

SPF Seniorerna / Jössebygden Arvikas månadsmöte, torsdagen den 15 november - Vinprovning!

Vackert dukade bord med fyllda vinglas, tallrikar och skålar med tilltugg, ljus och växter mötte medlemmarna vid ankomsten, och dagens värdinna, Cathrin Mattson från företaget Food Factory, var i full färd med de allra sista förberedelserna.

Lite fick vi dock ge oss till tåls med avsmakandet, mötet inleddes med en kort presentation av Ideellt engagemang - fyra museiföreningar i Arvika.

Det var Christina Ottenblad från Rackstadmuséets ideella arbetsgrupp, som gav en levande bild av gruppens arbete, - så betydelsefullt för muséets verksamhet, och också så roligt och givande för dem som deltar, på ett eller annat sätt!

Högst sannolikt kan det nu vara någon eller några som nappar på detta, och anmäler sitt intresse framöver. Vi ska ju även besöka muséet på vårt första månadsmöte i januari!



Sedan var det dags för dagens huvudbegivenhet!

Efter att Cathrin presenterat sig själv och sin verksamhet med det egna företaget Food Factory här i Arvika, berättar hon om dagens upplägg.

Alla viner är italienska, men Cathrin vill ge oss en liten orientering i hur fyra olika välkända vindistrikt skiljer sig åt, genom olika odlingsförutsättningar, olika druvor och därmed även i olika smak- och doftupplevelse.



Här ser vi de fyra vinerna samlade!

Samtliga viner finns på Systembolaget, i ordinarie sortiment. Prisklass 70-130 kronor.

På den här bilden står dock flaskorna lite i fel ordning, mot hur de fyllts upp i glasen och hur de fortsättningsvis kommer att presenteras!

Broliovinet ska vara nummer två, medan *Campo Fiorin* ska vara nummer tre!

Vi får avsmaka vinerna i tur och ordning från vänster.



Först ut är ett vin från distriktet Piemonte i nordvästra Italien, gjort på den blå druvan *barbera*. En druva som är känd för att ge viss strävhet i smaken, beroende på druvans skal. Vinet heter också *PIEMONTE BARBERA*, från producenten Cantine San Silvestro.

Nummer två i glaset är från Toscana, gjort på Sangiovese-druvan. *BROLIO* är ett typexemplet på Chianti Classico, ett vin som ska hålla kvalitet och klass.

På baksidan av flaskan kan man se den svarta tuppen, en märkning som ska garantera kvalitén. Vinet kan upplevas som något lättare än det i det första glaset.



Det tredje distriktet vi får smaka på är Venetodistriktet. Det är härifrån de kända Amaronevinerna alltid kommer. Det vin vi får smaka räknas dock inte som ett Amaronevin, även om det är gjort på pressrester från Amarone. God klass håller ändå detta vinet, som utgör grunden till hela gruppen Ripassoviner. Vinet heter *CAMPO FIORIN*. Producenten är Masi, den producent som är störst i norra Italien, med många århundradens historia bakom sig.

Det fjärde vinglasat innehåller ett kraftfullt, mjukt vin, *CA MARRONE APPASSIMENTO*, från distriktet Apulien i södra Italien. Liksom Amaronevinerna är detta vinet, och andra viner med märkningen Appassimento, framställt på framställt av delvis torkade druvor, vilket ger vinet en fruktig och distinkt ton. *Ca Marrone* är gjort på en blandning av druvor, bl.a. på druvan *primitivo*. För övrigt samma druva som kallas *zinfandel* i USA.



Cathrin menar att vad som är ett "bra", eller "gott" vin i slutändan alltid handlar om personligt tycke och smak. Ett tips för att enkelt finna nya viner som passar en själv, är att finna en vinskribent som vid flera tillfällen rekommenderat viner som man själv finner goda. Håller man sig sedan till den recensenten så är chansen stor att man blir nöjd också i fortsättningen.

Andra sätt, kan vara att lära mer om olika druvor och regioner, och pröva ut favoriter. På Systembolaget kan man ha nytta av att lära sig symbolmärkningen för strävhet, syra etc.

För att öva uppsyn sin smak tipsar Cathrin om att man vid bjudningar för mindre sällskap, istället för att köpa exempelvis tre flaskor av samma vin, köper tre olika sorter som kan passa till maten. Så håller man i förväg upp upp tre glas, i turordning. Under middagen har man sedan inga svårigheter med att finna samtalsämnen, - det blir många jämförelser och roliga kommentarer, och kanske aha-upplevelser!



Mat och vin hör ihop. Cathrin poängterar, att den mat vi nu serveras passar lika bra till alla fyra vinerna. Planering, inköp, förberedelser, tillagning till viss del, allt det står Cathrin för.

När det gäller maten är alla charkuterier en passande bas som passar till de italienska röda vinerna! Det viktiga är att finna en balans mellan sötma, salta och syra. Och gärna lite fett också!

Efter att vi lyssnat på Cathrin och försiktigt avsmakat alla fyra glasen, så är det fri ätning och drickande! Och jämförande, och diskuterande!



Medan vi äter och dricker, vandrar Cathrin runt och besvarar alla frågor som kommer, både om vinerna och om maten!



Frågorna är många, och de kan vara både detaljerade och kluriga!



Här nedan till vänster ser vi Birgitta Westin, närmast, och Margot Olsson, båda vetgiriga, och nöjda!

Lika nöjda är paret till höger, Morgan Danielsson och Kerstin Meiling!



Maten kräver en egen sida, stor bild och en mer ingående presentation!



Det var det där med blandningen av sötma, sälla, syra och fett!

Salamin längst upp till vänster på fatet är ett måste, likaså den lufttorkade skinkan! I det här fallet var det spansk serranoskinka, fungerar precis lika bra som den italienska. Oliverna i egen inläggning var också jättegoda!

Ostar bör det också vara med: Chèvren nedan på fatet är rullad i tranbärspuder och runt om ligger också lite tranbär.

Sedan till höger ligger brieost med jordgubbar, - och lite god olivolja är också ringlad över helt lätt. Den gröna bollen är gjord av riven västerbottenost blandad med färskost, rullad i hackad gräslök och timjan!

I skålen uppe till vänster finns en caprese, på små tomathalvor, mozzarella, basilika och god olivolja. Och den extra såsen till höger var fantastiskt god till! Gjord på en blandning av crème fraîche, tysk vit majonnäs och finriven parmesanost! Vitt bröd och salta kex till fullbordade det hela!

Så väldigt gott, alltihop!

Fler frågor om vin kom förstås upp vartefter... Vi fick veta att ett och samma vin på flaska eller i box faktiskt inte smakar riktigt lika. I boxviner måste man tillsätta sulfat, för hållbarheten, och det påverkar smaken. Särskilt när det gäller röda viner, vita är inte lika känsliga för sulfat.

Och även boxviner behöver luftas för bästa smakupplevelse. En god tumregel är att alltid hålla upp vin i glasen, innan gästerna kommer, och det gäller alla viner!

Och när det gäller begreppet "rumstemperatur" för rödviner menar man runt 18 grader, inte varmare. Kanske serverar vi ofta röda viner alltför varma! Särskilt gäller det mjuka, bäriga viner. Med vita kan det vara tvärtom, alltför kallt! Här bör temperaturen ligga runt 12 grader, alltså inte kylskåpstemperatur.

Apropå en diskussion om den krävande och komplicerade processen att göra ett Amoronevin, likartad den att göra champagne när det gäller komplexitet, hamnade vi även i lite utvecklingar från temat "Fyra italienska viner". En av våra medlemmar hade i somras varit på besök i champagnestaden Épernay, och hon kunde berätta detaljerat om alla de olika steg i tillverkningen som måste till, för att resultatet ska bli som det ska. Det var trevligt!

Cathrin fyllde då också på med lite information om skillnader mellan *champagne*, *crémant* från Alsace, *cava* från Spanien, *sekt* från Tyskland och *prosecco* från Italien! De tre första görs enligt champagnemetoden med två jäsningssteg utan tillsatt kolsyra, medan de övriga tillverkas med andra jäsningsprocedurer i stora ståltankar, "charmat"-metoden. Vissa proseccoviner görs dock utifrån champagnemetoden, de är då märkta med "metodo classico"-metoden.

Så, som synes, vi fick mycket till livs under de här timmarna! Både smak- och upplevelsemässigt, och i form av lärdomar!

Stort tack till Cathrin! 🙌



Här ser vi Lilian Karlsson tacka Cathrin, på plats, efter avslutat värv!

Efter detta var det dags för lotteriet, som avslutning. Denna gång var det några deltagare som kunde gå hem med egna flaskor ur dagens sortiment! Förmodligen *ännu* mer nöjda än vi andra...

Vid kamera och dator, Annelise Paulsen, webbansvarig.

Information!

De viner vi avsmakade finns i Systembolagets ordinarie sortiment.

<i>Piemonte Barbera, Nr 72782</i>	<i>119 kr</i>	<i>från Piemonte.</i>
<i>Brolio, Nr 2705</i>	<i>129 kr</i>	<i>från Toscana.</i>
<i>Masi CampoFiorin, Nr 5123</i>	<i>69 kr</i>	<i>från Veneto.</i>
<i>Ca'Marrone, Nr 76686</i>	<i>125 kr</i>	<i>från Apulien.</i>

*Om Cathrins verksamhet och företag kan man läsa mer på www.foodfactory.se
E-post: info@foodfactory.se*