

Referat fra vinsmagning den 23. januar 2008

Vi var 9 personer, der deltog denne dejlige aften.

Dagens emne var gamle vine. Men på grund af den korte periode, hvor vi har haft dansk vin, satte vi året til 2003 eller tidligere. Som reference var der nogle yngre vine. Den ældste rigtige vin var fra år 2000, men for oplevelsens skyld (jeg regner ikke med at resultatet betyder, at nogen begynder seriøst at anvende andet end druer til deres vin!) havde vi også fundet et par vine frem, der var fremstillet på det, der var normalt i tiden den gang.

Vi mødtes hos Niels Malmskov i Vordingborg kl 19,30. Vi havde 16 vine, og smagte dem som sædvanlig blindt – eller næsten blindt. Det var en usædvanlig vinsammensætning, så der kom vist nogle udbrud i op- eller nedadgående retning, som der ikke plejer at være.

Efter ca. hver 3. vin drøftede vi vinene. Resultaterne er opgjort i vedhæftede ark. Det er tydeligt, at vi her er ude i noget, som vi ikke plejer. Resultatet er væsentlig mere svingende end normalt.

Vin nr.	Druer		Producent	Deltagere (dommere)									
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	snit
1	1965	ukendt	Erland	7,5	5,9	8,8	2,2	2,9	5,6	6,4	5,8	2,4	5,3
2	2003	Rondo	Per	6,0	10,6	7,0	4,4	5,8	7,4	8,2	7,8	4,8	6,9
3	2000	koncentrat	Bent	6,0	2,4	4,7	3,3	5,8	5,6	4,6	7,8	7,2	5,3
4	2002	Rondo	Per	6,8	9,5	7,0	7,7	5,8	6,5	7,3	8,8	9,5	7,7
5	2001	Rondo, Regent	Benny Gensbøl	6,0	5,9	4,7	4,4	6,8	5,6	4,6	7,8	6,0	5,7
6	2002	81% MF, 15% LM, 4% DM	Lars H	6,8	7,1	5,8	7,7	7,7	7,4	6,4	8,8	7,2	7,2
7	2003	Rondo	Jørgen	7,2	2,4	5,8	3,3	3,9	1,9	4,6	3,9	7,2	4,5
8	2000	Leon Millot	Lars H	8,3	9,9	7,0	9,9	7,7	8,4	7,3	7,8	7,2	8,2
9	2001	Leon Millot	Lars H	8,3	11,8	9,4	9,9	7,7	7,4	6,4	7,8	10,7	8,8
10	2003	Leon Millot	Svinø	6,8	4,7	7,0	5,5	8,7	9,3	4,6	8,3	7,2	6,9
11	2004	Leon Millot	Svinø	6,0	9,5	5,8	9,9	7,7	7,4	10,1	8,8	4,8	7,8
12	2005	Leon Millot - N	Svinø	4,5	4,7	5,3	5,5	8,7	5,6	8,7	5,8	4,8	6,0
13	2006	Leon Millot	Svinø	7,5	11,8	7,6	7,7	8,7	9,3	8,2	10,7	9,5	9,0
14	2002	Precosé de Malingre	Lars H	6,0	3,5	9,9	9,9	9,7	9,3	11,0	4,9	10,7	8,3
15	1972	gule mirabeller	Lars H	9,0	7,1	11,7	13,3	10,7	10,2	9,2	7,8	7,2	9,6
16	1994	Aurora, Precosé de Malingre mm	Lars H	12,8	7,1	10,5	13,3	9,7	11,2	8,2	5,8	11,9	10,1

Vin nr 14, 15 og 16 er dessertvine. Det kan vi åbenbart godt lide – i hvert fald, når de får lidt ælde.

Vin 1 blev præsenteret som hvidvin, hvad den vel også var lavet som oprindelig. Hvis den var præsenteret som tør sherry, havde resultatet måske været anderledes? Det er ikke umiddelbart til at se på kommentarerne. Vi må træne i at skrive vores uforgribelige mening om de vine, vi smager.

Når vi ser på rødvinene er en lagring ikke umiddelbar til det bedre. De fleste vine ville ikke bestå på Dansk Vinskue mere. Og alligevel er det de to ældste, der kommer lige efter dette års vin. Der er åbenbart meget stor forskel på, hvordan de enkelte vine egner sig til lagring. Det eneste vi umiddelbart kunne komme på var, at de to vine fra 2000 og 2001, der fik mere end 8 point er håndafstilkede – altså helt fri for stilkrester.

Jeg fornemmer efter resultaterne, at vi først lige er gået i gang med saglig vurdering af vinenes alder. I kommende smagninger vil vi se på udviklingen af forskellige druesorter. Måske kan det give os en idé om, hvorvidt nogle sorter er bedst til ung vin, og andre først udvikler sig over en årrække.

Næste møde bliver en smagning den 21. februar kl 19,30 hos Lars-Ole, Kohavevej 155, 4760 Vordingborg. Tlf. 55 34 00 88. Aftenens emne bliver vine med fejl, og vine med en usædvanlig fremstillingsproces. Prisen er som sædvanlig 50 kr. for de, der deltager første gang i denne sæson og 25 kr. for de, der deltager for anden, tredje eller fjerde gang. Pengene går dels til flasker og propper på de vine, vi laver i fællesskab, og dels til at sende vore bedste vine fra lokalgruppen til Dansk Vinskue. Der bliver naturligvis også serveret noget drikkelig vin!

Tilmelding sker til Lars-Ole. Tager du vin med, vil jeg også gerne have besked.

På gensyn

Lars Holt
Skyttemarksvej 42A
4700 Næstved
tlf. 5573 6778