



# MUNSKÄNKARNA

## Skaftösektionen

### PROVNINGSRESUMÉ

Vinprovning nr 126			Ansvarig grupp Grupp Loire		
Tema <i>Terroir – med fokus på klimat, hur vinet påverkas av klimatet</i>			Provningsledare Jimmy Stigh		
Plats för provningen Skaftö Folketshus			Datum 2024-02-03		
Antal anmälda medlemmar 46			Antal anmälda gäster 4		
Varunr	Namn	Årgång	Druva	Land	Pris
1. 5565	Chablis St Claire J M Brocard	2022	Chardonnay	Frankrike	191 kr
2. 75884	Parducci Chardonnay	2020	Chardonnay	USA Californien	251 kr
3. 2557	Saurus Select Pinot Noir	2022	Pinot Noir	Argentina	151 kr
4. 71064	Ritual Pinot Noir	2018	Pinot Noir	Chile	181 kr
5. 74083	Substance Cabernet Sauvignon	2021	Cabernet Sauvignon	USA Wash State	201 kr
6. 6207	Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon	2019	Cabernet Sauvignon	USA Californien	291 kr
<b>Övrigt</b> Jimmy Stigh höll en mycket uppskattad föreläsning om klimatets och geologins förändring över tid. Båda dessa faktorer har som bekant stor betydelse för var och hur vinet växer och utvecklas. Efterföljande vinprovning tydliggjorde skillnaden i upplevelsen av druvorna relativt klimatet de odlats i. De druvor som ingick i provningen var Chardonnay, Pinot Noir och Cabernet Sauvignon, två viner av var druva. Det ena vinet var odlat i ett kallt klimat och det andra i en varmare omgivning. Således vin 1,3 och 5 i ett kallt och vin 2,4 och 6 i ett varmare klimat. Efter en något annorlunda omröstningsförfarande via handuppräckning för att bedöma vinerna relativt fyra olika alternativ, korades vin nummer 6 till det mest omtyckta. Därefter intogs en måltid bestående av Boef Bourignonn, polenta och en grönsallad. Matvinet till huvudrätten var en Côtes du Rhône, Alain Jaume Grand Veneur Organic Reserve, -21 vilken även ingick i grytan. Således en god match. Avslutningsvis serverades en kopp kaffe eller te tillsammans med en fransk chokladkaka.					