



VINPROVNINGAR hos Sommelierskan 2024

Sommelierskans OBS-klass - vinprovningar på onsdagskvällar

Sommelierskans Söndagsskola - söndagar när de är som bäst!

Sommelierskans Old School - vinprovningar vid lunchtid

AW hos Sommelierskan - fredagskväll och "speedvinprovning" med snack och snacks, och ibland även quiz!

Dessutom kommer då och då **Sommelierskans POPup**, provningar med besök av importörer, vinmakare, författare eller annat skoj!



Jag är diplomerad sommelier och håller sedan snart tio år vinprovningar i egen regi där alla är välkomna, amatör som proffs. Teman för mina öppna provningar som är listade här varierar från druvor och länder till allt mellan himmel och jord, men jag håller mig i vinets värld.

Mitt mål är givetvis att alla som varit hos mig ska ha lärt sig något nytt men det är också viktigt att det är en trevlig och social tillställning som du kan komma på själv utan att känna dig ensam. Det är högt i tak (nja, inte i själva källaren), inga frågor är dumma och det finns tid att under provningens gång hinna kackla lite med bordsgrannarna.

Kom du också, du är så välkommen!

Priset är, om inget annat anges 795 kr per person, och på höstens två vinkurser Nyfiken på vin samt Champagne & andra bubblor får du om du bokar samtliga tre tillfällen ett specialpris på 1 800 kr.

23 oktober kl 18.30 *Nyfiken på vin 3.0 Ekologiskt, biodynamiskt & naturligt vin*

Vi avrundar den här lilla grundkursen med att prata om framtiden, planeten och hållbar vinmakning. Har du nu varit med på alla tre Nyfiken-provningarna är det diplomutdelning och applåder i slutet av kvällen.

25 oktober kl 17.15 *AW hos Sommelierskan med quiz 495 kr*

Vi quizar vidare genom hösten. Vin i glaset och frågor högt och lågt, kull!

6 november kl 18.30 *POPUp: Författarsamtal med Kristina Ohlsson*

Jag är så glad att Kristina Ohlsson kommer till källaren i höst och berättar om sitt författarliv. Hon har precis släppt bok nummer fyra i serien om August Strindberg, Frälsarkransen, och det är karaktärerna i den här serien vi fokuserar på till vinprovningen i slutet av kvällen



15 november kl 17.15 AW med *Sommelierskan: Bordeaux* 495 kr

Bordeaux på en AW, lite modigt kanske? Ja, men vi gör ett försök. Snabbkurs över ett av våra allra mest klassiska vinområden utlovas. Och ostbågar.

21 november kl 18.30 POPUp: *Beaujolais & Nouveau*

Som traditionen bjuder firar vi givetvis den tredje torsdagen i november att Beaujolais Nouveau har släppts. Vi provar förutom årets utgåvor även lite "vanlig" Beaujolais, för att det är så gott :)

24 november kl 15.30 *Chianti Classico - åter i rampljuset*

Det går trender i allt, även vin. Plötsligt är Chianti åter på alla läppar och då måste vi naturligtvis ta reda på varför. Och prova.

27 november kl 18.30 *Sverige & England - framtidens vinländer?*

Med klimatförändringarna ritas även världens vinkarta om och Sverige är ett av de länder som har framtiden för sig. Till min hjälp denna kväll har jag underhållande vinkännaren Joe Fattorini (The Wine Show) som får representera England, och även Niklas Albinsson som driver Särtshöga Vingård där han också är vinmakare. En riktig höjdarkväll utlovas!

4 december kl 18.30 *Sherry, Madeira & Port*

Tre helt ljuvliga viner som vi dricker alldeles för lite av idag. Länge leve starkvinet! Kom och upptäck dessa riktiga klassiker på nytt.

6 december kl 17.15 AW hos *Sommelierskan med quiz* 495 kr

Höstens sista AW går i quizens tecken, kan vi ana jultema?

10 december kl. 18.30 *Vin & Vintage – A Slow Christmas* 895 kr



Theresa Skjolden reser land och rike runt med sitt koncept *Vin & Vintage* där hon på ett oerhört inspirerande vis föreläser om en hållbar framtid, vintagekläder och second hand. I februari var hon hos mig i källaren och nu kommer hon tillbaka för att styla fram en massa härliga looks för jul- och nyårskalas! Jag väver in en vinprovning i hennes föreläsning, även den med lite hållbart jultema, det blir lite goda tilltugg och så kommer SPAN Second Hand att ha en popup-shop i källaren under kvällen där du kan köpa kurerad second hand och vintage att fylla julklappssäcken med, eller att klä dig själv i 😊

15 december kl 15.30 *Champagne & andra bubblor 3.0 – Nyårsbubblor*

Dags att avrunda bubbelkursen och ta jullov. Vad passar då bättre än att planera för nyårsfestligheterna?

Bokningsregler och annan matnyttig information:

Min vinprovarlokal ligger i gamla stan i Stockholm, på **Själagårdsgatan 21**, precis vid tyska brunnen. Lokalen, en källare från 1600-talet med tegelvalv, fick under pandemin ett ansiktslyft med försiktig renovering och uppfräschning, ny el och ventilation.

Maxantal deltagare vid varje provning är **24 personer** och hos mig provar vi vin i **Riedelglas**. Du får även ett fint **protokoll** som du kan ta med hem.

Jag har som mål att vi ska prova **sex viner** vid varje provning, men oftast blir det något mer än så då jag har lite svårt att hejda mig. Jag serverar alltid någon typ av **enklare tilltugg** och jag gör mitt bästa för att matcha smakerna med dagens viner.

Du bokar en vinprovning genom att skicka ett mail till mig på vinprovning@sommelierskan.se och jag fakturerar sedan via mail ca en månad innan aktuell provning. Om du behöver avboka och gör det innan du betalat är det givetvis helt ok. Vid avbokning efter betalning och senast en vecka innan provningen erbjuds du en likvärdig vinprovning vid annat tillfälle. Vid avbokning mindre än en vecka innan provning kan jag tyvärr inte erbjuda någon ersättning, men självklart kan du sälja din plats vidare.

Jag hoppas att du hittar något som faller dig i smaken och att vi ses i gamla stan snart!



Sommelierskan