

Foreningen af Danske Vinavlere
Erfa-gruppe Sydsjælland
<http://home1.stofanet.dk/1.h./vin/vin.htm>
eller via www.vinavl.dk - lokalgrupper

Trods regn og kuling, samledes vi 14 veloplagte vinavlere til en rundtur i vore vingårde søndag, den 17. oktober 2004.

Vi startede hos Lars Mejlhede i Jyderup ved Rønnede. Herfra kørte vi til Stevns, hvor Lars har en vinmark med ca 200 Rondo og 20 Regent samen med Ole og Henrik. Vingården er 2 år gammel, men alligevel var der en til to klaser, de havde overset. Der var et sukkerindhold på kun 69 gr Oeschle. Jorden er frodig og med fin læ, så planterne groede meget fint – måske for kraftigt fremover.

Derfra fortsatte vi til Heine, selv om vi havde været der i juni. Planterne har samme alder, men med en væsentlig mindre grokraft. Heine har spredt sig over mindst 5 sorter. Han er fortsat i gang med at udvide sin vinmark. Den skal op på ca 800 planter.

Hos Kurt i Præstø holdt vi frokostpause. Vi besøgte Kurts nye vinkælder, som han har gravet ned under flisearealet. Desuden smagte vi på to af hans 10 år gamle vine. Kurt har indrammet hele sin vingård med kyllingenet, der er sat på rammer, så det kan skilles ad for vinteren. Der var en del meldug i den midterste sektion med Rondo. De yderste sunde havde et sukkerindhold på op til 89 gr Oeschle. Schuyler er dårligt bestøvet i år, og havde stort set kun kyllinger i klaserne. Kurt har en parcelhushave af normal størrelse, så foruden i vingården klemmer han nu vin ind, hvor der kan blive plads.

Næste stop på vejen var hos Lena og Bo, som vi overraskede midt i deres ombygningsprojekt. Vi har hjulpet med at passe planterne i sæsonen, og skulle også have lavet vin af druerne. Men Rondon var dårligt bestøvet og havde fået meldug, så der var intet. Zalas Perle havde ansat meget få klaser og var delvis plaget af meldug, så der var kun til spisebrug – sukkerindhold 53 gr Oeschle. Leon Milloen havde været udsat for attentat fra rådyrene. De havde i foråret spist alle grenene, og kun efterladt blomsterklaserne. Der er kommet nye skud, og druerne sidder der endnu, men de når nok ikke at modne – de er kun ved at tage farve. Så vi må prøve igen til næste år.

Vi fortsatte sydpå til Frank i Stensby. Frank har 2 vinmarker, der begge hælder pænt mod syd. Der er ca 200 Leon Millot samt lidt Zalas Perle og Phønix. Der var net omkring næsten alle rækker, og det var nødvendigt, for der var ingen druer på de planter, hvor nettet manglede. Der var en del grønne druer i Leon Milloen. Sukkerindholdet svingede mellem 60 og 80. Vejret havde nu skruet bissen på, så vi ikke længere kunne bruge paraply. Det gjorde derfor godt at komme indenfor i fyrrummet og få et glas af Franks vin fra 2003. Der var flere, der herved smagte dansk vin for første gang.

Gennem regn og rusk fortsatte vi til Niels i Vordingborg. Atter en parcelhushave. 3 rækker velholdt og sat pænt på espalier. Ca 6 Rondo og 4 Orion. Der var stort set ingen meldug. Desværre var der heller ingen druer. De var ikke blevet bestøvet, og faldt eller regnede af i juli måned.

På vejen mod Svinø drejede vi ind på Højvang. 450 Phønix (52 gr Oeschle), 450 Bianca (59 gr) og 35 Leon Millot (65 gr). Det var dejligt at se planter med så mange druer. Selv om der ikke er net over, rører fuglene dem ikke (endnu!) men det er nok rovfuglene, der hjælper os. Vinen gror på en fin sydvendt skråning med læ. Frostene havde ødelagt bladene på de nederste planter, men druerne så sunde og stærke ud, så vi tror, at de kan blive siddende, til vi skal høste resten af marken.

Vi skulle også have været til Næstved, men det udsatte vi, så vi sluttede hos Hanne på Svinø. Nettet, som vi satte op for 3 uger siden sidder fint og beskytter de 159 Leon Millot. Der er stadig mange grønne druer, selv om det aftager. Sukkerindholdet i de røde er nu 69, så vi udskyder stadig høsten. 4 havde måttet afbryde turen undervejs, så vi var kun 10 tilbage, der samledes i køkkenet. Vi smagte på 2

af vinene fra 2002 og den fra 2003. 2003 blev koldgæret, og det vil vi gøre igen i år. Pga. den sene høst – helst først om 14 dage, kan vi ikke lave vinen hos Hanne, for hun skal jo bruge sin butik i forbindelse med julesalget.

Niels tilbød, at vi kunne være i hans kælder, så det sagde vi ja tak til. Der skal jo noget plads til, når vi alle kommer og deltager i produktionen.

Bent blev koordinator for indkøb af gær, svovl, hætter, gærrør etc. Så send ham en mail, hvis der er noget, du skal have med. Så indkøber han det samlet, og udleverer materialerne når vi er samlet.

Nu kommer høsten snart, så da vil mange af os snakke sammen, og i november er der mange af os, der skal på vinsmagningskursus.

Næste møde bliver nok vinterbeskæring omkring 1. marts, og i maj kan vi genoptage ekspeditionen rundt til vore vingårde.

Om vi skal have den årlige vinsmagning lige før eller lige efter ferien er der tid til at aftale.

Jeg har startet min gærkultur i dag. Min Rondo er over 90 gr Oeschle (målt på en enkelt drue), og de er begyndt at skrumpe, så de skal høstes, så snart det bliver solskin, forhåbentlig i morgen. De øvrige druer afventer stadig den savnede eftersommer.

På gensyn
Lars Holt
5573 6778