

Nyhetsbrev nr 4 Årgång 6 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

Utbildning

Fredagsprovningar

Temaprovningar

Välkomstträff för nya medlemmar

Utbildningsambassadörer

Mat och vintips

Utbildningar

Vårens utbildningar har rönt stort intresse. På det övergripande temat världens vinländer har vi betat av Spanien, Frankrike, Tyskland, Österrike, Portugal och Italien med dubbla passa på de flesta. Anneli, Thomas, Mia och Victoria har alla på ett engagerat sätt guidat oss genom de olika ländernas geografi och klimat, vinlagstiftning, förutsättningar för vinmakning, kombinationen vin och mat och sist men inte minst provning av ett antal kvalitativa landtypiska viner.

Till hösten ser vi fram emot Sydamerika, Sydafrika, Oceanien och Nordamerika.

Fredagsprovningar

Den **25 april** kryssade vi mellan Medelhavets öar under ledning av Lars Trogen fd rockmusiker men med gedigna vinkunskaper. En trevlig, lättsam och spännande provning, vi besökte Cypern, Santorini, Sicilien, Korsika, Mallorca och Sardinien. Samtliga öar levererade speciella karaktärsviner.

Den **23 maj** är det dags för Giro d´Italia. Vi följer några av tävlingens etapper i norra Italien och stannar upp för ett antal vinstopp på vägen och fokuserar på vita viner. Ofta tänker vi Italien och röda viner men det finns ett antal spännande vita druvor som vi får stifta bekantskap med. Thomas och Anneli iklär sig den rosa ledartröjan och visar vägen.

Så på med hjälm och cykelbyxor och gör oss sällskap, ta gärna med cykelintresserade vänner, vinintresserade menar jag förstås. Det finns platser kvar och anmälan är öppen tom den 19 maj, så trampa på.

Temaprovning

Den 8 april hade vi vår första temaprovning. Temat för kvällen var riesling från Tyskland där fokus var att upptäcka hur olika syran kan vara i riesling, att upptäcka de karaktärsdrag och strukturer hos respektive vin och försöka förstå vad det är som får vinerna att smaka som de gör.



Vi fortsätter med temaprovningar i höst och då med koppling till de olika utbildningspassen. Håll utkik på hemsidan efter datum och tema.

Välkomsträff för nya medlemmar

Hittills i år har vi fått 20 nya medlemmar så antalet möjliga deltagare var ganska stort. Tyvärr blev vi inte så många då influensen slog ut hälften av de anmälda. Vi startade med lite bubbel och presenterade sektionen och hur det fungerar hos oss. En kort genomgång av hur man provar vin och därefter praktisk tillämpning av de kunskaperna. Hur använder jag provningsprotokollet och aromhjulet för att få ut så mycket som möjligt när jag går på en vinprovning förutom att träffa nya och gamla vinvänner, testa mat och vin ihop och lära mig ännu mer. Vi återkommer med en ny träff till hösten.

Utbildningsambassadörer

Vi söker också dig som vill prata lite extra om våra utbildningar både bland vänner och bekanta och bland deltagarna på våra provningar. Vi har nu ett nytt uppdaterat utbildningsmaterial från Riks så även om du som medlemmar har gått utbildning tidigare så finns det en hel del nytt. Sen är ju repetition kunskapens moder. Är du intresserad så kontakta Victoria Lindh vår utbildningsansvariga. Kontaktuppgifter hittar du på hemsidan.

Mat och Vintips

Sommaren kommer med stormsteg så här blir det en härlig sallad, antingen som picknick eller en vanlig lunch.

Rotfruktssallad med varmrökt lax och sauce verte 4 portioner

Ingredienser

1 rödlök
500 g morötter
450 g palsternacka
½ dl pumpafrön
2 msk olivolja
1 tsk flingsalt
500 g varmrökt lax i bit
1 påse babyspenat (ca 65 g)
½ påse rucola (ca 30 g)
finrivet skal av 1 citron
färska örter till garnering (t ex dill och gräslök)
salt och nymalen svartpeppar

Sauce verte

1 vitlöksklyfta
1 dl majonnäs
1 dl gräddfil



1 msk kapris
1 msk Grey Poupon dijonsenap
1 msk TABASCO® Grön pepparsås

1/2 påse rucola (ca 30 g)
1/2 kruk persilja
1/2 kruk basilika

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader

Skala, dela och skär löken i klyftor. Skala morötter och palsternackor och skär i stavar.

Blanda grönsakerna och pumpafröna på en bakpappersklädd plåt. Ringla över olivoljan och strö på flingsalt

Rosta i ugnen i 25 minuter

Sauce verte

Skala vitlöken och mixa med övriga ingredienser. Smaka av med salt och peppar

Blanda rotfrukterna med spenaten och rucolan, lägg upp på ett fat. Lägg på laxen i mindre bitar. Strö över citronskalen och garnera med örter. Ringla över lite av såsen och servera resten bredvid

Servera med fröknäcke eller surdegsbröd

Källa SMAKA Arvid Nordquist

Vintips

En fruktig Riesling med hög syra, Domäne Wachau, Riesling Selection, 2023 Nr 4318 passar fint eller varför inte en härligt somrig rosé, La Spinetta Il Rosé di Casanova, 2024 Nr 90076.

