

Kære Vinven

1. Generelt

1.1 Uruguay

For jer, der var med til Uruguay-vinsmagningen, er der stadig nogle flasker tilbage, som kan købes efter først til mølle-princippet.

- Sauvignon blanc Sur Lie 2011 koster 90 kr./flaske og
- Amat 2008, der som den eneste vin fra Uruguay er nævnt i 1001 vine, du skal smage før du dør, koster 180 kr./flaske.

Begge vine er fra Bodegas Carrau.

Vinene kan bestilles via mail til karin@dadlnet.dk og afhentes i Bagsværd

1.2 HTML5

Hjemmesiden er konverteret til HTML5, hvorfor det ikke kan udelukkes – eller retter, det er højst sandsynligt – at der er opstået fejl. Når du spotter sådanne, så venligst send en mail til Jens herom. Husk det er ikke dig, der er dum – det er hjemmesiden, der er dum ☺.

1.3 Konstituering

Så har bestyrelsen konstitueret sig. Og kun posten som PR-mand har skiftet hænder, så det meste er, som det plejer at være, nemlig:

Marlene	Formand
Henning	Næstformand + forplejningsansvarlig
Carsten	Sekretær + lokaleansvarlig
Karin	Materielansvarlig
Jens	Kasserer + webmaster + VinNytredaktør + PR-ansvarlig

Referat og forrige årsregnskab ligger på hjemmesiden under Foreningen/VVV.

1.4 De bedste arrangementer

Under generalforsamlingen blev der udleveret et spørgeskema, hvor man kunne give 1, 2 eller 3 glas til arrangementer siden forrige generalforsamling. De 3 arrangementer med flest glas blev:

1. H.J. Hansen & vinbar & Kongens Have v/Henning Nielsen
2. Varmrøget laks direkte fra røgeovn v/Henning Nielsen
3. Amarone/amagerrhone & grill v/Henning Nielsen

Hvis man tager højde for, at ikke alle respondenter har været (eller kan huske) samtlige smagninger bliver et normeret resultat:

1. Vinmiddag 2014 v/Flemming og Christian, Alverdens Vine
2. Varmrøget laks direkte fra røgeovn v/Henning Nielsen
3. H.J. Hansen & vinbar & Kongens Have v/Henning Nielsen

Så måske skal vi stoppe med arrangementer i satellitten med eksterne foredragsholdere – og udelukkende satse på ud-af-huset-arrangementer med Henning ☺. Listerne med samtlige arrangementer kan ses sidst i dette VinNyt.

2. Kommende VVV-arrangementer

2.1 Åbne for tilmelding

16. december kl 19:00 - Jul i VVV- Salen/Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse - Tilmelding senest d. 9/12 – Gæstepris 200 kr.



Denne aften skal vi have styr på hvilke (rød)vine, der passer bedst til julemaden, der som bekendt er svær at matche med den fede and, tykke sovs og syrlige rødkål. Vi har derfor spurgt vinbutikkerne i Værløse, som vil give os deres svar denne aften.

(JRR)

Til/framelding.nu

2.2 Under planlægning (ikke åbne for tilmelding – datoer, priser, indhold m.v. kan ændres)

14. januar 2015 kl. 19:00 – *Vintertid er portvinstid* - Hareskov Bibliotek - Tilmelding senest d. 5/1 – Gæstepris 250 kr.



Det er vinter – sneen drysser ned, og det er hundekoldt. Man går og småfryser og ser frem til aftenen, hvor man foran kaminens knitrende ild, skal nyde et glas dejlig portvin for at ”tø op igen”.

Drikker vi for lidt portvin? Carsten Riis Laursen, den kendte vinmand, siger ”En dag uden portvin er en spildt dag. Jeg husker med forfærdelse d. 14. april 1988, hvor jeg ikke fik et glas portvin!” ☺

VVVs tidligere formand, Niels Nehr Korn, som nok er meget enig med Carsten, står for portvinssmagningen. Niels er en inkarneret portvinskender med mange flasker portvin i kælderen, så han altid kan finde den rette portvin.

Vi skal denne aften smage 6-8 forskellige portvine i en overkommelig prisklasse. Der vil være såvel colheita, vintage som LBV

(MBS)

16. februar - *Under udarbejdelse* - Salen/Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse - Tilmelding senest d. ? – Gæstepris ?

(HN)

19. marts - *Vivino og Anvanti* - Salen/Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse - Tilmelding senest d. ? – Gæstepris ?

Alle kender og bruger app'en Vivino til at registrere vin, til at undersøge vin m.v. Det er danskeren Theis Søndergaard, der er manden bag denne udbredte app – og han vil komme og fortælle om app'en. Og for at det ikke skal blive for tørt, tager Theis sin svoger, Valentino, med, der tilhører familien og vingården Avanti. Og Valentino har selvfølgelig smagsprøver med fra bl.a. Marche.

(KM/CO)

21. april - *Aprilsnar?* - Salen/Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse - Tilmelding senest d. ?/9 – Gæstepris ?

Maj - *Sejltur på Furesø eller besøg i Grundtvigskirken* (plan B: Salen/Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse -)

(HN)

Juni - *Vinmiddag* -

(?)

3. Eksterne arrangementer (bringes til orientering. VVV har ikke noget med disse arrangementer at gøre.)

3.1 Links

Følg evt. med i

- [Alt om Vin](#)
- [Kultunaut](#)
- [Vinavisen](#)

Med venlig hilsen



Værløse VinVenner

PS: Hvis du ikke længere ønsker at modtage dette nyhedsbrev og dermed ønsker at blive inaktiveret i vor database – eller hvis du har en god ven, der uforpligtende skal på mailinglisten, så returner dette nyhedsbrev med besked herom.

Evaluering af arrangementer 2013- 2014, unormeret	Antal glas			i
	1	2	3	alt
<i>H.J. Hansen & vinbar & Kongens Have</i> v/Henning Nielsen, VVV		3	12	42
<i>Varmrøget laks direkte fra røgeovn</i> v/Henning Nielsen, VVV		2	12	40
<i>Amarone/amagerrhone & grill</i> v/Henning Nielsen, VVV		6	9	39
<i>Top 8 smagning</i> v/Michael Hallin, Skovgaard Vine		7	8	38
<i>Kærlighed til vin</i> v/Susi Hyldgaard og Anders Scheuer	2	5	8	36
<i>Når livet leves</i> – Sydrhône v/Jens R. Rasmussen, VVV	1	1	10	33
<i>50 oste du skal smage før du dør</i> v/Jørgen Mønster	1	1	10	33
<i>Vinmiddag 2014</i> v/Flemming og Christian, Alverdens Vine		1	10	32
<i>Sangiovese</i> v/Thomas Olrik og Ole Hartelius, Dronningegaard Vinimport		4	7	29
<i>Fra Bagsværd til New Zealand</i> v/Vagn Westergaard, VVV		6	5	27
<i>Vini d'Italia</i> i Moltkes palæ	4	4	4	24
<i>Portugal</i> v/Flemming Møller, Vino Gaudium	1	4	5	24

**Antal
glas I alt**

**Evaluering af arrangementer 2013-
2014, normeret**

1 2 3 Normeret

<i>Vinmiddag 2014</i> v/Flemming og Christian, Alverdens Vine		1	10	43,6
<i>Varmrøget laks direkte fra røgeovn</i> v/Henning Nielsen, VVV		2	12	42,9
<i>H.J. Hansen & vinbar & Kongens Have</i> v/Henning Nielsen, VVV		3	12	42,0
<i>Når livet leves</i> – Sydrhône v/Jens R. Rasmussen, VVV	1	1	10	41,3
<i>50 oste du skal smage før du dør</i> v/Jørgen Mønster	1	1	10	41,3
<i>Sangiovese</i> v/Thomas Olrik og Ole Hartelius, Dronningegaard Vinimport		4	7	39,5
<i>Amarone/amagerrhone & grill</i> v/Henning Nielsen, VVV		6	9	39,0
<i>Top 8 smagning</i> v/Michael Hallin, Skovgaard Vine		7	8	38,0
<i>Fra Bagsværd til New Zealand</i> v/Vagn Westergaard, VVV		6	5	36,8
<i>Kærlighed til vin</i> v/Susi Hyldgaard og Anders Scheuer	2	5	8	36,0
<i>Portugal</i> v/Flemming Møller, Vino Gaudium	1	4	5	36,0
<i>Vini d'Italia</i> i Moltkes palæ	4	4	4	30,0