

Bacchus

Torsdag 14 april – Det vita Frankrike – klassiskt och modernt

Dagarna börjar bli längre och vi kan ana att våren är på ingång ordentligt. Med ljusare årstid lämnar vi de röda kraftfulla vinerna bakom oss och ersätter dem antingen med roséviner eller smakfulla och eleganta vita viner.

Vid kvällens provning kommer vi att fokusera på vita viner från Frankrike, både mer klassiska viner och viner från producenter som strävar efter att skapa moderna viner utifrån de traditionella franska gröna druvsorterna.

Vi kommer att prova viner från olika vinregioner i Frankrike: Alsace, Bordeaux, Loire, Chablis, Languedoc-Roussillon och Côtes du Rhône. Det blir en verklig rundresa genom Frankrike!

Vinproduktionen i Frankrike utgörs till cirka 30% av vita viner och de mest odlade gröna druvorna är Ugni Blanc, Chardonnay och Sauvignon Blanc. Dessa tre druvor utgör cirka 60% av odlingsarealen. Vid kvällens provning kommer vi att få smaka på druvorna Pinot Gris, Roussanne, Viognier, Semillion, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc och Chardonnay. Precis som för röda viner är många av de vita vinerna från Frankrike cuvéeer av flera druvor, allt för att höja komplexiteten i vinet.

Frankrike är ett av de äldsta vinländerna i Europa, med en lång tradition av vinodling och vinifiering. Detta kan ur vinkonsumenternas horisont upplevas som både positivt och negativt. Positivt för att man vet hur olika typer av viner från olika regioner smakar, men ibland inte lika spännande som vinerna från Nya Världen. Detta har skapat en marknad där vinproducenter runt om i Frankrike strävar efter att skapa modernare franska viner för att därigenom öka intresset för franska viner mot oss vinkonsumenter igen. Vid kvällens provning får vi se hur väl man lyckats! Provingen leds av Stefan Werna.

Vinerna:

- Clos Floridene, AOC Graves, 2013, (nr 99766, Semillion/Sauvignon Blanc) 198 kr
- Domain Weinbach, Pinot Gris Réserve Particulière, AOC Alsace, 2012, (nr 75686) 319 kr
- Chateau de la Mulonnière, L'effet Papillon, AOC Savennières, 2013, (nr 6017, Chenin Blanc) 159 kr
- Domaine Billaud-Simon, Montée de Tonnerre, AOC Chablis Premier Cru, 2013, (nr 91246, Chardonnay) 279 kr
- Gérard Bertrand, Cigalus Blanc, IGP Aude Hauterive, 2013, (nr 72520, Chardonnay/ Sauvignon Blanc/Viognier) 289 kr

Tid och plats: Torsdag 14 april kl 18.30 i aulan på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

Till en vårlig kycklingrätt komponerad av Lotta på Lagerbladet dricker vi Mont-Redon Reserve, Côtes-du-Rhône Blanc, 2014, (nr 2813, Roussanne/Viognier), pris 109 kr.

Pris för provningen: 380 kr för medlemmar och 430 kr för gäster. Medtag gärna jämna pengar.



Medlemmar i sektionen Linköping Bacchus har förtur till och med lördag 26 mars.
Munskänksmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med tisdag 29 mars.
Sista anmälningsdag är söndag 10 april.

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 till en frisk och spännande provning.
Glöm inte din tastevin (skopa).

Stefan Werna
ordförande
Munskänkarna sektion Bacchus

Epost: stefan_werna@hotmail.com
Telefon: 013 – 21 42 78, 0705 – 750073

Information om kommande provning:

Nästa provning kommer att äga rum i slutet av augusti eller början av september. Vi kommer då att prova röda viner från Rhône-dalen under ledning av Patrik Sandahl..