



GARAGEIMPORTØREN DER STARTEDE MED ET 13-TAL

AF ELSEBETH LOHFERT

I maj 1988, 1½ år efter Finn Hetebrügge startede sit lille enmandsfirma i Odense, mødte Vinbladets redaktør Peter Winding, der dengang skrev for "Vinjournalen", den lille garageimportør og skrev i den anledning:

"Fyn er fin, ingen tvivl om det. Spændende var det at se, om Finn Hetebrügge's vine kunne leve op til navnet. Hans lille vin engrosfirma er et af de utallige garagefirmaer, der er opstået og et af de få, der udvider cirklen fra venner og venners venner til de bedre restauranter etc.

Hvad får en skolelærer til pludselig at blive vinimportør? – for megen fritid? Fy, fy, det var ikke en særlig pæn tanke, men for Hetebrügge var der måske en lille sandhed i det. Etableringen af et vinimportfirma var ingen udspekuleret handling, men derimod en spontan reaktion fra et menneske, der har mange interesser og stor energi. Enhver kan starte sit eget importfirma uden nogen form for depositum, blot man har et nogenlunde egnet lokale, som toldvæsenet siger god for". Og, fortsætter han: "Garageimportørerne kommer gang på gang med et uopdaget domæne. Nogle gange køber man "katten i sækken", andre gange en guldklump".

I tilfældet FINVIN skulle det vise sig at være det sidste. Efter en smagning af Finn Hetebrügges vine fra Jean Charles Ruhlmann, den Alsaceproducent han købte sine første 60 flasker af, skrev Peter Winding i sin anmeldelse af vinene i 1998: "Man kan ikke få en trettener hver gang. Med Jean Charles Ruhlmann's vine har Finn Hetebrügge dog ramt plet.

Finn Hetebrügge begyndte sin virksomhed med tre leverandører den 23. september 1986. Den allerførste producent, han købte vin hos (60 flasker lod den første ordre på), var det lille familiedrevne Alsacefirma Jean Charles Ruhlmann et Fils, der siden 1688 har dyrket druer på markerne omkring Dambach-la-Ville. Vinene herfra blev lige fra starten hans "døråbner" – og store slagssucces. I dag hjemtages der årligt mere end 40.000 flasker vin fra det populære Alsacehus.



Riesling 86 og Gewurtztraminer Reserve 83 er rene trettener." Det samme mente kokken og restauratøren Per Zander, der blev det nye FINVINs første kunde.

Kvaliteten der tæller

På Kildemose 5-7, ikke langt fra Odense centrum, har FINVIN i dag lager, kontor og butik. Mens vi går rundt, fortæller Lars Thomsen (kontorets uundværlige logistikmand), at lageret her op til julesalget tæller mere end 80.000 flasker, som venter på at blive pakket til firmajulegaver eller sendt ud til restauranter, specialforretninger eller de 21 Dagrofa-butikker, der også er på FINVINs kundeliste. Lageret omfatter mellem 250-300 forskellige vine, der sælges for mellem 45 og 2.600 kr. Og konstaterer Finn Hetebrügge – "vi vil helst ikke under de 45 kr." Hvad der falder helt i tråd med den tendens, at danskerne generelt vil betale mere for en flaske vin, end de ville for 5 år siden – "de køber i højere grad to flasker i stedet for tre, men da til en højere pris." Trods den positive udvikling mener Finn Hetebrügge dog ikke, det at være vinhandler er nogen glamourøs dans på roser. Det er, fortæller han, "en behård



kamp om kunderne og desuden sommetider om at fastholde leverandørerne, specielt i de første år. Men når det er sagt, er der selvfølgelig også mange lyspunkter og mange spændende oplevelser. På et vist tidspunkt bliver du lige pludselig en attraktiv samarbejdspartner for vinfolk fra det meste af verden, og det er en rar fornemmelse, når det du har opbygget gennem 10-15 år bliver attraktivt for en rigtig god producent."

På sine mange rejser rundt om i verden er Finn Hetebrügge til stadighed på jagt efter nye gode køb til sine





SMAGNING – FIN VIN

AF PETER WINDING

kunder, og når det lykkes, er glæden ved at være vinhandler størst, som han selv formulerer det, mens vi smager på en af hans fremragende australske vine fra Doug Balnaves, der blev Winemaker of the Year i Australien 2005, året efter FINVIN var begyndt at forhandle hans vine her i Danmark: "En af de helt store glæder ved at være vinhandler er, når du falder over en vin blandt hundreder, som du synes er formidabel, og så finder du ud af bagefter, at denne producent er superanerkendt, eller du falder over noget, der er helt fantastisk fra en ny ung producent, og du får lov til at være med til at gøre vedkommende kendt og anerkendt". Og - kan vi så tilføje, det var sådan det hele begyndte med et trettental.



Nisserne spøger i FINVINs showroom, der også findes i en virtuel udgave - www.finvin.dk/jul - hvor man kan se eksempler på de mange julegavepakker, som er en af firmaets specialiteter. Allan T. Kristiansen (TH) der tidligere har været ansat hos H.J. Hansen og Philipson Wine er den udførende sælger mens Lars Thomsen (TV) er den ansvarlige for al logistik og forsendelse med hjælp fra sin assistent Stine Bertelsen.

2004, Domaine des Malandes, Montmains, Vieilles Vignes, Chablis Premier Cru

Røget, mineralsk duft med citrus, æble og fersken. Fyldig, mineralsk, frugtagtig smag, sprød og cremet på samme tid med lang, mineralsk eftersmag. Meget fyldig Chablis. **90** *165,00*

2005, De Muller, Chardonnay, Tarragona, Spanien

Eksotisk duft med fersken, abrikos, æble og røget, vaniljeagtig tone fra fad. Røget, fyldig bærsmag med cremet eftersmag, hvor fadkarakteren går en del igennem. **84** *69,00*

2001, Ruhlmann, Riesling, Frankstein, Grand Cru

Udviklet, petroleumsagtig duft med god frugt bag. Mineralsk, vokser i glasset og får nuancer af skovbund og svampe. Cremet, fyldig smag, virker let sødmefuld med lang, let sødmefuld, frugtagtig, mineralsk eftersmag. **91** *135,00*

2005, Ruhlmann, Gewurztraminer, Vieilles Vignes, Alsace

Forførende, rosenagtig, krydret frugtduft. Fyldig, krydret, cremet smag med lang, krydret, eftersmag, der næsten bliver for "Gewurz". **87** *85,00*

2003, Ontañón, Crianza, Rioja, Spanien

Moden, mørk, tæt kirsebærduft, let rosinagtig. Koncetreret, meget fyldig bærsmag, godt bid og lang, moden, mørk bæragtig eftersmag. Kraftfuld Rioja, masser af kraft og saft til prisen. **89** *70,00*

2002, De Muller, Crianza, Priorat, Spanien

Frisk kirsebærduft med kirsebærsten, eukalyptus og vanilje. Saffig bærsmag, rank med godt skelet og frisk, frugtagtig eftersmag. En relativ let, kølig vin fra Priorat.

87 *98,00*

1998, Acsé, Scrimaglio, Barbera d'Asti, Italien

Moden, udviklet, kompleks duft med lakrids, karamel, mørke bær, holdt sammen i en krydret tone med fine nuancer fra fad. Fyldig, moden, krydret bærsmag med fin syre og lang, moden, krydret eftersmag. **90** *239,00*

2000, Hoyo de la Vega, Crianza, Ribera del Duero

Stor, krydret, let animalsk bærduft med nelliker, lakrids, orangeskal og vanilje. Rank struktur med frisk, moden bærsmag, luftig fylde og lang, moden, krydret eftersmag. Spændende vin, helt på toppen. **90** *129,00*

2002, Boschkloof, Cabernet Sauvignon, Stellenbosch

Frisk, let mintet og samtidig moden solbærduft, krydret med vanilje. Saffig, cremet bærsmag, moden tannin og saftig eftersmag med en syre, der ikke er helt integreret i vinens frugt. **87** *99,00*

2003, Château Garraud, Lalande de Pomerol

Tæt, blåbær-rosinagtig duft med nuancer fra fad. Moden, rosinagtig smag med en del tørstof, god fylde, men for meget sol på flaske. **82** *150,00*

FIN VIN, www.finvin.dk, 66 12 20 21