

## 251010 Vinafton på Korpralen!

I fredags kväll var det dags för höstens vinafton på Korpralen. X antal förväntansfulla seniorer hade då samlats runt borden.

Ansvariga för all planering och genomförande var Maria Cavallin Paulsson och Marianne Gustavsson, som under eftermiddagen även hade fått hjälp med dukning och iordningställande av .... Allt så fint ordnat, med italienskt tema!

Ulla Johansson var det som tog dessa bilder under kvällen!



Marianne Gustavsson syns bakom mikrofonen till vänster, och Maria Cavallin Paulsson, nedan i mitten.

På blädderblocket syns delar av den lektion i italienskt uttal, som Maria även bjöd på!



Först serverades en alkoholfri välkomstdrink, och sedan följde fem goda viner kunde till de olika italienska rätterna.

Första tallriken bestod av två bruschetta, - den ena med tomatröra och den andra med chilimarinerade räkor. Till det ett vitt vin, Credo från Sicilien. Bild saknas.

Den andra tallriken, med salami, nötkött och tre olika skinkor, samt ostar från ostbutiken, parmesan, pecorino och brie, ses här till höger.



Till den serverades olika röda viner, från olika distrikt i Italien.

Vinlistan finns på sista sidan här nedan.

Jag kunde tyvärr inte delta själv den här kvällen, men utifrån vad jag hört, så var allt gott och vällmakande, trevligt och avspänt!

Röd vita dukar, stearinljus, och italiensk musik, allt bidrog till att förhöja stämningen.



Där fanns quiz-frågor att diskutera runt borden, och några av deltagarna berättade om några särskilda minnen från egna resor i Italien.

Och så blev det mycket prat om ditten och datten också, förstås!

Här några fler bilder på några av dem som var med!





Vinlista på nästa sida.

**Vid datorn, skrivet i efterhand till bilder från Ulla och rapport från Maria,  
Annelise Paulsen**

**Crudo Catarratto Zibibbo organic, 2024    Sicilien**

99 kr

Fruktig, blommig, , 2024 smak med liten sötma, inslag av päron, fläder, honungsmelon, citrus och örter. Serveras vid cirka 8 grader till rätter av fisk eller skaldjur, gärna med asiatisk kryddning eller som sällskapsdryck.

Catarratto och zibibbo är druvorna.

12,5%

**Viva Valentina Sangiovese, 2024    Apulien**

115 kr

Fruktig smak med liten sötma, inslag av fat, mörka körsbär, blåbär, choklad, kryddnejlika och vanilj. Serveras vid 16 – 18 grader till grillade rätter av fläsk eller lammkött eller till vegetariska rätter eller som sällskapsdryck.

Druva sangiovese.

13%

**Boira Sangiovese, 2024    Marche**

109 kr

Fruktig smak med inslag av fat, blåbär, kryddnejlika, nougat och skogshallon. Serveras vid cirka 16 grader till vegetariskt, eller till rätter av fläsk- eller lammkött.

Druva sangiovese

13%

**Fontanafredda Ebbiolanghe Nebbiolo, 2024    Piemonte**

149 kr

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, blodapelsin, nougat, nypon, pomerans, örter och tranbär. Serveras vid cirka 18 grader till rätter av lamm- eller nötkött.

Druva nebbiolo

13%

**Ruffino Vinsanto Serelle, 2021    Toscana Chianti**

189 kr

Nyanserad, söt, knäckig smak med inslag av fat, torkade aprikoser, sultanrussin, hasselnötter, apelsinskal, choklad, dadlar och vanilj. Serveras vid 10-12 grader till mandelskorpor eller tilledesserter, gärna innehållande nötter.

Druva Malvasia och trebbiano

15%

