

Schnaps!

Föreningens 132:e provning

Om man hör ordet **snaps** så går tanken ganska snabbt till julbord, midsommarfirande eller kräftkalaset. Men snaps är mer än nubben till våra svenska högtider. I Europa och främst då Tyskland och Österrike är snaps, eller **Schnaps** som det heter där, en av de mest populära dryckerna.

Till skillnad från vår svenska snaps, vilken ofta baseras på korn eller potatis, så har många av de österrikiska bönderna hade en panna hemma på bondgården för att koka sin egen schnaps på gårdens olika frukter. Och **Prinz** var en av dom. Prinz har destillerat sedan **1886** men det var 1921 som det blev mer professionellt och det är nu tredje generationen som driver företaget och de har 55 anställda.

De destillerar sin schnaps på **färska frukter och bär**, alltså inte av saften. Att tillverka schnaps är en långsam och mödosam process där flera faktorer kan stjälpa hela satsen. Det krävs ett **hantverk** att först välja ut frukten som har rätt sötma och surhetsgrad, man måste försiktigt bereda frukten samt mäska den och sedan vid destilleringen testas produkten av en representant av varje generation för att säkerhetsställa att både **erfarenhet och framtida smakpreferenser** fastställs.

Lagring görs, beroende på produkt, sedan på stengods, rostfria behållare eller träfat. Med Prinz bakgrund som fatbyggare har man **gjort fatlagring till en konst**, där olika destillat lagras på fat av olika träslag, för att optimera även denna del av tillverkningsprocessen.

Dessa snapsar och likörer finns tillgängliga på den svenska marknaden genom **Hults Dryck och Delikatess**, och det är också en av grundarna till detta företag som kommer att guida oss genom fruktdestillatens värld!

Medlemmar anmäler sig genom inbetalning enligt nedan. Gäst anmäls till **Per Eriksson**, per@smad.se. Betalning för gäst skall ske snarast efter meddelande om plats.

Provande som uteblir och inte avbokat får inte tillbaka avgiften samt att drycken anses vara förbrukad. Provningen begränsas till 75st deltagare. Registrerad betalningsdag hos plusgirot räknas som anmälningsdag.

Provningen leds av: **Magnus Wahlgård & Ulf Olsson**

Schnapsen vi ska prova är:

	Glas	Egen rank	Provn. rank
Alte Williams (fatlagrad)	Päron		41,0%
Alte Himbeer (fatlagrad)	Hallon		41,0%
Alte Zwetschke (fatlagrad)	Plommon		41,0%
Alte Kirsche (fatlagrad)	Körsbär		41,0%
Alte Marille (fatlagrad)	Aprikos		41,0%
Alte Bordensee Apfel (fatlagrad)	Äpple		41,0%
Hasselnuss	Hasselnöt		40,0%
Hausschnaps	Aprikos		34,0%
Likörer baserad på destillat:	Fläder likör		18,0%
	Blåbär likör		18,0%
	Körsbär likör		18,0%

Tid & plats: Lördag den 20/4 kl. 16.00 Scandic, Borlänge

Efter provningen serveras: Sallad och bröd. Västerbottengratinerad rödingsfilé med vitvinsås och potatispuré samt kaffe och kaka.

Pris medlem: Provning 175:- Provning och mat 375:- (exkl dryck till maten)

Pris icke medlem: Provning 250:- Provning och mat 450:- (exkl dryck till maten)

Pris matgäst: 200:-

Betalning skall vara föreningen tillhanda **senast 2013-04-09**.

Postgiro nr 70464-3/SMAD. Ange för vilken/vilka betalningen gäller.

Vårens återstående program, boka in dessa

2013-05-04 Provning 133 - Japansk Superspecial med Micke Nilsson

Välkomna önskar styrelsen!

