

VinNyt nr. 215 – Maj 2019

Kære vinven

1. Generelt.

Intet at bemærke...

2. Kommende VVV-arrangementer

2.1 Åbne for tilmelding

Mandag d. 20. Maj 2019 kl. 19:00 – Vinqviz II, v/Lars Johannesson & Janus Hertz – Salen, Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse
Tilmeld senest søndag d.12/5 – Entré: 0 kr./medlem og 275 kr./gæst.

Nu er det sikkert og vist – Vinqviz arrangementet som blev flyttet fra Marts måned med kort varsel kommer nu her i maj 😊

Vi gentager succesen fra tidligere år med Vinqviz afholdt af Lars Johannesson & Janus Hertz.

Som første gang er temaet ”Kvalitet & Value for Money”, altså vine vi – Lars & Janus - kender fra tidligere og hvor vi mener at både kvaliteten også prisen (forholdsmæssigt) er rigtig fornuftig. Vi skal smage 8 forskellige vine.

Reglerne for quizen er som følger.

Der bliver i hver runde fundet en vinder. Premien er en flaske vin.

Dette gøres med spørgsmål relateret til den enkelte vin, og med 50% chance for at svare rigtigt (Altså lidt a la ja/nej spørgsmål).

Vi vil forsøge at tilrettelægge spørgsmålene så det gerne skulle give maksimal indlæring samtidig.

Såfremt en person allerede har vundet en vin, og efterfølgende vinder sin anden runde, vil gaven gå til personen som blev nummer 2.

Der vil således være en moralsk vinder og en som får en flaske.

Med det vil der altså være 8 forskellige deltagere, der går hjem med en flaske.

Dette bliver en vinqviz for alle! Alle vil få noget ud af det.

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

2.2 Arrangementer under planlægning

**Fredag d. 14. juni 2019 kl.18:30: Afslutning – vinmiddag på ”Reinwalds”,
H.C. Ørstedsvej 28, 1879 Frederiksberg C (ekstra arr. med egen betaling!)**

Med forhold for ændringer er her oplæg til vores vinmiddag afslutnings arrangement:

Menu med tilpasset vinmenu (1 glas vin pr. ret):

Appetizer: Lufttørret skinke på croûtons med trøffelmayo

Forret: Saltet laks med wasabi-olie, radiser og purløg

Hovedret: Sprængt and i smørpisket peberrods beurre blanc, krydder-asparagus og små kartofler

Dessert: Cremet cheesecake med hindbærsirup og crumble

Menu med tilpasset vinmenu (1 glas vin pr. ret) pr. person kr. 750,-

Bestyrelsen mangler endnu at beslutte om vi har budget til at kunne give et lille tilskud til medlemmerne på 50-100 kr. Endelig pris følger i næste vinnyt.

Middagen starter kl. 18.30

Adressen er: Reinwalds, H.C. Ørstedsvej 28, 1879 Frederiksberg C
www.reinwalds.dk

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

3.1 Fribilletter til Allerød Vinhandels Vinfestival lørdag 4/5-2019

I lighed med de sidste par år har vi fået tilbudt fribilletter til Allerød Vinhandels Vinfestival første weekend i Maj (Normal pris 100 kr). Se også vedhæftede flyer. Det plejer at være et rigtig godt arrangement.

P.t er der kun billetter tilbage til lørdag d. 4/5-2019.

Hvis man ønsker at deltage så er proceduren at man selv skriver til Allerød Vinhandel på vin@allewin.dk og angiver hvilken dag (lørdag), hvor mange billetter, samt at man kommer fra "Værløse Vinvenner".

3.2 Tilbud på forudbestilling af ny bog "ITALIENS HEMMELIGE VINE"

Vi har fået dette fine tilbud på ny og forhåbentlig spændende vin bog.

Kære Værløse VinVenner ved formand Alice Rudkjær,

Mit navn er Steen Asmussen. Jeg skriver til jeres vinklub, fordi jeg har skrevet en bog om Italiensk vin med titlen "Italiens hemmelige vine".

Bogen udkommer den 23. maj 2019, og jeg tror og håber, at bogens indhold kunne være af interesse for jeres medlemmer.

Bogen kan forudbestilles med 20% rabat og fri fragt i hele Danmark frem til udgivelsesdatoen ved at benytte nedenstående link og rabatkode.

Link til forudbestilling: <https://muusmann-forlag.dk/produkt/italiens-hemmelige-vine/>

Rabatkode: hemmeligvin

Nederst i denne mail har jeg gengivet forlagets beskrivelse af bogen samt vedhæftet en lille pdf-fil med samme indhold.

Jeg håber, at I vil finde bogen interessant og at vil videresende denne mail til jeres medlemmer.

På forhånd mange tak.

Med venlig hilsen
Steen Asmussen

Forlagets korte beskrivelse af bogen:

Format: 170 x 240 mm (Hardback)

Vejl. pris: 249,95

ISBN: 978-87-93679-36-8

Titel: Italiens hemmelige vine

Udgivelsesdato: 23. maj 2019

ITALIENS HEMMELIGE VINE

Med en smule nysgerrighed i rygsækken kan det hurtigt blive en god investering at droppe de oplagte vinvalg og søge uden for de traditionelle områder. Her finder du inspiration til fantastiske og vidunderlige vinoplevelser med italienske kvalitetsvine fra Valtellina-dalen, Etnas skrån timer, Alto Piemonte, Carema samt Aglianico-vine fra Campanien og Basilicata.

Interessen for vin er stigende i Danmark, og især interessen for italiensk vin er vokset over de seneste år. Italiens hemmelige vine tager læseren på en rejse gennem nogle af Italiens mindre kendte vinområder og præsenterer vine, vingårde og druer, der ikke kendes i den brede offentlighed og i nogle tilfælde heller ikke af vinentusiasten, men hvor vinene er af høj kvalitet. Mange af vinene kan købes i Danmark – enten direkte i en butik eller online – og alle vinene er tilgængelige inden for EU.

Bogen sætter kvaliteten i centrum og med dette udgangspunkt inspirerer, motiverer og tilvejebringer den viden og indsigt om storslåede vine uden for den italienske vinhovedvej. Vin skal smages og nydes og forhåbentlig sætte mærkbare aftryk i smagsløgernes erindring. De vine, som bliver præsenteret i bogen, bibringer ofte større vinoplevelser end de gængse vine og er med sikkerhed meget billigere end de kendte, dyre etiketter. Hemmeligheden bag den store vinoplevelse er at kende de mest kvalitetssøgende og kvalitetsbevidste vingårde, hvilket er udgangspunktet i bogen.

Vin er ofte en indforstået verden, men forfatteren præsenterer emnet, så alle kan deltage, uden at der bliver givet køb på fagligheden. Vinkvalitet og personlig smag tages under behandling, før vinområder, vine og vingårde præsenteres, og dermed afdramatiseres det vinsnobberi, der ofte ledsager vindrikning.

Billig luksus er en umulig ligning, men der ingen grund til at betale mere end højest nødvendigt for den. Det er i dette lys, at denne bog skal finde sin berettigelse. Den gør det muligt for læseren at finde frem til den højeste kvalitet inden for hvert vinområde og hver vintype, og læseren motiveres til at smage med og selv bedømme undervejs.

Sommelier og indehaver af Victoria Vine, Nana Wad, har skrevet forordet i bogen.

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 ([Unsubscribe / Afmeld – klik her!](#))