

# Johnny Madsen og vin

AF BENT KETELSEN  
www.vinimpo.dk

**VIN:** For nogle år siden, da vi drev Vinoteket i Grenaa, fik jeg til min runde fødselsdag af gode venner foræret koncert-billetter med Johnny Madsen på Pavillonen.

Når man har boet i Thyborøn i næsten lige så mange år som Johnny Madsen, bliver man på udebane en meget velkommen gæst »back-stage«. Jeg blev da heller ikke mindre populær ved at medbringe en meget god 5 liters rødvin bag-in-box.

Vi havde en god aften omme back-stage - både i pausen og efter koncerten. Bonderøven, der også var dukket op, blev af Johnny ikke værdiget et blik. Nu var det Thyborøn-oplevelser og vinen, der var interessant.

Dagen efter besøgte Johnny mig i Vinotekets eksklusive vinkælder, og han holder utroligt meget af Bourgognevine. Vi har jo hus i Bourgogne og er importører af fire gode Bourgogne-huse, så her må vi vel være på hjemmebane.

Johnny købte da også en del bourgogner, der blev eksporteret til Fanø, hvor han bor. Hvis de nåede så langt. Turnéen var jo på dette tidspunkt langt fra overstået.

## Koncert på Vosborg

I Johnny Madsens atelier på Fanø er der en lille fryser og på lågen står der »Madsens terninger. Hvis en vin er lidt sur, er det en god idé at hælde isterninger i. Det tager lige overfladen.«

Jeanett Exner, som passer på Johnny, fortæller, at Johnny Madsen i virkeligheden er vinkender. »Hans smagssans i forhold til vine er ekstremt ud-



Johnny Madsen er faktisk også en stor vinkender. Arkivfoto.

viklet. Han kan næsten diagnosticere hvad som helst.«

Hvis I går på nettet, kan I se en lille film »Vintips fra Johnny Madsen«. I filmen kan I se Johnny med en cigaret i munden smage på en ung vin samt fortælle, hvordan han selv opdeler vinene. Johnny deler vinene op i Bas, Mellemtone og Diskant. De tykkeste vine - for eksempel Amarone-vinene - er Bassen, mens Diskanten ligger i de unge vine, der er mere frugtagtige.

Johnny Madsen holder akustisk triokonzert den 26. november i år på Nørre Vosborg. Der blev udsolgt med det samme, og der blev straks iværksat en ekstra koncert den 27. november. Desværre for mig er der også udsolgt til denne koncert.

Nørre Vosborgs restaurant skriver, at de med inspiration fra Johnnys hjemstavn serve-

rer bakskuld - saltet, tørret og røget ising på træplanker med rugbrød og smør. Det lyder rigtigt godt, og personligt elsker jeg bakskuld, men Johnnys hjemstavn er altså Thyborøn, og herude spiser vi tørfisk. Derimod er Bakskuld en specielt yndet delikatesse i Esbjerg og Fanø, hvor Johnny til daglig hører til.

Til denne ret tror jeg ikke, at det vil være en god ide at vælge en Bourgogne, der i Johnny Madsens terminologi trods alder ikke vil være en Bas, men mere en Diskant.

Derimod vil jeg foreslå en Lirac St. Valentin, som med sine 15 procent og Amaronagtige smag vil udgøre en Bas.

I kunne jo også vælge en anden vin, og hvis den er lidt sur, kan I jo vælge at putte et par isterninger i.

Som Johnny siger: »Jeg skal bare have noget der rasler.«