



## Sommelierskans **VINPROVNINGAR** 2022

Sommelierskans Old School – vinprovning vid lunchtid, 1 500 kr för tre eller 695 kr styck

Sommelierskans OBS-klass – vinprovningar på onsdagskvällar, ibland med gäster!

Sommelierskans Söndagsskola - söndagar när de är som bäst! Om efterfrågan blir stor kommer vi köra i två grupper, en kl. 14 och en kl. 17.

Dessutom kommer Sommelierskans POPup, provningar som läggs ut med lite kort varsel

### 12 januari kl. 12.30 Sommelierskans Old School: Sydafrika 695 kr

Det händer mycket i Sydafrikas vingårdar och vinerna härifrån ligger oss svenskar varmt om hjärtat. Vi pratar kring detta och provar viner av olika slag: mousserande, vita, röda och söta.



### 16 januari kl 15.30 Sommelierskans Söndagsskola: Kändisviner 695 kr

Enligt önskemål från er provare inleder vi 2022 års söndagsprovningar med en djupdykning i de så kallade kändisvinerna. Skördar Pernilla Wahlgren druvorna till sin cava själv? Är det GW som sitter och klistrar etiketten på sina viner? Hur går det egentligen till att sätta sitt namn på ett vin? Jag hoppas ha svaren till er 😊

## 18 januari kl. 18.30 Sommelierskans OBS-klass: GSM 695 kr

Det har gått lite troll i den här provningen under hösten och den är nu flyttad till januari, ENDAST TRE PLATSER FINNS ATT BOKA!

Grenache/Syrah/Mouvedre är den mest kända druvblandningen i Rhône-dalen och den används även på andra håll i världen, vi provar och jämför helt enkelt!

## 19 januari kl. 18.30 Sommelierskans OBS-klass: Nya Zeeland 795 kr

Den här kvällen får vi besök av vinmakare Ben Morris från Gardo & Morris Wines på Nya Zeeland, jättekul! Han bor delar av året i Sverige eftersom han har en svensk fru och nu lyckades jag knipa honom innan han åker tillbaka för att skörda i februari.



## 30 januari kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola: Sydafrika 695 kr

Eftersom jag vet att ni är många som är intresserade av de sydafrikanska vinerna men kanske inte kan gå på vinprovning vid lunchtid mitt i veckan lägger jag in en söndag också. Lite annat fokus på den här provningen då vi koncentrerar oss på de röda vinerna.

## 9 februari kl. 12.30 Sommelierskans Old School:

### Chianti med grannar 695 kr

Den viktigaste druvan i Toscana heter Sangiovese, Jupiters blod, och vi ska prata mer om de olika vinområdena vi hittar just här, prova viner naturligtvis och smaska på något litet tilltugg från trakten. Det blir en ljuvlig stund 😊

## 13 februari kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

### Chenin Blanc 695 kr

Jag har blivit lite nykär i denna druva som finns i bubblande form, i torr, halvsöt och väldigt söt. Vi provar alla varianter!

## 16 februari kl. 18.30 Sommelierskans OBS-klass: Svenska viner 795 kr

Dags för ännu ett besök från vinmakare. Den här kvällen kommer Lena och Murre som driver Vingården i Klagshamn där man gör några av Sveriges bästa viner (enligt mig). Jag ser mycket fram emot det här besöket och hoppas ni vill vara med och upptäcka att det faktiskt går att göra vin även här i kalla nordn.



## 27 februari kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola: Piemonte 795 kr

På allmän begäran provar vi viner från Piemonte i norra Italien. Nebbiolo är den mest kända druvan härifrån, men det finns fler! Och jag lovar att ni ska få Vitello Tonnato att mumsa på 😊

## 2 mars kl. 18.30 Sommelierskans OBS-klass:

### Röda viner från Tyskland och Österrike 695 kr

TVå utpräglade vitvinsländer men som faktiskt har en stor produktion även av röda viner. Vi snokar runt bland Spätburgunder, Zweigelt och Blaufränkisch och annat skoj.

13 mars kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

Spanska bubblor 695 kr

Cava, Corpinnat eller Classic Penedes? Regelverket i det spanska bubbelriket Penedes har uppdaterats under de senaste åren för att höja cavans anseende och nu finns lite olika inriktningar. Känner man det i vinet? Vi får se...

16 mars kl.12.30 Sommelierskans Old School: Provence 695 kr

Vi tänker främst på rosévin när det kommer till Provence men här görs såväl vita som röda viner av god kvalitet. Jag tänker mig att vi går igenom hela färgpaletten denna dag.



16 mars kl.18.30 Sommelierskans OBS-klass:

Att spara eller inte spara... 795 kr

Hur länge kan man spara vin? Ska man spara vin? Vad händer med viner som får lite ålder? Jag ska göra mitt allra bästa för att hitta lite roliga viner med ålder som vi kan jämföra med yngre varianter denna kväll. Max 12 deltagare.

27 mars kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

Naturliga viner, orange och PetNat 795 kr

En källa till ständig nyfikenhet! Vad är ett naturvin egentligen? Hur gör man orange vin? Vad är PetNat? Vi reder ut begreppen så gott det går och provar lite spännande grejer från världens alla hörn.

3 april kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

Chardonnay 795 kr

Det har kommit önskemål om en Chardonnayprovning och jag är inte den som nekar till något! Mousserande, oekat friskt och ekfatslagrat, riktigt fylligt vin. Chardonnay kommer i många olika skepnader och vi sniffar och smakar på det som bjuds tänker jag!

13 april kl. 18.30 Sommelierskans OBS-klass:

Vin, lakrits & pralin 895 kr

Vin och lakrits? Ja, det finns några riktiga guldkombos som alla måste känna till 😊 Jag adderar lite sköna praliner också så får vi en härlig blandning av sött och salt lagom till påsk...



24 april kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

Urknepiga druvor... 795 kr

Här förstår ni att vad som helst kan hända! Jag ska försöka snoka reda på druvor som vi inte ofta hört talas om eller druckit. Med hela vinvärlden som spelplan ska jag nog lyckas hitta lite skojiga exemplar 😊

## Bokningsregler och annan matnyttig information:

Hos mig är alla välkomna, amatör som proffs! Jag håller provningar med glimten i ögat och ofta provar vi vinerna halvblint så att du får vara med och tänka, sniffa, smaka och gissa på vilket vin som är vilket. **Högt i tak och mycket skratt brukar det bli!**

Min vinprovarlokal ligger i gamla stan i Stockholm, på **Själagårdsgatan 21**, precis vid tyska brunnen. Lokalen, en källare från 1600-talet med tegelvalv, har under 2021 fått ett ansiktslyft med försiktig renovering och uppfräschning, ny el och ventilation.

Max antal deltagare vid varje provning om inte annat anges är 24 och hos mig provar vi vin i **Riedelglas**.

Jag serverar alltid någon typ av enklare tilltugg till mina provningar och jag gör mitt bästa för att alltid matcha smaker så bra det går.

Du får ett underlägg med dagens viner som du kan ta med dig hem, och du får även ett mail med lite "minnesanteckningar" efter provningen så att du minns vad vi pratade om och lärde oss 😊

**Du bokar en vinprovning genom att skicka ett mail till mig på [vinprovning@sommelierskan.se](mailto:vinprovning@sommelierskan.se)** och jag fakturerar sedan via mail ca en månad innan aktuell provning. Om du behöver avboka och gör det innan du betalat är det givetvis helt ok. Vid avbokning efter betalning och senast en vecka innan provningen erbjuds du en likvärdig vinprovning vid annat tillfälle. Vid avbokning mindre än en vecka innan provning erbjuds ingen ersättning, men självklart kan du sälja din plats vidare.

**Jag hoppas att du hittar något som faller dig i smaken och att vi ses i gamla stan snart!**



# Sommelierskan