

# Vinprovningar Munskänkarna Nora våren 2019

## Vinprovning 25/1

**HÅKAN LARSSON** - känd från TV och tidigare besök hos oss - höll en trevlig provning av viner med temat "Det riktiga Italien - bortom prosecco och appassimento".

I priset ingick även ett bidrag på 100:- per deltagare till kåkstadsbarnen i Sydafrika.

**Glas 1: Greco di Tufo (vitt)**, producent Tenuta Iovine, nr 6013, pris 129:-, område Kampanien-Greco di Tufo, 2017. Druva: greco. *Passar till exempelvis räkor eller fet fisk.*

**Glas 2: Fonterutoli (rött)**, producent Marchesi Mazzei, nr 32229, pris 139:-, område Toscana-Chianti Classico, 2016. Druva: sangiovese. *Passar till exempelvis lamm.*

**Glas 3: Masi Campofiorin Magnum (rött)**, producent Masi, nr 5123, pris 259:-, område Venetien, 2015. Druvor: 70% corvina, 25% rondinella och 5% molinara. *Passar till exempelvis pasta.*

**Glas 4: Barolo Fontanafredda (rött)**, producent Fontanafredda, nr 70227, pris 219:-, område Piemonte-Barolo, 2013. Druva: nebbiolo. *Passar till exempelvis vilt.*

**Matvin: Cantina Zaccagnini (rött) box 3 I**, producent Ciccio Zaccagnini, nr 3023, pris 266:-, område Abruzzerna- Montepulciano d'Abruzzo, 2016. Druva: montepulciano.

## Årsmöte 1/3

Vi startade med en välkomstdrink och efter årsmötet genomförde styrelsen en STATIONSPROVNING av viner med temat AMERIKA SYD-NORD.

**Välkomstdrink: Campo Viejo**, producent Bodegas Domecq, nr 7782, pris 79:-, Spanien-Cava. Druvor: Macabeo, Xarel-lo och Parellada.

**Station 1: Cono Sur Single Vineyard (vitt)**, producent Cono Sur Winery, nr 2729, pris 99:-, Chile-Région del Sur-Valle del Bío-Bío, 2018. Druva: Riesling.

**Station 2: Navarro Correas (rött)**, producent Navarro Correas, nr 2170, pris 99:-, Argentina-Cuyo-Mendoza, 2017. Druva: Malbec.

**Station 3: Bonterra (vitt)**, producent Bonterra Vineyards, nr 16632, pris 139:-, USA-Kalifornien, 2017. Druva: Chardonnay.

**Station 4: Ravenswood (rött)**, producent Ravenswood, nr 26001, pris 119:-, USA-Kalifornien, 2016. Druva: Zinfandel.

**Matvin: Bolero (rött) box 3 I**, producent Empresas Lourdes SA, nr 2731, pris 229:-, Chile-Valle Central, 2018. Druvor: 50% Syrah, 40% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon och 5% Carmenère.

## Vinprovning 29/3

**Sebastian Käller från Grythyttan höll en trevlig provning av Cremant och Champagne.**

**Glas 1: Clotilde Davenne (cremant)**, producent Clotilde Davenne, nr 7725, pris 149:-, område Frankrike-Bourgogne-Crémant de Bourgogne. Druvor: 60 % pinot noir, 40 % chardonnay.

**Glas 2: Clotilde Davenne Rosé (cremant)**, producent Clotilde Davenne, nr 70576, pris 185:-, område Frankrike-Bourgogne-Crémant de Bourgogne. Druva: pinot noir.

**Glas 3: Charles Mignon (champagne)**, producent Champagne Charles Mignon, nr 7719, pris 219:-, område Frankrike-Champagne. Druvor: 20 % pinot noir, 25 % chardonnay, 55% pinot meunier.

**Glas 4: Lombard Extra Brut (champagne)**, producent Champagne Lombard, nr 7921, pris 299:-, område Frankrike-Champagne. Druva: pinot noir.

**Matvin: Les Fumées Blanches (vitt) box 3 I**, producent François Lurton, nr 22139, pris 255:-, område Frankrike, 2018. Druva: sauvignon blanc.

## Vårutflykt 24/5

**Vi hade våravslutning och besökte Cornelis i Grythyttan där Mats Rundqvist hade anordnat en vinprovning och mat med grekisk inriktning.**

**Glas 1: Amalia Brut (mousserande, vitt)**, producent Tselepos, nr 72863, pris 150:-, område Peloponnesos-Arcadia. Druva: Moschofilero.

**Glas 2: Epilinos (vitt)**, producent Sokos, nr 75110, 2017, pris 139:-, område Attica-Kithairona. Druvor: Savvatio 40%, Asyrtiko 30%, Roditis 30%.

**Glas 3: Epilinos (rött)**, producent Sokos, nr 75917, 2015, pris 139:-, område Attica-Kithairona. Druva: Cabernet Sauvignon.