

VinNyt nr. 220 – November 2019

Kære vinven

1. Generelt.

1.1 Reminder - ekstra kontingentbetaling

En venlig reminder - medlemmer som oprindeligt har betalt kontingent på 950 kr., skal indbetale yderligere **100 kr.** vor konto i Danske Bank:

Registreringsnummer: 1551 Kontonummer: 3719391516

1.2 Gæste klippekort

Bestyrelsen har behandlet et forslag fra et af klubben medlemmer om at indføre klippekort til gæster, som medlemmerne bringer med. Bestyrelsen var enige om, at det var et godt forslag og har derfor indført det allerede.

- Kun medlemmer kan købe klippekort
- Klippekorten gælder til ordinære smagninger
- Klippekort indeholder 3 klip og koster 675 kr. Da normal gæstepris er 300 kr. er der altså tale om en rabat på 75 kr. pr. Smagning.
- Klippekortens gyldighedsperiode følger regnskabsåret (1/7-30/6). Dvs. at evt. ubrugte klip efter 1/7 ikke refunderes eller kan bruges i den efterfølgende sæson.
- Klippekort bestilles hos foreningens kasserer Jens R Rasmussen.

1.3 Den nye bestyrelse

Bestyrelsen har konstitueret sig som følger:

- Formand, Alice Rudkjær
- Næstformand, Janus Hertz
- Kasserer, Jens R. Rasmussen
- Sekretær, Thomas Carentius Larsen
- PR-ansvarlig, Alice Rudkjær
- Lokaleansvarlig, Allan Willumsen
- Materialeansvarlig, Allan Willumsen
- Forplejningsansvarlig, Thomas Carentius Larsen
- VinNyt redaktør, Janus Hertz
- Web-master, Jens R. Rasmussen
- Repræsentant til Brugerforeningen Satellitten, Alice Rudkjær

2. Kommende VVV-arrangementer

2.1 Næste arr. – fuldt booket – BEMÆRK ændret lokation!!

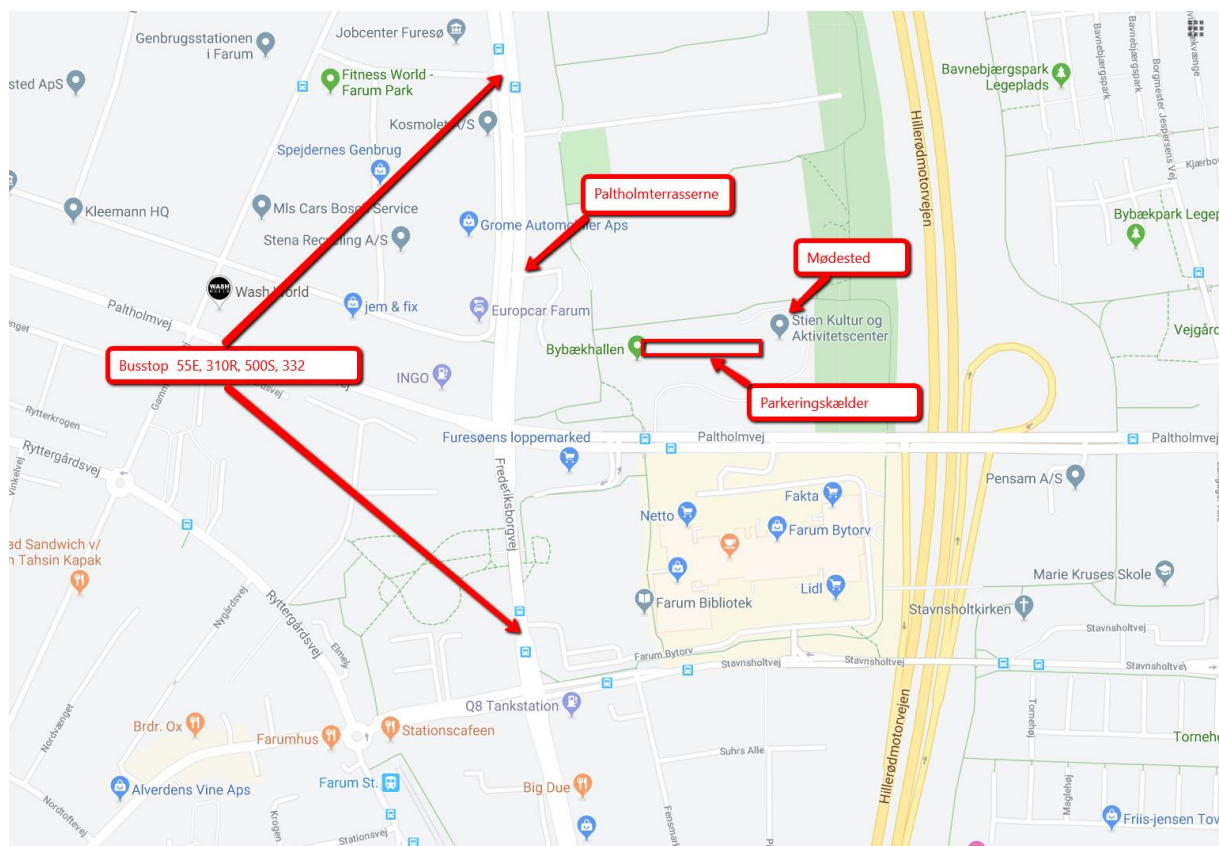
Fredag d. 15. november 2019 kl. 19:00 – ”Piemonte IV” ved vinproducent Mauro Dogliani – Afholdes i ”Stien”, Paltholmterrasserne 1, 3520 Farum
Tilmelding senest d. 11. november 2019 – Medlemmer 0 kr., Gæstepris (300 kr).

De tre sidste år har vi haft besøg af vingårdsejeren Mauro Dogliani fra Piemonte i Norditalien, hvor vi smagt hans fantastiske vine og lækre italienske charcuterivarer som han og hans søde hustru, Elena, har medbragt. Begge gange en stor succes, så derfor har vi nok engang bedt dem om at komme igen.

Mauro er meget ligefrem og hans vine er virkelig gode - for blot at nævne i flæng er der Barbaresco, Nebbiolo d'Alba og Barbera d'Alba. Mauro taler ikke dansk, selvom han kender flere danskere. Både hans og Elenas engelske er dog udmærket og let forståeligt.

Vi har i år bedt Mauro om at føre os gennem sin produktion med fokus på vinens udvikling. Der vil være mulighed for at købe vine samme aften, men også efterfølgende.

Se mere på <http://www.doglianivini.com>



2.2 Åbne for tilmelding

Mandag d. 9. december kl. 19.00 – ” Julevin” ved Jesper Winther fra Winther vine - Salen, Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse

Tilmelding senest d. 2. December 2019 – Medlemmer 0 kr., Gæstepris (300 kr).

Så har vi efterhånden lagt sommeren bag os og gemt rosevinen til bedre tider. Dermed skal vi også til at drikke lidt tungere vine. December måneds smagning er derfor et godt bud på vinene til jul og nytår.

Jesper fra Winther vin (tidligere Skovgård vine i Birkerød) kommer og præsenterer nogle fantastiske vine.

Vi skal igennem både de traditionelle vine – hvor Jesper tager Ripasso og Amarone med fra Tenuta Inverno. Derudover smager vi 2 Makedonske vine, hvor den ene har været kåret til årets julevin for ca. 10 år siden, og den anden har været med i kapløbet sidste år. Sidst vil der være nogle flasker hvor den ene er en meget prisbillig vin og den anden er mere at tænke ud af boksen 😊

Så programmet er lige pt. sådan her:

- Spumante fra Casanova
Julen handler om meget andet end rødvin, der er meget, der bliver fejret, derfor hænger bobler om det er den ene eller anden slags sammen med jul. Her får I en Spumante der er lavet på 100% Chardonnay, og opnår derved en helt fantastisk frist frugtagtig vin samtidig med den er tør. Det er en vin der vil behage de fleste.
- Governo fra Toscana
Vin lavet på Governo metoden hvor basen er tørret Sangiovese druer, et prisbilligt alternativ til Amarone – man kunne kalde dette en miniamarone (hvis man er lidt fræk)
- Valpolicella fra Tenuta Inverno
En ren vin med let syre til dem der sætter pris på at vinen matcher fedmen i julemaden
- Scubi
Et blend fra Makedonien, en yderste velsmagende vin med god kraft og milde/bløde tanniner
- Cuvee prestige
Blend fra Makedonien, som har været kåret til årets julevin
- Irritable IGT Super toscaner fra Casanova
En virkelig kraftig rødvin med så utrolig meget smag og fine tanniner – måske en af de bedste supertoscaner vine der er lavet – navnet betyder også ”kan ikke gentages”. Denne vin er med for at skubbe grænser
- Ripasso fra Tenuta Inverno
Så er vi over i de mere traditionelle julevine hvor denne Ripasso gør det minst ligeså godt som billige Amarone vine
- Amarone fra Tenuta Inverno
Så slutter vi af med toppen af toppen, denne Amarone er fuldstændig vild og har i sin korte levetid her i Danmark allerede taget kunderne med storm.

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

2.2 Arrangementer under planlægning

Onsdag d. 15/1-2020 Priorat, *Ekstraordinært arr.*, Salen, satellitten, Medlemmer 80 kr. Gæster 300 kr. Tilmeldingsfrist onsdag d.7/1-2020

Dette er et ekstraordinært arrangement - og derfor er der en mindre ekstrabetaling. Det skyldes 2 ting. For det første skal vi smage nogle af de bedste vine fra Priorat og Monsant i Catalonien, som begge er meget værdsatte områder; så indkøbsprisen er meget dyrere end normalt. Og for det andet skal vi genopleve vine fra sommerens vintur til området. Derfor deltager der også flere af rejsedeltagerne fra turen.

Men selv om du måske ikke var med på vinturen 2019 - så skal du ikke snydes for at smage de store og herlige vine fra området. Måske du kender Wall Por og Genium, som vi bl.a. skal smage.

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

2020:

- Onsdag d.15/1 – Priorat-smagning / ”Vinrejse arrangement” (ekstraordinært arr.)
- Onsdag d.5/2 – Gambero Rosso smagning i København (NY DATO, under planlægning)
- Torsdag d.20/2 – Winebattle Europa mod Oversøisk – v/Pondus vin
- Torsdag d.19/3 – Portugisiske Vine v/Søllerød vinhandel
- Mandag d.20/4 – (under planlægning)
- Tirsdag d.12/5 – (under planlægning)
- Fredag d.12/6 – Afslutning (under planlægning)

3. 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

~ 0 ~

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!)