

Referat fra Vinmødet om "Bobler" på Traneholm!

29. marts 2017

32 medlemmer havde fundet vej til Tranholm, hvor vi mødtes på 1. salen i det velindrettede lokale, som Lars Ole har fået indrettet meget flot.

Annie bød velkommen og lovede hun ville holde lav profil, dan hendes stemme var blevet lidt rusten efter endnu en vellykket vinrejse til Portugal.



Medlemmerne sad klar og propperne "Sprang" på de første flasker. Annie fortalte om forskellen på Champagne og øvrige Mousserende vine.

Så blev den første skænket i glassene og historien tog sin begyndelse. Dette gjorde det ligeledes for de næste 2 vine.

Første halvleg bestod af:

1. Crémant de Die fra huset Cave Carod, Die, Frankrig
2. L'intruso Brut fra huset Vallebelbo, Asti, Piemonte Italien
3. Cava Brut Especial fra Bodegas Naveran, Penedes, Catalonien, Spanien

Herefter tog Lars Ole over og fortalte om sin udvikling hvad angår vinproduktion. Lars Ole er gået fra Hobby producent til kommerciel, for herefter i 2016 igen at vende tilbage som hobby producent. Tiderne er ikke til at være kommerciel producent, med alt arbejde der følger med når man skal overholde myndighedernes krav. Herunder opbevaring, renholdelse og rapportering. Lars Ole prøvede at disse regler burde være ens i hele Europa, så henviste han til vinhuse i bl. andet Alsace, hvor der ikke var nær så pænt og ryddeligt.

Lars Ole har i forbindelse med skift til hobby producent, fjerne 60% af sine vinstokke og lavet en sø foran de resterende. Og håber på det vandspejl kan give en mere frugtholdig drue.

Undervejs fik lov til at smage en Traneholm produktion fra 2016 på Merlot druen.



Herefter tog Annie over igen og vi fortsatte med "Bobler"

Vi hørte om de 2 metoder at producerer Mousserende vine på!

1. Traditionel Metoden

Her udvikles vinen på træfade og kommer herefter på flaske, hvor der straks tilsættes gær, som starter boblerne. Flaskerne på skrå med halsen nedad. Her drejes den flere gange dagligt, for at gærrester skal falde til "bunds" i flaskens top. Dette gøres fra 9 mdr. til 5 år. Når denne proces er over, så fryser man toppen af flasken med det restindhold af gær, som så skydes ud når proopen tages af (dette er en alm. prop og ikke den endelige korkprop) Vinen tilsættes så inden propningen, sukker som justerer den til det endelige niveau.

Så er den drikkeklar og bliver ikke bedre af en yderligere liggetid.

2. Tank Metoden

Vinen anden gæres på ståltanke, på disse tilsættes også den gær der giver boblerne i vinen. Når dette er klar efter ca. 10 dage bliver vinen sendt gennem et filtersystem der fjerner gærrester. Herefter tilsættes på samme måde, som traditionel, sukker der justerer vinens tørhed/sødhed.

Anden halvleg bestod af:

3. Clairette de Die fra huset Cave Carod
4. Asti Spumante San Maurizio fra huset Vallebelbo
5. Brachetto d'Acqui fra huset Vallebelbo

En super informativ aften, som forløb som vanlig, med megen dialog blandt medlemmerne.

Som tilbehør, var der ristet rugbrød m/havsalt og langtidshævet brød.

Vi siger tak for "Husly" hos Lars Ole

Referent

Per Fjord

