

## Nyhetsbrev nr 3 Årgång 5 Munskänkarna Åkersberga

### Innehåll

- *Sommarens roséviner*
- *Vårens utbildning*
- *Höstens första utbildning*
- *Sammanfattning av våren*
- *Höstens planerade provningar*
- *Vi flyttar höstens mäsas*
- *Mat och Vintips*

### Sommarens roséviner

I slutet av maj genomförde vi vårens sista provning. Under ledning av våra egna Munskänkar Freddy Wahlström, Anneli Scheu och Bo Wahlberg provade vi oss igenom ett antal roséviner där fokus var roséviner från andra vinländer än Frankrike. Vi kunde konstatera att det görs roséviner i andra länder än Frankrike som håller mycket hög klass. Rosé är så mycket mer än bara ett vin från Provence som man dricker som aperitif.

Vi fick också lära oss hur man producerar detta vin och varför det blivit så populärt. Bo hade tagit hjälp av AI till sin del av presentationen vilket var både roligt och intressant. I övrigt en bra och trevlig presentation med spännande viner från Argentina till Sverige som verkligen passar som matvin. Vinlistan hittar du på hemsidan under tidigare provningar liksom receptet på den kycklingrätt vi avnjöt efter provningen.

### Vårens utbildning

En söndagseftermiddag i början på maj höll Victoria Lindh och Marie Ende en utbildning om vinlandet Spanien. Det var en fördjupning av den tidigare Spanienprovningen. Tolv deltagare med lite olika kunskapsnivå var på plats men alla var mycket nöjda och såg fram mot nästa tillfälle.



## **Utbildning 8 september**

Vi fortsätter vår utbildningsserie med Frankrike del 1 den 8 september. Frankrike är stort och omfattar många distrikt och är därför uppdelat i två delar. Vi återkommer med inbjudan i början av augusti men skriv in den 8 september i kalendern redan nu om du är intresserad. Vi återkommer om datum för Frankrike del 2.

## **Sammanfattning av våren**

På vårens sista styrelsemöte gick vi igenom hur långt vi kommit i att uppnå våra mål för året. Vi kunde glädjande konstatera att vi har kommit en bra bit på väg.

Vi har genomfört 55 % av antalet provningar vilket är helt i linje med planen.

Vi har fått 14 nya medlemmar sen årsskiftet vilket är 56 % av målet. Det roligaste är dock antalet deltagare på provningarna. Där ligger vi på 98,8 % vilket betyder att provningsgruppen har gjort ett fantastiskt jobb med att sätta ihop provningar som intresserar våra medlemmar. En stor eloge till er Freddy, Anneli, Bo och Tommy.

## **Höstens planerade provningar**

Först ska vi njuta av en förhoppningsvis varm och skön sommar men i slutet av augusti drar vi i gång provningssäsongen igen. Notera redan nu datumen 30 augusti, 4 oktober och 12 november i din kalender.

Temat 30 augusti är pinot noir från olika delar av världen under ledning av Kenneth Gustavsson från Winemechanics i Göteborg.

Avseende övriga datum kommer mer info om dessa provningar i kommande nyhetsbrev.

## **Vi flyttar vår vinmessa**

Den messa som vi tidigare planerat till i början av oktober har vi flyttat till början av 2025. Detta på grund av att det dragit ut på tiden att få besked om lokaler vilket i sin tur påverkat möjligheterna att boka in de importörer vi vill ska komma.



## Mat och Vintips

En sommarrätt med kyckling, färskpotatis och tomat står på menyn den här gången.

För 4 personer

900 gram kycklinglårfile

Vitlöksklyftor efter smak

3 msk olivolja

1,5 tsk salt

2 krm svartpeppar

1 gul lök

800 gr färsk potatis kokt kall

500 gr körsbärstomater i olika färger

½ krukka oregano

1 msk vitvinsvinäger

Tillbehör; 200 gr bröd gärna surdeg

Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader. Putsa och halvera kycklingfiléerna. Skala och skiva vitlöken.

Bryn kycklingen i 1 msk olivolja till den fått fin färg och låt vitlöken fräsa med på slutet. Krydda med salt och peppar.

Skala och klyfta löken, halvera ev potatisen. Lägg Kyckling, potatis, lök och tomater i en ugnsfast form.

Repa bladen från oreganon, krydda med salt och peppar. Ringla över 2 msk olivolja och 1 msk vitvinsvinäger.

Tillaga mitt i ugnen i ca 15 minuter till dess kycklingen är genomstekt.

Servera med bröd

Till detta dricker vi tex La Spinetta rosé Nr 90076 169 kr eller

Piemonte Barbera Nr 72782 129 kr

För den modige ett oprövat kort Puzta Libre Nr 95267 179 kr

Styrelsen önskar alla medlemmar en härlig sommar med många goda mat och vinupplevelser så ses vi i augusti

Agneta Nyberg

Ordförande

