

Ny inspiration gennem det biodynamiske



- Lidt om hvad jeg laver
- Hvorfor det biodynamiske
- Hvad betyder det for mit virke





visionen

- Både primær produktion og forarbejdning
- Fordybelse i et område
- Diversitet som mulighed
- Ikke alkoholisk måltidsdrik
- Single estate og terroir







æblerne

Spiseæbler

- Discovery, Collina, Guldborg, Gråsten, Rød Aroma, Ingrid Marie, Bramley, Belle de Boskop, Holsteinar Cox, Signe Tillich, Bøghs Citron, Bodil Neergård, Ahrista, Filippa, Bellida, Pigeon

Anden frugt

Ribs hyldebær, blommer, blåbær mm.



æblerne

Cideræbler

- Andre smagskombinationer f.eks. Bitter-søde
- Højt tanninindhold

Franske

Judaine, Frequin Rouge, Bedan, Binet Rouge.

Engelske

Ellis Bitter, Tremlets Bitter



Måltidsmost

- Eget mosteri
- Egne råvarer
- Lagring og modning
- Nøje overvågning
- Skånsom behandling
- Pasteurisering i flasken



Hvorfor det biodynamiske

- Inspiration fra mange spændende bedriftsbesøg i andre lande
- Vinbøndernes næse for smag og smagen af stedet
- Litteratur og spændende mennesker
- Ny praksis



Hvad betyder det for mit virke

- Der skal være dyr på ejendommen
- De biodynamiske præparater
- Mere fokus på diversitet
- Ny viden
- Andre aspekter



Vitalitet

