



## Välkomna att prova Sherry, starkvinet från Jerez

Palomino är druvan som är bas i flertalet av sherry vinerna, den odlas på den berömda kalkrika jordmånen – albariza. Druvan räknas dock inte som någon stor druva, ändå är den basen i en av världens bästa viner. Spännande eller hur? De andra två druvorna som används i området är Pedro ximénez och Moscatel.

I triangeln mellan Jerez, Sanlúcar de Barrameda och Puerto de Santa i södra Spanien växer vinrankorna i hett klimat och med stor påverkan från Atlantens fuktiga och svala vindar. Staden Jerez är hjärtat när det gäller sherry.

Vi kommer att få prova flera olika kvalitéer av sherry. Från knastertorr Fino till intensiv sötma i Pedro Ximénez druvan. Tillsammans med sherryn smakar vi på en liten tapas tallrik. Sherry är ju ett vin som passar utmärkt till mat. Det finns skribenter som uttalat sig om att det är den bästa måltidsdrycken. Om man känner efter så kanske man kan ana känslan av att vara i södra Spanien och njuta av sherry?

Kvällens PL är Anders Öhman, grundare och ägare av Gustibus WSA i Malmö.

Gustibus utbildar både sommelierer och har också Masterclass i olika vinämnen. Anders är officiell sherryutbildare för Consejo de Regulador de Jerez samt "Sherry Master".

Anders kommer att guida oss genom sherryens hemligheter. Hur jästsvamparna bildar ett "Flor" täcke av skum? Vad innebär Amontillado och Oloroso? Vad är ett Solera-system? Vad är criadera?

Efter provningen frestar Niclas med bakad torskrygg, stuvad spetskål och en citronsås. Som avslutning blir det kaffe med något gott till och givetvis vårt fina lotteri.

**Kom ihåg era Tastevin och glas! OBS tiden 18.30**  
**Välkomna önskar styrelsen.**

### Anmälan

Gör du via [www.munskankarna.se](http://www.munskankarna.se)

senast mån **21/10**.

Gäster, i mån av plats, från torsdag **17/10**.

### Betalning

Till **BG 5807-8080** senast **21/10**.

450 kr för medlemmar, 550 kr för gäster

Använd OCR-numret vid betalningen.

### Buss

Avgår från Netto, Hör 18.10

Hemresa kl 22.30

### Program 2019

**22 nov Gåsamiddag**

**12 nov Glasprovning, Hörby**

**15 dec Julviner, Ekeliden Hör.**

### 2020

**7 febr Årsmöte med efterföljande  
vinprovning**

**Kvällens sherryviner presenteras på  
provningen.**

**Spanskt matvin avslöjas innan vi äter.**