



# Forum for talere

Oktober 2007

## Richard Juhlin

### Champagne, O'Boy med blåbær og lidenskap

#### Best i verden

Richard er kjent for sin oppsiktsvekkende treffsikkerhet ved blindprøver, som vel er en av de mest grunnleggende kvalifikasjoner for en vinekspert. Og akkurat som de menneskene, som kalles 'neser', som jobber med å utvikle parfymen i parfymindustrien, er Richards luktesans en kombinasjon av genetikk og lang trening.

” Jeg dør, jeg har ikke drukket champagne på lenge

Anton Tsjekhov

Selv sier han at han har et fotografisk lukteminne. Som man vel trenger når man har prøvesmakt mer enn 4800 champagnetyper.

Og etterpå, hvis man ber ham om å beskrive seg selv, legger han til at han er menneske, svenske, pappa, hypokonder, allergisk mot skalldyr, spiller litt fotball for mosjonens skyld, er fakta-nerd og en uforbederlig romantiker.

#### O'Boy med blåbær

Richard er også kjent for å kunne beskrive lukter og smaker på en ekspressiv måte. Han fikk mange til å løfte øyenbrynene kritisk da han på en stor vinprøving beskrev smaken på en vin med ord som brokkoli eller O'boy med blåbær. "Men det finnes jo slike champagner", forsvarte Richard seg med, "som lukter brokkoli og blåbær med en slik melaktig, søt smak som O'boy, du vet".

#### Champagneambassadør

Richard er utdannet lærer, men vil nå leve på å forelese og å skrive artikler og bøker om champagne for å vekke folks inte-



#### Richard Juhlin

Richard Juhlin anses for å være verdens fremste champagneskjønner.

[For more information on Richard Juhlin – click here!](#)



# Forum for talere

Oktober 2007

## Richard Juhlin

resse for smak generelt og for champagne spesielt. Utover dette arrangerer han eksklusive reiser til Champagnedistriktet hvor deltakerne, takket være Richards kontakter og ry som champagneekspert får komme inn til produsenter og prøvesmake champagne de aldri ellers hadde fått smake.



### En pedagogisk åre

Richard pleier å si at han som gammel lærer alltid har kjent et pedagogisk kall så fort han hadde noe å formidle. Da jeg startet i champagnens fantastiske verden følte jeg med én gang at jeg måtte få folk til å forstå at champagne var himmelriket, og ikke bare den boblende nyttårsdrikken som så mange kun kjenner den som. Jeg ville avdramatisere og gjøre kunnskapen om champagne tilgjengelig hvor jeg enn var.

” Hvis du leter etter sannheten er champagne bedre enn en løgndetektor. Champagne oppmuntrer deg til å bli utadventt, til og med ubetenksom, mens løgndetektorer bare stimulerer deg til å lyve bedre

Graham Greene

I dag opplever jeg at jeg, sammen med den gastronomiske revolusjonen i Norden, allerede har oppnådd en slik stor forandring at jeg er mer enn fornøyd. I dag kan jeg til og med akseptere sjeldne uttalelser som ”Jeg liker ikke champagne, jeg synes det smaker surt” uten å forsøke å omvende personen som sier dette.



# Forum for talere

Oktober 2007

## Richard Juhlin

### En økende vininteresse

I Norden har vi endret vanene våre når det gjelder vin så radikalt at omtrent 70 % av Nordens befolkning sier at de er interessert i vin. Ganske unikt for land som ikke selv har klimatomstendige muligheter til å dyrke kvalitetsdruer. Vi har på vanlig nordisk vis forvaltet våre interesser og forhøyet vårt kunnskapsnivå til internasjonal toppklasse. Jeg mener likevel at det ikke er bra å bli selvgode og fornøyde med dette. Derfor er det vel tid til neste trinn.



### Kunnskap og nytelse

Et naturlig neste trinn er mat og drikke i kombinasjon, noe jeg arbeider mye med, og som engasjerer flere og flere. Enda viktigere synes jeg det er å lære seg kunsten å nyte. Fordi det tross alt er det som det hele dreier seg om. Jeg selv har vel tidligere fokusert for mye på teoretisk kunnskap i mine foredrag, med for mange pekepinner. Det er helt sant at man kan komme langt på denne måten, og at økt kunnskap nesten alltid gir økt nytelse, men det må likevel i grunnen handle om velbefinnende, om nytelse.

” Ros er som champagne, den skal gis mens den fremdeles bobler  
Anon

Det ligger en innebygd konflikt i det faktum at vinprøving både handler om å analysere og nyte samtidig. Mange kan



# Forum for talere

Oktober 2007

## Richard Juhlin

lett synes at vindriking blir tørt og kjedelig hvis man blir for teknisk og analyserende og foredragsholderen blir lett blir støtt av at noen bare drikker uten å kjenne etter.

### Alle disse ritualene

Ettersom vin er en sosial drikk omgis den også av ritualer som gjør det umulig å virkelig kjenne hva vi egentlig synes om en vin. Det er for eksempel helt forkastelig at vi stirrer hverandre i øynene mens vi skåler, hvis man vil behandle en fin vin med udelt konsentrasjon. I tillegg til full konsentrasjon må man være objektiv for alle de inntrykk som en smaksopplevelse gir oss og ikke være for rask i bedømmelsen.



### Åpne sansene

Lukt og smak hører sammen, og for å forstå dem må man ha et åpent sinn og våge å ta inn inntrykket fullt ut før man bestemmer seg for hva det lukter og smaker. Klarer man det, åpner det seg en ny verden av lukter og smaker, ikke bare i vinens verden men også i hverdagen. Forhåpentligvis får dere fart på vår mest glemte sans og oppdager hvor mye vi egentlig påvirkes av lukter rundt oss.

### Hver gang

Nå kan man vel avslutningsvis lure på når det best passer å drikke champagne? "Hver gang", skulle Richard sikkert ha sagt om det ikke allerede var sagt av Storm Pedersen om Tuborg. I stedet sier han som et eksempel at champagne og andelever er en fantastisk kombinasjon, akkurat som med alle slags skaldyr. Derimot passer verken søte desserter eller sterkt krydret mat.



# Forum for talere

Oktober 2007

## Richard Juhlin

Og vil man nå en gang imponere med sin champagnekunnskap, kan man øve inn noen dristige referanser til vinprøvingen som: "Det smaker litt av en nyskutt rugde, kanskje med et innslag av undervegetasjon." Men hva man enn gjør så bli aldri bli sett med en champagnevisp i hånden, det er det tydeligste tegnet på en juksemerker fordi det er døden for en god champagne. Denne vispen ble laget på 1700-tallet og ble brukt av prostituerte for å få bort boblene ettersom de ikke ville ha maven full av bobler når de like etter skulle ha sex.

Men det er akkurat boblene som gjør champagnen så spesiell, og gjør den til en virkelig ...champagne

