

Vinklubben Bouquets septembersmagning 2010.

For anden eller måske tredje gang var overblikket forsvundet under planlægningen af smagningen i september, idet denne endnu engang var sat til den fredag, hvor der er kulturaften.

på Nettet kørte så en debat om flytning, idet Nestoren har tårnvagt denne aften, og jeg tror, at Tårnet simpelthen ikke bliver åbnet, hvis ikke netop det er Nestor Tårnvagt, der dirigerer trafikken på den smalle trappe.

Alternativet blev den 10., hvor Anders så meldte afbud, idet han denne dag fyldte 40 år. For at vise klubbens deltagelse i denne højtidsdag, indsang klubbens øvrige medlemmer under velkomstvinen i de dybe kohuder Bouquethymnen på Anders' telefonsvarer via Stifterens mobiltelefon. Anders meldte straks tilbage og takkede for sangen.

Alle øvrige medlemmer havde meldt deres ankomst, og Claus UP kom først, bragt af en venlig nabo, resten kom efterhånden, og klubbens 2 største jordbesiddere ankom sidst, ikke så meget over tiden.

Velkomstvinen var, som alle aftenens vine, minus v/n nr. 3, indkøbt hos Johnny Hansen, JHVine i Høng, med forretning i garagen, og som jeg havde truffet under nogle vinsmagninger via Lions Club i Høng.

Ligeledes under første vin blev Fru Nestor, Dorthes oplæg til en hjemmeside diskuteret, og der blev vist nok truffet en beslutning, som Dorthe kunne arbejde videre med.

Vin nr. 1, velkomstvinen, var en hvid ungarer fra vinslottet Nyakas og på druen Irsai Oliver, 2008, 12%, 69 kr. Der var stor tilfredshed med vinen, men i nærheden af dens data kom ingen. Gewurztraminer og Tyskland var de flestes bud.

Vin nr. 2, der blev drukket til kyllingetærterne og salaten, var en Chianti på druerne Sangiovese 90% og Canailo 10%, 2006, 13%, 80 kr. Der var ros til vinen som meget passende til tærterne. Buddene her var Bordeaux, Frankrig, Italien fra neden og mod nord, men flere pejlede sig efterhånden ind på området.

Vin nr. 3 var en ren Merlot fra Kendall-Jackson i Santa Rosa, Californien, 2003, 13,5%, 65 kr. De såkaldte vineksperteri *Øndagsavisen* og *Berlingske* havde beskrevet denne vin vidt forskelligt. Medlemmerne fik begge beskrivelser og skulle så gætte, hvilken der var den rigtige - uvidende om, at det var begge. Alle holdt på den positive beskrivelse - liflig, kraftfuld, god fylde, flot m.v. Dog ikke Tofte, der som den eneste mente, den negative beskrivelse - voldsomt kogt, jammy, ubalance m.v. var passende på vinen.

Vin nr. 4 var en Pinot Noir fra Mount Riley vinslottet i Marlborough området på New Zealand, 2008, 13,5%, 89 kro Claus UP var ret hurtig til at sige en oversøisk Pinot Noir, men bordet rundt var man vist enige i druen. Ros fra alle over denne vin.

Vin nr. 5 bragte os igen til Ungarn,..idet det var en drue ved navn Kekfrakos fra en slottet Pfneiszl, 2003, 14%, 109 kr. Alle var meget tilfredse med denne vin, dog ikke Tofte, der igen var på tværs og lidt afvisende.

Man vævede en hel del omkring Rhone, så ned til Spanien, men så var der enkelte der blev østorienteret og nævnte Rumænien. Det var da i den rigtige retning, men Ungarn var der ikke bud på.

Vin nr. 6 bragte os tilbage til mere kendte vinlande, en spanier fra slottet Barahonda i Yecla, Murcia, 2007, 14%, 90 kr. "Ikke i Europa" blev der sagt, - "Zinfandel fra Californien - Flere kunne smage, at den kom fra et solrigt område. Da jeg sagde Spanien, pegede Trip vist i den rigtige retning på kortet.

Vin nr. 7 var fra støvlelandet, Asti fra slottet Franco Roero, ren Barbera, 2007, 15%, 135 kr. Grundet dens styrke var buddet bl.a. Australien, men man skulle skubbes helt ind midt i vinmarken før sandheden kom frem. Også positive udbrud om denne vin.

Vin nr. 8 sendte os endelig til landet, som var bragt i forslag på flere af de tidligere vine, nemlig Frankrig.

En Gigondas fra Domaine de Boissan, formentlig ren Grenache, men muligvis også lidt Mourvedre og Syrah, 2006, 14%, 115 kr. Jeg har i mine notater skrevet, at efter en halv time blev der sagt Gigondas!! Som ved alle vinene var der så godt som positivitet over vinene, og jeg hørte ikke nogen sige, at vinene ikke var prisen værd.

Vin nr. 9 var ostevinen, en hvid Gewürztraminer fra slottet Lichtle i Alsaceområdet Guerberschwihr, 2004 - nogen alder på en hvidvin -, 13%, 90 kr. Både selve vinen og det, at der mod sædvane blev serveret hvidvin til ostebordet, faldt i god jord.

Vin nr. 10 var også til osten, nemlig en halv liters Tokaj fra slottet Megyer i Ungarn, på druen Furmint - vist nok, 2003, 11%, 129 kr. Kræs blev der sagt. Blev serveret i små glas, men da den blev omdirigeret til de store glas, kom den rigtig til sin ret.

Der blev drukket 1 flaske af de 10 serverede, dog 2 Chianti og 2 Alsace, ialt 12 flasker, hvorfor jeg selv for egen regning beholdt dubletterne, hvor der var sådanne. Det var jo ikke en voldsom mængde til 9 fuldvoksne mænd, men det kan være, at de 12-14 flasker, eller hvor mange det nu var, der blev drukket sidst hos Unge Jørgen, havde sat sine spor - og dette kun af 6 medlemmer forstås.

I alt 1141,- kr. var udgiften til vinen, og dermed et anseeligt overskud til kommende smagninger.

Kl. 23.20 blev generalforsamlingens arrangør, Claus UP hentet, og langs ad sivede man hjem på cyklerne. Jeg mener, at alle inden for bygrænsen var på cykel, alt som i gamle dage og før medlemmerne blev mere dvaske og magelige. Trip blev og holdt mig med selskab til Ellen kom fra arbejde lidt efter midnat.

Aftenen forløb nogenlunde som den plejer. Medlemmerne geråder i alvorfulde samtaler om mange af livets genvordigheder, der jo ikke altid har så meget med vin at gøre. Til tider kan man frygte, at glassene fyldes og tømmes, uden at drikkeren opdager det. Tofte var i al fald på et tidspunkt i tvivl om, om det var den forrige vin han sad og spyttede i, eller om han havde fået en ny.

Ofte blev snakken, ledt godt på vej af Stifteren, ført hen - eller snarere ned - hvor Nestoren mente, at det var vist lige på grænsen, altså en fingerbredde - mindst - under bæltespændet. Torben fortalte om sine oplevelser under motionsløb, hvor han mister tid under indhentning og forbiløb af formfagre medløbere.

Dette kun et par eksempler af snakken.

Men denne snak og disse historier er en del af klubben image, og det er som det skal være.

Ole B.