



Tisdag 8 september – Chianti Classico Gran Selezione

Chianti Classico i det härliga Toscana och den nya vinklassifikationen Gran Selezione är kvällens provningstema. Chianti Classico är ursprungsområdet i Chianti med urgamla anor från etruskerna, som började med vinodling här ca 700 f. Kr. Romarna, som kom ca 100 f. Kr. utvecklade vinframställningen. Bland annat lagrades vinet på träfat i stället för amforor, vilket gjorde att vinet kunde utvecklas under lagringen. Det ursprungliga området för Chianti Classico ligger mellan städerna Florens i norr och Siena i syd, och har idag en totalyta på ca 70000 hektar, varav ca 10000 hektar vinodling.

År 2013 beslöt konsortiet för Chianti Classico, med ca 600 medlemmar, att skapa en ny högre kvalitetsklass, "gran selezione", för DOCG vinerna. Kvalitetspyramiden för Chianti Classico utgörs sedan dess av lägsta klassen Chianti Classico DOCG med årtal, mellanklassen Chianti Classico DOCG Riserva och den nya högsta klassen Chianti Classico DOCG Gran Selezione.

I februari 2014 presenterades Gran Selezione-vinerna i Palazzo Vecchio i Florens, då 33 viner från 28 vinproducenter valdes ut för den nya klassen. Vinerna, som kandiderade för nya klassen, bedömdes av en expertpanel som endast godkände hälften av de aspirerande vinerna i första urvalet. Därefter bedömdes vinerna av en teknisk kommission och efter en blindprovning blev slutresultat 33 viner med nya klassen Gran Selezione. År 2015 blev 56 viner klassade som Gran Selezione. På Systembolaget finns ytterst få Chianti Classico Gran Selezione, för närvarande endast 7 viner.

Birgitta Fröjd, som fick Munsänkarnas resestipendium 2015, leder provningen och lotsar oss runt i själva hjärtat av Chianti Classico och berättar om sina besök där hos några vinproducenter, vilka samtliga år 2013 tilldelades den nya klassen Gran Selezione.

Vinerna:

- Il Grigio Gran Selezione, San Felice, 2010, 251 kr (99060)
- Badia a Passignano Gran Selezione, Marchesi Antinori, 2009, 301 kr (94005)
- Castello di Brolio Gran Selezione, Barone Ricasoli, 2011, 329 kr (90160)
- Vigna del Sorbo Gran Selezione, Fontodi, 2011, 399 kr (92042)
- Il Margone Gran Selezione, Il Molino di Grace, 2010, 340 kr (privatimport)

Tid och plats: Tisdag 8 september kl 19.15 i aulan på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

Till maten som är vitlöksbräserverad stek med rostade rotfrukter och svampsås, dricker vi Terreno Chianti Classico 2011, 101 kr (2373).

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 söndag 23 augusti. Munsänkmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med onsdag 26 augusti. Sista anmälningdag är fredag 4 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
Munskänkarna sektion Bacchus

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

Information om kommande provning:

Nästa provning kommer att äga rum fredagen den 23 oktober. Det kommer att vara en Dîner Vinicole på temat Spanien vs Argentina.