

Hemingway Club®

Vejen til det gode liv - for voksne mænd

Greve / mandag

Mail: info.greve2@hemingwayclub.dk

Hjemmeside:

<https://hemingwayclub.dk/hcgreve/>

Vi mødes hver **mandag** !

kl.9:30–11:30 i Borgerhuset Greve.

HC2 møde den 9/12-2019

Efter vores obligatoriske morgensang, tog vores HC kollega Gert Carl ordet, for at fortælle om sin oplevelse med at være vinbonde i Frankrig.

Det hele startede med at hans far i januar 1973 startede vinfirmaet Chris Wine. Faderen rejste ofte til Frankrig nærmere betegnet Bordeaux. Det blev efterhånden kedeligt at bo på hotel, så i stedet ville han hellere investere i sit eget Chateau. Han gjorde alvor af det og købte Chateau de Seguin i Bordeaux. Ejendommen, som er fra 900-tallet, blev på dette tidspunkt brugt til almindeligt landbrug, uden nogen særlig stor vinproduktion.

Vinforretningen i Danmark gik strygende, danskerne havde fået smag for vin og omsætningen steg markant i midten af 70'erne. Fra starten var det ikke meningen at Gert skulle være en del af vinfirmaet. Gert var uddannet indenfor shipping branchen og havde i den forbindelse været udstationeret forskellige steder i verdenen. Men en dag i 1975 da han var hjemme på ferie var der brug for et par ekstra hænder i vinfirmaet. Modvilligt gik Gert i gang med arbejdet og Blev hængende de næste mange år.

På slottet i Frankrig blev der renoveret for et rimeligt stort tocifret millionbeløb. Planen var at lave landbrugsejendommen om til en respekteret og anerkendt vinproducent. Alle produktionsbygninger blev bygget om, så de kunne rumme de nye gøremål.

Gerts far havde en ide om at hans vin skulle kunne matche de bedste vine i området. Det førte til mange forskellige forsøg med produktionen. En af de væsentlige var indførelse af egetræsfade til lagring af vinen i stedet for ståltanke. Denne lagringsmetode var ikke udbredt i netop dette område. Det førte til at de lokale kaldte dem "De tossede Danskere", men det viste sig at tossede Danskere kan lave rigtig god vin. Faktisk producerede Slottet mellem 700.000 og 800.000 liter vin pr år.

Efter denne fantastiske historie, var der tid til spørgsmål og dem var der mange af. Her kom vi ind på alt fra vinsmagning, lagringstid, fremstillingsprocesser, økologi, iltning af vinen, osv.

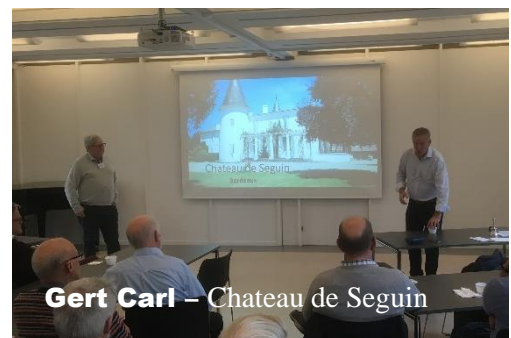
Alt i alt en rigtig spændende fortælling og en sjælden set faglig viden om vin. Tak til Gert for en spændende og lærerig dag.

HC2 møde den 9/12-2019

I dag var vi mødt 36 personer op, hvoraf der var 2 nye, velkommen til dem.

Næste møde er den **16 december** holder vi jule og nytårs afslutning. Vi starter dagen med lidt morgenbrød, kaffe og en bitter. Herefter er der lidt nyt fra Tovholderne om næste års program og ideer og ellers er der tid til kollegial hygge.

Johanneskirken den 13 januar. Der vil være lagt tilmeldingslister frem til vores besøg da Præsten vil gerne vide, hvor mange der kommer til kaffe og Torbens kone vil gerne vide hvor mange muffins hun skal bage. Glæd jer det bliver godt!



Gert Carl – Chateau de Seguin

Agenda for møde mandag den 13 januar i Johanneskirken, Skoleholmen 9, 2670 Greve

- Vi mødes denne dag i Johanneskirken klokken 09,30, hvor Torben Lindenstrøm fra HC2, vil byde velkommen.
- Morgensangen er salmen, "Du som har tændt millioner af stjerner" (787 i salmebogen).
- Derefter vil der være kaffe og kage (muffins)
- Sognepræst Kjeld-Ole Munk vil herefter fortælle om kirkens oprindelse frem til i dag. Det hele afsluttes med en guidet rundvisning i kirken.

Hvis nogen har lyst vil der være mulighed for på egen hånd at studere kirken nærmere