

Vinprovningar Munskänkarna Nora våren 2018

Vinprovning 26/1

Joel Welander är elev i Grythyttan och höll en provning av viner från Loiredalen i Frankrike.

Glas 1: Muscadet Sèvre & Maine (vitt), producent Domaine Bonnet-Huteau, nr 73015, pris 179:-, område Pays Nantais-Muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie, ekologiskt, 2015. Druva: melon de bourgogne. *Passar till ostron.*

Glas 2: Saumur Champigny (rött), producent Bourdin, nr 73590, pris 151:-, område Anjou-Saumur-Champigny, 2014. Druva: cabernet franc. *Passar till mustig gryta med gröna grönsaker.*

Glas 3: Vouvray Le Peu Morier (vitt), producent Vincent Carême, nr 79145, pris 209:-, område Touraine-Vouvray, ekologiskt, 2011. Druva: chenin blanc. *Passar till lax, fläsk, kyckling.*

Glas 4: Menetou-Salon (vitt), producent Roger Champault et Fils, nr 70606, pris 175:-, område Övre Loire-Menetou-Salon, 2015. Druva: sauvignon blanc. *Passar till skaldjur.*

Matvin: Lyngrove (rött), producent Lyngrove Wines, nr 28008, pris 189:- (box 3 l), område Sydafrika, Western Cape, 2016. Druva: pinotage.

Passar till grillade rätter med ljust kött.

Vinprovning 23/2

Norasektionen genomförde sitt årsmöte med efterföljande stationsprovning av lite ovanligare viner.

Välkomstdrink: Wiston Estates (mousserande, vitt), producent Wiston Estate Winery, nr 79188, pris 349:-, område England, South Downs, 2013. Druvor: 47% pinot noir, 33% chardonnay, 20% pinot meunier.

Station 1: Ramnista (rött), producent Kir-Yianni Estate, nr 2070, pris 120:-, område Grekland, Makedonien, 2013. Druva: xinomavro.

Station 2: Château Ksara (rött), producent Château Ksara, nr 78086, pris 119:-, område Libanon, Bekaadalen, 2015. Druvor: 40% syrah, 30% cabernet sauvignon, 30% cabernet franc.

Station 3: Cannonau di Sardegna (rött), producent Tenuta Sella & Mosca, nr 2004, pris 119:-, område Italien, Sardinien, 2014. Druva: cannonau.

Station 4: Pheasant's Tears (orange), producent Pheasant's Tears, nr 74586, pris 271:-, område Georgien, Kachetien, 2011. Druva: rkatsiteli.

Matvin: Les Fumées Blanches (vitt), producent François Lurton, nr 22139, pris 249:- (box 3 l), område Frankrike, 2016. Druva: sauvignon blanc.

Vinprovning 23/3

HÅKAN LARSSON - känd från TV - höll en provning med temat "samma druvor - olika platser" och belyste betydelsen av platsens påverkan av vinet.

Glas 1: Chablis Sainte Claire (vitt), producent J M Brocard, nr 5565, pris 149:-, område Frankrike, Chablis, 2016. Druva: chardonnay.

Glas 2: Stoneleigh Latitude (vitt), producent Brancott Estate, nr 6360, pris 129:-, område Nya Zeeland, Marlborough, 2016. Druva: chardonnay.

Glas 3: Delas Les Launes (rött), producent Delas, nr 2800, pris 159:-, område Frankrike, Rhonedalen, Côtes du Rhône, Crozes-Hermitage, 2015. Druva: syrah.

Glas 4: Groot Constantia (rött), producent Groot Constantia Trust NPC RF, nr 2444, pris 149:-, område Sydafrika, Western Cape, Coastal Region, Constantia, 2015. Druva: shiraz (syrah).

Matvin: Roodeberg (rött), producent KWV, nr 7451, pris 89:-, område Sydafrika, Western Cape, 2016. Druva: cabernet sauvignon, merlot och shiraz.

Vinprovning 20/4

Linnéa Ingemarsson - elev på Grythyttan - höll en intressant provning där vi fick lära oss vad som menas med naturvin, ekologiskt vin och biodynamiskt vin.

Glas 1: Château Pech-Latt (rött), producent Château Pech-Latt, nr 2233, pris 109:-, område Frankrike, Languedoc-Roussillon, Corbières, 2017. **Ekologiskt.** Druvor: carignan, grenache, syrah, mourvèdre.

Glas 2: Chateau Maris (rött), producent Domaine des Comtes Meditteraneens, nr 70746, pris 139:-, område Frankrike Languedoc-Roussillon, Minervois La Livinière, 2013. **Biodynamiskt.** Druvor: syrah, grenache, carignan.

Glas 3: Villa Teresa (rött), producent Vini Tonon, nr 70308, pris 97:-, område Italien, Venetien, Treviso, 2014. **Ekologiskt.** Druva: merlot.

Glas 4: Casa Belfi (rött), producent Albino Armani, nr 71608, pris 149:-, område Italien, Venetien, Treviso. **Naturvin.** Druvor: cabernet sauvignon, raboso piave.

Vinprovning 18/5

Vi reste till Hällefors Herrgård där vi fick en trevlig vinprovning som leddes av Mathilda Arvidsson från Grythyttans Vårdshus.

Glas 1: Steininger Kamptal (vitt), producent Weingut Steininger, nr 74574, pris 109:-, område Österrike, Niederösterreich, Kamptal, 2016. Druva: Riesling.

Glas 2: ARA Single Estate (vitt), producent Winegrowers of ARA, nr 75559, pris 139:-, område Nya Zeeland, Marlborough, 2014. Druva: Sauvignon Blanc.

Glas 3: Les Cassagnes de la Nerthe (rött), producent Domaine de la Renjarde, nr 75359, pris 159:-, område Frankrike, Rhonedalen, Côtes du Rhône, Côtes-du-Rhône-Villages, 2014. Ekologiskt. Druvor: Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah.

Glas 4: Laborie Shiraz (rött), producent Laborie Estate, nr 45105, pris 89:-, område Sydafrika, Western Cape. Druva: Shiraz.