



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!

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 *Biodynamiskt från Grekland* 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...

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