

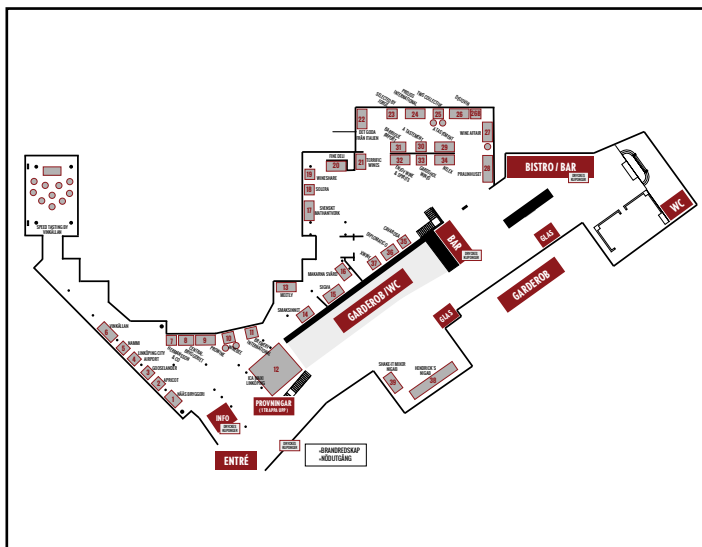
DOFTA, SMAKA, NJUT



KONSERT & KONGRESS
15-16 OKTOBER 2021

www.vinilinkoping.se

MÄSSKARTA



UTSTÄLLARE BOKSTAVSORDNING

<u>APRICOT VIN, BUBBEL</u>	2	<u>MAKARNA SVÄRD VIN, BUBBEL, DELI</u>	16
<u>ATASTEMENT BUBBEL</u>	29	<u>MEETLY VINBAR, SVENSKA VINER, DELI</u>	13
<u>ATASTEMENT BUBBEL</u>	30	<u>MISSION WINE AND SPIRITS VIN, BUBBEL</u>	11
<u>BARRIQUE IMPORTI VIN, BUBBEL</u>	31	<u>NAÄS GÅRDSBRYGGERI ÖL</u>	1
<u>BRÄNNERIBOLAGET SPRITDRYCKER</u>	8	<u>PRALINHUSET DELI</u>	28
<u>CAVAROSA VIN, BUBBEL</u>	35	<u>PREUSS WINE VIN, BUBBEL</u>	24
<u>CENTRALBRYGGERIET ÖL</u>	8	<u>PROWINE VINTILLBEHOR</u>	9
<u>CHIC CHANTÉ BUBBEL</u>	34	<u>SELECTEC BY JORGE VIN, BUBBEL, DELI</u>	23
<u>DELIOVIN VIN, DELI, VINTILLBEHOR</u>	26	<u>SHAKTEIT - MIXER DRINKAR</u>	39
<u>DET GODA FRÅN ITALIEN DELI</u>	22	<u>SIGVA VIN, BUBBEL, ARMAGNAC</u>	15
<u>DIPLOMATICO ROM</u>	36	<u>SMAKSINNET VIN, BUBBEL, ÖL</u>	14
<u>ENJOY WINE & SPIRITS VIN, BUBBEL</u>	32	<u>SOLERA VIN</u>	18
<u>FINE DELI DELI</u>	20	<u>SVENSK MATHANTVERK DELI</u>	17
<u>GARDSHOL WINES VIN, BUBBEL</u>	33	<u>TERRIFIC WINES VIN, BUBBEL</u>	21
<u>GOOSLANDER DELI</u>	3	<u>TWS COLLECTIVE VIN, BUBBEL</u>	25
<u>HENDRICKS GIN DRINKAR, SPRITDRYCKER</u>	38	<u>VINKALLAN SPEEDTASTING</u>	6
<u>HERMANSSON&CO VIN, BUBBEL</u>	7	<u>WINE AFFAIR VIN, BUBBEL</u>	27
<u>ICA MAXI LINKÖPING DELI</u>	12	<u>WINEBEE VIN, BUBBEL</u>	10
<u>LINKÖPING CITY AIRPORT ÖVRIGT</u>	4	<u>WINESHARE VIN, BUBBEL</u>	19
<u>MADTASTE DELI</u>	5	<u>XWINE VIN</u>	37

PROVNINGAR

SPEEDTASTING MED VINKÄLLAN DRYCKESUTBILDNINGAR

START VARANNAN TIMME

Vad ska man tänka på när det gäller mat och vin i kombination?

På ett enkelt och lättamt sätt provar vi vin i en speedtasting – en provning som tar endast en kvart – och kommer att ge dig verktygen att lyckas med kombinationen mat och vin.

Provningsledare: Mauro Nicastro och Julia Eklom Från Vinkällan Dryckesutbildningar, Nordens största Sommelierutbildning.

Provningsledare: Mauro Nicastro och Julia Eklom

Provningsbokas på plats



BAROLO - KUNGARNAS VIN

FREDAG 17.00

LÖRDAG 18.00

Från Piemonte i norra Italien kommer de högst klassade, D.O.C.G-klassade, Barolo-vinerna som består av 100% av druvan Nebbiolo. Vingårdarna ligger på ett sluttande höglänt område och omges av Langhebergen. Kalkhaltig mörk jord, inslag av magnesium, mangan och järn i jorden ger vinerna karaktär.

På denna provning kommer ni få prova fem viner av olika karaktärer med mycket frukt, mogna tanniner och även hel del fatlagring.

Provningsledare: Stefan Demén för Deliovin

Pris: 275 kr



GRAMONA - EXCELLENCE THROUGH SLOW AGEING

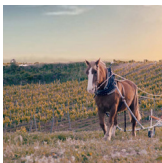
FREDAG 18.00

Låt Baptiste Lava från Gramona i Spanien ta med er genom deras resa från att konvertera från Cava till Corpinnat och smaka ikoniska bubbel som blivit prisbelönta världen över. Gramona är kända för deras sätt att arbeta biodynamiskt och låta sina mousserande viner ligga väldigt länge på jästfällningen (mellan 3-15 år), i många fall längre än champagner och i de flesta fall längre än Cava. Missa inte detta!

Provningsledare: Baptiste Lava för Terrific Wines

Provningsledare: Baptiste Lava för Terrific Wines

Pris: 250 kr



CHAMPAGNEPROVNING MED TAITTINGER

LÖRDAG 14.00

Varmt välkomna till en lyxig provning med Champagne Taittinger.

Följ med på en lärorik och exklusiv champagneprovning med Champagne Taittinger, ett av de mest omtyckta champagnemärkena i Sverige. Ett anrikt Champagnehus med anor från 1730-talet och därmed den tredje äldsta producenten i regionen. Husets stil är tydlig och deras champagner framhäver finess, friskhet och elegans. Vinerna har mycket energi och Chardonnaydruvan står i fokus genom de flesta av husets cuvées.

Provningsledare: Peter Lannesand för Wine Affair

Pris: 295 kr



VAD ÄR DET SOM DOFTAR I VINET?

LÖRDAG 15.00

Vinprovningsteknik och "winesplaining" om vinets aromer. Vad är det som gör att vin kan dofta fläder, smörkola eller stall? På snabbkoll på terpen, pyraziner, estrar och aldehyder och lär dig vad doft- och smakintrycken säger oss om vinets kvalitet och lagringspotential. Provningsledare: Anders Mellédén, vinjournalisten och föreläsaren Anders Mellédén. Priset inkluderar provning av 4 goda viner och 1 ex av nya boken "Winesplaining – prova, lagra, njut av vin".

Provningsledare: Anders Mellédén, Winesplaining

Pris: 320 kr



SPANIEN VS. ITALIEN MED PETER LANNESAND

LÖRDAG 17.00

Vi provar viner från Italien, där vi har området Maremma i Toscana, och jämför dessa med ett av Spaniens områden som heter Bierzo.

Provningsledare: Peter Lannesand för Cavarosa

Pris: 200 kr

