

## Bacchus

Tisdag 8 mars

### Producentbesök från Priorat – årets vinort inom Munskänkarna

Vid kvällens provning får vi ett unikt besök av två producenter från vindistrikt Priorat som är årets vinort 2016 inom Munskänkarna.

Priorat är en vinregion i Tarragona i Katalonien, 15 mil sydväst om Barcelona. Priorat blev år 2000 det andra vindistriktet i Spanien, efter Rioja, som erhöll högsta vinklassificeringen DOCa. Ett bra Priorat-vin produceras oftast från äldre vinstockar och med en unik jordmån av s k llicorella, en skifferaktig sten. Man kan säga att vinstockarna växer ibland stenarna.

Vinstockarnas rötter växer ofta 10-20 meter ner i marken för att få näring. Detta bidrar till komplexitet och mineralitet, och i kombination med det extremt låga skördeuttaget från gamla vinstockar uppstår ett fylligt och smakrikt vin. Typiska druvor för området är Garnacha, Cariñena och Cabernet Sauvignon.



Vid kvällens provning kommer de små producenterna **Celler Castellet** och **Celler Joan Simo** att presentera sina viner. Celler Castellet är en producent från byn Porrera och man producerar endast cirka 13 000 flaskor per år. De har fått många utmärkelser för sina viner, bland annat en Guldmedalj i vintidningen Decanter, toppbetyg i Kataloniens vinguide La Guia de vins de Catalunya samt bra betyg i Munskänken. Celler Joan Simo producerar ca 24 000 flaskor årligen och har även de nått internationella framgångar och mycket bra omdömen av Robert Parker. I novembernumret av Decanter fanns ett stort test där 100 Priorat-viner presenteras. Ett av Celler Joan Simo's viner kom på första plats och Decanter var mycket imponerade eftersom de inte tidigare provat något vin från dem.

Producenterna representeras på provningen av respektive ägare till gårdarna, Jordi Castellet och Gerard Batllell. Vinupplevelser arrangerar provningen och representeras av Mikael Ekeblom.

**Vinerna:** (mer om vinerna går att läsa på Vinupplevelsers hemsida)

**Celler Castellet:**

- Priorat Ferral, 2012, 189 kr
- Priorat Empit, 2012, 229 kr
- Priorat Seleccio, 2013, 349 kr

**Celler Joan Simo:**

- Priorat Sentius, 2010, 189 kr
- Priorat Les Eres, 2008, 179 kr
- Priorat Les Eres Especial, 2010, 599 kr

**Tid och plats:** Tisdag 8 mars kl 18.30 i aulan på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

Till maten dricker vi Celler Joan Simo, Viatage, 2013, pris 145 kr.

Mer information om maten kommer på hemsidan cirka en vecka innan provningen.

**Pris för provningen:** 450 kr för medlemmar och 500 kr för gäster. Medtag gärna jämna pengar.

Medlemmar i sektionen Linköping Bacchus har förtur till och med lördag 20 februari.  
Munskänksmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med tisdag 23 februari. Sista anmälningsdag är fredag 4 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 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: <a href="mailto:stefan_werna@hotmail.com">stefan_werna@hotmail.com</a> Telefon: 013 – 21 42 78, 0705 – 750073
---

### Information om kommande provning:

Nästa provning kommer att äga rum torsdag 14 april då Patrik Sandahl kommer leda en provning på temat "Det vita Frankrike – klassiskt och modernt".

Vi har försökt att få till en provning med viner från Skåne men tyvärr har det med det upplägg vi erbjudits blivit för hög kostnad för att vara intressant. Vi fortsätter att försöka få till denna provning vid ett senare tillfälle.