

1/12 08

Præsentation af årets Hadsten Vin i Sløjfen mandag den 1.12. kl. 19.30

26-11-2008

Mandag den 1.12. kl. 19.30 præsenterer Peter Kannegaard årets Hadsten Vin i Sløjfen, og Hadsten Sangkor synger nogle til lejligheden passende sange Alle er velkomne Entré kr. 30.00 incl. 1 glas vin

Peter Kannegaard præsenterer årets Hadsten Vin, fortæller hvem der har valgt den og giver smagsprøver. Sammen med de liflige dråber kommer der liflige toner fra Hadsten Sangkor.



Sløjfen den 1.12. kl. 19.30

Entré kr. 30.00 incl. et glas vin

favrskov-nyt.dk
- til alle, der er interesserede i Favrskov Kommune



1/1208

HADSTEN 2009

V I N E N

Tempranillo/Cabernet Sauvignon 2005
Spanien

Vinhuset Bodegas Hijos de Alberto Gutiérrez er beliggende i det demarkerede område Castilla Y Leon langs Duero floden i Spanien, hvor mange andre af landets bedste vine dyrkes. Firmaets historie kan føres over 300 år tilbage, og i dag råder vinhuset over en lagerkapacitet på 14.000.000 L - blandt andet i 900 m. lange kældre, som formentlig er anlagt omkring det 11. århundrede.

Denne vin er produceret af 85% Tempranillo og 15% Cabernet Sauvignon druer, der er dyrket i Castilla Y Leon området i Spanien.

Vinen har været lagret 12 måneder på egetræsfade.

Det er en utrolig lækker vin med dyb kirsebærrød farve samt kompleks og frugtig bouquet med et strejf af egetræ og balsamico. Vinen har en fyldig og saftig smag af modne frugter, hvor man fornemmer egetræslagringen uden at egetræssmagen er for dominerende samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske rødvin er særdeles velegnet til såvel kolde som varme kødretter, andesteg, flæskkesteg, vildt samt oste. Kort sagt: Årets bedste vin!

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

Type: Tør
 Restsukker: Ca. 2 gr./litr.
 Skal drikkes: Nu - 2011






Hadsten Fjerkræklubs medlemmer fik i september 2008 æren af at smage et udvalg af KaJo's gode vine og efter vinsmagningen kårede vi Hadstenvinen 2009. Hadsten Fjerkræklub er stiftet i 1921 og har i dag 70 medlemmer. Nogle er meget aktive og udstiller duer, høns, ænder og gæs, mens andre af medlemmerne har "for 50 øre blandet" fjerkræ i baghaven til hygge og hjemmelavede æg. Fælles for os alle er, at vi bl.a. ser positivt på en madret, et trykket æble eller en spandfuld ukrudt. Det og meget andet fra husholdningen omsættes effektivt i hønsesgården til æg med fantastiske orangegulde blommer og godning til urtehaven. Det hænder også, at der kommer en god steg på bordet og gode steg fortjener god rødvin. Årets vin vil - på grund af sin fyldige og let krydrede smag - være en fortræffelig følgesvend til både ande- og gåsesteg samt flæskkesteg og meget andet. Den røde fyr på etiketten er en hane af racen DværgWyandot i farvevareteten Guld sortbåndet. Hønen bor hos vores kasserer i Lerbjerg. Smagspanelet ønsker alle KaJo's kunder god fornøjelse med Hadstenvinen 2009 og klubben tilbyder samtidigt alle med interesse for fjerkræ og selvforsyning et års gratis og uforpligtende medlemskab af Hadsten Fjerkræklub - også selvom du endnu ikke har dit eget fjerkræ. Kontakt os på www.hadstenfjerdk

KAJO Vin

Peter Kannegaard Johannessen

Fyrrevej 12
8370 Hadsten
Tlf: 86 98 13 54

Mobil 24 87 26 54
kajo@mail.tele.d
www.kajo.dk



1/1208

Det sker i Sløjfen

Hadsten Vinen 2009

Smag det kommende års Hadsten Vin
til lifflige toner fra Hadsten Sangkor.

Mandag d. 1. december kl. 19.30
Entré: 30 kr. Arr.: Sløjfen

Hadsten Idræts- og Kulturhus SLØJFEN • Evald Tangs Allé 45

SLØJFEN



Nu har vi altså jul igen

Nu har vi altså jul igen,
det la'r sig ikke skjule,
og vi er vældig med på den,
vi snakker kun om jule,
om julesne og julegran,
om julelys og gaver,
om julefest og julemad
og julestads vi laver.
*Ja, hvor man end sig vender hen,
så er det jul og jul igen,
og jul og jul og jul og jul og jul igen.*



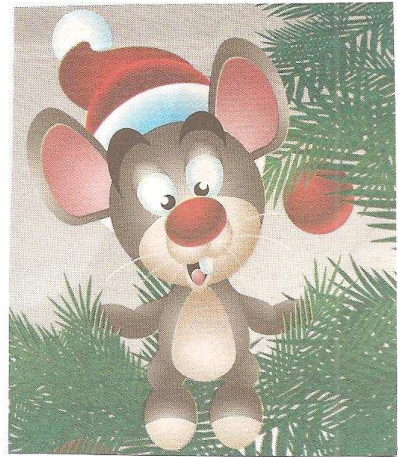
Giv mig en bajer! Jeg vil berømme det ravgule øl fra fad.
Det er isafkølet og det fråder af kulsyre. Død og djævel,
hvor jeg længes efter det! Mit svælg drikker allerede,
når jeg ser det på afstand! Jeg vil begrave mig i en slurk...

Johannes V. Jensen

dansk forfatter og nobelprismodtager (1873-1950)



1/1208



Hadstenvin på gaden
fejret med.... sang!



4/2 08

Vin, fjerkræ og sang

Af Troels Nørlem
trn@favrskovavisen.dk

■ **VIN:** Hvad har en hane af racen Dværgwyandot med bopæl i Lerbjerg at gøre med en rødvin fra vinhuset Bodegas Hijos de Alberto Gutiérrez i det nordvestlige Spanien?

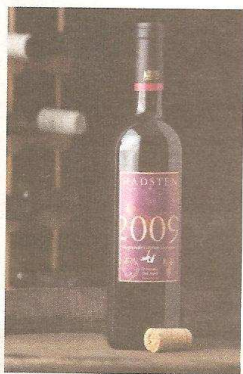
En hel del, faktisk.

Det vil man kunne erfare, hvis man bevæger sig ned i Sløjfen i Hadsten mandag 1. december. Her går hanen og vinen nemlig op i en højere enhed i form af årets Hadsten Vin 2009.

KaJo Vin i Hadsten har gennem flere år præsenteret Hadsten Vinen, hvor temaet på etiketten refererer til Hadsten-relaterede emner eller foreninger, og hvor foreningen så har det ærefulde hverv at udvælge årets vin.

I år er turen så kommet til Hadsten Fjerkræklub, der altså ikke bare har valgt vinen, men også den stolte 'Guld sortbandede Dværgwyandot', der pryder etiketten.

Vinvalget fandt sted en augustaften, hvor fjerkræklubbens medlemmer havde pudset smagsløgene og under Peter Kannegaard fra



Det er Hadsten Fjerkræklub, der har valgt årets vin og etiket. Foto: Troels Nørlem

KaJo Vin's kyndige vejledning givet sig i kast med vinkandidater fra Italien, Portugal, Sydafrika og Spanien.

Med et enkelt point vandt ovennævnte vin fra Spanien over den sydafrikanske udfordrer. Herefter kastede fjerkræklubbens medlemmer sig over herligheder fra grillen og 'drak rester', mens Peter Kannegaard tog hjem og begyndte arbejdet med at organisere rigelige mængder af vindervinen og designe etiketter.

Bestræbelserne kulminerer så på mandag klokken 19.30 i Sløjfen, når alle interesserede inviteres til vinsmagning. Først fortæller Peter Kannegaard lidt om vinen og vinhuset, som han selv har besøgt.

Derefter underholder Hadsten Sangforening, inden repræsentanter fra fjerkræklubben fortæller om, hvorfor valget faldt på netop denne spanske vin hin smagedag i sensommeren.

En af de ting, man vil få at vide på mandag, er, at 'de Alberto' vinen er lavet på 85 procent Tempranillo druer og 15 procent Cabernet Sauvignon. Den er efterfølgende lagret et år på egetræsfade, hvilket elegant anes i den fyldige smag, der også bærer præg af modne bær.

Vinen er drukkemoden nu, men kan også ligge et par år. Den er slet ikke dum til andesteg eller flæskesteg samt vildt og naturligvis gode oste. Kort sagt en ideel ledsager til både julens retter og andre gode måltider i årets løb.

Hadsten Vinen 2009 koster 50 kroner stykket eller tre flasker for 140 kroner.



4/1208