



# Sommelierskans **VINPROVNINGAR** 2023

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 POPUp:

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

Den här kvällen kommer härliga Thomas från Arla Unikans 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 *Raclette och alpinviner, en kväll i samarbete med Cheesecorner.se* 795 kr

Har du provat raclette? Nej, det är inte fondue, det här är i en klass för sig. Kom och prova schweizisk ost av prima kvalitet, lär dig hur man äter den på bästa vis och vilka viner som kan tänkas passa till. Det blir gott, och kull!!!

## Sommelierskans OBS-klass:

3 maj kl. 18.30 *Alsace*

24 maj kl. 18.30 *Mallorca*

7 juni kl. 18.30 *Älskade Riesling*



*Vackra Alsace*

Om inget annat anges kostar OBS-klassen 795 kr.

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.

Vi avslutar sedan vårterminen med en favoritdruva, nämligen Riesling. Jag tänkte koncentrera mig på tysk Riesling den här gången, och skillnaden mellan de olika områdena Mosel, Pfalz och Rheingau. Välkommen!

## Sommelierskans Söndagsskola:

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*

11 juni kl 15.30 *Think Pink*



Om inget annat anges kostar Söndagsskolan 795 kr.

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!

Vi går till sommarlov med en provning av sommarens måstevin, alltså det rosa. Tror inte jag behöver säga mer än så...

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 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](mailto: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