

Referat fra medlemsmøde mandag den 20. november 2017.

Emne: Vine fra Spanien

Velkommen: Vordingborg vinklubs formand Annie Holm Pedersen bød velkommen til 54 medlemmer.

Derefter overleverede Annie ordet til foredragsholder Annie Holm Pedersen.

Starten var som sædvanlig klubsangen til melodien: Den er fin med kompasset, i dag dog uden musikalsk hjælp fra kassereren.

Efter klubsangen blev der skålet med et glas CAVA.

Annie's indledende kommentarer:

Spanske vine anno 2017 er lig med "gamle" Spanien som vine fra Rioja og Ribera del Duero områderne, og "nye" Spanien vine, som nu produceres i stort set alle områder af Spanien.

Smagning: 1 CAVA 2 hvidvine og 4 rødvine

1. Bodegas Naveran

CAVA Brut Especial, Penedès

Druer: Xarello, Macabeu, Parellada

Annies kommentarer:

- 90 procent af CAVA vin produceres i Penedès området (Catalonien)
- Druerne plukkes hver for sig
- Stikkes sammen
- Kommer på flaske
- Gærer 2 gange
- Lovkrav: minimum 9 måneders gæring
- Så på reoler der rystes så gærrester kommer ud

2. Tomàs Cusiné

2013 Drac Magic Blanco, Costers del Segre, Catalonien

Druer: Sauvignon Blanc, Macabeu, Viognier

Annies kommentarer til vinen:

- Tomàs producerer "moderne" vine som er sunde og raske
- "timing" er vigtig i forbindelse med plukning
- Hver drue bliver plukket hver for sig
- Gæring på stålfade
- Tomàs høster stor ros for sine vine

Generelt: "nye" vinverden i Spanien: der er rigtig mange kvalitetsvine

3. Bodegas Angel Lorenzo Cachazo

2015 Fenomenal Vino Blanco Rueda

Druer: Verdejo Viura

Annies kommentarer:

- Vinområdet ligger i det nordvestlige Spanien
- Druerne plukkes hver for sig
- Gæres hver for sig
- Man konkurrerer om at skabe de bedste hvidvine

Indlæg fra Ole Pram

Ole afløste Annie, et øjeblik, for at fortælle om et interessant forskningsresultat.

Hvad er bedst:

Kork prop eller skruelåg "prop"

Morsomt og interessant vinindlæg: Ole lovede at sende hele artiklen til "bladudvalget" så artiklen kan blive opdateret på hjemmesiden.

4. Dominio de Eguren

2014 Códice, Tierra de Castilla

Drue: Tempranillo

Annies kommentarer:

- Produceres i den sydøstlige del af Spanien
- Friske vine
- På fade 6 måneder
- 100% Tempranillo
- Duoro og Rioja bruger Tempranillo

Generelle kommentarer:

Jo ældre vinstokke bliver, jo længere vokser stokken ned og rammer til sidst det perfekte jordlag.

Derfor: Jo ældre vinstokke jo bedre vine. De bedste vine produceres

af druer fra 30-70årige vinstokke.

5. Bodegas Sierra Cantabria

2012 Sierra Cantabria Crianza, Rioja

Druer: Tempranillo

Annies kommentarer:

- Vinen: "gamle" Spanien
- Cantabria i Rioja området er et meget spændende område
- Der eksisterer 3 områder:
- Meget kalk
- Meget ler
- Meget sand
- Der er kølige nætter som er godt for vinen
- Alt gødning er økologisk
- Druerne håndhøstes
- På stålfad i et år
- Egetræsfad i 14 måneder

Generelle kommentarer:

Reserva: dækker over liggetid: skal ligge 1 år på tank og derefter 14 måneder på egefade.

Grand reserva : har ligget længere.

6. Tomàs Cusine

2013 Sicoris, del Remei, Costers del Segre, Catalonien

Druer: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot

Annies kommentarer:

- Vin lig med det "moderne" Spanien
- 'Sicoris' er en flod
- Druesammensætningen kalder man en Bordeaux blanding
- Høstes hver for sig (de modner på forskellige tidspunkter)
- Presses og lagres hver for sig
- 75% på franske egefade og 25% på USA egefade
- Det giver forskellige smagsnuancer (noter)

7. Vinicola del Priorat

2015 Ònix Clàssic, Priorat, Catalonien

Druer: Grenacha, Carignan

Annies kommentarer:

- Et af de bedste områder i Spanien
- "moderne Spanien"
- Der er små parceller som i Bourgogne
- Man har således stort kendskab til jordbundsforhold og druer etc.
- Gennemsnit alder for druestok: 60 år
- Lagring: 50% brugte egefade og 50% på nye egefade

En herlig aften med "gammel" og "moderne" Vin Spanien præsenteret af en af Danmarks største vin eksperter blev afsluttet med 3 gange lodtrækning om en flaske vin.

Referent/Oluf Ewertsen