

Vinafton på Odd Fellow!

Här kommer till slut en liten rapport från den vinafton, som vi hade i föreningen, redan den 16 november. Annorlunda hopkommet, och tyvärr sent!

Annorlunda, för jag som skriver var inte med under kvällen, så beskrivningar och de flesta bilder är den här gången inhämtade från andra, som var där!

Och sent, - ja, Covid har varit en ovälkommen och långvarig gäst i mitt hem, därav dröjsmålet.

Månadsmötet i november, en vinafton, förlades till kvällstid, och av praktiska skäl till Odd Fellows lokaler, som bjöd bättre köksytor för att förbereda den mat vi ämnade bjuda på.



Den här gången handlade det inte om en vanlig vinprovning.

Kvällens huvudperson var Göran Esters, som ses till vänster, med två favoriter kan man anta, hunden Axel och ett glas vitt, kanske mousserande! Han har själv bidragit med fotot.

Göran kåserar om människor han mött och mysiga episoder han upplevt, som präglat hans personliga relation till några utvalda vinfavoriter.

Vi gäster kunde kravlöst njuta av det som bjöds, såväl av Görans berättelser som av dryckerna och det tilltugg som serverades, och som Göran också varit med om att planera.

Kvällen började tidigt för vissa, som åtagit sig att ordna kvällen. Inköp skulle ombesörjas, mat skulle göras i ordning, bord skulle ställas i ordning och dukas!



På bilden här ses en del av kökspersonalen: Ulla Johansson, Marianne Gustavsson och Margareta Tigér.

Dessutom bidrog också Margot Malmstedt och Maria Cavallin Paulson i köksarbetet, och Lennart Paulson fixade med bord och dukning. Tack alla!

Maria är den som fotograferat här i köket, och även tagit övriga bilder på maten!

Som inledande mingelvin serverades **Sparkling Tea, Lady Estate**, ett riktigt gott, alkoholfritt mousserande vin. Roligt med något nytt, och annorlunda!

Det tillverkas av indiskt darjeeling tea, på Spendrups bryggeri.



Görans personliga anknytning här handlade om Dalarna, hemregion för både Göran själv, och för bryggeriet.

När gästerna satt sig till bords bjöds en sallad med vattenmelon, fetaost och färsk mynta, och då smakade ett franskt mousserande vin fint till!

Crémant de Loire. Mousserande viner från Frankrike, som inte kommer från det namnskyddade distriktet Champagne, men tillverkas enligt samma principer, kallas crèmanter, och kan vara väl så goda, men mer överkomliga i pris!



Nästa rätt var en charktallrik, med det sydafrikanska röda vinet Roodeberg i glaset.



Till final serverades en osttallrik, med ett riktigt kraftfullt amarone från Valpolicella, **Capital de Roari**.



Det tror jag var huvuddragen under kvällen.

Alla trevliga historier och minnen som Göran underhöll med, de kan jag ju tyvärr inte återge något av här, - jag var ju inte på plats!



Men av de rapporter jag fått efterhand, så kan jag förstå att kvällen var mycket lyckad, och uppskattad på alla sätt! Till och med särskilt tackbrev till programkommittén!

Inte förvånande alls för mig, som med glädje lyssnat till Görans vinkåserande vid tidigare tillfälle!

Tack för den här kvällen, Göran!

Vid dator och kamera (bilderna på vinflaskorna är hämtade på nätet),
Annelise Paulsen

