

MAS lär sig allt om bubbel och provar tre sorter

18 oktober 2022

Text Hans Fehrström och bilder Ann Flach, Karl-Erik Axelsson och Hans Fehrström.

Vi blev 24 st som ville både lära oss och prova olika typer av viner med bubbel under ledning av den mycket kunniga ordföranden i Telias vinklubb Chateau Radio. Då det inte längre är tillåtet med alkoholförtäring i Stockholm kommuns lokaler fick vi tack vare Ann bekanta oss med en ny brf-lokal i Norra Hammarbyhamnen.



För de som tog buss var det mycket nära till lokalen. Styrelsen som kom lite i förväg provade olika bordsplaceringar innan vi fastnade för lite snedställda bord. Efter att glasen kommit på plats så hälsade Winnie alla välkomna.



Ett speciellt välkommen till vår föredragshållare och provningsledare Berit von Bell som berättade om sin bakgrund både inom Telia och i vinvärlden. Noteras kan att en kylbox fungerar utmärkt för att höja upp projektor.



För de som är intresserade så finns Berits presentation av de olika typerna av mousserande vin tillgänglig på hemsidan.

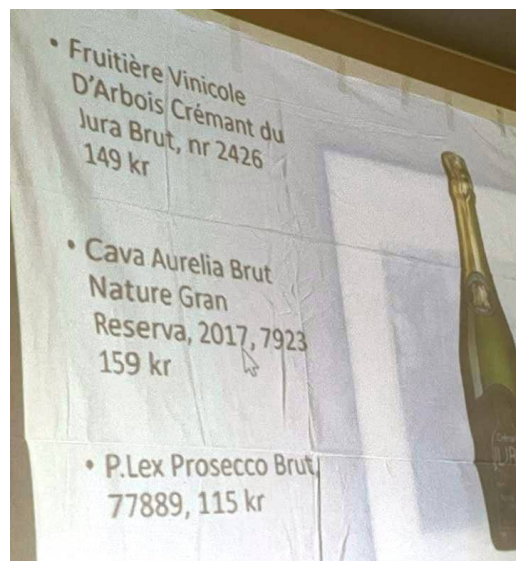


Nog pratat, nu var det dags att hälla upp de tre kylda vinerna.



Under Berits ledning tror jag att det blev en mycket rättvis fördelning mellan alla trots lite olika form på ett av glasen.





Röstning om vilket som var det "bästa" vinet. Det var väl inte en total enighet in gruppen så jag avhåller mig från att utse en vinnare. Ett fasttejpbat lakan löste problemet med att tavlorna på väggen var fastskruvade.



Att som novis i vinvärlden välja ett tackvin till dagens föredragshållare kändes inte helt enkelt och det blev namnet som avgjorde valet, Mas Louise. (Ekologisk Cotes du Rhone från 2020 med nr 6470 för de som vill prova.) Stämningen var hög i lokalen med stort behov att prata och umgås men till slut var det dags att diska 75 glas vilket skedde både maskinellt och manuellt.