

Nyhetsbrev nr 6 Årgång 4 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

- *Vinmässan*
- *Mat och Vinprovningen*
- *Kommande provningar*
- *Systemets nya regler*
- *Nya medlemmar*
- *Mat och vintips*

Årets Vinmessa

Vilken succé det blev, över 60 besökare och mycket nöjda importörer.

På plats fanns Portacastas, Pompette, Vinordia, Lively Wines, Panache och Wine Affair. Alla med en samling fantastiska viner huvudsakligen från beställningssortimentet.

Alla som anmält sig fick vinlistan utskickad i förväg för att i lugn och ro kunna gå igenom den och välja vilka viner man ville prova.

Importörerna var mycket nöjda och tyckte att det var roligt med så kunniga besökare som ställde bra och kanske även kluriga frågor. Alla besökare var också väldigt nöjda, trevligt att kunna träffa importörer och prova vin på hemmaplan.

Vi hoppas att du hittade några nya favoriter och känner dig mer bekväm med beställningssortimentet framöver. Läs mer om Systembolaget nya betalningsregler längre ner i Nyhetsbrevet.

Det var ett härligt surr i lokalen hela kvällen och självklart vill vi göra om samma sak nästa år. Så håll utkik och ta med dig vänner och bekanta som är vinintresserade eller för all del kan bli efter en sån här kväll.

Mat och vinprovningen

Den 27 oktober hade vi besök av Camilla Wahlman Sommelier, Munskänk och deltagare i Sveriges Mästerkock. En provning som snabbt blev fullbokad. Provningen inleddes med smakportioner tillsammans med vin.



Vi provade ett bubbel 2 vita, två röda och ett sött vin till citron, chips, brieost, svampstuvning, tomatröra, rostbiff, jordgubbssylt och en chokladpralin och jisses vad det hände saker med vinet.

Några tips från kocken:

- Hög syra i vinet minskar med något salt eller syrligt
- Fett och något syrligt rundar av ett vin med hög syra
- Tomat blir mer vinvänligt med olja och parmesan
- Tanninrika viner blir rundare med grädde och fett, sås eller potatisgratäng
- Ska du servera ett sött vin till desserten så ska vinet vara sötare än desserten

Provningen avslutades med Camillas Fisksoppa som hon också lagade i Mästerkocken. Lite udda ingredienser som curry, saffran och lingon.

Kommande provningar

Glasprovningen i november är dessvärre inställd pga för få anmälningar.

I December blir det en bubbelprovning, datum är inte fastställt exakt.

Den 19 Januari blir det sydafrikanska viner.

I Februari är det för årsmöte med Årets vinort vilken det blir får ni veta i nästa Nyhetsbrev.

8 mars ett säkert datum; internationella kvinnodagen med en kvinnoprovning.

Systemets nya regler

Under året har Systembolaget testat förskottsbetalning för beställningsvaror i ett antal butiker. Det har fallit väl ut och nu är det infört som standard.

För oss som kunder är det ingen större förändring, vi betalar bara i förskott istället.

Du lägger dina varor i den digitala kundkorgen och loggar in på ditt konto, har du inget så är det lätt att registrera.

Betalningen sker sedan antingen med swish, kontokort eller direktbetalning.

Systemet skickar sedan SMS när det är klart att hämta. Du behöver visa legitimation när du hämtar.

Om du ångrar dig erbjuder Systembolaget alltid 30 dagars öppet köp. Du returnerar kostnadsfritt till butik.



Om du inte hämtar ut din beställning kommer den att avslutas och återbetalning sker efter 14 dagar, på samma betelsätt som vid beställningen.

Nya medlemmar

Har du vänner och bekanta som är nyfikna på Munskänkarna så är det ett ypperligt tillfälle att bli medlem redan nu i november. Då räcker medlemskapet till den 31 december 2024, mao två månader i bonus. Avgiften är numera 425 kr per år. Logga in på munskankarna.se och klicka på bli medlem. Sektionen är Åkersberga.

Du som haft gäster på mässan eller den senaste provningen vidarebefordra gärna det här nyhetsbrevet som lite mersmak 😊

Mat och Vintips

Hösten är sopornas tid när det börjar bli ruggigt ute så den här gången satsar vi på Pumpasoppa.

Laga den här goda soppan med en skvätt vin, om du vill. Vill du hellre dricka ett glas vin till maten passar ett nötsmakande vitt vin av druvan chardonnay utmärkt.

Vin till pumpasoppa utgår från receptet. När maten lagas med grädde gör sig ett smakrik vitt, gärna med en liten fetma och inslag av både nötter och kryddor bra.

RECEPT | Pumpasoppa, 8 portioner

ca 1 1/2 kg pumpa (t ex butternutsquash eller hokkaido)
2 äpplen
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
3 - 3 1/2 cm färsk ingefära
2 msk olja
2 l vatten
5 hönsbuljongtärningar
1 dl vispgrädde
2 dl sake eller vitt vin (2 dl sake motsvarar 1 dl vin)
2 msk färsk, hackad timjan
1 1/2 tsk salt
2 krm vitpeppar
smörgåskrasse till garnering



Gör så här:

1. Skala och kärna ur pumpa och äpple. Skär i 2 cm stora bitar. Skala och skär lök, vitlök och ingefära i mindre bitar. Fräs detta och pumpabitarna i olja i en stor kastrull ca 10 minuter.
2. Tillsätt vatten och buljongtärningar. Låt småkoka under lock tills pumpan är mjuk, ca 20 minuter. Häll på grädde och sake/vin. Tillsätt timjan. Låt koka upp.
3. Ta av från värmen och mixa soppan slät i en matberedare eller med stavmixer. Smaka av med salt och vitpeppar. Servera soppan med klippt krasse och brödpinnar med parmesan.

Vin till pumpasoppa:

Vicar's Choice Barrel Chardonnay 2022 (2188), Saint Clair Family Estate, Marlborough Nya Zeeland, 109 kr

Hösthälsningar

Styrelsen genom ordförande

Agneta Nyberg

