

1 - VVV-arrangementer

Tysk vin – tirsdag d. 8. januar kl. 19:00 – Satellitten, Salen, 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 introduktion 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 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 (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.

2 - Kommende VVV-arrangementer – sæt kryds i kalenderen

- 25. marts 2008 mødelokale 4 - Kultvine
- 14. april 2008 mødelokale 4 – Italienske vine
- 05. maj 2008 mødelokale 4 – reserve, hvis og kun hvis, der er for mange penge i kassen ☺

3 - Generelt

Deltagelse i VVV-arrangementer

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, 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.

VinNyt

Papirudgaven af VinNyt sendes kun en gang i kvartalet og kun til medlemmer uden e-mail. E-mailudgaven derimod sendes ud ca. 8 gange om året til alle interessenter. Hvis du kender en person, som du vil glæde med VinNyt, så giv mig hans e-mail – det koster ikke noget. Hvis du ikke ønsker at modtage VinNyt mere, så venligst kontakt Jens på mail (Jens.R.Rasmussen@UNI-C.dk) eller telefon (44 47 51 53).

4 – Gode tilbud uden for VVV. Tilmelding og betaling sker ikke til VVV!

En af årets største vinbegivenheder i Danmark:

Gambero Rosso arrangerer eksklusiv smagning med italienske topvine

Kære vinklub-medlem

Danmark kommer på vinens verdenskort, når den legendariske vinguide Gambero Rosso 23. januar for første gang nogensinde bevæger sig uden for Italien sammen med en perlerække af top-producenter og afholder en vinbegivenhed i det helt store format i Børsbygningen i København.

Alle medlemmer af din vinklub har mulighed for at opleve denne begivenhed til en særlig attraktiv pris.

Gambero Rosso er for vinfolk noget i stil med, hvad Michelin-guiden er for gourmeter: Det er en af verdens højst ansete, uafhængige guides for "ædle dråber", og det er uden sammenligning den vigtigste, når det gælder italiensk vin. Hvert år prøver og klassificerer Gambero Rossos korps af smagere op imod 20.000 italienske vine og beskriver dem i vinbibelen "Wines of Italy". De ypperste opnår den eftertragtede topmærking Tre Glas. Og vine af den kaliber kan man opleve mange af den 23. januar i den gamle Børsbygning.

Gambero Rosso tager 49 italienske top-vinproducenter med sig. Næsten samtlige producenter bliver repræsenteret af deres ejer personligt, så salen bliver godt fyldt med gammel italiensk adel, dygtige vinfamilier og deciderede vinlegender, som kun yderst sjældent har ladet sig lokke udenlands til vinarrangementer.

Kendte og eftertragtede vintyper som Brunello, Barolo, "supertoscanere" osv. er naturligvis repræsenterede, men der er også udvalgt vine fra områder, som vinfolk betragter som nye stjerner, fx Maremma.

Der er begrænset adgang til arrangementet i Børsbygningen. Private vinentusiaster har adgang klokken 16-19. Normalprisen er 195 kr., men for medlemmer af din vinklub er prisen 150 kr.

Hvis du mener, at andre medlemmer af din vinklub er interesserede i den eksklusive vinsmagning, er du velkommen til at videresende denne indbydelse.

Læs mere om arrangementet på følgende internet-adresse:
www.publikum.biz/gamberorosso

Tilmelding sker via e-mail:
<mailto:gamberorosso-privat@publikum.biz>

Anfør dit for- og efternavn. Som vinklub-medlem angiver du for at opnå den lave adgangspris tillige vinklubbens navn.

Med venlig hilsen
Aksel Brinck

Publikum Kommunikation
Christians Brygge 28
1559 København V
Telefon: +45 33 33 82 10
Direkte: +45 33 33 82 09
Mobil: +45 23 96 19 01
Mail: aksel@publikum.biz
Internet: www.publikum.biz