

Referat från Vinprovningen fredagen den 10 november,



när mörkret nyss hade sänkt sig över Örebro, började förväntansfulla seniorer samlas vid Brunnsängens föreningsgård. SPF Seniorerna Kamraterna anordnade vinprovning med mingel och medelhavsbuffé. Tillställningen inleddes med att deltagarna bjöds cava och pintxos i foajén medan kvällens sommelier avslutade förberedelserna för vinprovningen genom att hålla upp lagom mängder av de svala vita vinerna i de glas som väntade seniorerna i ”matsalen”. Efter en stunds trevligt mingel öppnades

dörrarna och ett 60-tal förväntansfulla seniorer kunde ta plats vid borden. Vinprovningen omfattade 2 vita och 2 röda viner från



Portugal. Kvällens sommelier, Thomas Östlund, berättade om Portugal som vinland, om olika vindistrikt, om hur distriktens klimat påverkar druvorna och om olika druvsorter. Han ledde oss genom provandes av kvällens viner.



Friskt och fruktigt....mineraltoner.... smörigt med en ton av fat...lite strävt men gott till en köttbit...en smak som djupnar....komplext. Smakandet, doftandet, provandet, samtalen vid borden om hur man uppfattade och tyckte om de olika vinerna avslutades med en lättsam Quis där deltagarna inbjöds att svara på frågor om de provade vinernas distrikt och druvsort. Priser lottades ut bland de som hade turen/skickligheten att ”skrapa



ihop” flest rätta svar. När vår sommelier avtackats så högg alla in på den välsmakande medelhavsbuffén till vilken vi drack ett av de röda vinerna vi provsmakat. Kvällen gick fort medan tallrikar och buffébord tömdes och glada



skratt och samtal fyllde lokalen. Många berömda kommentarer hördes om kvällens mat och många sade att kvällen varit mycket trevlig och minnesvärd. Vid 21-tiden avslutades tillställningen genom att arrangörerna tackade alla som bidragit till en lyckad kväll och "ett gäng" glada seniorer lämnade

föreningsgården för att ta sig hem genom den mörka novemberkvällen.

Ett särskilt stort och varmt tack till dem som ställde fram bord och stolar och dukade med mera före tillställning och som röjde upp, ställde tillbaka, diskade och torkade då festen var slut!!

Utan er insats hade vinprovning med buffé inte kunnat genomföras!

Stort tack från programgruppen i SPF Kamraterna.



Text: S Arvång Karlsson Bild: A Caleberg L Viker och H Emanuelsson



Aperitif: Campo Viejo Cava Brut reserva, Spanien, Cava, 7782, **95 kr** Fruktig, mycket frisk med inslag av gröna äpplen, päron, örter och citron. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.



Soalheiro Alvarinho 2022, Portugal, Minho/ Vinho Verde, 74935, **139 kr** Fruktig, mycket frisk smak med inslag av vit persika, galiamelon, päron, kryddor och lime. Serveras vid 8-10°C som aperitif, till rätter av fisk eller skaldjur, eller till vegetariska rätter. Lättare glasflaska 12,5 % vol .



Opta Encruzado 2022, Dão, 2112, **119 kr** Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av fat, röda äpplen, kiwi, mineral, citronskal, nötter och vanilj Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller ljust kött eller till vegetariska rätter. Lättare glasflaska 750 ml 13 % vol.



Casa Relvas Touriga Nacional, 2022, Alentejano, 2809, **119 kr** Nyanserad, fruktig smak med inslag av björnbär, viol, mörka körsbär, skogshallon, lakrits och salvia. Serveras vid cirka 18°C till rätter av lamm- eller nötkött, eller till smakrika vegetariska rätter.



Periquita Reserva 2020, Peninsula de Setubal, 2560, **99 kr** Kryddig smak med rostad fatkaraktär, inslag av plommon, choklad, kaffe, skogshallon. kryddnejlika och vanilj. Serveras vid 16-18°C till grillade rätter av lamm- eller nötkött. Lättare gassflanka 13 % vol.