

Nyhetsbrev nr 2 Årgång 7 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

En kärleksresa genom Frankrike

Årsmöte

Nya styrelsen

Fler funktionärer

Planeringsdagen

Kommande utbildning

Välkomsträff

Vintips

En kärleksresa genom Frankrike

Nu firar vi att våren äntligen är på väg och erbjuder dig att ta med gäster till provningen på fredag för medlemspris 450 kr. Vad är ett bättre ställe att fira det än i Frankrike.

Du anmäler gäster precis som vanligt via din egen bokning.

Kan du inte gå själv men har en vän som är intresserad, meddela oss så tar vi hand om hen.

Årsmötet

Föreningens årsmöte genomfördes den 15 februari 2026 under ledning av Margareta Olin. Styrelsen fick ansvarsfrihet för sitt arbete. Några förändringar i styrelsen är det men mer om det i nästa punkt.

Traditionsenligt provade vi viner från Årets vinort Bierzo ett litet område i nordvästra Spanien.

Agneta Nyberg guidade oss genom provningen där det bjöds på viner gjorda på områdets två huvuddruvor Mencia och Godello. Smakrika viner där en och annan nog hittade nya favoriter.

Så här i början av vinåret är utbudet från Bierzo på systemet inte jättestort men det kommer mer under året så håll ögonen på såväl spanska hyllan, tillfälliga sortimentet som beställningssortiment.



Nya styrelsen

Agneta Nyberg omvaldes som ordförande.

Lena Mark är ny kassör, sitter sen tidigare i styrelsen.

Birgitta Gaunitz är ny ledamot till 2027.

Tommy Johansson är ny suppleant till 2027.

Marie Ende, Lars-Göran Elm och Anneli Scheu omvaldes på två år till 2028.

Victoria Lindh har mandattid fram till 2027 liksom Lena Mark.

Olle Broman och Håkan Tiderman omvaldes till revisorer.

Fler funktionärer

Det har varit svårt att hitta tillräckligt många funktionärer så vi har fortfarande vakanta poster. Så nu tar vi ett omtag och bjuder in våra medlemmar till att vara med i arbetet att utveckla och påverka i vår fina sektion.

Vi behöver en suppleant till styrelsen, en valberedning på tre personer och förstärkning till både provningsgruppen och matgruppen.

Är det någonstans du vill vara med och bidra så hör av dig till Agneta.nyberg@vdstodet.se så får du veta mer. Tveka inte, det är kul!

Planeringsdagen

Som vanligt har den nya styrelsen haft sin planeringsdag. Vi pratade mycket medlemsvård. Hur behåller vi våra medlemmar, vi får många nya men vi tappar också ett antal varje år. Ibland får vi mail med olika giltiga skäl men en del försvinner bara, vilket är väldigt trist. Ibland är det så att förväntningarna inte infrias, man trodde det var något annat. Det försöker vi komma till rätta med genom kontakter med alla nya medlemmar och även en välkomsträff.

Men även gamla medlemmar (många medlemsår) behöver uppmärksammas. Så kom med synpunkter, önskemål om provningar, ja vad som helst så ska vi göra vårt bästa för att möta detta.

Vi gick också igenom planeringen för i första hand våren men satte även datum för hösten. Du hittar vårens alla datum på hemsidan både för provningar och utbildningar

Nästa utbildning Nordamerikas vinområden

Den 14 april lägger vi det som händer i omvärlden åt sidan och fokuserar istället på passionen, hantverket och det som faktiskt finns i glaset. Samtidigt är detta också ett tillfälle att uppmärksamma och stötta de vinmakare som, trots utmanande tider, fortsätter skapa viner med kvalitet, mod och personlighet.

Utbildningen är öppen för anmälan och mer info hittar du på hemsidan. Just nu finns det 6 platser kvar så vänta inte för länge.



Välkomstträff

Den 19 april kommer Marie Ende och Agneta Nyberg att hålla en välkomstträff för nya medlemmar. 14 st sedan i november och några på ingång.

Känner du någon som funderar på att bli medlem så är det ett utmärkt tillfälle nu så kan man hänga med på den här träffen. Inbjudan kommer bara att gå ut till nya medlemmar. Så känner du någon som funderar hör av dig till Agneta så att vi kan skicka en inbjudan

Mat och vintips

Påskan närmar sig med stormsteg och vi har alla våra olika traditioner beroende på varifrån i landet vi kommer. Västkusten gör påskeldar men ostkusten väntar till Valborg med att elda. En del äter strömming andra sill, lax i olika former, ägg och lamm såklart.

Vad dricker vi till denna mångfald då?

Öl och snaps är väl vanligast till "smörgåsbordet".

Vitt vin till laxen, kanske en **Laroche Bourgogne Réserve** nr 562101 149 kr eller **Georg Breuer Sauvage Riesling** nr 5899 159 kr.

Till lammsteken behövs något med lite mer struktur och fyllighet.

Allesverloren Shiraz Sydafrika nr 29 002 129 kr eller **Lat 42 Reserva** Rioja nr 2043 129 kr.

Tittar vi på vintipsen på en del av vinsighterna så står det att ta det du tycker om och det kan räcka långt.

Det viktigaste är dock att du tänker på tillbehören, vilka grönsaker, vilka kryddor och vilken sås du tänker göra. Använd systemets chat och beskriv receptet så får du bra tips om du är osäker.

Ibland kan det vara kul att prova två viner till samma rätt och ibland infinner sig den totala matchen där man minst anar den. Visst är det spännande med vin!

GLAD PÅSK ÖNSKAR
Styrelsen

