Program for 1. halvår 2026

1. Ost i køkkenet… hos Kvik køkken (1)
2. Biler og Beaujolais - Dahls Vinhandel hos Volvo i Randers (2)
3. WineBattle hos Wineboutique (3)
4. Rosé i Operaen (4)

Vinen til Osten - fra Amen i Kirken til Mammen i Kvik-Køkkenet (5)

Torsdag den 29. Januar 2026 kl. 19.00 hos Kvik køkken - Marsvej 25

Ostebordet er en gastronomisk klassiker, men hvornår skal vi servere osten? og hvad skal vi dog servere til den?

At sætte vin til osten er nemlig en af de mere vanskelige discipliner inden for gastronomien. Normalt får vi serveret osten efter hovedretten, og måske derfor ender vi ofte med at akkompagnere den med hvad end vi har tilbage i glasset - f.eks. rødvin.

Men det er bestemt ikke alle vine, og især ikke alle rødvine som passer til alle slags ost. Der er som bekendt en stor mangfoldighed af ost - fra de friske og syrlige, til de faste, salte og modnede, og ikke mindst de cremede, fede og næsten flydende. Alle må de dog siges at indeholde forskellige grader af fedme og styrke, hvilket kan være en udfordring for nogle vine. For eksempel har vi alle oplevet hvorledes de cremede og kraftige skimmeloste næsten laminerer munden i en sådan grad at mange vine drukner i mødet. Ligeledes skal man forholde sig til balancen mellem syre, sødme og styrke således at hverken ost eller vin kompromitteres men i stedet komplimenterer hinanden. Sidst men ikke mindst er der et væld af aromaer i både ost og vin som gerne skal passe sammen således, at oplevelsen når nye højder.

Heldigvis er der næsten lige så mange forskellige slags vin som der er ost. Det gør osten til en oplagt mulighed for at tage på rundrejse i vintyper og stile, og udforske de mange forbindelser der kan skabes mellem disse to gastronomiske flagskibe. Mousserende vin, tør vin, sød vin og ikke mindst hedvin vil derfor alle have hver deres fortrinsret alt afhængigt af hvilken slags ost vi har foran os.

Alt dette vil vi gerne blive klogere på i Randers Vinlaugh, og derfor har vi allieret os med Mammen-Ost og Kvik-Køkkener som henholdsvis lægger ost og lokaler til dette storstilede forsøg på at finde den perfekte parring af ost og vin. Aftenens vine vil være nøje udvalgt af bestyrelsen, og med vanligt og storstilet engagement vil Ulrik og Sune føre os igennem både oste og vine, og sikre at vi får både en smule teori og masser af empiri i koblingen af de to.

Så tag notesblokken med, og gør dig klar til en aften hvor vi finder frem til de absolut bedste matches mellem ost og vin, og bekræfter at denne kombination til stadighed er en af gastronomiens helt store oplevelser.

Medlemspris 425 kr. – gæster 625 kr.
Tilmelding sker via indbetaling af medlemsprisen på konto:
reg.nr. 7835 kontonr. 1161969 senest onsdag den 22. januar.
Skriv "Arr. 5 + dit navn" som reference ved indbetalingen.
Efter tilmeldingsfristen udløb refunderes indbetalt beløb ikke.

Biler og Beaujolais - Dahls Vinhandel hos Volvo i Randers (6)

Torsdag den 19. februar 2026 kl. 19.00 hos Pedersen og Nielsen på Århusvej 115

Hurtige biler og Beaujolais har altid hængt sammen. I hvert fald lige siden Torkild Thyrring den tredje torsdag i november 1987 ræsede til det Sydøstlige Frankrig med skatteyderbetalt politieskorte for at hente de første kasser Beaujolais Nouveau hjem til Danmark. I nogle øjne et smart reklame-stunt som skabte begejstring og øgede salget af den letbenede Beaujolais. I andres øjne en latterlig og omkostningsfuld farce, som fik danskerne til at konsumere utrolige mængder af knap færdiggæret og smertefuldt umoden vin. På længere sigt cementerede denne tradition også danskerne opfattelse af Beaujolais, som en useriøs og potentiale-forladt vin, som helst skulle drikkes ung og hurtigt. Men nu er der andre boller på suppen i Beaujolais! Efter at have læsset Thorkilds Mercedes SLK AMG 55 tilstrækkeligt mange gange, begyndte producenterne i Beaujolais at kigge lidt indad. Det var på tide at ændre deres internationale ry som en billig og let konsum-vin. Mange producenter hoppede derfor af Beaujolais Nouveau-vognen og begyndte at lave vin med fokus på kvalitet. Baseret på håndplukkede druer fra småt udbytte og økologisk produktion, leverer Beaujolais nu, snart 4 årtier efter, kvalitetsvine fra stokke som kan være over 100 år gamle, og som kan besidde imponerende koncentration og kompleksitet - særligt med alder.

Klemt inde mellem det sydlige Bourgogne og det nordlig Rhône, cirka 50 km. nord for Lyon, hører Beaujolais officielt til de fem deldistrikter i Bourgogne. Der produceres i gennemsnit 850.000 hektoliter vin per år i forhold til resten af Bourgognes ca. 1.4 mio. hektoliter. Beaujolais er domineret af den blå drue Gamay, som generelt giver frugtige og læskende vine med lav farveintensitet og tannin. Men selvom Beaujolais officielt hører til Bourgogne, deler den granitholdig jordbund med det nordlige Rhône. Det betyder at vinene, især fra nogle af de 10 Cruer i Beaujolais, har potentiale til at blive ganske mørke og strukturerede. Fra de simple og lette Beaujolais Village kommune-vine og til de komplekse og strukturerede Cruer som Fleurie, Morgon og Moulin-à-Vent, har Beaujolais sin helt egen stil og identitet. Dette skyldes især den udbredte brug af helt særlige maceration- og gæringsmetoder. Den såkaldte carboniske og semi-carboniske maceration, som giver vinene fra Beaujolais deres helt unikke frugtige karakter.

Alt dette og meget mere vil vi gerne sætte fokus på i Randers Vinlaugh. I opdateret format hylder vi derfor den særlige danske tradition for at kombinere kvalitetsbiler og kvalitets- Beaujolais. Men vi skal jo prøve at spare lidt på brændstoffet og klimaregnskabet, og derfor har vi droppet køreturen til Frankrig, og afholder i stedet smagningen hos Volvo i Randers. Under kyndig guidance fra Dahls vinhandel glæder vi os til at blive klogere på det kvalitetsmæssige løft der har gjort Beaujolais til et fremadstormende vindistrikt. En vin som ikke længere står i skyggen af hverken Bourgogne eller Beaujolais Nouveau, men som i sin helt egen ret og med sit helt eget udtryk kræver sin retmæssige plads i bagagerummet på enhver bil der tilbagelægger turen fra Danmark til Frankrig.

Medlemspris 425 kr. – gæster 625 kr.
Tilmelding sker via indbetaling af medlemsprisen på konto:
reg.nr. 7835 kontonr. 1161969 senest onsdag den 11. februar.
Skriv "Arr. 6 + dit navn" som reference ved indbetalingen.
Efter tilmeldingsfristen udløb refunderes indbetalt beløb ikke.

WineBattle hos Wineboutique (7)

Torsdag den 26. marts 2026 kl. 19.00 hos Wineboutique i Hadsten

VIGTIGT: Bus fra Arena Randers kl. 18.30

Gør jer klar til en vinsmagning med lidt ekstra puls i glasset! I marts tager vi på tur til Wineboutique i Hadsten, hvor vi skal igennem en aften med grin, nørderi i øjenhøjde – og selvfølgelig vin i topform.

Aftenen bliver en lille vin-duelrejse på tværs af lande og stilarter. Vi smager vinene i sæt af to, og skal bl.a. smage Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Sangiovese og Malbec. Vi smager os igennem variationer i fadlagring og terroir. Aftenens vine bliver suppleret af en lækker tapas-anretning, så vi har lidt mad der kan give vinene noget medspil.

Vi bliver kørt i bus fra P-plads ved Randers Arena til Hadsten og tilbage igen.

Det betyder, at vi kan koncentrere os om det vigtige: at smage, sammenligne og blive klogere.

Hvem møder os i Hadsten?

Wineboutique drives af folk der har vin i blodet (og heldigvis også på hylderne), og siden 2007 har de haft base ved Hadsten, hvor der er både lager, butik og smagelokale.

Flemming står for den daglige drift, og har mange års erfaring fra hotel- og restaurantbranchen.

Derudover er Flemming uddannet ønolog og har herved en solid viden om vin og ikke mindst alle de faktorer som skaber forskelle på vin. I weekenderne er både Flemming og hans kone Rikke ofte at finde i butikken. Deres motto siger det meget godt: "VI GØR VIN BEDRE" – og det lyder jo som et løfte, vi gerne vil teste i praksis.

Vi glæder os til en aften i hyggelige og rustikke rammer, hvor vi kommer vidt omkring, smager, griner og (måske) bliver lidt uenige på den hyggelige måde – for i en WineBattle

må der godt være lidt kampgejst… så længe alle vinder på oplevelsen. Skål!

Medlemspris 550 kr. – gæster 750 kr.
Tilmelding sker via indbetaling af medlemsprisen på konto;
reg.nr. 7835 kontonr. 1161969 senest onsdag den 22. marts.
Skriv "Arr. 7 + dit navn" som reference ved indbetalingen.
Efter tilmeldingsfristen udløb refunderes indbetalt beløb ikke.

Rosé i Operaen (8)

Torsdag den 30. april 2026 kl. 19.00 hos Operaen, Vester Kirkestræde

Mozarts Bastien und Bastienne betragtes ofte som en af de letteste operaer og torsdag den 30.april bliver det også let i Operaen … vi lukker nemlig op for foråret og den kommende sommer på terrasserne i Operaen i Randers med temaet Rosévine.

Rosé kan drikkes for sig selv, som en fantastik aperitif eller gå som en perfekt parring til grillkød, sommersalater eller tapas og andre lette anretninger. Der findes rosévin for enhver smag og rosévinene er herhjemme blevet mere og mere populære.

Rosévin kan være kilde til lige så mange forskellige og store smagsoplevelser som man finder i rød- og hvidvine. Stilarterne, druesorterne og klimaet varierer enormt og med den stigende interesse for rosévin lægger producenterne sig virkelig i selen for at lave seriøse og spændende rosévine.

I Randers Vinlaugh fordyber vi os en aften i netop rosévine og vil præsentere et udvalg af forskellige rosévine. Og der er stor forskel … der produceres rosévin mange steder i verden - fra amerikanske kontinenter til Australien - og fra Sydafrika til forskellige lande i Europa. Italien, Frankrig, Spanien og USA er de største vinlande i verden.

Så det er svært at vide, hvilket område du skal gå efter, men vi vil forsøge at klæde dig på til den forårets komme og hyggelige fester på terrassen.

Det gør vi i Operaen i Vester Kirkestræde og de har også lovet lidt let at spise … så forbered dig på en let aften med lette rosévine.

Medlemspris 375 kr. - gæster 575 kr.
Tilmelding sker via indbetaling af medlemsprisen på konto:
reg.nr. 7835 kontonr. 1161969 senest onsdag den 22. april.
Skriv ”Arr. 8 + dit navn” som reference ved indbetalingen.
Efter tilmeldingsfristen udløb refunderes indbetalt beløb ikke.