



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 POPUp:

5 december kl. 18.30 *Vinmakarbesök Grifalco* (observera dagen – tisdag) **495 kr**

I Basilikata i södra Italien är det druvan Aglianico som spelar huvudrollen. En maffig och tanninrik druva som räknas in i Italiens topp vad gäller kvalitet och lagringspotential. Jag är jätteglad att få ännu en vinmakare till min källare i höst, det ska bli så spännande att höra om den här regionen som är lite av en doldis på frammarsch!

Sommelierskans OBS-klass:

27 december kl. 18.30 *Nyårsbubblor*

Om du är osäker på vilka bubblor du ska köpa hem till nyårskalaset, då är det läge att boka in dig på mellandagsprovning. Skåll!



Sommelierskans Söndagsskola:

10 december kl. 15.30 *Vett eller etikett?*

Vi rundar av med en lagom avslappnad avslutnings söndag 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:

24 november kl. 17.15 *GSM (Grenache/Syrah/Mourvedre) 495 kr*

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 glaset), enkla snacks och gött häng.



Detta blir årets sista AW men i januari kör vi igen!

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