



Rosenholm Slot

ROSENHOLM ROTARY KLUB

Distrikt 1440 - Klub nr. 23438 - DK-8543 Hornslet

Mødested og -tid: Gæstgivergården i Hornslet, torsdag kl. 18.30

Vinavl i Løgten

www.rotary-rosenhalm.dk

16.10.2008

3 minutter:

Ingen

Sang: Marken er mejet ...

Mødeprocent: 47,06

Mødt i anden klub:

Torben Bech,

Gæster:

Simon Hedegaard, Tut Andersen, Bente Henriksen, Hanne Hørning, Randi Nissen, Else, Inger Pedersen

Vi savnede:

Peter Gulstad, Leif Dybkjær, Bent Emmertsen, Bente Johansen, Peer Laursen

Vi savnede uden afbud:

■

Kommende møder

Dato – Emne – 3 minutter

23. oktober

Kammeratskabsaften
3 min. Ole Kristiansen

30. oktober

Kaminmøder

6. november

Raffling
3 min. Peer Laursen

13. november

Skoleleder fortæller
v/Bitter Rasmussen
3 min. Jørgen Nissen

20. november

Voldum Kirke
3 min. Eskil Lange

■

Vinavl

Simon Hedegaard er ca. 50 år. Til daglig arbejder han indenfor lokalpsykiatrien. Han syntes, han trængte til at udnytte sin fritid med fysisk aktivitet og besluttede at købe gården mellem Skødstrup og Segalt og omdanne den til en vingård.



Simon Hedegaard tog imod os på gårdspladsen på denne lidt råkolde oktoberdag, hvor byger hele tiden lurede omkring os.

Efter en kort introduktion af sig selv og stedet gik vi ud i vinmarken, der har et areal på 4 tdr. land.

Høsten af vinen har været i gang siden september og på lørdag er den slut. Der er ca. 1800 planter i produktionen og hver vinstok giver 1 flaske færdig vin og der bruges omkring 1 arbejdstime til fremstillingen pr. flaske.



Det skal være sjovt! - vinavl er at mærke livet

Vi kunne smage på de druer, der endnu ikke var høstet. Vindrue til vinproduktion, skal have en tyk skal, der er vigtig for smagen. De er normalt heller ikke så store som spisedruer og har flere kerner.

Druer modnet i vores tempererede klima smager anderledes end druer fra varmere himmelstrøg og

dette særpræg skal udnyttes i den danske vinproduktion.

Efter besøget på marken så vi selve vineriet. På grund af fødevarerkontrollens regler måtte vi ikke betrede selve produktionsområdet, men gennem glasvæggen kun vi se anlægget, som SH fortalte os om.





Hedegårdens Vinavl

En lille vingård i Skødstrup nord for Århus.

Vingården er tilplantet i 2005 og frem til idag med 2300 vinplanter.

Hvide sorter: Solaris, Reform og Otega

Røde sorter: Rondo, Regent, Leon Merlot og senest Bolero.

Høsten i år har været ganske god, så tankene var fyldt godt op. Gæringsprocesserne skulle holdes under streng temperaturkontrol ved 25 grader, hvilket var noget besværligt med det nuværende udstyr. Der måtte bl.a. bruges flæskestege mm fra fryseren.

Vi fik redegjort for de forskellige trin i produktionen og fik, efter advarsler, lov til at smage på råvin. Den smagte nu ikke så slemt, men var skarp og tør. Vinen kan gæres til omkring 11%, skal man have en større procent, må der tilsættes ekstra sukker.

Rødvinene fremstilles som blandingsvine. F.eks. 20% Merlot og 80% Rondo. De to typer hvidvine er enkeltvine.

Såvel høst som bearbejdning og blanding foregår ved hjælp fra frivillige, som SH kalder "sine daglejere". Disse deltager i arbejdet mod ydelser i form af frokoster med vine og/eller gl. dansk.

Man fornemmer, at processen lever op til Simon Hedegaards målsætning

om, at det skal være sjovt.

På spørgsmålet om afgiftsbetaling svarede SH, at myndighederne kontrollerede produktionen, men at der måtte accepteres et vist spild. Der var intet tilskud fra EU til den danske vinproduktion, men han finder det forbavsende, at vin fra udlandet kan sælges til 25 kr. flasken. Han skal have mellem 250 og 300 kr, til næste år, hvis det skal løbe rundt.

Tilbage til Gæstgiveren

Kl. ca. 19 kørte vi til Gæstgivergården, hvor præsidenten bød velkommen til gæsterne, især Simon Hedegaard.

ædelråd, lagring, kemi og klimaændringer.

Selvom Simon Hedegaard indrømmede, at hans baggrund for at blive vinbonde stammede fra praktisk erfaring fra 70'erne med brygning på bær i 25 liters balloner og læsning af nogle bøger, vidste han meget om vin og kunne sagligt forklare om alle facetter i kunsten at lave vin.

Det er spændende at følge udviklingen fra plante til færdigt produkt. Der er meget arbejde forbundet med det, men for Simon Hedegaard handler det også om "at mærke livet".

Der er 3500 medlemmer af vinavlerforeningen i Danmark, heraf er 50 kommercielle.

Dansk vin er stadig et kuriosum, og prisen er høj, men kvaliteten skal være i orden.



Efter spisningen fortalte SH videre om sin fritidsbeskæftigelse som vinbonde.

Han arrangerer kurser, hvor man gennem et år kan følge vinen. Man kan købe en række vinstokke og dermed sikre sig en del af produktionen.

Vi smagte 2 vine. En 1 år gammel rødvin sammensat af Merlot og Rondo, samt en rosevin af ren Merlot også fra 2007. Vinene var gode, men man skal sætte pris på den specielle danske vin for at godtage den relativt høje pris.

Det viste sig, at der i klubben er mange, der har viden om vinproduktion, så der blev en lang snak om ukrudtsbekæmpelse, kvas, eiswein,



Efter et par timer takkede klubmesteren Simon Hedegaard for en interessant aften og overrakte en kurv med specialøl. ■

Tak til Ole for dette referat i mit fravær. ■

Bestyrelse:

Præsident: Jørgen Jensen, 8699 5436
Præsident Elect: Ejnar Olesen, 8699 7159
Vice- & Pastpræsident: Hans Hørning, 8699 6348
Sekretær: Torben Folmer Bech, 8699 6399
Kasserer: Bente Johansen, 8699 6798
Klubmester: Jørgen Nissen, 8699 4242

Counsellor: Hans Hørning, 8699 6348
Protecting officer & Webmaster:
Torben Folmer Bech, 8699 6399
Arkivar & CICO: Ole Kristiansen, 8697 4487
Bogholder: Peer Laursen, 8699 4817
Revisor: Herluf Helbo, 8699 4627

Udvalgsformænd:

Medlemskab: Nils Ole Olsen, 8699 4834
PR: Ole Kristiansen, 8697 4487
Klubadministration: Jørgen Nissen, 8699 4242
Venskabsklub: Eskil Lange, 8699 4088
Foundation & Family of Rotary:
Morten Henriksen, 8699 5165
Ungdom: Torben Folmer Bech, 8699 6399
Ukraine projekt: Hans Hørning, 8699 6348
Uddannelsesmesse: Gert Almskou, 8699 8044

Ugebrevsredaktør Torben Folmer Bech
bech@intercon.dk