

Ny termin med "Udda Vingruppen"

"Udda Vingruppen" har startat upp höstterminen. Den första lektionen hade temat "Sardinien". Det var importören av vinerna, **Carl-Magnus Hedin**, som driver företaget **Carliot Wines** som var dagens föredragande.

Han började lektionen med att berätta om sin bakgrund. Carl-Magnus är göteborgaren som flyttade till Skåne och blev vinbonde med **Villa Matilda** från 2010 till 2019. Idag "lånar" han ut sina vinstockar till Arilds vingård.

Sedan 2015 är han vinimportör av viner från Mosel, Österrike-Burgenland och Sardinien. Han är Munsänk i Helsingborg sedan 2010 med 2-betyg.

Han berättade sedan om ön Sardinien, ett underbart resmål för mat, vin, bad, natur och kultur, som ligger 1 760 km från Halmstad. Det finns många gästfria vingårdar på ön. Druvorna är dels lokala och dels spanska eller italienska. Det var ju spanskt styre på Sardinien till 1720.

Carl-Magnus importerar vin från tre sardinska vingårdar och dessa blev utförligt beskrivna. En av dessa var **Vini Contini**, som är en av Sardiniens äldsta vingårdar, grundades 1898.

Först smakade vi på vinerna utan tilltugg och sedan fick vi en tallrik med många spännande saker. Några var lokala sardinska produkter, annat var italienskt, men även svenskt vildsvin.

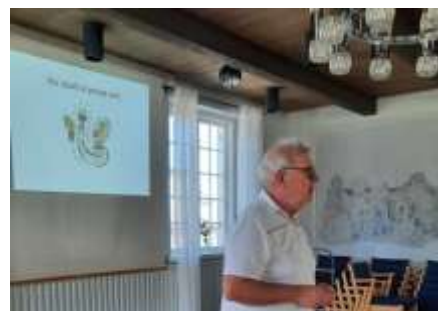
Vi drack 7 olika viner, ett mousserande, två vita och fyra röda. Vinerna blev utförligt beskrivna. Välkomstbubblat hette **Bisso Spumante 50 VSQPRD Vermentino**, årgång 2013 och tillverkad enligt den klassiska metoden, och legat hela 50 månader på sin jäst!

Ja, det var en lyckad start på höstterminen.

Carl-Magnus skänkte också priser till vår terminsavslutning i december.



Jag och Carl-Magnus Hedin



Carl-Magnus berättar



Deltagarna analyserar vinerna.



Först utan tilltugg.



Sedan med en charktallrik med olika tilltugg!



Kräftorna passar till de vita vinerna!



Med tilltugg blir det en annan (bättre) smakupplevelse!



Dagens sju viner.

Text och bild
Jan Ekdahl
Studiecirkelledare