



## **Besøg på Ørby Vingård onsdag den 22. september 2021 kl. 14- 16.**

Ørby Vingård, der ligger idyllisk på en bakketop nordvest for Helsingør, blev grundlagt af Birthe og Søren Søndergård i 2007. Her bliver der årligt høstet ca. 6,5 tons druer, som er godkendt til produktion af dansk vin. Det bliver til ca. 6.500 flasker rød-, hvid og rosevin. Vinmarkerne ligger rundt om gården og består af 2.200 vinstokke, primært af sorterne Rhondo og Solaris, men også lidt Boleo. Der benyttes kun sprøjtemidler, der er godkendt til økologi. Druerne plukkes manuelt og håndsorteres for at opnå den bedste kvalitet. Ørby Vingård har vundet guldmedalje for bedste rødvin i 2018 og for bedste hvidvin i 2020.

Da Birthe og Søren tidligere solgte biler har de en del veteranbiler stående, bl.a. en Paige 672 fra 1926, som bliver benyttet af grosserer Madsen og frue i TV2 serien "Badehotellet"

På dette besøg skal vi se vinmarkerne (formentlig mens druerne høstes), høre om Birthe og Søren forventninger til årets høst og om, hvordan vinen fremstilles.

Vi skal naturligvis også smage på vinen (3 smagsprøver) og i den flotte gårdbutik bliver der mulighed for at købe vin med hjem.

Arrangementet, der varer ca. 2 timer, koster kr. 150, som betales individuelt til Ørby Vingård ved ankomst til vingården.

Adressen er Maglebjergvej 16, Ørby, 3200 Helsingør.

Det forventes, at man selv finder ud af evt. samkørsel. Det tager ½ times tid i bil.

Da Ørby Vingård gerne vil vide på forhånd hvor mange, der deltager, er tilmelding nødvendig til Thorkild Vorm ([vorm@mail.dk](mailto:vorm@mail.dk)) senest den 15. september.