Nolea

# Tilltugg till vinprovning

Inköpslista för åtta personer, kvällens ordning och en övning

## Inköpslista för åtta personer

| NÄR? | VAD? | FÖR ÅTTA PERSONER |
|---|---|---|
| Första provningsrundan | Milt bröd och vatten | 16 små brödbitar och vattenkannor att fylla på |
| Efter första anteckningarna | Mild ost i små bitar | Cirka 200–250 g |
| Till pausen | Små smörgåsar med ett enkelt pålägg | 16 små smörgåsar, gärna med pålägg bredvid |
| Om ni vill prova matens effekt | En extra liten portion av samma tilltugg till alla | 8 jämförbara munsbitar |

Ett förslag för en provning som följs av lättare tilltugg, inte en middag. Anpassa efter tid på dagen och aptit.

## Före gästerna kommer

- ☐ Allergier och matpreferenser frågade om i inbjudan; alternativ med egna serveringsredskap.
- ☐ Brödet skuret och serveringsfaten förberedda.
- ☐ Starka ostar, vitlöksröror, söta marmelader, chili och rökt undanställda till efter första rundan.
- ☐ Kylvaror framtagna nära serveringen; förpackningarna sparade så att innehållet går att kontrollera.

## Kvällens ordning

1. Vatten och milt bröd på bordet. Alla provar vinerna och skriver ett par ord.
2. Ta fram osten och de mer smakrika tilltuggen.
3. Smörgåsarna till pausen. Prata om vad ni föredrar med maten.

Nolea

# Tilltugg till vinprovning

Inköpslista för åtta personer, kvällens ordning och en övning

## Övning: samma vin, före och efter maten

1. Smaka vinet utan mat och skriv hur syrligt, sött eller strävt det känns.
2. Ät en liten munsbit, till exempel en milt saltad bit ost, och smaka samma vin igen.
3. Skriv vad som ändrades innan ni börjar diskutera.

| VIN | UTAN MAT | EFTER MUNSBITEN | VAD ÄNDRADES? |
|---|---|---|---|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |

Sälta och syra i mat kan få ett vin att kännas mjukare; söt mat kan få ett torrt vin att kännas syrligare. Effekten beror på maten, vinet och den som provar.

### DET JAG VILL MINNAS