



## Sommelierskans Söndagsskola hösten 2019

- 18 augusti Skaldjursviner och kräftor – vi gör förutom vinprovningen även ett kräfttest på årets fångst ☺ Med andra ord inte en provning för skaldjursallergiker... 725 kr
- 1 september Tanniner, tanniner, tanniner! – vi lär oss allt om tanniner och provar några riktiga ”bomber”... 675 kr
- 22 september Redan de gamla grekerna... - grekiska viner blir alltmer populära och vi tar reda på varför. Här blandas vita, röda och naturviner i samma provning. 625 kr
- 20 oktober Italienska ostar i gott sällskap – en klassisk provning där vi kombinerar ost med lämpliga viner, denna gång med fokus Italien. 725 kr
- 10 november Cabernet Franc – vi går på djupet med denna druva som blir som allra bäst i franska Loiredalen. En ”tjurig” men ljuvlig druva! 675 kr
- 24 november Beaujolais – vi hyllar detta vinområde som alltid stått i skuggan av Bourgogne men nu på allvar börjar visa att det går att göra ”stora” viner även på Gamay. 625 kr
- 8 december Söta viner & praliner – choklad är gott, vin är gott, men hur ska man kombinera för att få maximal njutning? You will know after this... 725 kr

# Sommelierskans OBS-klass (ons) hösten 2019

- 4 september** Chablis – vi grottar ner oss i detta lilla område, de olika kvalitetsbeteckningarna och vad de betyder. Alltså 100% Chardonnay på denna provning! 675 kr
- 2 oktober** Naturviner – vi blir mer och mer noga med vad vi stoppar i oss och därför tittar vi återigen på vad som händer på naturvinsfronten. Är det bara en fluga eller är det något som kommit för att stanna? 675 kr
- 30 oktober** Vulkanviner – druvor får olika karaktär beroende på vilken terroir de växer i och vi provar idag viner som växt i vulkanjord för att se hur det påverkat dem. 675 kr
- 20 november** Vermut – eller kanske vermouth? Detta starkvin har en renässans just nu och vi provar den i olika former, vit, röd, torr och söt. 625 kr
- 4 december** Muskat – en hel familj druvor och viner i flera olika stilar; torra, fruktiga, blommiga, söta. Vi reder ut och provar! 625 kr

På söndagar börjar vi kl 16.00 och på onsdagar kl 18.30. Återkommer med lokal!

Provningarna tar ca två timmar och det ingår alltid något tilltugg, även på de provningarna som inte har ett "mat & vin i kombination"-tema.

Har du några frågor eller vill anmäla dig, maila [vinprovning@sommelierskan.se](mailto:vinprovning@sommelierskan.se)

Välkomna till en härlig höst i vinets tecken!

