

**Bordeaux – onsdag d. 14. november kl. 19:00** – Satellitten, lokale 4, Bymidten 46 – Gæstepris kr. 200. Tilmelding senest d. 9/11.

Nu har vi været jorden rundt og smagt vine fra mange lande – så bestyrelsen synes det er på tide, at vi "starter forfra" – forstået på den måde, at vi gerne vil holde en klassisk smagning af bordeauxvine. Og hvem er bedre til at præsentere sådanne vine end Erik Riollot fra Alpha Vine. Vi har haft ham på besøg før, og han vil holde foredrag med lysbilleder om de forskellige vine, fortælle om fadfremstilling, prop m.m. Aftenen vil give nye medlemmer den grundlæggende forståelse for Bordeaux' succes, og gamle garvede VVV'er får forhåbentligt også lidt nyt – thi Bordeaux har ikke stået stille de sidste 15 år – tværtimod. Vi skal smage vine fra Lurton, Haut-Médoc, Pauillac, St. Julien, Margaux, St. Estèphe, Fronsac, og Pomerol.

**Tysk vin – tirsdag d. 8. januar kl. 19:00** – Satellitten, lokale 4, Bymidten 46 – Gæstepris kr. 200. Tilmelding senest d. 2/1.

Når talen falder på Tyskland, er der mange der automatisk tænker på søde vine og Eiswein. Den tyske vinhistorie er tæt forbundet med disse vine, men inden for de seneste 10 år er der sket en stor udvikling i de tyske vine og det, samtidig med et generationsskifte hos vinbønderne, har betydet et nyt syn på vinene og stor fokus på tørre vine. Bl.a. er vinlovgivningen for nyligt blevet ændret med nye tørre kvaliteter "Classic" eller "Selection" samt introduktionen af 1. cru begrebet i Tyskland - "Erstes Gewächs" el. "Grosser Gewächs".

Det var da også i sin tid hvidvinene, der satte Tyskland på vinverdenskortet, og før verdenskrigene var tysk vin (Rhinsk vin) ofte prissat højere end fransk vin. Riesling-druen der sætter fortsat - med ikke mindre end 20 % af det samlede vinmarksareal – dagsordenen; men med generationsskiftet er der nu øget fokus på rødvine. Det er hovedsagligt rødvine baseret på Spätburgunder (Pinot Noir), der jo trives godt i det kølige klima; men der eksperimenteres også med andre lokale sorter, som endnu er ukendte for mange danskere.

Ole Porsvig fra Tysk Vin Klub (<http://www.tyskvinklub.dk>), vil stå for smagningen fra vindistrikterne Rheingau, Rheinhessen, Franken og Baden. Vi skal smage både rød- og hvidvine og vi skal have aflivet nogle af fordommene om tysk vin.

**Modevine – torsdag d. 14. februar kl. 19:00** – 100.000 flasker, Baunehøjvej 24, Kgs. Lyngby – Gæstepris kr. 200. Tilmelding senest d. 2/2.

Nye markeder og nye vine – nogle er kendte, andre er knapt så kendte. Men der sker noget derude – og det skal vi snuse til denne aften, hvor Jan van Deurs, der om nogen har fingeren på pulsen, vil give sit bud på hvilke af de nye vine, det i morgen er på mode at kende til. Det er - som sædvanlig – en aften hvor man står op i hans butik i Kgs. Lyngby, hvorfor gode benmuskler er påkrævet – og en aften hvor – som sædvanlig – der er begrænset plads. Traditionen tro vil der efter smagningen være salg af butikkens vine med 10 % rabat.

## Generelt

For alle arrangementer gælder at

- medlemmer, som har betalt årskontingent, har gratis adgang til ordinære smagninger,
- ikke-medlemmer, kan betale særskilt som gæster,
- ekstraordinære arrangementer betales særskilt uden for kontingentet
- tilmelding, som er påkrævet og er bindende, skal være Jens ([Jens.R.Rasmussen@uni-c.dk](mailto:Jens.R.Rasmussen@uni-c.dk), 44 47 51 53, Hejrebakken 66, 3500 Værløse) i hænde senest på den angivne dato. Der tages dog forbehold for udsolgte og aflyste arrangementer. Udeblivelse efter tilmelding medfører ikke fritagelse for betaling.
- ændringer i annoncerede arrangementer kan ske med kort varsel
- man bør ikke kollektivt tilmelde sig samtlige arrangementer – men kun tilmelde sig til førstkommande arrangement – da VVV's økonomi ikke kan bære, at tilmeldte ikke møder op – eller melder afbud efter sidste tilmeldingsdato.

## Kommende arrangementer – sæt kryds i kalenderen

- 25. marts 2008
- 14. april 2008
- xx. maj 2008

## VinNyt på papir eller som e-mail.

Papirudgaven af VinNyt sendes ikke ud hver gang – det gør derimod e-mailudgaven. Vil du derfor gerne opdateres hurtigt og modtage VinNyt elektronisk, så send en mail til Jens ([Jens.R.Rasmussen@UNI-C.dk](mailto:Jens.R.Rasmussen@UNI-C.dk)). Hvis du ikke ønsker at modtage VinNyt mere, så venligst kontakt Jens på mail eller 44 47 51 53.