

Smagning d. 15. september 2017 hos Claus

Sensommersmagningen var som planlagt den 3 fredag i September. Det var ligeledes planen af vi skulle være i orangeriet (havehus) på samme måde som sidste smagning hos Torben.

Torben desuden fraværende ved denne smagning grundet noget uopsætteligt familieværk. Det tænkte vi godt kunne ærgre ham de vi til netop denne smagning skulle gøre indhug i arvegodset (Bordeaux vinene fra lageret hos Tofte)

Planen var at den aften skulle have været en sensommerperle med 23 grader og flot solnedgang, men virkeligheden var at vi også den måned skulle have stabilt regn, blæst, møgvej. Godt at husene er hule.

Til intro fik vi Deux Frères, Syd Africa 2016, Mourvèdre/Blanc de Noir 12%: 59,-

En udmærket rosé til start, men ingen stor vin.

For at udfordre vejret skulle menuen til denne smagning stå på varmrøget laks. Hertil fulgte et par flasker Cartlidge Browne, Californien 2015, Chardonnay 13,5% (2 fl): 130,- indkøbt hos Vin og velsmag, Maribo. Udmærket oversøisk Chardonnay.

- Efter at have overstået de lyse og lyserøde vine, gik vi herefter over til de vine som var ukendte. Første rødvin var en Rift Valley, Ethiopia 2015, Cabernet Sauvignon, 13%: 105 kr. Vinen var selvfølgelig ukendt for os, men i opslaget på google fremgik at vinproduktion var nyt udviklingsområde i Etiopien og dertil havde man hyret en fransk vinmager.
- Næste vin var også lidt speciel, men smagte ikke særlig godt. Her var tale om lille ukendt vinproducent i middelhavet: Chateau de Front, special reserve, årgang?, drue?, 11%, Bacchus Winery: 75 kr. Fra Gozo som er naboø til Malte. Producenten var ikke nået så langt at de ville skilte med en drue, men det var sikkert fordi der var mange.
- Endelig var vi nået frem til lageret som rummede Château Neuf du Pape, St. Emilion og Pomerol.

Alle dejlige kraftige vine, hvor måske St. Emilionen havde at antydning af prop. Til overs efter aftenens smagning blev Pomerol fra 2011 og en Margaux fra 2007, disse går på lager igen.

Under denne næsten udgift neutrale vinsmagning gik vores tanker til det nært forestående jubilæumsophold med fruer på Hotel Fjordkroen ved Pærstø. Bekymringen gik på hvordan vi kunne gribe vinvalget an og om vi kunne lande på en vinmenu til ca 500,- pr. person. Bekymringen gik også på om der var nok vin, om flaskerne kom på bordet eller der blev startet i den ene end og så var der ikke noget den sidste mand. Alle meget vigtige og relevante overvejelser. Enden blev at Tofte fik mandat til at kontakte hotelejereren og lave en god aftale og pris med ham

Efter osten og de lange diskussioner var smagningen ved at nå sin afslutning. Også denne gang måtte brødrene vente på en GPS forskrækket taxi chauffør som **ikke kunne forstå** at der var så langt mellem fladholtevej 1 og fladholtevej 3. I øvrigt kendte Ole Mose ham og konfronterede ham straks med hans fejl!

Således sluttede endnu en af en uendelig række smagninger med en følelse af afslapning og velvære i gode brødres lag.