



Foråret i glasset – en smagning i de lyse nuancer

I aften dykker vi ned i et vinsegment, vi med et glimt i øjet kalder de lyse vine. Det er vinene, der ikke råber højt som fadlagret Chardonnay eller mørk, muskuløs Cabernet Sauvignon og Syrah. I stedet møder vi de elegante, saftige og raffinerede vine – dem vi længes efter, når lyset vender tilbage, og måltiderne bliver lettere.

Det er vinene, vi åbner “bare fordi”. Til et glas i godt selskab. Til forårets første sol på terrassen. Til retter, hvor friskhed og finesse får lov at spille hovedrollen i stedet for vinterens tunge simremad. Når man lukker øjnene, kan grænserne flyde: Hvor slutter hvidvinens sprødhed, og hvor begynder roséens saftighed? Hvornår smyger en let rødvin sig så elegant, at den næsten føles som en mørk rosé? Netop disse fine overgange og nuancer skal vi udforske sammen – i kyndigt og nysgerrigt selskab.

Vi har udvalgt en række eksklusive vine til formålet. Flere kommer fra USA's vestkyst, hvor kølig havbrise og solrige dage skaber vine med nerve og karakter. Men vi bliver ikke dér – vi tager også et smut rundt i verden, blandt andet til omegnen af Holbæk.

Smagningen er blevet mulig takket været vores gode samarbejde med Kenneth Olsen, KK Wine – og som et ekstra krydderi på aftenen sniger vi et element af blindsmagning ind. For når etiketten forsvinder, skærpes sanserne – og overraskelserne står i kø. Glæd jer til en aften med friskhed, finesse og forårets første fornemmelser i glasset. 🍷

Smagningen finder sted: Torsdag d. 26. marts 2026, kl. 18:30 i Hellerup Menighedshus, Margrethevej 7B, Hellerup.

Aftenens foredragsholder er: Peter Ulvskov, professor og vinskribent m.m.

1	Haliotide Rose Sparkling	Haliotide Wines	Pinot Noir, rosé	Central Coast, CA	2020
2	Feudo Pignatone Sciauro	Emiliano Falsini	Nerello Mascalese, rosé	Etna Rosato, Italien	2022
3	Mystery wine / Blind vin				
4	Mystery wine / Blind vin				
5	Petit Manseng	Sabelli-Frisch	Petit Manseng, hvid	El Dorado, CA	2022
6	"Lanterna" Flame Tokay	Sabelli-Frisch	Flame Tokay, rosé	Mokelumne River, CA	2022
7	LIOCO Pinot Noir	LIOCO	Pinot Noir	Mendocino County, CA	2021
8	The Eyrie Vineyards Sisters P.N.	Eyrie Vineyards	Pinot Noir	Dundee Hills, OR	2018
9	Kobayashi	Kobayashi Winery	Cabernet Franc	Washington State	2023

Aftenens anretning består af: buffet med charcuteri, ost og brød.

Prisen for denne spændende smagning er 650,00 for medlemmer og 700,00 for ikke-medlemmer.

Tilmelding sker lettest ved at gå ind på DAWS' hjemmeside under aktiviteter og melde til.

Sidste frist for web-tilmelding er **søndag d. 22. marts 2026**, hvilket også er sidste frist for afbud.

Betaling kan ske ved:

Indbetaling til DAWS' konto i Danske Bank med registreringsnummer 1551, kontonummer 4820512588, eller betaling via MobilePay til foreningens nummer 89538, eller betaling kontant ved smagningen. På grund af gebyret foretrækker vi, at I - hvis muligt - ikke benytter MobilePay.

Husk ved indbetaling til bank eller MobilePay at angive navn og medlemsnummer.

DAWS - Danish American Wine Society - daws@daws.dk