

**Kære vinven**

## 1. Generelt

**1.1** Der var stor interesse for Vagns "dip" så Vinnyt bringer hermed opskriften:

1 dåse Philadelphia original Classic røres sammen med lidt creme fraiche (jeg bruger 38%) så massen får en tilpas konsistens så chipsene ikke knækker når der tages af dippen  
En sød og en stærk mango chutney blandes 50/50 og lægges i et passende lag over massen.

**1.2** På seneste møde omtalte Jens vinmiddagen med Keld Johnsen: se nederst under eksterne arrangementer.

## 2. Kommende VVV-arrangementer

### 2.1 Åbne for tilmelding, **NB! 2 pladser tilbage**

3. juni 2016 kl. 19:00 **Vinmiddag2016**, **Ekstraordinært arrangement uden for abonnement.**  
Alverdens Vine holdes i Alverdens Vine, Farum Hovedgade 36, 3520 Farum 100 kr./gæst. *Tilmeld senest d. 29/5.*

Vinmiddagen afholdes i år hos Alverdens Vine i Farum, hvor vi har været 2 gange tidligere. Kokken er bestilt, og han glæder sig til at se os igen og vil forhåbentlig lave noget lækkert mad til os. Vinene står vi selv for, idet vi henter fra hylderne og betaler selv ved kassen. Man betaler IKKE prisen for mad og vin - det er det man FØLER det har været værd, som man betaler.  
Begrænset deltagerantal på 32, dvs. først til mølle for medlemmer; gæster først derefter.

[Til-/framelding nu](#)

### 2.2 Arrangementer under planlægning

- august: skovtur
- september: generalforsamling

## 3. Eksterne arrangementer (bringes til orientering. VVV har ikke noget med disse arrangementer at gøre)

### 3.1 Links

Følg evt. med i [Føtex vin-hjemmeside](#), med Maria Ahm. Der er superrelevante fakta bokse, hvor der itv. er frigivet 9 ud af 12 videoer. Lækker fotografering, seriøst indhold.

3.2 På seneste møde omtalte Jens vinmiddagen med Keld Johnsen, som er arrangeret af Ingeniørforeningen på Regatta Pavillonen d. 16/9. Som jeg sagde koster deltagelse for ingeniører 715 kr. Flere spurgte efterfølgende om det ikke var muligt for ikke-ingeniører at komme med.

Og 'jo' det er det. men det bliver til kostpris 800 kr., dvs. uden tilskud fra Ingeniørforeningen. Og så skal man tilmelde og betale til Jens. Ingeniører derimod melder sig til og betaler via IDAs hjemmeside, under arrangementsnr. **318925**

Her er detaljerne på Keld Johnsons arrangement:

**I mange år lavede IDA vinmiddage på den amerikanske ambassade, hvor restauratør og sommelier Keld Johnsen forpagtede restauranten The Diplomat fra 1978 til 2012. Vinmiddagene var altid et stort tilløbsstykke, som hurtigt blev udsolgt hver gang. Flere ingeniører har efterspurgt en gentagelse af disse arrangementer.**

**Keld Johnsen er stadig aktiv med firmaet Americanwine.dk samt med vinmiddage på gourmetrestauranter rundt omkring i Danmark.**

**Vi har således fået arrangeret en sådan vinmiddag på Regatta Pavillonen. Så alt bliver som i gamle dage med Keld ved roret med velkomst, 4 rettes menu med tilhørende vine samt kaffe med avec – det eneste, der er ændret, er lokaliteterne, da vi ikke sidder i kælderens i ambassaden – men nu med udsigt over Bagsværd Sø. Man kan komme til Regatta Pavillonen med S-tog til Skovbrynet, som ligger 10 minutters gang fra restauranten.**

**Vi starter 18:30 og slutter ca. 22:15**

**Keld Johnsen (f. 1952) afsluttede sin uddannelse som kok (med ros) i 1973 og var allerede dengang meget optaget af vin. Han vandt fx en tredjeplads i Sopexas vinkonkurrence 15 år senere foruden flere kokkekonkurrencer i ind- og udland. I dag importerer han vine fra 75 vingårde i flere amerikanske stater, ligesom han arrangerer amerikanske vinmiddage med indlagt foredrag om de nye vine fra spændende vinstater som Idaho, Oregon og New York.**

**Keld Johnsen er medlem af Dansk Sommelier Forenings bestyrelse og skriver for foreningens medlemsblad, ligesom han har skrevet om amerikansk vin i Gyldendals Vinleksikon.**

**Og menuen er:**

**Velkomst**

***Treveri winery Blanc de Blanc Washington State***

**Røget Fanø laks med agurk, peberrod og radiser.**

***Ilahhe winery Viognier 2014 Oregon***

**Lille hummer bisque med krydderurtesalat og håndpillede rejer.**

***Eveshamwood winery Pinot Noir 2014 Oregon***

Rosa stegt kalvemørbrad med fyld af hakkede svampe i hønsesouffle serveret med sprød krokette. Hertil langtidsbagte grøntsager, cremet rørhattesauce og små stegte kartofler.

***Soos Creek winery Artist serie red 2012, Washington State***

Chokoladecake og mousse 72 %, karamelliseret marengs, hindbærcoulis samt vaniljeiscreme.

***Washington state Portwine***

**Kaffe med Oregon pære Willams brandy**

Se også

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

**3.3 Rejser**

Vi har modtaget tilbud på en [vinrejse til Italien](#)

- O -

Med venlig hilsen

***Henning Nielsen***

**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.