

Fransk vin til danske nyrer

Vinsæsonen 2004 har været forrygende. Og det skyldes først og fremmest høsten fra 2003. Nede i Fleurie går vinbønderne stadigvæk undrende rundt: "Hvordan kunne det lade sig gøre at skabe så liflige dråber med så stor kompleksitet"? Underligt spørgsmål, som vi umuligt kan svare på.

Herhjemme kan vi kun nøgternt konstatere, at stort set samtlige vinklubmedlemmernes kældre er tømte. Hver en dråbe er nyrebehandlet. Ægteskabelige problemer er under opsejling. To af klubbens mandlige medlemmer har de sidste 14 dage måttet søge hotel pga. for lille indkøb i foråret. Hjemme står to småfnysende og aldeles tørlagte, skræppende fruer og forstår ikke et ord af de dispositioner, som blev lavet i foråret. Vi forstår det heller ikke.

VI KAN DERFOR IKKE SIGE DET TIT NOK: STORT VININDKØB ER IKKE ENSBETY- DENDE MED ALKOHOLISME – MEN DET ER TÆT PÅ.

Og nu er vi desværre nødsaget til at indrømme, at vinhøsten 2003 var god, men den var også lille. Det betyder, at vi bliver tvunget til at disponere derefter. Og et enig vinsorteringsudleveringsudvalg har besluttet, at efterårets tildelinger sker efter "først-til-mølle-princippet". Mange års trofaste kunder har sikret, at Château du Bourg, Fleurie ikke vælger at sælge vinen til anden side. Vi skal her – uden for referat oplyse – at flere prominente vinindkøbere – bl.a. Baronne de la Charlicette fra den lille eksklusive vinkyberforening "Kvaegtuvè" har truet med retssag, hvis en bestilling på 20.000 fl. ikke bliver efterkommet.

Det er stadigvæk årgang 2003, som hentes hjem, og som sædvanligt er efterårets leveringer fra druer, som er plukket på de lidt højere liggende marker i Fleurie. Det betyder en anelse mere tanin, og dermed et større potentiale for de ganske få, der evner at gemme.

Fleuriens helt fantastiske 2003-årgang skal ikke mindst ses i lyset af de mange vine, som i disse dage oversvømmer markedet. Vine, som er blevet til under kummerlige vilkår. Mugbefængte druer, som er ihjeltrampet af hidsige vinbønder, kun iført et laset klædningsstykke.

Fleurie 2003 er en uforglemmelig årgang. Den bedste nogensinde. Og her er det passende at oplyse, at vi netop har fået oplysninger om høsten 2004. "Sanselig, aromafyldt og ikke mindst soft i eftersmagen, siger vor agent Anders de la Boysen, der har været test- og aromasmager i Fleurie igennem en menneskealder.

Naturligvis skal vi ikke glemme vor lille italienske familie Faustino i Verona. Hele familien rykker i disse dage ud af soveværelset, dagligstuen, spisestuen, køkkenet, gæstetoiletet og de to gæsteværelser. Og det kun med det ene formål, at få plads til årets høst, som sirligt lægges på bstmåtter på hver en kvadratcentimeter i det sparsomme hjem. I fem måneder er familien uden tag over hovedet, og med udsigten til én af de strengeste vintre i mands minde, er det tvivlsomt, om hele familien overlever, men når de første solstråler i de tidlige forårsmåneder titter frem, er det tid til at presse de indtørrede druer, og vinterens sorg og besværligheder er glemt.

Det er den afgørende forskel på vine fra Verona lavet på ”ripasso-metoden”, og så de almindelig druer, som mange igennem hele sæsonen ikke har værdiget et blik. Vor italienske familie har bogstaveligt talt sovet med druerne, og hver morgen bliver de testet og vurderet, om de er klar til at blive presset.

Vinen bærer tydeligt præg af denne omsorgsfuldhed. Den fortjener at blive drukket af kendere. Derfor sælges den til denne lille forening i det høje nord, siger den italienske vinmager Alfredo Mondinavio, der har været igennem fire nyreskift.

Vinklubbens agent har netop indkøbt et sommerhus på Kegnes, som indvies til foråret. Den er først og fremmest beregnet til arrangementer med vore vinleverandører, som i længere tid har manglet kvalificeret returkommission. Men sommerresidensen kan også benyttes af vinklubbens medlemmer, og her har vi lavet en strålende aftale med Dansommer, der for et mindre depositum vil stå for administrationen.

Vor vigneron Bruno, Fleurie varslede prisstigninger allerede i 1999. Vi betragtede det dengang som en spøg. Det gjorde vi igen i 2000. I 2001 truede Bruno med at standse leveringen. Vi truede med ikke at ville modtage. I 2002 accepterede vi at modtage en mindre prisstigning, men kun under forudsætning af, at kvaliteten fortsat var i top. Der kom ingen prisstigning. I 2004 samme argumentation. Denne gang accepterede vi.

Det betyder, at Fleurie i fremtiden koster 47,50 kr. inkl. en forholdsvis forhøjelse af det dækningsbidrag, som tidligere har været indefrosset til fordel for uforudsete prisstigninger, ligesom den transportgaranti, som tidligere lå i det beløb, som agenten stod inde for, nu er indregnet i den prisstigning på 2,50 kr. Hertil skal naturligvis lægges den tyske moms på 16%, som automatisk kommer på vinen. Alt i alt en acceptabel prisstigning, som i lang tid så ud til at skulle komme helt op på 2,56 kr.

Den nye prisstigning er med arbejdsmarkedets dækningsbidrag på alkohol og det sædvanlige fradrag i den internationale momsreguleringsklausul, der i år kompenseres af stigende transportudgifter.

Alle øvrige priser er som sidste år.

Der har dog været en enkelt klage over et parti Pouilly Fuisse, som ikke levede op til forventninger. Den var gemt i 3 år. Der er nøjagtig 2 år garantidato. En så sårbar drue, som skal opbevares under helt bestemte forhold dag og nat, tåler ikke særlig voldsom behandling. Og det er åbenbart sket her.

Ellers er der ikke indløbet klager i det forløbne år, ligesom der ikke i år er ekskluderet medlemmer.

8 Nye medlemmer er meldt ind i klubben. De kan bestille fra sæsonen 2005, men kan allerede i år få lov til at se vinudleveringen i Flensborg lørdag formiddag.

Et enkelt B-medlem har klaget over stærke smerter i galderegionen efter at have drukket Veran. Og her kan vi ikke advare kraftigt nok: Proppen skal helt ud af flasken. Ved stærk tørst kan vi anbefale, at man altid har en sjat Fleurie stående i beredskab.

Det forgangne år har været et af vinklubbens travleste. Og meget tyder på, at det vil fortsætte i 2005. Nye initiativer er på vej og går alt efter planen, vil vi komme med en kæmpeoverraskelse i løbet af de næste 36 måneder. Et uhørt tilbud til vinklubbens medlemmer. Dog bliver vi her nødsaget til at prioritere og forfordele de medlemmer, som igennem de sidste 5 år har været trofaste indkøbere. Vi håber at kunne berette mere om denne nyhed senere.

Husk, at vi her til jul også har mulighed for at tilbyde ølindkøb hos Team Trans Logistics, som igen har stillet lokaler til rådighed, når vinen udleveres i dagene 11., 12. og 13. november 2005 på adressen Trollseeweg 2 i Flensborg.

Til de, der ikke købte vinglas i foråret, kan der suppleres til samme lave pris. Her har kvalitet og pris ikke noget med hinanden at gøre.

Vinklubbens franskhold starter efterårssæson i løbet af oktober. Nye deltagere optages under forudsætning af, at de ikke er dygtigere end de øvrige deltagere.

Vinbestillingen afleveres hurtigst muligt og senest fredag, den 29. oktober 2004 til én af undertegnede.

Med venlig hilsen

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

or/lfs

T:\AFD2100\LFS\Vinklub\Vinbreve2004\Vinbrev forår 2004.doc

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

Ole F. Rasmussen
Trelde Næsvej 227 D
7000 Fredericia
Tlf.: 7553 0000 / Fax: 7553 0038
E-mail: orasmussen@deloitte.dk