

## Vinprovning på Korpralen igen!

Onsdag kväll var det återigen dags för vinprovning med Catherine Mattson. Det brukar vara ett uppskattat inslag i vårt program, och även denna gång lockades många medlemmar till Korpralen.



Catherine förberedde maten i köket, medan delar av styrelsen dukade borden och fyllde glasen.

Snart var alla 27 kuverten på plats, liksom gästerna, och medan till de sista smårätterna gjordes klara, så passade ordförande Jan på att hälsa välkommen och berätta lite om kommande aktiviteter.

Särskilt slog han ett slag för vårt projekt Söndagsfika, och för den extra lördagsunderhållning som paret Birgersson kommer att ge oss på Ritz, lördagen den 29 oktober! Kl. 11.00 - 13.00, - välkomna!



Sedan var allt på plats, och Catherine kunde bjuda oss smaka!



Temat denna gång var helt enkelt att Vin & Ost, det är gott!

På tallriken syns högst upp en kopp med aioli, till höger följer brie och getos rullad i blomsterströssel, i mitten en ostboll gjord av Västerbotten och färskost, och i skålen nederst återfinns buffelmozzarella med olivolja och basilikablåd.



På fatet finns även mascarpone och två bitar av cheddar.

De runda kexen var hembakade parmesankex, - de var jättegod!

I en skål bredvid fanns varm fetaost, som gratinerats i ugnen med rökt paprika, oregano och olivolja, också det gott.

Därutöver fanns mandlar rostade med rosmarin, citron och vitlök. Marinerade oliver, vindruvor och kex i olika former fanns också som tilltugg.

Alla tillbehör passade till alla viner, och Catherine uppmanade oss att pröva oss fram, och blanda.

Vad var det då i glaset den här gången?



Vinerna hade olika ursprung, - det gemensamma var att det var viner som Catherine tycker är prisvärda och goda, och de finns alla i det ordinarie sortimentet på Systembolaget. De vita vinet till vänster var ett Leth Grüner Veltliner från Österrike, passar bra till färskost, menar Catherine, sedan ett Sangiovese Cecchi från Toscana, följt av ett prisvärt Riojavin, och slutligen ett Bourdeauxvin. Det senare av druvorna merlot och cabernet, blandat från olika gårdar inom hela distriktet.



Medan vi lät oss väl smaka gick Catherine runt och pratade med gästerna, det blev många diskussioner och frågor.



Frågan om box contra flaska kom upp, – samma vin, men kanske med något lite annorlunda smak på grund av högre halt av sulfiter, för förpackningens och lagringens skull.

Temperaturfrågan – Catherine berättade om en måttstock: Ett rumsförvarat rödvin ska kanske ställas in i kylskåpet 30 minuter före servering, medan ett kylskåpsförvarat vitvin istället bör tas ut ur kylskåpet under 30 minuter före!



Det väcktes också farhågor om vinets framtid, med alla de skogsbränder som numera härjar i vindistriktet....

Vinerna var alla goda, själv föredrog jag nog Riojavinet, följt av Bourdeaux'n, men, det är ju det detta handlar om, var och en ska finna sin egen smak! Och ostallriken var välkomponerad, god och väldigt mättande!

När vi var klara med vin och ost, återstod bara lotteriet. Två lyckliga vinnare kunde gå hem med en egen vinflaska, men vi andra fick nöja oss med de goda smakminnena!

Referatet kommer att kompletteras med vinlista, och kanske även recept på parmesankexen, så snart jag har fått det!

*vid kamera och dator, Annelise*

