

Vinsmagning på Helnæs
Første smagning fredag den 24. februar kl. 19⁰⁰
Borgerhuset

Til den første vinsmagning i Helnæs Borger var der 24 deltagere, som fik en hyggelig og smagfuld aften, hvor der blev smagt på 2 hvidvine og 3 rødvine, garneret med Jan Kromands foredrag om forskellen på konsumvine og håndplukkede vine uden fuglereeder osv. Hertil kom Jans hjemmebagte småbrød og grissini brødstænger .

Første smagning : 2 hvidvine



Jan skriver om disse 2 vine :

Muscadet

Muscadet druen dyrkes i Bretagne, tæt ved Atlanten og de fisk og skaldyr, den passer så godt til.

Vinen ses ikke så tit i Danmark, da franskmændene gerne beholder den til sig selv.

Aftenens vin er en "sur lie". Det betyder at man har ladet den lagre på vinfadet, uden at filtrere bundfaldet fra, og det giver den mere smag og fylde.

Hver gang man arbejder med en hvidvin, det være sig omstikning ,filtrering m.m., forsvinder der stoffer, som gør vinen 'tyndere`.

SuperBrugsen kr. 52,00

Nottage Hill

Australsk Chardonnay vin i oversøisk stil, tidligere havde Chablis patent på at lave Chardonnay vine, men den stigende velstand og fornemmelsen for profit har fået mange investorer til at investere i vin i klimazoner, hvor vinene har større mulighed for at lykkes end i Europa, hvor vejret kan spille vinbønderne et puds - og gør det i mange tilfælde.

Tidligere gav Chardonnay druen en knastør flintagtig vin, som stod godt til fed fisk, skaldyrssalat og østers og hummer.

I dag er den oversøiske Chardonnay mere sød og har ikke det raffinement, en af de gode Chablis'er stadig har.

Men der er også prisen til forskel. En god Chablis koster stadig kassen, men er til gengæld en stor oplevelse.

Aftenens Chardonnay kommer fra det kæmpestore firma Hardy & Sons.

Vinen er velegnet til retter med fjerkræ, fisk, skaldyr og lyst kød.

SuperBrugsen kr. 54-

Vinsmagning på Helnæs
Første smagning fredag den 24. februar kl. 19⁰⁰
Borgerhuset

Anden smagning :



Om denne skriver Jan :

Trivento Malbec Argentina.

Argentina er blevet Malbec druens hjemland. Her er vilkårene for dens optimale udvikling til stede. Oprindeligt stammer druen fra Frankrig, hvor den i århundreder har været dyrket i Cahors området under druenavnet Auxerrois eller Cot. Det er den, som Prins Henrik laver vin af med mere eller mindre held alt efter antallet af solskinstimer. Anvendelig til alle kødretter, blot skal man bemærke en restsødme større end normalt.

Netto 45.00

Vinsmagning på Helnæs
Første smagning fredag den 24. februar kl. 19⁰⁰
Borgerhuset

Tredje smagning :



Om disse skriver Jan :

Albaruta

Vinen kommer fra Umbrien i Italien. Området er kendt for en masse god konsumvin, men for 15-20 år siden forsøgte flere af de store vinfirmaer at udnytte den lokale drue Sagrantino.

Vinen kommer fra Montefalco, et lille område højt belligende (500-800 m.o.h.), hvilket betyder frisk luft, masser af sol og ingen morgendis og tåge, - alt sammen faktorer der kan gøre livet surt for vinbønderne.

Fyldig, lidt tør vin, som går godt til krydret og kraftig mad.

SuperBrugsen kr.129-

Berberana Rioja Reserva Spanien

Berberana er et af de største kvalitetsvinhuse i Rioja-området, hvorfra der sælges vin i mange kvaliteter med forskellige navne. Denne vin ligger midt i feltet.

Firmaets største force er deres enorme lagringskapacitet, idet de råder over ca.40.000 vinfade a 225 l - og de lagrer hellere vinen for længe som for kort tid.

Vinen er, som den eneste denne aften sammensat af flere forskellige druesorter, hvoraf druen Tempranillo udgør hovedparten.

Særdeles velegnet til alle stegeretter, fyldig, tør og med en afbøjet syre.

SuperSpar kr.69.00

Det var en fornøjelig og udbytterig aften som sluttede klokken 22

Vi aftalte emner for kommende vin aftener f.eks. de enkelte vinproducerende lande og f.eks. forståelse af oplysningerne på etiketterne .

Vi har fremover løseligt planlagt 2 møder i efteråret og 2 i foråret

Ref. Jan og Dan