

**Torsdag den 3 december kl. 18:30 på Restaurang Lagerbladet.**



## Bubbel till helgerna?!

Mousserande vin ger en särskild känsla av fest och ökar förväntningarna. Det första man tänker på är Champagne men mousserande vin kan vara så mycket mer än Champagne. Mousserande vin görs i stort sett överallt där det görs vin och på de druvor som är karakteristiska för området. De flesta vinmakare som gör mousserande vin beskriver tillvägagångssättet som traditionell metod med andra jäsningsen på flaska men det finns också andra sätt.

Beroende på var i världen det mousserande vinet tillverkas går det under olika beteckningar. Champagne för viner från Champagne. Övrigt mousserande vin från Frankrike benämns Cremant, från Spanien, Cava, från Italien kommer mousserande vin, Prosecco och Spumante och Sekt kommer från Tyskland. Mousserande vin görs också i södra England! Under kvällen provar vi en traditionell Champagne, och 5 varianter på Europeiska mousserande viner.

Vad skall man då välja till helgerna? Håkan Larsson, vin och mat journalist, rekommendera att inte spara en dyr Champagne till tolvslaget på nyårsafton utan ta ett gott mousserande, oftast billigare, vin till tolvslaget när redan mycket mat och vin passerat strupen.

## Under kvällen provar vi 1 Champagne och 4 mousserande viner:

Moët & Chandon Brut Impérial	(7518)	385 kr
Langlois Crémant de Loire Brut	(7404)	129 kr
Ridgeview Bloomsbury, 2013	(77971)	269 kr
Contadi Castaldi Franciacorta	(76314)	310 kr
Anna de Codorníu	(7369)	99 kr

Meny: En välsmakande tallrik, till P.Lex Prosecco Brut (77889) 99 kr, från Lottas kök

Efter maten serveras kaffe

Pris: 350 kronor för Munsänkänkar och 400 kronor för gäster

### Anmälan sker i två steg:

1. Svara till [vin.anmalan@gmail.com](mailto:vin.anmalan@gmail.com) och ange din sektionstillhörighet.
2. När du fått bekräftelse på att du har kunnat erbjudas plats så sätter du in pengarna på bankgiro 714-6053. Pengarna ska finnas på vårt konto senast 26/11. Nu är du klar och välkommen på provning utan longörer med kontanter. Från 27/11 erbjuds reserver platser som inte betalats.

### Avanmälan och överlåtelse

Avanmälan kan ske med full återbetalning senast måndag 28/11. Senare återbud medger tyvärr ingen kreditering. Överlåtelse av platser kan ske till andra medlemmar. Gäster får överlåta platser till både medlemmar och icke medlemmar.

### Förtursregler

T.o.m. 16/11 har medlemmarna i Linköping Filbyter företräde. Vi fyller sedan på med andra Munsänkänkar som anmält sig. Från 20/11 tar vi i mån av plats även in gäster (anmäla tidigare går förstås bra).

### 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. Hjärtligt välkomna. Glöm inte din tastevin (skopa).

Välkomna!

Anna - Christina Ek  
Ordförande