

Onsdag 4 september – Bordeaux' Hjärta Klassificeringen i Graves 60 år

En fantastisk sommar går mot sitt slut och vi är snart i början av hösten, brytningstiden då vi enligt traditionen börjar dricka mer rött än vitt vin. Vad passar då bättre än att vi håller en provning där vi provar både vita och röda viner?

I dagarna för 60 år sedan fastställdes den ursprungliga klassificeringen av viner från distriktet Graves i Bordeaux. Vi är kanske mest bekanta med 1855 års klassificering från Médoc-halvön, men faktum är att de första vinrankorna i området Bordeaux växte i Graves flera hundra år innan vin producerades på Médoc-halvön, som då var mer eller mindre sumpmark. Idag får vinerna från Graves allt större uppmärksamhet, delvis beroende på att vinerna från slotten på Médoc-halvön har ökat kraftigt i pris under senare år.



Vid kvällens provning kommer du att få bekanta dig med distriktet Graves och dess klassificering från 1953. Under appellationen Pessac-Léognan i Graves gränsar direkt till staden Bordeaux och vissa vingårdar ligger omgärdade av bebyggelse. Det är från detta område de mest kända vinerna kommer. Graves skiljer sig från de flesta andra delar av Bordeaux såtillvida att de flesta egendomarna producerar både röda och vita viner, så du kommer att få prova 3 vita och 3 röda viner från olika egendomar och kvalitetsklasser.

Provningen leds av Stefan Werna.

Vinerna:

De tre första är vita och de tre sista är röda viner.

- Chateau Carbonnieux, Graves, Pessac-Léognan, 2008, 369:-
- Clos Floridene, AOC Graves, 2009, 198:-
- Chateau Coucheroy, Graves, Pessac-Léognan, 2009, 119:-
- Chateau Latour-Martillac, Graves, Pessac-Léognan, 2009, 317:-
- Chateau Les Carmes Haut-Brion, Graves, Pessac-Léognan, 2008, 433:-
- L'Esprit de Chevalier, Graves, Pessac-Léognan, 2008, 279:-

Tid och plats: Onsdag 4 september kl 19.15. Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

Till maten dricker vi Mouton Cadet Reserve, Graves Blanc, nr 70463, 116:-.

Mer information om maten kommer på hemsidan cirka en vecka innan provningen.

Pris för provningen: 420 kr för medlemmar och 470 kr för gäster. Medtag gärna jämna pengar.

Medlemmar i sektionen Linköping Bacchus har förtur till och med måndag 19 augusti.

Munskänksmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med torsdag 22 augusti. Sista anmälningssdag är söndag 1 september.

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 till höstens första provning med många goda och spännande viner.

Stefan Werna
ordförande
Munskänkarna sektion Bacchus

Epost: stefan_werna@hotmail.com
Telefon: 013 – 21 42 78, 0705 – 750073

Information om kommande provning:

Nästa provning går av stapeln fredag 11 oktober då vi återupptar Dinér Vinicole, vilket innebär att vi äter en trerätters middag med två olika viner till varje rätt för att jämföra vilket av vinerna vi tycker passar bäst. Det brukar bli trevliga diskussioner runt borden. Det blir ingen presentation denna gång utan istället för vi en diskussion mellan rätterna kring kombinationen av mat och vin.