

VINGÅRDSBESØG

Vinmarken v. Granhøjgård. Tingbækvej 5, 3460 Birkerød

Gratis adgang.

Fredag d. 8.9. i forbindelse med Birkerød Kulturnat kl. 16-ca-17.30
Og ellers efter aftale.

FOREDRAG

Vi gennemgår produktionsprocesser og smager forskellige stilarter.

v. Jean Becker, vinbonde

De bedste italienske vine fra Veneto, Toscana, Apulien samt Secilien.
A32102 Tor. 28/9

Søde dessertvine. Få indblik i fremstilling af søde dessertvine og smag på forskellige typer vine: Souternes og Banyuls fra Frankrig samt dansk producerede vine.

A32103 Tor. 26/10

Hvidvin og rosé samt rødvinen til julemiddagen.

Rosé er blevet mere og mere accepteret - ikke bare som en sommerdrik, men som et alternativ til hvidvin samt som ledsager til grill-mad.

A32104 Tor. 30/11

Foredragene afholdes på Kirkehavegård i Allerød - Torsdag kl. 19-ca. 21.

Adressen: Kirkehaven 16, 3450 Allerød

Medbring 2 vinglas.

Vinens pris vejledende ca. kr. 100- 125 (afregnes med foredragsholder direkte).

Entre pr. foredrag kr. 100. Tilmelding til DOF Allerød Fritidsskole

Tlf. 70 20 65 74 post@fritidsskoler.dk. www.fritidsskoler.dk

Andre emner:

Hedvine: Portvin er "in" igen og der er mange gode vine at købe i Danmark. Vi gennemgår produktionsprocessen, smager på de forskellige stilarter og forsøger at finde frem til den stilart der passer bedst til forskellige typer af måltid - eller bare et glas i "utide". **Madeira** er ikke så "in", men burde være det. Vi tager et kig på denne spændende vin.

Champagne og mousserende vin er en festlig drik med mange udtryksformer. Vi gennemgår de forskellige produktionsprocesser for de forskellige stilarter, og sammensætter disse til forskellige typer af mad. Disse vine kan selvfølgelig også nydes som et glas i "utide", men fremhæver ofte et måltids karakter.

Dansk vin begyndte i Birkerød!

Dansk vin i Birkerød.

På den sydvendte skråning mellem Kongevejen og Vasevej i Birkerød voksede druer til Furesødal mousserende druevin fra 1936 til midten af 1950'erne.

Furesødal Vinmark, Birkerød Kongevej 3, 3460 Birkerød blev genplantet i sommeren 2006 af Jean Becker, Birkerød. Der blev plantet 600 vinstokke. Heraf er de fleste blå druer af sorterne Regent og Rondo, en mindre del af grønne druer Solaris og Zalas Perle og endelig lille del af de oprindelige sorter.



Vinmarken v. Granhøjgård. Tingbækvej 5, 3460 Birkerød.

Her blev de første spadestik på vinmarken taget i sommeren 2013 med 450 vinstokke/grønne druer ved Stalden på den anden side af vejen efterfulgt af 300 ved Kæmpehøjen.

Marken er i årenes løb blevet udvidet og fra efteråret 2018 er den fuldt tilplantet med ca. 3300 vinplanter.

Der er 20 forskellige druer på marken, der hovedsagelig anvendes til at fremstille hvidvin, mousserende vin, hedvin og rosé

Første høst var i efteråret 2016 men den første virkelige høst var 2018.

Der arbejdes i sæsonen i vinmarken hver torsdag kl. 14-18.

Produktion af rødvin, hvidvin, rosé, mousserende vin, brændevin samt hedvin.

Første årgange af rødvin fra Furesødal er udsolgt, mens rødvin fra 2018 samt rosé fra 2020 er på lager.

Desuden første årgang af mousserende vin fra Furesødal 2018 og hvidvin fra Granhøjgård i 2020.

Brændevin laves af presseaffaldet efter at vinen er destilleret og lagres efterfølgende på brugte Calvados eller Cognacfade.

Hedvin fremstilles efter portvin metoden og lagres i min. 3 år.

Hvidvin fra Granhøjgård 2020	75 cl	150,-
Hvidvin fra Furesødal 2021	75 cl	165,-
Rosé fra Furesødal 2020	75 cl	150,-
Rosé fra Granhøjgård 2021	75 cl	150,-
Rødvin fra Furesødal 2018	75 cl	195,-
Rødvin fra Furesødal 2021	50 cl	125,-
Mousserende vin fra Furesødal	75 cl	225,-
Mousserende – Charmat 2020	75 cl	195,-
Druebrændevin	10 cl	95,-
Druebrændevin	35 cl	225,-
Hedvin fra Holmen	50 cl	225,-
Hedvin fra Furesødal	50 cl	175,-
Vindruegele	Pr. glas	30,-
Bogen om DANSK VIN		295,-

Beckervine: Priser ved Dansk Vinskue 2022

Sød dessertvin 2021	Sølv
Hvidvin, Furesødal 2020	Bronze
Mousserende vin, Furesødal 2020	Særlig udmærkelse

På mit lager finder du mine egne vine samt et udvalg af andre danske vinbønders vine.

Det er stille vine – rød, hvid og rosé samt hedvin og mousserende vine.

Herudover et bredt udvalg af danske specialiteter: dessertvine, brændevine og likører.

Træffes torsdag og fredag kl. 14-17 eller efter aftale.

Bestilling og levering af vine efter aftale.

BeckerVine v. Jean Becker

Lager på Bregnerødvej 132 / kælder, 3460 Birkerød

Telefon 40 60 57 55 • E-mail: jean@beckervine.dk

www.beckervine.dk

DANSK VIN & VINENS VERDEN



JEAN BECKER

Vinbonde

FOREDRAG – VINGÅRDSBESØG - KURSER - KONSULENTBISTAND

www.beckervine.dk