



Sommelierskans **VINPROVNINGAR** 2023

Sommelierskans Old School – vinprovning vid lunchtid, 1 500 kr för tre eller 695 kr styck

Sommelierskans OBS-klass – vinprovningar på onsdagskvällar

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.



Sommelierskans OBS-klass:

22 mars kl.18.30 *Vulkanvin*

5 april kl. 18.30 *Älskade Riesling*

3 maj kl. 18.30 *Alsace*

24 maj kl. 18.30 *Mallorca*



Vulkanvinodlingar på Lanzarote

Om inget annat anges kostar OBS-klassen 795 kr.

Våren är här och vi börjar längta efter en krispig Riesling kanske? Kan du komma på något bättre sätt att inleda påsken än med en vinprovning på just det temat? Jag tänkte koncentrera mig kring tysk Riesling den här gången, och skillnaden mellan de olika områdena Mosel, Pfalz och Rheingau. Vinerna från Alsace skiljer sig från övriga Frankrikes viner och det tittar vi närmare på i maj. Vi tar också en titt på semesterön Mallorca som de senaste 10 åren har blivit en riktigt erkänd vinö. Du som har bokat in dig på någon av resorna till Alsace och Mallorca får gå för halva priset på respektive provning. Och vill du komma redan i mars och prova vulkanvin så finns det absolut plats för några fler! Välkommen!

Sommelierskans POPUp:

19 april kl 18.30 *Ost & Vin med besök från Arla Unika* 795 kr

Den här kvällen kommer härliga Thomas från Arla Unikas butik i Östermalmshallen och pratar ost med oss, och så skvätter jag vin som jag tycker passar ihop med ostarna. Gott så det förslår!

10 maj kl 18.30 *Glasprovning med Riedel: Mousserande viner* 695 kr

Jane är tillbaka i min källare! Många är ni som önskat fler glasprovningar med Riesel så lagom till sommarens alla festligheter gör vi en glasprovning med koncentration på mousserande viner. Riedel är den österrikiska glastillverkaren som designar glas för att framhäva varje vins egenskaper och dofter på bästa vis. En superspännande och rolig kväll utlovas!



Sommelierskans Söndagsskola:

19 mars kl. 15.30 *Vuelta a España*

2 april kl. 15.30 *Oregon & Washington State*

23 april kl. 15.30 *Portugal runt*

14 maj kl. 15.30 *Chablis*

28 maj kl. 15.30 *Mulliga grillviner*



Om inget annat anges kostar Söndagsskolan 795 kr.

Det finns fortfarande plats för några till på mars månads sista provning som jag döpt efter ett cykellopp. I april åker vi till USA och mer bestämt Oregon och Washington State, alltså norr om Kalifornien. Här är klimatet lite mer europeiskt och kanske även vinerna? Vi tar också en tur runt Portugal, här finns så mycket bra viner! Vi hoppar över de söta och koncentrerar oss på bordsviner den här gången. I maj gör vi ett nedslag i den franska vinregionen Chablis, ett önskemål från er provare, och perfekt såklart innan sommaren. Vi avrundar sedan med lite mulliga viner på exempelvis Merlot och Zinfandel så är även grillkvällarna räddade!

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

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 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 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