

Vinsmagning hos Notaren fredag d. 30. januar 2015.



Ouverture:

Det var en mørk og stormfuld nat – som nu var gået over i tiltagende dagslys. Nuser jagede i sin Sopwithcamel "Den røde baron" i dennes Fokker Dr.I, oversået med klistermærker for de 79 fly, "Den røde baron" indtil i dag havde skudt ned– i månedsvi havde Nuser igen og igen prøvet at komme på skudhold af "Den røde baron". Altid var han undsluppet gennem hvirvlende skyer – men nu - nu havde han ham på kornet, han famlede efter aftrækkerknappen til maskingeværet, men fik kun fat i noget køligt-glat, det følte som en flaske, han distraheredes af en overvejelse, hvad var bedst – en ærefuld nedskydning af "Den røde baron" eller selve denne flaskes indhold, som han havde indkøbt dyrt i Slagelse Vinkompagni, en Aloxe – Corton, Domaine Latour, 2012, 13,5%, - kr. 359,- - alene med det formål, straks at kunne fejre triumfen, når han så den fuckin' røde fokker styrte mod jorden med den forhadte " røde baron" – Nuser havde trukket flasken op før han lettede, det var ikke til at åbne flasker i en Sopwithcamel, nu stod den der i flaskeholderen og blev iltet, og Nuser måtte derfor flyve over evne for både at jage Den røde baron og undgå at vinen skulpede over..... han fornemmede i dette afgørende øjeblik tydeligt den raffinerede bouquet med alle tænkelige smagsnoter – fra snustobak til solvarme skovjordbær med et let strejf af hundepis – i alt 143 duftnoter – et frydefuldt sekund lukkede han øjnene og forestillede sig vinen rulle hen over tungen og åbne sig som en påfugls halevifte med smagsnuancer så skønne, at også engle ville synge derved – f. eks "Trink, trink, Brüderlein trink..." Da han åbnede øjnene, så han til sin rædsel ikke den røde Fokker Dr.I, men på vindspejlet en kæmpe fugleklat fra en måge i sin bedste alder, han lænede sig ud af cockpittet, ingen Fucking Fokker at se, fuck, fuck, fuck – men da han kiggede i bakspejlet så han den fucking røde Fokker bag sig. Med en flaske Domaine Saint Gayan, Chateauneuf du Pape, 2009 (lavet på druerne Grenache, Syrah, Mouvedre) – 15% - til kr. 199, ligeledes købt dagen før i Slagelse Vinkompagni i den ene hånd – denne flaske var indkøbt for at fejre hans 80sindstyvende nedskudte fly -vinkede "Den røde baron" veltifreds med den anden. Slut med den lille irriterende opkomling, der bare købte den dyreste vin og troede, at det så også var det bedste tilbud, mens han – baronen - med sin klasses gennem generationer forfinede æstetiske sans – selvfølgelig havde købt Slagelse Vinkompagnis bedste vintilbud – han trykkede på maskingeværaftrækkeren – men et splitsekund forsent, Nuser manøvrerede lynhurtigt sin Sopwithcamel i retning af jorden og undgik dermed at blive nedskudt fly nr. 80. Idet han lagde an til landing gik det op for ham, at han i Slagelse Vinkompagni dagen før havde set "Den røde baron" ved kassen med sin Chateau Neuf du Pape til 199- uden at genkende ham. "Fuck", det kunne ellers ha' været spændende at møde ham i vinkubben og slå ham i kyperdysten – lignede han ikke lidt Ole Trip med sine 6 klistermærker på bilen? "Jeg sætter lige proppen i Alox Corton" og tager den med i aften, så de kan smage den bedste vin og ikke bare det bedste tilbud".

1. Kapitel

Der var en god duft i stuen af "Boef Daube" med en lettere note af Notarens varme seng med 14 dages uskiftet sengetøj og det lammeskind, hvori den store gryde havde stået og simret i fire timer, da brødrene lidt efter lidt samlede sig om det runde sofabord – den gode lyd af bjørnekrammere og små intime meddelelser til hinanden direkte i øret, knaselyde af Kims peanuts blødgjort af sunmaid raisins, tørre arbejdshænders ru hud mod det kølige champagneglas, velskænket med en kølig, perlende cava L'Encert, , Valencia, 11,5%, uden årstal – 2 stk. à 75-. Et

dejligt glas, der pænt matchede prisen. Men pludselig gik en kollektiv rystelse gennem brødrene – hvor var Tjubang, der ellers plejede at komme tidligt for at være sikker på at få mindst to glas af velkomstglasset? ”Det er min skyld”, sagde Stifter, ord man bør skrive sig bag øret, når Stifter indrømmer fejltrin. Således opmuntret fulgte brødrene de desperate forsøg på at få fat i en telefon og sende en besked. Der gik kun godt fem minutter fra beskeden var sendt, til Fruegades æresborger stod i stuen med en lille vits på læben og godt i gang med glas nr. 2. Vi var sammen igen – og ikke kun ”tilskuere til de andres gensynsglæde” (CV Jørgensen).

Der var indbudt en halv time tidligere end normalt, fordi webmasteren ville fremvise og gennemgå vinklubben-bouquet.dk's nye hjemmeside. Dette foregik i god ro og orden, alle var enige, at webmasterens livsledsagerinde fortjente stor ros for sit forsidebillede i bløde grønne og gyldne farver, der så tydeligt var inspireret af hendes efterhånden bugnede samling af sko. Det blev foreslået, at hun burde have et par flasker for indsatsen, hvad alle kunne enes om, og hun glæder sig den dag i dag til de når frem. Webmasteren støtter hende dagligt i hendes tillid til, at det nok sker en dag.

2. kapitel – hvori i alt 9 flasker vin smages og drikkes.

Aftenens opgave var nedtonet til det behagelige: alle vine skulle vurderes med henblik på at finde det bedste tilbud målt ud fra forholdet mellem kvalitet og pris – altså: hvor fik man ”mest vin” for sine penge? Alle oplysninger var kendte, det var bare at pointgive.... Altså ikke nødvendigvis den bedste vin, men den bedste vin til prisen på en skala fra 1 til fem, hvor 3 point angav, at pris og kvalitet balancerede. Jo flere point, jo bedre ”tilbud”. Men alligevel sværere end som så, da mange parametre kan inddrages.

Her er den samlede oversigt:

Velkomst:

L'Encert, Cava, Valencia, 11,5%, uden årstal – 2 stk. à 75- **opnåede i snit 3,3 points**

Bordeaux:

Spising: Chat. Tour d'Auron, Bordeaux superieur – Merlot. 2010, 13,5% – 3 stk à kr. 80- **opnåede i snit 2,9 points**

Lafleur du-Casse, Pomerol, 2009, 13,5% - (80 Merlot/ 20 Cab. Franc) – kr. 165- **opnåede i snit 3,1 points**

Bourgogne:

Cote de Beaune Village, Maison Louis Latour, 2012, 13% - kr. 189- **opnåede i snit 3,5 points**

Aloxe – Corton, Domaine Latour, 2012, 13,5%, - kr. 359,- **opnåede i snit 3,4 points**

Rhone og Languedoc:

Domaine Ollier Taillefer, Faugères, Grande Réserve, Languedoc, 2010, (Carignan, Grenache, Syrah, Mouvedre) – 13,5% - kr. 99- **opnåede i snit 3,8 points**

Domaine Saint Gayan, Chateauneuf du Pape, 2009 (Grenache, Syrah, Mouvedre) – 15% - kr. 199- **opnåede i snit 3,9 points**

Til osten:

Morandé Reserva, Gewürztraminer, Casablanca Valley, Chile, 2014, 13%, kr. 69- **opnåede i snit 2,8 points**

Alle vine købt i Slagelse Vinkompagni (som bragte vinen til døren – uden beregning).

Udgift ialt: 1470,-, afrundet til 1450-

Et par bemærkninger om de afgivne point:

Gewürztraminer til osten scorede lavest: 22 point – med udsving fra 1 til 4 – i snit 2,07. En udmærket Gewürztraminer med lidt ekstra i procenten – 13%. Men den kan ikke konkurrere med en portvin til ost, som vi ofte har fået det. Hvidvin til osten er ellers en ny trend, men den skal ikke være for slank i smag, en god sødme er nødvendig. Som en kølig drink på terrassen i sommersolen havde den måske scoret mere.

Under 3,0 sneg sig også bordeauxen Chat. Tour d'Auron, Bordeaux superieur – Merlot. Flere sagde, den var lidt 'flad' i første runde, men drukket sammen med maden åbnede den sig og var vel en til prisen rimelig bordeaux. Den kunne selvfølgelig slet ikke hamle op med den dejlige pomerol, der levede godt op til prisen. "Vi stiller krav til bordeaux'en" kunne man evt. variere en linie i Bouquet-hymnen. Men der kommer altid en god Bordeaux-fe senere, når man er tålmodig – eller har penge på lommen.

Højest scorede Chateau Neuf du Pape'n: 31 point – i snit 3,9 point, men svingende fra 2x3, 5x4 og 1x5.

Den havde i rigt mål det, de fleste forventer af Cote du Rhone- området, kraftig og nuanceret næse, dynamisk fylde i munden, der sætter én i så godt humør, at oplevelsen i dette øjeblik får én til at baske med armene og glemme det stramme budget på vinkontoen derhjemme.

Næsthøjest scorede Languedoc'en med 3,8 i snit – for kr. 99- et rigtig godt glas vin i sydfransk tradition. Minderne om cykelture i dette område spillede måske også med. Og selv om "vi hælder mest til bordeauxen", ligger de fede ting fra det sydlige Frankrig os godt i munden, fulde af saft og kraft.

De to bourgogne-vine var fin klassisk bourgogne – men var den store prisforskel på kr. 170- i orden? Ja, hvis man vil have en Aloxe Corton må man betale prisen for et af hovednavnene i Bourgogne. Det var da også den bedste flaske, indtaget med nydelse og andagt, blidt lagde vinen sig i mundhulen, og en rig bouquet blandede sig med silkeagtig smag, dog med tilpas syre til at give løfter om - efter nogle års henlæggelse - en oplevelse à la sensuelle sorte silkelagner i boudoirret en måneskinsnat med levende lys på sengekanten. Aloxe Corton fik 3,4 og Cote de Beaune Village 3,5 i snit. Fair nok.

3. kapitel – hvori drøftes, hvad vi måske oplevede undervejs.

Denne del er den sværest beskrivelige – hvilke detaljer i aftenens forløb – bortset fra vinen - fortjener særlig opmærksomhed? Alt har sin betydning som brikkerne i et puslespil – men puslespillets objektive form og indhold findes ikke i en vinsmagningsaften – kun de subjektive indtryk, påvirkede som de er af det enkelte gemyts sindstilstand, der igen er afhængig af kroppen. Hvor tit gik man f. eks. på toilettet – og udelukkede dermed sig selv fra centrale replikker og optrin? Hvor mange bemærkede, at Stifter kun øste en enkelt portion op på sin tallerken, da han er inde i en slanketid? Al ære værd at kunne beherske sig, når maden er så lækker.... og samtidig være i stand til at nå over på sin plads med tallerkenen så hurtigt, at den beskedne portion ikke flød ud over bordet, aldrig har man set Stifter spise så hurtigt og redde klubbens dug fra uafvaskelige skjolder af ikke-klæbende sovs. Der var heldigvis mad nok i den store gryde, selv om indholdet efter Stifters opøsning var sunket betragteligt.

Samtalen nåede langt omkring – fra de nære ting i pensionistgruppens husholdning og sundhedstilstand, Unge Jørgens håndværksmæssige stjernestunder som slavearbejder for Tjubang – det bliver spændende at se resultatet om et par måneder, til fjerne egne som De vestindiske øer, hvor Ole Trip havde ladet sine bedrifter kaste et gyldent skær over degamle danske besiddelser – og – ikke mindst - til Chateau Haux, hvor klubben skal tilbringe herlige dage i september. "Tom, han fes...", gjorde én mig opmærksom på, bemærkede det egentlig ikke selv, men følte mig lidt tung i hovedet, da osten var kommet på bordet. Og det kan være svært at skelne lugten af en god

ged fra en typisk Tom.

Nu nærmede klokken sig 23, Claus og Tjubang rørte uroligt på sig og forsvandt snart i natten, husets frue vendte hjem – og så var det ved at være slut. Vi er blevet ældre, sjældent en godnatbajer på bordet, vi skal hjem før hønsene vågner.

Der er heldigvis ikke længe til næste smagning – hos Stifter.

