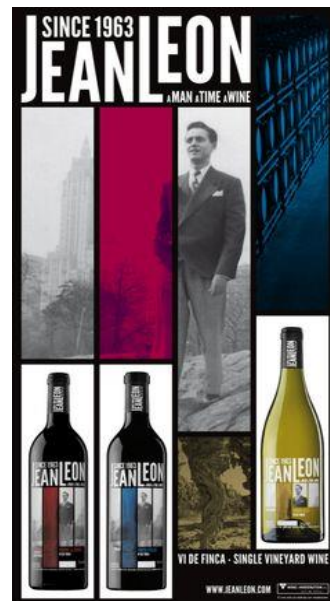


Fredag 7 oktober – Dîner Vinicole **Trerättersmiddag på temat Profiler i vinvärlden med två viner till varje rätt och mousserande vin till välkomstdrink**

Hösten är i antågande och så här i slutet av september och början av oktober är skördarbetet hektiskt nere i vingårdarna söderut i Europa. Vi här hemma börjar dra oss inomhus efter en mycket varm sommar som varat långt in i slutet av september. Vad passar nu bättre än att äta god mat och njuta den tillsammans med några intressanta viner och trevligt sällskap med vinvänner? Förhoppningsvis blir, om man lyckas väl i kombinationen av mat och vin, summan av 1+1 mer än 2!



Inom sektion Bacchus fortsätter vi traditionen med en vinmiddag under hösten. Vi har i år ett nytt tema för vinerna - denna gång fokuserar vi på människorna och historierna bakom vinernas tillkomst. Vi äter en trerättersmiddag med två viner till varje rätt. Vinerna vi dricker kommer från Skåne, Alsace, Bourgogne, Penedès, Franschhoek, Douro-dalen i Portugal och Valpolicella. För första gången kommer vi att prova ett skånskt vin vid våra provningar, ett spännande vin från Domän Sånana på Österlen. Inför varje rätt hålls en kort genomgång av varför de olika vinerna valts och lite historia kring vinerna och personerna bakom deras tillkomst. Efter varje rätt kommer vi också att diskutera vilket vin vi tyckte passade bäst och varför.

Innan vi sätter oss till bords dricker vi en fördrink i foajén, en spännande crémant från Bourgogne, ett vin som är husets mousserande vin på Mathias Dahlgrens restauranger i Stockholm. Restauranger med både en och två stjärnor i Guide Michelin. Om den passar på några av Sveriges mest välrenommerade restauranger så bör den passa vår Dîner Vinicole. Presentation av vinerna och diskussion leds av Stefan Werna.

Kvällens meny

Fördrink

MD Mathias Dahlgren Organic Crémant de Bourgogne, Frankrike, 119 kr (nr 74075)

Förrätt

Mustig musselsoppa serverad med oststäng

Viner

Croix Fleurie, Domän Sånana, DO Skåne, 2014, 167 kr / 50 cl (nr 30088)
Pinot Blanc, Domaine Josp Meyer, AOP Alsace, Frankrike, 2012, 139 kr (nr 73706)

Huvudrätt

Helstekt entrecôte serverad med rotfruktsgratäng, lökchutney, len rödvinssky och säsongens grönsaker

Viner

Vinya Le Havre, Jean Leon, DOC Penedès, Spanien, 2007, 189 kr (nr 85653)
The Chocolate Block, Boekenhoutskloof, Western Cape, Sydafrika, 2014, 249 kr (nr 2086)

Dessert

Björnbärsparfait med knäckigt flarn och hallonsås, toppad med riven mörk choklad

Viner

Domini Veneti Reciota della Valpolicella, Cantina Valpolicella Negrar, Italien, 2014, 159 kr / 37,5 cl
(nr 2304)

Churchill's Late Bottle Vintage, DO Duoro, 2008, 175 kr / 75 cl (nr 8016)

Tid och plats: Fredag 7 oktober kl 18.30 på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

Pris för middag inkl 7 viner: 580 kr för medlemmar och **630 kr** för gäster. Medtag gärna jämna pengar.

Datum: Medlemmar i sektionen Linköping Bacchus har förtur till och med söndag 25 september. Munsänkmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med onsdag 28 september. Sista anmälningsdag är måndag 3 oktober.

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 måndag 19 oktober 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.

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 ett nytt band, 5-års, 10-års eller 25-års, ber vi dig meddela detta vid anmälan.

Kom i god tid. Du behöver inte ta med egna vinglas. Glöm inte din tastevin (skopa).

Hjärtligt välkomna till en trevlig och intressant kväll i matens och vinets tecken.

Stefan Werna
ordförande
Munsänkarna sektion Bacchus

Epost: stefan_werna@hotmail.com
Telefon: 0705 – 750073

