



VINPROVNINGAR hos Sommelierskan

våren 2024

Sommelierskans OBS-klass - vinprovningar på onsdagskvällar

Sommelierskans Söndagsskola - söndagar när de är som bäst!

Sommelierskans Old School - vinprovningar vid lunchtid

AW hos Sommelierskan - fredagskväll och "speedvinprovning" med snack och snacks

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!

10 januari kl. 18.30 *Vad är det i glaset?* 695 kr



Något av det svåraste med vinprovning är att beskriva doft och smak på det man provar. Hos mig provar vi allt som oftast vinerna halvblint, det vill säga att du vet vilka viner det är men inte vilket som är vilket. Jag tycker att det här är bästa sättet att lära sig om vin, dessutom brukar det bli väldigt roligt. Varför inte starta året med att träna på just detta med en ordentlig genomgång och med tydliga dofter och smaker i glaset? En provning som passar lika bra för dig som är helt nybörjare som för dig som provat mycket vin.

14 januari kl. 15.30 *The Judgement of Gamla Stan – husviner* 695 kr

I höstas gjorde vi en provning med riktigt exklusiva viner som var tänkt som en variant på den kända provningen i Paris 1976 då amerikanska viner för första gången vann över de franska. Jag tänkte att vi kör en liknande provning men med januaribudget, alltså med målet att hitta så bra husviner som möjligt för rimliga pengar. Kan bli både kul och nyttigt för plånboken :)

26 januari kl. 17.15 *AW hos Sommelierskan – Magnum* 495 kr

Årets första AW ägnar vi åt vin på magnumflaska. Varför sägs vinet bli bättre på magnum? Vi provar och undersöker, och så snackar vi lite om hur vi klarat den långa månaden januari... 😊

28 januari kl. 15.30 *Stiltypiska röda viner - lätt & josigt* 795 kr

Under 2023 hade vi flera provningar på druvtypiska viner som uppskattades mycket. Det här är i princip samma sak, men vi pratar om stilen på vinet och hittar några druvor som är typiska för just den stilen. Vad tror du om det?

31 januari kl. 12.30 *Nord & Syd – Zinfandel & Malbec* 795 kr

(eller tre för 1800 kr)

Vinprovningarna vid lunchtid är givetvis riktade till dig som har lite alternativa arbetstider, eller du som inte längre behöver arbeta alls 😊 Tre gånger per termin kör vi och bokar du alla tre på en gång får du ett lite bättre pris. Vi inleder med att jämföra två maffiga druvor som odlas mycket i Amerika. Zinfandel i Nordamerika och Malbec i Sydamerika.

7 & 8 februari kl. 18.30 *Vin & Vintage* 895 kr



Årets första popup blir en glimrande härlig historia när stylisten Theresa Skjolden kommer farande ändå från Göteborg med sin garderob och snackar slow fashion, vintagekläder, stilar och allt mellan himmel och jord som har med hållbart mode att göra. Det ska bli SÅ kul! Vi räknar med stort intresse och kör därför två kvällar i rad. Under kvällen pratar jag parallellt om hållbart vin och vad vintage betyder i vinvärlden, och givetvis provar vi ett gäng viner på temat. Theresa och jag ser så mycket fram emot det här samarbetet och hoppas det blir början på något hållbart och långvarigt!

14 februari kl. 18.30 *Sommelierskans hjärteviner* 795 kr

Alla hjärtans dag – mys eller mardröm? Jag tänkte i alla fall poppa upp lite goa grejer i källaren den här kvällen och du är välkommen med eller utan hjärtevän 😊 Här blir det viner som ligger mig varmt om hjärtat och jag hittar nog någon form av röd tråd genom kvällen.

18 februari kl. 15.30 *Raclette 2.0* 795 kr

En av de mysigaste kvällarna under hösten var när vi fick besök av Cheesecorner och hade en äkta schweizisk raclettekväll. Därför har jag återigen bjudit in Kim och Alain, och den här gången kommer jag att utmana smaklökarna ytterligare litegrann med lite tuffare viner än förra gången. Du kommer väl? Vin och ost i kombination är rena himmelriket.



21 februari kl. 12.30 *Beyond Riesling* – Tyskland och Österrike 795 kr (eller tre för 1800 kr)

Tyskland och Österrike är två länder som ofta förknippas med Riesling men sanningen är att det odlas en massa annat spännande här. Detta kikar vi mer på idag. Sommelierskans Old School är alltså provningar vid lunchtid som återkommer tre gånger per termin. Du kan boka alla tre som ett paket och få ett lite bättre pris. Övriga datum är 31 januari och 20 mars.

23 februari kl 17.15 *AW med Sommelierskan – Portugal: Dão, Bairrada & Douro* 495 kr

Vi firar in sportlovet med en härlig fredags-AW där jag tror att Portugals nationaldruva Touriga Nacional får stå i strålkastarljuset lite extra.

6 mars kl. 18.30 *Mineralitet i vin* 795 kr

Mineralitet är något vinexperter ofta pratar om i vinsammanhang och vi ska försöka reda ut vad det kan vara och hur det ger sig uttryck i vinet. Precis som vi tidigare grottat ner oss i fatlagrade viner eller viner med ålder blir detta kanske ett lite nördigt, men väldigt spännande tema.

10 mars kl 15.30 *Birgit Braunstein* 795 kr

Skam den som ger sig! Nu kommer hon äntligen, Österrikes Pippi Långstrump som jag säger. Birgit är en helt ljuvlig person ochfantatiskt duktig vinmakare från Burgenland i Österrike. Hon arbetar helt enligt biodynamiska principer och har du inte redan provat hennes viner är det hög tid att göra det nu.



13 mars kl. 18.30 *Författarsamtal med Linda Ståhl* 795 kr

Till vårens första författarkväll, för i vår blir det högst troligt två, välkomnar jag skånetösen Linda Ståhl som i snabb takt har gett ut tre böcker som utspelar sig i Höllviken och vars huvudkaraktär själv är något av ett mysterium. Lindas debutroman nominerades till Crimetime Award Årets deckardebut och själv sträckläste jag alla tre böckerna i höstas. Böckerna heter Syndaren ska vakna, Elden ska falna och Ett enda skott, läs dem! Som vanligt avrundar vi författarsamtalet med en liten vinprovning där jag parat ihop några av karaktärerna i böckerna med lämpliga viner.

20 mars kl. 12.30 *Familjen Pinot* 795 kr (eller tre för 1800 kr)

Den här lunchen ägnar vi vår uppmärksamhet till familjen Pinot: Blanc, Gris och Noir. Här finns mycket kul att utforska, och många goda viner att prova 😊 Du kan alltså boka terminens alla tre lunchprovningar i ett paket (31 jan, 21 feb och 20 mars) och då får du ett specialpris på 1 800 kr.

22 mars kl. 17.15 *AW hos Sommelierskan – Cava* 495 kr

Spanska kvalitetsbubblor får inleda helgen, inte alls dumt om du frågar mig!

24 mars kl. 15.30 *Sherry & Madeira – två missförstådda viner?* 795 kr

Två helt magiska vintyper som nog har blivit lite missförstådda, eller kanske till och med bortglömda. Jag hjälper dig att hitta rätt användningsområde, att matcha vinerna till rätt mat och du kommer tacka mig, jag lovar 😊 Ingen vill missa detta!

27 mars kl. 18.30 *Vino Bianco – vita viner från Italien* 795 kr

I den här provningen låter vi vita viner från allra nordligaste Italien möta de från de sydligaste delarna. Druvor som Kerner, Arneis, Fiano och Falanghina provar vi inte varje dag, men nu är det dags. Kanske hittar du en ny favorit?

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** 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