



15

jun 2022

Vägen till en vinkväll

Skribent: **Katrine Loo & Patrik Sers**

Något vi uppskattar och tycker är otroligt trevligt är att ha vänner över på middag och öppna några vinflaskor. Vi berättar hur vi planerar en vinkväll med mat och vin.

Vinvärlden har öppnat sin varma famn och vi har mött otroliga människor på vår resa som blivit våra vänner.

Ingen vinkväll är den andra lik. Katrine skriver en meny efter säsongen vi befinner oss i. Den är alltid baserad på grönsaker och sen kan det toppas med fisk eller kött. Oftast är det mellanrätter. Serveringarna är minst sex salta och ett litet sött avslut. Allt för att ge gästerna lite inspiration med sig hem.

Menyn ändras fram till att inköpen börjar. Prepp-lista skrivs, allt för att vägen fram till att gästerna kommer ska bli så lite stressig som möjligt och att tiden med gästerna maxas.

När menyn är bestämd öppnas vår CellarTracker (en app där vi fört in alla viner) och resan till vinlistan börjar.

Vi tänker på vilka gäster som kommer. Har vi något vin som vi vet att de skulle uppskatta extra mycket? Finns något vin som skulle överraska eller chocka? Vad dricker gästerna när de själva får välja? För visst är det så att vi har flaskor som verkligen är uttänkta att delas med vissa personer.

Ju närmare kvällen vi kommer desto mer burkar, skålar och formar hamnar i kylan. Det picklas, mixas, hackas. Katrine trivs. Patrik öppnar munnen och ställer upp som kritisk provsmakare.

När väl dagen är inne ska det sista göras i köket. Patrik tittar på klockan och räknar

timmar om något vin ska dekanteras. Glasen går igenom, behöver de putsas? Vinerna ställs i ordningen de ska serveras och bubblen ställs i vanliga kylen sista halvtimmen för att få rätt temperatur.

Snacksen ställs i ordning, sen plingar det på dörren.



Förhoppningsvis går gästerna hem, mätta, nöjda och med en kväll att se tillbaka på. Sådär kan planeringen absolut se ut i början av en kommande vinkväll. Handskrivna menyer, prepplistor och inköpslistor.

