



Vinsmagning på Victoria

Aftenens vine:

<i>Bernkasteler Doctor sekt Methode Champenoise</i>	1
<i>Riesling Spätlese Nierstein Pettenthal</i>	2
<i>Riesling Spätlese Oppenheimer Sackträger</i>	3
<i>Riesling Auslese Oppenheimer Sackträger</i>	4
<i>Riesling Beerenauslese Oppenheimer Sackträger</i>	5
<i>Riesling Sekt Methode Champenoise</i>	6

Klokken nærmer sig den aftalte tid, og gæsterne fra Danfoss Nessie begynder at indfinde sig i foyen på Victoria. Her var skænket en mousserende vin på Riesling druen fra Bernkasteler Doctor 1982. Oprindelsen af dette navn stammer fra et middelalder sagn: Kurfyrste og biskop af Trier blev reddet fra den visse død, af en mundfuld vin fra denne mark. "Doktoren" bliver nævnt i artikler fra midten af det 17. århundrede.

Vi fortsætter ind i biblioteket, hvor gæsterne sætter sig ved de veldækkede runde borde. Det gennemgående tema for smagningen er Riesling. Samtidig kommer de fleste druer, som vinene er produceret på,

fra samme mark nemlig Oppenheimer Sackträger.

I løbet af aftenen gennemgås emner som Tysklands vinhistorie i korte træk, tør eller sød, at købe tyske vine, lagring af tyske vine samt tysk vin og mad .

De teoretiske emner bliver blødt op med prøver af vine ude til venstre. Jeg fortæller lidt om vingården i Rheinhessen og vinområdet.

Aftenen afsluttes med et "Wine-related game" - vinskil, der skal bringe deltagerne tættere sammen. Den heldige vinder får en Huxelrebe Beerenauslese til stor glæde for kollegaerne. Gæsterne slutter ude i foyen med et glas sekt,



Peter Mads Clausen og hans ansatte snakkede om alle de mange indtryk inden de gik ind til "Wine Tasting Menu".

imens der dækkes op til "Wine Tasting menu". Til maden serveres nogle af aftenens vine fra smagningen. Læs om maden på næste side. Velbekomme!

Kommentarer fra gæsterne ...

- "Godt og veltilrettelagt vinsmagning."
- "En spændende og sjov aften."
- "Det gav mig et nyt frisk syn på tyske vine."
- "Gode vine, god mad i dejlige omgivelser."

Skal der være gilde ...

Mange mennesker har den opfattelse, at et måltid mad på en restaurant ikke må være for dyrt. Så er man sikkert blevet fuppet.

Det med fupperiet kan jeg godt gå med til. Jeg har spist meget bras for alt for mange penge gennem tiderne. Men det er ikke rigtigt at tro, at

man kan spise det mest ud-søgte veltillavede nytænkte og skønne mad for samme pris som hurtige salater, stegte bøffer og andet, man selv lige så godt kunne have fremstillet.

Der er også forskel på en ægte Picasso og et masseproduceret Monet-tryk. Så altså, skal der

være gilde, så lad der være gilde, og brug så pengene til at få den allerbedste oplevelse, ellers er de givet alt for dyrt ud.

Dette gælder også vinmenuen til maden, for hvad er et kongemåltid uden den rigtige følgesvend?

Forret: Beethovens Fiskesymfoni

Denne ret kan dække over mange ingredienser, men er i dette tilfælde lige så liflig for smagsløgene, som Beethovens 9. er for øregangene.

Et stykke sandart, ristet havkat paneret med birkes og et stykke grillet laks udgør de tre satser, og der er mere.

Under den grønne spinat gemmer sig et stykke røget laks. En skalreje, en kogt musling og dens ovnbagte bror frister også på tallerkenen, hvor den gule safransovs og den røde streg af hummerbisque på en gang appellerede

til både næse, mund og øjne.

Fiskesymfonien ledsages af friskbagt brød.

Vinen:

Den tilhørende hvidvin fra vinmenuen, der ligesom de to kommende vine, er produceret af Reinhard Martin, Weingut Martinshof - Rheinhessen. En Riesling Spätlese fra marken Oppenheimer Sackträger, 2003. Den har en stor, intens duft, krydret med grapefrugt, fersken, citrus og mineralsk tone. Meget rig, fyldig, perfekt balance mellem syre, sødme

og mineralitet og lang, meget elegant eftersmag.

En klassiker indenfor vine til fisk.



Fisk behøves ikke være kedeligt. Det kan laves så englene synger

Hovedret: Vildt mad med rodfrugter.

Et helt simpelt filetstykke af kronstyr, sat på højkant, er stegt rosa, lagt på en tyk skive bouillonnkogt kartoffel og med en sellerifritte øverst.

Kraftig glâce med estragon er den enkle sauce til. Det er saftigt, det er mørt og det er fuld af smag.

Hertil serveres rodfrugter med pastinak, kastanjer, svampe, rødbejer og rødøl samt

dampede rå gulerødder.

Vinen:

Spätburgunder Spätlese Tør Barrique, 2003. Vinens farve er mørkerød med duftnoter der minder om hindbær, jordbær, brombær, kirsebær, hyldebær.

Ved Spätburgunder som denne, der er lagret på egetræsfade, kommer der også vanille

og kanel til aroma viften.

En feminin vin, men bestemt ikke uden vægt og fylde.

En ægte tysker må de franske sky,

Men deres vine drikker han dog gerne.

Goethe

Dessert: Vin og dessert bærer oplevelsen hjem.

Det sidste og det første er som regel det vigtigste.

Desserten er enkel, men kokken er i det kreative lune. Æble på mange måder eller forskellige strukturer, som det også hedder.

En dyb tallerken med noget man kunne karakteriserer som et skumbad der var løbet løbsk, afslørede sig som en

meget luftig skum på æbler placeret på en bund af stegt mælk. Desserten indeholdte desuden lidt karamel, mandler og æbleis.

Vinen:

Riesling Beerenauslese Oppenheimer Sackträger, 2003. Vin med duft af kvæde, honning, nødder og citrus.

Elegant smag, let sødmefuld med forfriskende syre.

En rigtig klassiker indenfor de søde vine.



Den dejlige "Wine Tasting Menu" var ved at være slut, men en dessert er der altid plads til.