

Vinprovningar i Nora hösten 2016

På ost- och vinprovningen den 25/11 2016 provades följande ostar och viner:

Provledare var **Johanna Dietmann** från **Örebro Ost**.

1. Sancerre, producent: Roger Champault et Fils, nr 2259, pris 149:-, Frankrike, Loiredalen, Sancerre, 2015, druva: Sauvignon blanc.

Ostar: *Chèvre i aska* (fransk färskost, get), *Vit Caprin* (svensk getost), *Crottin Chavignol* (fransk opastöriserad getost).

2. Pinot Gris, producent: Bestheim, nr 2899, pris 95:-, Frankrike, Alsace, 2015, druva: Pinot gris.

Ostar: *Reblochon* (fransk opastöriserad kittost), *Munster* (fransk kittost).

3. Zensa, producent: Orion Wines, nr 73966, pris 89:-, Italien, Apulien, Salento, 2015, ekologiskt, druva: Primitivo.

Ostar: *Camembert* (fransk vitmögelost), *Brie de Meaux* (fransk opastöriserad vitmögelost), *Grottagrad Gruyere* (schweizisk opastöriserad hårdost).

4. Graham's Six Grapes, producent: Graham's, nr 8045, pris 119:-, Portugal, Porto.

Ostar: *Bresse Bleu* (fransk vit/blåmögelost), *Stevenson Stilton* (engelsk blåmögelost).

Johanna gav oss även tipset att till en blandad ostbricka passar alltid portvin eller Pinot gris!

På vinprovningen den 21/10 2016 provades följande viner:

Provledare var **Christopher Smeds**, elev i Grythyttan, med temat **Méthode Ancestrale**.

1. Labarthe, producent: Domaine de Labarthe, nr 76230, pris 164:-, Frankrike, Gaillac, 2014, ekologiskt, druva: Mauzac.

Detta vin lagerförs endast av leverantören och måste beställas i kollin om 6 st flaskor. En aperitif som ska serveras väl kyld, 7-8 gr C, kan lagras 1-2 år.

2. Classic Rosé, producent: Domaine Pellerin, nr 95326, pris 179:-, Frankrike, Savoie, Bugey, 2014, ekologiskt, druva: Gamay.

Serveras väl kyld, 6-8 gr C, passar som sällskapsdryck samt till sallader och kyckling.

3. Clairette de Die, producent: David Bautin, nr 77629, pris 147:-, Frankrike, Rhonedalen, Côtes du Rhône, 2014, ekologiskt, druva: Muscat.

Detta vin lagerförs endast av leverantören och måste beställas i kollin om 6 st flaskor. Serveras väl kyld, 6-8 gr C, passar som dessertvin.

4. Raides Bulles, producent: Domaine Causse Marines, pris ca 179:-, Frankrike, Gaillac, 2014, biodynamiskt, druvor: Syrah, Duras, Braucol, Jurancon Noir.

Privatimporteras. Serveras väl kyld, 6-8 gr C, passar som aperitif och dessertvin. Kan lagras 3-5 år.

Matvin: JP Chenet, 3l, nr 12808, pris 197:-, Frankrike, Languedoc-Roussillon, 2015, druvor: Cabernet sauvignon och Syrah.

På vinprovningen den 30/9 2016 provades följande viner:

Provledare var **Bengt Knutsson** från **Vincontoret i Örebro** med temat **sensorik**.

1. Chateau des Jacques, nr 95407, pris 179:-, Frankrike, Bourgogne, Beaujolais, 2014, druva: Gamay.

Doft: Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, kardemumma, hallon, mynta och choklad.

2. Crozes-Hermitage, nr 2861, pris 149:-, Frankrike, Rhonedalen, Côtes du Rhône, 2015, druva: Syrah.

Doft: Nyanserad, kryddig, örtig doft med inslag av hallon, viol, blåbär, lagerblad, björnbär, timjan och vitpeppar.

3. Langhe, nr 92311, pris 149:-, Italien, Piemonte, Langhe, 2014, druva: Nebbiolo.

Doft: Nyanserad, kryddig doft med inslag av fat, mörka körsbär, nypon, rosor, choklad, nougat och vanilj.

4. Tamaral, nr 2163, pris 129:-, Spanien, Ribera del Duero, 2014, druvor: Tempranillo 95% + Cabernet Sauvignon 5%.

Doft: Nyanserad, fruktig doft med rostad fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, plommon, kokos, lagerblad, tobak och kryddor.

Matvin: Côtes-du-Rhône, 3l, nr 6018, pris 249:-, Frankrike, Rhonedalen, Côtes du Rhône, 2015, druvor: Syrah 55% + Grenache Noir 40% + Mourvèdre 5%.

Doft: Kryddig doft med inslag av björnbär, hallon, viol och lakrits.