



Inbjudan till vårens Vinkunskap 2024



Hur påverkar lagringstiden det röda vinet?

Spanska vinproducenter har kavlat upp ärmarna och gör bättre viner än tidigare. Det finns många fina spanska viner att upptäcka. Vi kommer att prova viner med fem olika lagringstider.

Vintergatsvägen torsdag 29/2 kl.14,00.

Skymningsvägen torsdag 7/3 kl.15,00.

Vita viner med fatlagring - så påverkas smaken.

”Fat” är en vanlig smakkaraktär när vi provar vin och det är knappast någon som tvivlar på att fat spelar en väsentlig roll.

Vi provar hur den påverkar olika druvor.

Vintergatsvägen torsdag 4/4 kl.14,00.

Skymningsvägen torsdag 18/4 kl.15,00.



Rosévin



Vad är godare, mer läskande och vackrare än glittrande rosévin i glaset en lat sommardag? Rosévin i allsköns olika nyanser är idag omåttligt populärt både att njuta i ensam majestät, och att matcha med olika anrättningar. Rosévin är det mest mångsidiga vinet i världen och alltid ett pålitligt val.

Vintergatsvägen torsdag 2/5 kl.14,00.

Skymningsvägen torsdag 16/5 kl.15,00.

Avslutning onsdag den 28/5 Kl. 14,00 i GP-salen Skogsvallen.

Vi äter och provar viner tillsammans med Marc DiBiaso.

På allmän begäran kommer här en **Morotssoppa med riv** för 6 portioner; 6 morötter (groust rivna), smör, 1½ liter vatten, 3 msk vetemjöl, 2 grönsaksbuljongtärningar, 1 fiskbuljongtärning, 400 gr räkost, (1 ask creme fraiche blå, kan utlämnas), dill. **Så här gör du:** Fräs morötterna i smör. Späd med vatten. Koka upp. Blanda ut mjölet i lite vatten och rör ner det i soppan. Tillsätt buljongtärningarna och låt koka en stund. Rör till sist ner ost och (creme fraiche). Låt soppan bli varm. Servera den garnerad med dill. Slå sedan upp ett glas La Désirée Chardonnay. **Smaklig måltid!**

Om du dricker mindre så får du leva längre, och om du lever längre så kan du dricka mera.

Hälsningar Ulf.