

PROVNINGSKALENDER

-ÖPPNA PROVNINGAR

Tel. 031-807551

provningar@palace.se



VIN- & CHAMPAGNEPROVNINGAR

GRUNDLÄGGANDE VIN

Vi går igenom provningsteknik, avslöjar vinprovvarnas "fikonspråk" och grunderna för att förstå vin. Vad menas med nya världens viner och vad innebär egentligen uttrycken "vinets ben" och "bouquet"? Kan något som luktar jordkällare smaka gott? Terminologin inom vinvärlden är ofta minst sagt svår att förstå och här reder vi ut begreppen.

Torsd 4 april kl 19.00-20.30 (Fullt)

Torsd 11 april kl 18.30-20.00 (Fåtal)

Tisd 16 april kl 19.00-20.30 (Ny)

Onsd 17 april kl 18.30-20.00 (Ny)

Fred 19 april kl 18.30-20.00 (Fullt)

Fred 3 maj kl 19.00-20.30 (Fåtal)



VIN – TEMA: GRILLVINER

Vad bör man tänka på när man väljer stil på vinet som ska drickas till vi grillat?

Vi provar lite olika vinstilar och diskuterar runt vad som passar, så att vi är redo för vårens och sommarens grillkvällar!

Fred 17 maj kl 19.00-20.30 (Ny)

VIN – TEMA: FRÅN VALPOLICELLA TILL AMARONE

En lätt Valpolicella eller en fyllig Amarone -hur är det möjligt att få så olika viner ur samma druva

Vad innebär egentligen begreppet "miniamarone"? Följ med på en smakresa bland dessa underbara röda Italienska viner som har det mesta gemensamt men ändå är så olika..

Fred 5 april kl 19.00-20.30 (Fullt)

Fred 26 april kl 18.30-20.00 (Fullt)

Lörd 27 april kl 13.30-15.00 (Fullt)

Lörd 11 maj kl 13.30-15.00 (Fåtal)

Torsd 30 maj kl 18.30-20.00 (Ny)

VIN – TEMA: SYDAFRIKA

Vi följer Godahoppssuddens kust och går in i den sydöstra delen av Sydafrika

I detta dramatiska landskap med branta berg som reser sig ur det gröna Sydafrika får man fram viner med den så typiska rökigheten. Pinotage, som är Sydafrikas inhemska druva, är självklart med bland de viner vi provar.

åter m nytt datum i höst



VIN– TEMA: RESA I DOURODALEN

Portugals pärla och världens äldsta ursprungsklassade vindistrikt

Douro dalen har också fått Unescos världsarv för sin unika orörda skönhet.

Följ med provningsledare David Lima på en resa längs Dourofloden med massvis av bilder -vi provar inte bara vitt och rött portvin, utan även torrt matvin.

åter m nytt datum i höst

CHAMPAGNE

Få drycker är så förknippade med glamour som Champagne

Här provar vi flera olika stilar och lär oss om druvorna, jordmånen, klimatet, jäsningsprocesserna, lagringen - allt som blir till Champagne. Vi jämför sedan med annat mousserande vin. Välkomna till en lyxigt god och lärorik provning!



Lörd 6 april kl 13.30-15.00 (Fullt)

Lörd 20 april kl 16.00-17.30 (Fullt)

Torsd 25 april kl 18.30-20.00 (Ny)

Lörd 27 april kl 16.00-17.30 (Ny)

åter m fler nya datum inom kort

KOMBINATIONSPROVNINGAR

VIN- & LAKRITS

Svenskarna älskar sitt lakrits-godis, men det finns så mycket mer att upptäcka med lakrits

Att man med fördel kan kombinera vin och choklad vet de flesta men faktum är att även lakrits fungerar alldeles utmärkt tillsammans med vin. Lakritsroten har sedan urminnes tider varit känd som en helande växt. Vi lär oss om lakrits, tillverkning och om vilka viner som passar att dricka till. Vi provar olika sorter av den finaste kvalitetslakritsen med noga utvalda viner till. En spännande provning med nya smakupplevelser!

Torsd 4 april kl 18.30-20.00 (Ny)

Tisd 23 april kl 19.00-20. (Ny)

ÖL-& OST

Att ost och vin passar bra tillsammans vet de flesta men kanske är det dags att vidga vyerna

Ost och öl är en spännande kombination, följ med när vi botaniserar bland olika osttyper och ölstilar!

Onsd 10 april kl 19.00-20.30 (Fåtal)

Fred 19 april kl 19.00-20.30 (Fåtal)

CHOKLAD- & VIN

Vi pratar druvor och bönor, ursprung och jordmån... lika delar chokladprovning & vinprovning
Välkommen till en choklad- & vinprovning som mynnar ut i läckra smakkombinationer!

Lörd 6 april kl 16.00-17.30 (Fåtal)

Torsd 11 april kl 19.00-20.30 (Fåtal)

Tisd 16 april kl 18.30-20.00 (Ny)

Onsd 8 maj kl 18.30-20.00 (Ny)

Åter med fler datum

ATT KOMBINERA MAT OCH VITT VIN

En grundkurs i hur olika smaker reagerar med varandra och hur vi matchar drycken med den goda maten vi lagt ner så mycket tid på att laga!

Denna provning är lite av en workshop. Vi arbetar med rena smaker, såsom socker, salt osv. Det serveras alltså ingen mat!

Tisd 14 maj kl 18.30-20.00 (Ny)

Onsd 15 maj kl 18.30-20.00 (Ny)

Tisd 4 juni kl 18.30-20.00 (Ny)

Onsd 5 juni kl 18.30-20.00 (Ny)

ATT KOMBINERA MAT OCH RÖTT VIN

En grundkurs i hur olika smaker reagerar med varandra och hur vi matchar drycken med den goda maten vi lagt ner så mycket tid på att laga!

Denna provning är lite av en workshop. Vi arbetar med rena smaker, såsom socker, salt osv. Det serveras alltså ingen mat!

Onsd 20 mars kl 18.30-20.00 (Fåtal)

Tisd 9 april kl 18.30-20.00 (Fullt)

Onsd 10 april kl 18.30-20.00 (Fullt)

Tisd 23 april kl 18.30-20.00 (Fåtal)

Onsd 24 april kl 18.30-20.00 (Fullt)

Lörd 11 maj kl 16.00-17.30 (Ny)

OST- & VIN, NIVÅ 2- TEMA: ITALIEN

Här tar vi en tur genom Italiens härliga landskap och provar deras viner och ostar.

Nivå 2 innebär att vi inte börjar med att gå igenom provningsteknik, och vi använder något fler vinterner.

Torsd 25 april kl 19.00-20.30 (Ny)

Lörd 25 maj kl 13.30-15.00 (Ny)

OST- & VIN, NIVÅ 2- TEMA: FRANKRIKE

Vi provar först vinerna för sig och sedan smakkombinationer tillsammans med ostarna

Följ med på en resa bland Frankrikes fantastiska vin- och oststilar!

Nivå 2 innebär att vi inte börjar med att gå igenom provningsteknik, och vi använder något fler vintermer.

Onsd 20 mars kl 18.30-20.00

Onsd 8 maj kl 19.00-20.30 (Ny)

OST- & VIN, VITT & RÖTT VIN

Passar rött eller vitt vin bäst till ostbricka och är det ok med vindruvor till

Här tar vi kål på några av myterna runt ost och vin när vi provar både typiska "ostviner" och andra till de olika ostarna. Följ med bland olika osttyper samt vita och röda viner!

Fred 12 april kl 18.30-20.00 (Fullt)

Torsd 18 april kl 19.00-20.30 (Fullt)

Lörd 20 april kl 13.30-15.00 (Fåtal)

Onsd 24 april kl 19.00-20.30 (Ny)

Lörd 4 maj kl 13.30-15.00 (Fullt)

Lörd 4 maj kl 16.00-17.30 (Fullt)

Torsd 23 maj kl 19.00-20.30



OST- & VIN, RÖTT VIN

Följ med bland olika osttyper och endast röda viner - det blir garanterat en god och lärorik kväll!

För dig som gillar att dricka rött! Här lär vi oss vad vi ska tänka på när vi kombinerar ost med röda viner, när vi provar både typiska "ostviner" och andra till de olika ostarna.

Onsd 3 april kl 18.30-20.00 (Fullt)

Tisd 14 maj kl 19.00-20.30 (Ny)

MÖRK ROM & CHOKLAD

Rörsocker är en av de gemensamma nämnarna i denna goda provning

En spännande provning med den härliga kombinationen mörk rom och choklad

Lörd 13 april kl 16.00-17.30 (Fåtal)

Åter med fler datum- (tar gärna emot datumförslag för maj/juni)



WHISKYPROVNINGAR

WHISKY-TEMA: DALMORE – SCOTTISH LUXURY MALT

Det utlovas smakfulla droppar samt naturligt lådvis av skrönor och berättelser

Mikael Lundén, Brand Ambassador för The Dalmore i Sverige, guidar oss genom en spännande och fascinerande Whisky-historia.

Fred 26 april kl 19.00-20.30 - Obs detta datum är ändrat till tema Skottland runt! (Fullt)

Fred 17 maj kl 18.30-20.00 (Ny)

WHISKY– TEMA: SKOTTLAND RUNT

Vi följer whiskyns väg från råvara och hela vägen ner i glaset

Upptäck skillnader och likheter i de olika whiskystilarna när vi går igenom framställningsmetoder och provningsteknik på vår väg genom Skottlands fyra whiskyregioner!

Fred 22 mars kl 18.30-20.00 (Fullt)

Onsd 3 april kl 19.00-20.30 (Fåtal)

Fred 5 april kl 18.30-20.00 (Fullt)

Tisd 9 april kl 19.00-20.30 (Fåtal)

Lörd 13 april kl 13.30-15.00 (Fullt)

Torsd 18 april kl 18.30-20.00 (Fåtal)

Fred 26 april kl 19.00-20.30 (Fullt)

Fred 3 maj kl 18.30-20.00 (Fåtal)

WHISKEY– TEMA: IRLAND RUNT

1608 är året för första licensierade destilleriet - och därmed var Irland kanske ändå före Skottland?

Klart är ändå att Irländarna med sin trippeldestillering har en mjukare och rundare whiskey. Hur påverkar det whiskeyn att man använder en stor del omältat korn? Detta och mycket mer får vi reda på när vi smakar oss igenom olika stilar av whiskey från Irland!

Fred 12 april kl 19.00-20.30 (Fullt)

Onsd 17 april kl 19.00-20.30 (Ny)

PROVNINGAR ÖVRIGA DESTILLAT

MÖRK ROM, NIVÅ 3- TEMA: FRANSKA VS. BRITTISKA VÄSTINDIEN

Rom från de Franska Västindiska öarna följer regler som är uppsatta av spritorgan i Frankrike

Vad skiljer då denna rom från den som kommer från de Brittiska Västindiska öarna? Vi provar och pratar oss igenom dessa fantastiskt vackra öar och lär oss om likheter och olikheter. Nivå 3 innebär att vi inte lägger tid på att gå igenom provningsteknik och grundläggande fakta om destilleringsprocess i allmänhet.

Fred 22 mars kl 19.00-20.30 (Fåtal)

COGNAC

Varför står det Champagne på flaskan ibland och vad betyder bokstavskombinationerna?

Detta och mycket mer lär vi oss på denna grundliga genomgång av Cognacsframställning, där vi självklart också går igenom provningsteknik när vi avnjuter Cognac.

Lörd 27 april kl 16.00-17.30 (Fåtal)

HELDAGSKURSER

VINKÄNNARKURS FÖR NYBÖRJARE

En spännande heldagskurs med viner & grundläggande information om vinvärlden

Vi börjar kl 10.00 med kaffe och smörgås. Fram till lunch hinner vi gå igenom grunderna om vinframställning, olika druvsorter, viner och deras karaktärer. Vi lär oss om provningsteknik och kör dagens första vinprovning. Efter att ha avslutat kapitlet ” Mat & vin i kombination ” avnjuter vi sedan en 3-rätters lunch där vi provar samma viner till, för att i praktiken känna hur smakerna samspelar. Eftermiddagen ägnar vi åt dagens tredje vinprovning och att sammanställa dagens intryck.

I priset ingår kaffe och smörgås, 3-rätters lunch, viner och gediget material. Vi provar i liten grupp. Inga förkunskaper krävs!

Åter med nytt datum – intresserad? Hör gärna av dig för info angående nytt datum.

Pris 1995:-