

Smagning fredag d. 5.9. 2008 - Hos Claus Flad.

Denne første vinsmagning efter sommerferien blev afholdt igen ude hos en af landliggerne og arkeklanen fra Slagelse havde såvel logiske problemer med transporten og ikke mindst hvem der betalte taxaen frem og tilbage. Om det var skylden til den noget slankede gruppe af Bouquet medlemmer skal være usagt. Unge Jørgen og Torben havde meddelt planlagt frafald, hvorimod stakkels Claus var blevet syg i 11. time.

Aftenens vine var alle købt hos Jørgen Rødekilde i Mulstrup vinimport ved Ringsted. Gennem venner og bekendte var der sagt meget positivt om Mulstrup vine og deres høje kvalitet og standard.

Som indledning var aftenens eneste hvidvin var en **Isacktaler Sylvaner, (Kuen Hof, Südtirol 2006, 13,5 %:175,-)** italiensk men dyrket lige omkring grænsen til Østrig. Frisk og med en fin smag, men der var enighed om prisen på 175 kr. var i overkanten.

Som et lige så vigtigt indslag men ikke af vinøs karakter, var det kulinariske. Selv om klubben til aftenens smagning var reduceret var her tale om 7 sultne herrer der godt kunne tage fra. Om det var sult eller fordi arrangøren havde lavet for lidt blev der næsten spist op af den kraftige aromatiske gullaschsuppe.

Således rustet gik forsamlingen over til selve smagningen .

Jørgen Rødekilde driver et lille en-mandsfirma der overvejende handler med kvalitetsvine fra Italien. Firmaet handler såvel en gros som detail og har åbent hver lørdag.

Jørgen Rødekilde har ofte et personligt forhold til producenten og fortæller gerne og længe om hvordan det er "lykkedes" han at få lov at købe netop denne vin. Aftenens vine kom overvejende fra det nordlige Italien, med en enkelt undtagelse fra syd:

Saggio, Rosso Marche, IGT 2002, 14,5%	50,-
Cannonau di Sardegna, Cantina Dorgali 2006, 14%	95,-
Il Vegro, Valpolicella, Ripasso, Classico superiore 2004, 13,5%	175,-
Pinay, Langhe, Monforte d'Alba 2006, 14%	100,-
Alta Bussia, Monforte d'Alba 2004, 14%	175,-

Der var tale om kvalitetsvine og eksempelvis Il Vegro faldt i medlemmernes smag. Flere af klubbens kritiske ganer nævnte også at vinene havde en sær jordnet lidt hengemt smag og det blev ligeledes debatteret om det var udtryk for modning eller vinen var "færdig". Priseniveauet var i overkanten i forhold til den aktuelle smagsoplevelse.

Hertil skal man huske at disse vine til daglig bliver solgt og drukket på københavnske restauranter *med mad til*, hvilket må gøre en forskel.

For at gøre prisen færdig, var ex. Il Vegro prissat til 160,- hvilket kunne synes rimeligt, men da regningen skulle betales blev beløbet tillagt 25% moms. Vi fik dog vinene til en 12- styks pris.

Efter noget ost og lidt mere rødvin, lidt mere ost og mere rødvin var klokken sneget sig hen mod midnat. Aften havde været noget særlig for det var måske den sidste gang vi mødtes. En heftig debat om muligheden for at overleve et "big bang" og et atomforsøg i Schweitich havde bølget hele aften og aftalen blev at vi måtte hinanden orienteret om vores mulige overlevelse eller drop i "hullet".

Opbrud og afslutning på vinsmagningerne på landet er anderledes en hos Slagelseanerne. I byen er det mere reglen end undtagelsen at f.eks. at Torben skal gå tidlig fordi Hanne har sagt at han skal komme pæn hjem

da de næste dag skal besøge han gamle moster, eller at Claus F. bliver hentet af fru, eller Ole Tofte skal være frisk for han skal hjem og ligge fliser.

På landet er der ikke noget med sive af sted, her sker det som et final cut, hvor alle venter på om taxaen kan finde det og så er det af sted.

Og dog.....denne gang havde stifteren med vanlig evne til selviscenesættelse valgt at komme cyklende og trodse elementerne. Aftenen var mørk og mange af bouquet medlemmer rådede stifteren til at køre med dem. Men med vanlig og ukuelig selvtillid valgte Tom at cykle som planlagt, for som han sagde "at kunne være hjemme og tage imod når Notaren nåede frem".

Og således sluttede september smagningen.