



Sommelierskans VINPROVNINGAR 2023

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!

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

Sommelierskans Old School:

25 jan kl. 12.30 *Sydamerikas viner 695 kr*

22 feb kl. 12.30 *Piemonte 695 kr*

29 mars kl. 12.30 *Albariño 695 kr*

Bokar du alla tre på ett bräde betalar du 1 500 kr för hela kalaset.

Vi börjar alltså i januari med en hel kontinent och tittar närmare på vinerna från framför allt Argentina & Chile, men även Uruguay kan få vara med.

I februari zoomar vi in på Piemonte i norra Italien och pratar då givetvis om Nebbiolo och Barbera, men även lite annat smått och gott, och kanske bubblig!

Vi avrundar i mars, när vi förhoppningsvis får lite vårsol, men Albariño, den vita druvan som blivit så populär de senaste tio åren.



På plats i vackra Barbaresco, Piemonte

Sommelierskans OBS-klass:

11 jan kl. 18.30 *Köpvärda viner under 100 kr*

25 jan kl. 18.30 *Ungern*



Mognande druvor i Eger, Ungern

8 feb kl. 18.30 *Annorlunda druvor 2.0*

1 mars kl. 18.30 *Vitt och sött från Bordeaux med omnejd*

22 mars kl. 18.30 *Vulkanvin*

Om inget annat anges kostar OBS-klassen 795 kr.

Under årets första kvartal ger vi oss i kast med diverse teman och vi börjar som traditionen bjuder med att söka efter bra vin för liten peng i januari. Vi tar en tur till Ungern (du som bokat in dig på resan Uppdrag: Ungern får komma på den här provningen för 395 kr) och konstaterar att det finns mer än sött vin att bjuda på. Annorlunda druvor är kul, vi bygger vidare på höstens provning och hittar nya spännande druvor. I mars kör vi på med vitt & sött från Bordeaux och områdena intill och så avrundar vi med att prova "heta" vulkanviner ;)

Sommelierskans Söndagsskola:

8 jan kl. 15.30 *Nebbiolo*

22 jan kl. 15.30 *Giro d'Italia*

5 feb kl. 15.30 *Tour de France*

19 feb kl. 15.30 *Druvtypiska röda viner: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir*



Riesling redo för skörd, i tyska Pfalz.

5 mars kl. 15.30 *Mousserande från Nya Världen*

19 mars kl. 15.30 *Vuelta a España*

Om inget annat anges kostar Söndagsskolan 795 kr.

Att prova viner på en och samma druva är ofta klurigt, men lärorikt. Vi tar en omgång med Piemontes stolthet Nebbiolo för att inleda nya året. Det blir även en lite mer grundläggande söndag då vi provar och försöker lära oss att komma ihåg de tre världskända druvorna Cabernet Sauvignon, Syrah och Pinot Noir. Bubblor brukar vara populärt, den här gången blickar vi mot Nya Världen. Och så de tre cykelloppen: många har önskat att vi ska prova lite starkt också, till vinet 😊 Så under dessa tre söndagar tänker jag göra nedslag i länderna, med viner som kanske kommer från lite bortglömda, eller nyupptäckte vinområden i respektive land, och så avslutar vi med ett destillat som grappa, cognac eller brandy. Hoppas det passar 😊

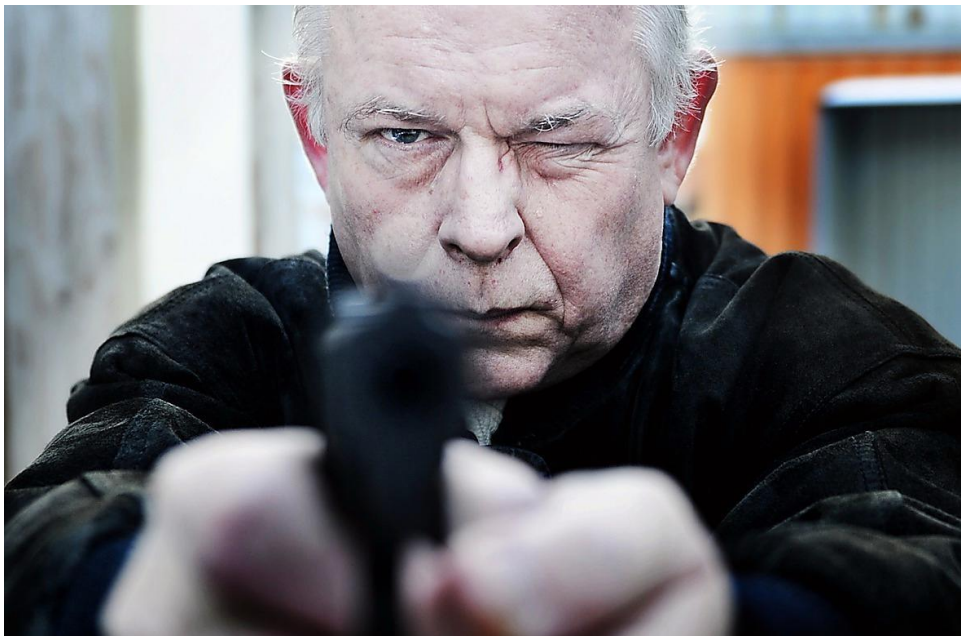
Om intresset blir dunderstort kör jag två grupper på söndagarna, kl. 14 och kl. 17.30.

Sommelierskans POPUp:

15 feb kl 18.30 *Författarsamtal och vinprovning med Dag Öhrlund*

FULLBOKAD

Först ut var Mohlin & Nyström, sedan kom Emelie Schepp. Författarkvällar i källaren är något vi fortsätter med, absolut! Den här kvällen, då jag gästas av Dag Öhrlund, är redan fullbokad, men det går alltid att ställa sig i kö.



Dag Öhrlund skriver bland annat om den surmulne men varmhjärtade kommissarien Ewert Truut.

Fler POPUp kommer givetvis så småningom...

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, fick under pandemin ett ansiktslyft med försiktig reovering 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 kan jag tyvärr inte erbjuda någon 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