



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 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

Det har kommit in önskemål om att prova orange viner och vem är jag att säga nej? Vi adderar lite bubblor i Pet Nat-form också och kör! Det blir garanterat spännande!

4 december kl. 15.30 Sommelierskans Söndagsskola:

Portugals söta viner 795 kr

Vad passar bäst 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 😊

14 december kl. 18.30 Sommelierskans OBS-klass:

Glöggmys & julvin 795 kr NY

Det har blivit lite tradition att prova viner som kan tänkas passa till julbordets alla smaker, som ett alternativ till öl och nubble för oss som föredrar vin. Vi passar också på att prova några av årets alla glöggvarianter. Kanske gör vi också ett pepparkakstest?

28 december kl 18.30 Sommelierskans POPUp:

Nyårsbubblor 795 kr NY

Förra årets succé är tillbaka. Vi firar in det nya året några dagar i förskott med olika bubblande drycker i glasen och givetvis lite tilltugg, kanske något som kan inspirera till den egna nyårsfesten?

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