

VinNyt nr. 280 – November 2025

Kære vinven

1. Nyt fra bestyrelsen

Intet nyt er godt nyt... ☺

2. Kommende VVV-arrangementer

2.1 Arrangementer åben for tilmelding

Tirsdag 9. december 2025, 19:00 - 21:30 Bulgarske vine v/Absalon vin. Afholdes i Salen Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse. Tilmeldingsfrist senest mandag d. 1/12-2025 – Pris: Medlemmer gratis, Gæster 360 kr.

Hvorfor bulgarsk vin?

Med mindre, at du voksede op i Rusland i 1970'erne og 80'erne, så er der stor sandsynlighed for, at du aldrig har smagt bulgarsk vin. Det var i denne æra, at Bulgarien blev verdens fjerde største vinproducent. Vine, som vesten ikke fik lov til at smage, da 90 procent af produktionen blev sendt til Sovjetunionen.

Historien om bulgarsk vin

Thrakerne, som var de oprindelige indbyggere i Bulgarien, dyrkede en bred vifte af druesorter og eksperimenterede med forskellige vinproduktionsmetoder i antikken og oldtiden. Deres vine blev berømte i det græske og romerske rige og blev handlet og eksporteret til forskellige regioner.

Under den osmanniske besættelse af Bulgarien i det 14. århundrede blev vinproduktionen begrænset, da muslimer havde begrænsninger i forhold til at producere og forbruge alkohol. Dog fortsatte lokale vinproducenter og klostre med at opretholde vindyrkningstraditionen og fremstille vine til internt forbrug og religiøse ceremonier.

Efter Bulgariens frigørelse i 1878 begyndte landet at genopbygge sin vinproduktion. Europæiske metoder og teknologier blev introduceret, og samtidig blev der introduceret nye druesorter og forbedrede vinproduktionsmetoder.

I begyndelsen af det 20. århundrede oplevede Bulgarien en periode med vækst og succes inden for vinindustrien. Landets vine blev eksporteret til forskellige europæiske lande og blev kendt for deres kvalitet og karakter. Det siges, at Winston Churchill bestilte 800 liter Melnik vin om året. Denne blomstrende periode blev dog afbrudt af politiske begivenheder som Balkankrigene og Første Verdenskrig, hvilket havde negative konsekvenser for vinproduktionen.

Efter Anden Verdenskrig blev Bulgarien underlagt et kommunistisk regime, hvor vinindustrien blev nationaliseret og kontrolleret af staten. Vinproduktionen blev prioriteret ud fra et kvantitativt synspunkt snarere end fokus på kvalitet. Dette førte til en masseproduktion af vine af varierende kvalitet, da der var begrænsede incitamenter og ressourcer til at opretholde høj standard. Vinproducenterne blev tvunget til at levere en fast mængde druer til statskontrollerede kooperativer.

Efter kommunismens fald i Bulgarien i 1990'erne blev landets vinindustri udsat for store forandringer. Den statskontrollerede model blev erstattet af en markedsøkonomi, der åbnede op for større frihed og muligheder for vinproducenterne. Mange små og mellemstore vinproducenter opstod i denne periode, og der blev investeret i moderne udstyr, teknologi og vinfaciliteter for at forbedre kvaliteten af vinene. Samtidig blev der sat fokus på bevarelse af Bulgariens unikke vintraditioner og lokale druesorter. Vinproducenterne begyndte at genopdage og genplante gamle, næsten uddøde sorter som Mavrud og Melnik. Disse lokale sorter blev fejret for deres autenticitet og karakter og blev gradvist genopbygget for at repræsentere Bulgariens vinkultur og differentiere sig fra andre vinproducerende lande. Vinproducenterne har taget initiativ til at dyrke druer uden brug af kemiske sprøjtemidler og fremme en mere miljøvenlig tilgang til vinproduktionen. Dette har bidraget til at styrke Bulgariens image som et land, der producerer kvalitetsvine med fokus på bæredygtighed og respekt for naturen. Der er blevet skabt et dynamisk og konkurrencedygtigt marked, hvor vinproducenterne stræber efter at producere vine af høj kvalitet. Bulgariens vine har fået øget anerkendelse og er blevet præmieret ved internationale konkurrencer, hvilket har bidraget til at øge landets ry som vinproducent. I dag har vinhistorien i Bulgarien taget en ny drejning, hvor landet har bevæget sig mod kvalitet, innovation og international anerkendelse.

Som altid serveres tapas og brød.

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!

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 2025/2026:

Med forbehold for ændringer. Seneste ændringer er markeret med **fed** skrift.
Hvis ikke andet er nævnt forventes arrangementet afholdt i Satellitten, Værløse

- Onsdag 14/1 – Sydfransk smagning? (under planlægning)
- ~~Mandag 16/2 – aflyst (jvf. Generalforsamlingens beslutning om at skære lidt ned på antal af arrangementer).~~
- Tirsdag 17/3 - (under planlægning)
- Torsdag 16/4 - Hvidvinssmagning (under planlægning)
- **Tirsdag 16/6 - Afslutnings smagning med lidt ekstra (under planlægning) – Bemærk ny dato og afholdes nu i Satellitten.**
- **Juni 2026** - "Gambero Rosso" italiensk vinfestival i København (præcis dato kendes ikke endnu).

3. Links

Diverse links:

"Alt om Vin": <https://aov.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!](#))