



Le Club d'Importation

Vinbrev foråret 2009

Le Clubs store krisehjælpepakke

Det er nu ved kortvarige laboratorieforsøg bevist, at polyfenoler kan hæmme cyclooxygenase, der kan udløse utilsigtede hævelser og ømhed forskellige steder på kroppen men så sandelig også skærpe synet og øge øjets følsomhed – en ikke uvigtig iagttagelse i en tid, hvor begrebet ”mere vil have mere” for en kort stund er blevet til ”flere må undvære mere”. Og i denne svære tid er det også godt, at der findes løgn. Tænk hvis alt, hvad vi hørte, var sandhed. Og det er skrevet i en tid, hvor vi mod sorg må konstatere, at den store sociale ulighed er på vej mod at blive ophævet – kløften mellem rig og fattig er faretruende nær en opfyldning.

Le Club er bekendt med de trange tider i verden. Vi ved også, at det er her Dalgas' ord ”Hvad udadtil tabes, skal indadtil vindes” nu for alvor må træde i karakter. Oversat betyder det i vores lille verden, at har man f.eks. sat 500.000 kr. til i aktier (blot for at tage et lille tal), så kan man i glædens tegn købe for et tilsvarende beløb i vin, nyde de dejlige dråber og glemme verdens fortrædeligheder det næste halve år. Tømmermændene, som jo kun er et resultat af kemisk koks i homøostasen, vil overtage de hjerneceller, som nu i over et år har kæmpet med helt uovervindelige problemer.

For de af vore medlemmer, som endnu driver selvstændig virksomhed, er der nu mulighed for at købe for de momsmidler, som skulle være indbetalt her i løbet af foråret, men som staten nu har givet henstand for.

En travl vinter

Det har for vinklubben været en travl vinterperiode. Klubbens beholdninger af aktier og andre gyldne værdipapirer er sendt til makulering og genbrug og vil i den nye sæson genopstå som etiketter på klubbens flasker til forårsleveringen. Det skaber en ydre merværdi i forhold til den værdi, papirerne havde ved årsskiftet.

Men også andet har presset sig på. Den europæiske vinbranche er i oprør. Enkelte steder så voldsomt, at man har truet med at hæve priserne. På det lille Provence-slot Domaine de la Lauzade har man således varslet prisstigninger med op til 75%, og vi har erfaret, at Vatikanet igen er på spil. For to år siden lykkedes det vinklubben at få alle leverancer for næsen af samtlige kardinaler – efter at Lauzade i over 240 år havde leveret til den lille stat i Rom... Men den nye paves nære tilknytning til Lauzade via sin yngste broders kones nevø har bevirket, at pavestaten igen har fået tilkæmpet sig magt. Vinklubben har kontaktet Anders Fogh Rasmussens grandonkels forbindelse til den ortodokse græske kirke, og han har banet vejen for, at vi igen kommer på talefod med det lille slot i det sydlige Frankrig og får vinene til uforandret pris.

Husk at bestille Rosè til den kommende varme sommer. Sidste år havde 76% af vinklubbens medlemmer enten bestilt for lidt eller slet ikke bestilt rosè. Det blev en uhyggelig laaang sommer.

Men endnu har vi et solidt udbud af eftertragtede kvalitetsvine med en Amarone helt i front. En af Løkke Rasmussens favoritter. Han skulle engang have sagt i et interview med et vinblad, at han ofte tog et par store glas Amaronevin, hvis han ikke kunne sove. Journalisten spurgte forbavset, om han så bedre kunne sove. Det kunne han ikke, men så var det sjovere at være vågen.

Vi er nu oppe på at købe $\frac{3}{4}$ af hele produktionen hos den lille italienske familie. Den sidste $\frac{1}{4}$ går efter sigende til den japanske økonomiminister.

Stor succes

Udleveringen i efteråret 2008 på den nye adresse i Harrislee virkede helt fantastisk. Der var stor ros til vinklubbens A-medlemmer for denne veltilrettelagte flytning. Såvel trafikalt som sorteringsmæssigt fik vi stor ros af personalet hos ITM Transport, ligesom vi har fået anerkendende ord fra kommunaldirektøren i Harrislee.

Derfor har vi på det seneste bestyrelsesmøde besluttet at opretholde udleveringen fra Pattburger Bogen 25. Vi har dog bedt ITM om ikke længere at benytte polske chauffører, eftersom de har vanskeligt ved at holde deadline. De mener, at en aftale er sådan ca. indenfor 8 dage – plus/minus 5 dage.

Chateau Fleurie – vinklubbens absolut mest solgte vin – er af det internationale lægeakademi i Reims udråbt til at være den vin i verden, som kommer tættest på en helbredende livseliksir, og der er blandt lægen almindelig enighed om, at vinen burde kunne udskrives som receptpligtig medicin – akkurat som den blev det tilbage i 1700-tallet.

Og netop læger ved, hvad de taler om. En undersøgelse viser, at ud af i alt 210 vinsmagninger rundt i Europa, var der mindst én læge til stede i 99,9% af alle smagninger. Det giver en vis tryghed, når man bevæger sig til en vinsmagning.

Fleurien er i dette forår kommet en uge senere på flaske, og det har givet en rundhed og fløjlsblød eftersmag, som vi ikke har oplevet tidligere. Det har været en satsning – eller som man siger dernede nord for Lyon "Det Gyldne Mådehold". Vi oplever nu en vin, som i sin helhed er tæt på noget af det bedste, der er lavet i årtier – og meget tæt på noget af det bedste, som vil blive lavet 3-4 år frem. En fantastisk konfirmationsvin.

I Bourgogne har der været rift om vinene, og vi har i en snæver udbudsrunde været heldige at få fingrene i Dufouleur Père & Fils Cuvée Napoléon 1er i den fantastiske årgang 2005. Og netop denne vin har en særlig tilknytning til det sydlige Jylland. Da Napoleon den 1. hærgede rundt i Europa og i slutningen af 1700-tallet kom til Kolding havde han tusindvis af Cuvée flasker med. I Låsbygade i Kolding nød kejseren 2-3 flasker sammen med byens borgmester. En tradition der siges at holde den dag i dag – dog uden kejser. Kejseren fik, da briterne deporterede ham til Skt. Helena, lov til at tage 500 flasker rødvin med til øen. Det blev Cuvèen.

NATO har købt et stort antal flasker til en reception, der åbenbart skal holdes i løbet af sommeren for en ny generalsekretær. Men NATO må først sende invitationer ud efter Le Clubs medlemmer har bestilt.

Herefter får NATO tildelt resten af årgang 2005. For ikke at skabe forvirring og risikere at medlemmerne mister overblikket, har vi besluttet, at Cuvèen erstatter Savigny les Beaune.

Men i dette jubilæumsår for Graham Bells U.S. Patent nr. 174.465 på et apparat til telegrafisk transmission, har vi besluttet at sælge denne Cuvèe til en fuldstændig latterlig lav pris. Og vi vil gerne, at klubbens medlemmer ikke drager land og rige rundt for at fortælle, hvor billigt de har købt denne eliksir med de bedste Bourgogne Pinot Noir druer i verden.

Nuits Saint Georges er topvinen, som mange medlemmer har høstet store bifald på ved private sammenkomster rundt om i de små hjem. Og så kan vi mærke, at Fixin virkelig er en vin for feinschmeckere. Her møder vi en Bourgogne, som fuldstændig tager pusten fra os. Et A-medlem har prøvet denne vin sammen med filet fra en hurtigløbende kronhjort. En sanseløs oplevelse, hvor man i tågerne kunne se hjorten springe kun få meter fra middagsbordet.

Da vinklubben startede med Saint Veran, var det småt med interessen. Men vi må nok sige, at det nu er en vin, som tordner frem. Og specielt siden man i 2006 begyndte at komme op til 12% flere druer i vinen, er den helt uimodståelig. Det er en vin, som i en blindtest blev vurderet til langt over 48,50 kr. Men også Pouilly Fuissé er på vej frem. Det er en lidt dyrere vin, men til gengæld får man her en vin, som fylder mundhulerne ud, og så har den en aromatisk fylde og koncentration, som kun de færreste kan vurdere utilfredsstillende. Den skal ikke drikkes, men nydes.

Vi har før omtalt vore italienske venner nord for Verona. De fik for 3 år siden tilplantet yderligere 1,0765 hektar med nye stokke. Dem høster de for første gang i år. Vi har frabedt os vine fra denne produktion indtil videre, men anvist Vatikanet som en mulig aftager. Le Club har fået italiensk garanti for, at Amaronen og Valpolicellaen kommer fra de gamle stokke, som familiens bedstefar plantede for over 40 år siden. Stokke som er i deres bedste alder p.t. Men den vin, som kommer til landet her i foråret, er høstet for 5-6 år siden, og vi må derfor anbefale, at man konstant indkøber det antal Amarone-vine, som man mener at ville drikke, ganget med 2, så man hele tiden har et lager til ekstra modning. Vi ved, at det kan blive et problem for de af vore medlemmer, som sidder nede på Sydhavsøerne – og især dem syd for Nykøbing – her har man for vane at drikke, hvad der er at drikke.

Enkelte medlemmer oplevede efter sidste vinudlevering, at olivenolien havde et noget grumset udseende. En korrekt konstatering, som er et resultat af vore nye opbevaringsforhold. Nu har vi fået lokaler, som holder såvel vin som olie nede på en optimal temperatur, og når olivenolie kommer under 15 grader, krystalliserer olien og bliver grumset. Men det er et tegn på, at der her er tale om en olie, der er i 100% balance med sig selv – en olie, som er så tæt på det fuldendte, som man kan komme i en 1 liters flaske. Olienen bruges nu også af de franske og walisiske kokkelandshold. Mange medlemmer har haft stor glæde af at bruge olien som værtindegave. Det har vist sig — via en uvildig fransk olieanalyse — at den skaber omkring 34% mere glæde hos værtinden end en ligegyldig buket blomster.

Vinklubbens VIP-Abteilung, som blev oprettet samtidig med det store og meget vellykkede arrangement på Hotel Comwell i Vejle, har haft en forrygende vintersæson.

Der er planlagt en række nye events i løbet af 2009. Og vi kan godt løfte sløret for et par af dem allerede nu, men det vil vi ikke. Alene for ikke at blive bestormet med tilmeldinger. Der er dog mulighed for at besøge den næste PROWEIN Udstilling i Düsseldorf 29. marts til 31. marts 2009. Ved at henvende sig til Le Club, kan medlemmer, der ønsker at tage til Düsseldorf, få Ausweis udleveret. Her kan man så besøge Burgundy Hall, Hall 5, Stand C79 og firmaet Vins Auvigue. Ved at have Ausweis fra Le Club får man udleveret større smagsprøver.

Som noget nyt vil vinklubben oprette en medlems-læserbrevkasse. Gennem år og dag får klubbens A-medlemmer mange interessante og nogle gange ligegyldige spørgsmål fra klubbens videbegærlige medlemmer, og det vil vi naturligvis honorere.

Læserbrevkasse

H.L.:

Kan jeg uden videre lade min søn arve medlemskabet i vinklubben, når jeg ikke kan drikke mere?

Svar:

NEJ – hvis et medlem, som dig, ligger under catechiner-værdien af det samlede indkøb regnet ud efter gennemsnittet af 3½ års køb, kan man ikke påregne at overlade medlemskab i arv.

K.K.:

Jeg er læge og vil høre, om jeg kan få vinen billigere, hvis jeg fremviser recept?

Svar:

Spørg ”Danmark”.

P.K.:

Overvejer vinklubben at lave trailerudlejning?

Svar:

Nej, men vi hjælper gerne med køb af ny bil.

Det er ikke lykkedes at få ventelisten på godt 220 nedbragt i løbet af vinteren. Tværtimod er den vokset til 276. Og det til trods for, at vi har måttet ekskludere 3 medlemmer. Det ene medlem solgte Le Clubs vine på Lauritz.com til langt over den pris, der bliver betalt i vinklubben af medlemmerne. De to øvrige ekskluderede medlemmer har forsyndet sig mod almindelig pli ved at blande Fleurie med Veran for at få en kraftigere rosè. Hos alle tre har vi beslåglagt restlageret af vin fra vinklubben. Hos et enkelt ekskluderet medlem lod vi 210 flasker Kellergeister ligge.

**Af al for megen vin
bliver man sløj og elendig.
Men at vrage, hvad Himmelen
skænker, er skændig.**

For god ordens skyld skal vi nævne, at dette forårs levering sker den **23. og 24. april 2009** fra adressen i Harrislee mellem **kl. 14:00 og 16:30**. Al bestilling sker nu elektronisk via vinklubbens hjemmeside.

Er du i tvivl om brugernavn og password, kan vi her hjælpe:

Brugernavn er din mailadresse, og password er dit telefonnummer.

Er du stadig i tvivl – eller har problemer – kan du skrive til vinklubbens mailadresse eller ringe til et af A-medlemmerne. Er du ikke i stand til at udfylde bestillingsformularen elektronisk, er vi naturligvis behjælpelig døgnet rundt.

SIDSTE FRIST FOR BESTILLING ER MANDAG DEN 23. MARTS 2009 KL. 18:30 – Og husk at betalingen skal ske inden udleveringen.

Herefter må de, som ikke har fået bestilt, se i øjnene, at de går en hård tid i møde, hvor barmhjertighed kun findes i tankerne og vinen i drømmene. Slutteligt en skål for vore koner og kærester, og gid de aldrig må møde hinanden.

Med venlig hilsen

Kurt Bakmann
Strandbakken 17, Rebæk
6000 Kolding
Tlf.: 7552 7233/ 4034 9715
Fax: 7553 2620
E-mail: info@kurtbakmann.dk

Frode Munksgaard
Strengløkke 14
6100 Haderslev
Tlf.: 7452 3602 / 5126 6799
E-mail: frode@post10.tele.dk

Ole F. Rasmussen
Trelde Næsvej 227 D
7000 Fredericia
Tlf.: 7552 2432 / 4018 2432
Fax: 7553 0038
E-mail: treldesande@mail.dk