

# Nydelse af vinen bringer folk sammen

**siger kældermester C. O. Lindvig,  
der i næste uge fylder 50 år**

Det hører nok til sjældenhederne at mejerister går over i vinbranchen. Det er imidlertid, hvad kældermester Carl Otto Lindvig, der på mandag fylder 50 år, har gjort. Og selv om han holder meget af både mælk, smør og ost, har han aldrig fortrudt. Lindvig begyndte i

sin ny branche i Odense i 1943. Han blev indkaldt i 1945, men kom det følgende år i lære i en vinhandel i København som vinkyper. Derfra gik turen til Fredericia, hvorefter han i 1957 ansattes i Eydes Vinhandel i Horsens.

Det følger simpelthen med vin, at man kan li' sit fag, og kan man ikke li' det, kan man heller ikke vejlede publikum, siger Lindvig. Viner en levende organisme. Det er spændende at følge, hvorledes den udvikler sig, og spændingen udløses hver gang ved aftapningen. – Vi har et slogan, der hedder: „Skænk vin – skænk glæde“. Og det

dette at sige skål er forjættende. Så stråler folks øjne, inden de har smagt på varen. At nyde vin bringer folk sammen.

## **Det er en oplevelse**

Jeg forstår godt det bløde glimt i øjnene, for det opstår, når man betragter vinens farve og mærker dens fine duft. Det er ligeså sikkert, at man ikke kan lave noget godt, uden at have en god vare at arbejde med. Derfor er jeg glad for at være her. Vi foretager simpelthen ikke dårlige indkøb. Jeg nyder den tilværelse, jeg har fået. Det skyldes hele atmosfæren og de mange flinke mennesker, man træffer.

Forøvrigt vil jeg gerne tilføje, at jeg aldrig har haft en dårlig arbejdsplads. Man skal have lov til at have sin egen mening og forfægte den. Har man et standpunkt, har man lov til at kæmpe for det, og det giver efter



**C. O. Lindvig.**

luft. At berede en vin er noget af en oplevelse. Til de mildeste og ædleste vine tilsættes æggehvide-stoffer, og det er meget vigtigt. At tilberede en vin er mange ting, og det er det, der gør arbejdet både spændende og interessant.

## **At man kan nænne det**

Noget af det mest spændende, jeg kender, er at følge, hvorledes en Bordeaux-vin udvikler sig, fordi den har en lang lagringstid. Man kan se, hvorledes den udvikler sig år for år, og den bliver så skøn, at man næsten ikke kan nænne at sælge den. Af alt dette kan man formentlig forstå, at jeg møder glad på mit arbejde hver eneste dag. Vi er kritiske med vore indkøb

fordi vi har kritiske kunder, og en vares kvalitet vil altid være alfa og omega for os.

C. O. Lindvig, som er en meget dygtig fagmand og dertil et behageligt og meget beskedent menneske, mener, at han bliver mindst 90 år. – Da min far var 77, slog han stadig kraftspring. Det er der ikke

mange i den alder, der kan gøre ham efter, siger kældermesteren.

**P. N.**