

Bouquet-smagningen d. 2. september 2016

Årets smagninger havde i 2016 ikke fulgt kalenderen og månederne som det plejede. Således var maj smagningen afholdt 3. juni og nu skulle den sensommer september smagning og så afholdes meget tidlig, nemlig allerede den 2.9, hvilket Finn syntes at det gjorde det ekstra problematisk for hans planlægning.

En glædelig dag var det trods alt for Finn var fit for fight gående uden stokke og med en positiv attitude.

Sensommeren var inde i en god periode og det viste sig senere at strakte både resten af september der satte rekord for solskinstimer og godt vejr.

Af den grund havde arrangøren valgt at genne brødrene ud i havehuset og nyde det gode vejr og aftenskumringen. Derfor stod menuen også på langtidsstegt kylling steget i Webergrill og middagen blev indtaget ved langbordet i havehuset.

Aftenens vine var alle indkøbt (undtagen Finns Rosé,) i vinhuset: "2010 – vin ad velsmag" fra Maribo, som er en rimelig velassorteret vinhandel som handler både privat og engros med hele landet.

Til aftenens smagning var der afbud for Torben, som dermed måtte undvære vores cru vin og andre udfordringer. Der var ikke noget gennemført tema, men mange vine kunne relateres til Pinot druen, hvorfor filmen Sideways også blev berørt.

Listen er som følger:

| | Udbud til | købspris |
|---|-----------|----------|
| K.J: Molitor Hattenh. Spätburgunder (Tyskland) 107, - | | 100,- |
| Q2 Saredin 2012 | 265- | 250,- |
| Roseline Prieure Rouge | 195- | 150,- |
| Tiefenbrunner Pinot noir | 270- | 250,- |
| Ray's Station Cabernet Saugvigning | 160- | 150,- |
| Schola Samenti Diciotto (Primotivo) | 399- | 350,- |
| Cotes de Beaune, 1.Cru | 315- | 236,- |

Vi har jo tidligere smagt mange af vintyperne, herunder blauer spätburgunder og Cotes de Beaune, men selvfølgelig i en ny kombination.

Den vin som faldt i de fleste smag og blev vurderet som den bedste vin ved smagningen var:

Snakken gik lystig og vi var på en hård opgave da vi kun var 7 personer men der var diponeret til 8, men Pinoten fik lov at mildne stemningen.

Specielt til osten havde jeg glædet mig til at servere noget ekstraordinært udsædvanligt. Vi tidligere prøvet flere gange at ledsage ost med en god portvin, men denne gang skulle det være noget andet. Hertil var indkøbt en primitivo, Schola Samenti Diciotto på hele 18%. Den næsten ½ tomme tykke glasflaske vejede lige så meget som indholdet. Ja, den smagte godt og var fed og anderledes, men gav meget hurtig en mæthedsfølelse der gjorde at man fik nok.

Omkring midnat havde en medlemmer tilstrækkelig mobil dækning til at kunne hidkalde en stor taxi som kunne rumme alle medlemmerne fra Slagelse og omegn. Denne logistiske opgave om hvem der skal af først og sidst er altid spændende for arrangøren, da medlemmerne ofte har en mening og en vurderet selvværd. Som en meget tryk garant har vi selvfølgelig kasserens ord for at udgifterne til bilen bliver refunderet.

I en lun sommerregn sluttede således endnu en bouquetaften i gode venners lag.

Claus