

Vinaften på Skalsbjergvej fredag den 18.3.2011.

2 bouquet'er (Anders og Pisk) var fraværende. Og nu i skrivende stund (fik som vanligt ikke skrevet referat i tide) må vi konstatere, at Anders er fraværende osse fremover. Ærgerligt med hans udmeldelse af klubben, vi kommer til at savne ham.

Nå, men tilbage til dette referat.

11 vine blev smagt/ drukket af 8 bouquetter – ikke dårligt.

Alle vine var indkøbt hos Skovgaard Vine. Kim, en af undertegnede løbekammerater, er blevet ansat her. Og rabat blev da osse givet, pga. chance for mersalg samt for gammelt venskabs skyld.

2 Sparkling vine blev drukket i kælder..

Man kan sige, at der foregik en indvielse af den netop opførte bar og fremvisning af vinrum. Eller måske snarere en form for rejsegilde, idet bar og den store kælder ikke er færdigindrettet. Det går aldrig stille for sig, når Bouquet er samlet. Men i kælderen blev de højrystede medlemmers stemmer mere voldsomme end vanligt. De bare vægge og lofter smed nærmest Bouquetrøsterne tilbage i hovedet på os (og at høre de samme ting to gange bliver trættende i længden). Det vil nok hjælpe med diverse inventar (tæpper, billeder, træhylder mv.). Det må vi teste af næste gang.

Ovenpå gik det væsentlig bedre, der kom mere ro på. Lasagne med salat og flutes blev serveret og nedsvælgnet. Og der var nok. Sandelig om ikke en del lasagne blev levnet. Stifter må ha' haft en dårlig dag. Lasagnen passede fint til de italienske vine. Emnet var i øvrigt at blive klogere på italienske vine (druer og områder). Og vi kørte noget rundt i områderne (fra Piemonte til Puglien og Toscana og tilbage igen, til Sicilien osv.). Og det kørte osse rundt for de kære medlemmer, idet det kneb med at gætte både drue og hvor vinen kom fra.

Vinene var :

- Red Heads, Sparkling Shiraz, Mc Laren, Australien (sjældent at se så rød en Brut) 13,5%, 89 DKK
- Bird in Hand, Sparkling Pinot Noir, Adelaide Hills, Australien 12,5%, 100 DKK
- Dolcetto di Dogliano 2007 (Dogliani regionen) Piemonte (Dolcetto) 13,5%, 65 DKK
- Salice Salentino regionen/puglien 2008 (Negroamara, Malvasia) 13%, 69 DKK
- Pillastro Puglien 2008 (primitivo) 13,5%, 59 DKK
- Sentinello Dolomitterne (/ Veneto) 2007 (Pinot Noir) 13%, 89 DKK
- Armujan, Barbera d'Alba Piemonte 2008 (Barbera) 14,5%, 150 DKK
- Massivo, Sicilien 2009 (Nero D'Avola) 15%, 59 DKK
- Castello di Bossi, Chianti Classico 2006 (Sangiovese) 13,5%, 149 DKK

- Baraldo, Veneto 2003 (80%Merlot,Cabernet Sauvignon 10%,Cabernet Franc 10%) 14%, 89 DKK
- Jenuta Sant' Antonio, Amarone, Valpolicella 2005 (Corvina, Rondinella etc.) 15,5%, 250 DKK

De fleste af vinene faldt generelt i bouquetternes smag (så vidt jeg husker). Dog var vinene fra Puglien lidt for søde.

Toms arrangement i juni blev diskuteret frem og tilbage – ingen afklaring, udover Flad nok ikke kommer.. Der var forslag om at rykke frem til onsdag før 'luft' dagen, så ikke ferien blev brudt. Men Notaren skulle tidligt op dagen efter. Tom vil alligevel udskyde duellen med Korsoranerne på vores sommersmagning ude i sommerhuset. I skrivende stund er det blevet afgjort til at forblive fredag (selvom Stifter og undertegnede skal ud på en hård byvandring i København dagen efter).

Som vanligt kom ostebordet frem, og til det blev de sidste vine nedsvælget, bla. den fine Amarone (på højde med en bedre LBV portvin).

Undertegnede havde egentlig planeret at spille Bezzer Wezzer. Men pga. den fremskredne tid nåede vi ikke et fuldt spil med flytning af brikker osv.. Istedet tog vi blot nogle spørgsmål, og her demonstrerede Trip + en sjat og Torbang deres store viden.

Det blev vel lige omkring midnat (vides ikke nøjagtigt, glemte at kigge på uret), inden der var afhentning af bouquetterne.

Glæder mig allerede til næste smagning hos Stifter i sommerhuset ved storebælt.

Mvh. Ole T.