

Kære vinven

1. Generelt

1.1 Generalforsamling 2015

Blev overstået uden problemer, og den efterfølgende vinsmagning blev en rigtig blindsmagning, idet vi efter første vin sad i bælgmørke resten af aftenen. Du kan inden længe læse referatet på vor hjemmeside.

Efterfølgende har bestyrelsen konstitueret sig med følgende poster:

	Jacob	Henning	Alice	Jens	Vagn
Formand			x		
Næstformand		x			
Sekretær	x				
Kasserer				x	
PR-ansvarlig			x		
Lokale-ansvarlig	x				
Materiel-ansvarlig					x
Forplejningsansvarlig					x
VinNyt-redaktør		x			
Web-master				x	

1.2 Farvel

Som det ses af punkt 1.1 er dette VinNyt mit sidste som redaktør. Fremover vil Henning føre pennen. Jeg kan ikke huske præcis, hvornår jeg overtog jobbet, men jeg tror jeg har skrevet over 100 VinNyt, så det er nok godt med friske yngre kræfter.

Ligeledes takker Henning af som forplejningsansvarlig – et job som vi alle har nyt godt af. Henning er jo en sand gourmet og han har ofte fundet specialiteter (til en billig penge) – senest Parma og Gorgonzola – hentet direkte fra Italien. Men fortvivl ikke for hans arvtager Vagn er rundet ud af mejeribranchen – så vi vil helt sikkert fortsat få lækker mad til vore arrangementer.

1.3 Så er det tid til at betale kontingent

Generalforsamlingen vedtog at fastholde kontingentet på 850 kr. Du bedes derfor snarest belejligt indbetale dette beløb til vor bankkonto i Danske Bank Reg.nr.: 1551; kontonr.: 3719391516.

2. Kommende VVV-arrangementer

2.1 Åbne for tilmelding

7. oktober 2015 kl. 19:00 – *Oktoberølsmagning* – Skands øl ved/Birthe Skands – Salen, Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse - Tilmelding senest d. 1/10 – Gæstepris 175 kr.



Birthe starter med en kort introduktion, hvor hun fortæller om Bryggeriet Skands filosofi omkring ølbrygning og ølsmag.

Vi skal smage 6 – 8 ølvarianter, idet vi begiver os ud på en rejse i øllets univers – fra det dejlige friske tysk inspireret øl til mere traditionelle engelske ale og slutter med de belgiske varianter.

Da firmaet i oktober står over for at lancere Julebryggen, vil der naturligvis også være 1 – 2 varianter af Julebryg med.

Mens vi smager på de forskellige varianter, hører vi også lidt om selve brygprocessen.

Skands tager ekstra kasser (af 15 flasker) med, så deltagerne kan købe øl til en super pris – 5 stk. for DKK 105,- inkl. flaskepant. Man kan både købe hele kasser og købe enkeltflasker. Skands har dog IKKE dankortterminal med!

(ILV)

[Til-/framelding nu](#)

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

12. november 2015 kl. 19:00 – *Økologisk/biodynamisk vin* – Vores Marked v/Birgit Maria Hjelm Pichat – Salen, Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse - Tilmelding senest d. 8/11 – Gæstepris 175



Vores Marked, som har butik på Farum Hovedgade 83, kommer denne aften til

Værløse for at indføre os i biodynamisk/økologisk vin.

De siger selv: "Vi ved ikke alt om vin, men vi ved ret meget om Vores vine, Vores vinbønder og elsker at fortælle om økologisk og biodynamisk vindyrkning, naturvin og selvfølgelig også Frankrig og fransk kultur."

Vi skal have svar på, hvad der sker på den økologiske/biodynamiske mark, og hvad der sker i kælderen. Hvad er filosofien bag? Hvad driver bønderne? Hvad er naturvin og hvorfor vælge det?

Vi serverer også lidt smagsprøver.

(JRR)

7. december 2015 kl. 19:00 – *Champagne* – Champagnesjælen v/Torben Elhauge – Salen, Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse - Tilmelding senest d. 1/12 – Gæstepris 275 kr.



Vil du være godt forberedt til indkøb af champagne til nytårsaften, bør du deltage i dette arrangement, hvor Torben Elhauge fra Champagnesjælen beretter og giver smagsprøver på champagne. Champagnesjælen bidrager til at øge kendskabet til, hvor forskelligt champagne kan og skal være. Samtidig viser firmaet, at man tilmed kan få champagnen til en rimelig pris uden at gå på kompromis med kvaliteten... snarere tvært imod.

Champagne er det eneste franske vindistrikt, hvor det gennem reklame i mange år er lykkedes at overbevise verden om, at god kvalitet består i at vinen skal smage ens år ud og år ind! Og det modsat alle andre vine, hvor man sætter en ære i, at man kan smage druesort, årgang, distrikt – ja ligefrem vinbonde. Her skal vinen udtrykke sit terroir. Heldigvis er denne tendens nu de seneste år begyndt at vinde indpas i Champagne, hvor mange af bønderne nu producerer champagne, der udtrykker terroir.

Vi skal denne aften smage champagne lavet på 3 forskellige druetyper; vi skal smage årgangschampagne fra 2008 og 2004, og så skal vi smage 2 forskellige rose (en ægte rose og en med tilblandet rødvin!).

(JRR)

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

3.1 Links

Følg evt. med i

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

3.2 Vinisud

Vinisud er en stor vinmesse med hovedvægt på Languedoc-Roussillon, men alle andre franske regioner er repræsenteret, og ligeså er andre vinproducerende lande. Mange af vinbønderne i Languedoc er ikke større, end at de selv står på standen og fortæller engageret om deres produkter og udskænker gratis smagsprøver. Der er også et "palace" med over 1500 forskellige flasker med vine, som man selv kan gå rundt og smage på, hvis man foretrækker det. Og der er forskellige foredrag med vinsmagninger, som man gratis kan melde sig til.

Det kritiske punkt vil være overnatningerne, som der inden længe bliver rift om. Vinmessen holdes i Perols, en forstad til Montpellier, og der kører en sporvognsline imellem.

Se her for alle informationer: <http://www.vinisud.com/index.php/en> Hvis vinmessen har interesse, så send dem evt. en mail, så I kommer med på mailinglisten for opdateringer - og igen til næste år.

Vh. Inge&Tommy, contact@druerne.com
(08-08-2015)

- O -

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.