

Torsdag 19 januari 2017 kl. 18:30 på Restaurang Lagerbladet

## En rundresa i vinlandet Kroatien med årets vinort 2017 Istrien.

Balkan är ett spännande vinområde som känns nytt och fräscht och där det finns massor att upptäcka, trots att man odlar vin där i mer 2000 år. Där finns druvor som glömts bort eller som man aldrig hört talas om, druvor som givit ursprung till populära druvor som zinfandel eller som vi känner under andra namn såsom grasevina (welschriesling). Olika delar av Balkan har utvecklats på olika sätt och olika snabbt, ett av de länder som kommit längst är Kroatien.

Att det känns som ett ungt vinland beror sannolikt på tiden under Jugoslavien, mycket av det lokala vinkunnandet gick förlorat under planekonomin och ännu mer under kriget. En annan anledning är kanske att vi sällan ser vinerna på bolagshyllorna. Kroatien blev ett eget land 1991 och under de drygt 25 år som gått sedan dess har mycket hänt i vinlandet Kroatien men trots svårigheter och bedrävelser hittar vi fortfarande det traditionella. Druvorna har överlevt liksom kunnandet, idag är de mest odlade druvorna grasevina (welschriesling) och storska malvazija för vita viner och plavac mali för röda. Det finns dock många fler druvor att



upptäcka såsom terlan, grk och posip samt muškato momjanski som man gör det söta vinet Momjan Muscat på. Häng med så provar vi en del av dem och utforskar Kroatien tillsammans med Magnus Reuter Dahl, skribent på [DinVinguide.se](http://DinVinguide.se) mm.



Citat - Magnus Reuter Dahl, [DinVinguide.se](http://DinVinguide.se): "Kroatien är ett spännande vinland som inte bara har potential, man har redan många vinmakare som gör fantastiska viner. Lite extra spännande att många av vinerna görs på inhemska druvor vilket gör att det finns nya smaker att uppleva."

<b>Årgång</b>	<b>Vin</b>	<b>Producent</b>	<b>Pris</b>		<b>Art. Nr</b>
2013	Roxanich Malvazijica	Roxanich	164		75746
2015	Krauthaker Grasevina Mitrovac	Krauthaker	169		71449
2011	Milos Plavac	Vinarija Milos	159		73345
2010	Zlatan Otok Crljenak	Zlatan Otok	298		78887
2014	Trapan Nigra Virgo Revolution	Trapan	189		70706
2013	Bibich R6 Riserva	Vina Bibich	149	Matvin	75578

### **Meny: Smakrik rätt på lammkött och grönsaker med kroatiska smaker**

Efter maten serveras kaffe

Pris: 360 kronor för Munsänkär och 410 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 714-6053. Pengarna ska finnas på vårt konto senast 12/1. Nu är du klar och välkommen på provning.

Från 13/1 erbjuds reserver de platser som inte betalats.

Avanmälan och överlåtelse:

Avanmälan kan ske med full återbetalning senast måndag 16/1. 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. 2/1 har medlemmarna i Linköping Filbyter företräde. Vi fyller sedan på med andra Munsänkär som anmält sig. Från 6/1 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. Glöm inte din tastevin (skopa)

Hjärtligt välkomna

Anna - Christina Ek  
Ordförande