

Foreningen af Danske Vinavlere

Erfagruppe Sydsjælland

<http://home1.stofanet.dk/l.h./vin/vin.htm>

eller via www.vinavl.dk lokalgrupper

Lørdag, den 1. marts 2003 var vi 16, der mødtes hos Søren. Søren har 450 Phønix, 450 Bianca og 35 Leon Millot.

Ole Bønsdorff fortalte om vinplanter, beskæring mm, og vi beskar derefter på 1½ time hele vinmarken. Resultatet var vist ikke helt ensartet, men til næste år kan der jo rettes op på det. Jeg synes, at det var fint, at vi hver især fik mulighed for at beskære 50-70 planter - det giver mere, end blot at beskære en. Derefter gik vi indendørs for at spise frokost, og at smage på vin fra 2002, hvoraf de fleste druer var dyrket af Søren.

Bent og Lars havde begge vin af Bianca. Vinen var god, men da planten ikke er særlig produktiv, er det muligvis ikke en plante, der kan anbefales. Når en plante giver ringe udbytte, må den jo så yde noget mere et andet sted. Dog var det første år, at planterne gav udbytte, så lad dem nu få lov til at vise deres værd - de havde trods alt et højere sukkerindhold, end Phønix.

Sven, Bent og Lars havde alle vin med af Phønix (Svens dog blandet med Bianca). Phønix er en mere kraftig og givtig plante - og vinen var muligvis bedre, end vinen fra Bianca. Bent havde tilsat 67 g sukker pr liter, mens Lars kun havde tilsat 4 g. Der var ikke megen forskel i sødmen, og alcoholprocenten var ca 12 i begge. Det er lidt mærkeligt. Lars havde koldgæret vinen. Kan det bevare større sødme, end varmgæring? Vi må prøve os frem til næste år. Nu kan man bagefter sidde og undre sig over vore evner til at smage vin, for da jeg ryddede op her til aften ser jeg, at det ene af bordene fik Bianca 2 gange og ikke den tørre Phønix. Undskyld!

Lars havde desuden en sød variant, som mange mente burde blandes med den tørre, og desuden en variant, der havde trukket på skallerne i 10 dage, samt pressevinen herfra. De, der mest er til rødvin, satte pris på dette udtræk af skallerne. Man skal dog være opmærksom på, at det færdige resultat af denne variant først kan bedømmes efter yderligere nogle måneder, men der er tydeligvis nogle muligheder, der ikke bliver udnyttet i vinfremstillingen i dag.

Vi smagte også Kurts rosevin på rød drue fra drivhus (måske Frankentahler), Oles rødvin 2001 på Leon Millot og Lars hvidvin på Précoce de Malingre (gammel grøn spisedrue).

Vi kan godt lide dansk vin!

Derudover blev der snakket om vinplanter, godkendelse af vinmarker og vinproduktionssteder.

Som i 2002 vil vi i fællesskab lave vin hos Hanne, og alle er velkomne til at deltage, men aftaler om møder mm vil normalt kun ske mellem de, der har tilmeldt sig til at deltage gennem hele sæsonen. Dette er for ikke at trække erfagruppens arbejde skævt. Tilmeld til Hanne hring@tiscali.dk.

Arne har et tilbud om luftfoto, se nedenfor.

Emner for kommende møder er smagning af rødvin mm inden indsendelse til vinskuet i august, sommer beskæring og sprøjtning. Vi vil jo gerne rundt hos hinanden. Dette holdes f.eks. Lørdag den 14. juni. Efter vinskuet i august skal vi samles og se Henrik O's vinmark, og forhåbentlig smage på noget af den gode vin, vi har fået bedømt. Det kan også være, at vi kan lokke Henrik til at lave noget mad til os.

Jeg har nu modtaget kontingent fra 5 af jer.

Næste møde: søndag, den 6. april kl 14 hos Lars, Skyttemarksvej 42 A, 4700 Næstved. Vi vil drøfte erfagruppen, vores holdning til vinstil, vores hjemmeside, budget for vort kontingent, og så er der nok nogle vinrester fra festen dagen før, der skal smages på.

På gensyn
Lars Holt
5573 6778

Til medlemmerne af Erfa gruppen! Som omtalt hos Søren i dag er det muligt at købe luftfoto af jeres bopæl, mark eller hvad I ønsker at få fotograferet.

Pris 500 kr for mindst 4 negativer, der kan forstørres. Prisen er så lav, og betingelsen er, at jeg fotograferer en dag, hvor jeg alligevel er ude at flyve på evt anden mission. Akut billeder her og nu er væsentlig dyrere. Send et kort, hvor det emne, du ønsker fotograferet, er indtegnet. og selvfølgelig navn, adresse og telefonnr. Det er ok at maile, men så skal I bruge min kones mail adresse:

m.thorborg.j@mail.tele.dk, da min mailadresse ikke er så god til at modtage bilag.

Det er også muligt at få en flyvetur - det koster blot lejen - 850 kr/timen - af flyet. Jeg flyver fra Roskilde (Tune) i en cessna 172 - 4 personers fly. På en time kan der flyves fra Roskilde og runde Sydsjælland og tilbage til Roskilde. I kan kontakte mig på tlf 5554 0123 eller følgende adresse: Arne Juel Ottosen kongshøjvej 3, Bonderup 4700 Næstved.

Mange hilsener og tak for i dag - jeg lærte meget om vin hos Søren