

VinNyt nr. 216 – Ultimo Maj 2019

Kære vinven

1. Generelt.

Er du klar over, at VVV's hjemmeside er DIN hjemmeside?! 😊 Det betyder, at DU kan indlægge relevante nyheder, DU kan starte en debat, DU kan kommentere andres indlæg - alt sammen fra chatten. Og husk så også, at DU skal vedligeholdes din egen side på hjemmesiden, dvs. dine data om telefon, e-mail, adresse o.l. skal være up-to-date, for at du kan få den bedste service.

2. Kommende VVV-arrangementer

2.1 Åbne for tilmelding

Fredag d. 14. juni 2019 kl.18:00: Afslutning – vinmiddag v/bestyrelsen i Salen, Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse (ekstraordinært arrangement med egen betaling!).

Tilmeld senest torsdag d.6/6 – Pris: 395 kr./medlem og 445 kr./gæst

Traditionen tror holder vi en årlig vinmiddag. En vinmiddag er en aften, hvor vi får ekstra gode vine og ekstra god mad. Det er et ekstraordinært arrangement, hvilket betyder, at det ikke er gratis hverken for medlemmer eller deltagere. Vinklubben giver dog tilskud til medlemmer, således at de betaler under kostpris; mens ledsagere betaler kostprisen.

Årets Vinmiddag var planlagt til at forgå på restaurant Reinwalds – men der kom desværre lidt grus i maskineriet, hvorfor bestyrelsen valgte at holde det selv. Og ”holde det selv” er netop hvad VVV gjorde i tidernes morgen. De første mange år blev vinmiddagen holdt i et forsamlingshuslokale på Ryetvej – men da vi nu har så fine faciliteter i Satellitten, har vi valgt at holde det der.

Selvfølgelig bliver opdækningen en anden end vi plejer. Vi skal sidde ved 4 mands borde med blomster og levende lys. Og selvfølgelig skal vi fortsætte traditionen med sange og quiz.

Menuen er som følger (med forbehold for små ændringer):

Appetizer/Snacks:

Gougères (franske ostevandbakkelser)

Butterdejsnegle

Forretter:

Carpaccio af grillet oksefilet med rucola, citronolie, oliven og parmesan.

Firenzsalat med stegt kyllingebryst vendt i dijoncreme, persille og parmaskinke.

Limemarineret Fanø laks med Frisée salat og citrondressing.

Rejecocktail med grønlandske rejer, Bionda salat, tomat, dild, asparges, citron og rejedressing.

Der følger koldhævet stenbagt brød og smør med til forretten.

Forretterne anrettes dekorativt i glas med låg, hvor der både er en ret i glas og en ret på låg.

Hovedret:

Super mør kalveculotte med Pommés Anna med klaret smør og friske krydderurter. Buket af forårsløg, broccoli, mini gulerod, mini majs og grøn asparges. Serveres med rødvinssovs.

Desserter:

Panna Cotta med hindbærcoulis og friske bær samt Vaniljeis med macarons. Også desserten anrettes dekorativt i glas med låg, med en ret i glas og en ret på låg.

Kaffe med kage og avec er der selvfølgelig også. Vi sku' jo nødtigt gå sultne hjem 😊.

Vinen vi skal have kommer i høj kvalitet og i rimelige mængder fra Pondus vin. Vi starter med bobler, dernæst 2 hvidvine til forretten, 2-3 rødvine til hovedretten samt en dessertvin.

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

2.2 Arrangementer under planlægning

Datoer for næste sæsons arrangementer (med forbehold for ændring af enkelte datoer):

2019:

- Tirsdag d.13/8 eller torsdag d.15/8 – (under planlægning)
- Torsdag d.26/9 – Generalforsamling og 25 års Jubilæumsarrangement
- Torsdag d.31/10 – (under planlægning)
- Mandag d.18/11 - Vinbonden Mauro fra Italien (mangler bekræftelse, forbehold for ændring af datoen)
- Mandag d.9/12 – (under planlægning)

2020:

- Onsdag d.15/1 – (under planlægning)
- Torsdag d.20/2 – (under planlægning)
- Torsdag d.19/3 – (under planlægning)
- Mandag d.20/4 – (under planlægning)
- Tirsdag d.12/5 – (under planlægning)
- Fredag d.12/6 – Afslutning (under planlægning)

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

Velkommen til en spændende sommervinfestival,

Dato: lørdag 1. juni 2019 klokken 12:00 – 17:00

Sted: Fabriksvej 8-10, 3000 Helsingør enten udendørs i telte eller indendørs, afhængigt af vejret

I kan få fyldt jeres beholdning af dejlige vine op både til Sct. Hans/Midsommer og til resten af sommeren. Senere på året vil I blive inviteret til en julesmagning.

Born Wine-Import er arrangør på vinfestivalen, hvor du kan smage og købe mange forskellige vine fra spændende mindre importører, der præsenterer deres vine, som alle er produceret med hjerte og kvalitet fra Australien, Sydafrika, Italien, Frankrig, Rumænien, Portugal, USA og Spanien.

Der vil naturligvis være mulighed for at købe vinene på Vinfestivalen.

Jeg vedlægger invitation med fribilletter

Så tag på sommer udflugt med familien eller gode venner til Helsingør Wine Valley, byens og Nordkystens spændende vinsted
Få en god vinsnak og nyd eftermiddagen med gode vine i hyggelige omgivelser
og husk at livet er for kort til dårlig vin
Vi glæder os meget til at se jer

Med venlig hilsen

Birger Born-Rasmussen

Bemærk: PDF-fil med fribilletter kan findes og downloades på VVV's chat side.

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!)