

Nyhetsbrev nr 8 Årgång 6 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

Tidigare provningar

Utbildningar

Julklappstips

Medlemsavgift för 2026

Mässan

Årets vinort

Utmana dig själv och dina vinkunskaper

Vintips

Tidigare provningar

Lunchprovning Rioja och Ribera del Duero

Vi testade ett nytt koncept med lunchprovning. Vi startade med att prova 6 spännande viner från områdena under ledning av Andreea Irimia från producenten och Mikael Ekeblom från Vinupplevelser. Därefter serverades en mumsig gryta med spansk touch.

Receptet hittar du på hemsidan.

Lite annorlunda men väldigt trevligt. Vi vill gärna ha feedback på lunchprovning, är det något vi ska göra igen eller inte? Det är ju alltid trevligt med variation.

Julprovning

Årets "jultema" var portvin. Vad passar inte bättre till julens sötsaker än ett gott portvin! Anneli Scheu och Thomas Anderfelt tog oss med på en tur längs Durodalen där vi provade ett vitt portvin och fem röda portvin. Till det hade Agneta Kindborg och Annilie Dahlberg sammanställt en plocktallrik med tilltugg som passade till de olika portvinen. Så efter denna provning tror vi nog att julbordet kommer kompletteras med lite portvin till ostarna och sötsakerna!

Utbildning

Vi startar utbildningsåret 2026 den 18 januari med tema Sydafrika och Sydamerika. Vi öppnar anmälan i mellandagarna.

Julklappstips

En utmärkt julklapp är att ge bort ett medlemskap i Munskänkarna. Du använder knappen på Riks hemsida "Ge bort ett medlemskap"

Vill du ha ett presentkort att slå in så kontakta Agneta Nyberg så ordnar vi det.



Riks skickar bara ett mail till den nya medlemmen.
Vår sektion får också ett meddelande och vi skickar ut ett välkomstbrev.

Du kan också köpa presentkort av sektionen till en provning, utbildningstillfälle eller entré till Mässan. Kontakta Agneta, kontaktuppgifter finns på hemsidan.
Provning och utbildning kostar 400kr och Mässan 200kr

I webbshopen hittar du också julklappstips till den vinintresserade.

Medlemsavgift 2026

Du har fått en avisering via mail om avgiften för nästa år. Där kan du betala både med swish och bankgiro. OBS avgiften betalas till Riks och har ett annat bankgiro.
Betala redan nu så att det inte faller i glömska bland alla julförberedelser.

Mässan 4 februari

Vår vinmessa 2026 äger rum den 4 februari till vilken vi bjudit in ett antal vinimportörer.

En nyhet i år är att Mathantverkstan från Vaxholm kommer att vara med.
Anna bjuder på smakbitar av såväl ost som bröd och olja. Alla godsakerna kommer också att kunna köpas på plats.

Som vanligt håller vi till i Folkets hus.

Anmälan gör du som vanligt på hemsidan, ta med dig vänner och bekanta och anmäl dom som dina gäster.

Vill du ha en flyer med information att dela ut till dina vänner så hör av dig till Agneta Agneta.nyberg@vdstodet.se så får du den digitalt antingen att skicka vidare eller att skriva ut själv.

Årets vinort

Årets vinort (2026) är Bierzo. Äntligen säger jag som gillar spanska viner. Är du sugen på att resa dit så har Bonito Norte (vår favoritresebyrå) en stor annons i senaste InVino där deras resa till Bierzo finns med. Vill du veta mer om Bonito Norte så hör av dig till Agneta så berättar jag mer.

Utmana dig själv och dina vinkunskaper

Nu är det dags att utmana de egna vinkunskaperna igen. Söndag den 1 februari går den av stapeln i Folkets hus.

Ni jobbar två och två som vanligt och er uppgift är att bestämma druva, region och land. Vi kommer prova tre vita och tre röda viner.

Anmäl er i par, saknar du en partner så kan vi förhoppningsvis lösa det.

Det kallas sektionstävling men du tävlar i första hand mot dig själv. Lyckas ni bra så kommer det en regiontävling lite längre fram där ni kan delta om ni är intresserade av att representera vår sektion.

Det par som samlar ihop flest poäng går hem med en flaska vin också.

Vi har plats för sju par och aktiviteten kostar inget.



Vintips

Ni som var med på portvinsprovningen har säkert hittat någon eller några favoriter till julbordets ostar och efterrätter.

Provningsledarna Thomas och Anneli sa så här om kvällen:

Vi fick chansen att prova flera olika stilar och verkligen känna hur olika portvin kan vara.

Våra personliga favoriter från kvällen blev två viner med helt olika karaktär:

• **Tawny – Dow's 10 Year Tawny Port**

En generös och mjukt nötig stil med toner av torkad frukt, hasselnöt, valnöt, kanel, choklad och karamell. Ett vin som känns som en varm mysig filt i glaset.

Till **Tawny** funkar mycket: som aptitretare gärna något salt och lufttorkat, t.ex. jamón ibérico eller Portugals "presunto". Till dessert är den klockren till något knäckigt eller karamellt – tänk knäckig paj eller toscakaka. Även en bit hård ost som manchego eller parmesan är en fullträff

• **Vintage – Fonseca Guimaraens Vintage 2012**

Torts sin ålder fortfarande ungt, fruktigt och intensivt – med en lovande framtid.

Vintageport utvecklar mer och mer djup och komplexitet med åren, och det här vinet kommer bara att växa

Vintageport är däremot ostens bästa vän. En stilton eller roquefort blir magiskt bra där vinets djupa frukt, kraft och täta struktur balanserar ostens salta krämighet. Och vill man lyxa till det: prova till en mörk, saftig chokladkaka. kanske med en skvätt portvin i den söta glasyren?

Vill du hellre ha ett vitt dessertvin så är **Chateau de Fesles Bonnezeaux** ett bra alternativ. Finns i beställningssortimentet nr 94207 375 ml och kostar 156. Fanns med på släppet den 5 dec.

Cecilia Martensson hos Stellan Kramer kommer med följande förslag till Julbordets alla läckerheter (nästan alla i alla fall): **Pratsch Grüner Veltliner nr 2922** 112 kr har en livlig smakpalett av persika, citrus, päron, honungsmelon och mandarin. Den pigga friska syran gör att vinet gifter sig med den lena laxen och passar också bra till en mustig skinka

Systemet i Åkersberga har ett antal flaskor.

Med detta avslutar vi 2025 års vinår och styrelsen önskar er alla en riktigt

God Jul och Ett Gott Nytt Vinår



Styrelsen genom Agneta

