

Referat af ordinært møde i vinklubben Bouquet - den 24/5-2002.

Samtlige deltagere var indkaldt til denne sidste smagning inden sommerpausen. Ole H. var lovformeligt udeblevet, idet han opholdt sig i Bordeaux-området på bemeldte tidspunkt. Helt anderledes forholdt det sig omkring Torben, der havde fremtryllet en eller anden undskyldning med noget arbejde - eller noget i den stil. Resten af de ærede medlemmer ankom på cykel - selv Claus Flad, der straks efter ankomsten blev mistænkt for af have holdt en lang pause i sidste sving, fordi han ikke svedte nok efter Jørgens vurdering.

Undertegnede havde regnet med at servere det første glas, en Tortoise Creek Chardonnay 1999, i haven, men det trak sammen og vi gik indenfor. Det var en udmærket vin der fik pæne ord på vejen ned i de tørlagte ganer. Vinen var købt hos Slagelse Vinkompagni formedelst 50 kr.

Derefter placerede medlemmerne sig om bordet for at smage den første vin - en Fortant De France, Syrah 2000 til 40 kr. ligeledes fra Kompagniet. Vinen var indkøbt som et bud på en god hverdagsvin, og indgik således ikke i det egentlige program. Der var delte meninger.

Aftenens egentlige indholdstunge del kunne herefter tage sin begyndelse. Undertegnede har som bekendt længe plæderet for en øget seriøsitet, i hvert fald indledningsvis, under smagningerne. På denne baggrund var der planlagt en blindsmagning af fire røde vine. I Torbens fraværd var risikoen for højlydte mishagsyttringer, omkring blindsmagninger generelt, stærkt formindsket - kun medlemmernes selektive hørelse og generelt beskårne opfattelsesevne stod herefter som en forhindring for værten, der havde gennemgået store anstrengelser for at tydeliggøre konceptet. Der var blandt andet udviklet en ny ide - mærkning af glassene, med en guldsøjle, således at misforståelser, og dårlige undskyldninger, kunne minimeres mest muligt. Følgende vine blev smagt i par:

- Henley Park - Cabernet Sauvignon - 1999. 75 kr. hos Slagelse Vinkompagni.
- Henley Park - Shiraz - 1999. 75 kr. hos Slagelse Vinkompagni.
- Pepperwood - Pinot Noir - 1999. 98 kr. hos Slagelse Vinkompagni.
- Pebberwood - Cabernet Franc -1998.98 kr. hos Slagelse Vinkompagni.

Smagningen forløb under rimelig god ro og orden og uden de helt store frustrationer hos medlemmerne. Smagningen blev gennemført efter samme koncept som til generalforsamlingen og kunne som sådan betragtes som træning til den store aften. Claus Flad gættede næsten med det samme Henley Park, men det fortaber sig i de mange unavngivne smageskemaer om han fastholdt sin første indskydelse. Stifteren kom næsten i grisepis-humør over Cabernet Francen, men holdt sig dog på måtten - med et gæt på Portugal. Den samlede vinder blev Claus Pisk med hele 35 point - en flot score.

Til osten var indkøbt et restparti på to flasker Chateauneuf-du-Pape, Chateau Saint-Andre 1995, nedsat, under kraftigt pres, fra 200 til 120 kr. flasken. Undertegnede fik dog den indskydelse, under hensyntagen til de gode resultater i den nyligt overståede blindsmagning, ligeledes at servere denne vin under ukendte omstændigheder. Det kunne tilmed give et billede af, om opfattelsen af vinens kvalitet var underlagt merkantile forhold, eller om den virkelig var god. Med et par hjælpende nik og et enkelt eller to bekræftende svar på medlemmernes skud på vinens data, gættede de tilstedeværende medlemmer i fællesskab vinen. Ganske flot. Og jo den var god. Der var mange nuancer i både bouquet og smag - en rigtigt Rhone-vin med hvad der til hører af peber og lakrids kombineret med styrke og velsmag. Medlemmerne egnedes (i hvert fald i min bordende) om at de oversøiske vine har kraft og styrke, men ikke samtidig den finesseogkompleksitet som fx denne sydfranske perle. Desværre var det virkelig de sidste - og kan helt sikkert ikke skaffes til den pris igen. Den anden flaske blev åbnet til osten og denne blev indtaget sammen med de øvrige sjetter.

Nu skulle man tro at det hele var overstået, og at kaffen skulle på bordet. Men arrangøren havde andre planer. Fruen på møllebakken havde fremstillet en Chokolademousse. Denne blev nænsomt serveret sammen med to portvine, der således kunne sammenlignes under den rigtige kulinariske ledsagelse. De to vine var henholdsvis en Ca'lem 10års Tawny og en Vista Alegre LBV 1988. De var begge to gode bud på denne genre, og de ærede medlemmer gav da også begge flasker fine skudsmål.

Efter dette traktement serveredes kaffen og Cognac-spanden blev lettet for nogle cl. 2års og VSOP fra Carte Noir. Igen en vellykket smagning i dette vores jubilæumsår. Medlemmerne forsvandt herefter ud i mørket - nogle med og nogle uden cykellygter.