

## Vinsmagning nr. 87



### 22. januar 2010 hos Trip + 1

2009 vil sikkert blive husket for mange ting, men først og fremmest Cop15, der i den globale opvarmnings navn paradoksalt nok lagde kimen til den mest knasknitrende klaustrofobiske mørke kolde og snerige vinter i mands minde. – Og ser man ud af vinduet her næsten to måneder senere, - ja så ligger der stadig små beskidte efterladenskaber hist og pist og minder en om, at til næste år skal ferien planlægges bedre, så den giver mulighed for at suge lidt af den globale opvarmning, der hvor den ikke er afblæst.

Nå, men til det, som det hele handler om – årets første vinsmagning, der fandt sted netop i vinterens værste måned - januar.

Claus Flad havde valgt klubben fra til fordel for familien, så som udgangspunkt var der i planen ni tilbage, men da vi nåede fredag eftermiddag den. 22 - - piblede afbuddene ind fra sygdomsramte medlemmer, så glas efter glas fra bordet blev fjernet. Først unge Jørgen og kort efter Claus u/pisk, så vi endte med at være syv, der sammen holdt mørket ude og varmen inde og gav hinanden mod til at overleve vinteren. – og det også selv om Finn ca. hver halve time måtte have en tur med næsesprayen for at klare aftenen igennem. Havde det været generalforsamlingen, havde han været en sikker vinder denne aften.

Og endelig skal det også nævnes at det var en af de usædvanlige aftener, hvor Torben ikke dagen efter skulle foretage indkøb for sin gamle møster i København, så stemningen fra den front var også lidt mere løsluppen end ellers.

Til vinen, som det hele handler om, eller gør det nu også det ?

Efter successen for nøjagtig to år siden med indkøbet af spansk vin fra Vinoveneue, faldt valget igen på spansk vin som aftenens tema – og igen bygget op omkring smagekasse fra Vinoveneue, som havde været på besøg i det relativt ukendte distrikt Toro (hvad ellers). Og jeg havde købt vin ind i rigelige mængder, for da Toro-vinene ikke slog bunden ud af budgettet, blev der suppleret i Slagelse Vinkompagni med et par Prioratvine og en dejlig blød brandy Reserva fra Torres.

Men indgangsbønnen og aftenens eneste gæst var en meget speciel hvid chardonnay (brændt, sherryagtig), som på ingen måde afslørede at den var fra Penedes (fra Irma, kr. 65), og de fremmødte var da heller ikke rigtig i nærheden af at ramme sådan rigtig plet.

Herefter var der ikke mindre end ti røde vine på smagelisten, før vi nåede frem til brandyen, og det skal siges med det samme, at vi faktisk var i den meget særegne situation, at vi ikke nåede hele listen igennem, men måtte give op, da der manglede to eller tre, og derfor røg der syv flasker ind på klubbens lager.

Endnu engang svigtede de spanske vine ikke. Smagningen indeholdt en række meget charmerende vine og de to Priorat'er skilte sig ud med stor kraft og en sødme, der afslørede at Monastrellduen, som vi også ved sidste spanske smagning stiftede

bekendtskab med, også denne gang var indblandet. – Også prismæssigt var de i en klasse for sig til priser på henholdsvis kr. 189 og kr. 385.

Men aftenens topscorer var uden tvivl Terrazgo fra "verdens mindste vingård og verdens mindste vindistrikt" "Arribes del Duero" på kanten til Portugal, som havde en flot bouquet, klar syre og en lang eftersmag, og ved præsentationen deklamerede jeg, at vinen kun holdt 11,8 %, hvilket gjorde den endnu mere fantastisk. Nogen dage efter viste etiketten ved et nærmere eftersyn, at der faktisk stod 14,8%. Vinen blev dog ikke dårligere af det og Vinovene har nu igen tjent lidt på vinklubben, da 18 flasker er blevet fordelt til de vinhungrende medlemmer. (kr. 94)

Af øvrige højdepunkter denne aften – ja, det er svært at huske – allerede næste morgen er det væk, men på alle de efterladte papirer, ser det ud til at den røde tyr øverst på smageskemaet har inspireret os til at tale om tyrefægtning og noget med en bullfigther på you-tube og et eller andet med en skjumper og så spicekanalen.

Maden – jeg tror, at min søde hustrus hjemmebagte knækbrød tog prisen, og måske lovede jeg at sende opskriften rundt – måske har jeg gjort det. Ellers handlede det om alt andet end spansk mad – om end vi blev ved Middelhavet og nød den bastante Italiano bøf cassarole (uden salat) med kartoffel-sellerimos bagt med emmenthaler.

Jeg tror at sidste medlem forlod skansen senest 12.30!

	<b>Vin</b>	<b>Område</b>	<b>Købt hos</b>	<b>Pris</b>
<b>1</b>	<b>Jaume Serra 2007 Chardonnay</b>	<b>Penedes</b>	<b>IRMA</b>	<b>65</b>
<b>2</b>	<b>Haciendas Durius 2003</b>	<b>Castilla y Leon</b>	<b>Slagelse Vinkompagni</b>	<b>59</b>
<b>3</b>	<b>Gran Cermeno 2006</b>	<b>Toro</b>	<b>VinoVenue</b>	<b>70</b>
<b>4</b>	<b>Tres Lunas 2007</b>	<b>Toro</b>	<b>VinoVenue</b>	<b>109</b>
<b>5</b>	<b>Terrazgo 2005</b>	<b>Arribes del Duero</b>	<b>VinoVenue</b>	<b>99</b>
<b>6</b>	<b>Heretat de Cesilia 2004</b>	<b>Alicante</b>	<b>Slagelse Vinkompagni</b>	<b>99</b>
<b>7</b>	<b>Badaceli 2004</b>	<b>Priorat</b>	<b>Slagelse Vinkompagni</b>	<b>189</b>
<b>8</b>	<b>Fra La Solana Estate "Les Ones" 2004</b>	<b>Priorat</b>	<b>Slagelse Vinkompagni</b>	<b>385</b>
<b>9</b>	<b>Strabon 2006</b>	<b>Toro</b>	<b>VinoVenue</b>	<b>59</b>
<b>10</b>	<b>Baco 2008</b>	<b>Toro</b>	<b>VinoVenue</b>	<b>54</b>
<b>11</b>	<b>Cermeno 2008</b>	<b>Toro</b>	<b>VinoVenue</b>	<b>50</b>
<b>12</b>	<b>Brandy Gran Reserva Torres 10</b>	<b>Penedes</b>	<b>Slagelse Vinkompagni</b>	<b>139</b>