbøger, som købere af bogen om sydafrikansk vin allerede har læst. Til gengæld er kapitlet om druesorter virkelig godt, og her har informationen fået den rette vinkling med fokus på Sydafrika. Det samme gælder kapitlerne om de enkelte distrikter, som er overskuelige og meget informative. Bogen er let at bruge takket være et storartet register. Denne skribent skulle for nylig anmelde en vin fra Cape Agulhas – et vindistrikt ved det afrikanske kontinents sydligste punkt – og et opslag i bogen blev belønnet med fire siders nyttige oplysninger.

Det kunne have været interessant at høre forfatterens mening om den globale opvarmnings potentielle indflydelse på Sydafrikas vindistrikter og valg af druetype. Og mysteriet om hvorfor nogle sydafrikanske vine, specielt vine på Pinotage, kan have en duft af kamfer/brændt gummi, bliver heller ikke opklaret i denne omgang. Men det er små skår i glæden over at have fået et stort værk om sydafrikansk vin på dansk, der gør os klogere på hvad der foregår i landets mange vinhuse og rundt omkring i de 93.000 ha vinmarker. Thomas Rydbergs veloplagte pen skærper vores lyst til at smage på nogle af vine fra de mange lister over "bedste vine", som han rundhåndet deler ud af undervejs i bogen.