



Alla har vi någon gång ätit en måltid och druckit ett vin till, där kombinationen blev helt fantastisk och säkerligen har vi också upplevt det motsatta. Men vad var det som gjorde att vinet var så gott? Var det ett fantastiskt vin eller var det så att grundsmakerna i vinet passade väl ihop med grundsmakerna i maten? Anders Thomée kommer att fördjupa resonemanget i detta tema som vi kallar

MAT & DRYCK

Kockarna Dahlman & Jonsson kommer att laga en måltid vars viktigaste uppgift är att vara tydlig. Det betyder att vi utgår från ett relativt neutralt nav (mör köttbit med potatis) och fyller på med karaktärsfulla tillbehör till en komplett rätt. Tillbehören består av något starkt (ex chilibönor), något syrligt (ex ättikssyrade grönsaker), något sött (gelé) samt något gräddigt (sås). Vad händer i munnen när vi får in köttbiten tillsammans med något av dessa tillbehör och sköljer ner med viner som sinsemellan är helt olika varandra? Svaret får du vid matbordet.

Vinerna vi ska prova är:

2012 Fleurie Poncié, Domaine du Vissoux, Frankrike, (nr 5150)	149:-
2000 Faustino I, Rioja Gran Reserva, Spanien (nr 2678)	154:-
2010 Langhe Nebbiolo, Roberto Voerzio, Italien (nr 97036)	236:-
2011 De Wetshof, The Site Chardonnay, Sydafrika (90358)	199:-

Provningen hålls på Odd Fellow, Moragatan 7, lördagen den **5 oktober kl 18**. Anmälan görs på e-mail till munskankarna.ovansiljan@hotmail.se senast tisdag 1/10 eller i nödfall på telefon 070-694 07 11. Pris för medlemmar är 370 kr och för gäster 420 kr. Pengarna sätts in på sektionens plusgiro 35 64 01 – 0. Medtag 4 glas samt pengar till lotteriet.

VÄLKOMNA ÖNSKAR STYRELSEN