



Konsten att lagra vin

Provningsledare är ingen mindre än Erik Grödahl, utbildningsansvarig i Munsänkarnas styrelse. Han coachar även vinnarna av Munsänkarnas vintävling när de representerar Sverige i VM i blindprovning. Man kan säga att han är landslagstränare i vinprovning. Dessutom har han hand om Munsänk laget som representerar vår förening i SM i vinprovning där vi tävlat mot lag från bl.a. Sommelierföreningen, Vinskribenterna, Systembolaget, m.fl. och vunnit två av de tre år SM arrangerats.



Den här provningen handlar inte om vintävling. I stället kommer Erik att prata om och låta oss prova hur lagring påverkar viner. Detta illustreras med två olika årgångar av dels ett vin på Pinot Noir och dels ett Shirazvin. Det skiljer tre år mellan årgångarna. Alla vinerna kommer från den australiensiska producenten Penfolds. Förutom de fyra vinerna som illustrerar lagringens påverkan kommer vi att prova ett referensvin som är Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet Sauvignon.

Dessutom, som kronan på verket eller som kvällens clou, kommer vi att prova Penfolds Grange 2010. Detta vin har fått mycket höga poäng av flera internationellt erkända vinrecensenter. T.ex. gav Tyson Stelzer, Andrew Caillard och Nick Stock årgången 100p. Robert Parker och James Halliday gav den bara 99p! **Du får här ett unikt tillfälle att prova ett världsberömt vin som kostar 4199:- för en flaska. Passa på att prova detta 100p-vin. Ett tillfälle som inte kommer tillbaka.**

Vinerna vi provar:

Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet 2012
Penfolds Bin 23 Pinot Noir 2009
Penfolds Bin 23 Pinot Noir 2012
Penfolds Bin 28 Shiraz 2009
Penfolds Bin 28 Shiraz 2012
Penfolds Grange 2010

Matvinet

Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet 2012, dricker vi till en mustig köttgryta.