

Tisdag 22:e oktober kl. 19:15 på Restaurang Lagerbladet

## Piemonte med Barolo och Barbaresco i spetsen

Du är hjärtligt välkommen att tillsammans med Jonas Alwin prova viner från Piemonte. Jonas var hos oss i våras och berättade om vinerna från södra Italien. Hans presentation var mycket uppskattad. Nu är det alltså dags för norra Italien.

Piemonte är ett av Europas riktigt klassiska vinområden. I Piemonte odlas två tredjedelar blå druvor, och berömmelsen är i första hand baserad på nebbiolovinerna Barolo och Barbaresco. Men då ska man veta att B&B står för mindre än 5% av Piemontes totala produktion. Det finns en likhet mellan Barolo och Tokajer(?). Om båda vinerna har sagts att det är "Kungarnas vin – vinernas kung", men det är nog enda likheten. Små kvantiteter av viner som alla vill ha resulterar som alltid i höga priser. Men det finns oerhört mycket mer bakom dessa fanbärare, även i bättre prislägen.

Vi ser fram emot att låta Jonas spinna loss i det underbara Piemonte och alla dess läckerheter.



*Utsikt från Neive mot Alperna i juni*



*Tryffelmarknad i Alba i oktober*

Nedanstående viner ingår i provningen:

<b>Årgång</b>	<b>Vin</b>		<b>Producent</b>	<b>Pris</b>
2010	Piodilei Chardonnay	[91314]	Pio Cesare	249 kr
2011	Pecchenino Sirì d'Jermu Dogliani	[79026]	Fratelli Pecchenino	174 kr
2010	Barbera d'Alba Ciabot della Luna	[99137]	Gianni Voerzio	175 kr
2008	Barbaresco Pio Cesare	[91214]	Pio Cesare	387 kr
2005	Barolo Vigna d'la Roul	[94738]	Podere Rocche dei Manzoni	582 kr

Meny: Chili- och chokladkryddad älggryta serveras med gremolatarostade rotfrukter.

Vin till maten: 2008 Langhe Rosso Il Cascinone [ 2694] 99 kr

Efter maten serveras kaffe

Pris: 400 kronor för Munsänkankar och 450 kronor för gäster

**Anmälan sker i två steg:**

1. Svara till [vin.anmalan@gmail.com](mailto: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 tisdag 15/10**. Nu är du klar och välkommen på provning utan longörer med kontanter. Från 17/10 erbjuds reserver platser som inte betalats.

**Avanmälan och överlåtelse**

Avanmälan kan ske med full återbetalning senast torsdag 17/10. 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. 5/10 har medlemmarna i Linköping Filbyter företräde. Vi fyller sedan på med andra Munsänkankar som anmält sig. Från 9/10 tar vi i mån av plats även in gäster (anmäla tidigare går förstås bra).

Med Vänlig Hälsning,

Björn Sonnert