

# Vinprovningar Munskänkarna Nora våren 2017

## Vinprovning 27/1:

Provledare var **Christoffer Smeds** från **Grythyttan**, med temat **Rieslingviner från Moselregionen**.

**1. Dr L**, producent: Dr Loosen, nr 7218, pris 88:-, Tyskland, Mosel, 2015, druva: Riesling.

**2. Fritz Haag**, producent: Fritz Haag, nr 78149, pris 140:-, Tyskland, Mosel, 2014, druva: Riesling.

**3. Sybille Kuntz**, producent: Sybille Kuntz, nr 74702, pris 223:-, Tyskland, Mosel, 2014, ekologiskt, druva: Riesling.

**4. Markus Molitor**, producent: Weingut Markus Molitor, nr 71919, pris 170:-, Tyskland, Mosel-Saar-Ruwer, 2014, druva: Riesling.

**Matvin: Chill Out** box 3 l, producent: Altia, nr 22280, pris 203:-, Australien, 2016, druva: Chardonnay.

## Årsmöte med stationsprovning 24/2:

Provledare var **medlemmar ur styrelsen**, med temat **italienska viner**.

### Fördrink: Lambrusco

**Station 1. Raccolto**, producent: Nordic Sea Winery, nr 32452, pris 97:-, Italien, Sicilien, 2015, ekologiskt, druva: nero d'avola och cabernet sauvignon.

**Station 2. Brolio**, producent: Barone Ricasoli, nr 2705, pris 135:-, Italien, Toscana, Chianti, 2014, druva: sangiovese.

**Station 3. Campofiorin**, producent: Masi, nr 5123, pris 125:-, Italien, Venetien, 2013, druva: corvina, rondinella och molinara.

**Station 4. Ebbio**, producent: Fontanafredda, nr 22300, pris 109:-, Italien, Piemonte, Langhe, 2015, druva: nebbiolo.

## Vinprovning 31/3:

**Håkan Larsson**, känd från TV, höll en provning av viner med temat **Larssons favoriter från andra sidan klotet**.

Provningen innehöll viner från södra halvklotet som Håkan kåserade kring.

### Följande viner provades den 31/3:

**Glas 1: Josef Chromy**, producent: Josef Chromy Wines, nr 6462, pris 131:-, Australien, Tasmanien, 2013, druva: riesling.

**Glas 2: Jordan**, producent: Jordan Winery, nr 73664, pris 165:-, Sydafrika, Stellenbosch, 2016, druva: chardonnay.

**Glas 3: Crimson**, producent: Ata Rangi, nr 6328, pris 151:-, Nya Zeeland, Martinborough, 2014, druva: pinot noir.

**Glas 4 samt matvin: Roodeberg Reserve**, producent: KWV, nr 70453, pris 109:-, Sydafrika, Western Cape, 2014.

## Vinprovning 28/4:

### VIN & MAT - INSPIRATION GENOM HELA MÅLTIDEN

Lisa Solberger från Nigab höll en provning av viner från ett urval av sina producenter från Spanien, Frankrike, Italien och Portugal. Det var en provning i vinets och matens tecken – en inspirationskväll genom hela måltiden.

### Följande viner provades den 28/4:

**Glas 1 (vitt mosserande): Vilarnau**, producent: Gonzalez Byass, nr 7731, pris 82:-, Spanien, Cava, ekologiskt. Druva: 40% macabeo, 30% xarel-lo och 30% parellada. *Serveras vid 8-10°C som aperitif, till rätter av fet fisk och skaldjur eller till plockmat.*

**Glas 2 (vitt): Bichot Bourgogne**, producent: Albert Bichot, nr 76491, pris 129:-, Frankrike, Bourgogne, 2014, ekologiskt. Druva: chardonnay. *Serveras till lax, köttgryta med dijonsenap eller fläsklägg med rotmos.*

**Glas 3 (vitt): Pinot Gris**, producent: Cave de Turckheim, nr 2119, pris 98:-, Frankrike, Alsace, 2015. Druva: pinot gris. *Serveras vid cirka 8°C till rätter av fet fisk eller kyckling, gärna med asiatiska inslag. Men även till surkålssallad och kalvlever.*

**Glas 4 (rött): Parallèle 45**, producent: Paul Jaboulet Aîné, nr 22800, pris 109:-, Frankrike, Rhonedalen, 2015, ekologiskt. Druva: Grenache och syrah. *Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött, gärna grytor eller stekar. Men även till hårdostar och grillat eller rostat kött.*

**Glas 5 (rött): Marqués de Arienzo**, producent: Marqués de Riscal, nr 6110, pris 159:-, Spanien, Rioja, 2006. Druva: Tempranillo. *Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.*

**Glas 6 (rött): Mandrarossa Timperosse**, producent: Cantine Settesoli, nr 71441, pris 249:-, Italien, Sicilien, 2015. Druva: Petit verdot. *Serveras till pastarätter, grillad tonfisk samt ostar.*

**Glas 7 (dessertvin): Moscatel de Setúbal**, producent: Bacalhôa Vinhos de Portugal, nr 8011, pris 109:-, Portugal, Terras do Sado, 2014. Druva: Moscatel de setúbal. *Serveras vid cirka 12°C till desserter, gärna med nötter och mandel.*

## Vinprovning 19/5:

### RESA TILL LINDEGÅRDENS VÄRDSHUS

Gunnel Zenk höll en provning om Piemontes röda viner.

#### Följande viner provades den 19/5:

**Glas 1: Dolcetto d'Alba Rochettevino**, producent Agriviticola Voerzio Martini, nr 92317, pris 150:-, Italien, Piemonte, Dolcetto d'Alba, 2015. Druva: dolcetto.

**Glas 2: Langhe Nebbiolo**, producent Pio Cesare, nr 7306, pris 156:-, Italien, Piemonte, Langhe, 2012. Druva: nebbiolo.

**Glas 3: Barolo Serralunga d'Alba**, producent Fontanafredda, nr 2305, pris 249:-, Italien, Piemonte, Barolo, 2012. Druva: nebbiolo.

**Glas 4: Briccotondo**, producent Fontanafredda, nr 2773, pris 89:-, Italien, Piemonte, 2015. Druva: barbera.

#### Vi fick även lära oss lite om att kombinera mat och vin:

Om vinet smakar surt-tillsatt syra i maten

Om vinet smakar strävt- tillsatt salt, syra eller grädde i maten

Om vinet är smaklöst- servera lättare eller mildare mat

Om vinet smakar sött- servera sötare mat