

DOFTA, SMAKA, NJUT

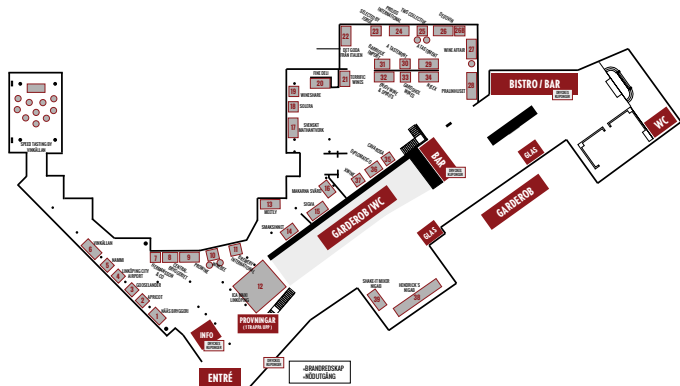


KONSERT & KONGRESS  
15-16 OKTOBER 2021

[www.vinilinkoping.se](http://www.vinilinkoping.se)

# MÄSSGUIDE

## MÄSSKARTA



## UTSTÄLLARE BOKSTAVSORDNING

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

## MENY MÄSSRESTAURANGEN

Caesarsallad serveras med majsskycklingfilé, färskrivnen parmesan och krutonger	135 kr
Fläsknoisette med rostade rotfrukter och choronsås	155 kr
Parmesanöverbakad laxfilé serveras med vitvinsås och örtekrossad potatis	159 kr
Vegetarisk lasagne toppas med tomatsås och ruccola	119 kr

# 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

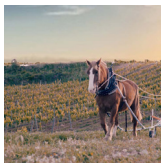
FREDAG 18.00

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

