

Foreningen af Danske Vinavlere
Erfa-gruppe Sydsjælland

Mandag den 22. april mødtes vi 14 stk hos Lars-Ole i Vordingborg.

Efter at have set hans kommende vinmark - plantet er der ikke endnu, bænkedede vi os indendøre for at smage på vin fra år 2001. Hanne, Bent, Mogens og Lars medbragte vin fra friland. Kurt havde vin af drivhusdruer og kirsebær.

Vi havde allieret os med Annie Holm Petersen fra AHP VIN og Foredrag, så vi kunne lære at bedømme vin. Først ser vi på vinen - og de var alle flotte - Bents måske lidt lys. Derefter duftede vi til vinen efter at have skabt så stor overflade som muligt. Min næse er ikke så god, men jeg oplevede kun gode dufte. Først derefter smagte vi på vinen. Sugede en lille smule vin ind i munden samtidig med lidt luft. Det lyder ikke så godt, og jeg er stadig ved at få det galt i halsen, når jeg øver mig herhjemme.

Enten steg stemningen i løbet af aftenen, eller også var årgang 2001 ikke så tosset, som vi frygtede, da vi målte sukker og syreindhold i druerne i efteråret. Bent havde opnået en utrolig dejlig smag af egefad, men desværre var han også ramt af den megen regn i september. Som konsekvens heraf vil han fremover fræse meget tæt på vinstokkene for at skære de øverste rødder over, så de ikke kan suge overfladevand.

De tre Leon Millot vine var kun en anelse ringere end året før. Mogens stillede med en rondovin, der absolut ikke bar præg af problemer af nogen art. Efter vor bedømmelse nåede den op på samme pointtal, som sidste års guldvinder.

Lars medbragte 2 vine af Leon Millot. Den ene var varmebehandlet og tilsat malolaktisk gær, den anden var gæret rå. Det var tydeligt, at uden malolaktisk gær var smagen meget kraftigere - men manglede selvfølgelig også længere lagringstid.

Kurt havde 2 dejlige dessertvine med. Den ene lavet af kirsebær, og den anden af druer af ukendt oprindelse fra en bekendts drivhus. Begge med et par år på bagen.

Der udspandt sig en debat om vintyper, og om det betimelige i at vurdere vin, længe før den er drikkemoden. Der var ingen af de tilstedeværende, der lavede vin med det formål at få den drikkemoden indenfor et år.

For at afprøve foreningens holdning til vin, blev vi enige om at fremsende alle 4 vine, der er lavet af frilandsdruer, til bedømmelse på vinskuet.

Næste møde afholdes søndag den 9. juni kl 14 hos Hanne på Svinø. Det bliver spændende at se, hvordan det går med vor uortodokse beskæring i marts.

Lars Holt
5573 6778