

## Bacchus

### **Fredag 17 oktober – Dîner Vinicole Trerättersmiddag i höstens tecken med två viner till varje rätt och champagne till välkomstdrink**



Hösten är i antågande och så här i slutet av september och början av oktober är skördarbetet hektiskt nere i vingårdarna söderut i Europa. Själva drar vi oss inomhus efter sommarens grillkvällar och vad passar då bättre än att äta god mat och njuta den tillsammans med några intressanta viner? Förhoppningsvis blir, om man lyckas väl, summan av 1+1 mer än 2!

Inom sektion Bacchus återupplivade vi förra året den traditionella vinmiddagen, som vi fortsätter med i år, nu med ett nytt tema för vinerna. Vi äter en trerättersmiddag med två viner till varje rätt, ett mer traditionellt klassiskt vinval och ett lite modernare alternativ. I år ställer vi klassiska Bordeaux-viner mot högklassiga viner från Sydafrika, bland annat det mytomspunna söta vinet Vin de Constance. Inför varje rätt hålls en kort genomgång av varför de olika vinerna valts och lite historia kring vinerna. Efter varje rätt kommer vi också att diskutera vilket vin vi tyckte passade bäst och varför.

Innan vi sätter oss till bords dricker vi en fördrink i foajén, en spännande champagne från en producent som förutom att leverera druvor till huset Bollinger, även skapar egna champagner av de bästa druvorna. Enligt champagne-kritiker har huset Michel Arnould & Fils något stort på gång – vi får se om vi håller med. Diskussion och presentation av vinerna leds av Stefan Werna.

## **Kvällens meny**

### **Fördrink**

Champagne La Grande Cuvée, Michel Arnould & Fils, Verzenay Grand Cru, 289:- (privatimport)

### **Förrätt**

Krämig kräftstjärts- och blåmusselsoppa serverat med ost och paprikastång

#### *Viner*

Château de Rochemorin, Sauvignon Blanc, Pessac-Léognan, Bordeaux, 2009, 149:- (nr 4128)  
Southern Right, Sauvignon Blanc, Walker Bay, Sydafrika, 2012, 131:- (nr 75336)

### **Huvudrätt**

Lätt vitlöksmarinerade lammkotletter serverat med svamp- och potatistartlett,  
samt timjanrödvinscoulie och säsongens grönsaker

#### *Viner*

Château d`Arsac, Cru Bourgeois, AOC Margaux, Bordeaux, 2010, 219:- (nr 3024)  
Meerlust Rubicon, Meerlust Estate, Stellenbosch, Sydafrika, 2008, 225:- (nr 2026)

### **Dessert**

Par i chokladmousse serveras med knäckigt havreflarn och solgul mangopuré

#### *Viner*

Château Rieussec, Sauternes, Bordeaux Grand Cru Classé 1855, 2011, 298:- / 37,5 cl (nr 90665)

Vin de Constance, Klein Constantia Estate, Western Cape, Sydafrika, 2008, 350:- / 50 cl (nr 71476)

**Tid och plats:** Fredag 17 oktober kl 19.00 på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

**Pris för middag inkl 7 viner: 550 kr** för medlemmar och **600 kr** för gäster. Medtag gärna jämna pengar.

Medlemmar i sektionen Linköping Bacchus har förtur till och med måndag 29 september. Munsänkmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med torsdag 2 oktober. Sista anmälningssdag är söndag 12 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 söndag 12 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 och intressant kväll i matens och vinets tecken.

Stefan Werna  
ordförande  
Munskänkarna 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 25 november vi provar ett nytt grepp vid sista provningen inför julen. Vi kommer att prova Rom och choklad, något som passar ypperligt till julgodis. Vi provar 5 olika typer av rom, ca 3 cl av varje rom. Vi kommer denna gång inte att äta någon mat utan rundar av vår rom med lite kaffe.