



VINPROVNINGAR hos Sommelierskan

hösten 2023

Sommelierskans OBS-klass - vinprovningar på onsdagskvällar

Sommelierskans Söndagsskola - söndagar när de är som bäst!

Sommelierskans Old School - vinprovningar vid lunchtid

Dessutom kommer då och då Sommelierskans POPup, provningar med besök av importörer, vinmakare, författare eller annat skoj!



Jag är diplomerad sommelier och håller sedan snart tio år vinprovningar i egen regi där alla är välkomna, amatör som proffs. Teman för mina öppna provningar som är listade här varierar från druvor och länder till allt mellan himmel och jord, men jag håller mig i vinets värld. Är du nyfiken på något som inte står på listan? Tipsa mig om detta till nästa termin eller dra ihop ett gäng och boka en egen kväll med mig i källaren!

Mitt mål är givetvis att alla som varit hos mig ska ha lärt sig något nytt men det är också viktigt att det är en trevlig och social tillställning som du kan komma på själv utan att

känna dig ensam. Det är högt i tak (nja, inte i själva källaren), inga frågor är dumma och det finns tid att under provningens gång hinna kackla lite med bordsgrannarna.

Kom du också, du är så välkommen!

Sommelierskans Old School:

20 september kl. 12.30 *Vinlandet Sverige*

25 oktober kl. 12.30 *Syrah/Shiraz*

22 november kl. 12.30 *Madeira, Marsala & Moscato*

Det har blivit populärt med vinprovning vid lunchtid, kul! Tre gånger per termin kör vi och bokar du alla tre tillfällena på en gång får du ett paketpris på 1 800 kr. I höst ska vi prata om och prova svenska viner som blir bättre och bättre år för år och vi ska ta en närmare titt på druvan Syrah, eller Shiraz som den kallas i exempelvis Australien. En riktig höstdruva! I november blir det slutligen starka & söta viner med lite gott därtill.

Sommelierskans POPUp:

13 september kl. 18.30 *Georgien – vinets vagga*

Den här kvällen får vi besök av Grapeskin Wines som kan allt om och importerar viner från Georgien. En spännande kväll med lite annorlunda viner utlovas!

18 oktober kl. 18.30 *Raclette och alpinviner*

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 kul!!! Den här provningen gör jag tillsammans med Cheesecorner.se

8 november kl. 18.30 *Författarkväll med Cilla och Rolf Börjlind*

Författarparet Börjlind ligger bakom bland annat de spännande böckerna om poliserna Olivia Rönning och Tom Stilton som även blev tv-serien Springfloden. Som vanligt vid de här kvällarna avslutar vi med en vinprovning där jag parat ihop några av karaktärerna i böckerna med passande viner.

Sommelierskans OBS-klass:

16 augusti kl. 18.30 *Five shades of Chardonnay*

30 augusti kl. 18.30 *Grekland runt*

27 september kl. 18.30 *Trendiga druvor och vinområden*

Fler provningar kommer så småningom men vi börjar så här

I augusti blir kvällarna mörka igen och det kan vara gott med ett lite kraftigare vin i glaset, varför inte en Chardonnay? En druva med många uttryck, beroende på var den kommer ifrån och hur vinet är gjort. Vårens "landet runt-provningar" blev succé så vi tar ett land till, Grekland. Yamas! I september är det sedan dags för en trendkoll igen, vad ska vi dricka i höst?



Sommelierskans Söndagsskola:

3 september kl. 17.00 *Priorat & Montsant*

17 september kl. 17.00 *Druvtypiska vita viner 2.0*

1 oktober kl. 15.30 *The Judgement of Gamla Stan*

15 oktober kl. 15.30 *Rosa bubblor*

29 oktober kl 15.30 *Druvtypiska röda druvor: Bordeaux*

Fler provningar kommer även här så småningom...

Söndagsskolan, det var med den allting började och den får givetvis leva kvar. På allmän begäran har jag lagt provningarna lite senare till och med sista september, så hinner du vara på landet även dessa helger man ändå gå på provning på söndagen 😊

Priorat & Montsant ligger i Katalonien i norra Spanien och Priorat är bredvid Rioja det enda spanska vinområdet med den högsta kvalitetsstämpeln, DOCa. En bra start på terminen tänker jag med lite riviga rödviner. Druvtypiska viner, vad är det? Jo, viner på druvor som på ett eller annat sätt har specifika egenskaper eller aromer som kanske är lätta att lägga på minnet bara man känner till dem. Det blir inte samma druvor som i våras så om du var med då kan du komma även nu 😊 När det blir dags för de röda tar vi avstamp i Bordeauxdruvorna. The Judgement of Gamla Stan då, vad är det? Jo, min take på blindprovningen i Paris 1976 då amerikanska viner för första gången vann över franska. Alltså låter vi gamla världen möta nya och bestämmer vad vi gillar bäst. Och visst kan man dricka rosa bubblor även på hösten? Ja, absolut! Kom och prova så får du se :)

Bokningsregler och annan matnyttig information:

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.

Maxantal deltagare vid varje provning är **24 personer**, priset är, om inget annat anges, **795 kr** och hos mig provar vi vin i **Riedelglas**. Du får även ett fint **protokoll** som du kan ta med hem.

Jag har som mål att vi ska prova **sex viner** vid varje provning, men oftast blir det något mer än så då jag har lite svårt att hejda mig. Jag serverar alltid någon typ av **enklare tilltugg** och jag gör mitt bästa för att matcha smakerna med dagens viner.

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

