

Tisdag 6 september – Norra Rhône-dalen

I Norra Rhône-dalen är det framförallt druvan Syrah som dominerar. Vi kan därför förvänta oss viner med doft och smak av björnbär, viol, charkuterier och peppar. Idag är Norra Rhône-dalen en av Frankrikes främsta vinregioner och vinerna jämförs ofta kvalitetsmässigt med viner från de mest kända rödvinsdistrikten i Frankrike.



Norra Rhône fick sina första appellationer 1935 även om det var romarna som först började odla vin här. Redan under romartiden byggdes terrasser för att kunna utnyttja de branta sluttningarna för vinodling. Inte bara sluttningarna sätter sin prägel på vinerna utan även olika typer av jordmån. Här finns bland annat granit, kiselhaltig sand, kalksten och lera. Mer än 80% av vinerna härifrån är röda och nästan helt dominerade av druvan Syrah. Appellationerna är tämligen små till arealen och en ökad internationell efterfrågan på viner härifrån har gjort att priserna har stigit under senare år.

Den främsta producenten i Norra Rhône är Guigal, en producent vars viner från Côte-Rôtie tillhör vinvärldens absoluta toppklass. Men även i mer tillgängliga prisklasser så visar Norra Rhône's viner på mycket hög kvalitet och god lagringsduglighet. Även om priserna från området har börjat stiga, så är förhållandet mellan pris och prestanda fortfarande mycket fördelaktigt.

Patrik Sandahl kommer att leda provningen och tar oss med till olika namnkunniga appellationer i Norra Rhône: Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas, Saint Joseph och Crozes-Hermitage.

Vinerna:

- Crozes-Hermitage, Guigal, 2011, 175 kr (2802)
- Saint Joseph Terroir Granit, Domaine Guy Farge, 2013, 229 kr (90143)
- Cornas Chante-Perdix, Delas, 2013, 299 kr (2274)
- Côte-Rôtie Domaine des Pierrelles, Paul Jaboulet Ainé, 2013, 399 kr (95180)
- Hermitage La Petit Chapelle, Paul Jaboulet Ainé, 2013, 399 kr (95112)

Tid och plats: Tisdag 6 september kl 18.30 i aulan på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

Till maten dricker vi Guigal Côtes-du-Rhône, 2011, 109 kr (2012). Maten meddelas på hemsidan cirka en vecka innan provningen.

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 måndag 22 augusti. Munskänksmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med torsdag 25 augusti. Sista anmälningsdag är torsdag 1 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 7 oktober. Det kommer att vara en Dîner Vinicole på temat Vinprofiler runt om i vinvärlden.