

PROVNINGSRESUMÉ

Vinprovning nr 87		Ansvarig grupp <i>Penedès</i>			
Tema <i>Vad gör eken med vinet?</i>		Provningsledare <i>Björn Kallenberg</i>			
Plats för provningen <i>Skaftö Folkets Hus</i>		Datum <i>2015-11-20</i>			
Antal anmälda medlemmar <i>44</i>		Antal anmälda gäster <i>8</i>			
Varunr	Namn	Årgång	Druva	Land	Pris
1.	<i>Valdehermoso Joven 76017 Ribera del Duero</i>	<i>2014</i>	<i>Tempranillo (oekat)</i>	<i>Spanien</i>	<i>99:-</i>
2.	<i>Valderiz 90339 Ribera del Duero</i>	<i>2010</i>	<i>Tempranillo (ekfatslagrat)</i>	<i>Spanien</i>	<i>225:-</i>
3.	<i>Petit Chablis La Chablisienne 5585</i>	<i>2014</i>	<i>Chardonnay (oekat)</i>	<i>Frankrike</i>	<i>119:-</i>
4.	<i>Stellenbosch Rustenberg 2885</i>	<i>2013</i>	<i>Chardonnay (ekfatslagrat)</i>	<i>Sydafrika</i>	<i>129:-</i>
5.	<i>Aljibes 71798</i>	<i>2008</i>	<i>Cab Franc, Cab Sauv, Merlot</i>	<i>Spanien</i>	<i>109:-</i>
6.					



Kort beskrivning av vinprovningen

Målet med provningen var att lära sig mera om hur ekfatslagring påverkar vinet. Björn berättade om var i tillverkningsprocessen eken kan komma in och hur eken påverkar färg, doft, smak, hållbarhet och pris. Han beskrev vidare skillnaden mellan amerikansk och europeisk ek vad gäller virkets beskaffenhet, produktionsteknik och pris. En intressant bild visade de olika kostnadskomponenterna i ett vin för 225 kr. Via Skype kopplade vi upp oss mot en av hans kontakter i Spanien, som vid tillfället åkte i en bil i Piemonte. Han berättade framför allt om hur man mer och mer tar tillvara ekens konserverade egenskaper för att kunna minska användningen av tex. svavel.

Övrigt

Provningen blev mycket illustrativ och lärorik. Björn fick goda vitsord av gästerna. Maten som serverades, paella från Mareld, rönkte också stor uppskattning. Till maten serverades Aljibes. Pricken över i var kanske ändå Ulla-Britt Gustavssons chokladbiskvier till kaffet. Allt lokalproducerat utom vinet!

Insändes till Barbro Antonsson senast 1 månad efter provning; antonsson-1@telia.com.