



VINPROVNINGAR hos Sommelierskan 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!

20 mars kl. 12.30 *Familjen Pinot* 795 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 😊

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

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?

7 april kl. 15.30 *Sauvignon Blanc – världen runt* 795 kr

Våren kommer med sparris, andra fina primörer och förhoppningsvis lite värmande solsken. Då är det hög tid att öppna upp för en av de mest älskade druvor vi har: Sauvignon Blanc. En druva som är lätt att känna igen på sin tydligt aromatiska doft & smak, men som ändå skiljer sig åt beroende på var den är odlad.

10 april kl. 18.30 *Författarkväll med Pascal Engman* 795 kr



Ja, den här våren blir det faktiskt två författarkvällar! Jag har lyckats att få Pascal, som har ett hektiskt schema, att hitta en kväll som passade för ett besök i gamla stans bästa källare! Trots sin unga ålder har han hunnit med att spotta ur sig en hel rad böcker med högaktuella ämnen i fokus. Superspännande ska det bli! Givetvis blir det en vinprovning i samband med författarsamtalet, som vanligt :)

19 april kl. 17.15 *AW hos Sommelierskan - Grekland* 495 kr

Opa! Greklands vinvärld är så mycket större än det som ryms i ett retsinaglas, jag lovar. Komsj!

21 april kl.15.30 *Amarone, Barolo & Chianti med alternativ* 795 kr

Det var länge sen vi hade riktigt tunggung på menyn så nu tänker jag att det är dags. Kanske tycker en del att dessa tre vinstilar lite mossiga, vad kan vi hitta på som alternativ? Finns det motsvarigheter i södra Italien som duger? Vi får se...



24 april kl. 18.30 *Bubbles, legs & boobs* - 495 kr

Den här popupen har vi tidigare haft på plats i en underklädesbutik men nu flyttar vi ner i källaren och fokuserar lite på en lektion i bh och strumpkunskap innan vi shoppar loss. Och bubbler såklart! Jag pratar vin, Mia pratar bh och hur vi ska tänka med storlekar och så har vi Linda som kan allt om strumpbyxor och som lär oss hur vi köper rätt, som inte hasar ner

efter fem minuter... Även Details är på plats och säljer snygga underkläder till den som vill. Sorry killar, den här kvällen är det nog girls only 😊 Kostar som en AW så ni får en slant över att shoppa för!

5 maj kl 17.00 *Champagne, Corpinnat & Franciacorta* 795 kr

När vi går in i maj kör vi enligt önskemål Söndagsskolan lite senare, så att ni hinner hem från landet 😊 Detta är en önskeprovning från er bubbeltokiga och vi kommer alltså jämföra det som anses vara de bästa bubblorna från respektive Frankrike, Spanien och Italien.

15 maj kl. 18.30 *Grekiska naturviner* 795 kr

En underbar kväll med grekiska viner av högsta klass. Alltifrån retsina, till mousserande viner gjorda som champagne och långlivade röda viner på lokala druvor. En hejdundrande vinupplevelse då jag får besök av den dansk-grekiska vinhandlaren Maria som nu är på väg in på svenska marknaden. Opa!

26 maj kl. 17.00 *Vad är det i glaset? - Blindprovning* 795 kr

Blindprovning är kul! När sommaren närmar sig vill vi ha friska och fruktiga viner framför allt. Men kan vi skilja dem åt? En rolig utmaning för doft och smaksinne, kom!



29 maj kl. 18.30 *Grenache - en riktig darling* 795 kr

Inte första gången jag har provning på denna druva, och säkerligen inte sista. Den finns i både vit och röd kostym och den sprider sig nu i vinvärlden och dyker upp både här och där, hurra!

31 maj kl 17.15 *AW med Sommelierskan - Rosé* 495 kr

Vårens sista AW går givetvis i ett rosa töcken...

5 juni kl. 18.30 *Söta droppar till sommarens desserter* 795 kr

Att portvin hör julen till det vet vi, men vad finns det för söta alternativ till sommarens fruktiga desserter? Vi undersöker detta och provar. Gott!



9 juni kl. 17.00 *Sommelierskans Sommarviner* 795 kr

Dags för avslutning och då väljer jag ut lite sköna sommarfavoriter till lata soldagar, grillkvällar, picnic och festligheter. Kommer du och firar in sommarlovet?

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