



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

16 oktober kl. 14,00 & 17.30 Sommelierskans Söndagsskola:

Tre giganter: Rioja, Chianti & Bordeaux 795 kr FULLBOKAD

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 FULLBOKAD

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.

6 november kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

Sherry & tapas 895 kr

En populär provning hos sherryälskarna och ett utmärkt tillfälle för dig som inte provat så mycket av detta speciella vin från södra Spanien. En smakupplevelse, verkligen! Vi parar ihop olika typer av sherry med olika smaker i tapasform.

9 november kl. 18.30 Sommelierskans OBS-klass:

Barbera 795 kr

Jag har rotat runt i min samling och inser att där finns mycket Barbera, alltså druvan som i Piemonte är den lite enklare och mer klunkvänlig än Nebbiolo. Det här riskerar att bli en lite nördig provning då jag tänker att vi ska prova viner från 2015 och framåt för att se vad som händer med viner som får lite ålder. Men kul blir det!

17 november kl 18.30 Sommelierskans POPUp:

Beaujolais 695 kr

Beaujolais Nouveau släpps enligt traditionen tredje torsdagen i november varje år och idag provar vi årets upplaga, men även några varianter "finbeaujolais" från de olika cru som finns i området. Längtar redan!



20 november kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

Druvtypiska viner: Riesling, Sauvignon Blanc & Chardonnay 795 kr

Experterna pratar ofta om druvtypiska viner, men vad är det? Jag tänkte att vi går till botten med några av de druvor man brukar säga är lätta att känna igen, och slår fast i doft- och smakbanken hur ett aromatiskt vin kan dofta, hur mineralitet kan yttra sig och vad en släng fatlagring kan göra med vita viner.

23 november kl. 12.30 Sommelierskans Old-School:

Cabernet Franc 695 kr

Höstens sista lunchprovning tillägnar vi helt och hållet den ljuvliga druvan Cabernet Franc. Vi utgår från Loire där den hör hemma men provar givetvis exemplar från andra håll i vinvärlden. Du vet väl att om du bokar höstens alla tre Old School får du ett paketpris på 1 500 kr?

30 november kl. 18.30 Sommelierskans OBS-klass:

Orange vin & Pet Nat 795 kr

Önskemål om att prova mer orange vin har kommit in så vi provar att köra en sån för att fira in vintern! Toppar med lite bubblande Pet Nat också, i flera färger.

4 december kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

Portugals söta viner 795 kr

Vad passar bättre när det lackar mot jul än att prova lite söta viner? Och vilket annat land har så många varianter att välja på? Fokus portvin absolut, men vi ska också prova Moscatel de Setubal och Madeira, och kanske något mer 😊

Ytterligare någon provning kommer adderas i december och så hoppas jag fortfarande på ett besök av vinmakare i källaren under hösten. Den eller de provningarna dyker då upp i mina sociala kanaler som så kallade POPUp 😊

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 protokoll 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