

Vinsmagning den 3. juni 2016, Margrethevej 22

Sommeraften med sprød svær.

Det ligger i vores nationale DNA, at vi altid taler om lange lyse lune sommeraftener, hvor man kan være ude – nyde den svale aften efter dagens dont, høre fuglene og måske for sig selv nynne Thøger Larsens ”Danmark ny blunder den lyse nat....”. I hvert fald den første linje. – Det kunne også være, at nogen nynnede ”Proppen er trukket – der er et sammenfald!

I virkelighedens verden sker det bare meget sjældent. Den danske sommer er som ofte præget af en opslidende vestenvind, regnbyger – også sol, men aftener, der ofte bliver tidligt kolde. Denne sommer har ikke været nogen undtagelse. Den har over lange stræk sørget for at leve op til ...byger som går og kommer... (det er den danske sommer) - som er femte strofe i samme sang.

Når det så endelig sker, og endda meget tidligt på sommeren, at vi rammer en lun lys aften, skal man selvfølgelig også vide at nyde den i fulde drag. – Sådan var den 3. juni 2016. Allerede fra slutningen af maj var der taget tilløb til denne eventyrlige aften, hvor den lune vind ikke slækkedes og Bouquet slubrede aftenen i sig i fulde drag, selv bag en høj bøgehæk på den nordvendte terrasse på Margrethevej.

Her nød vi først en hvid La Deveze Voignier 2015 112,50 fra Vaucluse fra regionen [Provence-Alpes-Côte d'Azur](#). (Hovedbyen er [Avignon](#)) – Vaucluse var aftenens tema – (smagekasse fra VinoVenue endnu engang), og for at trække den lidt blev den spædet op med en Rose fra Provence købt i Rema til kr. 50,- den er altså ikke uden evner, - og Ole Birchs fine referat fra marts smagningen.

Vi trak inden for til maden – det var det letteste, - og maden var en italiensk inspireret saftig sommerflæskesteg med den mest fantastiske sprøde svær. – Og det skulle vise sig, at specielt sværen gjorde lykke. Ikke siden mine børn boede hjemme, har jeg oplevet en så intens kamp rundt om bordet, - ved brædtet, hvor stegen blev skåret - og ved fadet, da de sidste rester blev båret væk. Der var ikke antydningen af en stump tilbage, og der var virkelig en stemning a la, ”jeg skal have lige så meget som de andre, ellers!”

Til denne sværkamp drak vi tre forskellige røde vine fra Moldova. Første gang, at vi har været der! Moldova er beliggende mellem Ukraine og Rumænien, blev selvstændigt i forbindelse med Sovjetunionens opløsning og er fattigt, kriminaliseret og gennemkorrupt, men vinen fejlede ikke noget. Moldova Individuo, - merlot og cabernet sauvignon, Rara neagra, Malbec og Syrah, og ren Feteasea Neagra – alle kr. 90,-. Bløde, runde frugtrige vine, som gik godt til grisen.

Efter maden rykkede vi igen ud i og indtog resten af serien af røde vine fra Vaucluse,

La Cigalette 2013 112,50

Lavau 2013, 130,-

Toute Nue 2015, 134,00

Chemin des Ocres 2012 141,50

Le Carre 2010 168,00

medens sladder og snakken om den kommende sommers ferieprojekter blev drøftet, ligesom Finns hofteudskiftning blev dissekeret og beundret. Finn var på cykel med krykke, som var fastgjort på cyklen via en opfindelse, som Dorthe har taget patent på. Finn blev dog senere på aftenen transporteret hjem af flextrafik(eller måske en taxa) med krykken på bagsædet.

Nå, men vinene – solide Rhone vine, som vi kender dem, men ingen der sådan efterfølgende har sat sig som et umisteligt minde.

Aftenen levede på denne måde op til Thøger Larsen/hymnen – pigernes latter og lyse hår/mændenes latter og tynde hår – mildt om et evigt Danmark spår/mildt om et værkende hoved spår.

Ind igen – ost til alle og pate til Torben -suppleret med en dejlig portvin Portvin – Pocas Colheita 1997, 225,- indkøbt i Kvickly.

Således blev sommeren 2016 drukket ind i Bouquet.

Ole trip plus tre