Fensmark Super Brugsen's Vinklub

Vinnyt nr. 5 oktober 2010

"livsnydernes klub"

Hej Vinklubmedlem.

Så har vi afholdt vores første arrangement. Det var dejligt at se mange af vinklubbens medlemmer. Sikken en dejlig stemning. I var afslappede og glade, lige oplagt til en hyggelig aften. Det syntes bestyrelsen også, at vi alle fik. Vi har fået mange dejlige tilbagemeldinger. Vi skal selvfølgelig rette lidt til, hist og her. Den lette løsning er at sætte prisen op for arrangementerne, men det vil vi ikke. Vi vil ikke have afbud på grund af prisen. Vi skulle gerne kunne holde priserne lige omkring 100,-kr. for en aften, inkl. lokaler, vin, mad og foredragsholder.
Vores helt store fordel er jo, at ingen skal tjene på disse arrangementer, ud over vores egen klubkasse. Vi takker Super-Brugsen for, at have givet os nogle meget fordelagtige tilbud på de udskænkede vine. Det bevirkede at aftenen økonomisk gav et tilfredsstillende overskud i klubkassen. Der var rigtig mange, som benyttede sig af aftenens gode tilbud til, at købe nogle flasker med hjem. (*underligt nok ikke af Prins Henriks vin, Chateau MIGRÆNE*). Tilbuddene var gode og gjaldt kun denne aften. Aftalen er, at man betaler for tilbuddene på selve aftenen, men henter vinen når man har tid eller tager dem med hjem samme aften. Det gav stor travlhed.

På klubaftenen blev der taget nogle fotos. Disse kan ses på vores hjemmeside med diverse kommentarer. Vi forsøger at lave lidt sjov med teksterne. Håber vinklubmedlemmerne er enig i, at der skal være lidt sjov og ballade, også hvis man selv skulle være at finde på billederne.

På klubaftenen havde vi alt optaget og det kan vi godt forvente til mange arrangementer fremover. Der er <u>90 pladser</u>, og meget snart 300 vinklubmedlemmer, så det er vigtigt, at få sig tilmeldt og betalt i god tid, så du er sikker på at få en plads.

Vinskolen

Dem som endnu ikke har fået meldt sig på vinskolen skal snart have det gjort. På de 7 vinlektioner/aftener kommer du til at smage over 40 forskellige vine fra hele verden. (Der følger nøje information om hver enkelt vin). Det bliver sjovt og spændende i hyggeligt selskab.
Der er stadig ca. 8 ledige pladser på hold 4, er man forhindret i at komme alle 7 aftener, så kan man stadig bestille enkeltaftener.

20. oktober Haller Vine
Denne aften kommer Haller Vine og præsenterer nogle af deres produkter. Det bliver "stort". Her følger programmet. Det bliver ikke meget bedre i vinklubben.
Vi skal smage flg. vine

1. Italien: Reggiano Lamb. Dolce. En fed rød mousserende sødlig vin.
2. New Zealand: Chardonnay Riserve 2008 fra New Zealands ældste vinhus.
3. Frankrig: Fleurie-Terroir Du Paviollon 2007… stor Beaujolaise.
4. Chile: Arte Noble, Pinot Noir, Estate Wine. 2009
5. Spanien: Penâ Real- Crianza 2005. 94 point i Wine spectator.
6. Mexico: Petit Sirah - Vino Tinto 2008. Kraftig krydret.
7. Mexico: Nebbiolo Private Reserve 2004. Smager som Barolo.
8. USA: Fog Head, Syrah, Napa Valley 2005. Enkeltmarks parcel.
9. Østrig: Roter **Eiswein** 2008. Dessertvin af høj, høj klasse.

En STOR aften venter, når Lars Christensen fra Haller Vine kommer og holder vinsmagning i Fensmark Super-Brugs den 20. oktober.
Kære vinklubmedlem, kik nærmere på vinene!!..... det bliver en dejlig aften.
Kun fordi vi har sponsor på denne aften, koster det ikke mere end 75.-kr. inkl. en let anretning. Synd for dem, der ikke når at tilmelde sig.

Portvinsaften
Husk også tilmelding til Portvinaftenen med eksperten Carsten Riis den 26. november. Denne aften har mange set frem til. Specielt dem som ikke nåede at melde sig til sidste år. Desværre er Carsten en dyr herre, så denne aften koster 250.-kr. inkl. let anretning. (*Vi sælger LOTTO kuponer i kiosken*).

15. December Jul ogNytårs vin
Husk også den spændende smagning af de kraftige jule og nytårs vine, den 15. december. Nå ja, så vil der også være vine med bobler, samt konfekt. Der vil for øvrigt også være et let måltid mad til dem, som ikke har spist sig mætte i slik. Program udsendes senere.

Spørgeskema
Som mange sikkert har bemærket, har vinklubben udsendt et spørgeskema. Tak for de mange besvarelser og især kommentarerne. Det er til stor hjælp, når medlemmer giver sig tid til at udfylde et sådan skema. Nogle ønsker maden før smagningen, andre ønsker et "helt" måltid. Nogle ønsker vin inkl. til maden. De fleste ønsker dog, at vi fortsætter som hidtil, med fornuftige priser og så tager man sig lige en leverpostejs mad, før man skal af sted.
Der er udtrukket tre vindere af en flaske lækker Amarone rødvin. Tillykke til vinderne, som kan ses på vores hjemmeside… sbvinklub.fensmark.net.
Spørgeskemaet ligger der stadig og må gerne benyttes, hvis du vil give din mening til kende, alt bliver læst, men præmierne er trukket for denne gang.

Vinklummen
Vinfremstilling…den korte version. Meget forenklet kan man sige, at vinen opstår når vindruerne presses, så kommer gærcellerne (som sidder uden på skallen) i kontakt med sukkeret i druerne, der herefter omdannes til alkohol. Gærcellerne dør når der ikke er mere sukker, eller når alkoholprocenten kommer op omkring de 15-16 %. Herefter skal noget vin på ståltanke og andet vin på egetræsfade. Farven bestemmes af druens skal. Er den blå drueskal med under hele gæringen, bliver det en meget mørk og garvesyreholdig rødvin (3-4 uger), er den kun med kort, bliver det en Rosé farvet vin. Garvesyren sidder i skallen, kernerne og stilkene. Derfor er der ikke meget garvesyre i hvidvin, da de nævnte elementer hurtigt bliver fjernet fra gæringen.

Mousserende vine fremstilles på bordvin der eftergærer. Man tilsætter lidt gær og sukker til en tør hvidvin og sørger for, at gæringen ikke slipper ud, men bliver i flasken under stort tryk. Det er faktisk fire gange så stort som i et bildæk.
Men alt dette og meget mere, vil I der skal på vinskole lære meget mere om.

Da vi havde klubaften den 24. sep. henviste jeg til en bog af Søren Frank, som hedder ”vinen til maden”. Den handler om at vende tingene lidt på hovedet, *madens påvirkning af vinoplevelsen er utrolig stor*. Ikke uvæsentligt at tænker på, når hver dansker i gennemsnit drikker 35 liter vin.
Bogen fortæller hvordan man matcher vin og mad, så smagen af begge dele kommer bedst til udtryk og den samlede oplevelse, bliver så harmonisk som muligt.
Vi håber, vi kan få stablet nogle arrangementer ”på benene”, hvor vi kan få afprøvet nogle af de gode råd, som Søren Frank giver.

Skulle I være i tvivl om noget angående klubben, kan vores hjemmeside være til hjælp, da den indeholder mange oplysninger. Ønsker du at læse de tidligere udsendte vinnyt eller referater af bestyrelsens arbejde findes disse under **arkiv** på hjemmesiden.

Vi har set os nødsaget til at rette lidt på proceduren angående kvitteringer, da klubbens store medlemssucces, har medført en stor arbejdsbyrde med udsendelse af kvitteringer. Ændringen er nærmere beskrevet på hjemmesiden.

Vi ses i vinklubben.

Peder.