Pressmeddelande, den 25 maj 2011. För omedelbar publicering

Sensorisk analys av nästan 80 år gamla Bourgogneviner på Restaurang- och Hotellhögskolan i Grythyttan

Den 1 juni hålls en mycket ovanlig provning av viner som faktiskt fortfarande kan vara delikata, trots att en del buteljerades före andra världskriget. Vinerna är ifrån *Côte-d'Or* i Frankrike, ett av världens mest prestigefyllda vindistrikt och ska studeras av 15st Sommelier och Sommelierelever på högskolan.

Totalt 8 viner kommer att dukas upp för sensorisk analys av Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttans Sommelierelever samt inbjudna sommelierer i branschen. Bakom provningen står dock inte högskolan utan företaget *Sommelier 2.0*, som har specialiserat sig på just exklusiva vinprovningar. *Våra provningar med Sommeliereleverna på skolan är aldrig i vinstsyfte, trots att många arbetstimmar ligger bakom. Tanken med just denna är att utveckla kunskapen om mogna Bourgogneviner och skapa en diskussion om hur vinmakandet har förändrats genom det förra seklet.* Säger Henrik Heed, styrelseordförande i företaget. Ansvarig för urvalet och provningsledare för kvällen är vd:n Miguel Cruz Liljegren. *Det är ett stort privilegium att få smaka på historiens vingslag, mogna viner är spännande, deras aromer är flyktiga och unika då varje flaska utvecklas olika. Några viner kommer säkerligen att vara passé men bara en sådan sak att kunna känna om årgången var varm eller sval kan ändå ge en stark upplevelse. God smak är sekundärt, det är informationen i doft och smak, den intellektuella stimulansen och känslan av att vinet tar en tillbaka i tiden - likt en tidsmaskin, som ger kicken. I grunden är det en kulturupplevelse.* Exakt vilka viner som kommer att provas och hur dessa rariteter doftar och smakar kan du läsa om efter den 5 juni på företagets websida, *www.sommelier20.se.*

Slut på pressmeddelande.

Sommelier 2.0 AB är ett nystartat restaurangkonsultbolag, vår vision är att hålla Sveriges bästa och mest unika vinprovningar för företag och privatpersoner. Genom kontakter i Europa hittar vi viner som är svåra att få tag på. De tre grundarna Miguel Cruz Liljegren, Henrik Heed och Johannes Rydell studerar till en kandidatexamen i Måltidskunskap på Grythytte Akademi, Örebro Universitet.

Bilder på vinerna finns på länken nedan redan nu, bilder samt grundliga smakbeskrivningar av vinerna läggs upp på hemsidan den 5e juni
http://www.sommelier20.se/konsultering-vinprovningar-20/vinprovningar-20-1769140

För ytterligare information kontakta:
Miguel Cruz Liljegren
VD/Managing Director
Tel: +46 (0) 735 595 265
miguel@sommelier20.se
www.sommelier20.se