



# VINPROVNING

Boka en temaprovning i vår restaurang och lär dig mer om vinets egenskaper. Välj valfritt tema så sätter vi ihop en vinprovning med speciellt utvalda viner för kvällen. Provningen tar ca 1-1,5 timme där inga förkunskaper krävs. Att prova vin är inte krångligt eller svårt utan en kul upplevelse där man blir inspirerad och får nya smakupplevelser. Under provningen ger vi dig bland annat historia om vinerna, dess tillverkning och ursprung.

Vinprovningarna hålls av vår F&B Manager Jeanette Jussila som har lång erfarenhet av mat & dryck. Samla arbetskamraterna eller vännerna för en temakväll hos oss på Scandic, där mindre sällskap är att föredra (max 16 personer). Vi hjälper gärna till med att välja lämpligt tema för ditt sällskap, välj bland våra färdiga temaprovningar eller så sätter vi hop en vinprovning efter era egna önskemål.

## Temaprovningar (se baksidan)

- Vinets grunder • Traditionella Portugal • Ost & vin i kombination • Valpolicella och Amarone • Nya Spanien
- Champagne & Mousserat

## Tips på populära alternativ:

- Viner gjorda på olika druvor eller druvblandningar ex. prova Cabernet Sauvignon från alla världens hörn?
- Viner från ett specifikt land eller område.
- Viner som passar till olika maträtter.
- Årgångsprovningar där vi provar samma vin, men från olika årgångar.

## För förfrågan och bokning:

meeting.visby@scandichotels.com eller 0498-201280.

# TEMAPROVNINGAR

## Vinets grunder

Vilka sinnen används vid vinprovning? Grundsmakerna och hur de olika smakerna påverkar varandra. Tillsammans går vi igenom hur man kombinerar mat och dryck samt provar några klassiska kombinationer.

350 kr/person

## Traditionella Portugal.

En resa från norr till söder, den portugisiska maten, några inhemska druvor samt mat och dryck i kombination. Vi provar fem viner och några typiska små rätter, Petiscos, från Portugal.

475 kr/person

## Ost & vin i kombination

Olika viner till olika ostar. Vi provar fem viner och fem olika typer av ostar. Vi går igenom de grundläggande principerna när det gäller mat och dryck i kombination samt hur de olika smakerna påverkar varandra.

450 kr/person

## Valpolicciella och Amarone

Prova vin från Valpolicciella och det populära Amarone. Vi utreder skillnaderna mellan Valpolicciella, Ripasso och Amarone. Vi pratar tillverkning och lagring. Vi provar fem viner varav två är Amarone. Vi kombinerar vinerna med några delikatesser från samma område.

495 kr/person

## Nya Spanien

Här får ni möjligheten att prova viner från nya Spanien. Bortom det gamla Riojavinerna har Spanien varit tvungen att hänga på övriga vinvärlden och moderniserat sina viner och sin vintillverkning. Vi provar fem olika viner och till detta serveras några tapas.

475 kr/person

## Champagne & mousserat vin

Champagne är enligt många det lyxigaste man kan dricka. Vi provar mousserat vin och champagne samt pratar om druvor, tillverkning och stilar. Till detta serverar vi tilltugg som passar.

525 kr/person