

Vinsmagning med generalforsamling fredag d. 18. november hos Notaren.

Det var dagen, hvor alt begyndte tidligt og endte sent. Årets længste dag..... Tidlig begyndelse for dem, der måtte stå tidligt op for at få tid til at læse over på pensum (lande, distrikter, druer m. m.). Tidligt for Notaren, der blev overladt til sig selv med ansvaret for det lukulliske måltid, der forventedes af brødrene, der som altid holdt igen under dagens måltider, for så meget desto stærkere at kunne angribe gryder og fade under generalforsamlingen. Og sent blev det, før alle igen lå under dynen med oppustede maver og snurren i kraniet, og endnu senere for dem, der lå søvnløse i timevis, fordi kyperdysten ikke magede sig som ønsket.....

I dagevis var en snedig kypedyst blevet tilrettelagt, i dagevis blev flasker kontrolleret, snacks hældt i skåle, Notarens nervøsitet steg fra time til time: ville dugen nå frem fra Fladholt, så den mageløse opdækning ikke skulle stå direkte på bordets planker og dermed få lighed med opdækningen hos en hedebonde i 1800-tallet. Boef D'Auben simrede i timevis i Notarens seng.....

Claus Flad kom til tiden og hjalp med borddækningen, og Stifter kom i god tid, så vi kunne nå at fylde en ekstra snackskål op, inden de andre brødre sivede ind under rørende gensynsglæde. Der blev som aperitif serveret **en glimrende sauvignon blanc fra New Zealand (Seifried Estate Rabbit Island, Sauvignon Blanc 2014 - Speciel Selection - kr. 89)**, stemningen var sat, og som den afgående formand senere uddybede det under årsberetningen, konstaterede vi alle, at Claus Flad havde rettet sig m. h. t. til reglementeret påklædning, godt hjulpet af medlemmernes luksuriøse gave til ham, da vi fejrede hans runde fødselsdag i januar. I øvrigt en herlig dag. Claus virkede glad og fri og gjorde i det hele taget en god indsats aftenen igennem. Under oplæsningen af sit referat fra vinsmagningen i september var hans stemme fast og lød klarere end de andre brøders, da hymnen nok engang forenede os.

Notaren havde besluttet, at maden skulle indtages før og til dels under kyperdysten, da han frygtede tumulter, hvis dysten først skulle overstås. Nok engang konstaterede Notaren, hvorledes en kæmpegyde Boef d'Aube svandt ind til næsten ingenting i løbet af ingen tid. Der skulle have været rester til hele weekenden, men nye indkøb måtte foretages dagen efter. Ingen klagede over maden, og den understøttede på bedste vis oplevelsen af vinen og skærpede opmærksomheden omkring de skønne enkeltheder. Hvis der blev lavet fejlskøn, var det hverken vinenes eller madens skyld.....

Til at slukke den værste tørst under maden var indkøbt to flasker

GOVERNO All Uso Rosso Toscano IGT - Gerone 2015, pris kr. 90,- pr. stk.

Dysten forløb efter de vedtagne retningslinier: to vine ad gangen, først bestemmes land, derefter område/distrikt, og endelig årgang, alkoholprocent samt pris – her var dog en lille fornyelse – prisen skulle fastsættes indenfor en 50-kroners grænse, hvad der drillede en lille smule, f. eks. når prisen var 149- og man havde satset på 150,-

De to første vine i dysten var følgende:

Vin nr. 1: Rosso di Montalcino - Fornacina 2014, Toscana, sangiovese, 14,5%, kr. 149,-

Vin nr. 2: Chateau Revelette LE GRAND ROUGE 2010, Provence, Syrach, Cabernet Sauvignon, 13,5%, kr. 169,-

Notaren bemærkede, at sveden begyndte at springe fra panderne, det var ikke nødvendigt at salte maden yderligere. Det er sjældent, at der bliver så stille i brødrenes kreds, kun afbrudt af enkelte ærgelsesbrud. En rødvin fra Provence i den prisklasse kom nok bag på de fleste – den var Ok til prisen.

2. runde:

vin nr 3: Pascual Toso Malbec 2013 - LIMITED EDITION, Argentina, Maipu Valley i regionen Mendoza, 100% Malbec, 14%, kr. 98,-

Vin nr. 4: Protos Crianza Ribera del Duero 2010, Spanien, område Ribera del Duero, 100% tempranilo, 14,5%, kr. 149,-

Der blev snuset og glassene svingedes, himmelvendte øjne, forfærdelse stod malet i nogles ansigter, en stille pandrynken i andres. En glimrende malbec, hvor den tunge mørke farve skabte en dæmpet solnedgangsagtig belysning – måske mest i det indre mørke, hvis man havde gættet forkert. Ribera del Duero var repetition af smagsegenskaber fra sidste smagning, godt at få spaniolerne frem i lyset igen - i rette kvalitet skaber de smil på læben, og denne havde saft og kraft.

3. runde:

Det var nu, at dysten nærmede sig sin spændende afgørelse – og det skulle afgøres på to distriktsmæssige klassikere.

Vin nr. 5: Montigoli Amarone DOC 2012, Veneto/Valpolicella, drue: corvina veronese, 15,5%, kr. 159,-

Vin nr. 6: Chateau Caronne Sainte Gemme Cru Bourgeois Haut Medoc 2010, Cab. Sauv., 13,5%, kr. 169,-

Det var måske ikke helt uventet, at der sluttedes af med noget forholdsvis genkendeligt – en klassisk bordeaux i den bedre ende, uden at være specielt pralende var en dejlig afslutning – især for dem, der gættede rigtigt. Spørgsmålet er, hvor meget man nyder vinen, når smags- og duftoplevelse er knyttet sammen med kampen om den mest meriterende titel i DK næst efter Danmarks mesterskabet i fodbold.

Da pointsene var talt sammen, viste det sig, at både Trip og Tofte havde scoret flot – kun et points forskel til Ole Toftes fordel. Han modtog pokalen med påtaget ydmyghed, der dog ikke kunne dække over den umådelige glæde over at kunne prale med titlen "Årets Kyper 2016" et helt år. De øvrige brødre hyldede ham så godt de kunne med udslukte blikke, mens de studerede de ret tomme flaskers etiketter og hver tænkte deres. Ud over trofæet kunne Tofte hjembære præmien: en flaske **Vacqueyras - Domaine Saint Pierre 2010, kr. 129,-**.

Nu var det tid til den egentlige generalforsamling – Notaren valgtes nok engang som dirigent og Ole Trip som referent. Her skal ikke vades i refrentens blomsterbed, blot nævnes enkelte detaljer, meget enkle, thi dirigenten havde nået et foreløbigt udmattelsespunkt, og hans meget spredte notater var vanskelige at tyde og sætte ind i den rette kontekst. Her citeres ordret de få ord, der blev noteret under den afgående formands velformulerede beretning:

"Don. Tr. – nigger", "sikkerhedsudstyr til"

Til punktet "Valg af ny formand og kasserer" står noteret: "der var 1, der var 2 ..." ????

Notaren foreslog sig selv som ny formand, fordi han fejlagtigt troede, at det var hans tur. Det var det ikke, så nu bliver det spændende, hvordan formandsvalgene kommer til at spænde af fremover, om der er andre, der vil melde sig frivilligt, eller valget stadig foretages mens fjolset kaster sit vand på toilettet.

I 2017 skal der drøftes jubilæumsfestligheder samt evt. rejse i 2018.

Datofastsættelsen foregik på et tidspunkt, hvor Notaren, opfyldt af sine tanker om servering af osten og den indkøbte **Gonzalez Byass Sherry - Pedro Ximenez NECTAR - kr. 139,-** oplevede en umådelig træthed og ikke havde åndsnærværelse nok til at få åbnet sin kalender. Den afgående formand havde heller ikke tjekket sin kalender. Dette førte til en del mails de følgende uger. Alt er dog faldet på plads. Undertegnede har besluttet at sende et datoforslag ud til brødrene 14 dage inden næste generalforsamling med pligt til at alle har tjekket deres kalender før generalforsamlingen. Tanken er, at det skal stå i den faste dagsorden under punktet fastlæggelse af datoer.

Køer og geder var blevet malket solidt, så ostene var gode, og den søde sherry knejsede i al sin glans og omfavnedes geden, der var rørt til tårer.

Det var ved at være tegn til opbrud, novembermørket sluttede tæt om brødrenes kroppe, da de besteg cyklerne, mens Notaren gik i gang med at rydde op i næsten bevidstløs tilstand. Han lod heldigvis glassene stå uvaskede til næste dag, ingen glas gik itu, ej heller brødrenes venskab. Var det kun den nykårede Kyper, der sov trygt i sin seng?

PS. Alle vine indkøbt i Slagelse vinkompagni. Der er god service: flaskerne transporterendes gratis til min adresse. På hjemmesiden kan man studere lagret og bestille direkte. Ved opkald kom den fri transport i stand.

Finn/Notar/p.t. formand