

Torsdag 19 november – Amarone och Ost

Enligt ett talesätt hos lokalbefolkningen i Valpolicella i norra Italien kan man höra änglarna sjunga när man dricker vinet Amarone och parar det med osten Parmigiano-Reggiano (parmesan). Du ska under kvällens provning få bedöma sanningshalten i detta.



Få viner på den svenska marknaden har rönt så stor uppskattning som Amarone. Detta fylliga, mustiga och unika vin produceras bland sluttningarna i Valpolicella i norra Italien. Amarone-vinet har sitt ursprung i det söta röda vinet Recioto som romarna började producera redan för 2000 år sedan. Sötman i vinet erhöles man genom att torka druvorna, med den så kallade Appassimento-metoden.

Efter andra världskriget lyckades några producenter att få fram en jäst som inte slogs ut när alkoholhalten nådde över 14%, vilket innebar att man kunde jäsa ut allt socker i vinmusten. Man fick nu ett vin med alkoholhalt på upp mot 16%. Vinet Amarone var fött. Dess popularitet har bara ökat sedan dess, framförallt sedan 1990-talet.

Amarone finns i ett antal olika stilar som du ska få stifta bekantskap med under kvällens provning. Istället för att äta en varm måltid så kommer vi denna gång att prova vinerna mot 6 olika ostar som smakmässigt klarar av att kombineras med det fylliga Amarone-vinet.

Stefan Werna kommer att hålla i kvällens provning. Observera att vi denna gång kommer att **börja provningen kl 18.30**. Att börja tidigare har varit ett önskemål både från medlemmar och från restaurangen. Vi provar denna gång om denna tidigare tidpunkt fungerar bra.

Vinerna:

- Bolla le Poiane Amarone, 2009, 229 kr (70215)
- Antolino, Amarone della Valpolicella Classico DOC Moròpio, 2011, 339 kr (import)
- Latium Morini, Amarone della Valpolicella DOC Campo Leon, 2010, 303 kr (73821)
- Serego Alighieri Vaio Armaron, 2008, 399 kr (2419)
- Meroni Riserva il Velluto, Amarone della Valpolicella DOC, 2006, 495 kr (import)

Till vinerna kommer vi att prova följande ostar kombinerat med enklare tillbehör:

Parmigiano-Reggiano, Monte Veronese, Taleggio, Kaltbach Creamy, Pecorino och Västerbottensost.

Tid och plats: Torsdag 19 november kl 18.30 (obs tiden) i aulan på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

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 fredag 6 november. Munsänkmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med måndag 9 november. Sista anmälningsdag är söndag 15 november.

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 Gunilla Billing på telefon 0768 – 77 44 99 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
Munsänkarna sektion Bacchus

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

Information om kommande provning:

Nästa provning kommer att äga rum torsdagen den 14 januari då sektion Bacchus håller sitt årsmöte. Tema är preliminärt Vinlandet Schweiz.