Smagning hos Notaren d. 4. oktober 2013.

1. kapitel.

”Pull Jack!!! Pull Jack” lød råbet på en boreplatform i Nordsøen, næsten overdøvet af de store bølger , der vaskede op og ned ad pylonerne. Det store bor blev trukket fri, og olien stod op i en stråle. Jack havde gjort det igen – og snart skulle denne oliestrøm beskattes med en ekstraskat til gavn for velfærden i Danmark, hvis Margrethe ellers gav lov, og så var det jo ikke sikkert alligevel....

Et svagt ekko af dette råb nåede et øre hundredevis af kilometer borte. Det var mærkeligt – på denne afstand lød det næsten, som om råbet var ”Pauillac, Pauillac” – og øret tilhørte en person, der netop var ved forsigtigt at trække en flaske Pauillac 2007 op fra firmaet Le Grand Chai, 75% Cabernet Sauvignon og 25% Merlot med en overraskende lav alkoholprocent på 12,5. Den havde været dyr – eller måske rettere meget billig: kr. 239. Købt for næsen af en kineser, der ville have givet hvad som helst for denne flaske. Han stod lige bag ved mig med pisken over nakken, da jeg afregnede i Skovgaard vine, der var lykkelig over at denne flaske skulle drikkes i en berømt vinklub og ikke i et bordel i Hongkong, drevet af den kinesiske mafia. Langtungting, sagde kineseren, hvilket betød: ”kan jeg købe den tomme flaske af dig, når I har drukket den? Jeg vil give 150 kr for den? Så fylder jeg den op med denne Vignoble Dulon, Bordeaux Grand Jean på Merlot og Cabernet Sauvignon, 13%, der står til kr. 89,95, men sælges til kr. 50, fordi nogen påstår den har en anelse smag af prop – men det er nu snarere grisepis”. Jeg afslog høfligt, men bestemt – jeg havde også købt denne Vignoble Dulon, og ingen skulle tale på den måde om en vin, der skulle serveres i Bouquet – og jeg ville ikke risikere at have kinesere til at ligge på lur bag busk og hæk for at undersøge hver en tom flaske jeg bar ud i flaskekurven – så stjal de måske også fugleredernе, der skal være en stor delikatesse i det fjerne land mod øst. ”Sjingsjangsjask”, svarede han – hvilket betød:” jeg så du købte en tredje flaske hos Skovgaard – hvad var det for én?” Fredsommeligt viste jeg ham den: en Saint-Emilion Grand Cru 2007 – Merlot og Cabernet Sauvignon, 13% alkohol, også fra Le Grand Chai, købt for 249. ”Trismikinisirsidpihijbriplids”, råbte han – hvilket betød: Jeg kan ikke komme hjem uden den flaske, jeg bliver dunket på maven af mafiaen – lad mig købe den for 5.000 kr. Jeg lover at sende flasken retur og betale portoen!” Nok engang måtte jeg afslå – denne flaske var bestemt for vinklubben Bouquet, der kunne ikke indgås kompromiser med den omhyggeligt lagte plan for smagningen hos Notaren d. 4. oktober 2013. ”Jeg kan anbefale en maveplasker som behandling af en mave, der er blevet dunket. Gå bort med fred!” Bedrøvet vendte den lille kineser i maosutter sig om, tøvede et øjeblik, vendte sig om igen og råbte: ”liki hoingpingpongKungfutse!!!” Hvilket betyder i fri oversættelse: ”Det vil I komme til at fortryde – bare vent til vi har opkøbt hver en dråbe vin i hele verden – hvad vil I så drikke?” ”Dansk vin”, sagde jeg til mig selv – ”dansk vin vil selv kineserne ikke købe –så vil de hellere producere den selv!” Jeg sagde det ikke højt, han skulle nødig skabe interesse for dansk vin i mafiaen.

Kapitel 2.

Den 4. oktober skulle blive en smuk efterårsdag, de gyldne blade fløj rundt i vinden og solen, mens Stifter bandede højt, da han ramte sin finger med hammeren, optaget som han var af at bygge et lagerrum til kasserede materialer fra sygehuset –” ingen i Bouquet skal nogensinde mangle en seng eller et skrivebord, hvis det står til mig – av for Satan i hedehulehelvede!” råbte han, idet Notaren dukkede op for at låne en gryde til risene. ”Skal vi nu ha’ kylling igen, fortsatte han med et skarpt blik på Notaren, der dukkede sig og lavede en hovedbevægelse, der kunne tydes både som et ja og et nej. ”Nå, det må du sgu selv om, bare der er sovs, der klæber til kartoflerne”, tilføjede han forsonligt – du kan bare tage en gryde derinde!” Med et par rosende ord til byggeriet forsvandt Notaren skyndsomt ned til konen med gryden. ”Vi bliver nødt til at lave menuen om”, sagde han, ”Stifter vil ha’ kartofler med brun sovs, der klæber, og ikke sådan noget tyndt pjask som Coq au Riesling”. ”Det bliver over mit lig!, svarede konen, der netop tog det halvtredssindstyvende kyllingelår op af stegegryden. ”Kom så i gang med at dække bord – skal vi virkelig ha’ den hvide rædsel af en Bouquet-dug på bordet?” Notaren gik langsom i gang med sine opgaver. En vag frygt steg op i ham: Hvordan skulle dette gå? Gid denne aften allerede var

overstået!

Kapitel 3

Notaren havde ikke mere end lige nået at give armhulerne en hastig stribe deodorant af den dyre, førend Claus Flad stod i stuen, han smilede, og Notaren blev roligere. Når Claus var nået frem før Stifter, kunne det ikke gå helt galt, men det var i sidste øjeblik han kom – få sekunder efter sad Stifter i sofaen og svingede sit glas med Molaris L – Riesling Trocken 2005/08 til 89- , tidligere kr. 109. Han smagte på den, så tilfreds ud og kastede en håndfuld salt peanuts med rosiner i gabet. Nu faldt Notaren næsten til ro – og efterhånden som alle indfandt sig – bortset fra Trip, der havde en aftale med SEAS, et hold polske arbejdere, en gravko, en smadret sikringskasse, fire elektrikere, konen og naboen – efterhånden som alle indfandt sig, indfandt sig også hos Notaren den indre ro, som er så vigtig for en vært. Det var godt at se fire stærke mænd rundt om Stifter, parate til at gribe ind, når maden skulle serveres. Det skulle den ikke endnu, aftenens tema blev præsenteret: ”Kinesiske vine” – eller rettere: de vine, som mafiaen indkøber i Europa. Vi hørte referatet fra Ole Toftes glimrende vinaften i juni – og aftenens opgave blev stillet: drik 9 forskellige vine og sæt den rigtige pris på – priserne var listet op, det samme var flaskerne – men uden adgang til at læse etiketterne. De blev serveret to og to og havde parvis en indre tematisk sammenhæng. Ole Trip dukkede op, netop som vi satte os til den første runde. Det var to bordeauxer i den billige ende – den ene den omtalte Vignoble Dulon med eller uden propsmag, den anden en overraskende populær flaske: Chateau Bouteilly – Cotes de Bordeaux 2010 (Merlot-Cab Sauv.-Cab Franc, 14 %) – temmelig anonym oprindelse, men overraskende struktureret og med pæn bouquet. Blev i første omgang af flere omtalt som ”en dyr vin” – men det var jo også den første, de kraftigere ting lå længere henne i smagningen. Den fås i Fakta til 45(!!) – har fået meget ros i Politiken, godt køb til frikadellerne!

Kapitel 4

Det spændende øjeblik indtraf nu – maden stod klar. Ingen kartofler, ingen klæbende brun sovs, kylling som sædvanlig – en pjaskende Coq au Riesling til at spise med gaffel og ske. Notaren var dog tryg – han vidste, at denne fuckin Coq au Riesling var lavet nøjagtigt som beskrevet i pragtkogebogen ”Simremad”, at konen havde tilberedt den – mirakuløst, for første gang til en vinsmagning hos Notaren havde han ikke selv lavet maden! Det blev et triumftog for de før så larmende gokkere, nu blev de gokket af i en sky af vellugt fra glassene – to bourgognevine fra Slagelse Vinkompagni: en Bourgogne Cuvee Latour 2011, 13%, kr. 129 og en Cote de Beaune Villages Latour 2007. 13%. Kr. 189. Begge gode – men sidstnævnte alligevel klart den bedste med en livlig aktivitet i smagsløgene. Der blev gået til den, bunden i fuckin coq-gryden kunne så småt anes, vi tog den sidste flaske Riesling Molaris på bordet, den havde fået varmen og smagen væltede ud af den. Stifter sås indimellem med et lille smil om munden, måske fordi Claus og Jørgen på hver sin side af ham aede ham blidt på lårene, men det vides ikke med sikkerhed. En sandfærdig historie fra gamle dage om livet her i Udkantsdanmark fortalte Trip under overdøvende stilhed (bortset fra den uundgåelige slubrelyd over tallerkenerne) – historien om den grønne kartoffel, der smagte ad helvedes til, men som endte i den gamles tandløse mund – og helt uden klæbende brun sovs – og med velbehag blev slugt – en tid, hvor ord som Lafite var et fremmedord – men for lettere norsk- og svenskkyndige et meget frækt ord, som man kun kunne sige i den mest røgfyldte karlekammer efter flere snapse.

Kapitel 5

3. Runde (4., hvis vi tæller velkomstglasset med – og det gør vi) gav anledning til aftenens mest frydefulde stund: Pauliac’en – se ovenfor – udfordrede en Saint Emilion Grand Cru, 2008, 13%, fra Le Grand Chai, 249k, 10 kr mere end Pauliac’en. Et tæt løb mellem de to flasker fra Skovgaard, der skænket op i glasset begge smilede sejrsikkert til hinanden – ”Må den bedste af os to vinde!”. Hang Saint Emilion’en lidt med skuffen, da slubren og mumlen over glassene efterhånden samlede sig til udbruddet: ”den sidste er bedst (thi de vidste jo endnu ikke, hvad der var i flaskerne), og værten frydede sig – de havde ret, og Saint Emilion Grand Cru måtte trøste sig med som den eneste vin at have fået en hel linie for sig selv i Bouquethymnen. En strålende udvikling i munden –

tilpas syre – lang kraftfuld smag. Pauliac-Nammenam. Saint Emilion holdt sig lidt tilbage, vrikkede ikke så meget med poposen, selv om den var smuk.

Nu indtraf en lidt mere ulige dyst i sidste runde: Chateu Tour Leognan (2. vinen for Château Carbonnieux på venstre bred i Graves-distriktet sydøst for Bordeaux, hvor hoveddruen er Cabernet Sauvignon), 14%, 185 kr – også en fremragende vin (i mine notater står bare "lækker") havde let ved at distancere Ripasso-vinen fra Villa Terro, 2011, Valpolicella Ripasso superiore, 13% - kr. 75 fra Fakta. Nogle fandt denne for sød – men serveret for sig selv en fredag aften med lidt lækkert på tallerkenen et godt køb efter undertegnedes mening. "De søde piger" er ikke altid de bedste, de er mere tjenestefolk end herskab, Chateau Tour Leognan sad højt tilvejrs i sit tårn og ringede på klokken til kælderen, hvor butleren havde et godt øje, ja mere end det til den søde Ripasso.
I forlængelse heraf var der to kulturelle indslag – Notaren læste en tekst op udsprunget af de fælles oplevelser i Tyskland – lidt lang var den, og fuckin' pjaskede Coq au Riesling satte gang i et hikkeanfald hos Stifter – det var aldrig sket med tyk klæbende sovs. Alle holdt sig vågne – og lod sig beredvilligt føre til fladskærmen, hvor et udpluk af Notarens billeder tonede frem. Der blev klappet høfligt efter disse kraftpræstationer – og nu kom det spændende øjeblik:
Tiden var kommet til at afsløre hvem der havde deltaget i flaskernes maskebal – som ved midnatstid i et palæ i Venezia i 1700-tallet – smukt tog de sig ud i flok og følge.... men for alvor at sætte pris på dem var kun lykkedes i ringe grad. Bedst blev vist Stifter med fire rigtige, selv om han påstod, at han havde en dårlig aften, at vinene ikke rigtig havde smagt ham – jamen, måske var Stifter den, der havde smagt mest rigtigt. Ole Trip+2 snart 3's præstation synes at udelukke 'snart 3' for en længere årrække.

Kapitel Sex

Det var nu tid til ost med slatter og latter – dog ingen café latter, for nu rullede så småt limousinerne op foran palæet. Café-latteren havde kvinderne i mellemtiden udfoldet i et spiseetablissement i Slagelse downtown. Med latteren langt nede i halsen og den gode snak langt fremme i munden havde de udfordret et større mandligt selskab ved nabobordet i "Restaurant Tyren Ferdinand" – maskerne faldt dog aldrig, det var måske godt det samme.
Det havde atter været en interessant og mindeværdig aften i Bouquets historie. Opvasken forsødedes af den sidste slat af aftenens Casanova: Pauillac 2007 fra firmaet Le Grand Chai. Forførende til sidste dråbe.

Vinoversigt:

Skovgaard Vine

LE GRAND CHAI - Pauillac 2007
Pr. stk. DKK 239,00 Ny pris er 250,-
FLERSTYKSPRIS FRA DKK 200,00
Vare nr. 61067

Vignoble Dulon, Bordeaux Grand Jean
Varenr. : Vare nr. 93384
Pr. stk. DKK 89,95 jeg fik den for 50,-
FLERSTYKSPRIS FRA DKK 39,95
/v 1 stk. - Stk. pris DKK 89,95
/v 6 stk. - Stk. pris DKK 49,95
/v 12 stk. - Stk. pris DKK 39,95

Le Grand Chai Saint-Emilion Grand Cru 2008
Pr. stk. DKK 269,00 jeg fik den for 249,-
FLERSTYKSPRIS FRA DKK 229,00
/v 1 stk. - Stk. pris DKK 269,00
/v 6 stk. - Stk. pris DKK 249,00
/v 12 stk. - Stk. pris DKK 229,00
Vare nr. 62817

Slagelse Vinkompagni

Molaris L - Riesling Trocken 2005/08

Nu kun 89,00 DKK
Normalpris 109,00 DKK

Bourgogne Cuvee Latour - Louis Latour 2011

13 % Alkohol.
Nu kun 129,00 DKK
Normalpris 169,00 DKK

Cote de Beaune Villages Louis Latour 2007

13 % Alkohol.
Nu kun 189,00 DKK
Normalpris
225,00 DKK

Château Tour Lèognan 2009 Pessac-Lèognan.

14 % alkohol.
Nu kun 185,00 DKK
Normalpris 199,00 DKK

Fakta

Chateau Bouteilly - Cotes de Bordeaux 2010

Merlot – Cab. Sauvignon – Cab. Franc 14%
45,00 DKK

Villa Terro – Valpolicella Ripasso superiore – 2011

Amarone-druerne Corvina, Rondinella og Molinara, 13%
75,00 DKK