



Torsdag 21 mars - Röda pärlor med Enjoy Wine

Till kvällens provning har vi nöjet att bjuda in vinimportören Enjoy Wine. Enjoy Wine är en av de stora vinimportörerna i Sverige och har ett stort utbud av intressanta viner. Dessutom har man vid flera tillfällen erhållit utmärkelsen Årets Vinimportör samt är flerfaldiga representanter för vinproducenter som erhållit Gyllene Glaset.

Vid kvällens provning kommer vi att få ta del av Enjoy Wines breda utbud av intressanta och spännande röda viner från olika delar av vinvärlden. Provningsledaren kommer att ledas av **Göran Borgenvik**, mångårig Munskänk och vinkonsult för Enjoy Wine.

Denna gång har vi tillsammans med provningsledaren valt att göra provningen lite mer spännande. Vi presenterar därför inte vinerna med namn här utan ger istället en lista med ledtrådar. Ni kommer att få vinerna presenterade i detalj vid föredraget då ni också får dokumentation inför provningen. Vi vågar lova att ni inte blir besvikna. Prisläget på vinerna är mellan 179:- och 425:-, med ett snittpris på 280:-.

Vinerna:

- Ett vin som producerats av Bordeaux-profilen Michel Rolland med druvor från mer än 50 år gamla Malbec-vinstockar i vindistriktet Valle de Uco i Nya Världen.
- Ett gammalt kloster har gett namn åt detta vin från ett traditionellt vindistrikt i Spanien. Inblandning av Cabernet Sauvignon i viner härifrån är inte speciellt vanligt förekommande.
- Ett elegant och komplext vin med frisk syra, lite kryddigt och ton av smultron. Producentens namn är samma som det ursprungliga inhemska namnet på landet vinet producerats i.
- Druvan Chiavennasca är mer känd under ett annat namn och ännu ovanligare är viner gjorda på torkade druvor av denna klon. Inferno heter en av vingårdarna i Valtellina.
- Ett vin producerat från en av de mindre kända Bordeaux-druvorna – Petit Verdot. Tidningen Decanter utsåg årgång 2009 av vinet till "a wine in a league of its own".

Tid och plats: Torsdag 21 mars kl 19.15. Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

Till Lottas goda mat dricker vi Fontanafredda Langhe Nebbiolo (nr 22300, 99 kr)

Pris för provningen: 400 kr för medlemmar och **450 kr** för gäster. Medtag gärna jämna pengar.

Medlemmar i sektionen Linköping Bacchus har förtur till och med lördag 2 mars.

Munskänksmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med tisdag 5 mars. Sista anmälningsdag är lördag 16 mars.

Anmälan

Skicka anmälan till vin-anm@lists.lysator.liu.se. Skriv i mejlet vilken sektion du/ni tillhör (Linköping Bacchus, Linköping Filbyter eller annan). Om du anmäler gäster också, så skriv att de är gäster. Du får bekräftelse via epost till din avsändaradress inom två arbetsdagar.

Om provningen är fullbokad så att du inte kan få plats direkt får du erbjudande om att stå på väntelista inför provningen. Om du inte får bekräftelse på ditt mejl i tid måste du kontakta oss via telefon (se nedan) för att kontrollera om du är anmäld eller ej. Tänk på att du kan vara noterad som anmäld även om du inte får svar – det kan ju vara svaret till dig som kommit bort.

Avanmälan

Om du behöver avanmäla dig, så är det bra om du gör det så tidigt som möjligt, så vi kan kalla någon som står på väntelista, ifall provningen skulle vara fullbokad. Skicka mejl om avanmälan till vin-anm@lists.lysator.liu.se. Om det är efter sista anmälningsdag (se ovan) så vill vi att du ringer Kent på telefon 070 - 616 42 42 också.

Om du inte kommer på provningen och inte har avanmält dig senast **klockan 18:00 tre dagar innan provningen** får du betala för provningen.

Glöm inte att meddela om ni vill ha insignier i form av skopa eller band.

Hjärtligt välkomna

Stefan Werna
ordförande

Epost: stefan_werna@hotmail.com Telefon: 013 – 21 42 78, 0730 – 435448
