

*Bacchus*

## Fredag 11 oktober – Dîner Vinicole

### Trerättersmiddag i höstens tecken med två viner till varje rätt



Tro det eller ej, nu är hösten på gång! Vi drar oss inomhus och vad passar då bättre än att äta god mat och välja ut några intressanta viner? Förhoppningsvis blir, om man lyckas väl, summan av 1+1 mer än 2.

Inom sektion Bacchus tänker vi återuppliva den traditionella vinmiddagen som det är 5 år sedan vi senast erbjöd. Vi kommer att äta en trerättersmiddag med två viner till varje rätt, ett mer traditionellt klassiskt vinval och ett lite modernare alternativ. Innan vi äter de olika rätterna kommer en kort genomgång att göras av varför de olika vinerna valts, efter varje rätt kommer vi också att diskutera vilket vin du tyckte passade bäst och varför.

Alla viner till kvällens provning, förutom ett, väljs ur det ordinarie sortimentet på Systembolaget. Detta för att det ska vara enkelt att köpa vinet utifall du hittar en ny favorit. Fördrinken dricker vi i foajén innan vi sätter oss till bords. Diskussionen före och mellan rätterna leds av Stefan Werna.

## *Kvällens meny*

### *Fördrink*

Graham Beck Blanc de Blancs Brut, Western Cape, Sydafrika, 2009 (nr 6505)

### *Förrätt*

Jordärtskockssoppa med bacon ackompanjerat med Västerbottenpuff

### *Viner*

Dr Loosen Bernkasteler Kurfürstlay, Riesling Spätlese, Mosel, Tyskland, 2009 (nr 7203)  
Vicar's Choice Chardonnay, Marlborough, Nya Zeeland, 2012 (nr 2188)

### *Huvudrätt*

Grillad älgrostbiff serverat med rotsaksrösti, rödlökschutney samt en len svartvinbärsrödvinscouli tillsammans med en bukett romanescosallad

### *Viner*

Poliziano Vino Nobile di Montepulciano, Toscana, Italien, 2010 (nr 2144)  
Kleine Zalze Vineyard Selection, Stellenbosch, Sydafrika, 2010 (nr 12019)

### *Efterrätt*

Mascarponecrème i en krispig chokladkorg ledsagad av citrussallad

### *Viner*

Castelnau de Suduiraut, Sauternes, Frankrike, 2007 (nr 3690)  
Errazuriz Late Harvest Sauvignon Blanc, Chile, 2011 (nr 75039)

**Tid och plats:** Fredag 11 oktober kl 19.00 på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

**Pris för middag inkl 7 viner: 500 kr** för medlemmar och **550 kr** för gäster. Medtag gärna jämna pengar.

Medlemmar i sektionen Linköping Bacchus har förtur till och med måndag 30 september. Munsänknsmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med torsdag 3 oktober.

### **Anmälan**

Skicka anmälan till [vin-anm@lists.lysator.liu.se](mailto: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](mailto:vin-anm@lists.lysator.liu.se). Om det är efter måndag 7 oktober 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 en trevlig kväll i matens och vinets tecken.

Stefan Werna  
ordförande  
Munsänkarna sektion Bacchus

Epost: [stefan\\_werna@hotmail.com](mailto:stefan_werna@hotmail.com)  
Telefon: 013 – 21 42 78, 0705 – 750073

### **Information om kommande provning:**

Nästa provning med sektion Bacchus går av stapeln tisdag 12 november då Ulf Jansson från Stockholm kommer på besök. Ulf ansvarar bl a för den bedömning av viner som presenteras i tidningen Munsänknen. Ulf kommer att leda en provning under temat "Vinjournalist för en dag". En högtintressant provning utlovas.