

Torsdag 12 februari – Årsmöte och viner från Alentejo i Portugal

Vi inleder året 2015 med sektionens årsmöte. Se bifogad dagordning.

Portugal är det land som tillverkar mest vin per invånare i världen och hamnar produktionsmässigt runt en tionde plats bland världens vinproducerande länder. Nyligen utsågs Portugals vindistrikt Alentejo till den bästa vinregionen att besöka av experter och läsare av tidningen USA Today och placerade sig före flera av de stora vindistrikten i världen.

Det vidsträckta vindistriktet Alentejo, som sträcker sig som ett stort område mellan Portugals sydvästra kust strax söder om Lissabon till gränsen mot Spanien, är fortfarande utanför radarn för många resenärer till Portugal. Denna spännande landsbygdsregion är som en resa tillbaka i tiden - landskapet är varierande med olivlundar, korkekar, vinodlingar, pittoreska byar, blomsterprydda ängar och skogar.



Trots de tydliga regionala skillnaderna, mångfalden av druvsorter och den uppenbara olikheten i jordarna som kännetecknar Alentejo, som hållar av lera, skiffer, granit, grus och kalksten, finns det många gemensamma drag i vinerna från de stora slätterna. Alentejo är mest känd för sina robusta röda viner gjorda av en unik kombination av inhemska druvsorter.

Romarna och de gamla grekerna njöt av vin från Alentejo, vilka räknades till de bästa och exklusivaste från dåvarande Portugal. Vinerna, då som nu, är inbjudande, fruktiga, mjuka och karismatiska men det som framför allt imponerar är den kvalitet som levereras skörd efter skörd. Naturens betingelser i området är verkligen lämpade för framställning av kvalitetsvin.

Provningen leds av Gunilla Billing, som bott i området under 8 år. Vid kvällens provning får vi möjlighet att prova viner från några av Alentejos främsta producenter och Gunillas egna personliga favoriter. Flertalet av kvällens viner har privatimporterats från Portugal. Mycket spännande viner utlovas!

Vinerna:

- Esporão Reserva White, Herdade do Esporão, 2013, (Import) 167 kr
- Invisivel White, Ervideira, 2013, (Import), 163 kr
- Incognito Red, Cortes de Cima, 2011, (Import), 790 kr
- Solar Dos Lobos Grande Escolha, Solar dos Lobos Silveira & Outro, 2009, (73259), 284 kr
- Esporão Reserva Red, Herdade do Esporão, 2012, (Import), 212 kr

Till maten dricker vi Terras de Alter Reserva Tinto, Companhia de Vinhos, 2011, (78574), pris 129 kr. Mer information om maten kommer på hemsidan cirka en vecka innan provningen.

Tid och plats: Torsdag 12 februari. Årsmötet börjar kl. 18.00 i aulan på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22. Provningen följer direkt efter årsmötet, dock tidigast 19.15.

Pris för provningen: 400 kr för medlemmar och 450 kr för gäster. Medtag gärna jämna pengar.

Årsmötet är endast öppet för medlemmar i sektionen Linköping Bacchus. Den efterföljande provningen är, i vanlig ordning, öppen för alla munsänkare och gäster.

Medlemmar i sektionen Linköping Bacchus har förtur till och med söndag 25 januari. Munsänkarsmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med onsdag 28 januari. Sista anmälningsdag är söndag 8 februari.

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 sista anmälningsdag (se ovan) 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.

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.

Hjärtligt välkomna till sektionens årsmöte och en mycket intressant provning. Glöm inte din tastevin (skopa).

Stefan Werna
ordförande
Munsänkarna sektion Bacchus

Epost: stefan_werna@hotmail.com Telefon: 013 – 21 42 78, 0705 – 750073

Information om kommande provning:

Nästa provning kommer att äga rum onsdag 25 mars. Vi kommer då att träffa en representant från vinimportören Cavarosa Wine. Temat för provningen kommer att vara Bourgogne vs Bordeaux.