

REFERAT

Vinklubaften, den 28. marts 2014 hos Ole Trip + to, smagning nr.

Aftenens indtag:

1. Prosecco Extra Dry, Le Comtesse, Magnum, 11%, kr. 189,-
2. Rosso di Montalcino – Fornacina 2010, ,14,5%, kr. 129- til maden
3. Barolo Gramolere 2007, Fratelli Alessandra, 14%, kr 349,-
4. Barbera d´dAlba ´Priora Superiore 2010 Fratelli Alessandra, 14,5% kr 129,-
5. Brunello di Montalcino – Fornacina 2007, 14%, kr. 275,-
6. San Valentino SCABI Sangiovese Superiore 2008, 14,5%, kr. 99,-
7. Luna Argentina, Negroamaro/Primitivo IGT Appassimento, Puglia, 2012, 14,5%, kr.69,-
8. Mezzomondo Negroamaro – Salento IGT 2011, kr. 50 Et af verdens 50 bedste vinkøb til prisen
9. Ricioto DOC Classico 2011 Brunelli, 13 %, kr. 159,-
10. Ricioto fra Kvickly, kr 129,-

Italiensk vinaften på Via Margrethe!

Det er formentlig længe siden, at vi til en smagning har helliget os det italienske – og kun det italienske, så derfor var det topprioriteringen på denne martsaften i 2014. – Og tanken var videre, at det var Italien fra nord til syd, der sådan i grove træk skulle smages på. – Og sådan blev det.

Ikke det lange forspil – et kig på hylderne i Slagelse Vinkompagni sørgede endnu engang for, at klubbens medlemmer ikke gik tørstige hjem fra en smagning, og at kvaliteten egentlig var OK.

Vi kan måske engang imellem synes/tænke, at det bliver lidt rutinepræget, at vinene til vores smagninger ofte kommer fra de lokale leverandører, men på den anden side må vi jo også være glade for, at vi ikke behøver at tilbagelægge lange strækninger for at komme til velassorterede forhandlere – så godt for det.

Aftenens specielle tiltag var, at der ikke var nogen konkurrencer af nogen art. Det gjaldt bare om at smage, snakke, spise, smage, snakke, spise, smage, sove, smage, snakke, etc. – og sådan må det være en gang imellem. Vi holder ikke til konstant at skulle præstere og dagligdagen er bestemt stresset nok i forvejen. Det her er vores frirum, hvor vi ikke kan og skal antastes af arbejdsgivere, pensionsudbetalere, betlere, Torben døde moster og andet, som vil foretage indgreb i det

sammenpressede rum af tid, som vi hver især er tildelt, og hvor udløbsdatoen for hver smagning kommer nærmere. – Derfor - vi skal nyde det !!!

Lidt om vinen, som vi drak. – Proseccoen som sædvanlig en dejlig forfriskning indledningsvis, men det er svært at styre en Magnum flaske, den er for tung – i hvert fald til at starte med.

Rossoen fra Montalcino, som vi drak til maden en dejlig fyldig vin – og på dagen bildte jeg faktisk alle ind, at vinen kom fra Montepulciano og fortalte også levende om, hvordan byen ser ud, men da tågerne lettede næste dag kunne jeg godt se, at jeg havde ført selskabet bag lyset. Ikke at det er ringere at komme fra Montalcino – snarere tværtimod vil nogen hævde – det er trods alt brunelloens hjemby - men alligevel skidt med denne fejlinformation, som måske betyder, at nogen gætter forkert på næste kyperaften, hvis en rosso dukker op. - Jeg beklager. Men ingen bemærkede i øvrigt noget!

Aftenens topvin var klart baroloen. Fantastisk bouquet – man så trøffelmarkerne og de snøftende svin i jagten på trøflerne for sig. Fantastisk nuanceret smag, hvor man kan anvende alle de sædvanlige klicheer (Another kliche love song), og på ingen måde så spids og snerrende i smagen, som jeg ellers husker tidligere smagte Baroloer. Prisen – relativ – og i Barolosammenhæng sikkert ikke speciel høj.

Barbera'en fra samme hus som Baroloen smagte sødligt i sammenligningen – uden at være dårlig, og den efterfølgende Brunello var også fornem.

- Og her havde vi egentlig fået nok at drikke – på den måde falder vi jo lidt af på den hele tiden. De to hælvine - blev der taget fint til, selvom Finn bedyrede, at han efterfølgende ville hjemsøge Vinkompagniet for at indkøbe den berømmede Mezzomondo – vi tjekker om han huskede det ?

Hælvinene smagte af al den varme og al den sol, som dunker ned i Syditalien.

Til osten åbnede vi to forskellige Ricciotoer – den søde runde røde dessertvin fra det nordlige Italien. – Længe siden sidst – dejligt gensyn.

Og så – bare - lidt fra aftenen i øvrigt:

Dagen var Jørgens sidste arbejdsdag - næsten – det var jo en tanke og en snak værd. Jørgen klarer det – han har mange projekter, og klubbens medlemmer lovede at byde ind med flere, hvis han kommer til at mangle.

Maden var hjemmelavede burgere - med alt - og indtaget understregede endnu engang, at klubbens medlemmer ikke skal spises af minimalistiske gourmetanretninger – dejligt.

Stifteren var for en sjældent gangs skyld fraværende. Vi håber, at han havde en dejlig koncert med Caroline Henderson. Vi savnede ham og talte kun i ringe omfang dårligt om ham.

Endelig kom jeg sent på aftenen af med nogle af resterne fra et af mine tidligst udgivne værker. Dejligt at der stadig er efterspørgsel og interesse.

Claus blev hentet af Birte ved 11-tiden for at kunne køre direkte til Stokkemark og klargøre til den senere invasion nordfra.....