

Foreningen af Danske Vinavlere
Erfa-gruppe Sydsjælland
<http://home1.stofanet.dk/l.h./vin/vin.htm>
eller via www.vinavl.dk lokalgrupper

Vi mødtes 14 mand hos Søren på Højvang planteskole, lørdag den 6. marts 2004.

Ole Bønsdorff forklarede os og viste, hvordan man skal beskære vin, og fortalte lidt om vækstforhold. Derefter klippede vi de 1000 planter, så vi kunne trække indenfor i varmestuen og nyde vor medbragte madpakke til frokost.

Dagens smagsemne var hvidvin. Vi smagte 3 vine, lavet af årgang 2003. Bianca fin og klar, og en dejlig vin, men med et stort indhold af æblesyre. Bianca giver desværre et ringe udbytte.

Phønix var i 2 varianter. Den normale var fin, krydret smag, og lang eftersmag. Den anden, hvor der var tilsat 5% ugæret druemost (taget fra straks efter presningen) havde mere sødme og mere frugtsmag og duft. Phønix giver et godt udbytte og en dejlig vin.

Fra 2002 smagte vi en Orionvin, der havde trukket på skallerne i 7 dage. Den havde en kraftig farve, gylden til orange og smagen var god og kraftig.

Phønix og Bianca (8 point ved vinskuet) havde tilsyneladende mistet pusten.

Phønix pressevin (dumpet på vinskuet) havde vundet utrolig ved lagringen, og vi var flere, der syntes rigtig godt om den nu.

Vi er en arbejdsgruppe, der vil lave vin fra Søren's planter. Hvis du er interesseret i at deltage i dette arbejde det kommende år, skal du blot give mig besked. De, der deltager, får en andel af udbyttet.

Arbejdsgruppen vedr. Svinø fortsatte beskæringen af de 159 Leon Millot hos Hanne. Også her er det tid at melde sig, hvis nye er interesserede i at deltage gennem hele sæsonen.

Næste møde bliver om etablering af espalier. Tidspunktet er fastlagt til **17. april** fra kl 9, og stedet er hos Hanne på Svinø. Det vil nok tage hele dagen, så vi overvejer at servere mad til de arbejdende deltagere, og derfor er tilmelding til Hanne nødvendig. Vi er muligvis nu blevet så erfarne, at vi kan finde "ens" vine af forskellige årgange, så vi kan bedømme, hvad lagring gør ved den danske vin.

Vi havde stor succes med at holde vinsmagning midt i juni lige før sommerferien og indsendelse af vine til bedømmelse på vinskuet. Vi vil prøve at arrangere et tilsvarende arrangement - evt hvor vi hver især medbringer en del af måltidet. Husk, at ægtefæller er velkomne. **Reserver lørdag den 19. juni** til formålet.

Per, Bent og Lars deltog om søndagen i foreningens vinterseminar i Avedøre om vinens mikroorganismer og om fremstilling af hvidvin.

Lars Holt
5573 6778