

Udflugt til Gilleleje Wine

Helsingør Vinklub havde d. 6 september fornøjelsen at invitere sine medlemmer på en udflugt til Gilleleje Wine, som ligger i Hågendrup lige syd-vest for Gilleleje.

Turen foregik med bus fra Helsingør Turistfart og vi blev samlet op ved Svingelpport tæt på Helsingør Station. Afgang var kl. 10:00, og vi ankom til Gilleleje Wine ca. 10:45.

Vi blev modtaget af ejerne af Gilleleje Wine, Merete & Søren Engelsen. De solgte i 2018 en bolig på Frederiksberg og investerede pengene i det gamle landsted Østergård. Der er p.t. 2 hektarer tilplantet med vinstokke, ca. 7000 i alt. Både Merete & Søren har fast arbejde ved siden af vinproduktionen og uden hjælp fra familie og venner var der aldrig gået. Det begynder dog at se lysere ud, og de håber snart at kunne ansætte deres ældste søn på halv tid.

Vi startede med en rundvisning i vinmarkerne, hvor vi så på de forskellige druetyper der bliver dyrket på Gilleleje Wine's jorder. Der dyrkes tre forskellige typer, to hvide: Solaris og Muscaris og én blå: Pinot Noir Précoce (også kendt som Frühburgunder).



Vinstokkene er plantet på en sydvendt skråning med god plads mellem rækkerne, så druerne får mest mulig sol.

Selve vineriet blev færdiggjort primo 2023 i en tidligere hestestald.



Pinot Noir Précoce (Frühburgunder) er ved at være klar til at blive høstet.

Derefter en tur gennem produktionen, hvor vi bl. a. så de forskellige maskiner som bruges til afstilkning af druer, stålfade til gæring, samt de træfade som Gilleleje Wine har fået fremstillet i Bourgogne.

Gilleleje Wine fremstiller fem forskellige vine:

1. Kattegat	Hvid	13.5%
2. Karlsvognen	Hvid	13.5%
3. Cuvee Alice	Hvid	13.5%
4. Kammersjukker	Orange	12.0%
5. Hågendrup	Rød	12.5%



Nogle af vintønderne som er indkøbt i Bourgogne.

Gilleleje Wine sætter skruelåg på deres vine, men har besluttet, at nogle af vinene også skal kunne fås med korkprop. Det er specielt de vine, som bliver solgt til restauranter. På mange restauranter er det nærmest en lille ceremoni, når proppen skal op af flasken – det er ikke det samme at skrue et bliklåg af, specielt ikke når vinen ikke hører til de allerbilligste.

Vi sluttede i deres salgslokale, hvor der blev serveret en stor tapasanretning samt vine fra deres produktion.

Maden var nøje tilpasset vinene, der var bl. a. melon & skinke med mozzarella, rejesalat og hønsesalat til de hvide vine og orange vinen. Til den røde vin fik vi en lille ostenretning.



Der var dækket pænt op i det hyggelige salgslokale.

Efter smagningen var der mulighed for at købe de lokale vine og andre lokale effekter.

Vi sluttede ca. kl. 14:15 hvorefter vi blev kørt tilbage til Helsingør.

Da Helsingør Vinklub gav et pænt tilskud til arrangementet, kunne det gennemføres for 250,- kr. pr. person, incl. transport.

MVH

På vegne af Helsingør Vinklub

Niels Bjørn L. Mortensen

Sekretær og medlem af Bestyrelsen