

Kære vinven

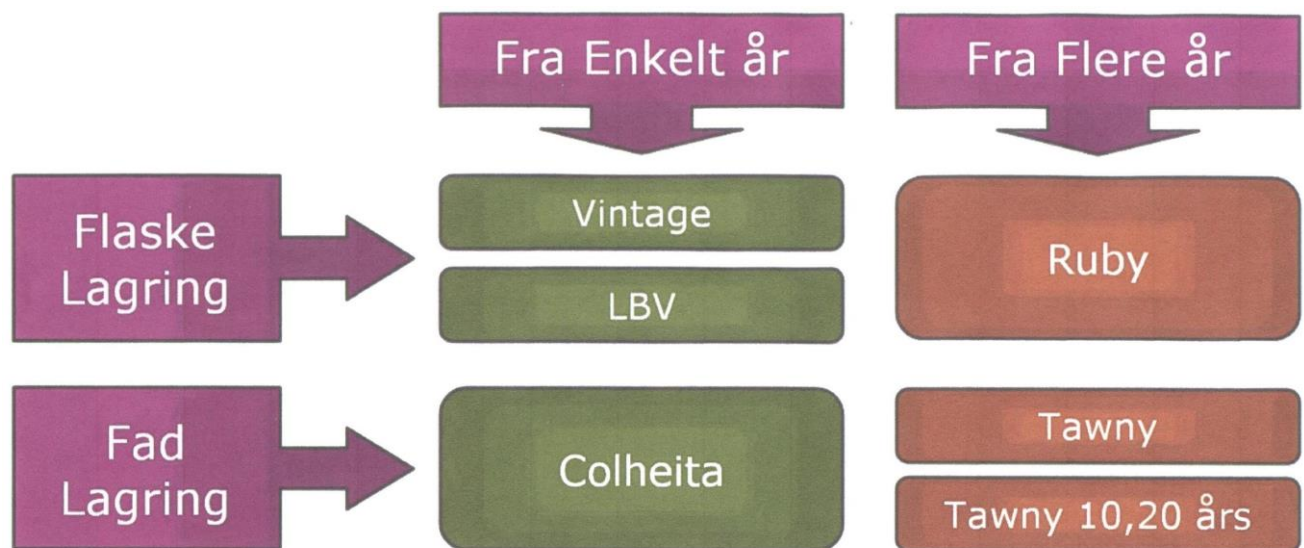
## 1. Generelt

### 1.1 Vintertid er portvinstid

Der var flere der efter arrangementet efterlyste lidt "papir" på, hvordan man husker, hvordan portvin klassificeres. Niels fortalte jo medrivende om Ruby, Colheita, LBV m.v. – men derfor kan det jo være godt efterfølgende at have noget at støtte hukommelsen til.

På den anden side hersker der en vis forvirring i portvinsbranchen, som ikke har kunnet blive enige om at ensrette typer og navne, så det gælder om at holde tungen lige i munden og læse grundigt på etikkerne (siger "Vin & CO" dec. 2014).

Niels har dog sagt god for nedestående simple opdeling, som stammer fra DrikPortvin, der skriver: "



**Vintage:** De bedste druer fra en bestemt årgang bruges til Vintage Port. Lagringen foregår primært på flasker. Benyttes meget som rødvin: Til mad og efter maden når hyggen falder på.

**Colheita:** En fadlagret vin fra en bestemt årgang. Denne type frembringer fremragende vine til desserter og er desuden en skattet ingrediens i saucer. For at lave eksempelvis en 40 års Tawny, benyttes ofte meget gammel Colheita, som ofte kan holde sig frisk og velsmagende i 100 år.

LBV: Late Bottled Vintage fremstilles som vintage af druerne fra en enkelt årgang, men lagrer længere tid på fad. Giver meget vinøse vine, der er meget alsidige i brug: Som aperitif, til maden, til desserten og sidst på aftenen er en ældre LBV fremragende.

Tawny: Er et blandingsprodukt fra flere årgange. Betegnelsen 10, 20 års angiver den gennemsnitlige alder for druerne. Benyttes som dessertvin eller som aperitif, eventuelt let afkølet (10-12°C)”

## 2. Kommende VVV-arrangementer

### 2.1 Åbne for tilmelding

19. marts - *Vivino v/Theis Søndergaard og Klubvin v/Bo Otterstrøm* - Salen/Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse - Tilmelding senest d. 12/3 – Gæstepris 250 kr.

Alle kender og bruger app'en Vivino til at registrere vin, til at undersøge vin m.v. Det er danskeren Theis Søndergaard (tv.), der er manden bag denne udbredte app – og han vil komme og fortælle om app'en.

Derefter tager Bo Otterstrøm (th.) over. Han vil guide os lidt rundt i de spanske vine, som han kender så godt. Tidligere har vi jo stiftet bekendtskab med Peter Siesseck's forrygende vine Quinta Sardonía, PSI og Flor de Pingus. Bo Otterstrøm har nu fundet nogle andre vine fra Ribera del Duero, der også ligger i den tunge ende af skalaen, men til væsentligt mere "kundevenlige" priser. Var du blandt de heldige, der fik smagt Flor de Pingus, da [klubvin.dk](http://klubvin.dk) sidste gang besøgte os, vil du nok kunne genkende smagen i de nye vine....

Vinene fra Priorat skal have lov at tale deres eget sprog – normalt skal man op med en vis sum, før man får de lækreste vine fra området. Lad os nu se, om ikke Bo Otterstrøm også her kan overraske med nogle skønne vine fra det varme hjørne af Catalonien...

Klubvin.dk har som nogle af de eneste fået Flor de Pingus 2012 UDEN SVOVL ( SO2). Peter Sisseck har kun lavet et enkelt fad, og det blev der 300 flasker ud af. Bo Otterstrøm vil gerne tage en enkelt flaske med, og er interessen til stede, kan denne flaske komme på smageprogrammet som et særnummer. Det siger sig selv, at denne vin ikke kan sælges til de normale priser, men derimod vil komme til at ligge omkring 2.000,00 pr. flaske for denne første årgang af Flor de Pingus SO2 – Er interessen til stede, kræver det at mellem 4 og 14 smagelystne skillinger sammen til en flaske. Den åbnes for kr. 1.500,- og det idéelle antal til smagning af denne nyhed er mellem 8 og 10 personer – og vi kan vist godt røbe, at det kan gå hen og blive en stor oplevelse, som ikke fås bedre i andre vinklubber.

(CO)

[Til/framelding.nu](http://Til/framelding.nu)

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

21. april – *Anmelderroste spanske vine V/Marlene Strøyer og Karin Magnussen* - Salen/Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse - Tilmelding senest d. 14/4 – Gæstepris 200 kr.

Spanske vine er efterhånden blevet et populært valg blandt danskerne, når der skal god vin på middagsbordet. Det skyldes uden tvivl, at der produceres en masse smagsfulde vine af høj kvalitet i Spaniens mange vindistrikter.

Vi skal smage et lille udvalg af spanske vine, som alle har det til fælles, at de har fået enten mange Robert Parker point, mange stjerner i Gastro, høj score i Guia Penin eller på anden måde rost.

(KM/MBS)

Maj – *Under planlægning*

(HN)

16. juni - *Vinmiddag 2015* – **Ekstraordinært arrangement** - El Tapeo, Peder Hvitfeldts Stræde 15, 1173 København - Tilmelding senest d. ? – Medlemspris? - Gæstepris?



(HN)

**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](#)

### 3.2 Smagning af vine fra Oregon og Washington 11/3

Kære vinklub/vininteresserede,

Vedlagt en invitation til den store smagning af de dejlige vin fra Oregon og Washington State på Langelinie Pavillonen d. 11/3.

Pt. er der 36 vinhuse med på de 32 borde, hvoraf langt hovedparten allerede er på det danske marked.

Udover de mange vine fra de 2 stater, har de importører, der udstiller, lov til at udstille nogle af deres californiske vine også.

Når tiden nærmer sig, kommer kataloget til at ligge på <http://www.vinrejser.dk/da-DK/Smagninger.aspx>

Tilmelding til undertegnede med angivelse af antal deltagere. Prisen er 150 kr. pr. person, som skal indbetales på Reg. Nr. 4180 kontonr. 3102110315

MVH Pia Vodder, Vinens Hus, E-mail: [pv@vinrejse.dk](mailto:pv@vinrejse.dk)

### 3.3 Vini Intelligenti

Hi Marlene,

Vi er vin- og gastronomiklubben Vini Intelligenti, en italiensk vin- og gastronomiklub.

Vi har for nyligt lavet en indkøbsaftale (til engrospriser) med landets førende importør af italiensk vin.

Såfremt der er medlemmer af Værløse Vinvenner, der interesserer sig for italiensk vin, vil vi gerne tilbyde, at de kan indkøbe vin sammen med os til engrospriser. De fleste vine kommer i kartoner af 6 flasker, men det er normalt muligt at købe mindre, fordi vi foretager større, fælles indkøb.

Vi har ingen finansiell interesse i forslaget udover at skabe volumen for vores indkøbsaftale. Vinene skal forudbetales, idet vi selv skal forudbetale.

Såfremt der er interesse for dette, vil vi fremsende vinkatalog (27,8Mb) via WeTransfer.

Vores to vinklubber kunne potentielt også samarbejde omkring de professionelle WSET vinkurser med henblik på at opnå kursusrabat. Vi har foreløbig 2 medlemmer, der påtænker at tage WSET Level 2 kurset i 2015 (se link).

<http://www.solera.dk/group.asp?group=1>

Vi vedlægger en [brochure](#), der fortæller lidt om Vini Intelligenti.

Vi ser frem til at høre fra dig.

Mvh

Ron

Vini Intelligenti - Circolo Enogastronomico

Ron R. W. Kielstrup

Eksportchef

Ryetvej 27, 1.tv.

DK-3500 Vaerloese

Denmark

Phone: +45 44 48 58 28

.

.

Curiosity killed the cat - lack of it is killing mankind.

(14-01-2015)

### 3.4 Vinanmeldelse af Cultwines Santerno Potente

Vin til nytår – blev du skuffet over supermarkedsvinen til jul, så prøv at kikke indenfor og få et godt råd til nytårsvinen. Køb for vin for 700,- og få en flaske bobler, olivenolie eller portvin gratis med. For de 700kr. Kan du frit vælge blandt de 77 forskellige vine jeg har.

Den store julevinsmagning hvor der blev testet 56 vine fik cultwines Santerno Potente Rubicone Cabernet Sauvignon 2012 (vare 466), Italien. 5 stjerner. 91 point, kun 1 vin fik 1 point mere, det var en vin hos [d-wine.dk](http://d-wine.dk) til 2396 kr. for seks styk altså over 5 gange prisen. Fra Ekstrabladet og altomvine. Koncentreret vin i den frugtige stil. Brombær, lakrids, timian og vanilje. Flot vin med en lang frugtig eftersmag. God til anden. Alkoholprocent: 14,5 Set hos [cultwine.dk](http://cultwine.dk) til 468 kr. for seks styk

Santerno Potente 2012, Italien. 5 stjerner. Koncentreret vin i den frugtige stil. Brombær, lakrids, timian og vanilje. Flot vin med en lang frugtig eftersmag. God til anden. 91 Alkoholprocent: 14,5 Set hos [cultwine.dk](http://cultwine.dk) til 468 kr. for seks styk  
<http://ekstrabladet.dk/vin/vintest/storevintests/den-bedste-vin-til-juleanden/5363583>

(28-12-2014)

- 0 -

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.