

## Referat fra medlemsmøde tirsdag den 23. maj 2017

### Besøg på den økologiske vingård Vesterhavegaarden i Karrebæksminde.

35 medlemmer var klar, til ombordstigning kl. 1800 på bussen fra Fladså Bus, på P-plads mellem Nyråd og Stensved.

"Vinrejsen" startede med servering af sandwich fra "Hjørnet" og et glas hvidvin undervejs til Vesterhavegaarden.

Ved ankomsten blev vi modtaget af vinbonde **Jesper Rye Jensen**, som indledte med at fortælle om baggrunden for sin store interesse for dansk vinproduktion.

Jesper fortalte at interessen startede for en 12-13 år siden, og produktionen af vin havde efterhånden nået et niveau, hvor familien ikke selv kunne drikke høsten. Derfor startede han i **2015 en Åben Vingård**.

### Rundvisning.

Jesper startede rundvisning og sin historiske vininformation ved **Plantage 1**.

- Stokkene plantage 1: ca. 6 år
- Jespers opbindingssystem til vinstokke er "Pergola".
- Jesper informerede om hvordan vinstokkene og æbletræerne passes og beskæres
- Planterne skal helst have lov til at udvikle sig i 4 – 5 år
- MEN: 2-3 år også OK
- Jesper har kun blå druer
- Jesper producerer kun rosè og rødvin. Derudover æble-is-vin.
- Jesper Startede med en æbleplantage med 3000 æbletræer
- I 2011 gik 1000 æbletræer ud
- Så blev det hovedsageligt vinproduktion (økologisk)
- Jesper har dog stadig æbleplantage
- Der produceres æble-is- vin og Chardonnay æblevin samt æblemost af gårdens økologiske æbler
- Økologisk vin: **der må kun benyttes SVOVL**
- **Gødning: hønsemøg hvert andet år**
- Sort presenning/dug samt sten omkring vinplanter betyder at planterne "fastholder" varmen om natten
- Rødvin: tørrede druer (som Amarone)
- Jespers rødvin 2013 fik sølv på international bedømmelse

### Rundvisning plante 2.

- Stokkene 2 -3 år
- Antal vinstokke lige nu 4000
- Planlagt fremover: i alt 16000
- Forskellige druer: Rondo, Calandro, Leon, Millot, Regent, Cabernet Cortis, Bolero.



### **Besøg i Vinkælderen**

Derefter en tur i vinkælderen, ikke stor men proppet med forskellige størrelse egetræsfade.

Der var 16 fade i alt som i alt giver plads til 6000 flasker.

Alle vine: et års fadlagring



### **Vinsmagning**

Efter den særdeles interessante rundgang og information var der hygge og vinsmagning af gårdens forskellige vine.

### **Vi smagte:**

Rosè vin

Hvid vin (Solaris)

Æble -is-vin(2015)

Rødvind (Sort Lagune)

### **Jespers kommentarer/information.**

**Rosè vinen** er en blandingsvin.

**Hvidvinden** er produceret af druer fra Vordingborg området

### **Æble-is- vinen:**

Et halvt år på ege fad. Æblerne er håndplukket. Så mostes æblerne. Mosten fryses ned. Den nedfrosne most placeres udendørs i januar-februar måned for at tøj op. Så gæring med egetræsspån. På fad 1 år.

### **Resultat:**

Dessertvin og æble-is-vin.

### **Rødvind (sort lagune) ala Amarone.**

Druerne tørres i specielt tørrerum hvor temperaturen holdes på 12 – 15 grader. Langsom tørring giver bedre vine. Druerne tørres i en måned. I tørrerummet er der konstant ventilation og gennemtræk. Efter en måned er vand fra druerne dampet af med 50 procent. Derefter bliver druerne presset sammen med egetræs spån. Till sidst 1 år i kælder på ege fad.

En fantastisk "vinrejse" blev afsluttet med stort sort bifald til VINBONDE Jesper Rye Jensen med fru Irena, for en super oplevelse om en unik dansk vinproduktion. "Amarone" rødvinden Sort Lagune: Hold da op hvilken kvalitetsvin. Italien bør være nervøs nu!

Referent/Oluf Ewertsen

