



**Den store felleskitesten**  
DN tester sesongens  
raskeste smørefrie ski.

NYHETER → SIDE 26-29

# DN lørdag

**Alle vinsnobbers mor**  
Jancis Robinson (69)  
var student i Oxford da  
en flaske vin endret alt.

MAGASINET → SIDE 42-44



Den hemmelighetsfulle gutten fra  
transittmottaket ble norgesmester  
i friidrett. Så forsvant han.

# GUTTEN SOM LØP FRA ALT

MAGASINET → SIDE 31-41

Han som hentet hjem spionen Frode Berg → S.50 Flytoget frykter nedleggelse → S.8

Miljødirektoratet kaller  
Equinor-toppene inn på teppet:

# «Har ikke gjort jobben»

Alvorlige feil er blitt påpekt, men ikke rettet.  
Nå må Equinor-sjef Eldar Sætre svare for seg. → S.6-7

Foto: Carina Johansen

## Auksjon, onsdag 27. november

Kl. 18.00

### Munch-Auksjonen 2019

Visning: Enkeltverk vises etter avtale.

Kataloger: [www.gwpa.no](http://www.gwpa.no)

Gallery talk: Søndag 24. november kl. 14.00.

Kl. 18.45

### Moderne

Visning: Enkeltverk  
vises etter avtale.

Kl. 19.45

### Klassisk

Visning nå.

Edvard Munch *To sittende menn*,  
1905-08, akvarell og fargestift.  
Vurdering: Kr. 2-3 mill.

  
**GREV WEDELS Plass AUKSJONER**  
Spesialister på Edvard Munch og moderne og eldre norsk kunst av høy kvalitet  
GREV WEDELS Plass 2, +47 22 86 21 86 | [WWW.GWPA.NO](http://WWW.GWPA.NO)

DagensNæringsliv

UKE 47  
NR. 272  
ÅRG. 130

LØSSALG  
KR. 59,-

BLI ABONNENT  
dn.no/abo

LØRDAG

23  
11  
19

Dollar  
9,14  
0 øre

Euro  
10,10  
-1 øre

Pund  
11,75  
-6 øre

100 SEK  
95,05  
30 øre

Oslo Børs  
909,80  
1,08 %

Nordsjølje  
63,94  
0,62 USD

Penge-  
markeds-  
rente  
1,86  
-2 basispunkter



7 026780 000026



Flasken var en Chambolle-Musigny Les Amoureuses 1959 og stedet var Oxford. Det var vinen som fikk verdens mest toneangivende vinjournalist til å velge vin til fordel for matematikk som yrkeskarriere.

# Verdens viktigste vinjournalist snobber ned

TEKST MERETE BØ  
FOTO JEFF GILBERT

→ Financial Times' egen vinjournalist Jancis Robertson har samlet berømte vinflasker som ble drukket på 80-tallet i lysekronen over spisebordet. – Sånne sjeldne viner drikker vi jo nesten aldri lenger, sukker hun.

● – **Jeg skriver** alltid for leserne og aldri for bransjen. Jeg bryr meg ikke om jeg blir sitert eller om jeg flytter flasker.

Jancis Robinson (69) er kanskje verdens mest berømte vinjournalist. Med sin ukentlige vinspalte i Financial Times, et tyvetall vinbøker og sitt eget nettsted, er det få i vinbransjen med større makt enn henne.

Men at det var vinskribent hun skulle bli, var ingen selvfølge. Hun studerte matematikk og filosofi ved Oxford i en tid da mat og vin ble sett på som en hyggelig interesse, snarere enn et yrkesvalg.

– Da jeg ble uteksaminert i 1971, hadde ikke en jobb innen mat og vin i nærheten av den valutaen som i dag. Og mine venner sa: «For en bortkastet Oxford-utdannelse!».

En flaske vin var utslagsgivende for yrkesvalget. Og ikke hvilken som helst, det var en strålende årgang av en rødvin fra den mytiske vinmarken Les Amoureuses.

– Da jeg smakte Chambolle-Musigny Les Amoureuses 1959, gikk det opp for meg at vin ikke bare var en fysisk nytelse, men også noe som var intellektuelt stimulerende.

– Men ting har heldigvis endret seg. Min sønn på 35 år som også gikk på Oxford, er i dag en restauratør, og nå tenker alle: så fantastisk! Sånn var det ikke på 70-tallet. I dag er det sosialt akseptabelt og ikke minst en trend.

**Sherry og lange lunsjer.** I 14. etasje, i en nybygd høyblokk i et pulserende nabolag rundt King's Cross med glass som strekker seg fra gulv til tak og utsikt over hele London, er det lite som sier at her bor verdens mest kjente vinjournalist, bortsett fra vinbøker fra gulv til tak i arbeidsværelset og en lysekrone bestående av gamle og berømte vinflasker.

– Vi drikker yngre og yngre viner, så disse er gamle flasker fra vårt bryllup. Vi giftet oss i 1981, det er ikke så lett å finne disse flaskene nå, sier hun og ler.

Robinson, som i yngre dager før universitetet jobbet som stuepike på det fasjonable hotellet El Pelicano, gjorde seg allerede da tanker om hvorfor de ansatte fikk vin til personalmaten gratis, mens de måtte betale for vannet.

– Selv da så vi på vin som noe eliten drakk, mens i dag er det den mest foretrukne alkoholholdige drikken i England.

Det er mye som har endret seg siden hun startet å skrive om vin i 1975, innrømmer hun. Da var lunsjene lengre og den viktigste vinen i England var sherry. Og hun var i Jerez i Andalucia oftere enn i noen annen vinregion.

– På den tid husker jeg at vi snakket om at vin kom aldri til å ta av i Asia, at det var noe med deres smak som skulle tilsi at de aldri kom til å like vin, er ikke det utrolig?

**Tykkere bøker.** – *Vet du hvor mange bøker du har laget?*

– Vet du hva, det gjør jeg ikke. Men det er sikkert i hvert fall 20.

Hvor mange millioner bøker hun har solgt, har hun ingen anelse om.

Nå er hun aktuell med den åttende utgaven av The World Atlas of Wine, som hun har skrevet sammen med kollega Hugh Johnson. Boken som har solgt 4,7 millioner kopier siden den første gang kom ut i 1971, er en av de mest solgte igjennom tidene. I tillegg er hun ansvarlig for The Oxford Companion to Wine, denne 860 siders tykke vinbibelen som opprinnelig ble utgitt for første gang i 1994 og som nå er å finne i sin fjerde utgave.

– Det er forferdelig mye jobb med de bøkene, særlig med de første utgavene. Og så var det før eposten kom, så all →

## Jancis Robinson

→ Gift med matjournalist Nick Lander, tre barn.

→ Studerte matematikk og filosofi ved St. Annes College på Universitetet i Oxford.

→ Har jobbet som vinjournalist og redaktør siden 1975. → I 1984 var hun den første personen utenfor vinbransjen som ble utdannet Master of Wine.

→ Ukentlig vinspalte hver lørdag i Financial Times siden 1989.

→ Utga i 1994 The Oxford Companion to Wine, den har nå kommet i sin fjerde utgave.

→ Drevet Jancis-Robinson.com siden 2000, med i dag 18 ansatte.

→ Er konsulent for dronning Elizabeths vinkjeller.

→ Regnet av mange vinskere som den mest betydningsfulle vinjournalisten i verden.

→ Aktuell med sitt eget vinglass og den åttende utgave av vinatlasen The World Atlas of Wine med kollega Hugh Johnson. Siden den første utgaven kom i 1971, har boken solgt 4,7 millioner eksemplarer over hele verden.



FOTO: JEFF GILBERT



FOTO: CHRIS J RATCLIFFE/GETTY IMAGES

↑ Jancis Robinson snakker om vin på veldedighetsarrangementet Room to Read's vingalla.

## Mine venner sa: «For en bortkastet Oxford-utdannelse!»

→ informasjon og korrespondanse kom på faks eller i form av brev og på små lapper. Men den største utfordringen var nok at jeg skulle ta et stort, nærmest ubeskrevet fagfelt som vin og splitte det ned i små biter og gjøre det forklarlig for folk flest. Jeg er ikke briljant i noe, men jeg er en god allrounder. Og jeg var trent til å tenke logisk i gjennom mine studier i matematikk. Jeg var ikke redd for vitenskap, men jeg hadde respekt for vitenskap, så det ble en stor del av boken selvsagt. Men det tok seks år, fra jeg skrev kontrakt i 1988 og den kom ut i 1994. Inspirasjonen til den fikk jeg da jeg tok min Master of Wine-utdannelse i 1984 da jeg strevde med å finne litteratur på feltet. Alle bøkene jeg fant var skrevet på fransk og var veldig tørre fagbøker, og absolutt ikke laget for folk flest.

Med endringene i vinens verden, enten det er i form av klimaendringer som gjør at nye vinland og regioner dukker opp, fører til tykkere bøker.

– Trikset er å gjøre papiret tynnere, sier hun og humrer.

**Glassmester.** Men Jancis Robinson har ikke bare bøker og aviser på repertoaret.

Tidligere i år kom hun med et eget glass som hun mener passer til alle typer vin.

– Jeg er superhappy med glassene og bruker dem hele tiden når jeg smaker. Men det har også ført til at jeg er mer misfornøyd med mange andre glass. Det er veldig mye dårlige vinglass, særlig i Frankrike, noe som jeg alltid synes er veldig rart når man tar vinkvaliteten i betraktning.

– Er det for å snobbe litt ned?

– Snobbe ned, ja, for jeg ser ikke logikken i å ha mange forskjellige glass. Hver gang jeg prater med en vinprodusent jeg respekterer, ser jeg at både champagneprodusentene og til og med hetvinsprodusentene vil ha et større glass. Mitt glass er for vinelskere og ikke for butikker som ønsker å selge så mange forskjellige glass som mulig. Dessuten er det ikke så mange av oss som har plass til masse glass, men heller vi ha et godt et.

I tillegg til vinglasset, har hun laget to karaffer, en til ung vin som trenger luft og en til gammel vin.

– Problemet for meg var det eneste at jeg måtte distribuere glassene igjennom vinimportører i de forskjellige landene, også

jeg som har prøvd i 43 år å holde hendene rene og ikke ha forbindelser, sier hun med et sukk.

Selv hadde hun aldri tenkt hun skulle lage vinglass, men en veldig påståelig og utholdende ung designer ved navn Richard Brendon ga seg ikke.

– Så jeg endte opp med å tenke: hvorfor ikke? Jeg har sterke meninger om hvordan et godt glass skal være og 43 år med erfaring.

– Men hva drikker en av verdens mest berømte vinjournalister?

– Jeg liker syre, og drikker nesten bare vin. Ikke øl, men av og til en cocktail. Men det er en stor forskjell på å drikke vin og smake vin. Når jeg smaker vin, som jeg stort sett gjør hver dag, er alkoholen fienden og jeg prøver iherdig å spytte ut hver eneste dråpe. Men det begrenser ikke gleden ved å drikke vin når kvelden kommer og jeg kan plukke en flaske ut av kjelleren. Jeg elsker tysk riesling, og drikker en del av det. Og det var en stund at kjelleren min stort sett besto av flasker fra klassiske europeiske vinregioner. Men nå er det flere og flere flasker fra den nye vinverden, da de blir bedre og bedre. ■ [merete.bo@dn.no](mailto:merete.bo@dn.no)