

Provningar fredag 13/4

Kl. 17:30 Vinprovning men Edvin Elghag

Mitt namn är Edvin Elghag och jag jobbar som sommelier och försäljare för Vinoch.se. Jag är även sommelier och vingårdsguide på Ästad vingård. Vinoch.se har specialiserat sig på att hitta de lite mindre vingårdarna runt omkring i Italien som jobbar med kvalitet och hantverk men inte har någon direkt möjlighet att sälja till Sverige. Vi kommer att prova fyra olika viner ifrån Barbaresco, Piemonte alltifrån de mer traditionella till de lite mer annorlunda och moderna vinerna och allt ifrån en vingård som bara är på 4,5 hektar. Jag kommer att gå igenom varje vin och dess härkomst och även prata lite om vad för tilltugg som kan passa till. Inga förkunskaper behövs för att kunna ta del av denna provning. **Pris: 250 kr**

Kl. 17:45 Mackmyra whisky – Wapnö ost & chark

Succén fortsätter. En spännande provning där du får lära dig hur whisky och matsmaker tillsammans kan höja den totala upplevelsen. Vi provar 4 sorters whisky, samtliga ifrån personliga 30-liters fat, tillsammans med ostar och charkuterier ifrån Wapnö gård. Hur våra sinnen (hörsel, syn, känsel, smak och doft) påverkas av olika intryck är en hel vetenskap som brukar gå under namnet sensorik. När du äter och dricker påverkas framförallt smak och doft, men alla sinnen är faktiskt påverkade. **Pris: 275 kr**

Kl. 18:00 Charlis Brygghus

ENKELT, BESKT, SVART, FRUKT, SYRLIGT, STARKT, KRYDDIGT Å BLÅTT

Kom å prova öl som märks. OBS! finns även öl som ej släppts innan...

Vi provar 6 sorters kul öl. **Pris: 250 kr/person.**

Kl. 19:30 Godbitar från Box lagerhus

Välkommen att prova nyheterna och de lite udda pärlorna från Box gömmor. Vi provar fem sorter, varav två från den omtalade Quercusserien. Du får en fascinerande resa genom Box-whiskyn tillsammans med några av landets mest anlitade provledare som vägvisare. **Pris: 250 kr**

Kl. 19:30 Halmstad Brygghus.

Från ljus till mörk – ölens skiftande nyanser.

Lär känna särdragen i 6 olika ölstilar. Under ledning av bryggmästare Daniel Eriksson får du stifta bekantskap med 6 olika ölstilar, från pilsner till stout och lära dig dess skillnader och särdrag på en lättsam och lärorik provning. **Pris: 250 kr**

Kl. 19:45 Drams & Dreams provning

Magnus Fagerström har valt ut några höjdarwhiskies från Drams & Dreams sortiment, men eftersom Magnus befinner sig utomlands i år så kommer whiskyprofilen Anki Ulvmåne att hålla i provningen. Omar Bourbon (Nantou Distillery)

Glenlossie 23yo 49.8% (Best Dram)

Ben Nevis Sherry Cask 16yo 57.1% (Scotch Single Malt Circle)

Landmark Paris (Glenallachie) 8yo 56.7% (Sansibar)

Landmark London (Islay) 9yo 52.7% (Sansibar)

Bruichladdich Wine Cask 9yo 53.4% (Maltbarn) **Pris: 350 kr**

Kl. 20:00 Ölprovning med Oppigårds Bryggeri pris: 250 kr

Välkommen att prova några av våra öl, gamla favoriter och nya smaker. Vi berättar även om vårt bryggeri i Ingvallsbenning, både förr och nu. **Pris: 250 kr**

Provningar lördag 14/4

Kl. 13:00 "ALLA VÄGAR BÄR TILL ROM" ROMPROVNING

Ja åtminstone om man tittar på trenden. Världens största destillatrom är verkligen i ropet. Under sakkunnig ledning av Simon Axell -Thoor smakar vi av fem sorters kvalitativ rom. (se mer om Simon på www.sthooor.se) Simon guidar oss i rommens historia, dess framställning samt process samt om de olika stilar som finns.

Pris: 250 kr

Kl. 13:00 Ölprovning med Oppigårds Bryggeri pris: 250 kr

Välkommen att prova några av våra öl, gamla favoriter och nya smaker. Vi berättar även om vårt bryggeri i Ingvallsbenning, både förr och nu. **Pris: 250 kr**

Kl. 14:00 Mackmyra whisky – Wapnö ost & chark

Succén fortsätter. En spännande provning där du får lära dig hur whisky och matsmaker tillsammans kan höja den totala upplevelsen. Vi provar 4 sorters whisky, samtliga ifrån personliga 30-liters fat, tillsammans med ostar och charkuterier ifrån Wapnö gård. Hur våra sinnen (hörsel, syn, känsel, smak och doft) påverkas av olika intryck är en hel vetenskap som brukar gå under namnet sensorik. När du äter och dricker påverkas framförallt smak och doft, men alla sinnen är faktiskt påverkade. **Pris: 275 k**

Kl. 14:15 Vinprovning men Edvin Elghag

Mitt namn är Edvin Elghag och jag jobbar som sommelier och försäljare för Vinoch.se. Jag är även sommelier och vingårdsguide på Ästad vingård. Vinoch.se har specialiserat sig på att hitta de lite mindre vingårdarna runt omkring i Italien som jobbar med kvalitet och hantverk men inte har någon direkt möjlighet att sälja till Sverige. Vi kommer att prova fyra olika viner ifrån Barbaresco, Piemonte alltifrån de mer traditionella till de lite mer annorlunda och moderna vinerna och allt ifrån en vingård som bara är på 4,5 hektar. Jag kommer att gå igenom varje vin och dess härkomst och även prata lite om vad för tilltugg som kan passa till. Inga förkunskaper behövs för att kunna ta del av denna provning. **Pris: 250 kr**

Kl. 15:15 Halmstad Brygghus.

Från ljus till mörk – ölens skiftande nyanser.

Lär känna särdragen i 6 olika ölstilar. Under ledning av bryggmästare Daniel Eriksson får du stifta bekantskap med 6 olika ölstilar, från pilsner till stout och lära dig dess skillnader och särdrag på en lättsam och lärorik provning. **Pris: 250 kr**

Kl. 15:30 Drams & Dreams provning

Magnus Fagerström har valt ut några höjdarwhiskies från Drams & Dreams sortiment, men eftersom Magnus befinner sig utomlands i år så kommer whiskyprofilen Anki Ulvmåne att hålla i provningen. Omar Bourbon (Nantou Distillery)

Glenlossie 23yo 49.8% (Best Dram)

Ben Nevis Sherry Cask 16yo 57.1% (Scotch Single Malt Circle)

Landmark Paris (Glenallachie) 8yo 56.7% (Sansibar)

Landmark London (Islay) 9yo 52.7% (Sansibar)

Bruichladdich Wine Cask 9yo 53.4% (Maltbarn) **Pris: 350 kr**

Kl. 16:30 Godbitar från Box lagerhus

Välkommen att prova nyheterna och de lite udda pärlorna från Box gömmor. Vi provar fem sorter, varav två från den omtalade Quercusserien. Du får en fascinerande resa genom Box-whiskyn tillsammans med några av landets mest anlitade provledare som vägvisare. **Pris: 250 kr**

Kl. 18:00 Charlis Brygghus

ENKELT, BESKT, SVART, FRUKT, SYRLIGT, STARKT, KRYDDIGT Å BLÅTT

Kom å prova öl som märks. OBS! finns även öl som ej släppts innan...

Vi provar 6 sorters kul öl. **Pris: 250 kr/person.**