



## Sommelierskan – hösten 2020

Här kommer så höstens efterlängtade vinprovarprogram! Vi börjar med nyheterna och sedan kommer klassikerna. Även i höst hålls alla vinprovningarna på Vikingagatan 5 i Vasastan, tunnelbana S:t Eriksplan. Varmt välkomna!

### Wine Virgin Wednesday

I höst kommer en efterfrågad ”nybörjarkurs” i vin och vinprovning. Vi kör intensivt i september månad, onsdagarna 16 och 23 och så avslutar vi den 29 september som är en tisdag. Ca två timmar per tillfälle med start 18.30.

Man kan boka dessa provningar en och en men jag kommer att prioritera de som köper alla tre om det blir kö på platserna. 695 kr per gång eller alla tre för 1 500 kr. Perfekt present till någon du tycker om! Max 15 platser.

- |              |  |
|--------------|--|
| 16 september | Tema vita viner. Vad är vin? Hur gör man vin? Vad doftar och smakar vitt vin? Vilka är de vanligaste druvorna? Dessa frågor och många fler kommer att få svar denna första kurskväll. Vi provar naturligtvis också lite olika vita viner :)                |
| 23 september | Tema röda viner. Vad händer med viner när man fatlagrar dem? Har årgången och vilket land druvorna växer i någon betydelse? Vad är terroir? Varför får jag ont i huvudet av rödvin? Hur kombinerar man mat och dryck?                                      |
| 29 september | Tema mousserande och söta viner. Hur får man in bubblorna i flaskan? Vad är det för skillnad på olika mousserande viner? Vad ska jag tänka på när det gäller söta viner? Hur tillverkar man dem? Vad passar till? Sammanfattning av kursen blir det också. |

## Sommelierskans Old School

Höstens andra nyhet är lunchprovningar vilka jag tror kommer bli urtrevliga! Under tre onsdagar kör vi kl 12.30 och här vänder jag mig givetvis till dig som kanske blivit pensionär och har tid att unna dig något kul på dagtid, eller kanske du som arbetar på andra tider än mitt på dagen.

Samma deal på denna som på nybörjarkursen, 695 kr per gång eller alla tre för 1 500 kr. En trevlig sommarpresent till någon som längtar ur sin karantän? Max 15 platser per gång.

- 16 september Idag pratar vi om ekologiska, biodynamiska och naturliga viner. Vad är skillnaden och hur smakar de? Vilka regler gäller för produktionen? Vilka vinländer är "bäst" på att ta hand om miljön? En intressant och lärorik vinprovning, jag lovar!
- 7 oktober Portugal är ett land med oändligt många lokala druvor och en mängd olika vinstilar och vi ska ta oss igenom en hel del av dessa under några härliga timmar: mousserande, vitt, rött och absolut sött ;) Bemvindo!
- 11 november Ost och vin i kombination är något man inte kan få nog av, eller hur? Kom och lär dig att kombinera rätt för bästa smakupplevelse av både ost och vin. Mums!!!



## Sommelierskans Söndagsskola hösten 2020

Inga konstigheter, här ångar vi på "som vanligt" och börjar kl 16.00. Måste vi som nu under senvåren köra två grupper kommer tiderna att vara 14.00 och 17.00. Här behöver vi alltså inte begränsa antalet platser till 15...

- 16 augusti**      Precis som förra hösten så inleder vi med en härlig **kräftskiva** och goda viner till skaldjuren. Vi provar svenska kräftor kokta enligt konstens alla regler och i år lägger vi även till havskräftor av bästa sort! En riktig pangstart på terminen, eller hur? **Pris 895 kr** (då ingår naturligtvis mer än en kräfta per person 😊)
- 13 september**      **Spumante** är det italienska samlingsnamnet för mousserande viner, och vi ska under eftermiddagen upptäcka att det görs mycket mer bubbel än Prosecco i Italien. Det bubblar och jäser från norr till söder vill jag lova, häng med! **Pris 695 kr**
- 27 september**      **Rhonedalen** i Frankrike producerar en mängd olika viner och stilar och vi ska titta lite närmare på dessa. Druvorna Grenache och Syrah står i fokus men det finns även några doldisar som är värda en extra sniff... **Pris 695 kr**
- 18 oktober**      **Lyx-Lailas Sunday Surprise** blir ett frosseri i dyra viner och extra goda tillbehör, mer än så säger jag inte... **Pris 895 kr**



- 1 november**      **Rioja** är Spaniens stolthet och här möts numer det traditionella och det moderna på bästa vis. Vinerna och druvan Tempranillo går liksom aldrig riktigt ur tiden så häng med och lär dig mer om ett av världens mest kända vinområden. **Pris 695 kr**
- 29 november**      Vi avslutar terminen med att ägna eftermiddagen åt druvan **Pinot Noir** som uppträder väldigt olika beroende på var den är odlad. Vi pratar lite extra om **Bourgogne** men provar viner från hela världen. **Pris 695 kr**

## Sommelierskans OBS-klass hösten 2020

Även OBS-klassen har nu ett par år på nacken och vi ändrar inte på något till hösten. Onsdagar kl 18.30, förutom första tillfället som är en tisdag. Samma pris rakt av på dessa, 695 kr. Hoppas du hittar något trevligt 😊 Max 15 platser (tills Tegnell blåser faran över...)

- 1 september (tis)** **Chardonnay** är en av världens mest odlade druvor och är också en riktig kameleont som kan visa sig i oändligt många skepnader, kom och prova så får du se!
- 7 oktober** **Alpviner** tänker jag kan vara kul. Sällan växer vinrankor på alptoppar men jag tänker att vi provar viner från länder med alper, är ni med? Österrike, Schweiz, Italien och Frankrike ligger bra till...
- 11 november** **Fatlagring**, vad menas med det och varför lagrar man viner på fat? Vad gör det med vinets doft och smak? Frågorna är många...
- 2 december** Viner från Madeira är ofta söta och mycket smaskiga, och passar bra till julens alla godsaker. Jag hoppas hinna åka till denna vackra ö under hösten så att jag kan leverera pinfärska nyheter till er på årets sista OBS-klass.

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, skicka ett mail till [vinprovning@sommelierskan.se](mailto:vinprovning@sommelierskan.se)

Välkomna till en härlig höst i vinets tecken!

