



För tiotalet år sedan var det inte många som visste vad det var, idag är det högsta mode;

AMARONE

Men vad är då amarone? En druvsort eller ett område? Nej, ingetdera. Enkelt uttryckt kan man säga att det är en vinstil där man använder torkade druvor. Att göra vin på torkade druvor är närmast att betrakta som antik vinmakning men i Valpolicella i norra Italien har man hållit liv i traditionen. Det är först på senare år som vinerna vunnit internationell uppmärksamhet vilket resulterat i att fler vinproducenter ökat sin produktion av amaronevin. Av den anledningen kommer en hel del enklare viner ut på marknaden medan klassisk amarone fortfarande är att betrakta som ett exklusivt hantverk.

Genom medlemmen Owe Petterssons försorg kommer vi att få prova två handgjorda godbitar som han och hans hustru hämtat hem från Italien. Ett i en lite modernare stil och ett i en mer rustik och traditionell stil. Vi jämför dem mot två ”kommersiella” viner. Eftersom det inte finns obegränsade mängder av Owes viner har vi maximerat antalet deltagare till 40 för denna provning.

Vi inleder kvällen med en kort föredragning av Anders Thomée, sedan vinprovning och därefter middag. Menyn denna kväll blir grillad entrecote med skysås, hasselbackspotatis och tomatsalsa. Dessert + kaffe.

12379	Castelforte 2008, Cantine Riondo	159 kr
99174	Terrapieno 2008, Terrapieno	229 kr
	Casa dei Bepi 2006, Viviani	c:a 40 eur på plats
	Ferragu' 2006, Carlo Ferragu	c:a 50 eur på plats

Provningen hålls på Odd Fellow, Moragatan 7, **lördag 21 januari kl 18**.
Pris för medlemmar är 350 kr och för gäster 380 kr (i mån av plats). Medtag 4 glas samt småpengar till lotteriet. Anmälan görs på mail till muskankarna.ovansiljan@hotmail.se eller telefon 070-694 07 11 **senast tisdag 17/1**.

VÄLKOMNA ÖNSKAR STYRELSEN