

# PROVNINGSRESUMÉ

Vinprovning 2019-04-25			Plats: Ljungkile Folkhögskola		
Tema Mat och vin			Provningsledare Lisa Solberger, vinambassadör på NIGAB, vinimportör		
Antal deltagande medlemmar 48			Antal deltagande gäster 0		
Varunr	Vin	Årgång	Druva	Land/region	Pris kr
1 76170	Maschio dei Cavalieri Prosecco Frizzante		Glera	Italien Veneto	89
2 76491	Bichot Bourgogne Chardonnay Bio	2017	Chardonnay	Frankrike Bourgogne	139
3 76694	Mandrarossa Santannella	2016	Fiano 70 Chenin blanc 30	Italien Sicilien	189
4 77036	Kanonkop Kadette Pinotage	2016	Pinotage	Sydafrika Stellenbosch	129
5 22328	Villa Puccini Chianti Classico Riserva	2014	Sangiovese 90 Canaiolo 10	Italien Toscana	145
6 2050	Castano Organic Monastrell (bib)	2017	Monastrell	Spanien Yecla	209
7 7711	Asti Cinzano		Moscato	Italien Piemonte	79

### En givande kväll i vinets och matens tecken!

Lisa Solberger guidade oss med sin härliga entusiasm bland olika smaker, syrlighet, beska, sötma, fruktighet mm. Vad passar och vad passar inte ihop.

Vi fick lära oss att:

1. Sötma ska möta sötma
2. Syrlighet skall möta syrlighet
3. Beska ska inte möta beska
4. Salt och umami (du kan salta för att få bort umamin)

Hon uppmanade oss att själva testa genom att prova citron, sött äpple och endiver (beska) mot olika viner. Lisa utlovade smaksensationer!

Andra tips:

- Det går att rädda beska med salt, citron och lite olivolja. Obs inte vinäger på salladen!
- Sälta rundar av sträva viner. Lite salt och citron på grillat kött gör att du kan välja en nebbiolo t ex!
- Efterrättsvinet får gärna vara sötare än efterrätten.

Vi avslutade med jordgubbspaj med vaniljglass och en söt mousserande Asti (88 gr socker per liter!)  
Gott!

Vid pennan/Monica Kyrkander

