

# PROVNINGSRESUMÉ

Vinprovning nr 97			Ansvarig grupp Penédes		
Tema			Provningsledare		
Ungerska Viner			Anders Gunnarsson		
Plats för provningen			Datum		
Skaftö Folkets Hus			2017-03-25		
Antal anmälda medlemmar			Antal anmälda gäster		
40			5		
Varunr	Namn	Årgång	Druva	Land	Pris
1. 79664	Château Cloche Tokaji Szamorodni		Furmint Harslévelu	Ungern	102
2. 83134	Mandolás Furmint Dry		Furmint	Ungern	160
3. 78210	Homola Kékfrankos		Kékfrankos	Ungern	236
4. 12905	St Stephan's Crown Tokajj Aszu 5 puttonyos		Furmint Harslévelu	Ungern	155
5. 2600	Thummerer Egri Bikavér Classicus		Kékfrankos Cabernet Sauvignon Merlot	Ungern	90
6.					
<p>Kort beskrivning av vinprovningen</p> <p>Målet med provningen var att ge deltagarna ökad kunskap om ungerska viner, områden, vintyper, druvor och tillverkningsmetoder. Vinerna kom från tre olika distrikt i Ungern; Tokaj, Badascony och Eger. Druvan Furmint, som är en i stort sett unik ungersk druva fanns i tre olika vintyper; szamorodni (med en produktionsteknik som likna sherryns), ett torrt vitt vin, lämpligt för fisk och skaldjur och en klassisk ungersk söt Tokaji – den vintyp som Ungern är mest känt för.</p>					



### ***Skaftösektionen***

Till maten dracks det klassiska Egri Bikavér (tjurblodet från Eger) och deltagarna fick historien om varför vinet kassa så. Till det första vinet serverades en matsked kycklingeleverousse (sm ersättare för gåslever), till de röda vinerna serverades en klassisk ungersk gulasch och till det söta dessertvinet serverades en lite äppelkaka.

#### **Övrigt**

Antalet deltagare var förhållandevis lågt. Konkurrerade provningen med andra aktiviteter eller fann många munsänkär det här temat och upplägget ointressant?