



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

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...



19 april kl. 18.30 Sommelierskans POPUp:

Bubbelglasprovning med Riedel 695 kr

Vilka glas är egentligen allra bäst till mousserande viner? Det får ni reda på den här kvällen när Jane Sandström som kan allt om glas, och framförallt de från Riedel, kommer och provar bubbel med oss. Rabatterbjudande från Riedel utlovas! Och en mycket lärorik och rolig kväll!

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 😊

8 maj kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

Chianti med grannar 795 kr

Det blev lite avundsjuka miner när jag körde den här provningen på en lunch, från de som inte kunde komma. Därför provar jag på en söndag också! Toscana och Sangiovese står i fokus så klart, Italiens kanske mest anrika vinområde och den överlägset mest kända druvan.

11 maj kl. 18.30 Sommelierskans OBS-klass:

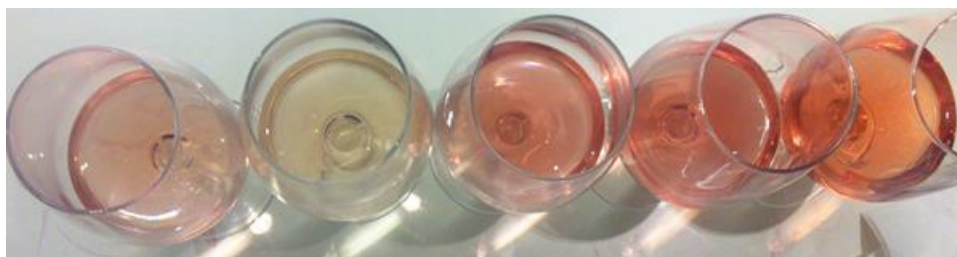
Vita viner från Spanien och Portugal 795 kr

I Spanien utgör snart hälften av vinproduktionen vita viner så det är hög tid att ta en titt på vad som händer och hur de smakar. Som god granne får även Portugal vara med denna afton :)

22 maj kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

Rosévin 695 kr

Vad vore väl en vår hos Sommelierskan utan en ordentlig rosévinsprovning? Jag försöker rota fram så många nyheter och roliga varianter som möjligt till denna eftermiddag, från ljust till mörkt!



8 juni kl 18.30 Sommelierskans OBS-klass:

Nyheter på hyllan från 1 juni 695 kr

Fyra gånger om året uppdateras det fasta sortimentet på Systembolaget. Den app jag använder mest, näst efter instagram, är just Systembolagets, så jag har hyfsad koll på vad som är på ingång. Istället för att du ska irra runt och leta nyheter gör jag det åt dig, och du kommer och provar hos mig, bra eller?

12 juni kl.15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

Sommar, sommar, sommar 795 kr

"Skolavslutning" med lite härliga sommarviner och tilltugg. Här bjuder jag på det som jag tycker är gott och som passar sommarens soliga eftermiddagar, festligheter och grillkvällar helt enkelt.

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 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