

**Välkommen till provning av vita viner från Loiredalen**  
**Tisdag den 20 september 2016, kl. 18:30**  
**Restaurang Lagerbladet.**



Loirefloden vid Savennières

foto A-Ch Ek

Välkomna att delta på en resa längs Loirefloden tillsammans med Anders Magnusson, tidigare regionordförande i östra regionen i Munsänkarna och tillika arrangör av vinresor per buss med olika destinationer i Frankrike, Tyskland och Italien.

Loirefloden har sitt ursprung i centralmassivet i Frankrike och flyter parallellt med Rhone men i motsatt riktning, syd-nordlig riktning till Orléans där den fortsätter i öst-västlig riktning och mynnar ut i Atlanten. Vinflod är den från området Sancerre till Atlanten. Britt Karlsson beskriver Loiredalen i boken "Vinlandet Frankrike- trender och tradition" som *"..det kultiverade Frankrike. Här finns en stillsam charm och ett mildt klimat. Här, sägs det, pratas den vackraste franskan och här trivs grönsaksodlingar och fruktträd. Här byggde kungar och adelsmän på 1500-talet de överdådiga slott som vi idag kan njuta av och förundras över."* Längs med floden odlas såväl blå druvor, som gröna druvor. I öst, övre Loire, är de mest omtalade AOP områdena Sancerre och Pouilly-Fumé särskilt kända för sina eleganta vita viner på druvan Sauvignon Blanc. Väster därom ligger området Touraine med vita viner på druvan Chenin Blanc från AOP Vouvray och Montlouis-sur Loire. Längre väster ut ligger området AOP Anjou med vita viner på Chenin Blanc där AOP Savennières är speciellt intressant. Och längst ut i väster vid Atlanten ligger området Muscadet med fyra AOP områden varav området närmast Nantes är Muscadet de Sèvre et Maine med vita viner på druvan Melon de bourgogne. Vinet, som vilat på sin fällning, beskrivs påminna om havet med renhet, friskhet och krispighet, särskilt lämpligt till ostron och andra skaldjur.

**Kvällens provningsviner är:**

92214 Muscadet Sèvre et Maine	158 kr
76000 Dom de Closel, Clos de Papillon	341 kr
75823 Vouvray sec, Vincent Carême	169 kr
73948 Le MD de Bourgeois	239 kr
73592 Les Romains, Dom Vacheron	349 kr
<b>Matvin:</b> 78967 Brochet reserve	99 kr

**Meny:** fiskrätt från Lottas kök

Efter maten serveras kaffe

Pris: 380 kronor för Munsänkankar och 430 kronor för gäster

Anmälan sker i två steg: 1. Svara till **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 7146053**. Pengarna ska finnas på vårt konto senast 13/9. Nu är du klar och välkommen på provning. Från 14/9 erbjuds reserver platser som inte betalats.

Avanmälan och överlåtelse: Avanmälan kan ske med full återbetalning senast torsdagen 15/9. 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. 2/9 har medlemmarna i Linköping Filbyter företräde. Vi fyller sedan på med andra Munsänkankar som anmält sig. Från 6/9 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



Chinon

Foto Jan Liliegård