

Bacchus

Torsdag 18 september – Napa Valley och Cabernet Sauvignon

Utan att överdriva är det Napa Valley som gjort den kaliforniska vinindustrin berömd och respekterad. Så tidigt som mitten av 1800-talet förstod man att det kunde produceras liknande viner i Kalifornien som man var van vid från Europa, främst av emigrerade tyskar och italienare. Den första kommersiella vingården startades 1861.

1889 fanns det redan mer än 140 vingårdar, men som på många ställen i vinvärlden så slog vinlusen till i slutet av 1800-talet och höll på att radera ut all vinodling. Efter omplantering av druvstockar kom nästa problem: 1920 infördes förbudstiden som gjorde det näst intill omöjligt att få avsättning för vinet som producerades. En stor andel av vingårdarna lades då ner.

Efter andra världskriget tog vinnäringen i Kalifornien fart igen och Robert Mondavi blev en viktig vinambassadör. Den stora vändpunkten och erkännandet av Kaliforniens viner kom 1976 då den berömda Paris-provningen ägde rum. Vid denna blindprovning med vinexperter bedömdes flera viner från främst området Stags Leap i Napa Valley som kvalitativt bättre än mer kända slott i Bordeaux. Vid dagens provning kommer vi att ha med viner från två producenter som var med vid Paris-provningen. Samtliga viner förutom ett är producerade av Cabernet Sauvignon. För jämförelse har vi dessutom med ett provningsvin producerat av Kaliforniens blå karaktärsdruva Zinfandel.

Provningen leds av Fredrik Heintz.

Vinerna:

- Beringer Napa Valley Cabernet Sauvignon 2010 (nr 79038), 299 kr
- Clos du Val Cabernet Sauvignon 2009 (nr 70486), 249 kr
- Fay Cabernet Sauvignon 2009 (nr 79284), 759 kr
- Girard Cabernet Sauvignon 2011 (nr 70916), 199 kr
- Clos du val Zinfandel 2011 (nr 74383), 178 kr

Tid och plats: Torsdag 18 september kl 19.15 i aulan på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

Till maten dricker vi Louis M. Martini, Sonoma Cabernet Sauvignon 2010, (nr 6533), pris 109 kr. Mer information om maten kommer på hemsidan cirka en vecka innan provningen.

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

Vid provningen kommer även vår hedersmedlem Lennart Rammer att sälja och signera sin nyutkomna bok "Historiska vinresor" till specialpriset 150 kr. Boken är en reseguide till historiska vingårdar i Frankrike och Tyskland. Lennart kommer att presentera sin bok under kvällen.



Datum: Medlemmar i sektionen Linköping Bacchus har förtur till och med torsdag 28 augusti. Munsänkmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med måndag 1 september. Sista anmälningsdag är söndag 14 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.

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
Munsänkarna sektion Bacchus

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

Information om kommande provning:

Nästa provning kommer att äga rum fredag 17 oktober då vi håller vår årliga Diner Vinicole, dvs först ett glas champagne och sedan två viner till varje rätt i en 3-rätters måltid. Temat denna gång kommer att vara Bordeaux vs Sydafrika. Vinerna kommer att väljas ut och presenteras av Stefan Werna.