

Torsdag 19:e April kl. 19:15 på Restaurang Lagerbladet

Spaniens vita viner och maten därtill

Varför tillverkar man de viner man gör på olika ställen? Svaret är oftast för att de ska passa till den mat man traditionellt äter. I nordvästra Spanien äter man mycket fisk och skaldjur och till det passar som bekant vita viner.

För bara ett drygt tiotal år sedan var dessa viner, med några få undantag, okända för oss. Vi hade tillräckligt bra viner på närmare håll och till denna del av Spanien var det ingen som åkte på semester!

I takt med att vinintresset och även nyfikenheten att prova nya saker ökat, har vi upptäckt vilka goda viner som görs här. Albarino, Verdejo och Godello är druvor som passar perfekt till viner som matchar den fantastiska mat de är skapade för.

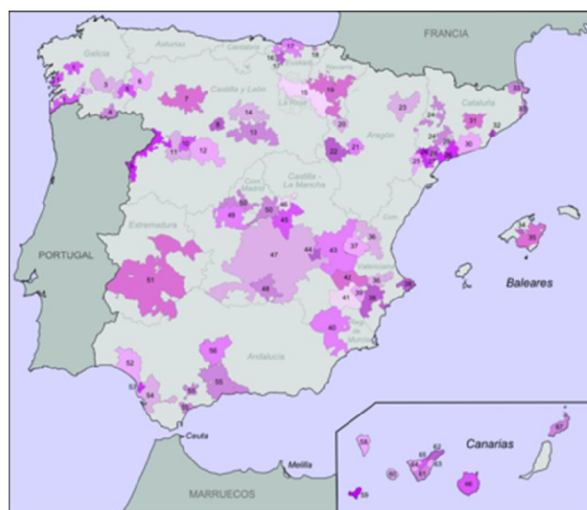
Jag kommer att ta Er med på en kulinarisk resa till det "okända Spanien" där vi provar dessa viner till passande fisk- och skaldjursrätt.

Välkomna!

/Eva Sonnert



Mognande pergolauppbundna Albariñoklasar



Spaniens vindistrikt

Nedanstående viner ingår i provningen:

Årgång	Vin		Pris
2010	Louro do Bolo Godello Lias Finas	(71910)	185 kr
2010	Finca Montepedroso Verdejo	(74530)	139 kr
2009	1583 Albariño de Fefiñanes	(99047)	186 kr
2006	Onomástica Reserva Blanco, Viura	(99034)	199 kr
2006	Ametller Xarel-lo Chardonnay	(85973)	134 kr

Meny: Inte klart i dagslägen men kommer att presenteras på sektionens websida inom kort

Vin till maten:

2010	Orballo Albariño	(2696)	88 kr
------	------------------	--------	-------

Efter maten serveras kaffe

Pris: 350 kronor för Munsänkänkar och 400 kronor för gäster

Anmälan sker i två steg:

1. Svara till vin.anmalan@gmail.com och ange din sektionstillhörighet
2. När du fått bekräftelse på att du har kunnat erbjudas plats så sätter du in pengarna på bankgiro 714-6053. Pengarna ska finnas på vårt konto senast 13/4. Nu är du klar och välkommen på provning utan longörer med kontanter. Från 14/4 erbjuds reserver platser som inte betalats.

Avanmälan och överlåtelse

Avanmälan kan ske med full återbetalning senast 16/4. Senare återbud medger tyvärr ingen kreditering. Överlåtelse av platser kan ske till andra medlemmar. Gäster får överlåta platser till både medlemmar och icke medlemmar.

Förtursregler

T.o.m. 31/3 har medlemmarna i vår sektion (Linköping Filbyter) företräde. Vi fyller sedan på med andra Munsänkänkar som anmält sig och detta fortgår ytterligare tre dagar (t.o.m. 3/4). Därefter tar vi i mån av plats även in gäster.

Med Vänlig Hälsning,

Björn Sonnert