

**Smakrik vinprovning**

 **i Skärgården!**

**Under en fullsatt och uppskattad vinprovning i Obbola fick SPF Skärgårdens medlemmar lära sig mer om tre vita viner med druvorna, Chardonnay, Sauvignon Blanc och Riesling under guidning av kunnige Peter Kinell.**

Efter ett inledande mingel med alkoholfritt bubbel och skönsvängande jazztoner startade Peter Kinell provningen med att berätta om den viktigaste druvsorten för vinproduktion –Vita vinifera – som bland annat har ett stort antal sorter där kvällens tre druvor ingår.

**Grundades av romarna**

Många av Europas berömda vindistrikt, i bland annat Frankrike , grundades av romarna. Kvällens föredragshållare berättade att det var munkarna, som utvecklade vinodlingen under medeltiden för nattvardsvin genom att experimentera, föra journal och klassificera olika vinrankor och växtplatser.

– Förenklat består processen för tillverkning av vitt vin av skörd med avstjälkning och sortering, pressning, jäsning, tillsättning av jäst, edimentering, eventuell blandning av olika druvsorter, klarning och buteljering, berättade Peter Kinell.

**Testades mot olika ostar**

När det var dags att prova kvällens tre viner uppmanade Peter medlemmarna att vara uppmärksamma på färg, doft och smak i form av sötma, fruktsyra och fyllighet. Dessutom testades vinerna mot ett par olika ostar för att skillnaderna mellan hur vin och olika maträtter kan förändra varandras smakupplevelser.

Frågorna var många och Peter Kinell fick gräva djupt i sin digra kunskapsbank för att avsluta provningen med att pedagogiskt och inspirerande ge svaren.

Birgitta Nordholm

Sekreterare i SPF Skärgården Holmsund Obbola