



"Smagen" af den skelsættende Paris smagning fra 1976

En dyst mellem Californien og Frankrig.



Det er mere end 45 år siden, at den ikoniske "Paris-smagning" for alvor viste omverdenen, at de bedste californiske vine kan måle sig med de bedste franske.

Det var den berømte vinskribent og forfatter, Stephen Spurrier, der i 1976 fik den idé at samle de bedste californiske Cabernet Sauvignon-vine og lade dem konkurrere mod de bedste Cabernet Sauvignon dominerede vine fra Bordeaux i en blindsmagning af 6 vine fra Californien og 4 fra Bordeaux. I samme smagning mødtes 6 Chardonnays fra Californien med 4 hvide Bourgognevine.

Det skabte overskrifter i hele verden, da resultatet blev, at det var en californisk vin – Stag's Leap, Wine Cellars 1973, der vandt smagning med store Bordeaux-vine som Mouton-Rotschild 1970, Montrose 1970 og Haut-Brion 1971 på de efterfølgende pladser. Og det var også en californisk Chardonnay – Chateau Montelena 1973 - der vandt foran store Bourgognevine.

Med denne historiske begivenhed som inspiration skal vi smage en række berømte californiske og franske vine. Vi skal vurdere, hvordan de præsenterer sig i dag, og tage pulsen på kvalitetsniveauet for topvine fra Californien, Bordeaux, og en enkelt fra Bourgogne, samt ikke mindst smage, hvorledes styrkeforholdet mellem de californiske og franske vine er.

En smagning af de oprindelige vine fra årgangene 1969-1973, der var med i Paris smagningen i 1976, lader sig af mange grunde ikke arrangere i 2023.

Men vi kommer til at smage vine fra 3 ud af de oprindelige 6 californiske vinhuse, der var repræsenteret ved 1976-smagningen.

Smagningen finder sted: torsdag den 21. september 2023, kl. 18:30

i **Hellerup Menighedshus**, Margrethevej 7B, Hellerup

Aftenens kommentator er **Jesper Hedegaard**

1	Domaine Fabien Coche, "Les Chevalières"	Meursault	2018	Chardonnay
2	Shafer Red Shoulder Ranch	Napa Valley, Carneros	2019	Chardonnay
3	Château Marquis d' Alesme, 3. cru	Margaux	2018	Bordeaux Blend
4	Silver Oak	Alexander Valley	2018	Cabernet Sauvignon
5	Château Haut-Bages Libéral, 5. cru	Pauillac	2019	Bordeaux Blend
6	Freemark Abbey	Napa Valley	2016	Cabernet Sauvignon
7	Château Grand-Puy-Lacoste, 5. cru	Pauillac	2019	Bordeaux Blend
8	Heitz Cellar	Napa Valley	2016	Cabernet Sauvignon
9	Château Langoa Barton, 3. cru	St. Julien	2019	Bordeaux Blend
10	Ridge Estate	Santa Cruz Mountains	2016	Cabernet Sauvignon

Aftenens anretning består af: *Buffet med charcuteri, ost og brød.*

Prisen for deltagelse i aftenens smagning er kun **kr. 725** for medlemmer og **kr. 800** for ikke-medlemmer.

Sidste frist for web-tilmelding er **søndag den 17. september 2023**, hvilket også er sidste frist for afbud.

Betaling kan ske ved:

- at indbetale til DAWs' konto i Danske Bank med registreringsnummer 1551, kontonummer 4820512588

eller

- at betale via Mobilepay til foreningens nummer 89538

eller

- at betale kontant ved smagningen