

Vinprovning med ost den 4 december 2025

I december månad samlades 16 förväntningsfulla SPF'are, för att under Munsänk Ann-Christin Jehrens kunniga ledning fördjupa oss i två vita och två röda viner samt matchande ostar.

De viner hon valt var: *Laroche Burgo Réser (56 31 01)*, *Gustavo Lorentz Gewurz Réser (52 44 01)*, *Capital de'Roari Amar (12 36 60 1)* och *Grådask (80 89 01)*. De matchade ostarna var: *Brie, Port salut, Parmesan och Blåmögel*.



Först fokuserade vi på de enskilda vinerna, dess färg, doft och smak. Ann-Christin berättade om varje vins druvammansättning, vinets typiska egenskaper och dess terroir (vinstockens växtmiljö). När vi ”smuttat” på varje enskilt vin, var det dax att kombinera vinerna med ostarna. Här upptäckte vi att vissa viner och vissa ostar förstärkte varandras smaker på ett fantastiskt sätt, medan andra var mer neutrala.



Det som är bra med dryckesprovningar är att det finns inget ”facit” - inga rätt eller fel – det är individens upplevelser som gäller.

Dryckesprovningar är dessutom inte bara en läroprocess utan också ett fantastiskt bra sätt, för deltagarna, att socialisera med varandra.

Vid den avslutande omröstningen om vilken kombination som var bäst, segrade ”Grådask tillsammans med Blåmögel”. Provingen avslutades med att vi blev bjudna på pepparkakor. Pepparkakor och blåmögel är också en trevlig kombination.



Ett stort tack till Ann-Christin och maken Valter, för en mycket intressant provning och vi ser fram emot de kommande provningarna.

Text/bild: MP/UP