



KROATISKE VINE

Kære medlem.

SAS Vinklub vil gerne invitere dig til en uprøvet vinsmagning i SAS Vinklub regi, hvor du vil få mulighed for at smage vine fra forskellige Kroatisk vinregioner og årgange. Vinklubben har, i samarbejde med Anders Holm, samlet en samling af knap så kendte og unikke vine, som vil give dig en oplevelsesrig smagning.

Vinklubben vil være vært for arrangementet på Hellerup Sognegård, hvor du bliver mødt af Anders Holm som er en kyndig og erfaren vinmand. Han vil guide dig igennem smagningen og give dig et indblik i de forskellige vine og deres historie. I fortællingen indgår smagsprøver på vine, der primært er økologiske og omfatter både mousserende, hvide, røde, rosé, orange og søde vine. Disse er dyrket på lokale og/eller internationale druer. Arrangementet varer ca. 2 x 45 min. og inkluderer smagning af 8 vine.

Der er også arrangeret nogle delikate snacks, der vil supplere vinene, og som vil give dig en mere fuldendt smagsoplevelse. Alt dette bliver du en del af til den fordelagtige pris af

[kr. 375,- for medlemmer](#) og kr. 495,- for ikke-medlemmer

Bestyrelsen håber, at du vil deltage i denne særlige begivenhed og dele denne oplevelse med de øvrige medlemmer. Tøv derfor ikke med at bekræfte din tilstedeværelse så hurtigt som muligt.

HUSK AT MEDBRINGE DINE SMAGEGLAS!

Vi ser frem til at se dig!
De bedste hilsner
Bestyrelsen

FAKTABOX

tidspunkt: Onsdag den 10. maj kl. 17.30

adresse: Hellerup sognegård, Margrethevej 7b, 2900 Hellerup

betaling: Bankoverførsel til konto: reg 5324, konto 0253368

tilmeding: Senest søndag den 07. maj 2023 ved at klikke [HER](#)

KROATISKE VINE

Måske kender du det godt. Du er på ferie i Kroatien, stemningen er fantastisk, solen skinner, din udsigt over det turkisblå Adriaterhav er som taget ud af et postkort, og din iskolde øl Ozujsko smager fremragende. Det ser lovende ud, og du glæder dig særlig til at smage kroatisk vin, for landet har tusinder af års tradition for vin, så hvad kan man egentlig forvente?

Kroatien er kendt for at producere nogle fremragende vine, især i regionerne Istria og Dalmatien. Nogle af de mest populære kroatiske druesorter er Plavac Mali, Malvazija Istriana, Graševina og Dingač.

Plavac Mali er en rød druesort, der primært dyrkes i Dalmatien og er kendt for sin dybe farve og fyldige smag. Den bruges ofte til at producere tørre rødvine med højt alkoholindhold.

Malvazija Istriana er en hvid druesort, der primært dyrkes i Istria-regionen og er kendt for sin friske og frugtagtige smag. Den bruges ofte til at producere tørre hvidvine og dessertvine.

Graševina er en hvid druesort, der primært dyrkes i det kontinentale Kroatien og er kendt for sin høje syreindhold og friske smag. Den bruges ofte til at producere tørre hvidvine og mousserende vine.

Dingač er en rød druesort, der primært dyrkes på halvøen Pelješac i Dalmatien og er kendt for sin kraftige smag og høje tanniner. Den bruges ofte til at producere tørre rødvine af høj kvalitet.

Kroatisk vin er også kendt for sin traditionelle produktionsmetode, hvor druerne presses og fermenteres i store lerkrus kaldet "amphoraer". Dette giver vinen en unik smag og tekstur, der er forskellig fra andre vine i verden.



HOVEDSTAD: ZAGREB

INDBYGGETAL: 4,2 MILLIONER

UAFHÆNGIGHED: 25. JUNI 1991

VALUTA: KUNA (HRK)