Ost- och Vinprovning på Sir Winston den 14 september 2016.

LRF Jämtland via CRG-projektet (Creative Region of Gastronomy) och Matakademien i Jämtland/Härjedalen stod för värdskapet vid den fullbokade ost- och vinprovningen på Sir Winston Upstairs under gastronomi- och kultutveckan.

De ostar som var med vid provningen var Västerbottensost, lagrad Herrgårdsost och Prästost, samt Jämtländska ostar från Oviken ost (Himmelsraften), Hillsands blå från Hillsands getgård och källarlagrad getost från Stengärde getgård. Som extra tillbehör fanns ostconfiture från Örtagård öst, både hjortron och svarta vinbär.

Förutom tre viner fick vi även provsmaka en alkoholfri blåbärsdryck från Björnåsen, Härjedalen.

Sommelier Ann Svensson var den, som på ett professionellt och trevligt sätt guidade oss genom provningen.

Sigrid Kuusiniemi från Stengärde getgård och Jan-Anders Jarebrand från Örtagård öst berättade om sina företag och goda produkter och det uppskattades mycket av gästerna som var där.

Lisbeth Godin, Matakademiens ordförande, berättade om mål och syfte med Matakademiens arbete och gav smakprov på alla trevliga aktiviteter som varit och som kommer framöver.

Att lyfta in svenska hårdostar i provningen var ett sätt att visa att de håller hög klass och mycket väl lämpar sig att avnjutas med ett gott vin eller alkoholfri bär- eller fruktdryck till.

Att värna om svenska ostar och därmed mjölkproduktion, som i sin tur bidrar till en levande landsbygd med öppna landskap, är något som var och en kan bidra till.

Ann Larsson

 