



Fredag 23 oktober – Dîner Vinicole **Trerättersmiddag på temat Argentina möter** **Spanien med två viner till varje rätt och** **mousserande vin 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 medan våren närmar sig nere i Argentina. Vi här hemma drar oss inomhus efter en sommar med stundtals lite blöta grillkvällar. Vad passar då bättre än att äta god mat och njuta den tillsammans med några intressanta viner och trevligt sällskap med vinvänner? Förhoppningsvis blir, om man lyckas väl i kombinationen av mat och vin, summan av 1+1 mer än 2!

Inom sektion Bacchus återupplivade vi för några år sedan den traditionella vinmiddagen. Vi fortsätter i år med ett nytt tema för vinerna. Vi äter en trerättersmiddag med två viner till varje rätt, ett vin från Spanien och ett vin från Argentina. Två spansktalande länder som har en hel del gemensamt även om de italienska influenserna är starka i Argentina. Inte många vet att man i Argentina äter mycket pasta, kanske framförallt i trakterna kring Buenos Aires. Givetvis serveras kött, det är dock svårt att få till en äkta asado. 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 du tyckte passade bäst och varför.

Innan vi sätter oss till bords dricker vi en fördrink i foajén, det är en spännande cava från Albet i Noya som var husets mousserande vin på den legendariska restaurangen El Bulli i Katalonien. Om den passade på en av världens mest omskrivna restauranger så bör den passa för oss! Diskussion och presentation av vinerna leds av Stefan Werna.

Kvällens meny

Fördrink

Petit Albet Brut, Albet i Noya, DO Penedès, Katalonien, Spanien, 109 kr (nr 77373)

Förrätt

Fisk- och skaldjurssoppa serverat med chilibröd

Viner

San Pedro de Yacochuya, Torrontes, Salta, Argentina, 2012, 149 kr (nr 75890)

Pazo Cilleiro, Albariño, DO Rias Baixas, Spanien, 2014, 139 kr (nr 2263)

Huvudrätt

Chimichurribakad ryggbiff serverad med Cannelonigratäng och en len rödvinskyl och säsongens grönsaker

Viner

Pascual Toso, Alta Reserve Malbec, Cuyo, Mendoza, Argentina, 2012, 219 kr (nr 6523)

Baigorri Reserva, Tempranillo, DOCa Rioja, Spanien, 2009, 199 kr (nr 2026)

Dessert

Tartlett fylld med apelsin- och vaniljmousse samt toppad med kanderade nötter

Viner

Las Moras, Late Harvest Viognier, Cuyo, San Pedro, Argentina, 2009, 125 kr / 50 cl (nr 74077)
Tandem Piameter, Moscatel de Alejandria, DO Malaga, Spanien, 2012, 175 kr / 50 cl (nr 75957)

Tid och plats: Fredag 23 oktober kl 18.30 på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

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

Datum: Medlemmar i sektionen Linköping Bacchus har förtur till och med fredag 9 oktober. Munsänkmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med måndag 12 oktober. Sista anmälningdag är måndag 19 oktober.

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 måndag 19 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 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 ett nytt band, 5-års, 10-års eller 25-års, ber vi dig meddela detta vid anmälan.

Kom i god tid. Du behöver inte ta med egna vinglas. Glöm inte din tastevin (skopa).

Hjärtligt välkomna till en trevlig och intressant kväll i matens och vinets tecken.

Stefan Werna
ordförande

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

Muskänkarna sektion Bacchus

Information om kommande provning:

Nästa provning med sektion Bacchus går av stapeln torsdag 19 november då vi provar Amarone-viner och testar dessa mot smakrika ostar. Ingen middag denna gång.