

DOFTA, SMAKA, NJUT



VIN I VÄSTERÅS

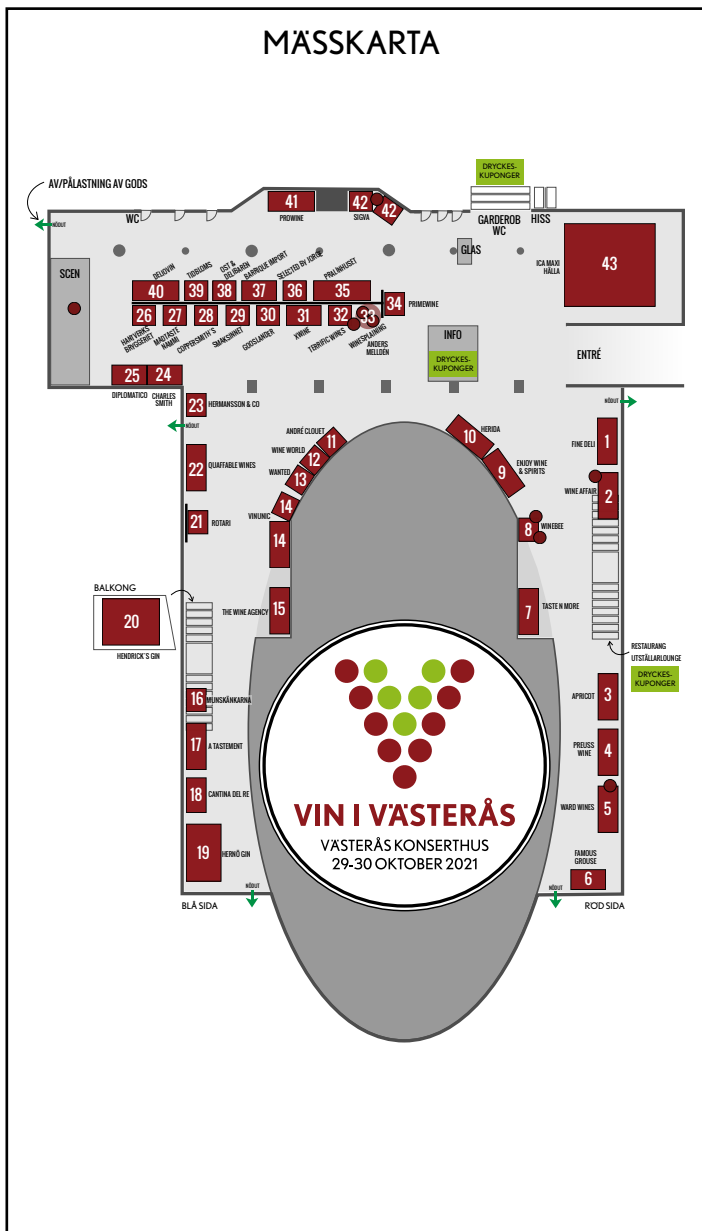
VÄSTERÅS KONSERTHUS

29-30 OKTOBER 2021

www.vinivasteras.se

MÄSSGUIDE

MÄSSKARTA



UTSTÄLLARE BOKSTAVSORDNING

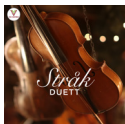
<u>ANDRÉ CLOUET</u> <i>BUBBEL</i>	11	<u>PRALINHUSET</u> <i>DELI</i>	35
<u>APRICOT</u> <i>VIN, BUBBEL</i>	3	<u>PREUSS WINE</u> <i>VIN, BUBBEL</i>	4
<u>ATASTEMENT</u> <i>BUBBEL</i>	17	<u>PRIMEWINE</u> <i>VIN</i>	34
<u>BARRIQUE IMPORT</u> <i>VIN, BUBBEL</i>	37	<u>PROWINE</u> <i>VINTILLBEHOR</i>	41
<u>CANTINA DEL RE</u> <i>VIN, BUBBEL</i>	18	<u>QUAFFABLE WINES</u> <i>VIN</i>	22
<u>CHARMES SMITH</u> <i>VIN</i>	24	<u>ROTARI</u> <i>VIN</i>	21
<u>COPPERSMITH'S</u> <i>OL</i>	28	<u>SELECTEC BY JORGE</u> <i>VIN, BUBBEL</i>	36
<u>DELIOVIN</u> <i>VIN, DELI, VINTILLBEHOR</i>	40	<u>SIGVA</u> <i>VIN, BUBBEL, ARMAGNAC</i>	42
<u>DIPLOMATICO</u> <i>SPRITDRYCKER</i>	25	<u>SMAKSINNET</u> <i>VIN, BUBBEL, OL</i>	29
<u>ENJOY WINE & SPIRITS</u> <i>VIN, BUBBEL</i>	9	<u>TERRIFIC WINES</u> <i>VIN, BUBBEL</i>	32
<u>FAMOUS GROUSE</u> <i>SPRITDRYCKER</i>	6	<u>TASTE N MORE</u> <i>DELI</i>	7
<u>FINE DELI</u> <i>DELI</i>	1	<u>TIDBLOM GROUP</u> <i>VIN</i>	39
<u>GOOSLANDER</u> <i>DELI</i>	30	<u>THE WINEAGENCY</u> <i>VIN</i>	15
<u>HANTVERKSBRYGGERIET</u> <i>OL</i>	26	<u>VINUNIC</u> <i>VIN, BUBBEL</i>	14
<u>HENDRICKS GIN</u> <i>DRINKAR, SPRITDRYCKER</i>	20	<u>WANTED</u> <i>VIN</i>	13
<u>HERIDA</u> <i>SPRITDRYCKER</i>	10	<u>WARD WINES</u> <i>VIN, BUBBEL</i>	5
<u>HERMANSSON&CO</u> <i>VIN, BUBBEL</i>	23	<u>WINE AFFAIR</u> <i>VIN, BUBBEL</i>	2
<u>HERNOGIN</u> <i>SPRITDRYCKER, DRINKAR</i>	19	<u>WINEBEE</u> <i>VIN, BUBBEL</i>	8
<u>ICA MAXI HÄLLA</u> <i>DELI</i>	43	WINESPLAINING ANDERS MELLDÉN	33
<u>MADTASTE</u> <i>DELI</i>	27	<u>WINEWORLD</u> <i>VIN</i>	12
<u>MUNSKÄNKARNA</u> <i>ÖVRIGT</i>	16	<u>XWINE</u> <i>VIN</i>	32
<u>OST & DELIBAREN</u> <i>DELI</i>	38		

MENY MÄSSRESTAURANGEN

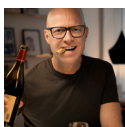
Du hittar den en trappa upp

<i>Rostbiffwrap</i>	<i>70 kr</i>
<i>Charktallrik</i>	<i>95 kr</i>
<i>Räksmörgås</i>	<i>120 kr</i>
<i>Pulled pork i bröd, syrad lök chilidressing</i>	<i>55 kr</i>
<i>Pulled oumph i bröd syrad lök chilidressing</i>	<i>55 kr</i>
<i>Nötter och mandlar</i>	<i>30 kr</i>
<i>Oliver</i>	<i>30 kr</i>

PÅ SCENEN



Under varje pass spelar en stråkduett från Sinfoniettan



Anders Melldén, författaren bakom Winesplaining-böckerna, ger oss 5 minuters snabbkoll på vintillverkning och hur olika viner får sina olika färger. Möt honom på mässan och se honom på scenen:

Fredag kl 15:30 19:00 Lördag kl 12:30 17:30

Anders Melldén är sommelierutbildad författare, föreläsare och vinjournalist. Han skriver i bland annat Svenska Dagbladet, Gourmet, Törst och Livets Goda. I sitt eget projekt Winesplaining på sociala medier publicerar han korta filmer där han krossar myter och levererar sanningar till tusentals vintresserade.