

Referat fra vinsmagningen 1. april 2016 i Holmstrup Mose.

Mens jeg var travlt optaget i køkkenet for at afpudse det sidste forud for Brødrenes ankomst til årets 2. smagning, der var forlagt fra det traditionelle marts til aprils første dag, hørtes kl. 1728 en bildør smække og et par minutter efter; *klak – klak – klak – klak!* ! Det var Nestoren Finn, inkl. 400 g titanium og krykke, minus 200 g knogle, der var ankommet med Flextrafik.

Han havde fået udskiftet en hofte, og operationen lå ikke så langt bagude, at cykeltransport var en mulighed. Det havde formentlig været ret vanskeligt at træde i pedalerne, og Stifter havde ikke tilbudt at trække ham, hvilket jo i øvrigt heller ikke er tilladt. Det var nok dette forhold, der havde afholdt ham fra at komme med et sådant tilbud!

Nestoren fik anvist en hjørneplads i sofaen, hvor han fornuftigt udnyttede ventetiden til de øvrige Brødres ankomst og min færdiggørelse i køkkenet til at føre telefonsamtaler.

Så vidt jeg fornemmede ankom alle cyklende eller gående på denne fine, men dog lidt kølige aprilsaften. Dog Flad vist nok på anden vis. Der er jo et godt stykke til Fladholte.

Efter bænknngen i sofa og stole, gik der ikke lang tid før skålene med snaks var ved at være tømte. Det vil være at fordreje de faktiske forhold, hvis jeg påstod, at snaksene fordeltes ligeligt mellem Brødrene. Ingen navne nævnes her. I køkkenet fik jeg gang i gryden med de vilde ris og mørbradgryden. Der var lidt forsinkelse på, så der anedes lidt uro i sofaen, da glassene var tomme og der endnu ikke var kaldt til spisning.

Aftenen forløb med et vinkort, der afveg fra det koncept, vi normalt benytter. Oftest serveres udelukkende røde vine, og kun velkomstvinen er af anden type. Denne aften bød på 1 rosé, 4 hvide og 4 røde.

Velkomsten skete med en rosé fra franske Sancerre (vin 1 – nærmere senere). Til maden serveredes 2 hvide vine. Først en Gewurztraminer fra Alsace (2), dernæst en Rhone fra Grozes-Hermitage (3).

Som egentlig smagning fik vi 4 røde vine – 2 europæiske og 2 amerikanske. Der indledtes med en Chianti Classico fra Toscana (4), dernæst over til argentinske Uco-Valley (5), så en tur nordpå til Sonoma County i Californien(6), og slutteligt tilbage til Europa og sydfranske Corbiers(7).

Ostefadene kom på bordet og hertil blev drukket 2 hvide vine. Den første var samme Gewurztraminer som til spisningen(2), og sidst en Chablis fra Bourgogne (8).

Der var jo ikke lagt op til en gætteleg om vinene, men det skulle nu heller ikke være for let, og selv om Brødrene også havde andet end vin i deres livlige samtaler om alt mellem himmel og jord, så var der rigeligt overskud til at smage og komme med bud på vinene. Af den ikke-vinske snak skal lige nævnes de i naturen berejste Brødres måde at forrette deres nødtørft på i åbent land. Spændende emne!

Der var rosende kommentarer vedr. det at servere hvidvin til både mad og ost. Men, som Torben mumlede, "bare der kommer nogle røde ind i mellem"! Vi har tidligere haft en ren hvidvinsaften, og det var mildt skrevet ikke den store succes.

Ved nogle af vinene kom der yderst skarpe bud på deres oprindelse, og jeg tænkte, at nu køre det. For nogle vines vedkommende kom der hurtige og rigtige bud på enten druen eller området. Dog var der flest bud på, hvad det *ikke* var, og det er jo noget af vejen! Ved næste vin forsvandt den optimistiske tro på Brødrenes store vinviden dog til tider.

Vedr. Gewurztramineren som madvin var den måske nok for blomstret i smagen, mens den vist passede bedre til osten. Rhonevinen havde en overraskende kraftig terpentinsmag, selv om det egentlig ikke opfattedes som et minus. Chiantien husker jeg som den, der fik flest anerkendende nik, og i øvrigt havde Trip plus den med det samme, og den californiske kunne alle vist sige god for, mens den sydfranske oprindelse var lidt langt væk, men flere nærmede sig efterhånden området.

Priserne, der fremgår nedenfor, var for en del af vinenes vedkommende for høje. Til tider var buddene på priserne under halvdelen af den faktiske pris. At der serveredes flere hvide end røde havde også den positive effekt næste morgen, at den samlede alkoholprocent for aftenens indtag var lidt lavere, end hvis alle vine havde været røde.

- 1) Frankrig, Bourgogne, Sancerre, Pinot Noir, årg. 2014, 13 %, 149,75 kr.
- 2) Frankrig, Alsace, Gewurztraminer, årg. 2013, 13 %, 129,75 kr.
- 3) Frankrig, Rhone, Grozes Hermitage, Marsanne og Rousanne, årg. 2009, 14 %, 199,75 kr.
- 4) Italien, Toscana, Chianti Classico, Sangiovese, årg. 2011, 14 %, 199,75 kr.
- 5) Argentina, Uco-Valley, Malbec, årg. 2011, 14 %, 109,75 kr.
- 6) USA, Californien, Sonoma County, Cab. Sauvignon, årg. 2011, 13½ %, 159,75 kr.
- 7) Frankrig, Languedoc-Roussillon, Corbiers, Syrah, Grenache, Mourvedre og Carignan, årg. 2010, 14½ %, 189,75 kr.
- 8) Frankrig, Bourgogne, Chablis, Chardonnay, årg. 2014, 13 %, 100,- kr. (160,-).

Vin 8 købt i Kvickly resten i Skjold Burne.

Ole Birch

