

Nyhetsbrev nr 5 Årgång 4 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

- *Välkomna till en ny termin*
- *Vinmässan*
- *Terminens första provningar*
- *Kommande provningar*
- *Nästa års vinort*
- *Mat och vintips*

Välkomna till en ny termin med Munskänkarna Åkersberga

Hoppas att sommaren har varit bra med många goda mat och vinupplevelser. Alla kanske inte har varit så nöjda med vädret men någon klok person har ju sagt att det finns inget dåligt väder bara olämpliga kläder.

Nu går vi mot mörkare tider och det har också sin charm. Vi kan laga goda grytor och dricka mustigt vin, tända ljus och mysa i soffan. Än finns det svamp i skogen som kan bli läckra förrätter i form av toast eller mustig soppa.

Sist men inte minst Munskänkarnas provningar, mycket spännande på gång!

Vinmässan

Du har väl skrivit in den 4 oktober i kalendern. Då går vår vinmessa av stapeln.

Hela översta planet i Folkets hus har vi till vårt förfogande. Där kommer ett antal importörer att presentera sina viner framför allt i beställningssortimentet.

Det är nog inte så ofta vi ger oss tid att botanisera där utan vi tar det gamla vanliga på hyllan.

Nu har du chansen att provsmaka viner från olika delar av världen till det facila priset av 200 kronor. Det är alltså ingen vanlig provning utan du får ett glas är du kommer och går sedan runt till de olika importörerna och testar det du tycker är spännande. Lite tilltugg kommer också att finnas på plats.

Mässan är öppen mellan 18.00 -20.00 och du kommer när du vill men du **MÅSTE** anmäla dig som vanligt via hemsidan. Ta gärna med dig en gäst eller två, samma anmälningsförfarande.



Terminens första provningar

I slutet på augusti fick vi besök av Anders Öhman som guidade oss runt i **Bourgogne** med såväl vita som röda pärlor.

En intressant och lärorik föreläsning kryddad med lite anekdoter. Under provningen täckte vi in Bourgogne från Chablis i norr till Beaujolais i söder genom sex fantastiska viner. Bland de viner vi provade var Clos des Prouges 2018 och Louis Jadot Gevrey Chambertin 2019. Vi provade också Beaune Premier Cru Celebration 2018, vilken var på magnumflaska. Denna gång var det viner i det något högre prissegmentet.

Provningen var ett samarrangemang mellan Munskänkarna, importören Wine Affair, vinproducenten Louis Jadot och provningsledaren Anders Öhman Gustibus Wine & Spirit Academy

Bli din egen vinexpert

Hur vet jag om jag kommer tycka om ett vin som jag inte smakat förut? Kan jag lita på de recensioner och reklam för vin som vi får via vinskribenter och dagstidningar? Vilken kvalitet håller egentligen alla dessa kändisviner som har dykt upp i Systembolagets sortiment? Varför får ett vin 12 poäng och ett annat vin från samma område och gjort på samma druvsort 15 poäng.

Ja det och mycket annat fick vi lära oss den 22 september då vi hade besök av vinjournalisten Richard Albin som sedan många år leder provningspanelen inom Munskänkarna.

Kommande provning

Mat & Vin

Den 27 oktober får vi besök av Mästerkocksdeltagaren 2023 - Camilla Wahlman. Hon imponerade stort på juryn med sina smaksäkra rätter och slutade topp fyra! Camilla är också utbildad sommelier och är medlem i Munskänkarna i Östersund.

Mästerkock och sommelier, en oslagbar kombination tyckte vi och till vår glädje tackade Camilla ja för att hålla en provning på temat Mat & Vin hos oss. Som grädde på moset kommer vi få avnjutna hennes fisksoppa som imponerade stort på juryn.

Innan vi får avnjuta fisksoppan kommer vinprovningen handla om principer och metoder för att matcha mat med vin. Camilla väljer utvalda viner som representerar olika stilar och de provas tillsammans med en smaktallrik med några små tilltugg/smårätter för att uppleva vad som händer med vinet.



Inbjudan kommer skickas ut nästa vecka. För att vara säkra på en plats så vänta inte med att anmäla er.

Nästa års vinort

Nu har alla sektions- och regionordföranden fått rösta på var nästa års vinort ska vara belägen. Vi hade tre förslag att välja mellan Jura, Sicilien och Phalz.

Alla rangordnar de tre förslagen som sedan sammanställs på riksplanet. Resultatet brukar komma i början på november. Som vanligt kommer vi att anordna en provning med viner från den segrande orten på vårt årsmöte i februari.

Mat och vintips

Denna gång blir det **Viltskavsgryta med svamp och bär.**

Skav kan med fördel inhandlas hos vår lokala leverantör Vildfångat Åkersberga, Souvasskav är min personliga favorit. Lite dyrare men ack så gott!

Ingredienser för 4 personer

- 1 gul lök
- 6–8 mortlade enbär
- 2 paket viltskav (à 240 g) vanlig butiksskav
- 250 g svamp (gärna kantareller)
- 2 dl kalvbuljong (vatten + koncentrerad kalvfond)
- 3 dl vispgrädde
- 1 msk Grey Poupon Original dijonsenap
- 1 msk TABASCO® Chipotle pepparsås
- 2 tsk Kikkoman Original sojasås
- 2 msk svartvinbärsgelé
- 1/2 dl frysta, tinade lingon
- 1/2 krukla färsk timjan
- salt och nymalen svartpeppar
- majsstärkelse till redning
- smör till stekning

Gör så här

1. Skala, dela och finhacka löken. Riv eller skär svampen i mindre bitar.
2. Fräs lök och svamp i smör i en gryta eller stor kastrull tills all vätska från svampen har kokat in. Tillsätt enbär och viltskav. Fortsätt fräsa tills köttet är stekt.
3. Tillsätt buljong, grädde, dijonsenap, TABASCO® Chipotle pepparsås, soja och gelé. Koka upp och låt sjuda ca 10 minuter. Smaka av med salt och peppar.
4. Red grytan med majsstärkelse utrört i lite kallt vatten.



5. Strö lingonen över grytan och garnera med färsk timjan. Servera med ris eller kokt potatis samt gärna extra svartvinbärsgelé.

Receptet hämtat från SMAKA

Vintips: Till detta dricker vi en Chateau neuf du pape antingen en Domaine du vieux Lazaret Bstnr 2211 275 kronor eller en Xavier Vignon Bstnr 6267 285 kronor. Chateau Bouscassé 2018 Bstnr 2204 179 kronor är ett annat alternativ.

Väl mött till en spännande vinhöst
Önskar styrelsen genom Agneta

