

## Referat af udflugt den 11. november 2013.

Turen gik til Vester Ulslev Vingård, hvor Preben Jørgensen tog pænt imod os.

Preben laver vin af delvis tørrede druer, og det var baggrund for udflugten. Bent har i flere år tørret druer under sit carport tag, og Jesper er gået i gang for første gang.

Vi fik udleveret en fin beskrivelse af processen, men her kommer hovedpunkterne.

Druerne skal høstes lidt tidligere, end normalt, for de må ikke gå i stykker under håndteringen.

Druerne lægges i flade bakker og pakkes ind i plast, med en kraftig ventilator i den ene ende, og åbent i den anden. Blæseren suger luften over druerne ud. Luftskiftet skal være så kraftigt, at svampesporer ikke kan sætte sig på druerne. Og ventilatoren skal køre hele døgnet.

Under tørringen koncentrerer druerne indhold af smag, farve, sukker, syre etc. Men da druerne stadig er levende (nævn det ikke for Foreningen til Planternes beskyttelse!) fortsætter processen fra vinmarken med at syreniveauet falder. Derfor er det vigtigt, at tørreprocessen tager lang tid. 4 uger ved en halvering af vægten. Der sættes først varme til i den sidste uge af processen. Normal vin må ikke indeholde mere end 15 % alc. Vin af delvis tørrede druer skal indeholde mindst 16 % alc. Det er vigtigt (hvis vinen skal sælges) ikke at lande i det forbudte område mellem 15 og 16 %. Preben stiler efter et sukkerindhold på 140 °Oe.



*Rammerne med druer stablet og sat i tunnel.*

Efter tørringen afstilkkes og knuses druerne. Det er ikke sikkert, at afstilkning er nødvendigt, da stilkene jo er helt tørre. Preben laver sin vin biodynamisk, så gæringen bliver startet op ved spontangæring. Der er

mellem 10 og 15 gærstammer i vingården, så det er sikkert spændende hvert år, hvilke stammer, der giver smag til vinen. Efter ca. en uge tilsættes gær, der kan gå op til ca. 17 % alc. Preben overvejer, om den malolaktiske kultur skal tilsættes under spontangæringen, for den kan ikke arbejde over ca. 16 % alc. Preben tilsætter hverken gærnæring eller klaringsmiddel.

Når alkoholgæringen er afsluttet, presses vinen, og tappes på egefade for færdigudvikling.



Efter gennemgang af processen, smagte vi på dels den vin af delvis tørrede druer, som Bent havde fået bronzemedalje for, og dels på flere af Prebens vine.

Vinene er meget koncentrerede (udbyttet er under det halve af en normal vin). Jeg vil tro, at vi er flere, der nu overvejer, om vi skal efterligne Preben.

Vi drøftede holdbarheden af vinene. Preben havde en elektrode, der blev stukket i glasset, og som gjorde, at vinen blev ældet med et år i sekundet. Vi var enige om, at Prebens vin først toppe om 15 til 20 år. Det kunne være sjovt at prøve tilsvarende på den normale danske vin.

Næste arrangement bliver planlægningsmødet i januar hos Niels Malmskov..

På gensyn

Lars Holt  
5573 6778  
Skyttemarksvej 42A  
4700 Næstved