

## Guldbæk Vingård - det fulde udtræk



Vinbonden Jan Thrysoe



Lone Thrysoe fremviser de umodne druer

Det fulde udtræk, betyder, at vi får den fulde pakke, alt inkl. som Vingården har at byde på.

Kom med på en markvandring og oplev de høstmodne vindruer. Hør vinbonden, Jan Thrysoe, fortælle om det at dyrke vindruer på nordgrænsen for dens udbredelse. Kom derefter en tur med i vineriet og hør bl.a. om den alkoholiske gæring og den malolaktisk gæring og om vinens videre lagring frem til tapning på flaske.

Efter dette samles vi i glashuset, hvor vi skal smage et udvalg af vinene og nyde Lone Thrysoes lækre tapas-retter. Her vil der også blive lejlighed til at spørge ind til diverse finurligheder vedr. vindyrkning på nordgrænsen for vinens udbredelse, fx hvad PIWI-druer betyder.

Som afrunding på aftenen serveres en kop kaffe/the.

Arrangementet finder sted umiddelbart inden vinhøsten går i gang.

### VIGTIGE OPLYSNINGER

Tid : Onsdag den 13. september kl. 16:30 – 20:00.

Mødested : Guldbæk Vingård, Ærtebjergvej 40 B, 9230 Svenstrup, på P-pladsen foran vineriet.

Pris : Kr. 450,00 for Turistforeningens medlemmer, kr. 550,00 for øvrige.

Tilmelding : Ved køb af billet på [www.derudad.dk](http://www.derudad.dk) eller pr. mail til [info@rebildturist.dk](mailto:info@rebildturist.dk) senest mandag den 11. september kl. 12:00. Tilmelding pr. mail er først gyldig, når deltagerbetalingen er indbetalt til Turistforeningens bankkonto (9070) 18256630844.

Følg os på [www.rebildturist.dk](http://www.rebildturist.dk) og på [www.facebook.com/rebildturist](https://www.facebook.com/rebildturist)

©Rebild Turistforening

Rebildhus • Rebildvej 25, 9520 Skørping • Tlf.: 4088 6833

[www.rebildturist.dk](http://www.rebildturist.dk) • [info@rebildturist.dk](mailto:info@rebildturist.dk)



# Guldbæk Vingård - det fulde udtræk

Onsdag den 13. september 2023 kl. 16:30-20:00

Side 2.



## **Stiklingeformering af vin**

Opformering af vinstokke sker ved stiklinger. I ladet ligge afskårne kviste, som bliver stukket med i plov-furen. På den måde sikrer man, at alle vinstokkene har de samme arveanlæg.

På vores markvandring kommer vi til at møde vinstokke på forskellige udviklingstrin frem imod de fuldtbærende.

På stedet kan vi jo spørge, hvor gamle vinstokke kan blive i Danmark?

## **Vinsnobberi**

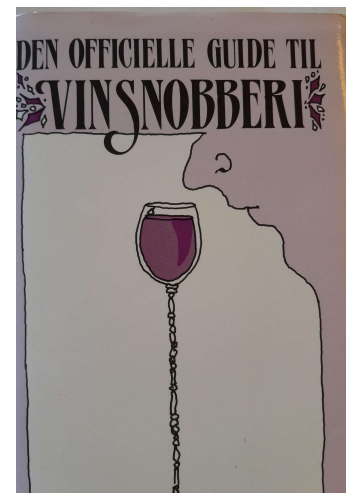
Når man skal smage på en vin starter man med at iagttage dens farve. Er den gylden? Er der stålgrå nuancer i farven? Er der stæk af grønt?

Hvordan flyder vinen ned ad glassets side, når man roterer den. Danner den pæne gardiner?

Næste trin er næsen, som fanger vinens *bouquet*, som har samlet sig i glasset. Vin lugter ikke, og vin dufter ikke, den har *bouquet*.

Endelig er vi fremme, hvor vinen skal i munden. Lad vinen fylde hele mundhulen og fornem så helheden. Hvordan reagerer slimhinden, snerper den? Syren fornemmes på tungespidsen, er den behagelig? Vinens krop fornemmes på tungeroeden, er der noget at skrive hjem om?

Sidst, men ikke mindst: Synes du om vinen?



## **Foreningen Dansk Vin og Dansk Vinskue**

Foreningen Dansk Vin (FDV) er interesse- og brancheorganisation for såvel hobby- som erhvervsvinavlere og vinproducenter. Der er omkring 100 erhvervsavlere og 1.000 hobbyavlere.

Hvert år afholder FDV Dansk Vinskue, hvor avlerne på samme måde som til et dyrskue kan møde op med deres produkter og få dem bedømt af professionelle vinsmagere.

I år finder Dansk Vinskue sted den 16. september, så vi kan jo spørge om familien Thrysoes forventninger til årets vinskue.

**Rebild Turistforening** er stedet hvor områdets borgere og virksomheder mødes med det fælles sigte at give deres gæster indblik i og glæde ved de unikke natur- og kulturværdier vi har. Dette formål tilgodeser vi ved at arrangere udflugter, foredrag og andre aktiviteter, der styrker medlemmernes kompetencer som værter for deres gæster.

05-09-2023/JPV