

Den eksklusive vinaften i Vinragen den 3. maj 2013

Så oprandt dagen og ved 19.- tiden mødte vi op – forventningsfulde – i Svennings vinrage. Det var nu, vi skulle i gang med de spændende vine.



Vi blev taget imod af Svenning. Da vi var fuldtallige, blev vi bedt om at gå ud i hans gårdhave, hvor Svenning åbnede en flaske champagne med en sabel... måske var det kun en stor forvokset køkkenkniv, men den var effektiv.



Da der var hældt op i glassene bød formanden velkommen. I talen tilkendegav formanden sin tilfredshed med, at der har været interesse for at arrangere en eksklusiv vinaften, men gav dog også udtryk for lidt skuffelse over, at det ikke har været muligt nå op på de 18 tilmeldinger der var forudsat som maks. deltagerantal. Formanden ønskede en god aften til de fremmødte med håbet om, at alle ville få en stor oplevelse med de vine, som der skulle smages på, og opfordrede samtidigt de deltagende til efterfølgende at fortælle om arrangement, og derved fremstå som vinklubbens ambassadører, i håb om at få endnu flere medlemmer til klubben, og fulde huse til kommende events.



Herefter gik vi ind i Vinragen, hvor der var dækket fint op og med levende lys. Vinen var blevet arrangeret på et bord med aftens hovedperson i centrum. Da vi havde fundet vores pladser, gik Svenning rundt med aftens første vin. Det viste sig hurtigt, at vi her havde med vinelskere at gøre, da alle de ”frække” udtryk, som anvendes ved en prøvesmagning, hurtigt fløj igennem luften. Det her ville gå hen og blive den helt store aften for Glyngøres ”vinnørder”.



Vi startede med en chilensk hvidvin Amelia, Chardonnay 2012 fra huset Concha Y Toro(kr.135,-). Svenning introducerede både denne og de øvrige vine, som der skulle smages på.

Jeg vil ikke give de enkelte vine karakter men kun sige, at det var vine på et højt kvalitetsniveau.

Herefter gik vi over til rødvin.

Den første var Don Melchior, Cabernet Sauvignon 2007 fra Concha Y Toro(kr. 400,-).

Rækkefølgen af prøvesmagningen havde Svenning bestemt, og det var sket ud fra nogle kriterier som smag, fylde og den drue, som vinen var lavet på.

Den næste vin var fra vinhuset Santa Rita i Chile og hed Casa Real 2007 på druen Cabernet Sauvignon(kr. 385,-)

Så var det endelig tid til aftenens dyreste vin. Det var Opus One 2009 fra Californien(kr. 1.695,-). Det specielle var, at det var lavet på forskellige druer. Selvfølgelig gav denne vin anledning til mange diskussioner, om det nu også var den bedste set i forhold til de øvrige, som vi havde smagt på indtil nu. Jeg kan kun sige, at alle nybegyndere ud i vinens verden burde starte her. Det vil helt sikkert betyde endnu flere vinelskere og hermed også flere medlemmer i Vinklubben....

Hermed gik vi over til aftenens sidste 2 vine begge fra vinhuset Concha Y Toro fra Chile. Det her var så absolut de tungeste dreng i flokken rent smagsmæssigt. Den første var lavet på druen Carmenere og hed Carmin de Peumo(kr. 500,-) og var fra 2008. Og den sidste var Graves Syrah 2008(kr. 500,-) på druen Shiraz.

Så var vi igennem de 6 fantastiske vine. Vi var alle enige om, at diskussionen igennem aftenen ikke var gået på, om det var en god eller dårlig vin. De var alle gode men med vidt forskellige karakteristika.



På dette tidspunkt var vi alle klar til lidt fast føde. Der blev serveret nogle meget lækre fade med pålæg, ost, brød og frugt lavet af Superbrugsens slagter. Her til fortsatte vi med endnu en god vin.

Da vi havde fortæret lækkerierne, begyndte aftenens deltagere at vende snuden hjem efter, men vi var alle enige om, at det havde været en fantastisk aften, og vi havde virkelig fået diskuteret fordele og ulemper ved de fantastiske vine, som vi havde smagt på.

Jeg tror godt, at jeg på aftenens deltagere kan sige, at det her var ikke sidste gang, at Vinklubben har lavet en sådan eksklusiv vinaften. Der var også allerede ønsker om indholdet af en sådan aften.

Skål og tak til alle, som deltog, især vores stor vinmand Svenning, som igen var drivkraften bag den mission at vise den vidunderlige verden, som vinens verden er.

TAK

Kim Kryger