

Vinfruens Nyhedsbrev - oktober 2018

Vinhøsten 2018

Allerede i starten af september var vi i Franken for at hjælpe med druehøsten hos familien Kilian i Güntersleben. Høsten var usædvanligt tidligt i år pga. den varme sommer og druerne havde masser af sødme.

Det er både godt og skidt. Godt fordi et højt sukkerindhold, målt i oechsle, giver masser af fylde til vinen, men skidt fordi der kommer til at mangle syre i vinen. Der skal helst være en balance mellem sukker og syre.

Kældermesteren må derfor bruge tricks i gæringen for at opnå det bedste resultat.



Sidste nyt fra Güntersleben og Kilian om næste års vine er:

"Der Wein ist vergoren und die ersten Weine sind abgelassen.

Ich kann sagen, der 2018 wird nicht schlecht." "Nicht schlecht" er det samme som "Rigtigt godt" på Frankisk :o)

I år høstede vi Alte Reben, i dette tilfælde druer på 50 år gamle vinstokke. Rødderne kan så gå 10 meter ned i den stenede jord. Udbyttet er så ikke så stort, men druerne har i den tørre

sommer suget på vandreserverne langt nede i undergrunden.

Så næste sæson kan Vinfruen glæde kunderne med vin af Alte Reben.



For første gang en høstmaskine på Günterslebener Sommerstuhl. Den er kæmpestor og kører hen over rækken af vinstokke. Tricket er så, at den suger druerne af planten, så kun den nøgne stilk sidder tilbage.

Det kan være en fordel at bruge maskinen, når det er fine druer, da den ikke kan sortere godt fra skidt. En anden fordel er at vinbonden sparer en del lønudgifter. Og hvad der er sparet, er tjent!

Det giver dog en anden vinkel på den romantiske forestilling om druehøst og kvinder der tramper druer i kæmpefade.

For at en vinbonde kan leve af at lave vin skal der arbejdes og der kræves mindst 11 Ha vinmarker.

Det vi hører er, at det kan være svært at skaffe arbejdskraft til høsten.

En person der plukker druer får 9 Euro i timen.

Og ikke en vinhøst uden Federweisser. Igen i år var der travlt i gården hvor landsbyens beboere kom med deres tomme flasker og fik fyldt op. Og jo sødere Federweisser des bedre!



Vinfruen og chauffør på tur :o)

Vi kørte som sædvanligt rundt og besøgte vores producenter.

HAMMELBURG

Vores første stop på turen var ved Weingut Lange. De har vinmarker som ligger meget smukt. Det er altid en fornøjelse at besøge dem.

Vi smagte deres nylavede druesaft med tilsat kulsyre. De får ofte forespørgsler på alkoholfrie drikke og har valgt at lave en "sodavand" af druesaft. Det sidste nye er at de har prøvet den med gin, hvilket var et hit.

Selv hunden synes det var en dejlig drik :o)



WEINGELE

I deres Vinotek sælger de Weingele, Det smager fantastisk med ost. Prisen er kr. 35 for et glas økologisk Weingele.

Købes hos Vinfruen på Vinotek Svendborg den 1. November i den Grønne Oase i Tved og på Julemarked i Maritimt Center på Frederikssøen i Svendborg den 1. og 3. weekend i december. Så kik forbi!

THÜNGERSHEIM

Da vi besøgte hr. Hart, Weingut Hart, var han i gang med en gammel druekværn, hvor han lavede en smule Federweisser. Han sælger alle sine druer til Weingenossenschaft, derfor sælger han ud af sine vine og laver ikke selv nye vine mere.

Jeg købte et par flasker Trockenbeerenauslese med hjem. Det er dyre dråber og en specialitet.

Trockenbeerenauslese er den sødste af de tyske prædikatsvine. Den er lavet på udvalgte druer, der er påvirket af ædel råd dvs. "botrytiserede" druer.



Druerne er blevet plukket individuelt. Ædel råd er en skimmelsvamp, der trænger gennem druens skind så vandet i druen fordampes og efterlader sukker og tørstof i en ekstremt høj koncentration til det punkt, hvor druerne ligner rosiner.



Vinfruen i hr. Harts lille "butiklokale"

Vinen er derfor meget sød og har en intenst rig smag, ofte med karamel, honning og abrikos. Farven er gylden til dyb gylden.

Trockenbeerenauslese er sjældent og dyr på grund af den arbejdskrævende produktionsmetode, og det er nødvendigt med meget specifikke klimatiske forhold (som ikke nødvendigvis forekommer hvert år) for at skabe botrytiserede druer.

En flaske Trockenbeerenauslese fra

Weingut Hart koster kr. 265.00 for 0,35 l.

Skynd dig at bestil inden den 25. oktober! Vinfruen får besøg fra Güntersleben og den kan nå at komme med i "særleverance".

HÜTTENHEIM

Vi spiste frokost ved Weingut Hillabrand i deres fine nye Vinotek da vi besøgte Hüttenheim. De havde tilfældigvis "Heckenwirtschaft"

Og vi fik en "lille" frokostret hver. Da hovedingrediensen i tysk mad er kød, spiser jeg den frankiske specialitet "Gerupfter"



Det er ost og smør moset sammen med forskellige krydderier og spises med rå løg. Dertil drikkes vin. Rød eller hvid, som du vil.

Hvidvin er bedst til ost. Specielt en halvtør af slagsen!

Og helt originalt en opskrift på "Gerupfter"

<https://meinfrankenblues.de/fraenkischer-gerupfter/> Spises med friskt bondebrød.



WÜRZBURG

Ikke en tur til Franken uden et visit i Würzburg! Vejret var fantastisk. Frokosten var Flammkuchen og et godt glas Müller Thurgau.



Tonic Sirup



Vinfruen sælger nu egen produktion af Tonic Sirup til Gin.

Det er små produktioner - batches - som kan købes ved at kontakte Vinfruen.

En flaske med 0,25 l koster kr. 79,00.

Man skal bruge 1 del sirup, 2 dele gin og 3-4 dele danskvand.

Vinfruen er nu nået til Batch 8.

Tonic Sirup kan også købes på Vinotek Svendborg 1. november og på julemarked på Frederiksøen den første og tredje weekend i december.

Den kan naturligvis også bestilles ved Vinfruen og pakkes sammen med en af de gode gins fra Mosgaard.

Køber du en Dry Gin Eller Tangeringe og en Tonic i en gavepakke er der tilbud.

En pakke koster kr. 350,00

NYT!!

Vinfruens ungarbejder har forladt Domicilet for at studere økonomi på CBS.

Måske vender han tilbage om 5 år og overtager "Verdensfirmaet"??

Det betyder, Vinfruens private håndværker arbejder hårdt på at indrette et Vinotek i kælderen, hvor det vil være muligt at smage på vin og købe vin efter aftale.

Følg med på Facebook.



VINOTEK SVENDBORG



Jeg har et par gange nævnt "Vinotek Svendborg".

Vi er en lille gruppe af vinimportører i Svendborg som er gået sammen om at lave en præsentation af nogle af de vine og produkter vi importerer.

Vinotek Svendborg finder sted 1. november fra kl. 18.00 til 21.00.

Jeg håber Michael Kilian når at komme til arrangementet. Under alle omstændigheder vil hans datter Ellen og hendes kæreste Max være tilstede

Der vil være mulighed for at bestille en tapastallerken, som laves af Michael Hansen fra Kulinarisk Sydfy. Det skal bestilles inden den 25-10-18.

Jeg vedhæfter en flyer og se desuden Vinotek Svendborgs Facebookside, hvor deltagerne præsenteres.