

Vinbrevet efterår 2009

For første gang i vinklubbens historie krydres vinbrevet nu med billeder. Læs om ny vin og fantastisk rejse til Verona.

En forrygende sommersæson går på hæld. Der har været både til gården og gaden i det sidste halve år. Forstået sådan at vejrguderne både har sørget for dage med hang til rosè og hvide vine og dage hvor rød-vinen gjorde bedst. Vi er i vinklubben naturligvis kede af de mange – helt nøjagtig 89 medlemmer – som løb tør for flasker allerede i midten af juni. Det gør ondt og er et smerteligt kapitel i dette vinbrev. Vi ved udmærket hvordan det undgås i fremtiden, men vi ved også at der skal mere end almindelig oplysning til at det forstås og indlæres.

Alt sammen et resultat af den informationsstrøm der kommer til os dagligt. Vi har i klubben derfor arbejdet meget på at gøre det så behageligt og nemt for medlemmerne som muligt. Og det er nu lykket ved at øge sortimentet, sørge for næste års ferie og ikke mindst ved at holde et prisniveau der ligger under det man normalt kan kalde billigt uden at der røres ved det høje kvalitetsniveau.

A-medlemmerne har brugt det meste af sommeren til at lave kontrolbesøg hos vore leverandører. Et efterhånden næsten uoverkommeligt arbejde som kræver store ressourcer og nøje planlægning. Men vi ved at det er nødvendigt for at holde kvaliteten og ikke mindst prisniveauet.

Samtidig har vi også brugt en del tid på at arbejde tæt sammen med en gruppe forskere fra tre forskellige universiteter i Europa for at finde frem til årsagen til vinens fantastiske helbredsmæssige faktorer. Et meget interessant arbejde som vil fortsætte et par årti endnu.

Italienske vine helt i top



Paolo Fornaser med de nye barrique i egetræ fra Frankrig

Vi har besøgt vores lille familie nord for Verona i Italien. Fornaser familien er nu blandt de absolut mest anerkendte Amarone avlere i verden. De er næsten færdige med den nye vinmark hvorfra man kan se ned over Gardarsøen. Produktionsmæssigt er de rykket ind i helt nye lokaler så man nu er i stand til at styre tørringsprocessen meget mere nøjagtig. Et par københavnske vinhandlere har fået lov til at købe et mindre parti. Udsalgsprisen er her omkring de 300 kr. En ganske fornuftig pris når man ikke er medlem af en vinklub.

Valpolicellaen har i starten af dette årtusinde haft en noget svingende kvalitet lige fra det smagsmættende og aromatiske over til det helt fantastiske. Men nu har Paolo Fornaser, der står for den daglige produktion, fået styr på en ensartet produktion der sikrer en Valpolicella helt i top. Vi mødte en tidligere amerikansk politiofficer i Verona. Han tog for 2 år siden på ferie i Italien. Mødte Paolo Fornaser. Smagte Valpolicellaen og Amaronen. Han er ikke siden set i USA. Bor nu kun 1½ km. fra Fornasers vinlager (læs Cantina). Det siger ikke alene noget om amerikanere men i allerhøjeste grad også noget om Fornasers vine år 2009. De fem kommuner som producerer Valpolicella Classico er blevet endnu bedre og Fornaser har formået at holde de gamle traditionelle produktionsmetoder i hævd og ikke lade sig friste af nye teknikker som mange af konkurrenterne. Druerne er Corvina (65 %), Rondinella (30 %) og Molinara, Dindarella, Negrara, Croatina, Oseleta, Rosignola og Pelara (5%). Der skal en sikker hånd til denne blanding, der hverken tåler mandler eller essens.

Amaronen er, som vi før har skrevet, fortrinlig til julemiddagen, 1. Juledag, 2. Juledag, nytårsaften og de første 8 dage ind i januar samt i de mørke vinteraftener. Og så er der her tale om en topvin til absolut bundpris. Vi er på grund af denne vin konstant i konkurrencemyndighederne søgelys for at drive ublu pris konkurrence. Vi har p.t. et prisindex der ligger på minus 19,9 hvilket ville svare til at Danske Bank havde et minus på første halvdel af 2009 på omkring 32,7 milliarder kr. (ca.)

Sensationel nyhed

Kun 297 km. fra Fornasers lille vineventyr i Valpolicella, ligger vinhuset Montalbera i den nordøstlige ende af Piemonte. Her dyrkes, som det eneste sted i verden, druen Ruchè. Udtales også sådan. En drue som er nært beslægtet med Barolo og Barbaresco druen Nebbiolo. Men Ruchè er i modsætning til Nebbiolo mere venlig, med en lettere aromatisk duft og smag grænsende til det himmelske, nogle mener at kunne smage skovjordbær og hyacint (den lyserøde). Vi har her med en vin at gøre som opfylder kravet om en let tilgængelighed og voldsom nydelse – og så er den – i modsætning til en god Barolo – til at komme i nærheden af prismæssigt. Ja, den er det man i Italien kalder ”nærmest billig”.

Montalbera er blevet et stort hus med mange andre forretningsområder. Der er en stærk økonomi bag og det kan man se på hele produktionsapparatet der hører til de mest moderne i verden. Der er her også tale om et firma som ikke sælger til hvem som helst. Le Club er den eneste importør i Danmark og nærmeste omegn. Vi har måttet aflevere medlemslisten for at få godkendelsen. Og desværre har vi måttet ekskludere to medlemmer for at få listen godkendt i Italien, ligesom det har været nødvendigt at få tre af medlemmerne til at aflevere bankgarantier til italienerne. Direktør Franco Morando kræver disciplin.



Fra Montalberas vinkælder. Til højre ses den imponerende 5 liters fl.

Vi har i vinklubben valgt husets bedste rødvin Ruchè di Castagnole Monferrato-Laccento. Den er blevet smagt af to udvalgte medlemmer fra vinklubben. Det blev til en smagning over to dage hvor ord som "uforglemmelig", "Sensationelt", "uovertruffen", "ufattelig" og "det kan ikke passe" blev brugt adskillige gange før indlæggelse. Vi lovede efter smagningen de to testmedlemmer at fremrykke efterårets vinudlevering fra november til oktober.

Vi har også lovet de to medlemmer at få vinen hjem i 5 liters flasker. Og det oven i købet til en pris vi bør holde meget lav profil med af hensyn til den mængde vi har mulighed for at levere. Vi får 15 fl. stillet til rådighed og her i starten til en specialpris. Flaskerne er lavet specielt til de mange mandlige medlemmer som selv køber deres Fars Dags gave. Det er ca. 97 pct. Flasken kan også bruges hvis man ønsker at give sig selv en julegave.

Med den nye italienske vin i sortimentet har vinklubben nu opfyldt et ønske hos mange medlemmer om at udvide salgsrepertoiret. Vi er nu oppe på 13 forskellige vine plus magnumflasker samt en olivenolie. Det er et sortiment som gør at vi nu også er blevet medlem af det internationale "La Grossa" syndikat med hjemsted i Napoli. Denne udvidelse betyder også at vi nu er i stand til at servicere vore medlemmer 100 pct. Og for vore medlemmer betyder det at man i fremtiden ikke behøver at handle andre steder for at have et fuldgældigt vinsortiment i hjemmet. Ifølge det engelske økonomiske institut "EUECIFLIW-DE32", som beregner statistiske nøgletal for mellemeuropa samt private husholdninger i verden, er der med de vinpriser vinklubben diskuterer op med tale om en årlig besparelse for en gennemsnitsfamilie på mellem 2 og 5 personer, på i alt 3975,00 kr. Heri er indberegnet højtiderne.

The lady in red

Vi har også den glæde at kunne fortælle at vinklubbens adelsmærke "Chateau Fleurie" har vundet flere priser i foråret for 2008 årgangen, og at vi som sædvanligt leverer efterårs vinen med druer fra de højtliggende marker i Fleurie. Det er ensbetydende med et lidt højere indhold af Tannin og dermed også en større smagsintensivitet. "The lady in red" som vi kalder denne vin, er blevet vinen som indgår i hjemmets almindelige husholdning hele året. Køl om sommeren på terrassen og tempereret om vinteren til et

hyggeligt glas eller som kompagnon til middagen. Det er som oftes denne vin der slipper op i medlemmernes vindepoter langt før tid. Husk det.

Vi er i vinklubben glade for at vore Bourgogner falder i medlemmernes smag. Og især den nye Cuvee Napoleon fik en forrygende start. Men lageret i Frankrig er svundet voldsomt ind pga. den store festligholdelse af Napoleons fødselsdag den 15. august. Fixin har fået sin helt egen kundekreds. Her er der tale om en Bourgogne som virkelig rammer ned hos de som sværger til en vin med kraft, fylde og bombastisk volume. Nuits-Saint-Georges er den vin der bliver hentet frem når pensionspapirerne og bankkontoudtoget er pakket væk og man vil glemme verdens fortrædeligheder.

Vinklubbens billigste vin, hvidvinen Saint Veran blev igen i foråret den vin som havde størst fremgang. En forrygende vin til priser vi helst ikke skilter med. En vin som rammer gastronomisk rigtigt i talrige madkombinationer og som, hvis det bliver nødvendigt, kan suppleres med vores glimrende Pouilly Fuissé.

Populære vinklub medlemmer

Mange tror det ikke har sin rigtighed når vi fortæller at mange af vinklubbens medlemmer i de senere år har mærket en stigning i antallet af gæsteinvitationer – ofte fra mennesker som de knap nok kender. Vi har nu fundet årsagen. Det hænger sammen med vinklubmedlemmernes værtindegave: "En flaske olivenolie" fra Le Club. Den gør større lykke end en kæmpe buket roser, to fl. fra vinhandleren eller en ligegyldig æske mørk, hjemmelavet chokolade. Vi nævner det kun til inspiration til de få medlemmer som syntes de ikke kommer nok ud.

Vinklubbens medlemmer har allerede når dette brev er offentliggjort modtaget et eksemplar af "Liv og Bolig" med posten. Et nyt samarbejde mellem vinklubben og Vermø Mediigroup. Det nye boligblad, der udkommer 10 gange årligt, er en gave fra vinklubben. Der er her tale om et blad som er velegnet til en god times nydelse i selskab med tre-fire glas vin. Herefter er der skabt liv i din bolig.

Rejs med vinklubben i 2010

Og så har vi endelig fået grønt lys til et rejsearrangement. I efteråret 2010 – sandsynligvis i slutningen af september – vil vinklubben lave en tur til Valpolicella nord for Verona i Italien. Vores lille italienske Amarone familie er i gang med at lave et spændende program. Men af hensyn til transport m.m. kan vi kun være 48 personer i alt. Medlemmer som er interesseret, kan allerede nu forhåndstilkendegive interesse. Vi vil i løbet af dette efterår komme med et foreløbigt program, der vil slå benene væk under enhver rejsearrangør og få pengeinstitutterne til at rødme.

Erfaringsmæssigt ved vi at det kniber med at huske dead line for bestilling. Derfor bestil allerede nu når du har læst dette brev. Du ved du drikker mere end du ønsker, og husk at vinklubben ikke laver statistikker. Vi vil derfor opfordre til at medlemmerne får en selvtillid der svarer til en vinder. Husk at vindere har en plan. Tabere en forklaring.

Der er deadline for bestilling mandag den 28. September 2009 kl. 22:30

Der er i det forløbne halvår ikke ekskluderet medlemmer ud over de to medlemmer som desværre ikke opfyldte vore italienske leverandørers krav om soliditet ud fra kvadro-indexet. Derimod har vi den glædelig nyhed at kunne fortælle at der i vinklubben nu er plads til 12 nye medlemmer. Er der i jeres omgangskreds tørstige, kvalitetsbevidste og sunde individer som mangler hjælp, vejledning og besparelser på vinindkøb, så hold jer ikke tilbage med at foreslå vinklubben.

Det er vigtigere, billigere og sikrere at bo i Danmark og rejse ud i verden end at bo ude i verden og rejse hjem til Danmark oplyser skattevæsenet i en netop ny undersøgelse. En dansk golfspiller bekræfter undersøgelsen.

Adressen for afhentning er fortsat i Harrisle: **GM-ITM A/S Transport, Pattburger Bogen 25, Harrislee**. Der kan afhentes vin torsdag den 29. Oktober fra kl. 14-17 og fredag den 30. Oktober fra kl. 14-17.