

# Vinprovning med Madeleine Wallman

En spännande kväll där vi fick lära oss om hur vin tillverkas. Detta demonstrerades med penna och blädderblock på ett pedagogiskt sätt.

Vi fick information om hur grundsmakerna sälla, söta, syra, beska och umami samspelar i maten med dryckens smak

Vi lärde om vad som bör drickas till olika maträtter och vad som passar ihop med söta viner.

Provsmaeking av vita och röda viner, där vi genom att lukta och smaka på vinet fick fundera ut om det var surt fylligt osv. Sen tog vi en bit ost och då förändrades smaken på vinet. Detta påvisade vikten av att välja rätt sorts vin till maten.

Att kombinera mat och dryck är inte alltid det lättaste och kan ibland kännas som en hel vetenskap, men nu har vi höjt kunskapsnivån några pinnhåll.

En uppskattad kväll med mycket information och goda viner till överkomliga priser.

Vid pennan

Steen-Åke Larsson



Vin 1

Charles Wantz Nr 7737

Crémant d'Alsace Carte Noir  
Brut , 2015

**Frankrike** , Alsace , Crémant  
d'Alsace 119:-

Ost

Getost



Vin 2

Bourgogne Cuvée Prestige Nr  
5362

Francois Martenot Chardonnay  
2016

**Frankrike** , Bourgogne 118:-

Ost

Gruyere



Vin 3

Gruyere Allegrini Nr 6010

Valpolicella Superiore , 2016

**Italien** , Venetien , Valpolicella ,  
Valpolicella Superiore

119:-

Ost

Parmesanost



Vin 4

Valle Reale Nr 2355

Montepulciano d'Abruzzo , 2015

**Italien** , Abruzzerna ,  
Montepulciano d'Abruzzo 109:-

Ost

Västerbotten ost