

LE JOURNAL

DE BIRKEDAL HARTMANN

“Det var en gang en mann ved navn Halfdan Birkedal Hartmann som i det herrens år 1887 reiste ut i den store verden, nærmere bestemt til Cognac. Han skulle bli den første av en lang rekke norskættede menn som skulle komme til å slå seg ned i dette området. Alle hadde de et mål for øyet, nemlig fremstilling av et edelt brunt brennevin, kalt cognac...”

Men, eventyret ender ikke her, dette er bare begynnelsen på historien om familien Birkedal Hartmann. I dag er det fjerde generasjon Birkedal Hartmann som sørger for videreføringen av disse årelange tradisjoner og fremstillingen av

Birkedal Hartmann Cognac. I motsetning til andre norskættede cognachus, som bestyres av franskmenn med norske aner, skiftet cognachuset Birkedal Hartmann aldri ut det norske passet...



Birkedal Hartmann Cognac importeres av Vinhuset Nofra As

Historien om Birkedal Hartmann Cognac

Opprinnelsen til familien Hartmann kjenner man ikke med sikkerhet. I familieboken ”Slektene Hartmann i Danmark og Norge ca. 1570 – 1945”, skrevet av generalkonsul Hjalmar Hartmann i 1945, begynner imidlertid historien i Braunschweig med Christopher Hartmann som første slektsledd. Året er 1570.

Moritz Hartmann, født i Heiligenhafen i 1657, skulle derimot bli det mest kjente medlemmet av Hartmann familien. Moritz Hartmann fortjener å minnes blant de sjøkrigere fra Niels Juels tid, som styrket den danske orlogsmakts ry under fremmede flagg. Han dro tidlig til sjøs i Hollands tjeneste og ble i 1682 utnevnt til løytnant i Den Danske Marine. 9. februar 1684 fikk skipsløytnant Hartmann, av den danske kongen, utstedet pass for ”bedre å perfeksjonere seg i den hjemlige tjeneste”. Senere fikk han sin sjanse som orlog i den franske marine og skulle snart få anledning til å vise sitt mot i den spansk-franske krigen.

Etter ordre fra Ludvig XIII, kongen av Frankrike, entret Hartmann 3. mai 1684 slagskipet ”Le Parfait” og fikk ordre om å seile til republikken Venezia. ”Le Parfait” var et slagskip av 3 rang med to dekk, 60 kanoner og en besetning på 357 mann. I det franske nasjonalarkivet fra denne tiden finnes det en journal vedrørende slaget i Genova og her nevnes blant annet motet til sjøløytnant ”Sieur Hartmann”.

Støttet av gode anbefalinger kom Moritz Hartmann med sin venn Greve Christian Ahlefeldt til Venezia sommeren 1685 for å få tillatelse til å ta del i venetianernes allerede påbegynte felttog i krigen mot tyrkerne. I Venezias borgerråd ble følgende brev utstedt til Fransesco Morosini - generalkaptein og prokurator for Venezia; ”Under de nåværende vanskelige forhold har Greve Christiano d’Alfeldt av Danmark tilbudt å melde seg som frivillig til flåten og anvende sin dyktighet og tapperhet som kriger under Deres kommando. Han ønsker også å medbringe sin venn Maurizio d’Hartmann, en mann av fortreffelige egenskaper. Vi håper De kan motta Han på den måte hans fødsel har krav på.” Moritz Hartmanns søknad lød som følger; ”Høyeste Fyrste! Etter at jeg, Moritz Hartmann av holstensk adel, Deres høyest ærbødigste tjener, har tjent og arbeidet i Hans Majestet Kongen av Danmarks hær og av Han er blitt hedret med tittelen Kongelig Kaptein og deretter har gjort tjeneste i Frankrikes hær, ønsker jeg sammen med noen andre adelsmenn å melde meg frivillig til Deres høyeste flåte”.

Felttoget i Levanten ble en suksess og Maurizio d’Hartmann ble adlet med tittelen ”Ridder av San Marco” og dekorert for sin tapperhet av St. Marcus Ordenen. Han utmerket seg også under landgangen ved Patras, beleiringen av klippefestningen Malvasia og erobringen av Athen.

Moritz Hartmann ble senere utnevnt til guvernør i det østindiske kompaniets tjeneste i Trankebar. Etter kun et halvt års opphold i Østindia reiste han hjem til Danmark

med skipet ”Den Flygende Ulv”. I 1695 vendte han tilbake til tjeneste i Venezia, men døde samme år i Arkipelaget, av hissig feber.

Moritz Hartmanns liv var kjennetegnet av rastløshet, uro, eventyrlyst og ærgjerrighet. I følge hans siste vilje skulle rentene av hans etterlatte midler deles ut blant de fattige i hans hjemby Heiligenhafen – hvilket ennå overholdes. Til minne om Moritz Hartmann og hans foreldre ble det i byens kirke oppført et prektig epitafium av marmor med portrettbyste utført av billedhuggeren Thomas Quellinus. Denne er den dag i dag Heillighafens største severdighet.

Mer enn 200 år etter at Moritz Hartmann kjempet for den franske Kong Ludvig XIII, kommer familien Hartmann tilbake til Frankrike. Historien fortsetter med Halfdan Hartmann, født i Lier utenfor Drammen i 1865. Halfdan var eldste sønn av Simon Fougner Hartmann og hans danske hustru Augusta C. J. Birkedal. De fikk tre sønner før Simon døde bare 35 år gammel. Augusta flyttet tilbake til familien i Danmark og tok med seg yngste sønnen Hjalmar. De to eldste sønnene ble igjen i Norge for å studere.

Hjalmar arbeidet som gartner ved det kongelige danske slott og startet senere eget frøelskap under navnet Hjalmar Hartmann. Firmaet eksisterer i København den dag i dag. Den mellomste sønnen, Johannes, leste teologi og startet senere den berømte Hartmanns Internatskole på Hvalstad i Asker. I mellomtiden tok eldestesønnen Halfdan realskole-eksamen og reiste til Danmark hvor han fullførte Handelsskolen. Deretter tok han jobb som salgssjef for vin- og spritselskapet N. F. Larsens Sønner, i London.



Kim Birkedal Hartmann og byste av Moritz Hartmann

I 1887 reiste Halfdan Hartmann til Cognac og etablerte etter kort tid cognac-huset Birkedal Hartmann og Hartmann Fils et Freres. Halfdan gjorde stor suksess med sin cognac og fikk høy anerkjennelse blant de gamle franskbritiske cognac-familiene. Han hadde også stor interesse for vin og i 1892 forlot han Cognac til fordel for Bordeaux, for å konsentrere seg om vinhandel. I årene som fulgte reiste han verden rundt for å markedsføre sine produkter. Han solgte den beste cognac og de dyreste og fineste viner. Herunder kan nevnes at Mouton Rothschild, Lafite Rothschild og Château Margaux ble tappet i hans kjellere (på denne tiden var dette tillatt). Ellers solgt han champagne, vermouth, rum, whisky og til og med olivenolje. Alt ble solgt under navnet Birkedal Hartmann.



Halfdan Hartmann

I 1902 ble Halfdan Hartmann utnevnt til norskesvensk konsul i Bordeaux og etter unionsoppløsningen 1905 ble han norsk konsul. Han var også medlem i Skandinavisk Cognac Forening og ble i 1927 utnevnt til Kommandør av St. Olavs Ordenen. Halfdan fikk fire barn i sitt ekteskap med Elisabeth Rutzow. Rolf i 1896, Poul Mogens i 1898 og tvillingene Else og Edith i 1903.

Rolf studerte til sivilingeniør i Lausanne (Sveits), giftet seg i USA og reiste tilbake til Norge. Else giftet seg med Marc Schrøder Schyler, fra det anerkjente firmaet Schrøder og Schyler i Bordeaux, også eier av Chateau Kirwan i Margaux. Edith giftet seg med Jacques Faure, offiser i den franske hæren.



Paul Mogens og Ivan Hartmann

I 1921 giftet Poul Mogens Hartmann seg med Frøken Johanne Konow. Hun var datter av statsråd Fredrik Landvik Konow fra Bergen. De fikk tre barn, Elyn, Ivan og Fredrik. De tre barna gikk i mange år på sin grandonkels pensjonatskole på Hvalstad. I disse årene gikk firmaet veldig bra. Halfdan Hartmann solgte cognac og vin over hele verden. I 1940 solgte Halfdan firmaet til sin sønn Poul Mogens. Så kom krigen og Poul Mogens måtte, som norsk visekonsul, flytte til fristaden Vichy hvor han tok hånd om norske interesser. I mellomtiden var firmaet uten leder. I løpet av krigsårene ble det drevet mye handel mellom vin- og cognachusene og Tyskland. Birkedal Hartmann gjorde også forretninger med tyskerne, da de var de eneste mulige kundene. Men produksjonen var lav, lagrene gikk tomme innen krigen var over og man måtte starte på nytt. De viktigste markedene for Birkedal Hartmann før krigen var Sør-Amerika, Skandinavia og Fjerne Østen. I 1945 var Sør-Amerika mer eller mindre stengt for import og særlig av alkoholholdige varer. Sverige var et av de få land som hadde råd til å importere vin og cognac på denne tiden. Birkedal Hartmann gjorde gode forretninger med Sverige og kunne dra nytte av fordelene ved å være et ”skandinavisktalende” selskap.

Poul Mogens Hartmann drev firmaet inntil sin død i 1972 og hans sønn Ivan tok så over firmaet. Ivan hadde flyver- og militær utdannelse, men ble overtalt av sin far til å arbeide i familieselskapet i Bordeaux og Cognac. Han var aktiv i firmaet og ble utnevnt til norsk konsul etter sin fars død. Ivan gift seg med Aud Nordmoe fra Nord-Norge, som forøvrig var første kvinne i Norge som tok flysertifikat etter krigen. De fikk to barn, Bente Elisabeth født 1951 og Kim født 1955 i Målselv.

Bente Elisabeth bor i Paris. Kim, fjerde generasjon i familieselskapet, bor i Bordeaux. Han har bodd ti år i Norge, to år i Marokko og resten av tiden har han tilbrakt i Bordeaux. Som tyveåring og etter avsluttet militærtjeneste i Norge, ble han sent som ”vinsmakerlærling” til sin onkel Sir Guy Fison i London (chairman for det store engelske vinfirmaet Saccone and Speed). Deretter studerte han ett år i San Francisco hvor han ble kjent med utenlandske viner og vindistribusjonen i USA. Tilbake til Bordeaux studerte han i flere år ved Institut de Promotion Commerciale des Vins et Spiritueux (utdanning innen vin og brennevin). Kim arbeidet i flere år som eksportassistent og senere eksportsjef for kjente store Bordeaux negocianter og tilbrakte lengre tid i utlandet og særlig USA.

I 1985 kom han tilbake til Birkedal Hartmann og lanserte nye produkter bl.a. Chamdeville (fransk musserende vin). I 1986 kjøpte han armagnacfirmaet Baron de Sigognac som han senere solgte.

Kim Hartmann produserte det første vinmagasinet med reklame - ”Vinposten” - i 1992 og skrev senere håndboken ”Vinsmakerboken”.

Kim Hartmann selger i dag sine produkter over hele verden og er veldig stolt over å kunne lansere Birkedal Hartmann Cognac 1887, VSOP og XO i Norge. Etiketten på disse flaskene er identisk med de opprinnelige etikettene fra 1887 – den gang da hans oldefar Halfdan startet firmaet.

Birkedal Hartmann er det eneste norskættede vin og cognac selskap som fremdeles drives av en norsk statsborger.

E-mail: k.hartmann@wanadoo.fr

Web: www.birkedal-hartmann.com



Kim Birkedal Hartmann



MENS DE ANDRE NORSKATTEDE COGNACHUSENE I DAG BESTYRES AV FRANSK-
MENN MED NORSKE ANER, HAR Huset BIRKEDAL HARTMANN ALDRI SKIFTET UT
DET NORSKE PASSET. I 1887 ETABLERTE DEN FØRSTE BIRKEDAL HARTMANN SEG
I COGNAC, MEN DET ER FØRST I FJØR AT Huset BLE REPRESENTERT HER HJEMME.



Ekte norsk i Cognac

Det var Halfdan Hartmann som dro til Cognac i 1887. Kort tid etter hadde han etablert cognac-huset Hartmann & Hartmann Fils et Frères. Han gjorde raskt stor suksess med cognacene sine, men da interessen for vin var like stor, flyttet han til Bordeaux fem år senere for å vie seg til vinen. Her utviklet forretningen seg, og han solgte de fineste viner fra Mouton-Rothschild, Lafite-Rothschild og Chateau Margaux, i bulk og tappet over i flasker i egen kjeller, noe som var lov på den tiden. Men han hadde heller ikke glemt cognacen, og sammen med blant annet rom, whisky og olivenolje ble alt solgt under navnet Birkedal Hartmann. I dag er det fjerde generasjon, Kim Birkedal Hartmann som bestyrer familiefirmaet. – Jeg har i mange år solgt cognac til Sør-Amerika, Afrika og USA, men Norge har liksom ikke vært på kartet, uten at jeg helt kan forklare hvorfor, sier Kim



“Jeg mener vi har fått fram de rette kvalitetene og smakene som passer den norske gane”

cognacen et blomsteraktig preg, og duften av fiol ligger langt framme. Vin-

Birkedal Hartmann. Nå er de altså kommet, med den originale etiketten som oldenfar Halfdan brukte i 1887. I dag markedsføres en VSOP og en XO i Norge, og de to blandes av Birkedal Hartmann selv og en hemmelig nese som Birkedal Hartmann ikke vil rope navnet på.

BLOMSTER

– Jeg mener vi har fått fram de rette kvalitetene og smakene som passer den norske gane, sier Birkedal Hartmann som plukker ut de beste eaux-de-vie selv.

Birkedal Hartmann VSOP (107783, Vectura, kr 369) er fatlagret i åtte til ti år, og innholdet kommer fra Grande Champagne, Petite Champagne, Fins Bois og Borderies.

De karakteristiske aromane fra de fire områdene gir

stokker og tørt løv er andre aromaer som kan anes. I smaken er det vanilje, tørkede aprikoser og sjokolade som er mest framtrædende.

RUND XO

Birkedal Hartmann XO (107784, Vectura, kr 399) består av 95 prosent ugni blanc-basert cognac. De resterende fem stammer i hovedsak fra folle blanche som på det nærmeste er utryddet i Cognac.

Destillatene fra Grande Champagne og Borderies har godgjort seg på fat fra Tronçais og Limousin i 12 til 17 år, og lagringen har gitt XO'en en ren og mørk farge. Sammen med eikearomaene finnes duft av vanilje og lakris. Eau-de-vie fra Borderies gir også den karakteristiske duften av fiol. Smaken er rund, og aprikos og kakao ligger framme i smaksbildet.

TEKST LARS OLE ØRJASÆTER
FOTO BIRKEDAL HARTMANN

Konjakk – vinens sjel

Med styrke hevder konjakk-produzentene i Cognac at nettopp deres brennevin er verdens beste.

Armagnac-produzentene i Gascogne vil sikkert protestere heftig. For ikke å snakke om de skotske maltwhisky-produzentene, som vil prosedere på at du slett ikke trenger drue som basis for et edelbrennevin – også kom gjør susen.

Jeg har forståelse for standpunktet til de to sistnevnte gruppene, og slår gjerne et slag for både armagnac og maltwhisky.

Men nå skal det bare handle om konjakk-kunnskap, slik det ble formidlet til en utvalgt forsamling på restaurant Riverside i Oslo.

Ute snødde det, aldeles ufyselig. Og kanskje er det nettopp da den smaker best.

Av og til får man inntrykk av at regionen Cognac fortrinnsvis befolkes av norskattede fagfolk.

Ta Kim Birkedal Hartmann, som denne kvelden presenterte sin konjakk – han er fjerde generasjon i bransjen. Hans oldfar slo seg på konjakk, med knapt én krone i startbaggasjen.

Til stede var også Philippe Braastad, tredje generasjon i firmaet som nå nærmest har monopol på leveranse til Arcus (tidligere Vinmonopolet). Jeg skvatt litt i stolen. Sist jeg traff ham, var på Braastad-familiens gods i tykkeste Cognac-land.

Skulle han holde en konkurrans kurs?

Men så viste det seg at selv i de beste familier skjærer det seg. Uenighet om policy gjør at noen forlater firmaet, i dette tilfellet Philippe.

Nå er han fritstående fagmann, med erfaring fra bamsen av, og mannen bak selen Birkedal Hartmann. En mer rutinert mann kan man knapt skaffe.

Konjakk ble til i rudi-mantlar form på 1600-tallet. Vin var eksportvare, men den elendige vinen tålte dårlig transporten.

Da sa en vis mann: Vin er 90 prosent vann. Hvorfor ikke ta bort dette vannet, og eksportere «vinens sjel»?

Godt sagt, med tanke på alle senere druebrennevin.

Philippe forklarte: Råstoffet er den dårlige vinen i Cognac. Den er elendig, vil noen si. Hvit på farge, men stappfull av syre. Knappt drikkelig.

Men nettopp den høye syren er avgjørende for det gode sluttproduktet. En konjakk uten friskhet ville bli en dårlig konjakk.

To destilleringer gjennomgår vinen, den første litt fabrikkmessig, den andre med preg av håndverk. Her gjelder det å få akkurat tak på «hertet» av destillatet. Elementer som ikke smaker så godt, tas bort.

Heller ikke når det gjelder aroma, er den «dårlige» vinen dårlig. Mye av den blir med over i destillatet.

Konjakk blir det ikke for destillatet er fatlagret. Utgavene med minst fatlagring får «tre stjerner», eller VS, som er fagbetegnelsen.

VS står for «Very superior», og gjelder konjakk som er mindre enn 4 1/2 år.

VSOP (very superior old pale) ligger mellom 4 1/2 år og 6 1/2 år. For øvrig er «pale» et merkelig ord her, det betyr jo «lys» – og konjakk får farge med årene på fat.

XO innebærer mer enn 6 1/2 års lagring. Prisen går selvsagt opp med økende antall fatår. Brukte man bare nye fat, ville eikekarakteren bli altfor tydelig. Særlig med kvalitet XO. Det er viktig å presisere at tallene representerer minimumsgrenser, mange produsenter bruker eldre konjakk i de tre kvalitetsklassene.

Det gikk nærmest et gisp gjennom forsamlingen da monsieur Braastad tok sitt glass og dekket det fullstendig med håndflaten. Han unnskyldte seg ikke.

«Det ser ikke pent ut, men er helt korrekt. Hensikten er gi mest mulig håndvarme til konjakken, slik at mer av smaken kommer frem, og ikke minst – mer av den delikate aromaen. La sidemannen se stygt på deg, tenk på konjakken, som forfjerner akkurat denne behandlingen. Skål!»

UTVALGET: Kim Birkedal Hartmann har så langt tre merker på det norske markedet, alle i Bestillingsutvalget. Tre kvalitetsklasser, selvsagt med ulike karakterer.

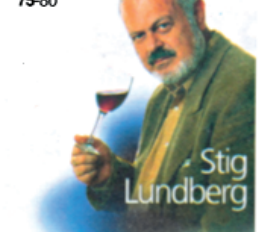
Felles for dem er en gjennomgående letthet i smaken, som bare er svært behagelig.

34438 Birkedal Hartmann 1887 VS (kr. 255) Fargeløs, bouquet med diskret eikepreg. Myk, rund, behagelig smak, sikker vinner for alle som foretrekker en lettere konjakk.

33796 Birkedal Hartmann VSOP (kr. 316) Mørkere i fargen, stor aroma, nærmest litt krydret. Fin fylde, smak med noe tyngde og rømtet vang, intens smak.

33795 Birkedal Hartmann XO (kr. 342) Nøttebrun på farge, svært elegant bouquet, med «lemmet» eikekarakter. Fin rundhet, edel lønnet (ikke påtrengende), harmonisk smak.

EXTRA: **5567 Kumala Cabernet Sauvignon-Shiraz 2001** (kr. 309, tre liter) Fin fylde, herlig smaksmykhet og rundhet, mye smak, men samtidig smakslett. Smaken kan godt beskrives som «innmigrerende». Bestillingsvin, men med god distribusjon. 75-80



Når Stig Lundberg tester vinene, vurderer han først vinens kvalitet i forhold til pris (temperkatt 4 eller høyere = verd prisen). Deretter vinens totale kvalitet (i poeng). 50-59: Elendig. 60-69: Middelmådig. 70-79: God. 80-89: Meget god. 90-100: I særklasse.



Først av de "norske" cognac'ene - Birkedal Hartman

Tekst: Jan E. Eriksen Foto: Nofra

i har tidligere fortalt at Norge er et cognac-land. I motsetning til andre steder stiger forbruket stadig. Det er også et annet særtrekk ved det norske bildet. Tydeligvis foretrekker vi produkter som har en viss tilknytning til vårt eget land, og det er jo ganske naturlig. Denne gangen skal vi se litt på Birkedal Hartmann, og vi håper å få plass til en annen produsent i neste nummer.



Det er aldeles utrolig at de «norske cognac'ene» har en markedsandel i Norge over 80%. Du kjenner sikkert de aller fleste: Amundsen, Bache Gabrielsen, Bertelsen, Birkedal Hartmann, Bonaparte (utvalgt og tappet i Norge), Braastad, Krigsskolens Jubileum, Larsen, Nansen og Otard (vikingen Ottar). En imponerende liste!

SPESIELL STAMTAVLE

Familien Hartmann har utvilsomt eksistert ennå tidligere, men familie-boken starter i et hvert fall år 1570 i tyske Heiligenhafen. Tydeligvis var disse adelsmennene fra Holstein svært eventyrløse, for de tidligste kapitlene beskriver på malerisk vis de mannlige medlemmenes krigerske evner og taperhet. Om du reiser dit, er forøvrig stedet største severdighet en byste av Moritz Hartmann, og rentene av etterlatte midler deles fremdeles ut blant byens fattige!

FRANSKE FORBINDELSER

Vi kan passende starte den norsk-franske forbindelsen med Halfdan Hartmann, født i Lier 1865. Det var forøvrig broren Johannes som startet velkjente Hartmanns Internatskole i Asker, spesielt benyttet som siste utvei for forrige generasjons litt «vanskelige», bedrestilte sønner. Han tok Handelsskolen i Danmark (hvor hans danske mor bodde som enke) og fikk jobb som salgssjef hos N.F. Larsens Sønner i London. I 1887 reiste han til Cognac og etablerte cognac-firmaet Birkedal Hartmann. Det fungerte bra, men vinhandel var enda mer spennende. Derfor flyttet han til Bordeaux i 1892, hvor handel med vin ble den viktigste delen. Egentlig var det ikke så rart, for flere av de mest berømte produktene (Lafite, Mouton og Rothschild) ble tappet

hos ham. Ekteskapet med Elisabeth Rutzow ble velsignet med fire barn. En av døtrene ble gift inn i den kjente bordeaux-danske familien Schröder & Schyler, mens Poul Mogens overtok firmaet. Hans sønn Ivan giftet seg med nordnorske Aud, og dagens firma ledes av deres sønn Kim (født 1955). Etter utdanning blant annet hos sin onkel Sir Guy Fison (styreleder hos kjente, engelske Saccone and Speed), i California og Bordeaux arbeidet Kim blant annet i Burgund. Nå er han kommet hjem til Bordeaux og det gamle familie-firmaet virker både der og i Cognac. Faktisk er dette det eldste «norske» firmaet i bransjen. Ellers er han kjent som den ene stifteren av Bordeaux-baserte «Vinposten» og håndboken «Vinsmakerboken».

NORSKE COGNAC-VARIANTER

Før annen verdenskrig var Sør-Amerika, Skandinavia og det Fjerne Østen de største markedene. I dag selges cognac'ene mest i USA, Afrika og Sør-Europa (foruten snart i Sverige). Her i landet finnes nå to typer. VSOP har varenummer BU33796 og koster kr 369,10. Produktet består av 8-10 år gamle eau-de-vie'er, med et tydelig blomsterpreg i krydderet. XO-utgaven (varenummer BU33795, pris kr 399,50) er laget av bestanddeler fra Grande Champagne og Borderies som er 12-17 år gamle. Det samme fiolaktige blomsterpreget går igjen. Cognac'en dufter også av lakris og vanilje, mens smaken er rund, feminin og lang. Prisene er fullt konkurransedyktige og ligger i den aller rimeligste enden. Produktene er lagret på eikefat fra de franske områdene Tronçais og Limousin. Assemblage og coupage (blanding) foretas av Kim Hartmann selv, og han har også valgt å beholde de originale etikettene benyttet i 1887 av oldefaren Halfdan. **R&H**

Norgeslansering på Rundhaug

RUNDHAUGEN:

Lørdag kveld kunne Rundhaug Gjestegård servere en aldri så liten hendelse for vinkjennere: Norgeslansering av Birkedal Hartmanns nyeste produkt.

Arne Ivar Hanssen



Norgeslanseringen. Kim Birkedal Hartmann (tv) og Nicolas Mahe de Berdovare med uformell innføring og presentasjon. FOTO: ARNE IVAR HANSSEN

Det var i 1887 at Halfdan Birkedal Hartmann etablerte cognac-huset Birkedal Hartmann, og i dag driver Kim Birkedal Hartmann som fjerde generasjon cognachuset videre. Hartmanns mor kom fra Målselv, og han er selv født på gården Nymo:

– Jeg forlot Målselv da jeg var to måneder gammel og har ikke vært her siden, så det er første gangen på 47 år at jeg er tilbake. Da er det morsomt å få anledning til å komme tilbake hit og gjøre lanseringen her på Rundhaug, forteller Hartmann.

VS «1887»

Cognachusets nyeste produkt er en VS-type som heter «1887», og navnet hen-speiler nettopp på det året da det hele begynte. I anledning lanseringen kunne gjestegården invitere til vinsma-

king – det hele i uformelle former ledet an av det som burde være noen av de fremste eksperter på området: Sammen med Hartmann var også vinprodusent Nicolas Mahe de Berdovare.

– Vanligvis er vi vant til grupper på rundt 25 personer, mens i kveld er vi rundt 60 her, og det er egentlig litt for mange, for vinsmaking skal være noe personlig etter min mening, forteller Nicolas.

– Men det

viktigste at er at folk har det hyggelig og sosialt. En øl drikker man selv, mens en flaske vin deler man med andre. Og når du deler den med andre, så åpner du deg og prater om ting som man ellers ikke ville si. Mitt motto er drikk mindre, bedre og oftere, sier Nicolas og forteller om bestefaren som ble 94 år gammel:

Ikke snobberi

– Han drakk to glass til maten kl. halv ett og to glass kl. 19. Vin er viktig for det knytter generasjoner sammen. Søndag samles ofte familien i flere generasjoner

til middag, og da åpner vi en flaske vin sammen, og jeg har aldri opplevd å se noen i min familie beruset. Vin blir både kultur og historie, den hjelper oss til å reflektere og filosofere litt. Vin skal ikke være noe snobberi eller noe som markerer sosiale forskjeller, men et sosialt instrument, sier Nicolas.

Vinsmaking

– «1887» er en blanding av flere cognacer som er mellom 5 og 6 år gamle. Vi prøver å gi en god cognac til lave priser, og etter ett år med de andre typene våre her til lands, ser jeg at vi lager et produkt som passer de norske ganer, forteller Kim Hartmann.

På Rundhaug Gjestegård er innehavere naturlig nok stolte over å få Norgeslanseringen lagt nettopp dit, noe lørdagens vinsmakende gjester også satte pris på:

– I kveld er vi jo først og fremst her fordi vi synes det er innmari artig at gjestegården har et slikt arrangement. Når det skjer noe så spesielt, så må vi jo følge med. Vi er glad i vin og god mat, og det er artig og lærerikt å få høre de profesjonelle vinkjennernes uttalelser. Og ikke minst at vi får smake flere type viner og får kjenne forskjellen, forteller Hege S. Gjerdrum.

Onsdag 23. oktober 2002 **Aftenposten**

Konjakkbaron i Målselv

Fjerdegenerasjon konjakkbaron, Kim Birkedal Hartmann, valgte å lansere sin nye konjakk på Rundhaug gjestegård i Målselv. «1887» er det symbolske navnet. Det var dette året at Halfdan Birkedal Hartmann etablerte seg i Cognac i Frankrike. Kim Birkedal Hartmann er den eneste norskfødte vin- og konjakkprodusent som har beholdt sitt norske

statsborgerskap. Når han valgte lansering i Målselv, er det fordi det var der han ble født i 1955.

– Det er en mild VS-konjakk, kanskje litt feminin. Lagret på gamle eikefat. Konjakken som er brukt, er mellom fem og seks år gammel, forteller Kim Birkedal Hartmann til Nordlys.

Folkebladet
En viktig del av hverdagen
Onsdag 23. oktober 2002 Nr. 244 38. årgang Lørdag Kr. 10,-

Stor cognac-interesse

Halfdan Birkedal Hartmann lanserte i helgen sin nye cognac på Rundhaug. Og interessen for norgeslanseringen var stor.



Side 10



XO and VSOP Cognacs from Birkedal Hartmann

For more than a century Norwegians who settled in the French town of Cognac have "left their mark" on many bottles of the noble brandy we associate with this particular city. They were usually enterprising young Norwegians who had travelled to the South of France, started as employees in the cognac trade, but who later became independent by virtue of their own companies and brands.

We have long since become familiar with names such as Braastad, Bache Gabrielsen, Larsen – and in recent years the bottles from the young enthusiast Jon Bertelsen. Besides, agents and importers such as Amundsen and Saga have put their names on some of the aristocratic imported liquor.

Birkedal Hartmann

The very last edition of this year's ordering catalogue from Vinmonopolet contains details of a new Cognac brand: Birkedal Hartmann. Very few people associate this name with Cognac – even if the more observant will have registered the name in connection with Norway's consular representation in France.

To crown it all, it turns out that this "new" cognac is in fact the oldest of all Norwegian brands. Halfdan Hartmann travelled to Cognac as far back as 1887 – following a period of study in Copenhagen and a stint in the wines-and-spirits trade in London. After a surprisingly short period of time he founded his own firm: Birkedal Hartmann & Hartmann Fils & Freres. Even more surprising is the fact that this enterprising young Norwegian from Asker gained access to, and became renowned within, the very exclusive circle of established houses and families in Cognac. Then a strange thing took place. In 1892, despite his success in Cognac, Halfdan Hartmann moved his company to Bordeaux.

Consul in Bordeaux

It was supposed to have been his great interest in wine that caused Halfdan Hartmann to become established in Bordeaux. He must have



From the launch in Oslo of "Birkedal Hartmann" at Norway's foremost bar specialising in cognacs – Bar 1 at Aker Brygge. From left: Producer Kim Hartmann, Bar 1 proprietor André Midgaard and importer Nicolas Berdouaré from Vinhuset Nofra. (Photo: The Magazine)

been a very persuasive man with considerable social talents and acute business acumen. Otherwise it is difficult to explain how he was given the opportunity of marketing such leading prestige brands as Lafite Rothschild, Mouton Rothschild and Ch. Margaux throughout the world. And that was not all. He also bought cellars where these well-known brands were bottled – while this was still allowed. At the same time he continued with his marketing of cognac, whisky, rum – and even olive oil.

There are many indications that Halfdan Hartmann realised at an early stage that the major city of Bordeaux offered far greater opportunities than the smaller town of Cognac. In 1902 he was appointed Swedish-Norwegian Consul and continued as Norwegian Consul after the dissolution of the Union in 1905. He carried out the job of representing the young Norwegian national state with such skill, he

was appointed Commander of the Order of St Olav. We should also mention that his twin daughters Else and Edith married into distinguished French families. In a viniferous context we note that Else married Marc Schröder Schyler from the well-known Franco-German wine family Schröder & Schyler of Bordeaux.

His son, Poul Mogens, who took over the running of the firm in 1940, had been married for many years to the Norwegian Johanne Konow, who was a daughter of the renowned Minister of State Fredrik L Konow of Bergen. Poul Mogens Hartmann managed the firm up until 1972 when his son Ivan, who was originally educated as a pilot in the air force, took over. Like his father, he also married a Norwegian. He met Aud Nordmo from Målselv in Northern Norway – and that is the background for the present manager, Kim Hartmann, being born in Målselv in 1955.





NY "NORSK":

– Ikke gå etter etiketten, men drikk den konjakk du liker, oppfordrer Kim Birkedal Hartmann. Hans VSOP har ligget på fat i åtte-ti år, hans XO er 12–17 år.

NY "NORSK" KONJAKK hjem etter 115 år

Som første nordmann i den franske regionen Cognac etablerte Halfdan Hartmann konjakkhuset Birkedal Hartmann i 1887. Nå – 115 år senere – er merket tilgjengelig på Vinmonopolet som VSOP og XO, i regi av familiens fjerde generasjon.



OVERPRODUKSJON:
De siste 35 år er det blitt produsert mer brennevin i Cognac enn det er solgt. Når Birkedal Hartmann våger seg inn på det pressede markedet, får han kjøpt gode kvaliteter til rimelig pris.



TEKST:
PETER NAGY

Vinmonopolets hyller har et nytt "norsk" navn dukket opp: Birkedal Hartmann.

Kim Birkedal Hartmann (46), fjerde generasjon i familiebdriften, gjør sin inntreden i Norge med en VSOP og en XO som bærer de samme etikettene som oldefarens originaler.

– Min oldefar Halfdan Hartmann var den første nordmannen som etablerte et konjakkhus i regionen Cognac. Det skjedde i 1887 i Jarnac, som er naboby til

byen Cognac, forteller Kim. Noen år senere fulgte andre nordmenn i hans fotspor og etablerte konjakkbedrifter som utgjør kjente etiketter på Polet i dag, nemlig Bache Gabrielsen, Larsen og Braastad.

– Halfdan Hartmann flyttet hovedsetet for virksomheten til Bordeaux allerede i 1892 og slo seg opp som vin- og brennevinshandler, en virksomhet familien fortsatt driver. Konjakkproduksjonen ble imidlertid opprettholdt, med Asia og Amerika som marked.

I motsetning til de andre norske konjakkgründerne giftet både faren og bestefaren til Kim seg med norske kvinner.

Kim har bodd i Norge i 10 av sine 46 år, snakker prikkfritt norsk, og har norsk pass, 120 år etter at oldefaren utvandret. Derfor ligger mye norsk tilhørighet og nostalgi bak lanseringen her hjemme.

– Det var min fransk-norske venn, vinhandleren Nicolas Mahé de Berdoauré som overtalte meg til å gjøre det, og jeg synes det er morsomt å blåse liv i oldefars historie på denne måten, mener Kim Birkedal Hartmann.

Nordmenn elsker konjakk

En annen og like god grunn til å forsøke seg i Norge, er at nordmenn drikker mest konjakk pr. strupe i verden. I 2000 ble det solgt nesten en og en halv million liter av den på Vinmonopolet. Det utgjør mer enn hver tiende solgte flaske brennevin, heri ikke inkludert hjemmebrent.

Dessuten har nordmenn en spesiell forkjærlighet for konjakk med norske navn på etiketten. Bache Gabrielsen har

alene nesten halve markedet, og Larsen og Braastad er også på Topp 5-lista. Nykommeren Jon Bertelsen Cognac selger også bra.

Da er det fristende å komme med etiketten Birkedal Hartmann, som med rette kan sies å ha røtter i den kalkrike Cognacjorda. Så kan man diskutere hvilken konjakk som er mest norsk.

Egentlig er det en selvmotsigelse å kalle en konjakk norsk i det hele tatt. Forutsetningen er at brennevinet er dobbeltbrent på druevin fra det særegne Cognac-distriktet med sin kalkholdige jord og fuktige havbris. Brennevinet – *eau de vie* – lagres så på eikefat i fra to til opptil 70 år.

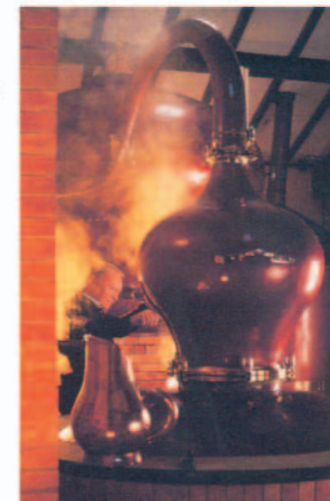
Hver konjakk er som regel en *blend*, en blanding av fat av ulik alder og geografisk opprinnelse innenfor regionen. Det gir sluttproduktet en større og mer sammensatt karakter.

Verdt prisen

– I 35 år har det vært overproduksjon av *eau de vie* i Cognac, så mye er på lager hos en rekke produsenter. Jeg har kunnet velge og vrake i gode kvaliteter til overkommelige priser. Mine to konjakk på det norske markedet er laget i samarbeid med en av de beste kjellermesterne i distriktet, forteller Kim Birkeland Hartmann.

Kjellermesteren er mannen som med sin velutviklede nese som våpen, blander seg fram til det ønskede smaksbildet.

– Målet mitt er å selge en ærlig konjakk. Det er mye markedsføringsgimmick og overprising i dag. Jeg satser på en lav profittmargin, slik at



VITENSKAP:

Destilleriene i kobber er en eldgammel oppfinnelse, men prosessen rundt brenningen er stadig gjenstand for forskning.

konjakken er verdt prisen, understreker Kim Birkedal Hartmann, som tilbyr en helflaske VSOP for 327 kroner. Hans XO koster 362.

Ingen kan beskyldes ham for å være utpekulert kommersiell når han satser på en VSOP og en XO, til tross for at hele tre av fire solgte konjakkflasker i Norge er av VS-kvalitet. Det vil si bestående av *eau de vie* som er lagret i minst tre år. Kravene for VSOP og XO er henholdsvis fem og syv år.

– Jeg er fullstendig klar over at det ikke er strategisk ikke å tilby en VS, men det er et personlig valg. Jeg synes rett og slett at VS er for ungt til å være godt. Jeg er ikke ute etter å tjene store penger, men å bevise at du kan lage noe godt til en rimelig pris.

peter.nagy@hm-media.no

STOR LEVERANDØR:
Birkedal Hartmann kjøper de fleste fatene til sin konjakk av Domaine de Fontèsche, som i likhet med de fleste ligger ved elva Charente.



På et slott i Jarnac blir Per-Ivan Thomsens drøm om Mandals egen cognac og hans eget cognacglass fylt opp til randen.

Drømmer i *cognac*

Nese for cognac:
(F.v.) Sven Seljom, Kim Birkedal Hartmann, Per-Ivan Thomsen
og Philippe Braastad lukter på det endelig produktet:
«Lordens» cognac, som blir å finne på Vinmonopolet
i Mandal rundt påskeferien.



«Tror dere de store merkene
har XO cognac som er
en dag eldre enn syv år?»

Kim Birkedal Hartmann

Halv fem om natten, i en slottsseng på Chateau Saint Montial i Jarnac ligger Per-Ivan Thomsen alene og sover. Riktignok fant han ingen myk pute i sengen da han la seg. På franske slott bruker de lange pølsputer fra den ene sengekanten til den andre, men monsieur Thomsen har ikke problemer med å sove av den grunn. Fra veggene i suiten stirrer taue skikkelser på malerier av slottets tidligere herskere og framstillinger av bibelske og historiske hendelser ned på kokken fra Mandal. I suiten ved siden av, hvor man har utsikt over parken med eldgamle trær og lystige fontener, sover vinkjennoren og reisefølget fra Norge, Sven Seljom, like tungt. Like over gangen, i suiten med utsikt over den store gårdsplassen foran slottet, ligger journalisten og snorker i en tåke av cognac han også.

Slottet er mørklagt. Foran alle vinduene på fasaden og i de fire tårnene er lemmene satt på. Ingen skritt lyder fra de breie trappene i det 200 år gamle slottet. Den eneste lyden vi kan høre er Thomsens mumling på norsk mens han drømmer. I to dager har han hørt vinskere og cognaceksperter snakke fransk, men kokken snakker ikke kjøkkenets verdensspråk selv.

Fransk er så vakkert, sier Per-Ivan Thomsen i søvne mens han gestikulerer med den ene hånden oppå ploddet. Der han ligger kjenner han ennå smaken av sin egenkomponerte «Lordens» cognac i munnen, han ser han atter for seg tønnene med cognac, rekker med cognacglass som skulle smakes og luktes på og i drømmene ser han den fjerde generasjons norske cognacridderen Kim Birkedal Hartmann sitte oppi en svar tønne fylt med cognac, med en sigar mellom tennene, et cognacglass i den ene hånden, en kopp kaffe i den andre og biter med mørk sjokolade på et sølvfat.

Jørn Hoel?

Ridder av San Marco, cognachuseieren og vinselgeren, Kim Birkedal Hartmann, dukker opp i historien i en svart Mercedes 300 SE ved vingården Chateau Margaux i Medoc. Med solbriller, kledd i en rutete dressjakke med sjal i halsen, tørkle i brystlommen og det tynne håret greidd bakover ligner han på halvbroren til Hannibal Lector, men smelter fort ned forsteintrykket når han åpner munnen.

Hei, velkommen til Frankrike, sier han på flytende norsk og rekker fram hånden til hver og en i reisefølget.

Vi er på vei nordover gjennom vindistriktet mot kronjuvelene i cognacens hjemsted, byene Cognac og Jarnac.

Idet jeg skal sette meg inn i bilen til Kim Birkedal Hartmann ligger det en stor konvolutt i forsetet, hvor det med sirlig håndskrift står skrevet «Til Jørn Hoel». Siden det plutselig også er blitt 18 varmegrader og vår midt i romjulen aksepterer jeg uten videre at den skjeggete sangeren fra Tromsø helt uventet skulle vise seg å få en framtrekkende rolle i denne historien.

Cognacridderen

For å komme til Jarnac fra Bordeaux må du ville kjøre dit. Jo lenger du kommer fra storbyen dess mer kronglete og dårlig skiltet blir landeveien. Selv om Kim Birkedal Hartmann er et ivrig medlem av Slow Food-bevegelsen, holder han jevnt rundt 150 kilometer i timen gjennom det svakt kupperte landskapet. Så langt vi kan se på begge sider av veien strekker rankene med vinstokker seg i alle retninger. Jeg morer meg med et lite regnestykke: For å få én flaske cognac må du destillere rundt ti liter hvitvin fra druen Ugni



Chateau Saint Montial: Natten senker seg over det 200 år gamle slottet i Jarnac.



Nøyaktighet: Kim Birkedal Hartmann (t.h.) vet å være nøyaktig når «Lordens» cognac blir blandet.

Blanc, som dyrkes på alle gårdene i Cognac-distriktet. På hver vinstokk blir det nok druer til nærmere ti liter vin. Dermed ser jeg for meg at det henger én flaske cognac på hver vinstokk vi suser forbi og jeg blir kvalm i magen.

Vanligvis kjører jeg i 200 når jeg skal til Jarnac, men nå tar jeg det litt rolig, smiler Birkedal Hartmann bak rattet.

Med jevne mellomrom passerer vi menneskefigurer som ligner skuddblikser langs veien. Hver figur symboliserer et menneskeliv som gikk tapt i trafikken akkurat der.

Bilen til cognachuseieren har flere bulker bak, og selv om det ene sidespeilet er knust har mannen en lang forhistorie å se tilhake på.

Min oldefar, Halvdan Birkedal Hartmann, kom til Jarnac og startet sitt eget cognachus i 1887. Hva betyr det? Jo, at min familie er den eldste norske familien som har drevet med produksjon av cognac, svarer han på sitt eget spørsmål.

Lenge før det, da republikken Venezia kjempet mot tyrkerne, gjorde Moritz Hartmann fra Schleswig-Holstein seg fortjent til Ridder av San Marco, på grunn av hans tapprhet som dansk orlogskaptein i slaget ved Levanten i 1685. Både tittelen og hans mot har Kim Birkedal Hartmann i behold der vi flyr gjennom trange landsbygater og nærmer oss Jarnac med stormskritt.





På rekke og rad: Eau de vie'ene til Birkedal Hartmann er stilt opp klar for å finne fram til «Lordens» cognac.
Som en greve: Per-Ivan Thomsen bor som en greve når han skal komponere «Lordens» cognac.
Braastad: Cognachuset Braastad ligger bare noen padletak fra Birkedal Hartmann.
Cognachuset: Birkedal Hartmanns cognachus ligger i idylliske qual de l'Orangerie langs bredden av elven Charente i Jarnac.
I cognactønna: Per-Ivan Thomsen på Smak og Behag falt ikke i cognactønna da han var liten, men å smake til sin egen cognac, det kan han.
Slottsherren: Per-Ivan Thomsen tar seg en tenkepause mellom cognacglassene.
Fingeren i cognac: Jean-Yves Aubin, daglig leder på cognacdestilleriet Sarl Domaine de Fontseche i Cognac, prøver noen dråper på fingeren.
Øyner på veggen: på Chateau Saint Montial blir du fulgt hvor enn du er.

Vår familie hadde en gang et stort slott i Nice. Den tid er dessverre forbi. Min oldefar, Halfdan Birkedal Hartmann, var prestesønn fra Lier utenfor Drammen og tok handelshøyskoleeksamen. Han fikk jobb som salgssjef i vin- og spritselskapet N. F. Larsens sønner i London. Noen få år etter brukte han sine erfaringer til å starte opp sitt eget cognachus i Jarnac og litt senere et vinfirma i Bordeaux, forteller arvingen.

I flere år ble det også solgt champagne, vermouth, rom, whisky og olivenolje under navnet Birkedal Hartmann.

I Jarnac

Per-Ivan Thomsen vrir seg i søvnen. I drømmen er han kommet fram til Jarnac, hvor store og små, kjente og ukjente cognachus ligger på rekke og rad. Langs bredden av elven Charente ligger cognachuset Birkedal

Hartmann. Like over på den andre siden av elven ligger den mye større bygningen til Braastad. Ved bybroen rager den enda større bygningen til Courvoisier. For å finne de aller største husene må vi til Cognac hvor Hennessy, det største av alle har daglige busslaster med turister på omvisning i fabrikkene.

– Mye av romantikken rundt cognac er borte nu. Du finner ingen som presser druen barbeinte i en stamp og slike ting. På de store husene skjer alt med maskiner, men kan hende lar de noe spindelvev ligge igjen på fatene for å glede turistene, kommer det fra den norske cognachuseieren.

I andre etasje over Birkedal Hartmanns cognackjeller, som i virkeligheten ligger på gatplan, bor Philippe Braastad, han også av norsk avstammning. Han styrer den daglige driften av cognachuset Birkedal Hartmann etter han ble skviset ut av Braastad i en familiekranke for noen år tilbake. Philippe Braastad drar opp døren til en garasje

hvor det står åtte-ni fat med cognac på lager.

– Dette er bare noen av de eau de vie'ene vi bruker for å blande til vår egen cognac. Resten står lagret i større haller som er felles mellom flere produsenter, forteller Braastad på et ustødig norsk med kraftig fransk aksent.

– Hos oss gjør vi det aller meste for hånd. Vi tapper tre flasker om gangen med et enkelt utstyr. Da tar det ganske lang tid når du skal tappe flere hundre flasker for hånd. For noen uker siden gikk det hull på et fat med cognac mens vi tappet og et par hundre liter rant ut på golvet i kjelleren. Vi fikk cognac over hele oss, ler Birkedal Hartmann.

Kirkeklokkene ringer

Dermed dukker Jørn Hoel opp med full styrke. Mens Philippe Braastad stiller opp cognacglass sammen med ulike eau de vie'er som Per-Ivan Thomsen og Sven Seljom skal lukte fram «Lordens» cognac fra, synger

Jørn Hoel med sin såreste stemme på stereolegget i bakgrunnen. Det har vist seg at Jørn Hoel er giftet inn i familien Birkedal Hartmann. Konvolutten i forsettet inneholder bilder av den norske sangeren som skaler i cognac med familiens overhode, begge med selbuvarter på.

Jeg vil at «Lordens» cognac skal bli så rund i smaken som mulig, sier Per-Ivan Thomsen, mens Jørn Hoel gjaller i rommet.

Herrerne Seljom og Thomsen lander fort på to eau de vie'er av de ti som er stilt opp. Med et målebeger heller Kim Birkedal Hartmann en del av hver sammen i et rent glass, som de to på ny rører rundt i glasset og trekker inn i lange åndedrag. I denne fasen av cognacsmakingen er det viktig å ikke ta for mange dråper inn i munnen. De ublandete eau de vie'ene inneholder nemlig mellom 60 og 70 prosent alkohol, og vil ta knekken på smaksnyansene temmelig raskt.

Der har vi «Lordens», er Thomsen og Seljom enige om.

Kim Birkedal Hartmann har ikke lagt seg oppi cognacblandingen til nå.

– Det er et meget godt valg. Jeg viste på forhånd at dere vil velge disse to. Begge eau de vie'ene er tretten år gamle og er av svært høy kvalitet. Jeg bare nevner at kravet for en cognac av XO kvalitet er syv år. Tror dere de store merkene har XO cognac som er en dag eldre enn syv år? spør Birkedal Hartmann ut i luften.

Per-Ivan Thomsen gnir seg i hendene. Dagslyset har krøpet inn gjennom sprekke i lemmene foran vinduene og kokken fra Mandal våkner opp av kirkeklokkens klang over hustakene i Jarnac.

Levert og foto:
KARL EMIL SØDERGREN
 karle@indrones-aviso.no



Fuller tømmer: Tomme tønner ramler mest, mens fulle tønner har lengst tålmodighet.



Om historie, edle dråper og drikkekultur



GOD OPPVARTNING: Herrene Kim Hartmann (t.v) og Nicolas Mahé De Berdouaré skryter av Wenche Nilsen Nymo og Inger Lise Brønes på Rundhaug Gjestegård. Men skuldermassasjen var kun til ære for fotografen.



KONTAKT: Kim trives tydeligvis både i selskapet og i sin fødebygd.

BAKKEHAUG:
Cognac-ekspert Kim Hartmann valgte Rundhaug Gjestegård som åsted for norgeslanseringen av sin nye Birkedal Hartmann VS kalt 1887. Verken betegnelsen eller lanseringssted er tilfeldig.

Iris Hallen

Nye Troms treffer Kim Hartmann og hans medhjelper Nicolas Mahé De Berdouaré et kvart for gjestene inntar restauranten på gjestegården. De sjarmende herrene lar seg imidlertid ikke stresses av klokka, og engasjerer seg i stedet i en vidtgående samtale, selv om de i øyekroken holder litt kontroll på forberedelsene.

Fødested Målselv

Kim Hartmann bor i Bordeaux, men er faktisk født på Nymo i Målselv. Hans far var flyver og hadde oppdrag på Bardufoss. Hans mor, Aud Nordmo, var første kvinne som tok flysertifikat i Norge etter krigen.

Jeg tror nok at det var flyinteressen som førte dem sammen, sier Kim.

Da Aud skulle ha sitt andre barn ønsket de at det skulle bli født i Målselv. De dro derfor hit, og 9. august 1955 ble Kim født på Nymo. Han var to måneder da de reiste tilbake til Bordeaux, og han har aldri vært her siden.

• Men i alle de 47 årene siden

har jeg på alle skjemaer hatt fødested Målselv. Det er derfor en helt spesiell opplevelse å få komme tilbake hit, sier han med ettertrykk.

Mere norsk

For ikke å nevne hvilket inntrykk det gjør i Frankrike å kunne skryte av en slik bakgrunn. Det blir ikke det samme å skrive fødested Bordeaux. På den annen side har det helt klart sine fordeler å skrive fødested Bordeaux når man som jeg driver vinhus i Oslo, filosoferer Nicolas Mahé De Berdouaré. (Han trøster med at selv for franskmenn er hans navn vanskelig. Takk for den.)

Nicolas har også sin norske tilknytning, men den går til morens fødested Bergen. Han vokste opp i en vinfamilie i Bordeaux, men flyttet til Oslo i 1995 der han nå driver Vinhuset Nofra.

Samarbeid

Grunnen til at de to samarbeider er til dels historisk betinget: - Våre besteforeldre drakk vin sammen, det samme gjør våre foreldre, forklarer de.

Dessuten har Nicolas fått mye av sine kunnskaper fra Kim, og betrakter han som en storebror. Etter var det omvendt?

De blir ikke helt enige om det.

Historikk

Betegnelsen 1887 på nylanseringen er heller ikke tilfeldig. Det var nemlig det året Kims oldefar etablerte firma i Cognac, som

det første norske firma, før f.eks. både Larsen og Backe-Gabrielsen.

- Det er jo kjente merker fra Vinmonopolet, mens Birkedal Hartmann ikke er spesielt profilert?

- Det kommer av at vi helt til for et år siden hadde gått opp å få samarbeid med Vinmonopolet. Da engasjerte Nicolas seg og dyttet på, slik at det nå er mulig å kjøpe to av våre produkter. Og om et par uker kommer det tredje, sier Kim.

Cognacen

Begge er programforpliktet til å mene godt om sin egen cognac, men er svært overbevisende i sin beskrivelse.

- Den er lettdrikkelig, ikke skarp. Også damer vil like den. Den runde smaken kommer av eikefatlagringen. I tillegg er ikke vår cognac tilsatt kunstig sukker, den har bare naturlig sødme, og er derfor bedre for f.eks. enkelte diabetikere, oppsummerer de.

VSOP-utgaven er lagret i 8-10 år, mens XO-utgaven er fremstilt av 12 til 17 år gammel eau de vie.

- Er det tilfelle at cognac lages av druene som er for dårlige til å produsere god vin?

- Det høres litt negativt formulert ut, men er faktisk sant. I tillegg brukes druene fra Cognac til å produsere billig musserende vin, sier Kim.

- Er det en usikk å drikke kaffe til cognacen?

- La oss si det slik at man til og med kan drikke cognac uten kaffe, svarer de diplomatisk. Og

går over til å lovprise cognac som et middel til å fordøye maten bedre.

- Sterk alkohol fremmer fordøyelsen, og da kan man jo like gjerne drikke noe som er godt, mener de.

Drikkekultur

Begge er svært opptatt av god drikke som en nytelse og en sosial aktivitet. Mottoet for Vinhuset Nofra er "Ofiere mindre - bedre".

- Vi liker ikke betegnelsen kurs, som kan gi et inntrykk av at vi "utdanner" store vinskakere. Det er mer en sosial stund, der vi prøver å sette deltakerne på et spor der de etter hvert får mer glede av det de drikker og smaker, forklarer de.

Kim bodde i Oslo fra han var 10 til han fylte 20 år, og har godt kjennskap til den norske flatfylla. Han slår fast at det er et stort skille i norsk og fransk drikkekultur.

- I min familie drikker alle vin hver dag. Men jeg har aldri sett noen av dem beruset, understreker Nicolas.

Alkohol og politikk

For disse herrene er det to hovedtemaer når det er snakk om alkohol og politikk. Det første er boikotten av franske varer etter atomprøvesprengningene som Chirac ga klarsignal til midt på nittitallet.

- Det er det største slaget mot vår næring noen ganger. Jeg kom til Oslo og etablerte vinbar i mai 1995 og gikk rett i boikotten. Jeg angret bittert på at jeg stemte for Chirac den gangen, han ødela alt for meg, sier

Nicolas.

Frankrike er imidlertid nå igjen det største leverandørlandet til Vinmonopolet. Herrene er skjønt enige om at alt likevel ikke er helt som det bør være, så da er vi inne på det andre hovedtemaet.

- Halvparten av det nordmenn drikker er kommet inn i landet utenom Vinmonopolssystemet, enten lovlig eller smuglet. Det er synd at den norske alkoholpolitikken skaper problemer for oss som driver lovlig næring, sier Kim.

Stortrives

Herrene får ikke fullrost sitt vertskap på Rundhaug Gjestegård. Kim følger meg ut da jeg forlater det hyggelige selskapet. Han inviterer til reportasjetur på franske vinslott, og lover god guiding.

I det samme får han øye på snøen som laver ned og legger et hvitt teppe over Rundhaugen.

- Nydelig. Det er helt utrolig å få komme hit, både for å se mitt fødested og få oppleve en slik mottakelse, sier Kim.

Og forsvinner igjen inn til gjestene for å glede dem videre i drikke-kunsten.

Sanselig opplevelse

Medier Inger Lise Brønes ønsket velkommen til gjester og de franske herrene, og presterte å få applaus for sin uttale av Nicolas Mahé De Berdouaré. Den var mer elegant enn noen av mine forsøk på å skrive det samme uten jukseapp.

Show

Kim og Nicolas overtok deretter publikum, og geleidet de gjennom den tradisjonelle løypa: Hvitvin til forretten, flere sorter rødvin til hovedretten og cognac til kaffen. De var også opptatt av et balansert styrkeforhold mellom vin og mat.

- Sterk mat trenger sterk vin. Svak mat trenger svak vin. En pluss en skal gi tre, det vil si at sammen skal maten og vinen gi en harmoni som er bedre enn de har hver for seg, forklarer Nicolas.

Så langt kan man få god hjelp av de som arbeider på Vinmonopolet, men deretter etter det gikk de over på en

dybdeanalyse som aldri kan gjengis skriftlig med noe vellykket resultat. Praktisk er det eneste som nytter, men noen tips kan vi overbringe.

Veiledning

- Vin skal nytes med øyne, nese og munn, understreket Kim.

- Og gjett hvilken etappe som er mest populær i Norge? kom det kjøpt fra Nicolas.

Den subjektive opplevelsen av vinen er viktig. Hver enkelt må selv ta stilling til hvilken vin akkurat de mener er den beste, uten å ha i tankene hva andre mener eller har ment. Vin er også avhengig av hva man spiser samtidig. En vin kan smake godt i en sammenheng, og det motsatte i en annen.

Analysen

Herrene skifter på å bedømme flere ulike viner og demonstrerer de ulike

kriteriene og metodene for bedømmelsen:

Fargen - bedømmes best i dagslys mot en hvit duk

Lukten - ved å surre vinen i glasset får man aromaen ut av vinen. Samtidig kan man se om hvor godt vinen henger på glasset, noe som sier noe om styrken.

Smaken - bedømmes best ved å gurgle. Ved luftinnblanding "åpner" vinen seg. Man skal også kjenne etter om det er lang eller kort ettersmak.

Deltakelse

Ruter hvert økte kontakten med publikum, og selv de som ga tydelig tilkjennelse ønsket om å komme fort til cognacen lot seg utfordre til vinskaking.

10-poengere for evne til å beskrive lukt, smak og farge ble flittig utdelt, og herrene tillot seg å oversette de norske beskrivelsene til de franske vinuttrykkene. I en sammenheng kom



SURRING: Ved å surre vinen i glasset får Nicolas frem aromaen.

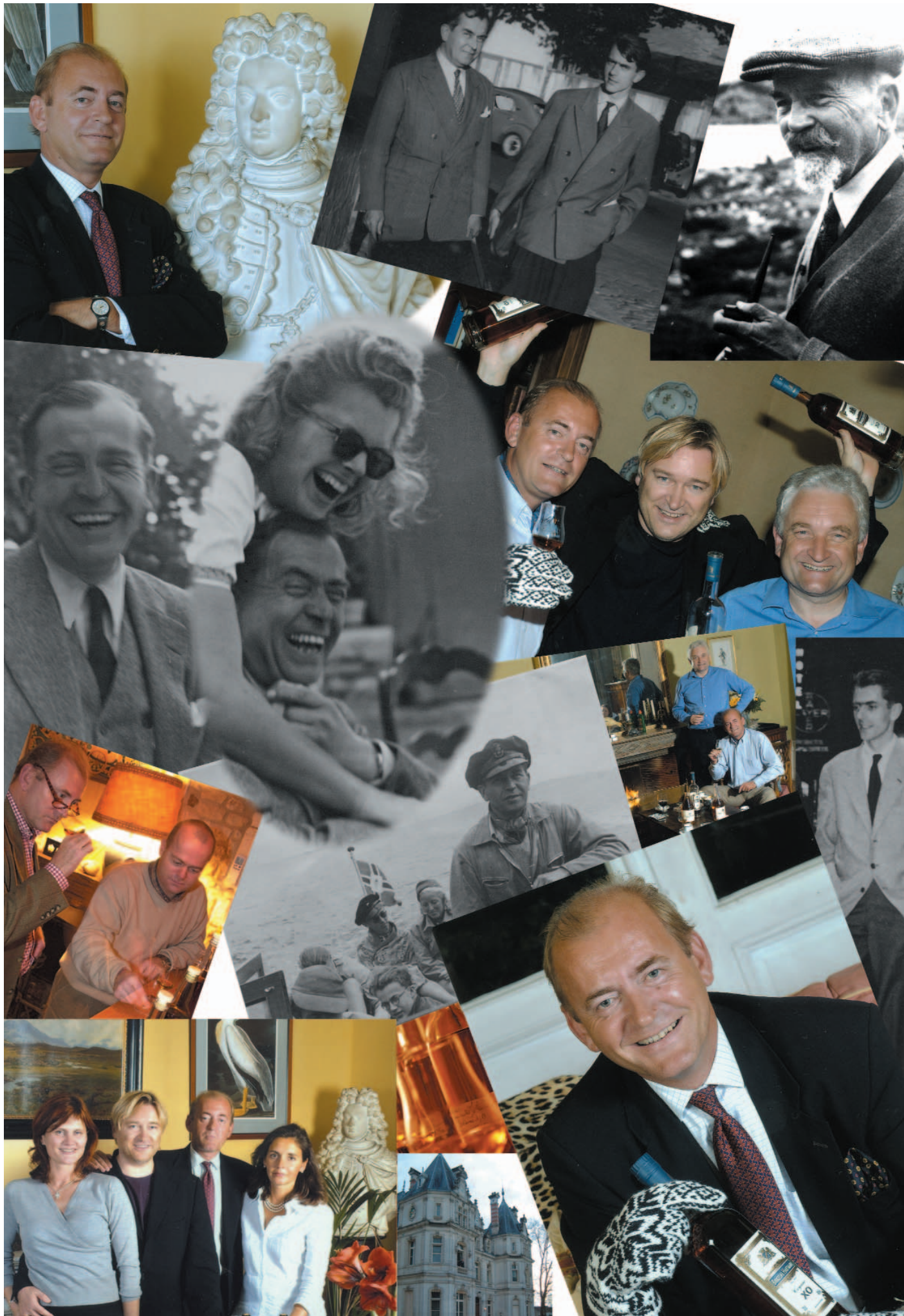
For journalisten som hadde helgevakt og hadde bilen på utsiden var maten en stor trøst. Dessuten er 2000-årgangen av Bordeaux-vinene god, og til å få kjøpt for under hundrelappen på polet.

“

- Den er lettdrikkelig, ikke skarp. Også damer vil like den. Den runde smaken kommer av eikefatlagringen. I tillegg er ikke vår cognac tilsatt kunstig sukker, den har bare naturlig sødme...

Cognac-ekspert Kim Hartmann





Smaksnotater for Birkedal Hartmann 1887, VSOP og XO



VG 14.02.03

Birkedal Hartmann 1887

Fremstilt av 5 til 6 år gammel eau de vie.



Cognacen har en amber farge til å være så ung. Bouquet av lys tobakk og svsker, med et diskre eikepreg. God sødme, ikke for skarp. Cognacen har en myk, behagelig og lang ettersmak.

Birkedal Hartmann 1887
Vectura nr.: 109980
Horecapris inkl. avg. kr. 253,05

Vinmonopol nr.: 3444801
Pris kr. 255,80



VG 14.02.03

Birkedal Hartmann VSOP

Birkedal Hartmann VSOP har en flott amber farge.



Ved nesen kommer de karakteristiske aromaene fra de fire grand cru områdene tydelig frem. Utvalgt cognac (8 til 10 år gammel) fra distriktene Grande Champagne, Petite Champagne, Fin Bois og Borderie gir Birkedal Hartmann VSOP et floralsk og blomsteraktig preg, med en flott finesse. Krydderaromaene beviser at cognacen er lagret på eikefat over lengre tid.

Rik duft av blomster og spesielt fiol, utvikler seg i nesen. Man aner også duften av vinstokker eller tørket løv. I smaken finner vi aprikos, i tillegg til sjokolade og vanilje.

Birkedal Hartmann VSOP
Vectura nr.: 107783
Horecapris inkl. avg. kr. 312,50

Vinmonopol nr.: 3379601
Pris kr. 316,10



VG 14.02.03

Birkedal Hartmann XO

Birkedal Hartmann XO er fremstilt av 12 til 17 år gammel eau de vie av ypperste kvalitet, fra Grande Champagne og noe fra Borderie. Det er eau de vie fra Borderie som bringer frem denne helt spesielle duften av fiol.



Cognacen har en ren og mørk farge. Eikearomaene er fint integrert med nyanser av lakris og vanilje i nesen. Smaken av aprikos og kakao kommer fint frem, og den kjennes rund og ikke for skarp i munnen. Aromaene sitter eksepsjonelt lenge igjen i glasset!

Birkedal Hartmann Cognac er lagret på eikefat fra Froncais og Limounzin. Druene som blir benyttet er Ugni Blanc, sammen med noe Folle Blanche.

Birkedal Hartmann XO
Vectura nr.: 107784
Horecapris inkl. avg. kr. 339,03

Vinmonopol nr.: 3379501
Pris kr. 342,60



