

Kære vinven

## 1. Generelt

### 1.1 Vinmiddag 2015 – igen ny dato

Det var ikke muligt – som planlagt - at holde årets vinmiddag fredag d. 19. juni, så nu er i stedet for valgt **lørdag d. 13. juni kl. 18:00**. Sæt kryds i kalenderen.

### 1.2 Bestyrelsen

Vi skal snart til generalforsamling – og det kan allerede nu afsløres, at der bliver 2 nye pladser at besætte, da hverken Marlene eller Carsten ønsker genvalg. Vi håber meget, at der bliver rift om at vælge en ny slagkraftig bestyrelse, der på bedste måde arbejder for medlemmernes interesser.

Så har du lyst til at deltage i arbejdet, så fortæl det til en af bestyrelsesmedlemmerne, Henning, Karin, Marlene, Carsten eller Jens.

## 2. Kommende VVV-arrangementer

### 2.1 Åbne for tilmelding

21. maj 2015 – *Temjanika, Rkaciteli, Zilavka og Vranec* - v/Theis Messmann Skånstrøm fra alth - Salen/Satellitten, Bymidten 46, 3500 Værløse - Tilmelding senest d. 14/5 – Gæstepris 200 kr.

Temjanika, Rkaciteli, Zilavka og Vranec, hvad er nu det? Det er faktisk navne på de druer, som vi her i maj måneds vinsmagning skal stifte bekendtskab med. Vinene kommer fra noget så eksotisk som Makedonien, hvor Theis fra [www.alth.nu](http://www.alth.nu) vil præsentere nogle af de vine, som han importerer.

Mange af druerne har en smag som læner sig en del op ad Italienske sorter, og som en bonus skal vi også smage en Pinot noir.

(HN)

[Til-/framelding nu](http://www.alth.nu)

### 2.2 Under planlægning (ikke åbne for tilmelding – datoer, priser, indhold m.v. kan ændres)

13. juni 2015 - Vinmiddag 2015 – Ekstraordinært arrangement - El Tapeo, Peder Hvitfeldts Stræde 15, 1173 København - Tilmelding senest d. 31/5 – Medlemspris? - Gæstepris?

Årets vinmiddag skal i år foregå i et gammelt pakhús, som er lavet om til den hyggelige tapasrestaurant El Tapeo. Vintemaet er "Ekstreme vin(områder)". Vi skal smage vine fra det sydligste sted i verden, hvor der dyrkes vin (Cloudy Bay), smage vine fra de højest beliggende vinmarker, smage vine, der er dyrket i ren kalk og endelig smage en vin fra en af de mest anerkendte vinmagere i verden (Peter Sisseck). Til slut vil vi slutte af med kaffe/the og Renault Cognac. Hvis dette er noget der virker frastødende på dig, skal du ikke tilmelde dig dette arrangement. Tilmelding senest den 31. maj, med først til møllen-princippet, da der højst er plads til 35 personer.

Maden er selvfølgelig rigtig spansk tapas ☺

(HN)



(HN)

**3. Eksterne arrangementer (VVV har ikke noget med disse arrangementer at gøre, så de bringes udelukkende til orientering.)**

### 3.1 Links

Følg evt. med i

- [Alt om Vin](#)
- [Kultunaut](#)
- [Vinavisen](#)

**3.2 Nedenfor finder I en invitation fra Københavns Gourmet- og Vinfestival 2015 som finder sted på Frederiksberg d. 30/5 2015**

Kære Vinklub/Personaleforening,

The Wine Company har fornøjelsen af at invitere til Københavns Gourmet- og Vinfestival 2015 (KGV 2015), der afholdes lørdag den 30. maj 2015. Festivalen finder sted i Bülowvejs-hallen i København.

Efter sidste års festivalsucces holder vi igen Københavns Gourmet- og Vinfestival med plads til 1200 gæster og op imod 35 udstillere. Der forventes mere end 300 smagsprøver på vin, øl og fødevarer. Festivalen finder sted kun få hundrede meter fra Forum metrostation og ganske kort fra Rådhuspladsen i København.

Festivalens omdrejningspunkt vil være at vise den kulinariske spændvidde som Storkøbenhavns handlende byder på indenfor vin, øl, ost, kød, olier, brød, chokolade, delikatesser og meget mere. For gæsten vil der være mulighed for at lære leverandørens produkter bedre at kende og at få en dag i nydelsens tegn.

Køb billetterne direkte her: <http://www.lidtmere.dk/vin/gourmet>

## Foreløbigt program for KGV 2015

12.00 Officiel åbning

12.00 1. heat starter

14.30 1. heat slutter

14.30 Pause

15.30 2. heat starter

17.15 Konkurrencen om bedste vine og fødevarer slutter

17.45 Vinderne af konkurrencen annonceres

18.00 Festivalen slutter.

## Udstillere

Foreløbigt er følgende udstillere tilmeldte:

Vinimportører:

- Bacchus Vinimport (fokus østrigsk/tysk vin)
- Born Wine-import (fokus oversøisk/sydafrikansk vin)
- CH Vin (fokus på franske & spanske vine)
- DrikPortvin (Danmarks største udvalg af portvine)
- FiniVin (små vinbønder fra USA & Europa)
- Frank Dybdahl (vin og chokolade)
- GoVinum (fokus på italienskog fransk vin)
- MDvin (vine fra Makedonien)
- Piemonte Vine og delikatesser (italienske specialiteter fex nødder, pesto, oste, honning, vin)

- Rungsted vin (fokus på vine fra det sydlige Frankrig)
- Skovgaard vine (topvine fra hele verden)
- The Wine Company (håndlavede topvine fra hele verden)
- VinPort (portugisiske vine og delikatesser)

#### Vingårde:

- Annisse Vingård (dansk vingård)
- Domaine Aalsgaard (dansk vingård)
- Dyrehøj Vingaard I/S (dansk vingård)

#### Delikatesser/øl:

- Christiansen & Partners (chokolade & snacks, specialvarer fra hele verden)
- Frank Dybdahl (vin og chokolade)
- Fur Bryghus (Bryggeri fra Limfjorden)
- Le Gourmand (franske delikatesser, oste, skinker, charcuteri)
- Hornbeer (øl fra Hornsherred)
- Konnerup & Co (håndlavet chokolade fra Sydfyn)
- Ostedelikatessen (oste og pølser fra hele verden)
- Piemonte Vine og delikatesser (italienske specialiteter fx. nødder, pesto, oste, honning, vin)
- Selleberg Specialiteter (saft, sirup, nødder fra fynsk gårdproduktion)
- Sofia –Made in Italy (italienske delikatesser som pesto, saucer, antipasti, slik)
- VinPort (portugisiske vine og delikatesser)

Og mange flere på vej

#### Hvor og hvornår

Arrangementet afholdes lørdag den 30. maj 2015 i Bülowvejs-hallen, Bülowvej 34, 1870 Frederiksberg C i perioden 12.00-18.00.

#### Festivalens bedste hvid- og rødvin samt bedste fødevarer

Konkurrencen afholdes dels for at skabe lidt godmodig konkurrence mellem udstillerne, dels for at skabe en gennemgående begivenhed for vore gæster. Konkurrencen gennemføres via en stemmeseddel, som udleveres til gæsterne ved indgangen. De heldige/dygtige vindere vil få et diplom som bevis på, at man repræsenterer årets bedste hvid- og rødvin samt bedste fødevarer.

#### Køb i forvejen og spar 12 %

Normalprisen for entré til et heat er DKK 260. Hvis man køber billetten forud koster billetten kr. 230,-. Køb billetterne direkte her: <http://www.lidtmere.dk/vin/gourmet>

Hvis I som vinklub ønsker at tilmelde jer samlet kan det ske ved at skrive til [lars@thewinecompany.dk](mailto:lars@thewinecompany.dk)

#### Yderligere information

Yderligere information om arrangementet kan få ved henvendelse til Lars Møller på telefon 21404481 eller pr. e-mail: [lars@thewinecompany.dk](mailto:lars@thewinecompany.dk).

Med venlig hilsen

Steen H. Rasmussen & Lars Møller

The Wine Company

Yderligere kontaktinfo:

Lars Møller

Direktør, The Wine Company, phone +45 2140 4481  
(18-03-2015)

### 3.3 Køb af Sangiovese – så længe lager haves

Kære Jens R. Rasmussen,

Vi har tidligere haft fornøjelsen af at præsentere dig og medlemmerne af Værløse Vinvenner for en række vine primært lavet på sangiovese-druen.

Jeg har netop haft en god ” undskyldning” for at smage på Il Conventino Vino Nobile Montepulciano 2011 ( økologisk) som jeg fandt fremragende til pengene.

Jeg har mulighed for at give dig og de øvrige medlemmer et rigtig godt tilbud på denne vin:

**Il Conventino Vino Nobile Montepulciano 2011 normalpris: kr. 145,00 tilbud ved køb af 6 flasker: kr. 115,00**

Ønsker man at bestille sender man blot en mail til undertegnede på: [st@dronninggaard-vin.dk](mailto:st@dronninggaard-vin.dk)

Dette tilbud er gældende så længe lager haves

Når man bestiller skal man opgive sit navn, adresse, telefonnummer og mail samt et hint om hvor vores chauffør eventuelt kan sætte vinen hvis man ikke er på sin adresse dagtimerne.

Vi yder den garanti at man frit kan returnere uåbnede flasker hvis vinen mod forventning ikke skulle falde i smag. Ønsker man at returnere vin kontakter man os bare inden 14 dage fra leveringen. Så kommer vi og henter de flasker som skal returneres

Hvis du mener dette kunne have interesse for medlemmerne vil jeg være meget glad hvis du vil viderefordre mit budskab til medlemmerne

Lad mig også høre hvis du helt er fri for tilbud af denne type. Det vil selvfølgelig blive respekteret

Med venlig hilsen

Søren Tornhøj  
Dronninggaard Vinimport

Tlf: +45 48488011

Mob +45 25114508

Email: [st@dronninggaard-vin.dk](mailto:st@dronninggaard-vin.dk)

www: [Dronninggaard-vin.dk](http://Dronninggaard-vin.dk)

(19-03-2015)

### **3.4 Supertilbud til vinklubber på Barbera d'Alba og Barolo i "århundredets årgang" fra topproducent**

Lundens Vin Kompagni - [www.lundens.dk](http://www.lundens.dk) - har specialiseret sig i import af vine fra Californien.

Derudover har vi i nogle år styret et danskejet vinprojekt - Senzanome - i Barolo-området sammen med den verdensberømte winemaker Giovanni Manzone, der har passet markerne og lavet vinen.

I efteråret 2014 solgte Senzanome stort set alle vinmarker til Elio Grasso, ligesom den vin, der er på fade hos Manzone - bortset fra de vine der tilbydes i denne mail - formodentligt sælges uden at blive aftappet.

Da vi som nævnt primært sælger vine fra Californien, vil vi ikke overfor vore kunder flytte fokus, hvorfor nedennævnte vine kun vil blive tilbudt "lukkede" salgskanaler som f.eks. medlemmer i vinklubber.

Vi har derfor fornøjelsen at sende Jer et tilbud, der vist ikke kan gøres bedre.

De to Senzanome-vine, der tilbydes er Barbera d'Alba i årgang 2012 og Barolo i den fantastiske årgang 2010:

Barbera'en i årgang 2012 er dejlig frugtig med en god syre og lige til at gå til - Barbera er som bekendt en vin, der drikkes relativt tidligt, men på trods heraf vil nogen sikkert foretrække at dekantere vinen.

Barolo'en i årgang 2010 er rigtig, rigtig god - naturligvis meget ung, men man kan sagtens fornemme den imponerende frugt, der gemmer sig bag syren.

Der er således tale om en topvin - dejlig vin her og nu - men også en vin der vil udvikle sig de næste mange år, og som Winespectator skrev om Manzone's øvrige Barolo'er - vine der vil være bedst fra 2018 indtil ca. 2035 - kun meget få vine (og typisk meget dyrere vine) kan holde sig så mange år på toppen.

Årgang 2010 har såvel af Winespectator som Robert Parker fået højeste score nogensinde for en årgang, og Manzone har også fået topkarakter af Winespectator:

Vi kan tilbyde følgende:

Barbera d'Alba, Bricco San Pietro, Senzanome, 2012 - Kr. 90,- pr. flaske - 12 flasker kr. 1.000,-

Barolo, Bricco San Pietro, Senzanome, 2010 - Kr. 178,- pr. flaske - 12 flasker kr. 2.000,-

Det er en besparelse på ca. 33% på Barbera'en og ca. halv pris på Barolo'en  
Tilbuddet er gældende så længe lager haves.

**SMAGSGARANTI VED KØB AF EN KASSE (12 FLASKER):** Når man ikke har smagt en given vin på forhånd, kan det være svært at danne sig et indtryk af vinen ud fra en beskrivelse.

Vi giver derfor Smagsgaranti, der i al sin enkelthed består i, at når der købes minimum 12 flasker af en vin, kan man smage én flaske, og hvis vinen af den ene eller anden grund ikke falder i god smag, kan de resterende flasker indtil 30 dage efter køb returneres, og man kan så købe ny vin for hele beløbet inklusive den smagte flaske. Er første sending sendt fragtfrit, sendes også de nye flasker fragtfrit.

Vinene kan bestilles på [oj@lundens.dk](mailto:oj@lundens.dk) og ved køb for minimum kr. 3.000 sendes vinene fragtfrit over hele landet og eller med et gebyr på kr. 150,-.

Betaling sker ved fremsendelse af faktura pr. mail og overførsel via netbank.

Med venlig hilsen  
Lundens Vin Kompagni

Ole Jensen  
(19-03-2015)

- O -

Med venlig hilsen



**Værløse VinVenner**

**PS:** Hvis du ikke længere ønsker at modtage dette nyhedsbrev og dermed ønsker at blive inaktiveret i vor database – eller hvis du har en god ven, der uforpligtende skal på mailinglisten, så returner dette nyhedsbrev med besked herom.