



VINPROVNINGAR hos Sommelierskan 2025

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 vårens två vinkurser Nyfiken på vin samt Champagne & andra bubblor får du om du bokar samtliga tre tillfällen ett specialpris på 1 800 kr.

12 januari kl 15.30 Bargains & bortglömda källarfynd 645 kr (januaripris)

Så här efter helgerna brukar det eka tomt både här och där så vad passar bättre än att leta upp vinterfynden på hyllorna i både butik och källare? En bra start på året!

15 januari kl 18.30 Vad är det i glaset? 645 kr (januaripris)

I vintras körde jag en helblind provning som blev mycket uppskattad. Klarar jag av att göra det igen? Kul utmaning för dig som är lite vinnördig :)

24 januari kl 17.15 AW hos Sommelierskan - Amerikatt 495 kr

Oavsett hur det går i valet så provar vi viner från USA denna fredag. Som vanligt på fredagar är det högt i tak, kackel och så givetvis ostbågar att knapra på!

26 januari kl 15.30 Österrike - Från skandal till succé

Ett favoritland som gått lång väg sedan glykolskandalen 1985. Vi provar viner från olika regioner och i olika kulörer.

29 januari kl 18.30 Nyfiken på vin – Frankrike 1.0

Jag tror på det här med vinkurs och i vår gör vi under tre onsdagskvällar en djupdykning i den franska vinvärlden. Vi pratar grundläggande om vin, de franska druvorna (som ju är världskändisar nästan allihop) och så nöter vi oss igenom Frankrikes vingeografi och provar vinerna därifrån. Den här första gången håller vi oss i östra delen av landet.

5 februari kl 12.30 Old School Piemonte och Alto Adige – Italiens alpviner

Precis som tidigare terminer kan man boka alla tre Old School som ett paket, då blir priset 1800 kr. Vinprovning vid lunchtid, för dig som kan 😊



9 februari kl 15.30 *Champagne & andra bubblor 1.0*

Kan du inte få nog av bubblor? Hann du inte mad att boka in dig på höstens kurs? Lugn bara lugn, nu kör vi igen. Den här första gången provar vi mousserande vin gjort på olika metoder, och kanske något rosa också.

12 februari kl 18.30 *POPUp: Författarsamtal med Cecilia Sjögren 645 kr*

Det är dags för en ganska nybakad författare att göra entré i källaren. Hon har hyllats för sin första bok Svallvåg och lagom till februari släpps den andra, som sägs utspela sig på ett svenskt vineri... Spännande!

14 februari kl 17.15 *AW hos Sommelierskan med kärleksquiz 495 kr*

Kom och fira hjärtedagen hos mig med en quiz som fokuserar på 100% kärlek, och vinerna vi provar är självklart älsklingsviner.

23 februari kl 15.30 *Judgement of Gamla Stan – Katalonien vs Rhône*

Det här brukar bli kul! Det finns vissa likheter och självklart skillnader hos dessa två vinområden, absolut. Nu ställer vi vinerna mot varandra i några olika dueller och ser vad som händer.

26 februari kl 18.30 *Nyfiken på vin - Frankrike 2.0*

Vi tuffar vidare i den franska vinvärlden och den här gången kommer Champagne, Loire och Bordeaux att stå i fokus. I mån av plats kan man givetvis även boka dessa tillfällen som enstaka vinprovningar.

5 mars kl 12.30 *Old School Portugal – ett prisvärt vinland*

Portugal är världens största vinland, om man räknar vinproduktion per capita. Och här görs riktigt bra viner till väldigt bra priser. Kom och prova själv!

7 mars kl 17.15 *AW hos Sommelierskan: Italienska bubblor 495 kr*

Italienska bubblor, spumante, kommer i många olika former. Prosecco är givetvis störst, men det finns mycket mer än så!

9 mars kl 15.30 *POPUp: Grekland - Kvinnliga vinmakare*

Vi firar kvinnodagen som är på lördagen med att lyfta Greklands kvinnliga vinmakare. Hos mig i källaren har jag Maria från Oinofilia som plockat med sig sina grymma viner. Det blir en toppeneftermiddag, opa!

12 mars kl 18.30 *Tandagnissel & tanniner*

Tanniner kommer i många former, riviga, supersträva, bitska och lena. Kom och prova röda viner och så sätter vi ord på det där sträva, och dess nyanser.



23 mars kl 15.30 *Champagne & andra bubblor 2.0*

Hur står sig bubbel från Nya Världen mot den äkta varan? Det undersöker vi denna söndag då del två av vårens kurs i bubblor går av stapeln.

26 mars kl 18.30 *POPU: Vin & Pralin*

Kvällens gäster är stammisar i vinprovarkällaren, men också chokladfreaks som nu gör egna praliner. Tillsammans har vi smakat och testas oss fram till riktigt härliga smakkombinationer, en god kväll i sikte!

28 mars kl 17.15 *AW hos Sommelierskan – Quiz 495 kr*

Dags igen för quiz i källaren, det missar du väl inte?

2 april kl 18.30 *Nyfiken på vin – Frankrike 3.0*

Vi avrundar vårens Nyfikenkurs med att titta närmare på de vinregioner som ligger i Frankrikes södra delar, och så blir det diplomutdelning!

9 april kl 12.30 Old School Riesling - från knastrtorr till supersöt

Vårens sista lunchprovning ägnar vi åt Riesling, en riktig kameleont som uppträder i alla möjliga grader av sötma världen över. Vilken man ska välja beror ofta på vad man har på tallriken.

11 april kl 17.15 AW hos Sommelierskan – Piemonte

Fredag igen och AW på bästa sändningstid, med gott från norra Italien i glasen!

2 maj kl 17.15 AW hos Sommelierskan – Quiz

4 maj kl 17.00 Champagne & andra bubblor 3.0

Vad ska vi välja för bubblor i glasen i sommar? Det går vi igenom på vårens sista kurstillfälle, och så skålar vi för de som gått hela kursen :)

23 maj kl 17.15 AW hos Sommelierskan – Rosé

En fredag då vi botaniserar i sommarens skönaste roséviner, missa inte detta!

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