

VinNyt nr. 250 – Januar 2023

Kære vinven

1. Nyt fra bestyrelsen

Velkommen til Vinnyt nr.250!

I dette jubilæums nummer har vi meget passende to arrangementer åben for tilmelding, se nedenfor.

Vi oplever nogle gange at der er en hel del støj under vinsmagningerne, vel at mærke mens foredragsholderen taler – eller prøver at tale... Vi ved godt at stemningen bliver mere og mere løftet som aftenen skrider frem, men bestyrelsen vil alligevel gerne henstille til at deltagerne husker at udviser lidt mere hensyn til de andre som prøver at lytte - og af respekt for foredragsholderen. Så indstil den indbyrdes snak så længe foredragsholderen taler. :-)

2. Kommende VVV-arrangementer

2.1 Arrangementer åben for tilmelding

**Onsdag d.8/2-2023 kl. 19:00 – 21:30: ”Tyske vine fra vinbonden Hemer”
v/Manfred & Co, afholdes i Salen Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse.
Tilmeldingsfrist senest onsdag d. 1/2-2023 – Pris: Medlemmer gratis, Gæster 300 kr.**

Das Bioweingut Hemer er en tysk vingård, der ligger i landsbyen Abenheim i Rheinhessen tæt på Worms, der er kendt for at være oprindelsesstedet for den meget ambivalente tyske vin *Liebfrauenmilch*. Hemers vine er dog (heldigvis) noget mere udviklede. Hermed intet ondt fortalt om søde vine, der også er en kunst i sig selv at lave!

Hemer har været økologisk siden 2003 og er ejet af de to brødre Andreas og Stefan Hemer, som er 4. generation vinbønder og deres nevø Felix, der er 5. generation. Hemer har gennem årene høstet stor anerkendelse for kvaliteten af deres vine og filosofi omkring dyrkningen af deres druer.

Nedenfor er links til nogle af de mange priser, som de har vundet.

<https://www.awc-vienna.at/awc-whitebook/winery.xhtml?v=pvVE1H004Ae5DKm%252Be8y1VQQRKDupW39hS40x>

FgjxT3%252BGoLGc6j6ObnisgiNLFy9biTn0dPLRhFdhZQ4ftgdZwZE%252BOU675C
DhGj%252FuxPIINKuQLFAiRQesuMIEvcQ8ASgh

<https://magazin.wein.com/artikel/selection-praemiert-bio-weingueter-des-jahres-2017/>

<https://piwi-international.de/piwi-weinpreis/ergebnisse-seit-2011/>

Hemer er en innovativ og visionær vingård. De er certificeret som en vegansk- og økologisk vinproducent.

Vingården spreder sig ud over 50 hektar vinmarker, hvilket giver dem mulighed for at eksperimentere med mange forskellige druesorter og vinstile. Således producerer de klassiske Rieslinger og friske Spätburgundere, såvel som Weissburgundere, der får lov at gære på skaller og Champagne inspirerede Sekt. Alle gode vine, der viser, hvor meget Tyskland har udviklet sig, siden dengang *Liebfrauenmilch* var synonymt med tysk vin.

Vi glæder os til at servere dem for jer 😊

Mange hilsner Solveig, Manfred & Co

HUSK at medbringe egne smageglas og service!

Har man ikke mulighed for dette eller glemmer det, vil det fortsat være muligt at låne af VVV, med afsluttende "selv-opvask".

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

**Fredag d. 17/2-2023 – Gambero Rosso italiensk vinfestival i København.
ODD FELLOW PALÆET – KONCERTSALEN. Bredgade 28. DK-1260 København K.
Tilmeldingsfrist senest fredag d. 10/2-2023 – Pris: Medlemmer gratis, Gæster
300 kr.**

Igen i år skal vi smage udsøgte vine fra Gambero Rosso nyeste katalog. Smagningen for os foregår efter, at den professionelle smagning er ovre kl 16; så selvom man kan komme dryssende indtil lidt før kl. 19, anbefales det, at komme så tidligt som muligt!
Ved indgangen melder man blot, at man kommer fra Værløse Vinvenner.

<https://www.gamberorossointernational.com/tours/copenhagen-02-17-2023/>

Gambero Rosso ("Den røde Reje" på dansk) er den bedst kendte guide til Italiens vine og er udkommet hvert år siden 1988. Ca. 2200 vingårde gennemgås, 20.000 vine smages, og de udvalgte vine får mellem 0 glas (ok) og 3 glas (bedst, i reglen blot 300-400 vine). En vin kan få 2 røde glas - ellers er de sorte - hvis den anses for særligt god -og god nok til at komme i finalen til at få 3 glas. Har en vingård haft 10 vine med 3 glas i guiden, får den desuden en stjerne, tilsvarende 2 stjerner for 20 vine med 3 glas og 3 stjerner for 30 vine med 3 glas. Vingården behøver dog ikke hvert år at få 3 glas for en vin. Ikke alle vingårde sender vin ind, men kun få ønsker ikke at være med. Gambero konkurrerer med Guida Maroni om et rent ry i land, hvor bestikkelse næppe er ukendt. Guiden blev oprettet i samarbejde med Slow Food organisationen, som blev oprettet det år, hvor den første MacDonald's åbnede i Italien, ved den spanske trappe i Rom. Der var demonstrationer og meget andet. Men i dag husker man

bedst ordene om, at kvalitet var ikke fast food, men slow food. Denne forening har medlemmer i mange lande i dag. I dag skrives guiden af et panel ledet af Gianni Fabrizio, Eleonora Guerini og Marco Sabellico.

Nogle af os plejer at gå ud og spise ved 18-tiden på La Vecchia Signora. Dette er for egen regning - egne mad og vin! Aht. bordbestilling bedes man tilmelde sig til Jens via jrr@vinvenner.dk., hvis man ønsker at deltage i spisningen.

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

2.2 Arrangementer under planlægning

Datoer for den kommende sæsons arrangementer, som altid med forbehold for ændring af enkelte datoer og indhold:

Foreløbige datoer for sæsonen 2022/2023:

- 2/3-2023 – Østrig smagning v. Erik Hansen/Vinskibet
- 13/4-2023 – Bio-vin fra Emilie vin (stadigvæk under planlægning)
- 9/5-2023 – Pinot Noir teamsmagning v/Allerød Vinhandel
- 9/6-2023 – Afslutnings arr. "Naturvin" hos "Vores Franske", Farum Hovedgade 83. Ekstraordinært arr. med egenbetaling.

3. Links

Diverse links:

"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!)