



NYHETSREV NR 68, 2019

WineStone inbjuder till vinprovning "Luftburen terroir"

Torsdagen den 28 mars 2019 kl. 18

Terroir är samlingsnamnet på alla de naturliga faktorer som påverkar vinrankan och vingården. Smaken påverkas inte bara av druvan och jorden utan även av ämnen i luften. Med **luftburen terroir** menas ämnen som via luften fastnar på druvans skal och därmed påverkar slutprodukten, nämligen vinet.

Begreppet "garrigue" har blivit en smakterm som beskriver örtiga, lavendelliknande aromer som oftast påträffas i viner från medelhavsområdet och anses som klassiskt exempel på luftburen terroir.

Eukalyptusträdet kontaminerar också druvan via luften. Aromsubstanten i eukalyptusolja fastnar på skalen om druvan har tillräckligt mycket vax.

Vi tar upp exempel på luftburen terroir och provar ett antal viner som exemplifierar denna kontamination.

Kvällens viner

1. **Newton Johnson Full Stop Rock 2016** (189 kr)
2. **Domaine de l'Hortus Grand Cuvée 2016** (199 kr)
3. **Le Bouquet des Garrigues Le Clos Du Cailloux 2015** (219 kr)
4. **Château de Cazeneuve Les Calcaires 2013** (221 kr)
5. **Penfolds Kalimna Bin 28 Shiraz 2015** (239 kr)
6. **Waterford Estate Cabernet Sauvignon 2015** (259 kr)

Matvin: **Silverboom Special Reserve Shiraz Merlot** (99 kr)

Jimmy börjar med att berätta om luftburen terroir och de områden som kvällens viner kommer från.

Efter provningen serveras en tallrik med ost och charkuturier.

Lokal: Aplicator System AB, Metallv. 3, Mölnlycke. Grön Express avgår från Korsvägen och tar 10 min. Avstigning vid Råda Portar, promenad till huset bredvid Shell.

Antal platser: 35 **Pris:** 400 kr/person **Glas:** Tag med 6 vinglas och 1 vattenglas

Anmälan: Via E-post jimmy@winestone.se med uppgivande av namn och telefonnummer. Bekräftelse om deltagande eller reservplats erhålles samma dag eller dagen efter.

Välkomna önskar Inger & Jimmy!