

Nyhedsbrev ERFA-gruppe Sydsjælland.

En æra er slut. Hanne har sløjftet vingården på Svinø. Planterne skrantede og espalieret sank i grus.

Kurt Jacobsen har følgende udstyr til salg:
25l glasballoner, 4 stk. for 100 kr.
1 pumpe kun lidt brugt, pris 1000 kr (nypris over 2000 kr)

Faksinge, den 22.3.2015.

Jeg var i går til møde med formanden m. fl. i Ringsted. Jesper var der også.

Til din orientering følger et referat af mødet:

Foredrag:

1. Preben Jørgensen. V. Ulslev Vingård.
2. Torben Toldam-Andersen. Lektor i Afgrødevidenskab på Pometet i Tåstrup, ansat ved Kgh.s Universitet.

Ad 1.:

Økologi og Biodynamik:

Hvorfor økologi? Det er det bæredygtige på længere sigt, selv om det måske er af uvæsentlig betydning p.t. EU har et øko-mærke.

Ad kvalitet: Det er ikke nok, det er dansk. Peter har rødkløver ml. rækkerne. Det tilfører jorden næring, kaldet grønt dække. Det er meget bedre end tidligere.

Gødning : max 30 kg. N/ha fra fårenes affald + kløver i rækkerne.

Sygdomsbekæmpelse: Sprøjte med Svovl. Sprøjte, ikke sprøjte?

Regenterne fik blåskimmel.

Vin på delvis tørrede druer 9-16 %. 272 g. sukker, ca 106 oechsle. Styrer efter 140 oe., når han tørrer druer. Der skal tid til at brænde syren af. Pas på den flygtige syre og Ochratoxin A (svampegift) p.g.a. tørrede druer.

Ad svovl: 100 mg./l ved sukker max. 2 g./l. Skal man svovle overhovedet? Lad evt. være eller Pas på, pas på. Grænseværdi 150 mg./l.

Vinprøver:

1. Green Label 2010: syre 6, alc. 16 %. Frugtagtig, velmagende.
2. Blue Label 2011.:syre 8,2. alc. 16 % + restsødme. Ligner mest Amarone. 595.- pr. flaske. Meget kraftig., næsten portvinsagtig. Meget velmagende. Prebens favoritvin.
3. Red Label 2011: 15,5 % 19 g. restsukker.Meget velmagende, tæt og kraftig.
4. Leon Millot 2014: 12 g. syre. 13 %. Kraftig og sød.
5. Dogmevin. Tørrede druer, ikke afstilke, ingen gærnæring, Lang og langsom modning og gæring, ikke pumpe, ikke filtrere, ingen klaringsmidler, fadlagring. Begrænset sulfid.

Ad 2.:

Fremstilling af mousserende vin:

3 champagnesorter, særlig champagnestil. Lang sur-lit stil. Malolaktisk gæring.

Relativ høj syre, moderat sukker, lav fenol. hvis blå, så lav farve.

Franske sorter: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Menier, Chinin Blanc.

Tysk Sekt: Div. druer.

Grønne sorter i Danmark.: Diverse. Ex. Solaris. pH. 3,5, alc. 13,2, oechsle 90

Blå sorter, evt. lave Rose.

Bolero Rose: Lidt skarp og syrlig. 10 %.

Bolero rød.

Basis vin: høj syre, lavt pH, lav kalium, lavt fenol, 10,5 %. Evt. tils. af sulfid efter presning, men Torben er holdt op med tilsætning af sulfid. Oxidering efter bottling æder sulfid, evt. vente 4-5 mdr.

Fotosensitiv, brug mørke flasker over 650 g. Demonstration af simpelt slangeudstyr til prøvetagning. Ad flskegæring: Tryk knapt 3 bar.

Degaugering: likør og æblevin, mere eller mindre syrlig.

Diskusion af flasker og kapsler, propper.

Lærebog sælges på Landbohøjskolen: Wine Science.

Det var ekstraktet af dagen, håber det kan interessere dig.
hilsen Henrik.