



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

17 augusti kl. 18.30 Sommelierskans OBS-klass:

Pinot Noir 795 kr

Den 18 augusti är internationella Pinot Noir-dagen så det firar vi i förskott! Den här gången lägger vi fokus på Nya Världen: Chile, USA, Nya Zeeland m fl.

21 augusti kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

Skaldjursviner 895 kr

En tradition att hålla fast vid är kräftskivan! Ett perfekt sätt att starta söndagsskoleterminen, eller hur? Dock inget för skaldjursallergiker...

31 augusti kl. 18.30 Sommelierskans OBS-klass:

Pinot Gris 695 kr

En druva som kommer i många skepnader och passar väldigt bra när hösten kommer smygande. Den gör sig också utmärkt i orange kostym!

7 september kl. 18.30 Sommelierskans POPUp:

Glasprovning med Riedel 595 kr

Jane Sandström kommer tillbaka till min källare och guidar oss till druvspecifika glas som är Riedels specialitet. En lärorik och rolig kväll utlovas!

11 september kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

Grenache 795 kr

Ännu en druva väl värd att hylla 😊 Grenache eller Garnacha, är det någon skillnad i smak och uttryck? Vi provar och kommer säkert till kloka beslut...



14 september kl. 18.30 Sommelierskans POPUp:

Författarkväll med vinprovning: Emelie Schepp 695 kr

Äntligen får jag åter välkomna en författare i källaren. Emelie skriver kriminalromaner om åklagaren Jana Berzelius och det ska bli superspännande att få höra om hennes liv och vad som får igång fantasin.

21 september kl. 18.30 Sommelierskans OBS-klass:

Okända och kanske svåruttalade druvor 795 kr

Ikväll koncentrerar vi oss på druvor som är lite ovanliga och kanske även tungvrickare. Vita som röda viner, såna vi inte dricker varje dag. Det blir kull!

25 september kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

USA 795 kr

Efter önskemål från er provare kör vi en söndag under amerikansk flagg! Fet Chardonnay, syltig Zinfandel och solvarm Cabernet Sauvignon, bland annat... ☺

28 september kl. 12.30 Sommelierskans Old School:

Australien 695 kr

Först ut av höstens lunchprovningar blir en tur down under. Dags att ta en titt på det moderna Australien!



16 oktober kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

Tre giganter: Rioja, Chianti & Bordeaux 795 kr

Vad har gjort dessa tre vinområden så berömda? Vilka utmärkande drag har vinerna och kan vi skilja dem åt??? Många frågor som kräver svar...

26 oktober kl. 12.30 Sommelierskans Old School:

Bourgogne 695 kr

Krispig Chablis, elegant fatlagrad Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir och även Gamay från Beaujolais, allt detta ryms under denna lunchprovning!

26 oktober kl 18.30 Sommelierskans OBS-klass:

Champagne & Crémant 795 kr

Klart det måste bubbla lite även på höstkanten! Här försöker vi skilja agnarna från vetet så att säga då vi ställer franska mousserande viner mot varandra.

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