

# NYHETSREV

## Munskänkarna Côte d'Azur



### Frankrike runt

Vi har introducerat konceptet "Frankrike runt" där vi provar vin från de flesta av Frankrikes regioner.

Vi provar viner från välkända och mindre kända hörn av Frankrike. Ambitionen är att ge dej chansen att bli riktigt duktig på franska viner.

Därför erbjuder vi inte endast provningar utan även kurser som går på djupet inom en region. Vi kallar dessa kurser för "masterclass" kurser/ utbildningar.

### Masterclass kurser

Tanken är att du erbjuds en kurs/utbildning som innehåller det bästa av det mesta för respektive region. I det fall det finns material från Munskänkarna centralt kommer vi att utgå från detta men vi avser även att gå ett steg längre. Regionens viktigaste apellationer och även slott och vingårdar kommer att gås igenom. Vi kommer att utveckla utbildningsmaterialet successivt. Först ut är Bordeaux! Mer information om de olika Masterclass kurserna kommer inom kort.

## PÅ GÅNG!

### Vinprovningar

**Provence.** Villa Ingeborg  
21/5 kl.10.30

**Loire 1.** Villa Ingeborg  
10/9 kl.10.30

**Loire 2.** Villa Ingeborg  
8/10 kl.10.30

**Bourgogne 1.** Villa  
Ingeborg 14/11 kl.10.30

**Bourgogne 2.** Villa  
Ingeborg 3/12 kl.10.30

### Kurser & Utbildningar

**Bordeaux Masterclass**  
Kursen går på djupet av  
Bordeaux där vi även provar  
typisk mat från Bordeaux.

Kursen är under utveckling  
och mer information  
kommer inom kort. Kursen  
planeras vara 3 halvdagar.

**Languedoc Masterclass**  
Kursens upplägg kommer att  
vara densamma som ovan  
men givetvis anpassad till  
regionens förutsättningar.

**Vin & Mat**  
Vi planerar en Vin & Mat-  
kurs under senhösten

### Vinresor & Vingårdar

**Vingård.** Besök RV Vignoble  
Saint-Jeannet. 23/4. Kl 14.30  
Se inbjudan på hemsidan

**Umbrien.** Resa oktober  
2024 med egen bil 3-4  
dagar. Programläggning  
pågår. Info kommer.

**Ventoux.** Resa november  
2024 med egen bil.  
Planering pågår.

## Fler vinprovningar

Vi har ambitionen att erbjuda fler vinprovningar än de som beskrivs under "Frankrike Runt"

Det finns så klart fler och andra teman som är intressanta som t.ex speciella druvor, länder och regioner med mera. Vi ser framför oss att under de närmsta åren även genomföra provningar med teman från främst Europa. I mån av intresse även andra delar av världen.

## Enkätundersökning

Vi behöver veta mera om vad och hur ni som medlemmar tycker. Med det menar vi att vi t.ex. behöver, så långt det är möjligt, anpassa oss efter hur och när våra medlemmar är i Frankrike, vad ni som medlemmar anser i flera frågor. Därför kommer vi inom kort att gå ut med en enkätundersökning för att försöka reda ut hur många provningar man vill gå på per år, när i tiden man har möjlighet att medverka etc. Det kommer att vara mycket värdefullt att vi får så många svar som möjligt.

## "Wine o'clock"!



Under senvåren och försommaren kommer vi att starta "Wine o'clock". Tanken är att vi ska träffas, byta tankar om allt som berör vin & mat. Det kan gälla viner, vinbarer, vingårdar och vinresor men även restauranger eller andra matställen.

Vi kommer bl.a att ses på stranden i Cagnes sur Mer eller Villeneuve-Loubet i juni. Vi kommer att prova tre roséviner och utnämna en vinnare!

Men vi hoppas och jobbar just nu på ytterligare ett "Wine o'clock" tillfälle under maj.



## Vinresa till Umbrien i oktober!

Umbrien är kanske inte den första regionen i Italien man kommer att tänka på när man tänker på vin eller vinregioner. Men många menar att det är en mycket underskattad region på många sätt.

Umbrien gränsar till Toscana i väster och norr, Marche i öster och Lazio i söder. Delvis är det kuperat och bergigt, dels platt och bördigt. Det är den enda italienska regionen som varken har en kustlinje eller en gemensam gräns med andra länder.

Umbriens kök har rötter hela vägen tillbaka till etruskernas tid, och har alltid lagt stor vikt på årstidens färska råvaror, samt minimalt användande av ingredienser och halvfabrikat. Umbriens kök, står för självmedvetenhet och stolthet och det föredrar innehåll framför form samt soliditet framför finess. Regionens alla lokala produkter är av mycket hög kvalitet. De spänner över hela det gastronomiska spektrat – från svamp och tryfflar, till vildsvin och regionens berömda olivolja, som ofta kallas för Umbriens flytande guld.

Umbrien har också mycket fördelaktiga förutsättningar för produktion av vin, och har en vinhistoria som sträcker sig långt tillbaka i tiden. Men det är framförallt regionens vita viner, framställda på Grechetto-druvor, som hittills har nått popularitet – inte bara i Italien utan på många andra platser i världen. Dock är Umbriens röda viner på frammarsch, inte minst tack vare märken som Colpetrone, Arnaldo Caprai, Antonelli, Bea och Tabarrini, som har tagit upp kampen mot de vita vinerna i regionen.