

# Referat fra medlemsmøde mandag den 19. november 2018

Anders Petersen fra Vordingborg Vinhandel/Skjold Burne var inviteret til at præsentere to spændende **vinhuse fra New Zealand**.

Præsentationen og smagning: **7 forskellige topvine, 4 hvide vine og 3 røde vine.**

1. Formand Annie bød velkommen til 44 fremmødte Vor-Vin medlemmer og stort velkommen til Anders.
2. Anders indledte med at fortælle om sin historiske baggrund for nuværende ejerskab af Vordingborg Vinhandel/Skjold Burne.

Starten på vinkarrieren 1997 i Næstved. Derefter 10 år i København. 5.maj 2007 gik turen til Vordingborg, hvor Skjold Burne forretningen blev startet. For nylig har Anders lavet aftaler med flere leverandører. Derfor navnet nu: **Vordingborg Vinhandel/Skjold Burne**.

Indledende kommentarer til New Zealand vine:

- Vinene er kendt for "sprødhed", aromatiske og friske.
- New Zealand er 1200 km. langt fordelt på Nord og Syd øerne.
- Det betyder store forskelligheder til modning
- Modning er 7 uger senere i Utaka på Sydøen end på Nordøen
- De første vinplanter: år 1819
- Klimaet minder om Bourgogne klima
- 1980 blev Sauvignon Blanc udnævnt til verdens bedste

## Smagning 1.

2017 Babich, Sauvignon Blanc

Kommentarer:

- Sauvignon Blanc druerne "står" for 2/3 af vin produktionen i New Zealand
- Der sker en langsom modning, derfor "tydelig" smag
- Den mest plantede drue i Marlborough distriktet, som er det største vinområde
- Generelt: de fleste vinmarker er mod New Zealands østlige område (mindre nedbør)

## Smagning 2.

2017 Elephant Hill

Kommentarer:

- Dyrkes i den nordlige del af Nordøen
- New Zealand vinproduktion. 17% stigning pr. år
- Generelt er vine fra New Zealand dyre
- Det skyldes lang transport og ikke mindst høje lønninger i New Zealand
- Vinene bliver tappet i New Zealand
- Nordlige del er det ældste vinområde (der er varmere)
- Sauvignon bør/skal drikkes indenfor 4 – 5 år
- Lagring: kun på stålfade
- godt kendetegn på New Zealand Sauvignon Blanc vine: hyldeblomst duft
- det er New Zealands femte største eksportvare



### Smagning 3.

2016 Babich, Riesling

Kommentarer:

- Riesling tager generelt meget "smag" af jorden
- Riesling har den største mangfoldighed
- Lagring på stålfade
- Dyrkes i et lidt køligt område i Marlborough
- New Zealand den førende med skruelåg. De var de første sammen med Australien

### Smagning 4.

2016 Babich, Chardonnay

Kommentarer

- Økologisk vin
- Fra Marlborough området
- Faglagring 10 mdr. (fransk eg)
- Gennemgår anden gæring



### Smagning 5.

2016 Babich, Pinot Noir

Kommentarer:

- Svær at dyrke
- Dyrkes i område med "kolde nætter"
- Smager af jordbunden
- 11 mdr. på egetræsfade
- Kan tage "kampen" mod Bourgogne
- Kendetegn: lysere vine
- Alkohol: 13%

### Smagning 6.

2017 Elephant Hill, Pinot Noir

Kommentarer:

- Dyrkes i Utaka området som er mere sydligt
- Alkohol: 12.5 %
- Vinen er mildere
- Kræver kølighed om natten
- Det er en anden jordbund (vulkanjord)



## Smagning 7.

2016 Elephant Hill, Syrah

### Kommentarer:

- Dyrkes på Nordøen
- I et mildere klima
- Tåler varme
- 22 mdr. på fad (franske) inkl. 25% nye fade
- Det er en kraftig vin (der er mere garvesyre)
- Alkohol 13.5%



**Der var en god stemning blandt medlemmerne og snakken gik lystigt.  
Disse to herrer ser ud til at nyde det!**



**Stor tak til Anders Petersen for en fantastisk vinaften!**

Afslutningsvis fik vi priserne på vinene vi lige havde smagt og vurderet efter fremlagte skema.

Formand Annie afsluttede medlemsmødet med to gange lodtrækning. (frit valg af 2 af de præsenterede vine)

Referent/Oluf Ewertsen