

## Ekstraordinært VinNyt nr. 213 – Februar 2019

Kære vinven

### 1. Generelt.

#### 1.1 Ændring af kommende vinsmagninger!

Formanden beklager meget, men jeg har været nødt til at ændre på to vinsmagninger her i foråret.

Onsdag d. 20. marts 2019 skulle vi have haft vores "Vinquiz II" smagning med Janus og Lars. Den flyttes til mandag d. 20. maj 2019.

Mandag d. 20. maj skulle vi have haft smagning af samme vin i forskellige glas. Den smagning har vi droppet fordi I skulle købe Riedel glassene, og ikke mange er interesseret i at gå hjem med 3 dyre glas som ikke passer med det der står i skabene. Bestyrelsen i Vinklubben overvejede at beholde glassene, men de er for dyre, når vi skal supplere op. Vi har besluttet at vi hellere vil fortsætte med de Speigelauglas vi har, som koster en tredjedel.

**Onsdag d. 20. marts holder vi i stedet en smagning med vine fra Loire i Frankrig. Her kommer Lorentsens vinforsyning og fortæller om deres vine. Se tilmelding nedenfor.**

**Bemærk at hvis du oprindeligt havde tilmeldt dig "Vinquiz II" smagningen d. 20. marts, så gælder denne tilmelding IKKE Loire smagningen som nu afholdes samme dag i stedet for.**

**Du skal altså ind på vores hjemmeside og lave en ny tilmelding til Loire smagningen, hvis du ønsker at deltage i denne.**

### 2. Kommende VVV-arrangementer

#### 2.1 Åbne for tilmelding

**Onsdag d. 20. Marts 2019 kl. 19:00 – "Loire-vine" ved Mogens Lorentsen, Lorentsens vinforsyning – Salen, Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse  
Tilmeld senest onsdag d. 13/3 – Entré: 0 kr./medlem og 275 kr./gæst.**

Loire er den længste og en af de smukkeste floder i Frankrig. Skønt vinområdet er spredt over næsten 1000 km med store forskelle i klima, jordbund og tradition, har de mange lighedspunkter. Det er drue-duftende, lette og appetitvækkende vine. Floden udspringer vest for Lyon og løber ud i Atlanterhavet ved Nantes. Vinene fra egnene langs floden kaldes ofte "Vins de la Loire", mens de mere betydningsfulde har distrikts- eller bynavn.

Det er hovedsagelig hvide vine, der skarpt deler sig i tørre mod øst (Sancerre, Pouilly) og vest (Muscadet, Gros Plant), mens man i midten finder de sødere Touraine-vine og de endnu sødere Anjou. De bedste røde ligner Beaujolais, og rosévinene står sig let mod enhver anden rosé i Frankrig.

Vi skal denne aften smage vine fra alle områderne og både bobler, hvid, rose og rød. Med disse vine er vi klar til forårets lækre spiser som stenbiderrogn, friske asparges og små tapas.

Vinene kan købes på nettet, men i forbindelse med smagningen kan de bestilles med 10% rabat og med levering som vi plejer

Tilmelding på: <https://www.vinvenner.dk/tilmelding.asp> Husk at logge ind først!

## 2.2 Arrangementer under planlægning

Torsdag d. 25. april 2019: Det nye Spanien, v/Mette Bech, Allerød Vinhandel

**Mandag d. 20. maj 2019: Vinquiz II, v/Lars Johannesson & Janus Hertz**

Freitag d. 14. juni 2019: Afslutning (under planlægning)

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

### 3.1 "Franske Vindage" i Politikens Hus i Kbh.

Lørdag d. 2. marts kl. 14.00-16.30 – normalpris 250 kr., VVV PRIS 150 KR.

Lørdag d. 2. marts kl. 17.30-20.00 – normalpris 250 kr., VVV PRIS 150 KR.

Hvis du vil benytte dette tilbud skal du blot gå ind på:

<https://ekstrabladet.dk/vin/Arrangementer/smag-paa-200-franske-vine/7370547>

og ved køb skrive rabatkoden: **vinklub19** (før du vælger antal billetter)

Begrænset antal billetter til hver session.

I kan læse mere om de forskellige vinfestivaler her:

<https://ekstrabladet.dk/vin/Arrangementer/>

## 4. Links

Se også:

"Alt om Vin": <https://aov.dk>

"KultuNaut": <https://www.kultunaut.dk>

"Vinavisen": <https://www.vinavisen.dk>

Med venlig hilsen

Janus Hertz

Næstformand & Vinnyt redaktør

Værløse VinVenner

~ o ~

PS: Hvis du ikke længere ønsker at modtage dette nyhedsbrev – eller hvis du har en god ven, der uforpligtende vil med på mailinglisten, så send besked til VVV's webmaster Jens R. Rasmussen: [jrr@vinvenner.dk](mailto:jrr@vinvenner.dk) (Unsubscribe / Afmeld – klik her!)