

Nyhetsbrev nr 7 Årgång 6 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

Nästa provning

Tidigare provningar

Utbildningar

Mässan

Vintips

Till sist

Nästa provning

TEMAPROVNING 6 november, Välkommen till en kväll med vin, nya insikter och ny kunskap!

Vi kommer dyka ned i vinets värld och koncentrera oss på hur man provar vin. Temat för kvällen blir Syrah – Shiraz. Denna provning passar för alla oavsett erfarenhet. Vi provar halvblint vilket betyder att vi vet vad vi ska ”leta” efter. Exakt ursprung avslöjar vi inte så den mer erfarne också kan få en utmaning.

Under kvällen kommer vi att:

- Repetera hur man provar vin
- Upptäcka de karaktärsdrag och strukturer som respektive vin uppvisar
- Försöka förstå vad det är som får vinerna att smaka på just detta sätt dom gör
- Vi provar två Syrah viner och två Shiraz viner

Vi kommer att ha gott om tid för egen provning, diskussioner två och två samt diskussion i grupp.

Det finns en plats kvar, så tveka inte att anmäla dig, använd kölistan också om det blir fullt. Det kan bli avbokningar pga sjukdom t ex och då åker man upp med automatik, det kan dock vara kort varsel.

RIOJA OCH RIBERA DEL DUERO lördag 15 november kl 13.00

Nu provar vi ett nytt koncept med lunchprovning lika trevligt som en fredagskväll. Vi börjar med att prova viner från två härliga vindistrikt, sen blir det en lunch med ett passande matvin. En lördagseftermiddag i vinets tecken och så är kvällen ledig för andra trevligheter.

Ta med dig en vän till medlemspris.

Våra provningsledare blir Javier Rodriguez som representerar de två vinproducenterna och Mikael Ekeblom från Vinupplevelser.

Provningen sker på engelska.



Tidigare provningar

Exklusiv Chilensk Fine Wine provning - Under ledning av Joe Fattorini 19 september

Munskänkarnas mål är att öka kunskapen om vin. Vi gör det genom olika provningar och teman till en rimlig kostnad. Målet är ju också att efter våra aktiviteter ska de viner man provat kunna köpas eller beställas via Systembolaget. Men ibland kan det ju också vara intressant att få prova viner i en prisklass som man kanske inte normalt köper. I denna provning fick vi prova fyra viner varav åtminstone två viner tillhör just den kategorin.

I denna provning samarbetade vi med VCT Sweden AB, dotterbolag till den chilenska vinproducenten Concha y Toro vilka bjöd in till en unik provning av vinhusets prestigeviner Don Melchor och Amelia. Concha y Toro grundades 1883 av visionären Don Melchor de Concha Y Toro och företaget är idag en av världens största vinproducenter. Mest känt är vinhuset kanske för sina internationellt stora varumärken som Casillero del Diablo men man producerar även premiumviner i världsklass som Don Melchor och Amelia.

Under kvällen gavs också möjlighet att prova Amelia Chardonnay och Amelia Pinot Noir, båda producerade i det trendiga området Limari i Atacamaöknen där kalkrika jordar och närheten till Stilla havet ger komplexa, friska och mineralrika viner.

Provningen hölls på engelska av Joe Fattorini som varit programledare i The wine Show och vunnit utmärkelsen "årets vinpersonlighet" tack vare sitt arbete där. Nu senast har Joe synts i programmet "Drinking with Joe and Maya". Joe är själv medlem i Munskänkarnas Birger Jarl-sektion.

Det var en spännande kväll med mycket goda viner och en inspirerande provningsledare.

Quiz provningen fick vi tyvärr ställa in pga för litet deltagarantal. Vi jobbar vidare på konceptet förhoppningsvis tillsammans med en restauratör och återkommer under nästa år.

Utbildningar

Nu har vi avslutat höstens utbildningsserie med temat Oceanien där vi fick stifta bekantskap med viner från Australien och Nya Zeeland.

Det blev ett par timmar fyllda av goda viner och nya insikter om vad som gör Oceanien till ett vinparadis. Under ledning av kunniga kursledare fördjupade vi i:
- Viktiga vinregioner som Marlborough, Central Otago, Victoria och South Australia



- Druvsorter som Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Shiraz och Semillon
- Vinlagstiftning och klassificering i respektive område
- Mat och vin i kombination – vilka smaker lyfter dessa viner bäst?
- Provsmakning av noggrant utvalda viner från båda länderna.

Det tidigare passet om Sydafrika och Sydamerika fick vi tyvärr ställa in pga för litet deltagarantal. Möjligt att vi återkommer med detta under nästa år.

Vår utbildningsansvariga Victoria Lindh har varit på en seminariehelg anordnad av Riks där samtliga utbildningsansvariga var inbjudna.

Där presenterades bla nyheter i utbildningsprogrammet, Vinlocus och framtagning av nytt provningsprotokoll. En annan viktig del är också erfarenhetsutbytet mellan sektionerna.

Nästa års utbildningsprogram hos oss är under utarbetande.

Vår egen vinmässa

Planeringen för vår vinmässa är i full gång med kontakter med olika importörer och leverantörer av t ex bröd och ost.

Så boka in 4 februari i din kalender och sprid informationen till vänner och bekanta. Vi återkommer med anmälningsinformation när det närmar sig. Både du och dina vänner måste anmäla sig för att komma in.

Nya medlemmar

Blir du ny medlem nu inkluderas resten av 2025 i ditt medlemskap för 2026 dvs fram till 31 december 2026. Alla som blir medlemmar 15/10–14/11 deltar automatiskt i utlottning av en vinväska med sex provningsglas.

Kan vara värt att tipsa vänner och bekanta om.

Vintips

Den här gången tar vi hjälp av Andreas Grubes vintips:

Vinvärlden är full av flaskor med spännande ursprung och udda druvor.

Vad sägs om följande:

Dry Furmint Furling 2024 nr 2157 Ungern 99 kr Ett fynd!

Friskt och friskt med gott om päron, äpplen, färska örter och lime till fyndpris.

Satyr Chateau Marsya 2022 nr 4704 Libanon 199 kr

Elegant, rikt och kryddigt med sv vinbär, choklad, kaffe, mörka plommon och vanilj.

Biandy's Colheita Malmsey 2017 nr 7833 185 kr (500 ml) Portugal Madeira starkvin. Härligt söt med smaker av torkad aprikos, fikon, sultanrussin och apelsinmarmelad.



Själv provade jag **Villa Tinta Odessa black VIP 2019** från Ukraina häromveckan. En positiv upplevelse som smakade utmärkt till en härlig kycklinggryta. Beställningsvara i låda om sex flaskor nr 7034201 139 kr/flaska.

Odessa black karakteriseras av fruktig smak med inslag av fat, sv vinbär, plommon, tobak, körsbär och lagerblad.

Den 31 oktober släpps en **Villa Tinta premium 2020** 139 kr.

Ett annat alternativ är en **smaklåda om 2 Villa Tinta gjorda på druvan Odessa black och 1 Villa Tinta gjord på Carbernet Sauvignon.**

Så våga välja nytt! Hitta viner som vidgar vyerna.

Till sist

Har vi den smärtsamma plikten att meddela att vår mångåriga medlem och fd styrelseledamot och tillika kassör Bengt Svensson avled den 1 oktober.

Hösthälsningar
Agneta och styrelsen

