

Tisdag 5 maj – Österrike vitt och rött

Munskänkarnas vinort 2015 är Niederösterreich, området som är markerat med rött på kartan. Det är inte bara Österrikes flagga som går i rött och vitt, utan även vinerna härifrån. Vi får prova både vita och röda viner vid kvällens provning.



Regionen Carnuntum, beläget i Niederösterreich, ligger en halvtimmas bilkörning öster om Wien. Detta var en gång i tiden romarnas rekreations-centrum. Romarna förstod också att det gynnsamma klimatet i Carnuntum passade utmärkt för vinodling och det var här som de första rankorna i nuvarande Österrike planterades redan för mer än 2000 år sedan.

Österrikes vinnäring är idag indelat i fyra vinregioner och dessa är i sin tur indelade i underregioner och distrikt. De fyra vinregionerna är Niederösterreich, Wien, Burgenland och Steiermark. Idag odlas till 75% gröna druvor med Grüner Veltliner och Riesling som de två stora kvalitetsdruvorna. Bland de röda druvorna dominerar Blaufränkisch och Zweigelt, medan Pinot Noir ökar alltmer i andel. Österrikes vinproduktion motsvarar ungefär en procent av den totala vinproduktionen i världen.

Lennart Ohlsén kommer under kvällen att leda oss igenom en provning som lyfter fram de kanske tre viktigaste druvorna som Niederösterreich kan erbjuda och kommer att ge en inblick i det klassificeringssystem som på senare tid införts i Österrike. Visst vattnas det i munnen när man läser beteckningar som Diamant, Smaragd och Federspiel?

Vinerna:

- Ried Liebenberg Grüner Veltliner Smaragd, Josef Jamek, Wachau, 2013, 181 kr (92591)
- Grüner Veltliner Alte Reben, Weingut Bründlmayer, Kamptal, 2013, 249 kr (95221)
- Loibner Burgstall Riesling Federspiel, FX Pichler, Wachau, 2013, 261 kr (91305)
- Blaufränkisch Selection, Weingut Tesch, Burgenland, 2008, 224 kr (73653)
- Markowitsch, Niederösterreich, Carnuntum, Pinot Noir, 2011, 139 kr (87686)

Tid och plats: Tisdag 5 maj kl 19.15 i aulan på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

Till Wienerschnitzel à la Lotta dricker vi Domäne Wachau Riesling Smaragd Terrassen, 2013, 129 kr (nr 4622).

Pris för provningen: 350 kr för medlemmar och 400 kr för gäster. Medtag gärna jämna pengar.

Datum: Medlemmar i sektionen Linköping Bacchus har förtur till och med söndag 19 april. Munskänksmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med onsdag 22 april. Sista anmälningsdag är torsdag 30 april.

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.

Kom i god tid. När du betalt provningsavgiften är du välkommen att boka plats i matsalen innan föredraget startar i aulan på utsatt tid. Du behöver inte ta med egna vinglas.

Hjärtligt välkomna. Glöm inte din tastevin (skopa).

Stefan Werna
ordförande
Munskänkarna sektion Bacchus

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

Information om kommande provning:

Nästa provning kommer att äga rum i början av september. Förhoppningsvis kommer vi att kunna fortsätta våra provningar på Restaurang Lagerbladet även efter sommaren. Temat vid denna provning är det nya klassificeringssystemet Gran Selezione i Chianti Classico i Toscana. Vår styrelseledamot och utbildningsansvarige, Birgitta Fröjd, genomför nu under våren en stipendieresa som hon kommer att berätta om.