

# PROVNINGSRESUMÉ

Vinprovning 21 10 22		Plats: Kurs & Konferens Ljungskile Folkhögskola		
Tema OST & VIN		Provningsledare Leif Ahlgren		
Antal deltagande medlemmar 47		Antal deltagande gäster 6		
Varunr	Vin	Årgång	Druva Land/ region	Pris
1. 2529	Stoneleigh Wild Valley	2019	Sauv Blanc Malbouroug NZ	129
2. 6257	Kloster Eberbach Spätlese	2019	Riesling Rheingau, Tyskland	129
3. 12105	Hubert Beck Réserve du Chevalier	2019	Pinot Gris Alsace Frankrike	99
4. 5283	Couvent de Jacobins Bourgogne Rouge	2018	Pinot Noir Frankrike	159
5. 3601	Ch. Quinsac Bordeaux Sup�rior	2018	50% Merlot 20% C.Sav. 20% Malbec 10% C.Franc. Frankrike	129

Kvällen föreläsare gav deltagarna en lektion i att kombinera Vin med Ost. Vin provades mot de sex olika osttyperna; hårdost, kittost, färskost, får/getost, mesost och mögelost. Dessa grupper delas sedan in i olika undergrupper.

Ostarna som provades:

Brilliant Savarin(färskost), Comte(hårdost), St.Maure(getost), Langre(kittost), Brie(vitmögelost), Kvibille Hallands Hav(blåmögelost).

För att få till en god vin-ost kombination gäller det att identifiera de olika ostarnas egenskaper såsom sötma, salta, fetthalt och ev. den umami som utvecklas vid lagring.

Man bör också ha kunskap om vinets egenskaper gällande strävhet, fyllighet och fruktsyra. Där kan systembolagets "klocksymboler" vara till bra hjälp.

Ett exempel kan vara hur sötman i ett vin minskar av en ost som grevé som ju har en viss sötma. Saltan i osten minskar strävheten i vinet. Umamin förstärker beska och strävhet i vinet, där då fetthalten kan mildra beskan och strävheten.

Av tradition dricks det ofta ett rött vin till ost, men många gånger kan det vita vinets egenskaper passa bättre som ett vin till ost.

I Sverige äts det ca 20 kg ost per person/år, och då mest som hårdost som smörgåspålägg. I Frankrike äts det 28 kg per person/år men då huvudsakligen dessertostar.

Efter ost och vin stod köket för en provning av fyra olika soppor; fisk-, blomkåls-, pumpa- och linsoppa.

Liten kaka och kaffe fick avsluta kvällen.

Vid nästa provning den 24/11 kommer Marie Oskarsson att presentera viner från årets och förra årets vinort Roussillon. Välkomna.

Vid pennan  
Jessie MacFie