

Sanserne forkæles i Sløjfen med 2008- vinen..!

af rune byriel
rb@favrskov-gruppen.dk

Allerede den 3. december tages der forskud på det kommende års gleder, når Hadsten Vinen 2008 præsenteres i Sløjfen kl. 19.30.

Traditionen tro er det Peter Kannegaard fra KaJoVin, som står for presentationen. Men det er Sløjfens bestyrelse, Peter Kannegaards naboer på Fyrrevej og de lokale brandmænd, som har stået for udvælgelsen af vinen.

I forbindelse med presentationen af vinen vil Hadsten Sangforening forkæle ørerne med glade sange, mens smagslogene kan lade sig forny med en smagsprøve på næste års vin. Billetter til arrangementet kan købes på Hadsten Bibliotek.

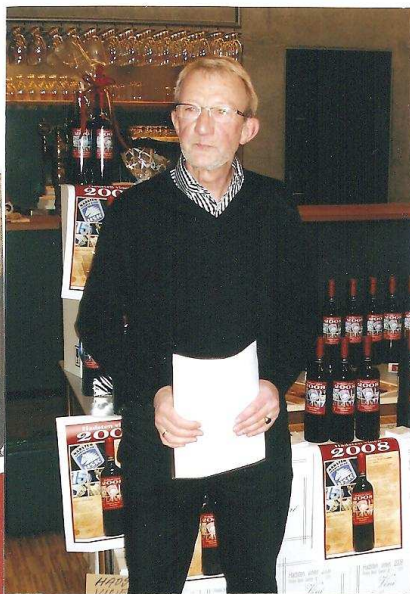
Det sker i Sløjfen

Mandag den 3. december 2007, kl. 19.30

Præsentation af Hadsten-Vinen 2008

Peter Kannegaard afslører årets Hadsten-Vin, og Hadsten Sangforening underholder med glade sange.

Arr.: Sløjfen. Entré: 30 kr. incl. et glas vin.



Hadsten vinen 2008





Hadsten Sports Klub
Hadsten Sports Klub blev stiftet den 16. december 2005, som et resultat af en fusion mellem Hadsten Gymnastikforenings Fodboldklub og Vissing-Hadsten Håndboldklub.

I 2007 blev klubben udvidet med endnu en afdeling i basketball. Klubbens formål er på sigt at samle idrættens i Hadsten by for både bredde- og eliteidræt, samt at skabe større synlighed og gennemsigtighed såvel lokalt, regionalt og landsdækkende. Hadsten Sports Klub har i dag ca. 1.100 aktive medlemmer i alderen fra 5 til 65 år.

SAN TORO 2006
Primitivo/Merlot Tarantino I.g.t. Italien

I 1890 grundlagde Francesco Rocca firmaet Vinicola Rocca, som lige siden har været en del af vinindustrien i Italien. Firmaet hedder nu Angelo Rocca & Figli, og det ejes stadig af familien Rocca. I begyndelsen handlede firmaet kun med partivarer, men senere udvidede man med to vinerier med tilhørende landjord, så man nu også selv producerer vin.

Udover de to vinerier råder firmaet over et top-moderne tæppeanlæg og lager i Agrate Brianza, der er beliggende i Lombardia, hvorfra man også distribuerer vinene. Det er noget af det mest prestigefyldte byggeri indenfor vinbranchen, som er bygget udelukkende i marmor og granit og består af kældre, som sikrer den optimale lagring af vin i både fæde og tanke.

Denne vin er produceret af 50% Primitivo og 50% Merlot druer, der er dyrket i Tarantino, som er en del af Puglia området i det sydlige Italien.

Det er en flot vin med klar dybrød farve, frugtrig bouquet med krydrede toner af lakrids, peber og vanille, kompleks og fyldig smag, bløde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske vin er særdeles velegnet til traditionelle italienske retter som pasta og lasagne, men prøv den også til svinekød, stegt lam, vildt samt oste.

Det er en vin, der med velbehag kan drikkes nu og de næste par år.

Type: Tør
Restsukker:
Skal drikkes:




Ca. 4 gr./litr.
Nu - 2009

7/1207.

Smag Hadsten-Vinen i Sløjfen

Hadsten Sports Klub har udvalgt Hadsten-Vinen 2008 og Hadsten Sangforening synger ved præsentationen

TEKST OG FOTO: TROELS NØRLEM

Vil man være blandt de første, der smager det kommende års Hadsten-Vin, må man være på pletten på mandag den 3. december klokken 19.30.

Pletten er i denne sammenhæng caféen i Sløjfen, og her vil manden bag vinen, Peter Kannegaard fra det lokale Kajo Vin, afsløre og præsentere vinen, der det næste år bærer byens navn. Den minutøse udvælgelse af Hadsten-Vinen 2008 starte-



Peter Kannegaard med Hadsten-Vinen 2008.

de allerede i august i år, hvor ungdomstrænerne fra HSK Fodbold mødtes i klublokalerne på Bavnehøjvej for - blandt vine fra tre lande - at finde den helt rigtige for de hadstenske smagsløg. Valget faldt på en syditaliener fra Puglia-området produceret på lige dele Merlot- og Primitivodruer. Merlot er en af de legendariske rødvinsdruer, der med sine bløde, saftige egeskaber, er berømt som en vigtig bestanddel i blandt andet store Bordeauxvine. Primitivo, som i Californien kaldes Zinfandel, giver under gode betingelser en varm, kraftig og krydret vin, så det er ikke overraskende at San Toro Primitivo/Merlot 2006, som er vinen's egentlige navn, får en flot bedømmelse.

HSK-designet etiket

San Toro-vinen beskrives som havende en smuk dybrød farve samt en frugtlig bouquet med krydrede toner af lakrids, peber og vanille.

Det er en flot sammensat vin med en fyldig, varm smag og en lang behagelig eftersmag. Ud over at være velegnet til traditionelle italienske retter som pasta og lasagne, går den også fint sammen med svinekød, lam og vildt - og naturligvis til et stort udvalg af oste. Hadsten-Vinen topper netop i det år, hvor til den er dedikeret: 2008. Etikettens design skyldes ligeledes folk tilknyttet HSK's ungdomsafdeling. Deres forslag er efterfølgende sendt til godkendelse hos producenten, som også har fået etiketten trykt.

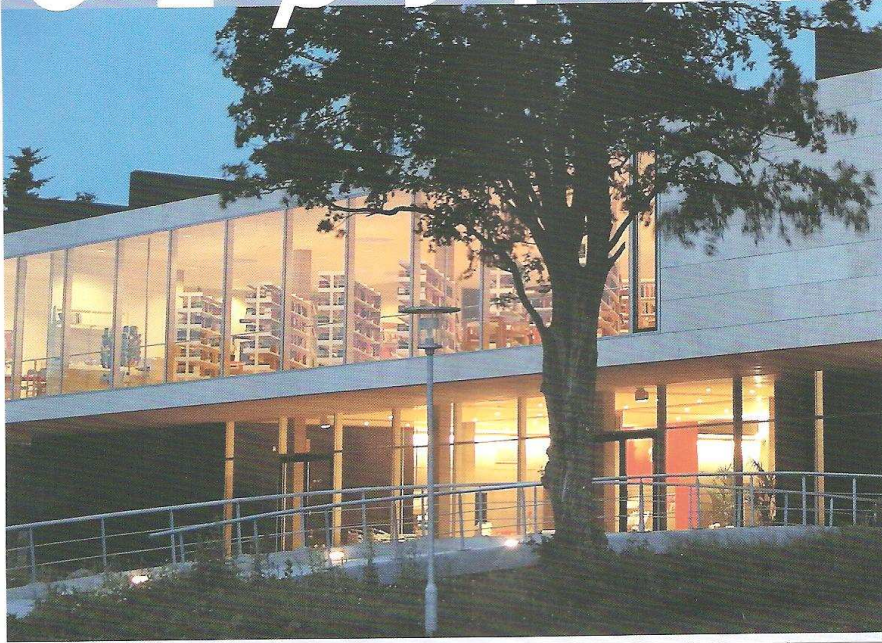
Ved afsløringen på mandag bydes der på et glas og lidt mundgodt.

Hadsten Sangforening sørger for at akkompagnere vinen med et par drikkeviser og andre velvalgte sange. Entre til afsløringen af Hadsten-Vinen 2008 koster 30 kroner, hvilket inkluderer det nævnte lille traktement.

Ni ud af ti læser

... ugeavisen

SLØJFEN



HESTEKRÆFTER





3/1207.

