



Lodi vine



Lodi er et gammelt vindistrikt, der især er kendt for Zinfandel-vine af høj kvalitet. Men der fremstilles også mange andre spændende vine i området, som vi skal smage et udvalg af ved denne smagning.

Oprindeligt groede der vilde vine i området, som dog forsvandt i takt med at dalen blev til landbrugsland. I 1880'erne begyndte den egentlige vindyrkning, sjovt nok mest med fokus på søde vine på Tokay-druen. Af røde druer var Zinfandel allerede dengang dominerende. De søde vine forsvandt dog i 1960'erne, hvor der skete et skift til tørre vine - som sagt mest på Zinfandel, men også andre druer begyndte at blive dyrket på det tidspunkt. På grund af den lange historie med Zinfandel kan man finde vinstokke, der er over 100 år gamle i området.

Efter en periode, hvor der blev produceret en del "bulk-wine", er der i dag fokus på kvalitetsvine, som det vil fremgå af smagningen.

BEMÆRK: Sender i tilmeldingen med post, skal den med de nye postregler sendes i meget god tid, så vi er sikre på at have tilmeldingen inden weekenden. Det vil sige, at den senest skal sendes tirsdag den 6/9.

Smagningen finder sted: onsdag den 14. september 2016, kl. 19:00

i Færøhuset, Vesterbrogade 17A, København V.

Aftenens kommentator er Flemming Voss, AmericanWineCorner

1	Weibel, Grand Cuvee Sparkling	California	N/A	Chardonnay, Colombard
2	Dancing Coyote, Chardonnay	Lodi	2013	Chardonnay
3	Dancing Coyote, Pinot Noir	Lodi	2012	Pinot Noir
4	Scotto Cellars, Havenscourt	Lodi	N/A	Cabernet Sauvignon
5	Scotto Cellars, Between the Vines	Lodi	N/A	Zinfandel
6	Scotto Cellars, Winemakers Zinfandel	Lodi	2012	Zinfandel
7	Peirano Estate, "The Immortal Zin"	Lodi	2013	Zinfandel
M	Peirano Estate, "the Unknown"	Lodi	2011	Blend

Aftenens anretning består af:

Hjemmelavet forårsrulle med anderillette. Mosede auberginer som dip.

Landtidsbagt og grillet frilandskalv med skovurter, porto bello, tomater og blommer.

Cheesecake med syrlig gran-marengs og sherrysyltede rønnebær.

Prisen for deltagelse i aftenens smagning er kun kr. 375 pr medlem og for gæster kr 425.

Sidste frist for web-tilmelding er søndag den 11. september 2016, med post tirsdag den 6. september 2016.



Tilmelding (kan også ske på <http://daws.dk>)

Hermed tilmeldes ____ person(er) til "Lodi vine" smagningen, onsdag den 14. september 2016 i Færøhuset.

Beløbet, kr. 375 pr. medlem (gæster kr. 425) er (sæt X):

Indsat på girokonto 753 2792 (i netbanken +01< +7532792<) eller

Indbetalt til DAWS' konto i Danske Bank med registreringsnummer 1551, kontonummer 4820512588 eller

Betales kontant ved smagningen.

Medlemsnummer:	Navn:
Telefonnummer:	Gade:
Samlet beløb:	Postnr: By:

Post-tilmeldingen sendes til DAWS, Marstalsgade 47, 3tv, 2100 København Ø senest tirsdag den 6. september 2016.

Web-tilmelding på www.daws.dk senest søndag den 11. september 2016.