

Torsdag 7:e Mars kl. 19:15 på Restaurang Lagerbladet

Apulien - tradition, förnyelse och HiTech

Du är hjärtligt välkommen att tillsammans med Jonas Alwin prova syditalienska viner på Restaurang Lagerbladet. Jonas har jobbat med mat och vin i tjugo år och har tillägnat sig gedigen vinutbildning både utomlands och i Sverige.

Under åttiotalet indoktrinerades Sveriges vinkonsumenter i att dricka viner från Spanien och Rioja. Den stora efterfrågan gjorde att priserna steg och svenskarna hittade istället Apulien och dess robusta och eldiga viner där vi ånyo fick mycket vin för pengarna.

Apuliens vinodling var längre än många andra vinområden, styrda av sina traditioner. Under de senaste två decennierna har utvecklingen gått desto fortare och idag används de mest högteknologiska hjälpmedel. Man odlar till stor del genuina druvsorter som ger karaktärsfulla viner till stor glädje för oss Munkänkar.

Apulien är definitivt något mer än BiB-viner och det ska bli riktigt kul att prova nedanstående mogna viner!



Apulien och Puglia är samma sak



Kulturlandskap och traditioner

Nedanstående viner ingår i provningen:

Årgång	Vin		Producent	Pris
2005	Copertino Rosso	[2077]	Cantina Sociale Copertino	69 kr
2003	Duca d'Aragona	[73314]	Francesco Candido	129 kr
2006	Cassio Dione Primitivo	[70920]	Francesco Candido	179 kr
2007	Felice Ceci Nero di Troia Riserva	[75406]	Agrinatura	209 kr
2001	Aleatico	[85701]	Francesco Candido (50cl)	139 kr

Meny: En passande kötträtt från Lagerbladets eminenta köksteam (kommer strax på hemsidan)

Vin till maten: 2007 Capello di Prete [2727] 79 kr

Efter maten serveras kaffe

Pris: 350 kronor för Munsänkankar och 400 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 fredag 1/3. Nu är du klar och välkommen på provning utan longörer med kontanter. Från 2/3 erbjuds reserver platser som inte betalats.

Avanmälan och överlåtelse

Avanmälan kan ske med full återbetalning senast måndag 4/3. 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. 23/2 har medlemmarna i Linköping Filbyter företräde. Vi fyller sedan på med andra Munsänkankar som anmält sig. Från 26/2 tar vi i mån av plats även in gäster (anmäla tidigare går förstås bra).

Med Vänlig Hälsning,

Björn Sonnert