

Meny d. 01.11.2011

Skovens dag:

Vinterconsommé

Med rodfrugter, crouton

2006 Les Pinots D`Alsace Metiss

Bott Geyl Beblenheim 89 kr.

Vildsvinefilet med duebryst

Pigeon i rødvin – råsyltede tyttebær

Waldorff salat

Timian kartofler

Sauce Gorgonzola

2004 Freisa Langhe Rosso

Mascarello – Piemonte 115 kr.

Blå drue fra Piemonte, især udbredt i provinserne Asti, Alessandria og Cuneo.

En gang en meget almindelig bordvin fremstillet i alle sine udgaver fra meget tør til meget sød, fra stille over frizzante til decideret spumante. I dag er druen lidt på retur, selv om nogle top Langhe-producenter stadig yder den stor opmærksomhed og frembringer vine af klasse.

Jeg troede at Freisa skulle drikkes ung og at kun de bedste eksemplarer kunne max. klare to-tre års lagring.

Indtil jeg smagte de to her. Så skulle jeg heldigvis tro mig om. Hvorfor holder vi af vin ? især for dens uophørlige evne til at overraske os.

Ja, tak men hvem har hørt om navnet Freisa ? (udtales: Fre-i-sar").

Det er den vin som I vil åbne en flaske af, nyde farven mens I hælder den i glasset og dufter til den. Så vil I slukke for mobiltelefonen, tage diverse stikkontakter ud, send alle væk, hænge skiltet "Do not disturb" uden for døren og starte rejsen ind i denne åbenbaring af en vin.

Som stille unge vin er den en sag for viderekomne: høj frugtsyre så at man skal holde sig til bordkanten mens man drikker vinen. Med tiden fortager frugtsyren sig og lader plads til et hav af nuancer som I finder ikke i nogen anden vin. Her er løsenet: tiden. De fleste vinproducenter, der fremstiller Freisa bruger den som ung vin, sommerlig vederkvægende, mest for det lokale marked. Har man tid og tålmodighed (dvs. penge) for at give Freisa den tid Freisa skal have, for at frugtsyren smelter og lader plads til en duft af hindbær, violer, og til en laaaaaang tilfredstillende smag, ja, så har man fundet en funklende diamant. Og jeres sanser vil vandre fra Castiglione Falletto til Nuits-Saint-Georges og tilbage i en ophøjet status af vinsalighed, vinskernes nirvana lige om hjørnet.

Brombær Romanoff

Hvid chokoladefromage

2003 Dalva LBV 95 kr.