

Vingesus, 2024

Vingesus er utroligt flot balanceret, punktum. Tankerne svinger i pendulfart fra Bourgognes sødmefulde og let smørede præg, til Saumur i Loires røgede flintestens-mineralitet.

Syren er skarp, men uden at være et spark over skinnebenet.

På næsen dufter den subtilt af lavendel og et stort mix af tørrede middelhavsurter. Man kan yderligere fange en snært af lemonade, som jeg muligvis tilskriver godt solmodne Solaris-druer fra Fejøl – jeg får i hvert fald den samme stemning på både Gosling og Gåsefod som er rene Solaris-vine.

På paletten bemærker man først og fremmest den sødmefulde tropiske frugtskål med bl.a. mango, ananas, abrikoser og på toppen af det florerer der lidt citrus og bergamotte.

Der er en elegant røget mineralitet under, som når to flintesten slås mod hinanden – det hele indhylles i hvide blomster, en cremet struktur og hvad der føles som en lille smule restsukker, der bliver siddende på læberne – det giver anledning til endnu en tår.

Der er balance og ro i den her vin. Som at ligge på ryggen i græsset og se skyerne passere over den blå himmel.

Gåsefod, 2024

Hvis der er noget, der altid kan trække på smilebåndet, så er det når en række vine fra den samme producent har et fællestræk, der er tydeligt at finde, men uden at det bliver ensformigt. Den her middelhavsurtede tone er stadig til stede på næsen, men i stedet for den store bønne af blandede urtebolser som på Vingesus, er det mestendels timian og rosmarin. Der er toner af modne pærer og gule blomster – måske det er Fejøl's varme klima, der skinner igennem, men man tænker da lige over hvor man skal lade sig bage under sydens sol til sommer - måske man ikke skal længere end til sydhavsøerne.

Der er en klar restsødme tilbage i vinen, den er ikke hvinende men den er insisterende.

Man kan godt fornemme, at Solaris er alene hjemme her, vi bliver mere i de hvide frugter og blomster, honningmelon og fritidshjemspærer (godt modne), pærekvæde, lemonade og orangeblomst. Der er en god pirrende syre på vinen, der holder den frisk og modbalancerer sødmen.

Den er vibrerende, morgenfrisk og eventyrlysten, men også en smule utålmodig. Hvis man står tidligt op og holder sig tæt, kan man få en på opleveren.

Vanilla Sky, 2025

Hvis man har gået og ventet på den helt store sommervin, som skal nydes hastigt og i store mængder, så er den lige her. Der er ingen grund til at hive rosé fra Provence eller italiensk næsten-rødvins-rosato hjem når Vanilla Sky er på køl.

Vin har tit en evne til at hive minder, velkendte dufte og følelser frem. Det samme gjorde Vanilla Sky – Jeg blev taget tilbage til en sommer i de tidlige 2000'ere med duften af Campino-jordbærflødebolsjer i en tid, hvor verden føltes mindre og bekymringerne færre og det må man sige er et godt udgangspunkt for et glas vin.

Det er sommerfriskt, fyldt med skovjordbær, rabarber, vaniljesødme og minsandten om man ikke skulle kunne ane en middelhavsurtet tone et sted dernede i bunden af glasset.

Kombinationen af den lille grønne urtede tone kombineret med en flot frisk syre, gør vinen umådeligt læskende, selvom det er i den mere søde aromaprofil.

Den er utroligt drikkevenlig og har langt mere dybde og bund end farven giver udtryk for. Der har noget for alle og enhver, både dem der drikker den lyse rosé fra Provence og dem der drikker deres pjaskede rødvin iskold, og forresten også til alle dem midt i mellem.

Rosali, 2023

Åh, gode gamle Rosali – Restaurant ARK og den blide orange vin har efterhånden haft en lang og stærk relation. Vi er absolut i den pædagogiske ende af orangevin-spektret. Derfor agerer Rosali også den perfekte bordherre/dame, hvis man er kommet med til orangevins-festen på et wildcard. Er man fast inventar på vinbarerne med *de lidt for små taburetter, til de lidt for høje borde* i de Københavnske brokvarterer, har man ingen undskyldning – det er et bundsolidt og elegant glas orangevin.

Den er jordnær på en skøn måde, som at stå midt i en havremark med en lille snært af sesamfrø (en lidt reduktiv tone, der er trukket mere frem det sidste år), lidt røde æbler som er blevet let stødt. En tone af blodappelsin, hvilket sammen med blandingen af den lidt skrappe syre, lidt bitterstof og en meget sky tannin giver et markant pomelo-udtryk. Det koster intet at drømme, men det kunne være spændende at se, hvad der skete, hvis den fik et rustikt jordnært udtryk fra f.eks. ler-amfora eller cement-æg.

Rosali er en crowdpleaser og passer perfekt ind i hvilket som helst selskab, måske også fordi den er lidt klodset på en rigtig charmerende måde.

Sommergås 2023

Det skønne ved dansk vin og dens positive fændenisvoldske tilgang til at bryde med rammerne, er at man får prøvet nye ting ofte. Årgang 2023 står i direkte kontrast til årgang 22.

Hvor 22' føles inspireret af Beaujolais' direkte og meget lette frugtudtryk, har 23' skiftet siddeplads og lagt op til en god gammeldags omgang armlægning.

Hvor jeg synes den forrige årgang hang mest ud nede ved Seinen i Paris, nyder 23' udsigten fra Ponte Vecchio i Firenze. Frugten føles varmere og er mere intens. Noget af det der, før var fransk blød finesse er omdannet til noget mere rustikt og italiensk.

Der er en skønne urter og røde frugter der trækker vinen; sure kirsebær, skovjordbær, tranebær med et præg af fennikel. Fadet er mere til stede i denne årgang, men det passer godt til denne type af Sommergås. Den mere intense frugt er lidt parfumeret, udtrykket i vinen er dybere, og tydeligt mere ekstraheret end før.

På en og samme tid er den helt dugfrisk, men den er også gode gamle Sommergås. Smager man dem op mod hinanden kan man sagtens føle at de kommer fra samme ophav, men de har begge haft en vidt forskellige barndom.

Er den ene bedre end den anden? – det er svært at sætte det sådan op, det var to meget forskellige sommerferier og jeg nød dem begge lige meget.

På ARK elsker vi ærlig vin, og det må helst ikke gå hen og blive for højtideligt. Det er nok også grunden til, at der stort set altid er en Hideaway vin på pairingen, om ikke andet, er de altid på glas og på flaskekortet. Hideaway laver vin for os alle sammen, store som små, både trænede og forvirrede næser, til sommeraften og til vinterhyggen, til den gastronomiske højborg og til engangsgrillen i parken.

Det er flot, det er ærligt, og det er endnu et seriøst skridt mod at sætte dansk vin på verdenskortet.