

Referat fra møder, den 12. og 21. marts 2009

Næste møde bliver, torsdag, den. 30. april kl. 19,00 hos Lars på Skyttemarksvej i Næstved.

Aftenens emne den 12. var efterbehandling og måling i vin.

Vi mødtes mange, både nye og gamle vinavlere hos Heine.

ERFA-gruppens vine fra 2007 blev tappet færdig under kyndig vejledning af Kurt og Bent.

Vinene fra 2008 blev stukket om og tilsat svovl.

Der blev udtaget prøver af de forskellige vine, og alle fik mulighed for at måle PH-værdien efter at PH-målerne var justeret i en buffer under opsyn af Lars Ho. Resultaterne var mere ens, end specifikationerne syntes mulig.

Alkoholindholdet blev målt med et hårrør – også her havde vi 2 sæt måleudstyr, så vi kunne sammenligne.

Vi målte desuden syre, både med det traditionelle simple system med et reagensglas (50 ml), en indikatorvæske og en lud, og med det udstyr, vi har købt hos Vinometric. Vi bemærkede forbløffende stor forskel på de to metoder, hvilket nok kan skyldes at luden var for gammel. I rødvine benyttede vi ikke indikatorvæske, for da er det et farveskifte til grøn, vi skal holde øje med. PH-værdien blev målt til kontrol af, at vi havde ramt farveskiftet.

Vi skulle også have målt svovlindholdet, men manglede desværre stivelsen (den opbevares i køleskab!)

Heine havde det overordnede overblik over, hvad vi rundt i krogene beskæftigede os med, og det var også ham, der fremtryllede et veldækket kaffebord.

Foruden kaffe, smagte og bedømte vi også den vin, vi havde taget ud.

Dagens emne den 21. var vinterbeskæring.

Vi mødtes ca. 14, både nye og gamle vinavlere på Højvang. Efter en drøftelse af beskæringsprincip, gik vi i gang, og efter lidt over 3 timer havde vi beskåret og opbundet de knap 1000 vinplanter. Det går stadig lettere at klippe i andres vinplanter, end i ens egne!

Efter endt beskæring spiste vi vores medbragte mad i folkestuen, hvorefter vi smagte på vine – hovedsagelig lavet af druer fra Højvang. Denne gang dog uden at dokumentere vore smagsoplevelser.

Da vi skiltes, fortsatte ERFA-gruppen til Svinø, hvor vinen på Kalbjerggård blev beskåret.

Næste møde er torsdag, den 30. april kl 19,00 hos undertegnede.

Aftenens emner er gærens indflydelse på vinen. Heine og jeg deltog i gærforsøget i 2007. Det er vine herfra, der vil danne grundstammen i aftenens smagning. Alle vinene er produceret på Rondo, og der vil blive suppleret op med et par andre Rondovine.

Arrangementet er gratis for ERFA-gruppen og for øvrige deltagere i vinforsøget, men koster 50 kr. for andre deltagere.

Tilmelding til undertegnede.

På gensyn

Lars Holt
Skyttemarksvej 42A
4700 Næstved
tlf. 5573 6778