Et bilde som inneholder tannhjul, metallvarer, transport, metall

Automatisk generert beskrivelse Ålgård Rotary Klubb

Møteleder: Tor-Jan Stokkedal, president

Antall til stede; 20 rotaryanere

Dato: 17.03.2025

Tema: Vinsmaking v/Leif

Sted: ÅBO

Referent: AS

* Presidenten ønsket oss alle velkommen
* 1 min stillhet for å hedre vår kjære PB
* Stig har hatt bursdag - får blomster fra klubben
* Info fra styremøtet tidligere på kvelden ang. ungdomsutveksling som ble vedtatt: Vi har 1 kandidat fra Ålgård som har søkt. Aktuelle land er Mexico/Brasil og et par europeiske land - ikke USA. Håper på samarbeid med 2 klubber i Sandnes. Det er og et ønske at foreldrene til vår kandidat stiller som vertsfamilie i en periode. Vi må stille med 1 kontaktperson fra Ålgård Rotary.
* Det har vært både vertsfamilie og utvekslingselev fra Ålgård tidligere.
* Dugnad russetreff 2-4 mai.Det ønskes hjelp fra oss. Vi ønsker svar på timepris og hva som forventes før vi gir svar. Vakter på 2-3 timer Send gjerne SMS til presidenten hvis du er interessert. Kommer tilbake med info etterhvert.
* RT, distrikts-guvernøren, var meget godt fornøyd med oppholdet og møtet hos Ålgård Rotary. Han hilser så mye og takker alle!
* Presidenten informerer om private anliggender.
* Leif blir introdusert av Presidenten med følgende: Forskjell på en vinkjenner og en som kan vin = jordbruk - produktforedling til noe godt. Han skal ta oss med på en reise i vinens verden. Pietro supplerer.
* Leif starter med å fortelle en koselig historie fra hans vennskap med avdøde PB. De har vært gode venner i 65 år.
* Vin-smaking: 13.mars er Rieslingdruens fødselsdag. Alle viner i kveld er 1 drues vin. Først ut er hvitvin. Wongraven Morgenstern 2023, Tysk økologisk tørr bærekraftig vin, og Alsace Trimbach 2022, Fransk 13 generasjoners vinproduksjon - lang ettersmak-syrlig, ble først servert. Her fikk vi høre mye historie. Deretter havnet vi i rødvinens rike. Tombacco Aglianico (betyr vanlig/ordinær)Beneventano. God drue. Italiensk. Trenger mye varme. Smaken kommer etter en stund og sitter lenge. Rødvin skal være 18 grader. Olav sier følgende: Hvitvin tas ut av kjøl ½ t før servering. Rødvin settes inn i kjøl 1/2 t før servering.
* Leif får 2 bøker om vin, en notat blokk og vin-quiz av presidenten. Fra Harald får han noen vinblader og Cappelens store vinbok. fornøyd kar ja.
* Spørsmål fra salen: Skal vi åpne opp for å kunne ta med en venn på vinsmaking? Skal vi satse på både ost og vin neste gang? (Leif +Olav) Hva med ølsmaking en gang og?
* Presidenten deler ut quiz m/fasit som handler om Rotary. Les og lær!
* presidenten klubber av.