

## FDV, ERFA-gruppe Sydsjælland

### Næste møde

Vi holder planlægningsmøde Torsdag den 18. januar hos Niels Malmskov, Hammerichsvej 17, 4760 Vordingborg. Tilmelding til Niels på mail [malmskov@oncable.dk](mailto:malmskov@oncable.dk), evt. på telf. 42612345.

Dagsorden vil blive fremsendt, når styregruppen har holdt et formøde. Men kig på planen fra i år, og se, om der er noget, du synes, kan blive bedre.

### Godt nytår

Så er året 2017 gået, og vejret var ikke med os. Mange har indberettet høstresultaterne, men der er også nogle, der endnu mangler.

### Planlægningsmøde

Vi mødtes sædvanen tro i Vordingborg hos Marianne og Niels Malmskov. Vi fik planlagt årets aktiviteter og fordelt de enkelte poster mellem os. Der er udsendt referat.

### Pasning af vinmarker

I året der gik, nøjedes vi ikke med at vinterbeskære og høste.

Vi var også to gange på sommerbeskæring både på Højvang og på Fællesejevej. Og hver gang har vi været 6-12 om det. Det er hyggeligt at mødes på den måde.

På Højvang høstede vi kun Solaris - de gamle stokke var voldsomt angrebet af vinskimmel og blev allerede opgivet i 2016. Men der blev da 330 kg Solaris, som bliver vinificeret på Vesterhavegården.



Espalieret er voldsomt skadet af årets stormvejr, så vi bliver nok kaldt ud til en opretning og supplering af

espalieret. Om det kan ske den dag, hvor vi beskærer finder markgruppen ud af.

Ved omstikningen i december blev 50 l taget fra til at lave mousserende vin af. De er hos Jacob i Snesere. På Fællesejevej høstede vi kun én gang. Men fuglene havde høstet ganske voldsomt. Her skal vi fremover både have net og en rovfugletrappe op for at passe på druerne.

Lars har høsten på en af sine små balloner.

## Vinskue



Vi havde 3 smageaftener foruden finalen.

Første smagning hos Lone og Lars i Næstved, anden smagning hos Ruth og Anders i Nakskov og tredje smagning hos Ingrid og Simon i Skudersløse.

Finalen med efterfølgende fælles spisning foregik hos Jesper på Vesterhavegården i Karrebæksminde.

På dansk Vinskue opnåede vores fælles rødvin, som Jesper havde lagt på fad, at blive kåret til vinkuets bedste vin, og Jesper dermed både til årets vinbonde og til årets vinmager. Det er andet år i træk, at årets bedste danske rødvin kommer her fra Sydsjælland. Jeg tror, at vores gode fællesskab og åbne erfaringsudveksling smitter af på vore evner til at passe vinplanter og efterfølgende at lave vin.

Derudover blev der givet bronze til Lars (2 stk.), Ruth og Anders, Bent, Karen og Karsten samt til Finn Skaaning.

Det blev til særlig udmærkelse til Urban (4 stk.), Faksinge Vingård (2 stk.), Jesper (2 stk.), Jørgen Teik og Morten.

Det skulle ikke undre mig, om vi ligger over landsgennemsnittet.

## Åbne vingårde

Vi havde 3 åbne vingårde på Dansk vindag den 16. september, Morten, Jesper samt Ingrid og Simon. Det er alle erhvervsavlere, hvor vi hobbyavlere så hjalp med rundvisning eller udsækning. Jeg synes, at det fungerer fint, og at vi får vist dansk vin fra Sydsjælland frem på en god måde.

## Markvandring

Traditionen tro holdt vi markvandring sidst i september. Vi startede hos Ulla og Urban i Sageby. Urban udvider stadig vinmarken. Urban overholder ikke foreningens anbefaling om at grønthøste, og have 12-14 blade pr. klase. Men hans planter trives og giver et meget stort udbytte af fin kvalitet. Vi var vist nogen, der spekulerede over, hvorfor vi selv reducerede så meget i vore planter. Efter rundvisningen blev vi budt på kaffe og boller.

Derfra fortsatte vi til Møn, hvor vi besøgte Finn Skaaning. Finn har knap 400 planter, men selv om han har mere jord, passer det til hans omsætning og arbejdskraft. Efter også at være vist rundt i vineriet, spiste vi vores medbragte mad i butikken. Derefter smagte vi på vist nok 5 af Finns vine.



Herfra gik turen til Falster, hvor vi besøgte Niels Galsgaard. Vinmarken var et sørgeligt syn, for selv om Niels havde sprøjtet vinmarken som foreskrevet, var det kun solaris, han havde kunnet høste. Zalas Perle, som udgør den største del af vinmarken, og specielt grüner veltliner var stærkt angrebet af meldug, og muligvis også vinskimmel.

Der var tydeligvis for megen læ i vingården, og Niels var også gået i gang med at tynde kraftigt ud i læhegnene.

Når der er sprøjtet som foreskrevet, må der noget andet til. Det var værre end i Lars's vingård, hvor der slet ikke er blevet sprøjtet i 2017.

Forhåbentlig hjælper det med noget mere luft. Men Lars har i 2016 sprøjtet sin vingård med svampesporer

(Thrikoderma ). Planen er, at de svampesporer, der sprøjtes ud skal udkonkurrere meldug, vinskimmel og gråskimmel. Lars sprøjter igen i 2018 med (Thrikoderma ).

Derimod var vineriet upåklageligt, skønt der manglede råvarer i tankene.

Vi smagte både på vin Niels havde lavet, og på årets bedste rødvin i 3 udgaver. Den originale, der havde været med på vinskuet var klart den bedste. Den næste, og som er den mange af os har (havde) fem flasker af lå på fad yderligere 3 måneder, og blev dermed noget strammere i smagen. Endelig smagte vi også på grundvinen - den vin, der forblev på ståltanken, da præmievinen blev lagt på fad.

Skal vi gætte på, at der bliver mere fokus på fadlagringen de kommende år?

Vi sluttede af på Faksinge vingård, hvor vi efter at have besøgt vingården, der også er blevet udvidet siden sidst, blev beværtet af Kurts grillspecialiteter.

