



Höstens program för Söndagsskolan är klart! Återkommer med lokal men allt lutar åt att vi fortsätter på Sjöfartshotellet även under hösten och vi börjar alltid kl 16.00.

Sommelierskans Söndagsskola hösten 2018:

12 augusti – Australien vs Europa – vi rivstartar terminen med en rejäl provning där vi ställer viner från Down Under mot föregångarna från Europa, alltså dubbelt så många viner som vanligt... Är gammal äldst eller vinner uppstickaren ibland? *Pris 645 kr*



26 augusti – Albariño eller Alvarihno? – mitt i bästa skaldjurssäsongen så måste vi prova mitt bästa skaldjursvin! I norra Spanien och Portugal produceras ljuvliga viner på denna druva som vi lär känna lite bättre. *Pris 595 kr*

16 september -Naturvin – En stark trend som verkar hålla i sig. Snart experimenterar varenda vinmakare med en amfora i källaren. Vad är naturvin? Hur smakar det? Varför är dt så dyrt? Frågorna är många... Låt oss göra en djupdykning, prova och diskutera. *Pris 695 kr*



30 september – Grenache eller Garnacha? – En fantastisk druva vare sig den är vit, röd eller söt! En av de viktigaste druvorna i vinerna från Rhone i Frankrike och den absolut viktigaste druvan i Katalonien i Spanien. Ofta en druva som blandas med andra men idag provar vi den som endruvsvin, så att vi lär känna karaktären på riktigt. *Pris 595 kr*

14 oktober – Piemonte – I nordvästra Italien härskar druvan Nebbiolo, i kända viner som Barolo och Barbaresco. Men det finns fler druvor i området väl värda att hylla! Barbera och Dolcetto blir allt mer populära. Kom och prova! *Pris 645 kr*



28 oktober - Ost och vin – en favorit som tål att gå i repris, det finns ju alltid nya kombinationer att prova! Här handlar det om smakkombinationer som gör ostälskaren salig av lycka. Och vem älskar inte ost? Och vin? *Pris 695 kr*

18 november – USA – Visste ni att det odlas vin precis utanför New York? Idag är det inte bara Kalifornien som gäller för vinodling "over there", men självklart provar vi något vin även därifrån denna eftermiddag. *Pris 645 kr*

9 december – Portvin – När det lackar mot jul är det dags att stoppa näsan i ett glas portvin, eller ett par stycken faktiskt. Vilken typ av port ska vi ha till vilket tillbehör? Vi reder ut begreppen och smakar några sköna julkombos. *Pris 645 kr*



Boka via mail till: vinprovning@sommelierskan.se

Priserna är inklusive moms och i alla provningar ingår ett välkomstglas av något relaterat till dagens ämne, de viner vi provar med tilltugg, häfte med information om dagens tema/viner & provningsprotokoll samt några timmar av riktigt trevligt sällskap, glada provare och ibland även någon överraskning från frökens vinkällare!

Avbokningsregler: Avbokning innan betalning kan göras utan avgift. Vid avbokning efter betalning erbjuds i första hand en annan provning. Avbokning senare än två dagar innan, ingen ersättning, men självklart försöker vi hjälpas åt att hitta en ersättare!

Varmt välkomna till Sommelierskans Söndagsskola!

