

Vinkurser i Æbleværkstedet



Så har vi været på 2 vinkurser, hvor Thomas fra Herrestrup fortalte en masse om fremstilling af vin, cider og øl.

På det første kursus, som var teoretisk, fik vi fortalt om hvordan man kan fremstille vin m.m. fra bunden af, og at man kan købe ingredienser til en god 3 ugers vin, han havde smagsprøve med og den var virkelig god.

På det andet kursus lavede nogen æblemost med pulp i, andre brugte de kværnede æbler til æblevin, cider eller hvid portvin. Andre nødedes med at lytte. Vejret var skønt, så det foregik udendørs. Thomas målte syre- og sukkerindholdet i æblemosten. Til sidst gik vi ind i Æbleværkstedet og fik kaffe/te og en lækker kage med æbler som Peter Møller havde bagt.

Thomas var rigtig god til at fortælle så alle forstod det og var rigtig god til at lære fra sig, man kunne godt mærke at han brænder for det. Han blev aldrig træt af at svare på alle vores spørgsmål. Thomas driver en internetbutik, hvor man kan købe alt hvad der skal bruges. Du kan gå ind på hans hjemmeside THINGS-4-YOU.DK, her kan du se alt hvad han har.

--- Thomas foreslog at vi undersøgte hvem, der i sin have (på sit æbletræ) har en god vildgær-type, som kan bruges til cider. Interessant hvis vi kan "lave" vores egen vildgær.