

Vinprovning den 25 februari.

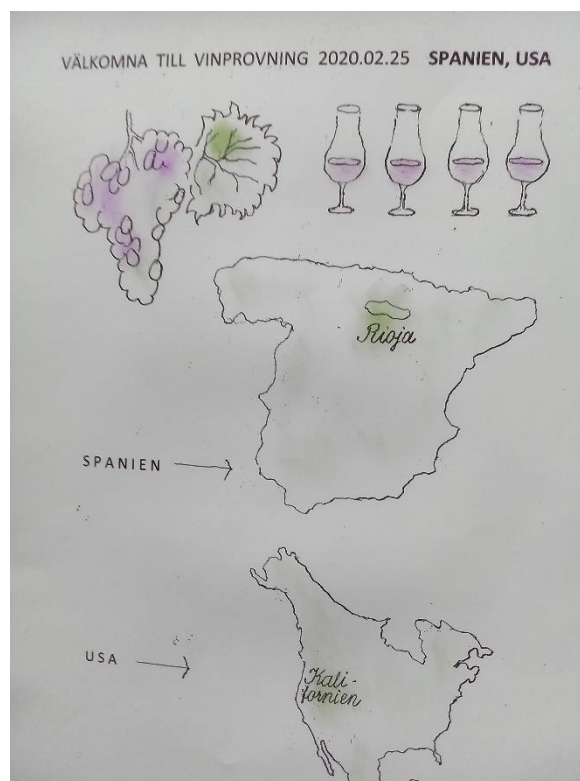
Eftersom Björkekärrshus inte längre är tillgängligt för vinprovning samlades deltagarna i föreningslokalen Stabbegatan 61.

Gerd och Per Olof Fernberg hade för dagens provning valt röda viner från Spanien och USA i olika prisklasser.

Från Spanien två Rioja-viner: Campo Viejo Crianza för 85 kronor/butelj och Baron de Ley Gran Reserva för 209 kronor.

Från USA två viner på druvan Zinfadel: Dark Horse för 99 kronor och Seghesio Sonoma för 223 kronor.

Per Olof och Gerd berättade om de olika druvorna och om regionernas klimat, jordmån och förutsättningar att producera högklassiga viner.



Sedan vinet serverats var det så dags för deltagarna att kolla färg, doft och smak. Vilket vin hade hållts upp i respektive glas 1-4? En spännande uppgift, inte minst med hänsyn till den stora skillnaden i pris.

Till hjälp vid provningen hade deltagarna Systembolagets kortfattade beskrivning av vinerna. Trots att flera gånger ha luktat, smakat av och diskuterat med bordsgrannarna fann deltagarna det ändå svårt att komma fram till hur de olika vinerna var fördelade på de fyra glasen.

Ett av vinerna, det billigaste, skiljde dock ut sig genom att vara betydligt mindre fylligt än de övriga.



Fortsatt provning och diskussion ledde inte till någon enig uppfattning om hur vinerna fördelats på de olika glasen. Varken färg, doft, smak eller pris gav oss amatörer säker vägledning, Gerd och Per Olof fick slutligen ge oss facit.

Provningen avslutades med ytterligare en stunds social samvaro med kaffe och utlottning av viner. Konversationen var då påtagligt livligare och mer högljudd än den var i väntan på att provningen skulle komma igång.