

Smagning 21. januar 2005 på Sønderåsen 59.

I det uendelige univers bevægede alt sig som vanligt, en stjerne slukkede, en anden eksploderede, en måne kredsede uforstyrret om en planet, der trofast fulgte sin bane om sin sol, hvorfra lyset og en svag varme nåede en skråning i Bourgogne. Grå og næsten farveløse fremstod markerne, ribbet for blade og bær i denne årets første måned – men hvem ved, om den kraft der netop nu samler sig i de beklippede vinstokke alt som solen stiger højere og højere på himlen i år skal udvikles til århundredets bedste vine? Hvem ved, om ni ud af ti flasker bourgogne fra 2005 skal blive perfekte og ikke kun én ud af ti, som skeptikere – i dette tilfælde Stifteren mente, da han et par timer senere på denne fredag aften svingede sin velkomstdrink, en rosé (Martin Zahn, Alsace, pinot noir), der med sin kraftige farve kunne ligne en bourgogne-rødvin. Uden at løfte sig voldsomt var denne rosé OK, med sol i farven og pæn bouquet og skabte forventninger om salige oplevelser i løbet af aftenen....

Aftenens tema var pinot noir. Inspireret af en foramtale af den oscarnominerede film ”Sideway” samt hjemsoget nok engang af glade solbeskinnede minder om lykkelige dage blandt Bourgognes skråninger i brødrenes hjertevarme selskab måtte arrangørens valg falde således ud: Pinot noir fra forskellige dele af verden – men det viste sig under forberedelserne at være vanskeligere end forventet at finde pinot noir-vine fra andre steder end Bourgogne. De brede masser sætter trenden – i hvert fald i de nærbutikker, som arrangøren måtte indskrænke sit opsøgende arbejde til, da cykelkurven og de aldrende bene ikke orkede ture til hverken Høng eller Næstved. Irma, Superbest og Kwickly leverede varerne, som især var Bourgogne-vine. Trenden går jo i disse år i retning af shiraz og cabernet i frugtfede alkoholstærke udgaver fra oversøiske egne, så det lykkedes kun at opspore en enkelt pinot noir-ting, der ikke var fra Frankrig.

Således som undertegnede oplevede aftenens forløb og indtag var der ubevidst opstået et nærmest desperat bourgogne-behov blandt brødrene – hvis det da ikke bare er sådan, at enhver form for alkohol på flaske drager brødrene lige så stærkt som moden kvindelig skønhed. Da smagningen var forbi var ikke den mindste slat tilovers – og der var endda fra begyndelsen rigeligt, da Pisk havde måttet melde forfald p. gr. af sygdom få timer før. (Trænger omtalte Pisk ikke til en kammeratlig samtale med formanden efter nu ikke at have været tilstede to smagninger i træk??)

Der var stillet en ”tæt suppe á la turca” i udsigt, sponsoreret af arrangørens bedre halvdel, og den blev vel modtaget af de sultne og tørstige brødre. På opfordring vil en opskrift snarest tilgå de interesserede. Hertil indtoges en Pierre Ponelle/ Haut-Côtes de Nuit/ Terroir de L’Abbaye/ Bourgogne/2002 (se bilag for øvrige oplysninger), der udfordrede de sarte munde med en let snerrende eftersmag, sådan ca. gravhund, men bestemt havde kvaliteter. Mens de sidste pastastumper blev sunket var målebægret allerede i sving med et indhold af nok en bourgogne: Domaine Marguerite Carrillon 2002 fra Mersault, et af de kendtere Bourgogne-områder. Her bredte sig en mild stemning fra den pæne runde smag og en behagelig bouquet, og brødrene begyndte så småt at betro sig til hinanden med de små indiskretioner, som er så væsentlige for klubbens liv når de hviskes i naboens opladte øre. Således kommer vi hinanden nær. Da de sidste dråber var suget ind, oprandt den første stund, hvor smilene for alvor bredte sig på ansigterne og begejstringsudbrud fik den nye lampe over spisebordet til at skælve svagt – en lampe som nødtvungent er blevet ophængt efter flere års perfide bemærkninger fra smagsdommeren i Fruegade om vort gamle rustikke pragtstykke fra en norsk fjeldsæter. ”MMMMMM – her er den ægte kraftige pinot noir-bouquet – jordslået badeforhæng, børnetøj efter 15 år i en fugtig kælder”, men alle sanser-indtryk på den absolut fede måde. Interessant, at netop denne vin vakte så stor begejstring, da den var fra Alsace, hvis pinot noir-vine har et noget blakket ry. Denne flaske var hjemtaget personligt fra en bedre vinhandel i Colmar, inspireret af en kær kvindelig kollega, som arrangøren havde delt

lejlighed med i en hel uge for 3-4 år siden. Denne oplysning er fuldstændig irrelevant for klubben, men notaren ønsker her at sætte et minde, der vil gå over i historien og blive udbredt til alverden over nettet. Tak, Birgit. Vinen fra huset ”V”/1999 var glimrende, med kraftig smag, der udviklede sig i munden.

Nu bølgede røgen fra de tændte smøger – men heldigvis ude på terrassen – før man atter fylkede sig om bordet, hvor Ninth Island/ Tasmania/ 2003 blev aftenens eneste oversøiske indslag, men til gengæld fik de royale brødres hjerter til at dikke ved tanken om kronprinsens misundelsesværdige held i kærlighedens store lotteri. Den havde ikke nogen udpræget pinot noir-smag, den skal serveres køligt, men var egentlig okay, om end stadig noget syret, som kronprinsen selv var det inden han fandt sin tasmaniske skønhed.

På rad og række skænkedes tre lækre vine, den ene bedre end den anden – det blev sværere og sværere at forene smagemundens kysseform og de brede smil, der spontant bredte sig over de hede kinder. Det bevirkede, at flere brødre sad og savlede på skjorten, men intet kunne holde glæden tilbage.

Først Arthur Barolet & Fils/ Reserve du Docteur Barolet/ Savigny les Beaunes/ 1998 – dejlig bouquet, blød og harmonisk, om end ikke med meget lang eftersmag. Et godt køb.

Dernæst en gammel kending – som at møde sin bedste ven efter flere års fravær: Vaucher Père et fils/ Gevrey-Chambertin/1998 – fin og kompleks, lettere jordslået, afsyret som et gammelt tobaksskab – ikke billig, men OK for den som kan værdsætte livets sande værdier og gerne vil betale prisen.

Reine Pedauque/ Nuits-Saint-Georges/ Hautes –Côtes de Nuits/2001 ryddede bordet som en svupper i ”casino” – ingen tvivl: aftenens dyreste Bourgognevin var også den bedste. Med sin komplekse bouquet og nuancerede smag udgjorde den en fin harmonisk helhed. Som en endnu ung og yndig slotsfrue med den lille erfarne rynke i øjenkrogen der diskret lover at en endnu tæmmet vildskab vil folde sig ud i rette øjeblik.

Stønnende af velvære fremhvislede rygerne nok engang lette røgskyer i aftendisken, mens indendørs ostebordet arrangeredes delikat og indbydende. Der var heldigvis indkøbt rigeligt, for arrangøren huskede endnu hvor rystet han var sidste gang ved synet af de hærgede fade. Den tidligere indtagne suppe havde heldigvis lagt en lille dæmper på sulten, men brødrene gjorde det alligevel godt. Gouda og urtecremeost og svulmende brie blev fulgt helt til dørs af en glimrende Fontana Fredda Barolo/ 1999, som nok skulle have været trukket op otte timer mere end de tre-fire, som var gået sidens proppens oprækssmeld. Baroloen var valgt for at sætte aftenens tidligere oplevelser i relief og spænde nebbiolo op mod den nu så velkendte pinot noir-smag. Ingen beklagede dette overraskende, men effektfulde smagsskifte, tværtimod lagde det grunden til ivrige diskussioner brødrene imellem på et højt sagligt niveau, kun skæmmet af enkelte bøvselede, der jo måtte komme oven på de exorbitante serveringer.

Så småt forstummede samtalerne, Flads taxa dukkede op, ingen ønskede bajere, men blot en varm seng og et glas koldt vand på servanten. Men da var klokken også ca. halv et. Månen kastede sit milde lys over de måner der nu sås overskrævs på cyklerne. Smagning nr. 62 var lykkeligt overstået. Universet bevægede sig i sin vante ro, Bourgognes skråninger vegeterede drømmende, mens de første bladskud anedes på de nøgne grene.

Notaren