



VINPROVNINGAR hos Sommelierskan 2025

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 vårens två vinkurser Nyfiken på vin samt Champagne & andra bubblor får du om du bokar samtliga tre tillfällen ett specialpris på 1 800 kr.



23 februari kl 15.30 *Judgement of Gamla Stan – Katalonien vs Rhône*

Det här brukar bli kul! Det finns vissa likheter och självklart skillnader hos dessa två vinområden, absolut. Nu ställer vi vinerna mot varandra i några olika dueller och ser vad som händer.

26 februari kl 18.30 *Nyfiken på vin - Frankrike 2.0*

Vi tuffar vidare i den franska vinvärlden och den här gången kommer Champagne, Loire och Bordeaux att stå i fokus. I mån av plats kan man givetvis även boka dessa tillfällen som enstaka vinprovningar.

5 mars kl 12.30 **Old School Portugal** – ett prisvärt vinland

Portugal är världens största vinland, om man räknar vinproduktion per capita. Och här görs riktigt bra viner till väldigt bra priser. Kom och prova själv!

7 mars kl 17.15 **AW hos Sommelierskan: Italienska bubblor 495 kr**

Italienska bubblor, spumante, kommer i många olika former. Prosecco är givetvis störst, men det finns mycket mer än så!

9 mars kl 15.30 **POPUp: Grekland - Kvinnliga vinmakare**

Vi firar kvinnodagen som är på lördagen med att lyfta Greklands kvinnliga vinmakare. Hos mig i källaren har jag Maria från Oinofilia som plockat med sig sina grymma viner. Det blir en toppeneftermiddag, opa!

12 mars kl 18.30 **Tandagnissel & tanniner**

Tanniner kommer i många former, riviga, supersträva, bitska och lena. Kom och prova röda viner och så sätter vi ord på det där sträva, och dess nyanser.



23 mars kl 15.30 *Champagne & andra bubblor 2.0*

Hur står sig bubbel från Nya Världen mot den äkta varan? Det undersöker vi denna söndag då del två av vårens kurs i bubblor går av stapeln.

26 mars kl 18.30 POPUp: *Vin & Pralin*

Kvällens gäster är stammisar i vinprovarkällaren, men också chokladfreaks som nu gör egna praliner. Tillsammans har vi smakat och testas oss fram till riktigt härliga smakkombinationer, en god kväll i sikte!

28 mars kl 17.15 *AW hos Sommelierskan – Quiz 495 kr*

Dags igen för quiz i källaren, det missar du väl inte?

2 april kl 18.30 *Nyfiken på vin – Frankrike 3.0*

Vi avrundar vårens Nyfikenkurs med att titta närmare på de vinregioner som ligger i Frankrikes södra delar, och så blir det diplomutdelning!

6 april kl 15.30 *Italienska pärlor med besök av Idylliska Smaker*

Den här söndagen får jag besök av vinimportören Idylliska Smaker som framförallt importerar viner från Italien, därav temat. Idag är tanken att vi ska få veta mer om hur en importör går tillväga för att hitta "rätt" producenter, hur man knyter dem till sig och så vidare. Och självklart får vi prova viner som fallit Ida & Micke särskilt väl i smaken. Till detta blir det givetvis lite italienska delikatesser att knapra på :)

9 april kl 12.30 *Old School Riesling - från knastertorr till supersöt*

Vårens sista lunchprovning ägnar vi åt Riesling, en riktig kameleont som uppträder i alla möjliga grader av sötma världen över. Vilken man ska välja beror ofta på vad man har på tallriken.

11 april kl 17.15 *AW hos Sommelierskan – Piemonte*

Fredag igen och AW på bästa sändningstid, med gott från norra Italien i glaset!

23 april kl 18.30 *Katarina Ewerlöv - Ljudboksdrotsningen* 645 kr

Under alla författarkvällar i källaren har vi kunnat konstatera att vi är väldigt många som lyssnar på böcker istället för att läsa själva och därför har jag bjudit in en av de mest anlitade och hyllade ljudboksinfäsarna vi har: Katarina Ewerlöv. Kom och hör henne berätta om hur det går till bakom kulisserna i ljudboksstudion, och självklart väver jag in en vinprovning under kvällen.

27 april kl 17.00 *Chile - världens längsta vinland*

Chile sägs ha världens bästa förutsättningar för vinodling och jag tänkte vi skulle gräva i varför det är så. Det är också ett långt land så rimligtvis skiljer sig vinstilarna åt i norr och söder på grund av olika klimat och så vidare. Kom och djupdyk i viner från Chile. (Vi går också in i sommartid här och byter tid på söndagarna, från 15.30 till 17.00)

2 maj kl 17.15 *AW hos Sommelierskan - Quiz*

AW med vårfriska viner i glaset och en massa nya, kluriga quizfrågor om allt mellan himmel och jord!

4 maj kl 17.00 *Champagne & andra bubblor 3.0*

Vad ska vi välja för bubblor i glaset i sommar? Det går vi igenom på vårens sista kurstillfälle, och så skålar vi för de som gått hela kursen :)

23 maj kl 17.15 *AW hos Sommelierskan - Rosé*

En fredag då vi botaniserar i sommarens skönaste roséviner, missa inte detta!

28 maj kl 18.30 *Vinvett eller etikett?*

Köper du vin på etiketten eller läser du på och väljer efter druva, smakpreferenser eller vad du ska äta till? Jag har haft en liknande provning tidigare och det var så kul så jag tänkte att vi gör det igen, med nya viner förstås! Etikett mot innehåll helt enkelt, det blir skojsigt!

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