

Referat af vinmødet – generalforsamlingen – 14. november 2014.

Årets generalforsamling var placeret på kanten af Holmstrup Mose, og som vanligt mødte alle op til denne højtidelige aften iklædt sort og hvidt med diverse kulørte sommerfugle.

Claus havde fået et par porøse ECCO på fødderne, idet sålen på den ene sko valgte at efterlade sig i småstykker gennem fyrrum, gang og stue. En gang støvsugning klarede dog hurtigt problemet.

Som indledning viste jeg på fjernsynet et udsnit af mine billeder fra vores Tysklandstur, og det fremkaldte naturligt nok nogle minder hos alle. Under fremvisningen drak vi en Pinot Gris Grand Cru, som jeg havde taget med hjem fra vores campingtur i september til Obernai i Alsace.

Jeg havde valgt, at smagningen skulle foregå på den måde, at der kun blev serveret 1 vin ad gangen, og der var derfor ikke en 2. vin at sammenligne med. Så skulle jeg også kun vaske 8 glas af! Det lykkedes mig dog alligevel herunder at nedbringe vores glasbeholdning med 1 styk.

De 6 vine, der blev serveret kom i følgende rækkefølgen; 1: Argentina/Mendoza, 2: Frankrig/Bourgogne/Baune, 3: Spanien/Ribera del Duero, 4: Australien/Syd, 5: Italien/Piemonte/Barolo og 6: Frankrig/Bordeaux/Haut Medoc.

En mere udførlig beskrivelse af vinene er beskrevet senere.

På kommentarerne til vinene lød det som om der hurtigt var nogle enkelte, der meldte sig ud af konkurrencen, idet tallenes størrelse i pointfelterne hang fast i dyndet. Feltet af mulige mestre indskrænkedes efterhånden som tiden gik, men det stod ret tidligt klart, at "Ole-Trip-Plus-En-Hel-Masse" nærmest kørte sit eget løb, og han vandt da også med en ret imponerende pointthøst. Han var dog tydeligvis lidt ærgerlig over en misser vedr. spaniolen. Men tillykke igen, igen, igen

Jeg tog flere billeder af den nærmest tårevædende overlevering, da den detroniserede kyper, Notaren, overlod trofæet til den nye, Trip. Måske har Notaren stille visket: "Kom snart hjem igen."

Efter den spændende dyst, var det tid til maden – paneret svinemørbradsbøf i fad dækket med rodfrugter og ost, flødekartofler og bønner svøbt i bacon. Hertil fik vi et par flasker Zorzal Pinot Noir fra Mendoza i Argentina. Bønnerne var i øvrigt ved at gå op i røg inde i ovnen. Der var i al fald klare flammer i papiret, de lå på. ”Slut af med 2 min.s grill”, sagde fru, men når man samtidig skal holde øje med 7 lettere beduggede brødre, så løber tiden!

Til osten drak vi tvillingen til velkomstvinen, samt en portvin, der som de fleste rødvine var indkøbt hos Slagelse Vinkompagni.

Da der ud på aftenen stadig var plads til en enkelt flaske mere, gik jeg på jagt i mit lager og fandt en Ch. LaVerrerie Vougluse 2008.

Således berettet af aftenens vært – den nye formand – Ole B.

De 6 vine til smagningen var:

1: Argentina, en Pascual Toso fra Mendoza, Malbec, 14,5 %, årg. 2011, normalpris 269,- kr. (købt for 189,- kr.),

2: Frankrig, en Côte de Baune-Villages fra Bourgogne, Pinot Noir, 2007, 13,0 %, 225,- kr. (179,- kr.),

3: Spanien, en Aalto fra Ribera del Duero, Tempranillo, 15,0 %, 2011, 369, kr. (295,- kr.)

4: Australien, en Snake Charmer fra sydaustralske McLaren Vally, Shiraz, 14,5 %, 2011, 169,- kr. (115,- kr.),

5: Italien, en Fontanafedda Barolo (Alba) fra Piemonte, Nebbiolo, 14,0 %, 2007, 160,- kr. (119,- kr.) og

6: Frankrig, en Garonne St. Gemme fra Haut-Medoc i Bordeaux, Cab. Sauvignon/Merlot/Petit Verdot, 13,5 %, 2010, 189,- kr.

Den samlede udgift til aftenens vine blev på 1881,- kr.

