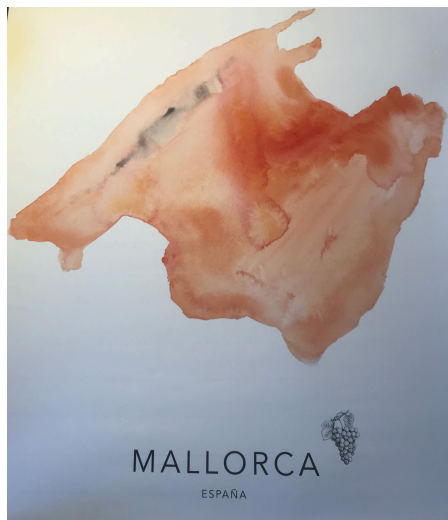


Reportage från vinprovningen fredagen den 18 nov. 2022

För andra gången har SPF kamraterna haft en vinprovning i Brunnsängens föreningsgård. Två år i rad är väl början på en tradition eller hur? Det är ju ett trevligt sätt att umgås under några timmar. Denna gång var det Spanska viner som stod i fokus med vindistrikten Mallorca och Rioja. Vi fick också en liten inblick i vad systembolagets beställnings-sortiment har för viner. Ny intressant kunskap.



Kvällen började kl 17.30 med mingel i foajén innan alla 240 vinglasen var ihälda för provningen. Vi bjöds på ett glas cava och en mycket god spansk flaggsmäckt pintxos som ett smakprov av Spanien.

När allt var klart i lokalen bjöds vi in i en för dagen pyntad lokal med ett Spanskt flaggspel. Vi provade fyra viner från Spanien, två vita och två röda med hjälp av Sabina Eriksson från Winely som har arbetat som sommelier i 22 år, mycket kunnig.



När vi hade provat klart blev det en frågestund, många kluriga frågor blev det men Sabina hade svar på alla frågorna. När frågestunden var över var det dax för mat, en spansk buffé stod uppdukad.

Ett av de röda vinerna som vi provade bjöds vi på till maten och nu vad det bara att äta den goda buffé som Restaurang Svalan levererade med många läckerheter.

Stämningen var hög i lokalen och de 60 st SPF Kamraterna var nöjda och glada.

PS. Skrolla längre ner till sidan 3 och 4 så finns dokumentation på alla vinerna vi provade på vinprovningen.

VINER FRÅN MALLORCA

Can Axartell Corum art nr: 53124 pris: 219:-

Druva: Malvasia Vinet Corum, gjort på druvan malvasia, jäser på ståltank och lagras sedan tio månader på större ekfat. Detta ger lagom struktur och en fin inramning till vinet som har en knivskarpt syra trots den soliga adressen.

Can Axartell Terrum art nr: 58596 pris: 239:-

Druva: Callet I vinets doft och smak finns fina nyanser av röd frukt, rosor, viol och en lätt kryddighet. Vinet har sammetslena drag, mycket utmärkande för den inhemska druvan callet, och samtidigt mycket härlig smakrikedom.

MALLORCA

WINELY

VINER FRÅN RIOJA

Muga Blanco art nr: 72877 pris: 129:-

Druva: Viura, Malvasia Druvorna jäser på nya franska fat och vilar därefter på jästfällningen i tre månader. Det här är ett torrt vin med frisk, fräsch syra och en fin fruktintensitet. Välbalanserat med inslag av citrus & gult äpple.

Heredad de Berganzo art nr: 2113 pris: 99:-

Druvor: Temranillo, Viura Vinet har en tät, mörk färg och är, trots sin adress, ett lätt, ungdomligt och friskt rött vin med fräscha, fruktiga inslag av körsbär, blåbär, hallon och viol, kryddat med färsk mejram.

RIOJA

WINELY



Vinet vi minglade med.

Alvaroni Cava pris 89 :-

Brut Organic Spanien, Cava

Flaska 750 ml 11,5 % Produktnummer:

Nr 77104 Fruktig smak med inslag av gröna äpplen, örter, honungsmelon, vingummi och citrus. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, eller till ättare rätter av fisk och skaldjur. Sockerhalt 0,4 g/100ml.

Finns att handla i butik.

Hälsningar från Sabina Eriksson

Här nedan kan ni läsa mer om hur man går tillväga för att beställa viner ut Systembolagets "guldgruva" dvs beställningssortimentet:

Klicka på länken hur man beställer viner.

<https://www.systembolaget.se/skapa-konto/>

Följ stegen via länken ovan. Det du behöver göra är att uppge dina personuppgifter, du förbinder dig ej till något genom att skapa ett konto. När du väl har lagt din order samlas vinerna och skickas till den butik du väljer och du betalar först när du hämtar ut vinerna i butiken.

Sabina Eriksson Sommelier.

På hemsidan finns en liten film om hur trevligt vi hade det på vinprovningen. Här är en länk direkt till var på hemsidan den finns.

<https://www.spfseniorena.se/distrikt/orebrodistriktet/foreningslista/kamraterna/verksamhet/resor-och-arrangemang/vinprovning-18-nov-2022/>

Hälsningar från programgruppen.

Lars Göran, Gunilla och Hans

Foto och film A Calleberg

Text H Emanuelsson