

## Onsdag 25 mars – Bordeaux och Bourgogne med Cavarosa Wine



Utan tvekan går tankarna till Frankrike när man tänker på kvalitetsviner och kanske då främst till distrikten Bordeaux och Bourgogne. Vinlandet Frankrike har dock på senare år fått ett problem, många av vinerna från de mest kända distrikten har kostnadsmässigt börjat prisa ut sig och många av vinerna är idag inte viner att drickas utan ses mer som investeringsobjekt. Denna utveckling har till stor omfattning styrts av den kinesiska efterfrågan på toppviner, vilket i sin tur har lett till att vi numera allt mer sällan dricker viner från de klassificerade egendomarna i Bordeaux och Bourgogne eftersom de helt enkelt kostar mer än de smakar. Istället dricker vi viner från andra vindistrikt och inte sällan viner från Nya Världen.

Det finns dock en lösning på detta: att dricka viner från mindre kända egendomar. Problemet blir då istället att det kan vara svårt att hitta dessa viner på Systembolaget. Man får man försöka med privatimport, vilket kan vara svårt eftersom utbudet är stort, alternativt att utnyttja vinimportörer som har förmåga att välja ut bra alternativ. Här i Linköping är vi lyckligt lottade som har en lokal vinimportör som satsar på kvalitetsviner från mindre producenter i Europa: Cavarosa Wine.

Peter Falk från Cavarosa Wine kommer under kvällen att presentera hur man arbetar när man väljer ut vinproducenter som presenteras i deras webshop, vilka kriterier det är man letar efter och hur man hittar viner som man vill förmedla till den svenska marknaden utanför Systembolagets sortiment. Peter kommer även att presentera de två producenter som kvällens viner kommer ifrån: Xavier Durand från Bourgogne och Jonathan Maltus från Saint Emilion i Bordeaux. Samtliga av kvällens viner kommer från Cavarosa Wine och finns inte på Systembolaget. För de som önskar kommer det att finnas möjlighet att efter provningen beställa vinerna till Munsänkpris från Cavarosa webshop.

### Vinerna:

- Château Teyssier, Saint Emilion Grand Cru, 2012, 235 kr
- Château Laforge, Saint Emilion Grand Cru, 2012, 385 kr
- Domaine Xavier Durand, Côte-de-Nuits Villages, 2012, 185 kr
- Domaine Xavier Durand, Nuits-St-Georges, Les Charmois, 2012, 285 kr
- Domaine Xavier Durand, Aloxé-Corton, Lex Chaillots, 2012, 315 kr

**Tid och plats:** Onsdag 25 mars kl 19.15 i aulan på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

Till maten dricker vi Pezat Bordeaux Superieur, 2012, pris 129 kr från Jonathan Maltus. 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.

**Datum:** Medlemmar i sektionen Linköping Bacchus har förtur till och med fredag 13 mars  
Munskänksmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med måndag 16 mars. Sista anmälningdag är fredag 20 mars.

### 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 sista anmälningdag (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  
Munskänkarna sektion Bacchus

Epost: <a href="mailto:stefan_werna@hotmail.com">stefan_werna@hotmail.com</a> Telefon: 0705 – 750073
---

### Information om kommande provning:

Nästa provning kommer att äga rum tisdag 5 maj. Temat vid denna provning är viner från Österrike med Lennart Ohlsén som provningsledare.