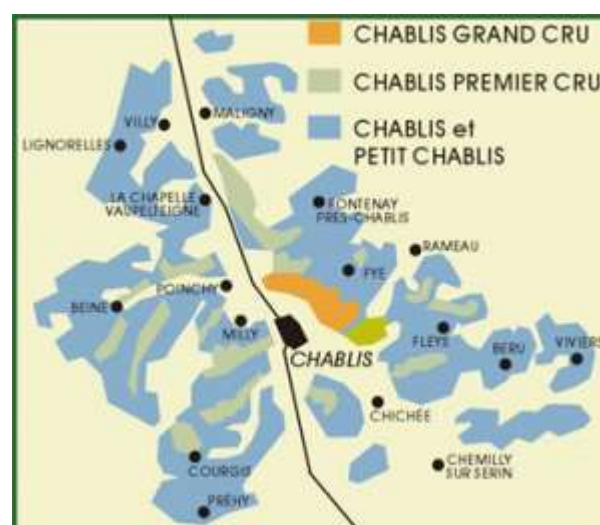


Bacchus

Torsdag 15 maj – Chablis-viner inför sommaren

Vad är terroir som så många vinintresserade ofta talar om? De flesta vinkännare är överens om att en vingårds terroir har en mycket stor inverkan på det slutliga vinet. I Chablis är det druvan Chardonnay som härskar och vinerna kan skilja sig mycket åt i smaken beroende på var druvan haft sin växtplats. Vid kvällens provning får vi exempel på detta genom att prova viner från vingårdar med klassificerade lägen i Chablis Grand Cru, Chablis Premier Cru och Chablis/Petit Chablis. Med sin friskhet är vinerna perfekta som viner under den kommande sommaren, antingen som ren aperitif eller till fräsch sallad eller skaldjur.

Ursprunget till dagens Chablis och områdets förutsättningar för odling av vindruvor började för 150-200 miljoner år sedan. Området för dagens Chablis låg då ca 30 meter under vatten i ett tropiskt hav. Djurlivet bestod i huvudsak av ostron och mindre bläckfiskar som levde i skalhus. Över tiden bildades ett lager av kalkrika skal på havets botten, vilket sedimenterades och dessa skalrester bildar idag det som kallas Parisbassängen. Chablis ligger i den södra delen av Parisbassängen på 50-100 meter tjock berggrund av kalksten och det är variationen i detta lager parat med mikroklimatet på växtplatsen som skapar olika terroir och därmed olika klassificeringar. Även Champagne vilar på samma berggrund som Chablis. Det unika i Chablis terroir är den så kallade Kimmeridge-kalkstenen, ett poröst tjockt jordlager uppblandat med lera, vilket skapa perfekt jordmån för Chardonnaydruvan, det ger bra dränering samtidigt som den ger möjlighet för rotsystemet att arbeta sig ner på djupet för att hämta näring, vatten och mineraler. Detta skapar unika förutsättningar för vinerna från Chablis, något du själv kan avgöra vid kvällens provning.



Provningen leds av Patrik Sandahl.

Vinerna:

- Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre, Domaine Billaud-Simon (nr 74723), 299 kr
- Chablis Grand Cru Les Clos, Domaine Billaud-Simon (nr 71246), 531 kr
- Chablis Premier Cru Mont-de-Milieu, Domaine Pinson (nr 81469), 220 kr
- Chablis, Domaine Louis Moreau, (nr 89654), 171 kr
- Petit Chablis, Domaine Bernard Defaix (nr 73838), 129 kr

Tid och plats: Torsdag 15 maj kl 19.15 i aulan på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

Till maten dricker vi Bourgogne Blanc Kimmeridgien, J M Brocard (nr 5521), pris 99 kr.
Mer information om maten kommer på hemsidan cirka en vecka innan provningen.

Pris för provningen: 380 kr för medlemmar och **430 kr** för gäster. Medtag gärna jämna pengar.

Medlemmar i sektionen Linköping Bacchus har förtur till och med måndag 28 april.
Munskänksmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med torsdag 1 maj.
Sista anmälningsdag är fredag 9 maj.

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 den här gången ringer Stefan Werna på telefon 0705 – 75 00 73 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, för denna provning senast 12 maj.

Insignier

Glöm inte att meddela om du är ny medlem i sektionen! Du kommer då få insignier i form av skopa och band vid provningen. Passa också på att fråga om det är något du undrar över.

Om du är tidigare medlem och önskar nytt band, 5-års, 10-års eller 25-års, ber vi dig meddela detta vid anmälan.

Kom i god tid. När du betalt provningsavgiften är du välkommen att boka plats i matsalen innan föredraget startar i aulan på utsatt tid. Du behöver inte ta med egna vinglas.

Hjärtligt välkomna. Glöm inte din tastevin (skopa).

Stefan Werna
ordförande
Munskänkarna sektion Bacchus

Epost: stefan_werna@hotmail.com Telefon: 0705 – 750073

Information om kommande provning:

Nästa provning kommer att äga rum torsdag 18 september då Fredrik Heinz kommer leda en provning på temat "Napa Valley", Munskänkarnas vinort under 2014.