

PROVNINGSRESUMÉ

Vinprovning 20220420			Plats: Ljungskile Folkhögskola		
Tema Viner från Sardinien			Provningsledare Carl-Magnus Hedin		
Antal deltagande medlemmar 32			Antal deltagande gäster 7		
Vin	Vin	Årgång	Druva	Land/region	Pris
	Bisso Spumante	2013	Vermentino	Sardinien	310kr
1	Lupus In Fabula	2019	Vermentino de Gallo	Sardinien	188kr
2	Cangrande 17	2015	70% Muristello 30% Cannonau	Sardinien	238kr
3	I Giganti	2016	Niedera	Sardinien	200kr
4	Mamuthone	2019	Cannonau	Sardinien	188kr
Matvin	Tenute	2020	Muristellu	Sardinien	188kr
Matvin	Karmis	2020	80% Vernaccia 20% Vermentino	Sardinien	156kr

Kvällens provningsledare Carl-Magnus, Munskänk och tidigare vinbonde från Skåne, nu föreläsare och vinimportör.

Bisso Spumante, välkomstbubblat, har lagrats 50 månader på sin jäst för att ge detta kraftfulla vin.

Samtliga av kvällens viner kommer från tre olika vingårdar.

Vingården Tenute Olbios är familjeägt sedan 50 år och producerar ekologiska och vegancertifierade viner. Här tillverkas sex olika viner varav 30 % exporteras till Italienska fastlandet och övriga världen. Något ovanligt att nämna är att vinerna härifrån har glaskork.

Den andra vingården Vini Contini är också familjeägd sedan fem generationer och den äldsta på Sardinien.



Ljungskilesektionen

Deras vin I Giganti görs på druvan Nieddero som endast finns på Sardinien.

Från vingården Cantina Sedilesu provades vinet Mamuthone som görs enbart på druvan Cannonau, mer känt som Grenache, från vinstockar som är 60 år gamla.

Efter en mycket trevlig presentation av Sardinien och dess viner serverades vildsvinsstek med potatisgratäng och kökets fantastiska salladsbuffé. Till dessert bjöds toscagraterade päron med glass.

Beställning av kvällens unika viner samt övriga görs via www.carliot.com el www.tidblomgroup.se
Vinerna levereras direkt till er hemadress.

Välkomna till vårens sista provning den 20 maj. På denna mingelprovning provas de vinerna som Munkskänkarna har röstat fram.

Vid pennan
Jessie MacFie Rosén