



## 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:**

**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.

**28 november kl. 18.30** *Birgit Braunstein* (observera dagen – tisdag)

Äntligen kommer en av mina stora idoler nr det kommer till vinmakare. Birgit håller till i österrikiska Burgenland där hon gör eleganta biodynamiska viner av högsta klass, och man åker alltid lycklig därifrån. Nu är hon på visit i Stockholm och jag har haffat henne för en kväll i källaren där hon får presentera sina viner och sin filosofi. Missa inte detta!

## Sommelierskans OBS-klass:

16 november kl. 18.30 *Beaujolais* (observera dagen – torsdag)

6 december kl. 18.30 *Sherry & tapas*

27 december kl. 18.30 *Nyårsbubblor*

I oktober finns på grund av resor och POPUp ingen OBS-klass men det tar vi igen i november och december. Som traditionen numera bjuder kör jag en liten Beaujolaisfest i källaren tredje **torsdagen** i november, den dagen då årets Nouveau släpps. Vi provar de varianter jag lyckas få tag på, men också några "riktiga" bojos med lite mer tyngd och elegans. Det blir folkligt och festligt, kom! I december sedan är det också två återkommande favoriter. Jag ger mig inte, jag älskar sherry och vill att du också ska upptäcka dess ljuvliga storhet. Vi provar ett gäng olika typer av sherry med en egenknåpad tapas till varje sort. Mums! Om du är osäker på vilka bubblor du ska köpa hem till nyårskalaset, då är det läge att boka in dig på mellandagsprovning. Skål!

## Sommelierskans Söndagsskola:

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*

12 november kl. 15.30 *Tyskland runt*

26 november kl. 15.30 *Portvin, ost och choklad*

10 december kl. 15.30 *Vett eller etikett?*

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 😊 Druvtypiska röda viner med utgångspunkt i Bordeaux, alltså Cabernet Sauvignon, Merlot och Cabernet Franc, tänker jag mig att vi ska lära oss att skilja på. Det kan bli klurigt! Tyskland anses som Rieslingland men man odlar en massa andra druvor, och idag är nästan hälften av landets produktion faktiskt på röda druvor. Vi kikar på detta och provar oss fram.

Inför stundande adventsmingel kan jag inte tänka mig något bättre än portvin, ost & choklad i en och samma provning. Himmelriket! Och vi rundar av med en lagom avslappnad avslutningssöndag mitt i julhetsen. Hur ofta köper du ett vin på grund av snygg etikett? Jag tänker att vi gör en rolig twist på det här med snygga vs intetsägande etiketter och innehåll i flaskan. Jag tror det blir roligt 😊

## Missa inte höstens NYHET: **AW hos Sommelierskan**

Denna dyker upp en gång i månaden och näst ut är:

**27 oktober kl. 17.15 Vulkanviner**

Tanken är en enklare typ av provning med lite extra tid att snickesnacka med bordsgrannarna, det man behöver på fredagen. Tre viner på givet tema (och lite generöst i glasen), enkla snacks och gött häng. 495 kr



### **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](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