

Årets første smagning i Bouquet 2018 foregik den 12. januar på Mosevej med næsten fuld besætning, idet Nestor Finn var fraværende. Han skulle vist nok til Sverige – muligvis for at undersøge, om det nu er rigtigt det der med han, hun eller hen – det skulle gælde for både hvermand og Gud.

Første vin til de saltede snacks var en hvid Weissburgunder fra Niederösterreich, som jeg selv havde hjemført fra Østrig på sidste års campingtur. Fra 2016 og på 12 %. Pris ukendt.

Menuen på dagen bestod af små stykker kartofler, fetaost, løg og broccoli, der var indbagt som lange brød i dej. Hertil kyllingebryst indsvøbt i bacon og reven gulerods- og æblesalat. Samt små chillifrugter fyldt med hvidløgsost.

Til maden drak vi først en Pinot Noir Selection Limitada Kaiken fra Mendoza, Valle de Uco. Den dyrkes i et område der hedder Tupungato i 1300 meters højde. 13,5 %. 99 kr. Årg. 2016.

Til anden ombæring af maden drak vi en italiener fra Costa Toscana, Kepos di Ampeleia, 13 %. 159 kr. Årg. 2013. Den er overvejende lavet på Grenache, men blandet med Carignan og Alicante Bouschet. Biodynamisk og dyrkes i 200-350 meters højde.

Næste vin var også fra Italien, en Valpolicella Ripasso, Veneto, vingården Monte Tabor. Dyrket økologisk på Corvina, Corvinone og Rondinella. Stokkene er anlagt i pergola-opbindinger på en kalkbund i ca. 500 meters højde. 14 %. Pris ukendt.

For at der ikke skulle gå Italien i det hele, så var turen kommet til Australien, NØ Victoria. Hos Brown Brothers i King Valley, dyrkes en Graciano-drue, der har sine rødder i Rioja. Den dyrkes på en grund af rødt sand. I Spanien bruges druen i blanding med Tempranillo og Grenache. Årg. 2015, 14,5 % og pris 129 kr.

Tværs over Stillehavet til Mendoza i Argentina. En Malbec fra 1000 meters højde i Uco Valley. De fleste stokke er mere end 50 år gamle. Håndhøstes. Årg. 2015, 14,5 % og til 179 kr.

Så var det tid til lidt ost, og den sidste vin. Vi kom tilbage til Italien, nærmere til Menfi Sicilia Igt, Planeta, Sicilien. Ikke en Nero d'Avola, som man skulle tro, men en Syrah. Først i 1996 begyndte man at dyrke druen på øen. Dyrkes i 400 meters højde på bund af kalk og lyst ler. En årg. 2011, 14,5 % og prisen 249 kr. Aftenens ældste og dyreste vin.

Således foregik en hyggelig aften med brødrene.

Ole B