



Årets inspirationsevent for Foreningen Dansk Vin

Dato lørdag, den 16. marts 2024

Sted: Vesterhave Vingård, Vesterhavevej 204, 4736 Karrebæksminde

Det er Danmarks største økologiske vingård.

Tilmelding via On-line booking på vinavl.dk

Pris 395,- kr.

Der ydes refusion på ¼ brobizz for hver deltager, der kommer fra Fyn eller Jylland, uanset hvor mange I er i bilen.

Du kan vælge et emne formiddag og et emne eftermiddag.

Medbring et vinglas. Det vil være en god idé, hvis du medbringer en af dine egne vine, som du kan smage sammen med andre deltagere til frokosten.

Ankomst, kaffe og velkomst (9,30-10,00)

Formiddag (10,00-12,00) **For alle de der vil have øget viden om at lave vin i dårlige år**

- Hvordan får vi en optimal vin ud af årets druehøst? Maceration Carbonique (kulsyre-masserering) er et greb i værkstøjskassen, men det handler også om at træffe nogle fornuftige valg. Hvis ikke druerne er optimalt modne skal der måske laves rosé i stedet for rødvin og mousserende frem for hvidvin, eller for den sags skyld en mousserende rosé frem for rødvin.
ved **Niels Frees**.

Formiddag (10,00-12,00) **For de der er erhvervsavlere og de der overvejer at blive det**

- Hvad er myndighedskravene til vin, cider, frugtvin og mjød, hvis man vil være professionel? Vi gennemgår de kedelige regler og kommer med oplæg til, hvordan man overholder dem.
- Vi dykker ned i reglerne for krav i forhold til skat, lokalplaner, lokaler, risikoanalyse, mærkning, analyser af indhold, webshop, restaurationsloven og alle de andre mulige bespænd, vi kan komme ud for som professionelle. Vi dykker også ned i foreningens videns site og viser, hvor der ligger guidelines til inspiration.
ved **Karin Sloth**.

Frokost, sandwich med en vand eller et glas vin (12:00-13:00). En tur i vingården må der også kunne blive tid til.

Eftermiddag (13,00 – 15,00) **For de der gerne vil have mere praktisk viden om vinmarken**

- Hvordan ser vinmarken ud nu
- Hvilke udfordringer er der ved økologisk vinavl.
- Hvordan ser smittetrykket du i en økologisk vinmark
- Kan man flytte gamle vinstokke
ved **Jesper Rye, Kurt Lundkvist og Lars Holt**

Eftermiddag (13,00 – 15,00) **For de der gerne vil have mere viden om vinens kemi**

- Hvad er sulfat, hvad er svovl. Vi går i dybden med emnet.
ved **Jørgen Broe og Søren Rasmussen**.

Afslutning (15,00-15,30)