



MUNSKÄNKARNA

mötesplatsen för vinintresserade

Filbyter hälsar dig välkommen till en provning med nio viner från Balkan!

Vi ses onsdag den 9 november kl 18.30 på Föreningshuset Fontänen.



Varför viner från Balkan?

Allt fler vinentusiaster är nyfikna att få se och höra mer om viner från Balkan.

En ung, ambitiös vinmakargeneration har äntligen fått omvärlden att rikta blickarna österut mot Balkan. Här frodas såväl lokala som internationella druvsorter, och för den som är beredd att lämna sin komfort zone finns mycket att hämta.

Under den här kvällen rör vi oss mellan Serbien, Bosnien Hercegovina, Nordmakedonien, Kroatien och Slovenien. Totalt provar vi nio viner: ett mousserande, fyra vita och fyra röda.

Provningen leds av Miroslav Kalinic, th på bilden nedan, som är en välkänd profil på Balkan med ett gediget CV.

-Trophy Ruinart, Cyprus Best Sommelier

-WSET (Wine & Spirits Education Trust) Level 3 Advance, London

-Chaîne des Rôtisseurs, Association Mondiale de la Gastronomi Sommelier, Chef de Cave, Wine Educator.

Miroslav har jobbat som head sommelier på flera av de mest kända 5-stjärniga hotellen i Europa.

BalkanWines representeras också av Malin Turander, i mitten på bilden nedan.

Vilka är då BalkanWines? Vad säger de själva?

"BalkanWines mål som vinimportör är att vara det första alternativet för den svenska vinkonsumenten för vin från Balkan."

"Det når vi genom ett stort nätverk av både duktiga Sommelierer, vinmakare och vinskribenter hemmahörande inom denna region. Det är med deras alltid uppdaterade insikter som vi ska erbjuda kvalitetsviner från denna region. Och inte minst, löpande och på ett intresseväckande sätt, förmedla vad som händer och sker inom Balkan "the New Old Wine region" för den svenska vinkonsumenten. Är du nyfiken på Balkan så är det här en provning för dig!"

Ziveli = Skål



Kvällens viner och mat

Mousserande

56259 Tri Morave Sparkling Serbien 228 Kr. (Best. Sortiment)

Vita

54711 Posip Elegance, Kroatien 220 kr. (Best. Sortiment)

54695 Breg Cuvee, Slovenien 168 kr. (Best. Sortiment)

54739 Greda, Bosnien- Hercegovina 210 kr. (Best. Sortiment)

54709 Mitrovac Grasevina, Kroatien 176 kr (Best. Sortiment)

Röda

54687 Tri Morave Red, Serbien 165 kr (Best. Sortiment)

54726 Elegance Plavac Mali, Kroatien 186 kr (Best. Sortiment)

54650 Trianon, Serbien 165 kr. (Best. Sortiment)

55182 Barovo Red, NordMakedonien 348 kr (Best. Sortiment)

Mat och matvin.

Sallad och kuvertbröd

Klassisk Wallenbergare med gräddig potatispuré, örter och rårörda lingon.

54650 Trianon, Serbien



Anmälan

Anmälan görs på Filbyters webbsida, [länk](#).

Pris är 475 kr för medlemmar och 525 kr för gäster.

Antal platser - 90 st.

Det går att anmäla flera medlemmar samtidigt, men då behöver du veta vilket medlemsnummer de personer har som du vill anmäla. Om du inte kommer ihåg eller hittar era medlemsnummer hör du av dig till oss så hjälper vi till.

Vid anmälan så måste du ange om du önskar sitta vid en speciell bordsgranne. Om du missar detta så kan du även skicka ett mail till oss.

Det är lätt att följa bokningen direkt på anmälningssidan, du ser precis hur många platser som finns kvar och du får även en bekräftelse via e-post i samband med din bokning.

Inbetalning ska ske till Bankgiro 714- 6053, ange avinumret på bekräftelsen i meddelandefältet när du betalar. I det fall du behöver avboka gör du även det direkt på anmälningssidan, för att erhålla full återbetalning ska avbokningen ha gjorts senast den dag som anges längre ner. Vid senare avbokning får du försöka hitta en ersättare på egen hand. Gäller såväl medlemmar som gäster.

OBS! Om ni är ett par som vill anmäla er och riskerar att hamna på kölistan - se då till att anmäla er var för sig, annars riskerar "paranmälda" att bli förbisprungna av enskilt anmälda vid ev återbud. Detta gäller även om ni lägger till gäster på er anmälan - systemet uppfattar det om en ny anmälan och ni hamnar sist på listan. Om du vill anmäla en gäst - ta då kontakt med Lars Sonnert, tel 0705-628175 för att se hur vi kan lösa det

Viktiga datum: Pengarna ska finnas på vårt konto 4 nov, från 5 nov erbjuds reserver de platser som inte betalats. Avanmälan kan ske med full återbetalning senast 6 november. Senare återbud medger tyvärr ingen kreditering. Får du symptom av covid 19, så ska du avanmäla och inte komma.

Förtursregler: Filbyter med gäster har förtur tom 21 oktober.

Kom i god tid. Glöm inte din tastevin (skopa)

Välkomna!

Styrelsen i Munsänkarna Linköping Filbyter

Föreningshuset Fontänen

Västra vägen 32

Du kommer dit från korsningen Västra vägen & Östgötagatan

Vår konferenslokal Vagnhallen har ingång från innergården.



Provnings och utbildningsinformation

Kommande provningar och kurser

Årets kvarvarande provningar:

14 november Nyhetsprovning (ytterligare en kommer i december) - Förnamnan krävs

8 december Bubbelprovning

Kurser

27 november - Praktisk provning av exklusiva viner med Urban Ekholm Laurin - Övriga kurstillfällen 15 jan, 12 feb och 5 mars.

Anmälan är öppen - ett fåtal platser kvar till resp tillfälle

Information om nästa års provningar kommer under november månad.

Info från tidigare provningar

Sherryprovning den 29 september (bilder nedan)

Anders Öhman guidade oss entusiastiskt i sherryens värld, underhållande och lärorikt. Anders hade fram till vår provning gjort densamma på närmare 40 platser under detta år.

Feedback från deltagare:

"En av de mer informativa provningarna jag varit på!"

Anders kommenterade maten: "Jag gav lite olika förslag att välja bland, er provning är den enda hittills under året där deltagarna fått ALLA matförslagen serverade -

imponerande!"

Vi publicerar listan över tapas eftersom deltagarna frågat efter den. Som vanligt hade Janne Liliegård lagt ner mycket research och jobb för att vi skulle få uppleva en festmåltid.

Gröna Oliver med kärna

Salta spanska marconamandlar

Baguettebit med spansk tomatcreme "Romesco"

Manchego-ost 18 mån lagrad

Mahon-ost från Menorca

Serranoskinka

Pata Negrachorizo

Pamplonachorizo

Ceviche på torsk, lax och räkor.(limejuice, chili, salladslök, vitlök, ingefära, salt, peppar)

Krustad med gräddstuvad svamp (smaksatt med sherry)

Spansk olivolja, baguettebröd

Vaniljpannacotta

Chokladbrownie med chokladganache

Salt mjuk lakrits



Webprovning 6 okt med Theresa Beuer på Fontänen (bilder nedan)

För att "piffa upp webprovningen" så erbjöd vi de som ville att träffas på Fontänen där vi först deltar i webprovningen tillsammans och efteråt äter lite mat och diskuterar viner och vad vi sett.

Innan provningen fick deltagarna ett uppskattat bubbel med tilltugg.

De som kom blev dessutom rikligt kompenserade för det vin i webprovningen som inte gick att få tag på.

Då Georg Breuer Berg Rottland Riesling utgick från provninglistan ersattes den med tre andra viner och provningslistan blev således:

90034 Bibo Runge Riesling Sekt b.A. Brut 199 kr
5899 G. B. Riesling Sauvage 2021, 149 kr
5818 G.B Terra Montosa Riesling, 2020, 289 kr
58315 G.B Rouge Spätburgunder, 2019, 199 kr
94732 Hermann-Löwenstein Uhlen Laubach G.G, 2019, 329 kr
91250 Haardt Riesling, 2021, 189 kr

Innan provningen som tidigare nämnts bubbel med tilltugg, sedan de tre kvarvarande Breuervinerna under provningen och därfer blev det extraprovning med två andra riktigt bra rieslingar från Mosel och Pfalz. Provningen avrundades med stor räkbakelse samt ostar och kex.

Deltagarna ansåg att denna variant av webprovning och samvaro gav en helt annan dimension på webprovningen.





Munskänkarna - *Mötesplatsen för vinintresserade*

Munskänkarna Linköping Filbyter

linkoping.filbyter@munskankarna.se

Vill du inte ha fler mejl från Munskänkarna? [Klicka här](#)