

Vin og snaps skænktes på

Årets høst af vin- og spiritusbøger bringer læseren til Bourgogne og Valpolicella, giver guides til vin og snaps og tager læseren ved hånden på en smagsmæssig rejse til verdens bedste vine, og når der skal produceres egen kryddersnaps.

HENRIK STEEN ANDERSEN OG HENRIK KERN-JESPERSEN



Klogere på amarone

Thomas Ilkjær: 'Amarone og vinene fra Valpolicella'. Politikens Forlag, 350 kr.

DET ER PÅ SAMME TID modigt og logisk at skrive en bog om dette emne. Modigt, fordi amarone er en meget ekstrem vintype – og en vintype, som det på parnasset er blevet moderne at hade. Og logisk, fordi amarone er særdeles populær, hvilket jo ses i årets vintest, hvor de alkoholsvulmende vine er endog meget rigt repræsenteret.

Ilkjær er dog ret kritisk over for disse supermarkedsamaroner, som ofte ikke har reel amaronekarakter og er et udslag af den store produktionsøgning, der er sket gennem de seneste årtier.

Thomas Ilkjær er meget vidende om italiensk vin – tidligere vinder af den særdeles vanskelige vinkonkurrence Gran Maestro del Vino Italiano og redaktør af standardværket om italienske vine: 'Italiensk vin'.

Desuden er han leder af uddannelsen af

vintjenere i Danmark. Vi er i gode hænder.

Han griber emnet systematisk an og præsenterer herunder ikke mindre end seks forskellige stilarter inden for amaroneproduktionen – hvoraf den ene er 'amaronekopierne'. Ellers er bogen bygget klassisk op med gennemgang af baggrund, druer, anvendelse og produktion – og omkring halvdelen af bogen hellet præsentation af vigtige producenter. Bogen er velskrevet og lækker at sidde med – fede, lidt rustikke sider og kunstnerisk grynedede billeder af madfotografen Rene Riis.

Bogen er egnet både til de i forvejen overbeviste tilhængere af amarone, der med garanti vil finde ny og væsentlig viden, og til dem, som har brug for at transcendere fra supermarkedernes tilbud til toppen og det, der ligger lidt under. Man bliver nemlig både inspireret og klog på amarone med Ilkjærs bog.

HENRIK STEEN ANDERSEN

Lyst til en tur i skov og krat

Adam Aamann-Christensen: 'Aamans kryddersnaps'. Politikens Forlag, 170 sider, 250 kroner.

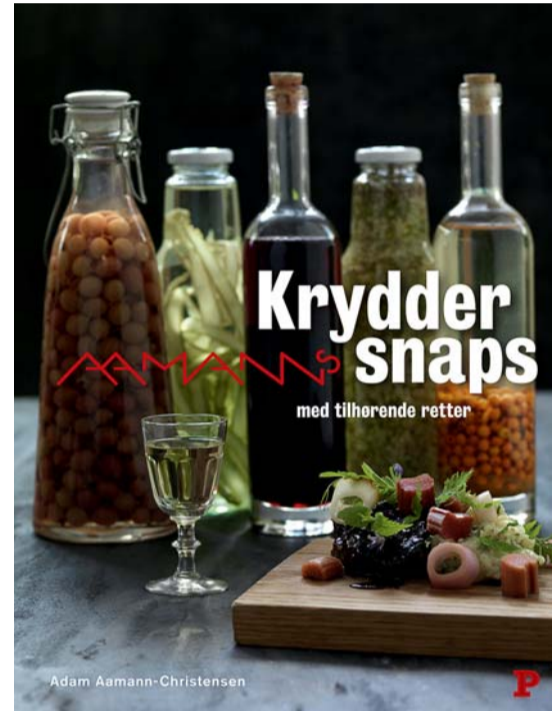
DER ER GENNEM ÅRENE gjort utallige forsøg på at introducere nye brugere til en af det danske frokostbords uundværlige arketyper: snapsen. Det handler selvfølgelig om at forny snapsekulturen, så kommende generationer opnår et civiliseret forhold til den stærke alkohol, og at det langtfra er så ligetil, kan aflæses i diverse salgsstatistikker.

På det seneste er der noget, der tyder på, at snapsen kan se frem til en fortjent renæssance, og Adam Aamann-Christensens nye bog om kryddersnaps er et seriøst bud på, hvordan man som nybegynder kan lære det mangfoldige univers af bitter, kryddersnaps og frugtdestillater at kende.

Adam Aamann-Christensen er indehaver af restauranten Aamanns Etablissement og Take Away på Øster Farimagsgade, og han er belønnet for sin indsats for smørrebrødet af Det Danske Gastronomi. Om nogen ved han, hvilke klassikere i den danske frokostgastronomi der parrer sig bedst med snaps, og i bogen kombinerer han sine egne frokost- og snapseopskrifter, så man får lyst til en tur i skov og krat, hvor mange af de urter og frugter, han be-

nytter til snapsene, skal hentes. På det punkt falder udgivelsen lige lovlig sent, nu hvor det hele er ved at klinge af derude. Men det er også det eneste aber dabej ved en ellers vellykket bog.

HENRIK KERN-JESPERSEN



Obligatorisk opslagsværk

Jens Tholstrup og Mia Davidsen: 'Bogen om snaps'. Gads Forlag, 226 sider, 199 kroner.

EFTERÅRETS BOGHØST byder på endnu en snapseudgivelse. Denne gang med Jens Tholstrup og Mia Davidsen (5. generation i smørrebrødsdynastiet bag Restaurant Ida Davidsen) som forfattere, og de går anderledes til de små glas end Adam Aamann-Christensen.

Deres bog fungerer som en kombination af gastronomi- og kulturhistorisk introduktion til snapsen og efterfølges af bud på nye smørrebrøds kombinationer og en meget omfattende alfabetisk guide til Nordens farverige palet af snaps og brændevin: norske, danske, svenske og islandske (og med to Bommerlunder-varianter er Flensborg også med).

Jeg savner udvalget fra Aqua Vitae Sydfyn i oversigten, og der skal sikkert være et par snapse mere på det nordiske landkort, som af den ene eller anden grund ikke er med på listen. Men der er vitterlig ikke meget at komme efter, for hver enkelt snaps er grundigt beskrevet – både hvad angår historie, fremstilling og smagsnoter, og bogen ligner et obligatorisk opslagsværk hos enhver med forkærlighed for det store danske frokostbord.

HENRIK KERN-JESPERSEN

