



## VINKUNSKAPEN

FEM ÅR

NOVEMBER

2020



I september 2015 träffades 21st PRO;are vilka var intresserade av att starta en studiecirkel i vinkunskap.

Vi träffades i GP-salen vid Skogsvallen och bestämde följande:

Att dela upp oss i två grupper med Gunilla Hellund och Birgit Ahlgren som cirkelledare.

Att Gunilla Hellund skulle vara i SIK:s konferensrum.

Att Birgit Ahlgren skulle vara i Storvretagården.

Att Ulf Lindberg lägger upp provningarna och köper in vinerna,

Att vi har tre provningar varje termin med en kostnad av 300kr/termin.

Att första provningen skulle vara i Oktober 2015.

Att Lars-Gunnar Larsson köper in vinglas till Storvretagården, deltagarna betalar.

Våra första provningar var att lära oss att prova viner. Vi skulle lära oss att

- **TITTA.** Studera utseendet. Färgens mättnad skvallrar om vinets fyllighet.
- **LUKTA.** Dofta på vinet. Det gäller att ha näsa för smaken.
- **SMAKA.** Smaka på vinet. Ett tips öppnar lite gran i mungipan och drar in luft på samma gång som man tar en klunk vin då känner du vinets smak.
- **AVSMAKNING.** Avsmakningen skall bekräfta doftintrycket. Men framför allt, smakar det gott?

- Sedan har vi utfört trettioen provningar under åren med följande teman:
- Hösten 2015. Smaktyper, Vinets värld, Druvtypiska röda viner.
- Våren 2016. Chardonnayviner, Roséviner, Osten får vinet att sjunga.
- Hösten 2016. Fyra Rieslinger/Fyra länder, Italienska viner från fyra regioner, En sprudlande fest.
- Våren 2017. Merlot druvan från olika länder, Samma druva, samma land men olika prisklasser, Vad vill du betala för vinet.
- Hösten 2017. Rieslinger från Rhen o Mosel, Sydafrika en storsäljare, Beaujolais viner.
- Våren 2018. Riojaviner, Vita Riojaviner, Grillviner.
- Hösten 2018. Zinfandel USA/Italien, Vin till festmiddag, Pinot Noir.
- Våren 2019. Dyra eller billiga Chardonnay viner? Världens bästa billiga vinområden, Fyra typer mousserande viner.
- Hösten 2019. Fyra typer vitt under 100kr, Varför USA viner, Vilka är druvorna i Valpolicella vinerna?
- Våren/  
Hösten 2020. Röda Grund dofter, Varför dricker vi inte viner från dessa länder, Vita grund dofter, En vin resa i Katalonien.

Under dessa provningar har vi provat 106st röda viner, 33st vita viner, 4st rosé viner och 11st mousserande viner.

Från vårt startmöte har en hel del förändrats, men stämningen vid våra provningar är fortfarande väldigt hög. Vi har nu våra provningar i två kvartersgårdar. Under åren har en del lämnat oss, av olika anledningar, men nya har kommit till. Men det är många som varit med under alla år.



En av höjdpunkterna under åren är när vi var några som tillsammans gjorde resan till Rhen- och Moseldalen. Själv är jag väldigt tacksam över den uppskattning jag erhållit under dessa år, jag ser fram emot att vi kan fortsätta vårt vinprovande i enlighet med den lilla skrift jag erhöll vid en avslutning.

#### **Ett litet citat:**

*I snö och slask, i regn och sol, vi troget travat till vår torsdagsträff.  
Stolar och bord åker fram med fart, Ulf han skramlar försynt med sin last.  
Alla med spänning väntar med glaset så prydligt ställda på rad.  
Ska det i dag bli rött eller vitt eller kanske en Cava.  
Så spännande, sinnena på spänn, synen, doften, smaken. Ögat, näsan,  
munnen. Var det ljusst eller mörkt, nyansen vi läser. Var det strävt eller sött  
eller ..... kanske ren av bubblor kan ses. Men doften är vansklig choklad  
eller frukt av nått slag, men usch det luktar la´gård, men vad nu, doften  
försvann och vinet var ta mig tusan gott.  
Så vad har vi lärt..... Att där vinet går in, går vettet ut, är något som inte  
stämmer hos oss. Ulf du är fantastisk, med glädje du får oss att plugga  
vininformation. Backus är med. /Nedtecknat av Birgit Ahlgren/*

*Storvreta 2020-11-01 / Ulf Lindberg.*