

Smagning med generalforsamling 21. november 2008 hos Notaren

Vejrguderne forsøgte at hindre generalforsamlingen 2008. De var misundelige - de vidste, at selv den mest guddommelige generalforsamling i Profetenernes Paradis, den mest fredfyldte indtagelse af ambrosia og nektar i apollinsk ophøjethed, den rene verdens opfyldthed af uendelig god karma, intet var at regne mod det sataniske drama, som den årlige kyperdyst i vinklubben Bouquet er. De vidste, at samtlige medlemmer, i kampens hede, ville være villige til at opgive den evige salighed for at opnå det eneste vigtige hele året - at kunne løfte det nye trofæ i triumf over hovedet, mens otte andre ser til med dirrende læber i forstenede ansigter, rystende hænder, der afmægtigt knækker blyanter og kuglepennene under bordet. Vejrguderne forsøgte at komme klubben i forkøbet med koldt vejr, sne og is - men det var forsent. Inden de fik startet snemaskinerne for alvor, var brødrene ude af døren, angste for at misse så meget som et sekund. Alle vidste, at Grethe var på arbejde og Stifter derfor ville invitere brødrene til overnatning og morgenmad med morgenbitter og frokost op ad dagen, hvis det skulle blive umuligt at komme hjem. Både Claus Flad og Ole Tofte så helt afslappede ud, da de ankom, om end der rasede en snestorm i deres indre, som de havde fælles med de andre - bortset fra Notaren, som i sit indre var i total harmoni, men udadtil bar tegn på, at han havde arbejdet hårdt og længe for at gøre denne aften til et helvede for de fleste.

Intet er så godt mod indre orkan som et godt glas sauvignon blanc fra NZ (Nobile, Marlborough, 2007, 49 kr. i Kvickly), køligt og med den gode frugtige syrlighed, der er denne drues adelsmærke. For en stund glemte alle, at tabstallene ville blive ca. 90%, måske ingen døde, men alle, bortset fra én, hårdtsårede. Det var som i skyttegravene lige før fløjten lyder, otte Fritzer og én Tommy, tiden står stille, en blomst svæver for dit indre øje, et sjælens solsortfløjt fra et slot i vesterled presser tårerne frem i dit øje, åh hvor er livet smukt og godt, hvorfor skal det snart blegne i en sky af eder og forbandelser? Og dæmonerne kiggede onskabsfuldt til fra dybet af stuens ophængte billeder...

Fløjten lød. Med bøjede hoveder, mantra-mumlende læber (Toscana - sangiovese, Piemonte - nebbiolo, Bourgogne - pinot noir, gode rullegardiner - 14%, osv.) gik man sin skæbne imøde, n'sjallah, n'sjallah, om Gud vil, ske ikke din vilje, men min..... således brødes det i brødrenes bryst...

Den alvidende fortæller løfter sig nu ud af øjeblikket og resumerer kort:

Der var gjort alt fra arrangørens side for at skabe et setup, der ville være så retfærdigt som overhovedet muligt. Han foreslog sågar, at man skulle indføre et handicap (fradrag af et point for hver gang man havde vundet kyperkonkurrencen), men dette faldt ikke i god jord, man ville hellere tage sine tæsk i den rækkefølge de nu kom, én nat med sviende røv er bedre end resten af livet med forringet selvværdsfølelse. Der blev trukket lod om pladserne ved bordet, vinderen sad selvfølgelig der hvor lyset var bedst, taberne nederst ved bordet, hvor man skulle famle sig frem. I rækkefølge serveredes med Anders Quat Reuters sikre hånd (kun få rødvinpletter på dugen) flg. stort set fortræffelige vine over tre runder:

1. Bourgogne: Patriarche, Cotes de Beaune-Villages, Pinot noir, 2005 – 13%. Kvickly kr. 100
2. Piemonte, Langhe, Fontana Freddi, 100% nebbiolo, 2006 – 13,5%, Kvickly, 2 for kr.139
3. Toscana, Cecchi, , Vino Nobile di Montepulciano, sangiovese, 2004 – 13,5%, Kvickly, kr. 89
4. Californien, Rutherford Ranch, Napa Valley, ren merlot, 2005 - 13,5%, Kvickly, kr. 99
5. Sydaustralien, Reynella, Mc Laren Vale, ren Shiraz, 2005 – 14,5%, Kvickly kr. 139
6. Bordeaux, Chat. La Fleur des Rouzes, Pomerol, Merlot 80% / Cab. Fr. 15% / cab. sauv. 5%, 2005 – 13%, Aldi, kr. 100.

Her kunne siges meget om de enkelte vine. Vin 1 og 2 fik ikke brødrene til at bryde ud i jubel med det samme, men begge vandt ved at få lov til at stå i glasset og fylde sig med duften af de romerske kyllinger, der gav deres besyv med fra den store gryde.

Vino nobile di Montepulciano var nok den, der henover aftenen fik flest plusser - ikke den dyreste, men netop til prisen et rigtig godt glas vin. Det var derfor et udtryk for værtens stærke intuition, at han havde satset et par ekstra flasker af netop denne vin til maden. Vin 5 og 6 var gode bløde, fyldige vine med god struktur - lækre, men heller ikke helt billige. Det kom bag på de fleste, at Napa Valley-vinen var lavet på ren Merlot og ikke på Shiraz. Altså en vin, som én af hovedpersonerne i filmen "Sideways" ikke ville have rørt med en ildtang. Notarens forkærlighed for en god Bordeaux blev ikke gjort til skamme med den nydelig pomerol, der foldede sig ud i munden med mange smagsnuancer - det skulle senere bekræftes, da osten kom på bordet - men der er stadig længe til dette til dette.

Thi først skulle kyperdysten gøres færdig og en værdig vinder udpeges. Det blev - for fjerde gang Trip, som vel nu skal kaldes Ole Quatro Trip (hvor langt kan den mands navn nå at blive??) - og det må siges, at det var en klar sejr med stort pointforspring ned til nr. to. Det ny trofæ blev for første gang overrakt den ny kyper. Hans øjne strålede over de varme kinder - ikke mindst da årets præmie blev udleveret - en flaske Haut Medoc ... Chat. Camensac - Gr. cru classe - Cab. sauv. 60% - Merlot 40% - 2004 - 13%, pris kr. 159,- i Kvickly. Her ses billedet af den lykkelige Kyper 2008:



Nu gjorde det særdeles godt med den fælles spisning - alle gjorde et godt indhug på den store gryde Pollo Romana, der fik megen ros - ikke mindst fordi den nok havde småsimret mindst en time for længe og kødet derfor var mere end mørt og let at tygge for de med årene ret medtagne tænder hos flere - den kunne suges ind mellem tænderne. Den tidligere omtalte Vino Nobile di Montepulciano hjalp selv de dårligst tandsæt sikkert igennem, og den egentlige generalforsamling kunne tage sin begyndelse. Da der foreligger et referat af denne ved Ole Quatro trip, skal her ikke dvæles ved kommentarer og beslutninger. Blot skal nævnes, at den forløb usædvanlig sagligt med lange drøftelser og gode løsninger på brændende problemstillinger - f. ex. betaling af taxakørsel, rådighedsbeløb m.m. Ingen tilløb til slagsmål, stor vilje til kompromiser og varige løsninger. Da husets frue korn hjem, troede hun - afførende sig sine sko - at hun lige så godt kunne smide resten af tøjet også, da hun intet kunne høre fra stuen. Heldigvis lindrede hun dog forsigtigt på døren først - og opdagede til sin overraskelse, at alle Brødrene sad lyttende til kassererens forslag om at oprette en transportfond - og nøjedes med at tage hjemmesko på.

Det var blevet ostetid - til et udvalg af delikatesser fra de bedste Netto-forretninger i byen serveredes udover den dejlige Pomerol en ikke mindre delikat sauterne: Chateau Lafauris-

Peyiaguey, leveret af Tjubang de la Fru som en passende compensation for at have overdraget aftenens arrangement til Notaren. Det var under indtagelse af disse dejlige dråber, at nogle antydede muligheden af at gennemføre det store Chateau Yquem-kup i Provence-supermarkedet, som i sin tid blev opgivet i sidste øjeblik.

Aftenen gik nu ind i sin sidste fase - afhentning af Claus Flad og Ole Tofte og Tjubang i hastigt opbrud på vej til udøvelse af korpsånden i firmaet. Blev det til en enkelt sneøl ved bordet? Husker det ikke så nøje - Anders Quat (Squat?) og Claus Uden Pisk vandrede hjemad og ved nok selv bedst det der med snebajerne.

Notaren kiggede ud over den forladte stues kaos - lykkelig over aftenens forløb, grådkvalt over den forestående oprydning.

Lykkelig den, der vågner dagen efter uden tømmermænd ved siden af fru.

Notaren.