

Vinbrevet det danske forår 2012

Afhentning 26. og 27. april 2012

Læs i dette forår om:

Vinklubbens jubilæum
Vin-nyheder
Rejseaktiviteter
Nyt udleveringssted
Alkoholprocenter
Centralagenten springer ud
Le Club-vinene øger kvaliteten
Vinene til sommeren 2012
HUSK nyt udleveringssted

Jubilæum

I dette forår er det nøjagtig 16½ år siden, vinklubben startede. Det er klubbens 6. jubilæum siden 1996 og dermed et af de mere sjældne jubilæer. Såvel initiativtagere, regnskabschef, logistikchef, direktionssekretær samt prøvesmagere har været med i samtlige 16½ år. Og i de 16 år½ vinklubben har eksisteret, er der flyttet udleveringssted seks gange. Senere i dette vinbrev vil vi fortælle om nyt udleveringssted.

Omsætningen i vinklubben er nu nået op på et niveau, hvor vi er betænkt med julekort fra såvel Told og Skat samt repræsentanter fra Kongehuset. Vi har sågar fået en sød hilsen fra sammenslutningen af afhængige danske vinkøbere i anledning af jubilæet.

Det er 32. gang, vi udleverer vin til vinklubbens tørstige sjæle – heriblandt er der flere, som har været med i samtlige 16½ år. Endnu et bevis på, at vin er en meget sund drik.

Nyheder

I anledning af 16. års jubilæet (vi har rundet ned) har vinklubben valgt at donere en gratis nyhed til samtlige medlemmer: Les Galets 2010 fra den sagnomspundne vinkommune i Côtes du Rhône – Laudun – med den lige så kendte vigneron Chrusclan – et tiptipoldebarn til Napoleon Bonaparte den 1., der, kort før han udåndede den 5. maj 1821, nåede at gøre ungmøen fra den danske landadel, datteren af enkebaronesse Andrea von der Boisen, der igen var en efterkommer af centralagenten i Frankrig, Anders von der Boisens, ukendte tipoldemors grantante, gravid under det sidste besøg, Napoleon gjorde i Fleurie den 3. maj 1821. Han var da uset sluppet fire dage fra sit fangeskab på Sankt Helena, hvortil han vendte udmattet tilbage den 4. maj og døde dagen efter.

Denne vin fra Laudun er en ægte Rhône-vin med den kendte sammensætning af Grenache i 70 pct. af vinen og Syrah i de sidste 30 pct. "75 cl pour un tel vin est trop peu," sagde den kendte italienske vinekspert Perinelli Arturo Toscanini Gabriélée D'Annunzio på sit dårlige fransk. Og mange har efterfølgende givet ham ret. En så fremragende vin bør hældes på minimum 1 liters flasker. Tager man indholdet på 75 cl og dividerer det med prisen på de sølle 50 kr. pr. fl. for derefter at decimere det dividerende resultat med den sidste pointgivning af vinen fra Laudun, så vil man opnå 8½ point på 10-skalaen, der traditionelt aldrig har været oppe på mere end 10.

Les Galets 2010 Laudun er det bedste tilbud, vinklubbens har haft i adskillige måneder, og en vin, som kan drikkes sekunder efter, at den fyldige og tiltrækkende korkprop har forladt flasken.

Under nyheder vil vi også tillade os at nævne Barbera D'Asti fra Montalbera. En vin, som vi forsigtigt tog med i efterårsleveringen 2011. Ikke fordi vi var i tvivl om vinens mange fortræffeligheder, men mere fordi vi var i tvivl om, hvorvidt man ville lade denne fantastiske vin forlade Italien i et tilstrækkeligt antal flasker. Asti-vinen dyrkes på et 10 hektar stort nabo-område til Monferato-området, og det var her grundlæggeren af Morando-vinimperiet, Henry Richard, blev født og startede den første vinproduktion.

Siden salget i efteråret har vi fået talrige henvendelser fra vinklubbens medlemmer, der vil sikre sig flasker til forårets levering. Med Barbera-druen og Ruché-druen i kælderen har man et sjældent vintilbud til enhver gæst, som tillader sig at sige ja til en invitation – to vine, som kun findes i de kældre, der har forbindelse til Le Club. Barberaen holder 14 pct., men har ikke den kraftige taninholdige eftersmag, som man ofte finder i vine fra andre vinkøbmænd.

Rejseaktiviteter

I vinklubbens afdeling for udenlandske aktiviteter er vi langt med forberedelserne til den store Frankrigstur i efteråret 2013. Centralagent Anders von der Boisen har allerede en række spændende aktiviteter på plads, ligesom køkkenet i Auberge de la Cuisine er begyndt at lagre den berømte skimmel fåreost i de kolde saltminer nær Avignon. Der vil, som det også gjaldt for den succesfulde Italienstur, kun være et begrænset antal pladser til rådighed. Man kan allerede nu forhåndstilmelde sig til turen, der sandsynligvis vil vare i 4-5 dage og ikke koste mere end et acceptabelt beløb. Turen tilrettelægges som en "hvor-vil-jeg-gerne-spise-og-drikke"-tur med et passende antal kulturelle oplevelser. Der vil på denne tur ikke blive indlagt motionsture i utilgængeligt terræn.

Vinklubbens arbejder også intenst på at stable et dansk gourmetarrangement på benene i løbet af efteråret 2012, og her er planen at invitere vore italienske venner fra Valpolicella med. Vi afventer dog deres deltagelse, indtil der er klaring over den italienske økonomi.

Nyt udleveringssted

Vinklubbens er vokset, og de lastbiltyger, som hjembringer vore vine, bliver stadig større. Det betyder, at vores lager i Sjølund ikke længere er i stand til at modtage de store biler. Derfor skal der ske en omladning i henholdsvis Hamborg og Fredericia. Det har afstedkommet en fordyrelse af transporten – en fordyrelse, som vore medlemmer ikke er blevet belastet med. Det har været en fordyrelse, som udelukkende er betalt af vinklubbens A-medlemmer og deres pårørende.

Vi har derfor denne gang set os om efter en lagerkapacitet, som også vil række ind i det næste århundrede. Valget er faldet på Prime Cargo, Profilvervej 4 i Kolding, som efter et tæt opgør i anden udbudsrunde løb af med sejren. Her har vi fået eksklusiv eneret for eksport port nr. 31 med tilhørende faciliteter. Det betyder også – hvilket tidligere har været et stort problem – at vi nu kan lande et større antal 5, 8 og 10 liters flasker til de af vore medlemmer, som forbereder en større fest som f.eks. konfirmation, barnedåb eller guldbryllup. Vi har inde på hjemmesiden www.le-club.dk et oversigtskort over afhentningsstedet hos Prime Cargo. Det kan benyttes uden vederlag.

Alkoholprocenter

Fra vore italienske venner meldes der om en Amarone-vin, som nu er så tæt på den tilladte grænse med hensyn til alkoholprocent, at vi når det magiske "veronalissimamente", der er betegnelsen for den ultimative alkoholprocent. For at måle maksimum måler man 10 cl vin iblandet 8½ cl neutraliseret vand. Blandingen lunes (må endelig ikke koge), hvorefter der tilsættes 1 teskefuld minimaliseret sukker. Det hele hviler i to døgn, og derefter måler man alkoholmolekyleindholdet. Det gøres i gram pr. procent, og her vil Amaronen fra Fornaser være tæt på de 37. Vi kan oplyse, at portvin som regel ligger på 38 til 41.

Amaronen, som nu kommer hjem, er, når man regner pris og alkoholprocent ud, betydelig billigere end andre flasker vin. Det hænger alene sammen med, at man normalt drikker mellem 1 og 1½ fl. pr. mand/kvinde pr. middag (mindre selskaber). Hvis man derimod serverede en Amarone, ville man drikke ½ fl. pr. mand/kvinde pr. selskab. Det betyder, at 1½ fl. til ca. 80 kr. pr. fl. vil løbe op i 120 kr., mens en halv flaske Amarone vil koste i omegnen af 100 kr. En besparelse på 20 kr. pr. gæst pr. selskab.

Amaronen fra Fornaser ventes at ville vinde den store Verona-smagning i år. Det kan på sigt give prisstigninger. Vinen koster allerede i Danmark i udvalgte kultvinbutikker omkring 375 kr. pr. fl.

Valpolicellaen fra Fornaser findes ikke bedre. Her får man en vin med mange af Amaronens fine finesser. Det er vinen, som gør sig, uanset om der på tallerknen ligger en vingskudt agerhøne, et stykke læderet okseindelaar til 2 for 3's pris, eller blot fordi man har lyst til at glæde sig selv og sine omgivelser. Valpolicellaen er uundværlig i enhver kælder.

Centralagenten springer ud

På Chateau Fleurie er det ikke kun den fremragende Beaujolais-vin, som gør sig ude i verden. Centralagent Anders von der Boisen, hvis aner har en fortid i Rusland, er ved at blive en kendt dansk-fransk kunstner. Og den side af Anders sprang for alvor ud for et par år siden. I kælderen på Chateau Fleurie stod nogle gamle egetræsvinfade for at skulle udskiftes. De måtte skilles ad for at komme ud af kælderen. Og lige inden rundsaven fik fat i de mere end 150 år gamle egeplanker, fik Anders en lys ide i stedet for at tilintetgøre de gamle tøndes, som i generationer har tjent slottet med at huse god vin. Hans gamle interesse for kunst, malning og tegning på træ og keramik fik pludselig en ny mulighed. Men der gik faktisk et helt år, inden han fik omsat sin ide til virkelighed. Anders begyndte at dekorere egeplankerne og udviklede med tiden en form for moderne kunst med to meter høje og 17-20 cm brede totemplanker.

Chateau Fleurie 2010 er igen blevet kåret som den bedste i sin klasse og har nu et år efter tapning opnået en færdig struktur, der også gør den velegnet til akademisk hyggevind, gourmetvin og ikke mindst som vinen til en varm sommerdag.

Le Club-vinene øger kvaliteten

Lirac-vinen er blevet en anelse dyrere. Den økologiske proces- som man har gennemført igennem de senere år, har gjort vinen mere eftertragtet, samtidig med at vinen kompleksitet er øget. Det betyder, at man nu skal vente nogle måneder med at åbne vinen. Den vin, som blev købt sidste år, er om et par måneder klar til at blive drukket. Den vil da åbne sig som en eksplosion af sanselige aromaer, hvor den snert af tilsætningsstoffer, som man ofte kan finde i andre vine fra netop det område, er fuldstændig væk. Lirac-vinen hører til blandt topklassevinene i prisklassen under 90 kr.

Nede i Provence arbejder man på Domaine de Luzade stadig med at lave en af Sydfrankrigs bedste vine. Og man øger kvaliteten år for år. Rødvinen er ikke bare god, den er også billig i forhold til kvalitet og nydelse. Og nu står vi over for en af de varmeste somre i mere end 26 år. Det kræver ikke bare en god rosé – det kræver også et godt lager af rosé. Og den har Domaine de Luzade. Denne liflige, tætte og pirrende lyserøde drik starter altid en god sammenkomst med at gøre festligheden til en succes. Flasken, indholdet og prisen gør såvel rødvinen som roséen til en naturlig investering til sommeren 2012. Den sommer, hvor det så er 100 år siden, at Christian den 10. besteg den danske trone. Domaine de Luzade har i årevis været en skattet husvin på Arne Fusagers kokkeskole i Sydfrankrig.

Vinene til sommeren 2012

Og ingen sommer uden hvidvin. Poulli Fuissé er indbegrebet af Chardonnay-nydelse. Vi er i den dyre ende, men sammenlignet med andre salgssteder i dette land, får man her en hvidvin til en yderst fornuftig pris. Og vil man gerne se lidt på den del af husholdningsbudgettet, som omhandler vin, så er alternativet vinklubbens succesfulde Saint Veran. Vinen, som i en blindtest var bedømt til at koste langt over 105 kr. Det er den vin i vinklubben, som flest medlemmer glemmer at bestille nok af.

De boblende vine er det, vi kalder helårsvine. Til de varme sommerdage, velkomstdrik til weekendernes mange gæstebud og om vinteren til adventssøndagene og julen samt nytårsaften. Og her er såvel Bollicine Roseus Brut samt Crémant de Bourgogne fortræffelige valg. Le Club ligger her væsentligt under, hvad tilsvarende boblende herligheder koster på andre åbne salgssteder i dette land. Vi er tæt på uansvarlighed, når man i et hjem ikke har mindst 6 flasker af disse vine på lager.

Olivenuolie har vinklubbens medlemmer taget til sig, og vi kan nu oplyse, at hvert 3. medlem har vinklubbens olivenuolie stående i køkkenet. For mange medlemmer, der i mange år har lidt af Arla-heteronomi, har det været nærmest en slags vækkelse at overgå til de liflige grønne dråber fra de franske oliventræer. Vi tilbyder nu denne olie til en fast pris.

Til slut vil vi ønske vore medlemmer en god påske, pinse og sommer. Husk at der i de kommende måneder er så mange begivenheder, som kræver vin i rigelige mængder. Der er nok, som drikker minimælk, dåseøl og tvivlsomme frugtdrikke i stedet for at tilføre legemet dråber fra naturens eget skatkammer.

OG HUSK OGSÅ AT DER ER NY UDLEVERINGSADRESSE:

Prime Cargo, Profilvervej 4, 6000 Kolding

DEADLINE FOR BESTILLING ER MANDAG DEN 14. MARTS 2012

Udlevering er 26. og 27. april 2012

BESTILALLEREDENUBESTILALLEREDENUBESTILALLEREDENUBESTILALLEREDENUBESTILALLEREDENU

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 / 5177 7107
Tlf.: Kina: 0086 (10) 8532 9900
Tlf.: Rusland: +7 (495) 642 6800**

**E-mail: frode@post10.tele.dk
info@le-club.dk**

**Ole F. Rasmussen
Trelde Næsvej 227 D
7000 Fredericia
Tlf.: 7552 2432 / 4018 2432
Tlf.: Hjerl Hede: 9744 8060
Tlf. Frankrig: 0033 492 10 10 77
Fax: 7553 0038**

E-mail: treldesande@mail.dk