



VINPROVNINGAR hos Sommelierskan 2025

Innan vi vet ordet av är det höst och här kommer därför en försmak på vad som kommer hända i min källare från augusti och framåt. Detta är bara början, självklart kommer jag fylla på med datum, men vi börjar så här!

Hos mig är det framför allt vinprovningar på onsdagar och söndagar och de kan du boka för en eller flera personer. Till mig kan man komma ensam, det är bara glada och välkomnande människor i min källare 😊 Men självklart kan ni även komma i flock. Är ni fler än 10 kan ni dessutom boka en helt egen provning om det skulle kännas kul, då får ni också möjlighet att välja tema alldeles själva.

En fredag i månaden vankas det AW hos Sommelierskan, en provning under lite enklare former som ibland även innehåller en rolig quiz. Mycket populärt!

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 då ingår förutom vinerna vi provar (5 - 6 viner normalt) även ett fint protokoll som du kan ta med dig hem, lite goda tilltugg och ett uppföljningsmail med alla vinerna och info om kommande provningar.

20 augusti kl 18.30 Chile - världens längsta vinland?

Chile sägs ha världens bästa förutsättningar för vinodling – det måste vi förstås undersöka! Möt en ny generation vinmakare som tar vara på traditionerna, dammar av bortglömda druvor och sätter ny prägel på ett av vinvärldens mest spännande länder.

24 augusti kl 17.00 Från Riesling till rödvin - Tyskland & Österrike i förändring

Från krispigt vitt till oväntat rött och “nya” druvor – klimatet förändrar vinvärlden. Vi provar både klassiker och nytänk, pratar historia och vägen mot en ny vinframtid.

29 augusti kl 17.15 AW hos Sommelierskan: Sydafrika 495 kr

På höstens första AW provar vi viner från Sydafrika, håller tummarna för att de passar till ostbågar och tjattrar om hur sommarlovet varit. Kom!



3 september kl 18.30 *Vad är det i glaset? - Blindprovning med Joe Fattorini*

En provning som blivit populär är den utmanande blindprovningen, och den här söndagen har jag det stora nöjet att återigen få välkomna Joe Fattorini i min källare. Joe är en fena på just blindprovning och jag tänker att han ska få utsättas för samma prov som er, men att han också kan dela med sig av vad man ska tänka på för att försöka klura ut vad vi faktiskt har i glaset. Det blir dunderkul! *Provningen kommer att genomföras på engelska.*

14 september kl 17.00 *Druvor att hålla koll på - trendspaning*

Dags att spana in lite nya stjärnor på druvhimlen lagom till höstrusket. Följ med när vi letar druvtrender världen över, kanske hittar du en ny favorit?

NYFIKEN PÅ VIN - Höstens vinkurs blickar mot Italien

För tredje gången bjuder jag nu i höst in till vinkurs under namnet Nyfiken på vin. Tre tillfällen under hösten med Italien i fokus där tanken är att vi går lite mer på djupet och trycker in så mycket vi bara kan hinna med. Många viner provas och vi går igenom vinmakningens grunder medan vi arbetar oss igenom landets vinregioner och druvor. Går du hela kursen får du dessutom ett diplom 😊 I mån av plats kan du givetvis även boka dessa som vanliga vinprovningar och bara gå vid ett tillfälle.

Nyfiken på vin - Italien

17 september, 15 oktober och 19 november är höstens datum. Vi börjar kl 18.30 och här får du räkna med att vi håller på minst två timmar per tillfälle.

Boka hela kursen för specialpriset **1 800 kr** (enstaka tillfälle bokas till ordinarie pris)

26 september kl 17.15 *AW hos Sommelierskan: Quiz* 495 kr

Höstens första quiz är här, som ni har väntat och längtat! Som vanligt utgår frågorna från det vi har i glasen men kan sedan leda precis var som helst 😊 Finfina priser till vinnande lag.

28 september kl 17.00 *Ö-viner med doft av vulkan*

Många av de vinodlande öarna är vulkanöar, men inte alla. Vi tar en tur med båten och ser vad vi hittar på till exempel Mallorca, Sicilien och Santorini. På med flytvästen och häng med!

Sommelierskans Old School - VINPROVNINGAR VID LUNCHTID

Tre gånger per termin är det numera tradition att vi provar vin vid lunchtid och den här hösten tänker jag mig lite matiga provningar, hoppas det lockar! De här tre onsdagarna börjar vi redan kl 12.30 och så har vi ingen brådska att bli klara :)

24 september - Ost & vin

29 oktober Sherry & tapas

26 november Mousserande & mat

Passa på att boka alla tre tillfällena så får du ett specialpris på **1 800 kr**. Enstaka tillfällen bokas till ordinarie pris.

17 oktober kl 17.15 *AW hos Sommelierskan - Australien* **495 kr**

Vi drar Down Under och provar oss fram bland Shiraz och annat gott. En schön och avslappnad kickstart på helgen.

19 oktober kl 17.00 *Glasprovning med Riedels Jane Sandström* **645 kr**

Hon är tillbaka! På mångas önskemål kommer den alltid lika härliga och kunniga Jane Sandström tillbaka och håller en glasprovning med Riedels druvspecifika glas. En synnerligen lärorik och spännande kväll!

5 november kl. 18.30 *Författarsamtal med vinprovning – Ninni Schulman* 645 kr

Ninni Schulman är journalist och författare med rötter i Värmland. Hon debuterade 2010 med den första delen av Hagforsserien med journalisten Magdalena i huvudrollen. Mycket bra böcker!

Till hösten släpps bok nummer tre i hennes nya deckarsvit Siljanserien och jag ser mycket fram emot att välkomna Ninni i källaren.

Som vanligt väver jag in en vinprovning där jag satt viner till några av böckernas karaktärer och du gissar vem som hör ihop med vilket vin.



21 november kl 17.15 *AW hos Sommelierskan – Beaujolais* 495 kr

Tredje torsdagen i november släpps årets utgåva av Beaujolais Nouveau och vi passar på att starta helgen med att prova den och några andra bojos. På med baskern och kom & fira!

12 december kl 17.15 *AW hos Sommelierskan med Julquiz* 495 kr

En sista AW innan julstöket fullständigt tar över... Det är vi värda!

17 december kl 18.30 *Nyårsbubblan* 895 kr

I år går vi all in på champagne den här kvällen, och självklart blir det en klassisk hummersoppa och lite annat smaskens som inspiration till nyårsfesten!

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