

Vinsmagningen hos Stifter

Den 20 marts 2015

Oplægget til smagningen var rødvinsdruen Sagrantino fra Umbrien.

Mit kendskab til druen fik jeg da jeg var på cykelferie i Umbrien, jeg havde aldrig smagt den før og havde en stor positiv overraskelse af vinen man lavede i Montefalco. Kraftig fyldt med tannin. Derfor bestemte jeg mig for at vinklubben skulle have den samme vinoplevelse.

Aftensmagningen startede desværre med at Claus meldte afbud på grund af sygdom, og jeg havde (desværre) nået at trække alle vinene op så han kom hverken til at høre Notaren oplæse referatet fra sidste smagning om den røde Baron eller smage alle de gode vine.

Ellers mødte alle de andre medlemmer frem og fik et glas hvidvin fra Chateauneuf du Pape Paillousse 2011. Købt hos Erik Sørensen. Til 250 kr.

Derefter satte vi os til bords og der blev serveret 2 flasker Montefalco Sagrantino Colpetrone den ene årgang 2007 og den anden årgang 2008. Købt hos Erik Sørensen 335 kr.

Alle blev positivt overraskede der var ingen der kom med dårlige udmeldinger, alle kunne lide hvad de smagte – **God start** – Udmeldingen om de 2 første vine var, at der ikke var den store smagsforskel fra årgangene, men vinen 2007 havde en lille fordel ved at have ligget et år mere, den virkede lidt blødere.

Herefter gik vi over til maden. Vi fik Confit de canard dertil en salat af spidskål med pære, pinjekerner, og blåskimmel ost i, hertil små kartofler stegt i andefedt tilsat flydende honning. Hertil fik vi en Cecchi Sagrantino Montefalco købt på tilbud i Coop. Dk til 83 kr. Endnu en rigtig fyldig vin med god smag, ikke så kraftig som de 2 første vine, men disse vine havde også kun kostet en fjerdedel af hvad de første havde kostet - en rigtig god pris.

Herefter blev der slået lidt mave og snakket lidt indtil vi gik over til osten som bestod af 3 forskellige oste, en gammel stærk ost og en blåskimmelost og en lækker brie.

Torben synes brien var for stærk – Jeg tror at vi fremover skal huske at købe en skoleost til ham – Den uden smag 😊

Til disse fortræffelige oste havde jeg sat 2 forskellige flasker mod hinanden, da jeg havde læst et sted at man kunne sammenligne Sagrantinoen med en Chateauneuf du Pape så det synes det kunne være sjovt at prøve det også.

Vi smagte en Chateauneuf du Pape Paillousse 2011 købt hos Erik Sørensen for 250 kr. op imod en Tudernum Montefalco Sacrantino købt i Irma for 140 kr.

Sagrantinoen kunne sagtens hamle op med Chateauneufen. Vinene var lige kraftige, så det var kun en smagssag om man kunne lide den ene frem for den anden.

Aftenen sluttede af med at vi fik æblekage med en strejf af lakrids kommet i æblerne. I bunden var kommet makroner dryppet med en Sagrantino Passito som vi også fik at drikke til.

Sagrantino Passito er en sød vin fra Umbrien. Vi fik den i 2 årgange 2007 og 2008. Købt hos Erik Sørensen for 300kr for en ¾ flaske.

Alle synes vældig om disse 2 vine og alle synes at de passede fint til desserten og at man også kunne drikke den som en lille aperitif en sommerdag på terrassen.

Fornemmelsen for hele aftenen var at alle havde nydt vinene og maden, og jeg tror at det ikke er sidste gang at medlemmerne vil smage Sagrantino druen igen.

En lidt dyr aften men alle vinene var også gode ,der var ingen der faldt igennem.

Da jeg ikke har hørt noget vil jeg formode at alle er kommet helskindede hjem.

Stifteren gik i seng kl 24,00 efter end oprydning så huset igen var beboeligt 😊

Stifteren

Smagningen kort:

Chateauneuf du pape La Paillousse 2013	250,00	1 stk	250,00	Velkomst
Sagrantino Colpetrone 2007	335,00	1 stk	335,00	Vin1
Sagrantino Colpetrone 2008	335,00	1 stk	335,00	Vin2
Sagrantino Cecchi	83,00	4 stk	332,00	Mad
Sagrantino Tudernum 2008	140,00	1 stk	140,00	Ost
Chateauneuf du pape La Paillousse 2011	250,00	1 stk	250,00	Ost
Sagrantino Passito 2007	300,00	1 stk	300,00	Dessert
Sagrantino Passito 2008	300,00	1 stk	300,00	Dessert
		I alt	2242,00	