

Kære vinven

1. Generelt

1.1 Generalforsamling

Husk at forslag, der ønskes behandlet på generalforsamlingen d. 22/9, skal afleveres skriftligt til et medlem af bestyrelsen senest 14 dage før generalforsamlingen, dvs. senest d. 8. september.

1.2 Hele 2 arrangementer – dvs. dobbelt tilmelding til 22/9

Husk at melde til om du kommer eller ej. Hvis du deltager i hele seancen d. 22/9, skal du melde dig til 2 gange, mens en gang er nok hvis du kun kommer til generalforsamlingen eller kun kommer til den efterfølgende vinsmagning. Og som sædvanlig må du også meget gerne melde fra, hvis du ikke kommer.

2. Kommende VVV-arrangementer

2.1 Åbne for tilmelding

22. september 2015 kl. 18:00 - *Generalforsamling 2015* v/Bestyrelsen – Salen, Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse - Tilmelding senest d. 15/9.

Generalforsamlingen holdes ifølge [vedtægterne](#) med følgende dagsorden

1. Valg af dirigent
2. Bestyrelsens beretning om foreningens virksomhed i det forløbne foreningsår
3. Fremlæggelse af det reviderede regnskab til godkendelse
4. Behandling af forslag fra bestyrelse og medlemmer
5. Fastsættelse af kontingent
6. Valg af bestyrelsesmedlemmer
7. Valg af 2 suppleanter til bestyrelsen
8. Valg af revisor og revisorsuppleant
9. Eventuelt

Bestyrelsen er vært ved et glas vin under generalforsamlingen.

(MBS)

22. september 2015 kl. 19:00 – *Sydafrikas Perler* v/Steffen Bjerre, Vin med Hjerte – Salen, Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse - Tilmelding senest d. 14/9 – Gæstepris 175 kr.



Steffen Bjerre har i mange år besøgt Sydafrika og hermed fået kontakt med mindre og ukendte vingårde, der laver små, håndværksmæssige produktioner med udsøgt kvalitet.

Læs mere om firmaet her: <http://vinmedhjerte.dk/about/how-we-do-it/>

De fire gårde, som Steffen vil præsentere, er:

- Stoney Brook - www.stoneybrook.co.za
Lille vingård, der laver meget ambitiøse vine. Lang lagring og traditionelle druer og blends, som er inspireret af fransk vin.
- Haut Espoir - www.hautespoir.com
Fantastisk vin til prisen. Årgangsvin til ufatteligt fornuftige priser. Vi medbringer 2006 og 2007 årgangen herfra.
- Rainbows End - www.rainbowsend.co.za
Fantastisk frugtdrevet vin. En af topvingårdene for ren Cabernet Franc i Sydafrika - men generelt en fantastisk gård, udelukkende med røde druer.
- Black Pearl - www.blackpearlwines.com
Meget lille (7 hektar). Økologisk og meget optaget af at opretholde den naturlige biodiversitet i balance med vindyrkningen. Kvindelig ejer og vinmager, der flere gange har vundet priser for sine vine. Her er der virkelig kort vej fra ranke til flaske. Simpelt - og det virker.

(HN)

[Til-/framelding nu](#)

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

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)

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 69, 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 – Gæstpris 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 champag-

ne 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 udkænker 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.