

## Vinsmagning fredag d. 15. marts 2002.

Mens foråret kæmpede for at få foden indenfor med gustne gråvejrsgange til følge, skinnede solen anderledes varmt i brødrenes hjerter, da de forventningsfulde anbragte en hel cykelpark foran indgangen til Bacchi tempel, der denne fredag var henlagt til Sønderås 59, en adresse der adskillige gange havde været rammen om sublime oplevelser - hvem glemmer nogensinde smagen af Purepak du Pap? Notaren havde længe overvejet, hvorledes denne aften skulle gribes an, så atter en uforglemmelig aften kunne blive resultatet. "Ske ikke min, men din vilje" mumlede han, da han fjorten dage før stod foran døren til genboen, der ikke helt tilfældigt viste sig at være Troels Kjerulff med forbindelse til den udmærkede lokale butik "Vinkælderen". Troels viste sig at være meget interesseret i at komme og forestå smagningen, en disposition, der viste sig at rumme adskillige fordele: arrangøren kunne drøfte de svære valg med en der havde det store overblik over hvad butikken havde at byde på, han slap endvidere for at transportere de kostbare dråber på cykel, skrivearbejdet blev ligeledes reduceret, flaskerne blev afproppet under hyggeligt samvær, og - hvad der måske var vigtigst: en sjældnen ro lagde sig over feltet, fordi vi havde en gæst på besøg - ingen bralrende udbrud og drivende sjofoter over aperitifpen - en fortræffelig hvid Camplazens "Les Romains", Pays d'Oc 2000", om hvilken undertegnede blot noterede "mmmmmmmmmmmmmm". Nu satte vi os til bordet med de store glas funkende i skæret fra den nye lampe, specielt indkøbt af hensyn til Torbang de la Fru, der i årevis havde haft et traumatisk forhold til den gamle. Med kyndig hånd ophældtes et antal sydfranske vine fra ikke så berømte distrikter, der imidlertid er ved at komme fint med. Vi fik adskillige eksempler på vine af typen 'vin du pay', en betegnelse der var ganske misvisende, da vinene var glimrende og kun havde fået denne betegnelse fordi vindyrkerne havde brudt med de ret snævre krav til appellationerne ved f. eks. at tilsætte en drue, der faldt uden for rammerne. Der skal her ikke opremses samtlige vine og priser, da de næppe vil blive studeret særligt grundigt efter en tid. Som sædvanlig var der ikke altid enighed om forholdet mellem pris og kvalitet. Skønt det var tilbudspriser fandt flere, at priserne generelt var for høje - men er vi ikke blevet vant til gigantbutikkernes massetilbud og dagbladenes - efter undertegnede mening - noget misvisende informationer med f. eks. fem stjerner til en vin, der kan fås till 100 kr. for seks flasker - fem stjerner fordi den smager næsten lige så godt som en til seks flasker for 120??? Vi smagte 8 røde vine, hvoraf følgende skal fremhæves (efter eget subjektive skøn):

Saracen. Coteaux du Languedoc 2000, nedsat fra 69 til 39 kr. (shiraz, movaitre, grenache), et glimrende køb. Endvidere to vine fra Tortoise Creek, dels en Merlot/cabernet 2000, dels en syrah/mouvedre 2000, begge nedsat fra 75 til 60 kr. - især den sidste var fuld af udviklingsmuligheder.

Vi var nu nået frem til de mellemdyre og sager: vi smagte i to omgange på samme vine, idet en af hver blev drukket henholdsvis dekanteret og lige fra flasken. Både Camplazens "L'Ermitage" Pays d'Oc 1998 (nedsat fra 99 til 85) og ikke mindst Domaine de Glovallon "Palagret, 1997 (180kr) fremkaldte glød i øjnene, ikke mindst den sidste, en ren shiraz med en forestående modningstid på 3 til 6 år. Denne rene shiraz-vin var dog de to sidste på lager, vi må håbe at tidligere købere følger dette gode råd.

Endelig fulgte en Gigondas fra La Bastide Saint Vincent, 1999 (nedsat fra 139 til 125), der skal ligge i fem år. Dette var den lækreste vin, velstruktureret og intens - prisen så absolut i orden, vi siger bare gigondadadadada.

Nu var det lige før osten skulle på bordet - til alles behagelige overraskelse - bortset fra undertegnede - kom til sidst en utrolig lækker italiensk Passito de Pantelleria, oh så skøn for den søde gane (nedsat fra 129 til 100).

Nu var den egentlige smagning ovre, vor mand fra Vinkælderen pakkede sine sager sammen og drog af, et lettelsens suk var hørbart: man kunne nu uhæmmet hengive sig til at sige alt det, som med udøvelse af stærk selvkontrol så vanskeligt var blevet holdt tilbage: sulten og trangen til at lade den indre svinehund få lidt længere snor. Af hensyn til kommende generationer skal her undlades citater. Rygerne fik deres lungekapacitet formindsket, ikke-rygerne drak imens de bedste slatter. Atter engang måtte notaren konstatere, at sulten ofte er større end viddet, der lodes ikke stump på stump tilbage af osten og den gode tone. Men det var også et fremragende og raffineret ostebord, der var tilvejebragt til denne aften, hvor kun Claus Pisk var fraværende på grund af indtrufne omstændigheder på arbejdsmarkedet.

Regnskabet gik lige op på nær 1 kr.

Finn

