



KARLSTAD

# Vin & Deli

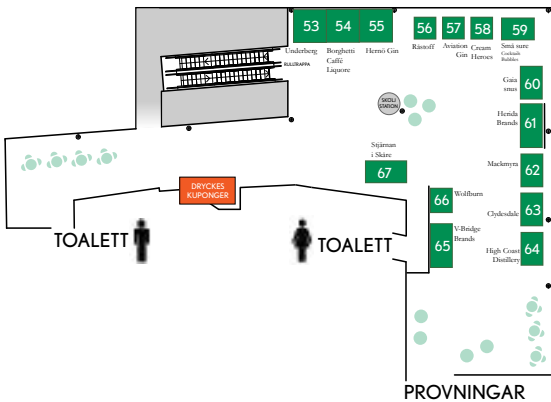
KARLSTAD CCC 20-21 MAJ 2022

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

# PLAN 1



# PLAN 2



## UTSTÄLLARE BOKSTAVSORDNING

<u>AL Wines</u>	VIN	10	<u>Preuss Wine</u>	VIN	6
<u>André Clouet</u>	BUBBEL	35	<u>Primewine</u>	VIN	7
<u>Apricot</u>	VIN	18	<u>Primewine</u>	VIN	32
<u>Atastement</u>	VIN	31	<u>Primewine</u>	VIN	33
<u>Avivation Gin</u>	GIN	57	<u>Quaffable Wine</u>	VIN	34
<u>Barrique Import</u>	VIN	48	<u>Rewine</u>	VIN	28
<u>Bibendum</u>	VIN	26	<u>Rotari</u>	BUBBEL	42
<u>Borghetti</u>	LIKOR	55	<u>Råstoff</u>	LIKOR	56
<u>Cantina del re</u>	VIN DELIKATESS	51	<u>Sabalan</u>	DELIKATESS	49
<u>Charles Smith</u>	VIN	2	<u>Selected by Jorge</u>	VIN DELIKATESS	16
<u>Clydesdale</u>	WHISKY GIN	63	<u>Shake it</u>	ALKOHOLFRITT	45
<u>Cream Heroes</u>	LIKOR	58	<u>Sigva</u>	VIN DELIKATESS	11
<u>Deliovin</u>	VIN DELIKATESS	14	<u>Sleep Hard Seltzer</u>	SELTZER	24
<u>Det goda från Italien</u>	DELIKATESS	5	<u>Små sure</u>	LIKOR	59
<u>Diplomático</u>	ROM	1	<u>Svenskt Mathantverk</u>	DELIKATESS	50
<u>Famous Grouse</u>	WHISKY	23	<u>Swenströmska</u>	DELIKATESS	47
<u>Fine Deli</u>	DELIKATESS	39	<u>Temptech</u>	VINTILLBEHOR	15
<u>Gaia snus</u>	ÖVRIGT	60	<u>Terrific Wines</u>	VIN	37
<u>Good Guys Brew</u>	ÖL	3	<u>The Wineagency</u>	VIN	41
<u>Gooselander</u>	KONFEKTYR	19	<u>Tidblom Wine</u>	VIN	13
<u>Hendrick's Gin</u>	GIN	46	<u>TWS Collective</u>	VIN	44
<u>Herida</u>	ROM	61	<u>UB Wines</u>	VIN	20
<u>Hernö Gin</u>	GIN	54	<u>Uncorked Wines</u>	VIN	43
<u>High Coast Distillery</u>	WHISKY	64	<u>Underberg</u>	BITTER	53
<u>Ica stjärnan i Skåre</u>	DELIKATESS	67	<u>V-Bridge Brands</u>	VIN LIKOR	65
<u>IVY Nordic</u>	VIN	30	<u>Viniverdi</u>	VIN	29
<u>Lancel</u>	VIN	21	<u>Wanted</u>	VIN	36
<u>Mackmyra</u>	WHISKY	62	<u>Ward Wines</u>	VIN	8
<u>Madtaste</u>	KONFEKTYR	52	<u>Wine Affair</u>	VIN	12
<u>Marbec Wine</u>	VIN	9	<u>Wine Dog</u>	VIN	38
<u>Munskänkarna</u>	UTBILDNING	27	<u>WineWorld</u>	VIN	40
<u>Naviero</u>	RESTAURANG	17	<u>Winebee</u>	VIN	22
<u>Pasqua</u>	VIN	25	<u>Wolfburn</u>	WHISKY	66
<u>Pernod Ricard</u>	VIN	4			

## ÄTA PÅ KARLSTAD VIN & DELI

Det finns ingen restaurang på mässan men många utställare erbjuder mindre rätter och delikatesser att njuta av på stående fot.

Svenskt mathantverk, Deliovin, Det goda från Italien och Fine deli har med sig fina charkuterier och ostar. Sabalan frestar med bl.a. oliver och Madtaste, Gooslander och V-Bridge Brands utlovar delikat konfektyr.

Ica stjärnan i Skåre frestar smaklökarna med bl.a. fylld wrap och poké bowl med asiatisk touch.

## TIGELLE

Nu har ni chansen att få smaka en liten bit av Italien. Detta lilla brödknyte som bakas i ett speciellt Tigelle-järn fylls med godsaker såsom lardo, salami, skinka eller nutella.

Ni finner detta hos Cantina del Re tillsammans med deras fantastiska utbud av italienska delikatesser och viner.

## NAVIERO

Naviero erbjuder tre olika tapas:

Jordärtskocka med cashewricotta, picklad morot, röd endive samt vårlök - 85 kr

Syrlig Räkcevice med chili, koriander, lök, avocado och paprika - 95 kr

Gravad Oxfilé med senapskräm, picklad rödlök, pistage samt senapsfrön - 95 kr

## PROVNINGAR

Sätt guldkant på mässbesöket genom att delta på någon av våra sittande provningar. Där kan du i lugn miljö lyssna på duktiga provningshållare, smaka på viner med spännande teman och vila fötterna en liten stund.

Barolo – Kungarnas vin

Lördag 21 maj kl. 13.00

Pris: 275 kr

Pinot noir, sauvignon blanc och chardonnay  
från prisat vinhus på Nya Zeeland

Fredag 20 maj kl. 16.00

Lördag 21 maj kl. 14.00

Pris: 200 kr

Champagne! med Thomas Vinare

Fredag 20 maj kl. 18.00

Lördag 21 maj kl. 17.00

Pris: 225 kr

Välkommen på masterclass med Masi, en av Italiens främsta vinproducenter. Masterclassen leds av Masi's ambassadör

Massimiliano Dalla Fior.

Lördag 21 maj kl. 15.00

Pris: 100 kr

En italiensk vinresa från norr till söder

Lördag 21 maj kl. 16.00

Pris: 290 kr