



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, och ibland även quiz!

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.

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!

Priset är, om inget annat anges 795 kr per person, och på höstens två vinkurser Nyfiken på vin samt Champagne & andra bubblor får du om du bokar samtliga tre tillfällen ett specialpris på 1 800 kr.

18 augusti kl 17.00 *Pinot Noir med vänner*

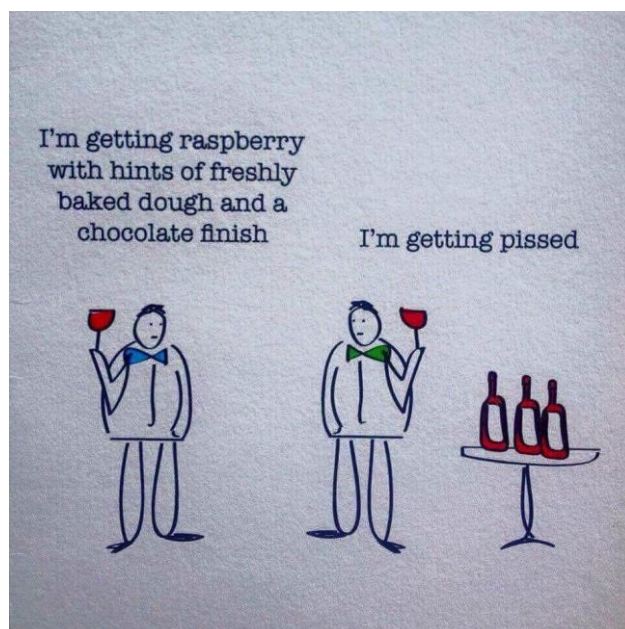
På självaste Pinot Noir-dagen ser jag ingen annan råd än att prova just den druvan. Men, är det verkligen Pinot i alla glas eller har jag smugit in något annat här och var och i så fall vad?

23 augusti kl 17.15 *AW hos Sommelierskan: Cremant 495 kr*

På cava-aw i våras önskades mer bubblor och jag lyssnade 😊 Vi inleder höstens AW-säsong med franska bubblor helt enkelt!

28 augusti kl 18.30 *Nyfiken på vin 1.0 - vitt och mousserande*

Ni är många som önskat någon sorts grundkurs i vin och nu är den här. Under tre onsdagar i höst kommer vi gå igenom grunderna för vitt, mousserande, rött, sött, ekologiskt och naturligt. Som en härlig trestegsraket. Kom på alla tre så blir det diplom!



1 september kl 17.00 *Champagne & andra bubblor 1.0*

Ännu en trestegsraket, alltså en provning som kommer tre gånger den här terminen. Första gången pratar vi om olika tillverkningsätt och våra vanligaste mousserande viner, andra gången lite mer fokus på bubbel från Nya världen och den tredje gången provar vi passande dryck till nyårsfestligheterna.

11 september kl 18.30 *Tanniner*

Japp, nu blir det nördigt, men kul! Vi har tidigare pratat om mineralitet i vin, vin med ålder och andra intressanta saker. Nu är det dags för tanninerna att få sig en genomkörare.

13 september kl 17.15 *AW hos Sommelierskan med quiz 495 kr NYHET!*

Förra höstens nyhet var AW som ju blev så lyckat! Den här terminen varvar jag vanlig AW med quiz och hoppas du ska tycka det är lika kul! Tävla själv eller i lag. Frågorna utgår från de viner vi har i glaset, men det blir absolut ingen renodlad vinquiz utan frågorna kan handla om precis vad som helst! Kvällens vinnare får givetvis ett fint pris :)

15 september kl 17.00 *Vit Bourgogne och världens Chardonnay*

Ingen höst utan en hederlig Chardonnayprovning, därmed basta!



18 september kl. 12.30 *Ljust & fräscht*

Alla goda ting är tre och så även höstens lunchprovningar. Först ut vita viner från när och fjärran, på kända och okända druvor.

25 september kl 18.30 *Nyfiken på vin 2.0 - rött, rosé och sött*

Vi ångar vidare i grundkursen och tar oss ikväll an både röda och söta viner. Det blir mycket att prova :)

29 september kl 17.00 *Gamla mot Nya Världen*

En favorit som ploppar upp då och då i min källare, och då vi ställer viner på samma druva fast från olika delar av världen mot varandra för att försöka lista ut vilket som är vilket.

4 oktober kl 17.15 *AW hos Sommelierskan: Riesling 495 kr*

Ett glas Riesling är aldrig fel, och på AW får man ju tre glas, minst!

13 oktober kl 15.30 *Champagne & andra bubblor 2.0*

Dags för del två i höstens bubbelsafari. Vi utgår från Champagne varje gång, men den här söndagen blickar vi mest mot Nya Världens mousserande viner.

16 oktober kl 12.30 *Mörkt & mustigt*

Höstens andra lunchprovning bjuder på för årstiden passande röda viner, med både knorr, stil och finesse!

16 oktober kl 18.30 *Vin & Lakrits*

Gillar du lakrits kommer du att älska den här provningen! Roliga kombinationer och nya smakupplevelser utlovas.

23 oktober kl 18.30 *Nyfiken på vin 3.0 Ekologiskt, biodynamiskt & naturligt vin*

Vi avrundar den här lilla grundkursen med att prata om framtiden, planeten och hållbar vinmakning. Har du nu varit med på alla tre Nyfiken-provningarna är det diplomutdelning och applåder i slutet av kvällen.

25 oktober kl 17.15 *AW hos Sommelierskan med quiz 495 kr*

Vi quizar vidare genom hösten. Vin i glaset och frågor högt och lågt, kull!

27 oktober kl 15.30 *Ost & vin*

En provning man aldrig tröttnar på eftersom möjligheterna till kombinationer är oändliga. Goda ostar blir ännu godare med rätt vin till och tillsammans snokar vi upp de allra bästa kombosarna.

6 november kl 18.30 POPUp: *Författarsamtal med Kristina Ohlsson*

Jag är så glad att Kristina Ohlsson kommer till källaren i höst och berättar om sitt författarliv. Hon har precis släppt bok nummer fyra i serien om August Strindberg, Frälsarkransen, och det är karaktärerna i den här serien vi fokuserar på till vinprovningen i slutet av kvällen



10 november kl 15.30 *Sherry, Madeira & Port*

Tre helt ljuvliga viner som vi dricker alldeles för lite av idag. Länga leve starkvinet! Kom och upptäck dessa riktiga klassiker på nytt.

13 november kl 12.30 *Sött & sliskigt*

Ha ha, låter det lockande? Det är just så många säger om dessertviner, tills man smakar och inser att det är ljuvligt. Sött, ja, men ljuvligt!

15 november kl 17.15 *AW med Sommelierskan: Bordeaux 495 kr*

Bordeaux på en AW, lite modigt kanske? Ja, men vi gör ett försök. Snabbkurs över ett av våra allra mest klassiska vinområden utlovas. Och ostbågar.

21 november kl 18.30 POPUp: *Beaujolais & Nouveau*

Som traditionen bjuder firar vi givetvis den tredje torsdagen i november att Beaujolais Nouveau har släppts. Vi provar förutom årets utgåvor även lite "vanlig" Beaujolais, för att det är så gott :)

24 november kl 15.30 *Chianti Classico - åter i rampljuset*

Det går trender i allt, även vin. Plötsligt är Chianti åter på alla läppar och då måste vi naturligtvis ta reda på varför. Och prova.

4 december kl 18.30 *Sverige & England – framtidens vinländer?*

Med klimatförändringarna ritas även världens vinkarta om och Sverige är ett av de länder som har framtiden för sig. Jag hoppas kunna bjuda in några gäster denna kväll men återkommer om detta. Spännande blir det i alla fall garanterat.

6 december kl 17.15 *AW hos Sommelierskan med quiz* 495 kr

Höstens sista AW går i quizens tecken, kan vi ana jultema?

10 december kl. 18.30 *Vin & Vintage – A Slow Christmas* 895 kr



Theresa Skjolden reser land och rike runt med sitt koncept Vin & Vintage där hon på ett oerhört inspirerande vis föreläser om en hållbar framtid, vintagekläder och second hand. I februari var hon hos mig i källaren och nu kommer hon tillbaka för att styla fram en massa härliga looks för jul- och nyårskalas! Jag väver in en vinprovning i hennes föreläsning, även den med lite hållbart jultema, det blir lite goda tilltugg och så kommer SPAN Second Hand att ha en popup-shop i källaren under kvällen där du kan köpa kurerad second hand och vintage att fylla julklappssäcken med, eller att klä dig själv i 😊

15 december kl 15.30 *Champagne & andra bubblor 3.0 - Nyårsbubblor*

Dags att avrunda bubbelkursen och ta jullov. Vad passar då bättre än att planera för nyårsfestligheterna?

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