

# Hvor kommer vinen fra?

## *Lokale kvalitetsbegreber på et globalt marked*

Af Jon Frederik Høyrup og Anders Kristian Munk

*Dette er en historie om begrebet kvalitet. Det er en historie om den franske gastronomis kronjuveler, de AOC-klassificerede vine, og en historie om det, der skal til for at værdsætte dem. Kampen om verdens vinforbrugere har sat lokale kvalitetsopfattelser på en alvorlig prøve. Det, der smager godt i Languedoc eller i Paris, smager ikke nødvendigvis godt i Danmark. Kulturelle forskelle i smag er en global kendsgerning, der, via flaskernes rejser på eksportmarkedet, får konsekvenser helt ned i de franske vinmarkers muld.*

### **Baggrund – en vinbranche i krise**

De fleste har oplevet, at lokale specialiteter smager skønt og eventyrligt, når man på ferien stifter bekendtskab med dem i bondens kælder eller med fødderne i strandkanten, men de fleste har også prøvet at have noget med hjem i bagagerummet, der på mystisk vis mister charmen foran tv'et fredag aften. »Mmm, den er god« og »Føj, den er sur« kan ofte siges om den samme flaske afhængig af sammenhængen. God kvalitet er en relativ størrelse, der kommer an på *hvor, hvornår og med hvad*. Den er ikke afgjort med proppens forsegling af den færdige vin, intet er sikkert, før den er drukket. Det har franske producenter måttet sande i takt med, at forbrugerne er blevet vant til andre smagsoplevelser fra *nouveau monde*, den nye vinverden (Chile, USA, Argentina, Sydafrika og Australien). Salget af fransk vin er faldet, og i 2005 måtte Frankrig for første gang nogensinde destillere (1) en del af produktionen.

Situationen på det franske såvel som det internationale marked er nemlig den samme for alle producenter: Forbrugerne drikker mindre og mindre vin. Til gengæld vil de gerne drikke dyrere vin. Det er den udfordring, alle må forholde sig til: Man er nødt til at sælge dyrere, for at kunne nøjes med færre flasker. Det betyder, at producenterne i stigende grad konfronteres med alverdens forbrugere og deres forskellige begreber om god og dårlig kvalitet. At drikke vin gøres forskelligt, dermed er »god vin« også en størrelse, der afhænger af vores måde at sætte den i scene og tale om den på. Vinen og dens kvalitet er i min-

dre og mindre grad en definition, som vinbonden i lokalområdet selv har magt over. Ofte har den nye verden formået at udnytte denne forudsætning bedre end franskmændene.

I Frankrig har man med AOC-systemet taget et meget bevidst valg og en meget klar holdning til netop spørgsmålet om hvad »god vin« er. Appellation (2) d'Origine Contrôlée er et gennemkontrolleret og stramt forvaltet kvalitetsstempel, der tildeles, når vinen afspejler sit lokale *terroir*. Det vil sige den totalitet af traditioner, klimatiske og geologiske forhold, beplantning, kultivering og vinifikation, der kendetegner et givent lokalområde (og har gjort det med en dokumenterbar kontinuitet gennem generationer). Her hersker der ingen tvivl om, at kvalitet hænger sammen med typicitet, lokalitet, særpræg og oprindelighed. Det er derfor, franskmændene i WTO har forsvaret stednavne som Champagne og Chablis og insisteret på at forbeholde sig retten til dem. Champagne fra Californien? Nej, tak!

Spørgsmålet er imidlertid, ansporet af den pressede situation på det globale vinmarked, hvad der sker, når flasken forlader det identitetsgivende lokalområde i Frankrig? Rejsen ud til forbrugerne i andre lande indebærer også et farvel til væsentlige medspillere, for eksempel lokal gastronomi, historie eller tradition, i arbejdet med at definere og cementere vinens kvalitet. Så hvordan formår fransk vin at fastholde og oversætte den meningsfuldhed, som geografien og oprindelsen tilbyder, og som man ikke ønsker at give fra sig? Er det franske svar på den stadigt tydeligere krise i vinbranchen et godt svar?

Vores historie udspiller sig som en jagt i hælene på flaskerne fra to producenter i den sydfranske region Languedoc. Den ene er AOC, den anden er ikke, men hvor meget det egentlig har med kvalitet at gøre, viser sig at være umuligt at give en entydig svar på. Historien er en del af et feltarbejde, vi gennemførte i efteråret og vinteren 2005/2006 i forbindelse med vores speciale på europæisk etnologi. Det introducerede os for et væld af aktører i et geografisk spredt felt, der kan være svært at afgrænse: Regler og papirer forbinder land med by, myndigheder med producenter, institutioner og systemer med vinifikation og salg; Producenter inspireres af og konkurrerer med kollegaer på den anden side af kloden; Vin sælges langt udover lokalområdets grænser; *Terroir* viser sig at være meget andet end blot vindruer og jordbund. Med udgangspunkt i den amerikanske antropolog George Marcus' idéer om *follow-the-thing* strategier og *multi-sited* feltarbejde (3), har vi ladet flaskernes bevægelser på markedet være

det afgrænsende og retningsgivende princip i vores beskrivelser. Her præsenteres et mindre udpluk af de etnografiske situationer forfølgelsen bragte os i.

### Terroir som livsfilosofi

*I landsbyen Berlou, der er en del af AOC'en Saint-Chinian, er det blevet efterår. Her møder vi en af de lokale vinbønder, Jean-Marie Rimbert, der er ved at flytte 2005-udgaven af sine carrignan-druer fra markerne og ind på gæringstankene.*

» ♪ ♪ Dueeeee-de-due-de-duee due-de-due-de-due-de-due-de-duee-eeee!« Mens den gamle Peugeot bus bumler baglæns ud af vingårdens indkørsel, hyler bakalarmen Lambada sangen med en monofonisk bip-bip lyd. Jean-Marie sidder klemt inde bag rattet med sin enorme krop. »Jeg er nødt til at vække høst-arbejderne med et eller andet« griner han. Minuttet efter skrumler vi op ad bjerget bag landsbyen Berlou, mens vores guide ivrigt udpeger marker, floder og byer nede i dalen. Vi skæver nervøst til de smalle hårnålesving og satser på, at han har prøvet det her før.

At vi overhovedet sidder i bussen, er kommet i stand nogle uger forinden. »Hvad vil I vide?« havde Jean-Marie spurgt i en e-mail. »Hvad er terroir? Og hvad betyder det for din vin?« havde vi svaret. Jean-Marie satte på forhånd en dag af til at forklare det – vi skulle på udflugt.

» ♪ ♪ Dueeeee-de-du..... ♪ Dueeeee-d.....« Et stykke oppe ad vejen er svingene blevet så skarpe, at bakgearet og Lambada-alarmen må tages til hjælp for at komme rundt. Frem, tilbage, frem, tilbage, videre



Jean-Marie viser sine skiffer-marker frem ved Berlou.

op. Af og til dukker vinmarker frem på de mest umulige steder som små kolonihaver, der er fløjet ind med helikopter på de skovdækkede skrænter.

De 20 kommuner i appellationen Saint-Chinian fordeler sig langs Vernazobre-floden. Syd for floden er markerne fladere og præget af kalksten og ler. Nord for floden, blandt andet her i Berlou, dominerer Caroux-massivet landskabet, og det er det, vi er på vej opad. Markerne er stejle, og jorden er syreholdig og præget af skiffer og sand. Skifferen holder på varmen i de kolde nætter i højderne (Berlous marker ligger 200-300 meter over havoverfladen), men er porøs nok til, at rødderne kan finde vej ned til vandreserverne. Det giver mulighed for nogle helt unikke mikroklimaer, forklarer Jean-Marie.



De bedste kommuner i appellationen Saint-Chinian, Berlou og Roquebrun, ligger spredt på det imponerende Carroux-massivs skifferholdige forbjerger.

Det viser sig imidlertid hurtigt, at vinstokke og skifferlag kun udgør en mindre del af dagens program. Snart stopper vi for at plukke arboussiers (en slags træ-jordbær der er typiske for området), snart roder vi i vejkanterne for at finde svampe. Allerede et par dage før, i Jean-Maries køkken, fik vi en smagsprøve på hans svampeinteresse. Oktober er nemlig sæsonen for Karl-Johan svampe i over størrelse, og under frokosten diskuterede Jean-Marie ivrigt sine to faste hjælpere Philippe og Eriques forsøg på at finde nogle eksemplarer af delikatessen. Man skal højere op, i Languedocs naturparker, for at få fat i den slags, men på bjerget, hvor vi befinder os, vrimer det med andre sorter, og vi en-



der med at fylde en trøje med ingredienser til aftensmaden. »Il faut goûter!« - man skal smage! – siger Jean-Marie.

Så hvad er terroir? Tydeligvis meget mere end druer i hvert fald. Jean-Marie skelner ikke. Det er måske på grund af hans vin, vi er kommet, men terroir er noget bredere, det stikker dybere. Vi skal smage, vi skal røre, vi skal med ud og opleve det. Det er derfor, vi er kørt en tur. Pludselig tynder skoven ud, og bjerget ender i en blød, buet, græsklædt top. En gård med en stor terrasse dominerer udsigten (der er spektakulær og dækker hele Vernazobre-floden, så man tydeligt ser grænsen mellem den fladere kalkjord syd for floden og skifferbjergene nord for), vi skal besøge en af hans venner.

Jean-Marie er tilflytter, han kom fra en karriere som frugtavler i Provence, fascineret af terroiret og dets muligheder. Hans ven på toppen af bjerget har lige gjort det samme. Det er godt nok svin, ikke vin, han avler, men det virker underordnet. Gascogne-svin eller gamle carignan-stokke: To måder at udnytte og arbejde med skifferbjergene og naturen omkring Berlou på. Jean-Marie er tydeligvis ikke kun kørt herop for vores skyld, det er ham selv, der er nysgerrig. Så mens vinbonden og svineavleren udveksler erfaringer, spadserer vi bagefter og prøver at finde ud af, hvad det her har med terroir at gøre. Brudstykker af samtale når os: »...kastanjer, hvis bare der var kastanjer...byfeste, grillede pølser...landsbyskolen...«. Senere, over to skåle hjemmesyltede kirsebær og oliven, fortæller Jean-Marie, hvor meget hans passion for det terroir-typiske i lige så høj grad er et ønske om en bestemt livsførelse som et ønske om at producere nogle bestemte vine.



Il faut goûter! Svin, svampe og kastanjer – elementer af et terroir.

Ud over de konkrete specifikationer for høstudbytte, druesammensætning, beplantning, kultivering og vinifikation, som den lokale AOC dekretterer for en vin, der vil kunne kalde sig typisk for sit terroir, forholder Jean-Marie sig til et væld af andre elementer, når det drejer sig om at behandle og formidle det lokale. »Jeg arbejder sådan her« forklarer han og tegner en cirkel i luften, »ikke sådan her« fortsætter han og tegner en firkant, hvorefter han peger ned på det lokale kooperativ, der ifølge ham kun bekymrer sig om at overholde reglerne og få deres AOC-klistermærke. Cirklen og firkanten har noget at gøre med svaret på det, vi har spurgt ham om: Hvorfor bliver vinen bedre af at afspejle sit terroir? Han er forbeholden, for det gør den heller ikke nødvendigvis. Ikke hvis man ikke forstår bredden i begrebet terroir. Ikke hvis man tænker det for firkantet. Det hele skal med: Karl-Johannerne, de lokale syltede grønne oliven, udsigten over de barske skifferskråninger, Katharborgene og Languedocs blodige historie, landsbyfællesskabet, grillede kastanjer, pølser af Gascogne-svin og et glas af Jean-Maries røde carrignan. Så forstår man, hvad terroiret i Berlou handler om. Så forstår man, hvorfor AOC er et tegn på kvalitet. Når vi sidder i Jean-Maries køkken samme aften, med vinstokkene knitrende i pejsen bag os, forstår vi det også. Uden problemer. Vinen smager godt.

### **Kvalitetsbegrebet sat på spidsen**

*Normalt bliver alle Jean-Maries carrignan-druer brugt til at lave den regionale AOC Saint-Chinian, men i år kan han for første gang tappe de bedste af dem på flasker med navnet på hans landsby: AOC Saint-Chinian Berlou. Hos AOC-syndikatet (sammenslutningen af områdets vinbønder) i byen Saint-Chinian fortæller direktør, Nelly Belot, om kampen for at få anderkendt vinene fra Berlou og nabolandsbyen Roquebrun som særligt gode kommunale appellationer, der adskiller sig fra den regionale AOC. Igen præsenteres vi for idéen om, at kvalitet og typicitet hænger sammen.*

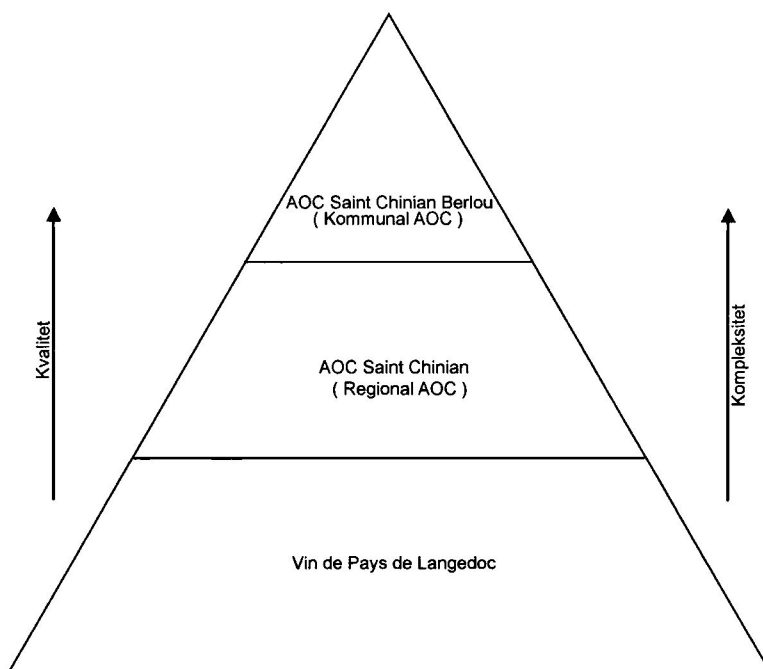
Året er 1993, og en række vinproducenter fra kommunerne omkring Berlou og Roquebrun i Languedoc ansøger INAO (Institut National des Appellations d'Origines) om godkendelsen af to nye appellationer: AOC Saint-Chinian Berlou og AOC Saint-Chinian Roquebrun. De to nye appellationer skal fungere som supplement til den eksisterende regionale AOC Saint-Chinian. Producenterne ønsker at understrege og kvalitetsstemple det, som de mener, er en endnu mere lokal typicitet, end den regionale appellations giver udtryk for. Således er argumentet i ansøgningen, at det terroir, som ek-

sisterer på de to kommuners skifferholdige skråninger er noget helt særligt. På det lokale syndikat forklarer Nelly os, at vinbønderne i Berlou vidste af erfaring, at de gamle carignan-vinstokke på 70-80 år, som vokser på skifferjord, giver fantastiske druer. I nabokommunen Roquebrun er det til gengæld druesorten syrah, som vokser på skifferjorden og giver forudsætningen for nogle meget fint parfumerede vine.

11 år efter at bønderne havde ansøgt om at få etableret de to kommunale AOC'er, besluttede INAO sig til at efterkomme syndikatets anmodning og anerkende Berlou og Roquebrun som særskilte appellationer. Processen var så langvarig, fordi nye appellationer ikke er noget, man haster igennem bureaukratiet. I forlængelse af det omfattende arbejde med selve ansøgningen indledes en lang række kontinuitetskontroller, hvor INAOs kontrollanter regelmæssigt sikrer sig, at ønsket om en kommunal appellation ikke bare er en fiks ide, producenterne har fået. Det skal dokumenteres at den påståede typicitet virkelig adskiller sig fra den eksisterende regionale AOC.

På dekretene til de nye appellationer fremgår det, at næsten samtlige krav til den kommunale AOC er højere end den regionale. Det gælder blandt andet druesammensætninger, høstmetoder, beplantningstæthed, udbytte per hektar, jordbundsforhold og markernes beliggenhed. Nelly påpeger, at de fleste forbrugere starter med at kunne lide det enkle, ukomplicerede glas vin, der giver mening med det samme. Efterhånden vil man så efterspørge mere specialiserede og mere komplekse oplevelser. Det koster lidt mere, fordi kompleksiteten i vinen kommer fra jorden, klimaet og de druesammensætninger, der er tilpasset gennem generationer til at udnytte de lokale forhold bedst muligt. Kompleksiteten kommer fra terroiret. Pointen med en AOC Saint-Chinian Berlou eller en AOC Saint-Chinian Roquebrun er, at de skal være bedre (altså mere komplekse) end en AOC Saint Chinian, forklarer Nelly og tegner en pyramide.

Pyramiden illustrerer syndikatets, og en stor del af den franske vinverdens, måde at opfatte AOC-systemets kvalitetsgradueringer på. Den brede masse af enkel, billig og let forståelig konsumvin findes i bunden. Det er samtidig her, at reglerne og kravene til producenten er lavest. Det er Vin de Pays, pyramidens stueetage. På første sal befinder den bredere regionale AOC sig. Her er reglerne strengere, den smagsmæssige kompleksitet højere, og det fordrer, at forbrugeren har et bedre kendskab til vin. Øverst placeres så den mest snævre, sammenfatte, multifacetterede og strengt kontrollerede kommunale AOC, i



Nellys pyramide: Kvalitet, kontrol og smagsmæssig kompleksitet stiger i takt med den geografiske typicitet – jo mere lokalt, jo bedre.

Jean-Maries tilfælde AOC Saint-Chinian Berlou. Her er produktionsbetingelserne de skrappeste, og ifølge syndikatet kan kun de bedste vinproducenter leve op til kravene. Mængden af regler stiger på vej opad mod trekantens top: Jo mere lokalt en vin produceres, jo højere kvalitet.

I en salgssammenhæng er intentionen med kvalitetshierarkiet, at forbrugeren skal træde ind i sortimentet fra pyramidens brede bund. Efterhånden som han bliver lidt mere velbevandret inden for vin, vil han måske forsøge sig med at købe regionale AOC'er. Og i sidste ende, når han for alvor interesserer sig for vin med typicitet og karakter (og er ligeså alvorlig omkring at bruge penge på det), vil han naturligt efterspørge den øverste himmelstræbende del af pyramiden, den kommunale AOC, hvor kompleksiteten er størst, og hvor kravene til forbrugers (ud)dannelse er højest. Pyramidens struktur lader til at være sikret af det franske AOC system, og den forsyner de franske vinproducenter med en logik, der siger, at jo mere typicitet en vin kan



fremvise, jo bedre og jo dyrere er den. At logikken er knyttet til en geografisk betingelse sikrer i teorien også en vis kopibekyttelse mod producenter fra Australien eller Argentina. Pyramiden knytter dermed lokale kulturelle særpræg strategisk sammen med franskmændenes kamp i konkurrencen om at kapre kunder til færre, men dyrere flasker.

### Ingenmandsland

*Mellem bjergene ved Saint-Chinian og middelhavskysten møder vi en af de producenter, der ifølge AOC-systemets kvalitetslogik befinder sig nederst i pyramiden. Alligevel formår han at sælge sine flasker dyrt i udlandet. Her er terroiret ikke til megen hjælp, hvis man vil lave god vin. Hos Domaine la Colombette stoler man i højere grad på egne evner, videnskabelig hjælp og inspiration fra udlandet. Vi er langt fra Jean-Maries terroir i Berlou og AOC'erne i Saint-Chinian – selvom de geografisk set er naboer.*



Landskabet skifter. At naturen er mere særpræget i AOC'ens bakkeland er tydeligt for enhver. Domaine la Colombette til venstre, Domaine Rimbart til højre.

Vinden buldrer i diktafonens mikrofon. Terrænet skråner fladt ned mod saltlagunerne ved Middelhavet og kystmotorvejen A9, der forbinder Barcelona med Montpellier. François og Vincent Pugibet, far og søn, driver Domaine la Colombette i fællesskab, og deres stride og vilde sorte hår blæser i alle retninger, mens de ivrigt viser rundt på deres marker. Vinden griber ordenes efterklang, så det nasale sydfranske opfattes

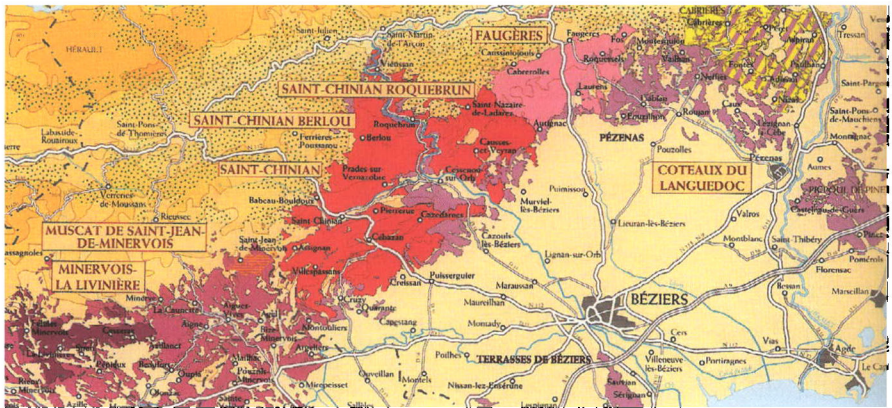
kort og afstumpet. Af og til stopper vi for at få forklaret noget. Markerne er store med snorlige espalierer. På trods af, at vi befinder os under 30 km fra Vernazobre floden og Jean-Maries skiffermarker, er alt her anderledes. Hårnålesvingene, skråningerne og beplantningen er rettet ud. Der er hverken skove eller bjergsider til at skærme for vinden, men tværtimod en stor bred flade, der ude i horisonten ender i et glitrende Middelhav. Når man kigger ned, er der hverken svampe, skiffer eller nedfaldne træ-jordbær, men noget andet fanger øjet: Ved enden af hver række vinstokke stikker en sort haveslange skråt op af jorden og løber ned langs espalieret 20-30 cm over jorden. Vandingsanlæg. François kigger på os med et lumskt blik under de buskede bryn: »Det er ikke direkte forbudt, men det er heller ikke tilladt.«



Teknologi eller terroir? Vandingsanlæg på Domaine la Colombette og gamle carrignan-stokke i Domaine Rimberts skifferjord.

Efter tørken i 1998 investerede François i en vejstation og et omfattende kunstvandingsssystem. En dyr fornøjelse, men »i længden har det vist sig at være billigere end bedelysene i kirken.« I det hele taget har han ikke meget til overs for folkløse, og det falder ikke i god jord hos naboerne. »On m'appelle le diable« - de kalder mig djævelen – siger François.

Egentlig burde der ikke være vinmarker her. Vi befinder os i et ønologisk ingenmandsland (4), et tomt hvidt intet i ethvert vinatlas, en skærende kontrast til de mange kolorerede appellationer langs Cevenernes forbjerger. Det tidligere vinland rundt omkring Béziers er nu i



På et kort over Languedocs vinområder lyser AOC'erne op som farvede plamager i de bakkede forbjerge. Domaine la Colombette befinder sig lige nord for Beziers i et blankt, meningsomt ingenmandsland. Her er terroret ikke nogen gevinst for kvaliteten.

stor udstrækning nedlagt. Bønderne har enten fulgt officielle opfordringer til at omlægge produktionen til noget andet eller er flyttet op i en af de mange nye AOC'er i bakkerne. Før i tiden, da produktionen fokuserede på volumen, lagde sletterne hernede hus til store velhavende slotte, men da markedet begyndte at efterspørge færre, men dyrere, vine ændrede landskabet sig. Bogstaveligt talt, fra at være betragtet som første klasses vinland (til produktion med stor volumen) blev sletterne ved Béziers nu betragtet som uanvendelige. I stedet blev bjergene, ved for eksempel Berlou, der før havde været anset for ubrugelige (til produktion med stor volumen), nu kørt i stilling som genfundne terroir-perler. Men François nægter. Det er meget muligt, at jorden under Domaine La Colombette ikke af sig selv producerer karakteristiske kvalitetsvine, det er meget muligt, at her ikke er et fantastisk terroir, men det betyder ikke, at man ikke kan lave god vin. Det kræver bare de rette hjælpemidler og den rette viden. »Psssiyuit!« fløjter François »Terroir! Viens ici!« Lidt efter kommer hunden løbende ud mellem nogle rækker med sauvignon blanc. »Det er det eneste, vi har med terroir at gøre her,« siger François, »men den er meget sød alligevel.«

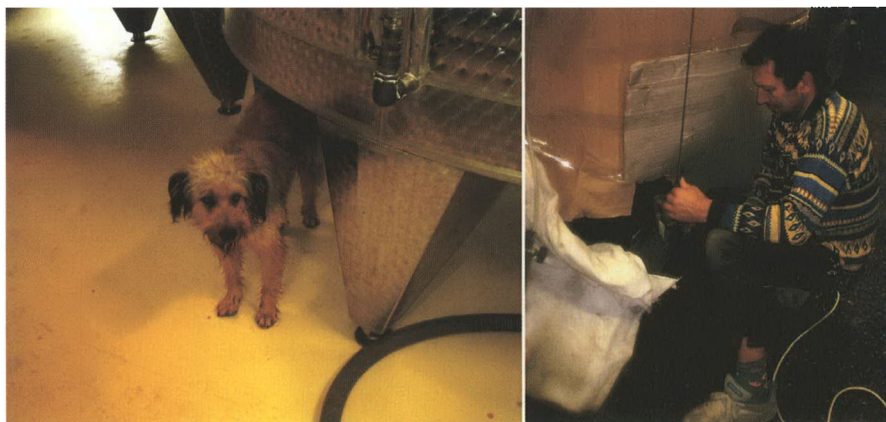
Normalt finder man slet ikke sauvignon blanc druen i dette område, men vi har allerede passeret adskillige marker med den. Det samme gælder for Chardonnay (som François skabte sit djævelske ry på at indføre tilbage i slutningen af 60'erne, selvom ingen mente, den hørte hjemme her) og sågar Riesling (der hører til i Alsace og Tyskland, men



som Vincent eksperimenterer med for tiden). Alle er det druesorter, der af forskellige årsager ikke modner eller yder særligt godt i Languedocs tørre, varme klima. Uden hjælp i hvert fald. For i New Zealand har man fået både Sauvignon Blanc og Chardonnay til at fungere under disse omstændigheder. Kunstvanding, præcis beplantning i forhold til vindretningen og solen og omhyggelig selektion af små, ensartede druer, er nogle af de teknikker François og Vincent har hentet fra de oversøiske vinlande. For man kommer ingen vegne uden et godt druemateriale. Hvide druer skal eksponeres V-NV, der skal være 8.000 stokke per hektar og udbyttet skal reduceres gennem kraftig beskæring.

På vej ind mod gæringstankene og fadlageret får François en idé: Hvis det virkelig skulle være terroiret, der giver vinen kompleksitet, så burde man vel ikke kunne smage forskel på 10 forskellige chardonnay parceller fra den samme flade kvadratkilometer upersonlig slette? Far og søn kigger bekræftende på hinanden, de ser ud til at kunne lide idéen. Den samme druesort, ingen forskelle på jord og klima, er den smagsmæssige kompleksitet mulig? Vi gør et forsøg.

Der er pinligt rent i produktionshallerne. De blanke ståltanke skinner nypudsede, og det hvidlakerede gulv bliver konstant skyllet over med en haveslange. Efter at vi er blevet udstyret med to glas hver, går François i gang med at trække vin op i en hævert. Det er den 19. oktober, og den alkoholiske gæring (der forvandler sukker til alkohol)



Gæringstanke tanke på domainerne Colombette og Rimbart. Terroir er henholdsvis navnet på hunden, henholdsvis filosofien bag den intermiste isolation med papplader, der overlader det til naturen at regulere gæringstemperaturen.



er overstået på de hvide druer, der høstes som noget af det første i slutningen af september/starten af oktober. Det er med andre ord færdig hvidvin, vi smager på. Før det kommer på Domaine La Colombettes flasker skal de forskellige parceller dog blandes til tre kvaliteter. Et forskelligartet udgangspunkt er en nødvendighed, hvis man skal opnå den nødvendige dybde og finesse i den bedste af blandingerne.

Efter de første tre-fire cuves er det meget åbenlyst, at der er forskelle. Vi kan for eksempel smage, at noget er mere spinkelt, andet er mere fyldigt, noget perler på tungen, mens andet smager røget og brændt – til trods for at det er den samme druesort, dyrket på den samme anonyme kvadratkilometer. »Her er det mig, der gør arbejdet, ikke terroret«, fortæller François med en sur henvisning til en journalist, der for et par år siden havde ønsket ham tillykke med prisen for verdens bedste chardonnay ved at sige: »De må have et fantastisk terroir Monsieur Pugibet!« François viser os de poser med træstave, han eksperimenterer med at tilsætte under gæringen. Nogle får egetræ, andre akacie. Nogle får brede, langtidsvirkende planker, andre får små effektive flis. På den måde bidrager François og Vincent (og ikke terroret!) aktivt til at forme forskellige gæringer og dermed en kompleksitet i vinen. Det er en metode, der er bredt anvendt i oversøiske lande (især Australien), men i Frankrig bliver det nærmest betragtet som kætteri. Vi konstaterer, at det glas vi netop har fået skænket, smager lidt sødere end de andre. »Akacietræ«, svarer Vincent bekræftende.

### Kvalitetsbegrebet i Paris

*Dekreter og dokumenter har ført os til de institutioner, der forvalter AOC-systemet. Her viser det sig, at de ellers meget faktuelle argumenter for AOC'ens gode kvalitet er genstand for en flerhed af forklaringer. Den kontrollerende og beskyttende myndighed på området hedder Institution National des Appellations d'Origines (INAO) og udformer reglerne for samtlige af Frankrigs godt 550 AOC'er inden for vin såvel som kød, mælkeprodukter, fjerkræ etc.*

Døren til INAO's hovedkontor i Paris er tung at skubbe op. Et elegant messingskilt på den store smukt udskårne trædør indikerer, at vi er på rette vej, så vi lægger kræfterne i og træder inden for. Inde i den hvælvede art deco forhal hænger et stort banner ned fra en balustrade på første sal: »INAO 2005 – Année des Terroirs«. I år er det 100 år siden, idéen om en beskyttet oprindelsesbetegnelse opstod, og det er 60 år siden, at den første AOC blev lovfæstet. Det er her, vi kan forsøge

at få svar på, hvordan et system, der i lokalområdet varetager noget langt mere jordnært som druesorter, dyrkningsmetoder og skiffer-skråninger giver mening politisk og juridisk?

Spørgsmålet er godt, for svaret er ikke ligetil. Eksempel: Tallet for det maksimale høstudbytte i hektoliter per hektar fastsættes i et dekret, der udformes af INAO for hver eneste franske appellation. Dette tal tilstræbes så lavt som muligt af flere grunde. Fra de lokale syndikaters side er tallet et udtryk for en bestræbelse på at intensivere terroirets naturlige kvaliteter. Således er det maksimale høstudbytte for en kommunal AOC Saint-Chinian Berlou på 40 hektoliter per hektar modsat 50 hektoliter per hektar for en almindelig AOC Saint-Chinian. Den ønologiske årsag er, at producenten ved at tillade et mindre udbytte fra vinstokken, vil tvinge planten til at koncentrere sine kræfter betydeligt i de færre druer. Resultatet er større kompleksitet og mere særpræg, det vil sige, at jo mere lokalt appellationen defineres, jo mere terroir skal der være i vinen.

Hos INAO handler forklaringen på forskelle i høstudbytte derimod om noget andet end ønologi og vinifikationsteknik. Her forklarer Sylvie Serra, kommunikationsansvarlig hos INAO, det samme tal som en politisk-strategisk reaktion på et marked, der som nævnt kræver stadig mindre volumen af en stadig højere kvalitet. For på samme tid at imødegå konkurrencen fra oversøiske vinproducerende lande og begrænse overskudsproduktionen, er det bydende nødvendigt, at høsten af druer begrænses. Vinen ender teknisk set med at blive mere typisk som følge af et lavere høstudbytte. Men fra INAO's synspunkt er tallet i ligeså høj grad et politisk redskab i en global konkurrencesituation, hvor det er vigtigt at definere nogle nicher, de andre ikke kan røre. Terroir kan altså både bruges strategisk til at regulere markedet og samtidig sættes i scene som et unikt kvalitetsparameter.

### Languedoc i Charlottenlund

*Tilbage i Danmark møder vi igen flaskerne fra Languedoc, men i en ny orden, på hylderne hos vinhandleren i Charlottenlund. AOC er ikke længere en selvfølgelig logik. Kastanjerne, Karl-Johannerne og Berlous bjerge er der ikke til at overbevise os om, at terroiret virker. Flaskerne må tale for sig selv eller rettere: tale sammen med deres nye omgivelser. Spørgsmålet er, hvad danske forbrugere lægger vægt på, når de nu ikke kan være fysisk til stede i Languedoc for at opleve den lokale meningsfuldhed fra første parket? Hvad får vores to vine fra Languedoc til at fungere som god kvalitet i Danmark?*

Det er lørdag formiddag hos Lars Bjørn Vinimport i Charlottenlund

og sommerens udsalgskatalog er lige kommet fra trykkeriet. Domaine la Colombette har fundet vej til forsiden. »Hvorfor købe »stangvarer«, når man kan få individuelle domaineaftappede vine i særklasse??«, lyder overskriften. Lars forklarer sin henvisning til modeverden med, at selv de kvalitetsbevidste kunder skal overbevises om, at det er ok at bruge penge på andet end »stangtøjet«. Enten skal det være virkeligt specielt, fortælle en historie, eller også skal det være mærkevarer, noget kunderne kan nikke genkendende til. Her er det værd at bemærke, at AOC-stempler ikke i sig selv har nogen mærkevare-autoritet i kundekredsen. Folk ved simpelthen ikke, hvad det vil sige.

Tværtimod fortæller kataloget gladeligt om alt det, der gør Colombettes vine kontroversielle og forædderiske i Frankrig. Francois Pugibets personlige historie og hans talent for at bringe fremmede druesorter ind i sin produktion. Hans sans for eksperimenter og nytænkning i en traditionspræget branche. Hans enestående kvalitetsvine. Måske er det netop hans trodsige stædighed, der er medvirkende til, at han finder vej til forsiden af et katalog hos en vinhandler i Danmark, hvor det ikke er AOC'en der sælger, men den gode historie, som kan oversættes til kunden, der ikke vil have stangvarer. François Pugibets person er i sig selv en god historie, og det er et plus, for det er ikke kvalitetspyramiden, som vi kender den fra syndikatets kontor i Sain-Chinian, der strukturerer salget i Lars' vinhandel. Her gøres der ikke forskel på Vin de Table, Vin de Pays og AOC. Men der gøres noget ud af at fortælle en god historie, og en vin kan sagtens have personlighed uden at være typisk for sin geografiske oprindelse. Det er faktisk i højere grad en form for personlighed, som kunderne i Charlottenlund kan forholde sig til.

Jean-Marie Rimberts vine bliver solgt efter den samme logik, da de er på udsalgslisten her. I AOC-systemets kvalitetspyramide kan de måske nok placeres efter, hvilken appellation de tilhører. Men for Jean-Marie er terroiret også en livsfilosofi, det er en måde at leve i og med naturen omkring ham på. Og den gode historie hos Lars Bjørn er netop ikke AOC'ens dokumentation af en bestemt geografisk oprindelse i Berlou, men derimod en individuel vinbondes særlige tankegang og tilgang til naturen og sit arbejde. Her er Domaine la Colombette og Domaine Rimbert sidestillet i en fortælling, der formulerer og praktiserer dem efter nogle forandrede kvalitetsmæssige orienteringer.

Historien viser noget om de forhandlinger en flaske vin, der fra »fødslen« er omspundet med kulturel mening, må gennemføre i kraft af og som en forudsætning for dens bevægelse på et marked. Det in-



I Charlottenlund bliver Jean-Maries terroir-vine en personlig historie om manden og naturen. AOC Saint-Chinian Berlou giver ikke mening hos kunderne, den geografiske oprindelse fungerer ikke som noget i sig selv.

teressante er, at der ikke er tale om forskellige af hinanden uafhængige kulturelle sfærer. Det er ikke uden konsekvenser for selvforståelsen i Berlou eller Beziers, hvad forbrugerne i Danmark gør ved vinen fra området. Centralt er behovet for at kunne skabe en kvalitet, der fungerer det sted hvor forbrugerne er – ellers kan flaskerne ikke sælges. Handlen med vin er altså også en praktisk, materiel kulturcirkulation, der binder lokalområder sammen på nye måder. Som feltarbejder må man notere sig, at forfølgelsen, snarrere end den stationære beskrivelse, giver blik for dette. AOC-systemets fundament i begrebet *terroir* minder på mange måder om det funktionelle, osteklokke-begreb kultur, som etnografien arbejdede med for år tilbage: Indenfor rammerne af en lokal geografisk, økologisk, sprogmæssig enhed organiseres et kulturelt univers, der kan afdækkes og forstås som særegent for og forudsat af netop denne enhed. Etnografien har imidlertid måttet se i øjnene, at den slags betydningsproduktioner er ligeså globale som de er lokale, og ligeså processuelle som de er stabile. På samme måde lader det til at være udfordringen for den franske vinbranche at lade kvalitet være en relativ størrelse, der kan fungere på nye måder i nye sammenhænge. Spørgsmålet kunne, i lyset af kulturbegrebets historiske tilknytning til politiske projekter som stat, folk og nation, være: Når terroir ligeledes anvendes strategisk som fast holdepunkt i en global menings-malmstrøm, hvordan etableres da den fornødne forandringsparathed på rejsen fra stok til kok?



## Noter

1 Destillation (udskillelse af alkohol gennem fordampning) kan være den eneste anvendelsesmulighed for usælgelig vin, der så i stedet bruges til fremstilling af sprit. 2 En appellation er et geografisk afgrænset lokalområde, indenfor hvilket en bestemt vin må laves, hvis en række forhold omkring dyrkning og produktion respekteres. Appellationernes omfang varierer, og der findes således både brede regionale AOC'er (som for eksempel Bordeaux eller Bourgogne) og mere specifikke og begrænsede kommunale AOC'er (som for eksempel St. Emilion eller Meursault). Det er i sig selv en blåstempling af vinens kvalitet at opnå AOC status, og dette i særlig grad hvis man tilhører en eksklusiv kommunal appellation, der for eksempel kun må laves i én landsby. 3 George Marcus forsøger her (Marcus 1998 (1995):79ff) at opstille nogle principper for, hvordan man kan forestille sig et »felt« der ikke nødvendigvis defineres af et lokalområdes geografiske afgrænsning. Det er, mener han, nødvendigt at åbne beskrivelserne for bevægelser og kontakter på tværs af lokaliteter, fordi kultur netop er et spørgsmål om konstante påvirkninger, udvekslinger og forandringer. I den forbindelse foreslår han, at etnografen kobler sig på en af disse strømninger i et bevidst forsøg på at lade noget bevægeligt snarere end noget statisk være udgangspunkt for sit feltarbejde. 4 Ønologi, studiet af vin, omfatter flere videnskaber som for eksempel geologi, meteorologi og biologi. Det er centralt, at AOC-systemet basserer sine kvalitetsinddelinger på den type viden, fordi det tilsyneladende bidrager til soliditeten og uafviseligheden i definitionerne. Man kan således sammenkæde særegne produktionsbetingelser med geologiske og klimatologiske argumenter for, at netop disse omstændigheder sætter deres unikke præg på vinens smag. Også etnologer og historikere tages i ed for at bevidne autenticiteten af, og kontinuiteten i, en appellations særlige traditioner og metoder. Er der omvendt hverken typisk natur eller kultur at bassere vurderingen på, kan det være meget svært at træde i karakter indenfor det franske system.

## Summary

### Where does the wine come from?

#### Local concepts of quality in a global market

The French wine industry is in crisis. The world drinks less wine, and if one wants to survive one must focus on quality. In connection with our thesis on European ethnology we did fieldwork to investigate what the concept of quality means, and how it changes. The fieldwork took place in France and Denmark from October until January 2005/06. In France quality control is institutionalized in the AOC system, which attaches importance to geographical origin and typicity as the crucial factors. The question is how an idea of quality that is related to local cultural and geographical factors can be translated into other contexts. As a response to the current challenges in the wine industry it has become necessary to relate to the way consumers in other countries drink and define French wine. In this article we trace the journey of bottles from two producers in the Languedoc region. One is AOC, the other is not, but when the bottles reach the wine merchants' shelves in Denmark, it is no longer so clear, despite strict rules and controls, what this has to do with quality.