

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

Vi mødtes 10 mand hos Hanne på Svinø, lørdag den 17. april 2004.

Dagens hovedemne var opbygning af et espalier. Vi havde tidligere været i skoven efter 3 m lange askestolper.

Dagen startede sort. Det lejede pælebor var gået i stykker. Af sted efter et nyt. Det gik i stykker straks, det blev startet.

Mens der blev sendt bud efter 2 manuelle pælebor og 2 pælespader, gik vi i gang med afbarkning af det nederste stykke af pælene, og med at fjerne det gamle alt for lave espalier.

Da vi først var kommet i gang med at lave huller, viste det sig, at flaskehalsen var tjæring af pæleenderne, for vi havde kun en pensel.

Alle 100 pæle kom i jorden, og der blev sat de første 2 tråde op.

Dagens biemne var lagring af dansk vin. Vi havde vin af Schuyler, Rondo og Leon Millot i flere årgange, hvoraf den ældste var fra 1999.

Ingen vine havde lagret for længe. Der var forskel på, om vi kunne lide ung eller gammel vin, men begge dele kan lade sig gøre.

Vi skulle også have stukket vinen fra 2003 om, men da vi manglede små balloner, udskød vi det til den følgende torsdag. Efter presning havde vi 3 fyldte 25l balloner. Efter omstikningen i januar manglede der et par liter i den ene. Vi holdt afstemning om, hvorvidt vi skulle lade ballonen stå uden at være fyldt, eller om vi skulle skaffe mindre balloner, så de kunne blive fyldte. De gamle vinbryggere mente ikke, at det betød noget, at ballonen ikke var helt fyldt, blot hæften ikke blev lettet. Vi var andre, der var meget nervøse ved forehavendet. Stemmerne stod lige, så den kom til at stå ufyldt i 3 måneder.

Det var med bævende hjerte, at vi lugtede og smagte på den ufyldte ballon. Men selv om, det kun var os skeptiske, der var med til omstikningen, måtte vi til sidst erkende, at vi ikke kunne smage forskel på vinen, der havde stået i fyldt ballon, og vinen, der havde stået i kun delvis fyldt ballon.

Vi sørgede dog for at efterlade alle balloner fyldte (65 l) - overskuddet drak vi med stor vellyst.

Der blev også tid til at efterplante ca 25 Leon Millot, som Heine havde stukket sidste år.

Hvis du ikke var med, og har lyst til det kommende år at deltage i arbejdsgruppen vedr. pasning og vinfremstilling af blå druer hos Hanne og/eller grønne druer hos Søren, kan du nå at melde dig endnu.

Kontingent for aktive medlemmer er 100 kr, der bedes betalt til Lars.

**Næste møde lørdag den 19. juni kl 10 hos Heine 55511110. Tilmelding er nødvendig til**

spisningen.

Vi starter med at bese Heines vinmark, der nok har udviklet sig meget siden sidste år. Derefter holder vi vinsmagning årgang 2003 aht. indsendelse af vine til bedømmelse på vinskuet i august.

Vi afslutter med fælles spisning. Vi køber en pattegris, eller, hvad vi nu kan skaffe, og håber på, at Kurt hjælper med at få grillet den. Derudover medbringer hver især en del af måltidet (salat, flutes, pasta, kartofler eller lignende), som vi stiller frem til fælles brug. Giv besked om, hvad I tager med, så ikke alle kommer med det samme. Hav lidt drikkevarer med i reserve, hvis der ikke er nok rester fra smagningen.

Husk, at ægtefæller er velkomne.

Prisen forventes at blive 50 kr pr næse.

Lars Holt

5573 6778