

Referat från SPF´ s vinafton 25 oktober

Det har börjat arta sig som en tradition, SPF´ s vinafton, när höstmörkret tar över och vi gärna håller oss inomhus på kvällarna.

Denna kväll samlades 25 personer i Korpralens stora sal för att lyssna på vad Stefan Bernesjö hade att berätta om vin och för att smaka på de fyra viner han valt ut för kvällen. Temat den här gången var "Viner som finns på Arvika Systembolag". Men med tanken att presentera goda viner, som inte så många upptäckt. Fler var anmälda men höstförkylningarna ställer till det.

Först serverades ett alkoholfritt mingelvin med lite tilltugg, Nozeco rosé från Frankrike. När alla satt sig var det dags för lite vinkunskap. Stefan Bernesjö, mångårig medlem av Munsänkarna, blev intervjuad av Kenth Gustavsson som ställde frågorna.

Är vin nyttigt? Tyvärr så var det enkla svaret att alkohol inte är bra för våra kroppar. Men om man tänker på aspekten njutning, så kan man gott unna sig ett glas då och då. För njutning är definitivt bra för hälsan!



Vi fick också veta att förpackningen betyder en hel del för vinerna. Bag in box passar kanske bra till större fester om det går åt direkt, men ett vin från glasflaska har bättre smak och håller längre.

Efter en stund serverades kvällens två vita viner, Alvarino Contacto (Portugal) och Kung Fu Girl Riesling, som tillverkas i Washington State, USA. Till dessa goda viner fick vi en tallrik med fyra olika krustader, fyllda med lax och skaldjur samt lite ost och frukt. Tyvärr har vi ingen bild på detta då vår ordinarie referatskrivare inte kunde närvara och övriga engagerade hade fullt upp med det praktiska!

Ytterligare en liten intervjustund följde. På frågan vad ett bra vin får kosta citerade Stefan Carl-Jan Granqvist: "Lägg på en tjuga så får du ett bra vin!"

Vi fick också rekommendationen att vid ett restaurangbesök i stället för att ta in en hel flaska vin beställa glasvis och få chansen att prova olika sorter!



Därefter var det dags för de röda vinerna. Piemonte Barbera från Italien, som är en av Stefans favoriter till italiensk mat och Baron de Ley Gran Reserva, ett fylligt spanskt Riojavin. Här fick vi njuta av en tallrik med chark och ost. På borden stod också skålar med oliver, körsbärsarmelad och olivolja som vi kunde doppa brödet i. Som avrundning fanns lite choklad att testa ihop med vinet.

Den här gången hade vi även ett alkoholfritt paket med San Bitter (Campariliknande aperitif), Vive la Fête (fransk mousserande äppelmust), Odd Bird (italiensk mousserande) samt en öl Brewdog Punk AF.

Menyn och tallriksarrangemangen stod Marianne Gustavsson och undertecknad, Maria C Paulson, för medan Margot, Margareta och Ulla hade fullt upp med resten av arrangemanget. Några respektive fick också rycka in!



En lyckad kväll tyckte vi och så tolkade vi de tack och omdömen vi fick när vinkvällen var slut.

Och ett stort tack till Stefan för att du delade med dig av dina vinkunskaper!



Sen återstod att diska alla glas! Tur att det finns en snabb och effektiv diskmaskin på Korpralen.

Noterat av Maria C Paulson