

Nyhetsbrev nr 7 Årgång 4 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

- *Årets final Bubbel från England*
- *Årets genomförda vinprovningar*
- *Nästa års vinort utsedd*
- *Dags att förnya medlemskapet*
- *Julklappstips*
- *Kommande provningar*
- *Årsmöte*
- *Resegrupp*
- *Välkomsträff för nya medlemmar*
- *Vintips*

Årets final; Bubbel från England

Fredag 8 december blev årets finalprovning och vad provar man på en final om inte bubbel.

Helena Sandin från Munskänkarna Norrtälje guidade oss genom denna kväll. Helena har varit resestipendiat i Munskänkarna och då studerat engelskt bubbel på plats. Vi fick smaka sparkling quality wine från tre av de vingårdar hon besökte och ytterligare två bland de hundratals vingårdar som finns framför allt i södra England.

Största skillnaden gentemot Champagne är nog friskheten mycket beroende på klimatet, det är lite svalare i England än i Frankrike trots liten skillnad i breddgrader. Två av de stora champagnehusen Taittinger och Pommery har etablerat sig i England så den engelska marknaden kommer att växa.

63 % av England vinproduktion är mousserande men bara 4 % går på export så det är inte helt enkelt att hitta på Systembolaget så kvällens provning var lite unik.

Vad vi provade hittar du på vår hemsida under tidigare provningar.

Vill du fördjupa dina kunskaper om England och dess vinproduktion så plocka fram In Vino nr 5 där det finns ett reportage från Sussex.



Årets genomförda provningar

Om vi ser tillbaka på året så har vi genomfört elva vinprovningar, en vinmässa och en vinprovning/tävling. Vi har i stort besökt alla världsdelar under dessa provningar. Flera av dessa provningar har tillkommit utifrån de svar vi fick av er i vår enkät i slutet av förra året. Så har du förslag på teman till våra provningar är du välkomna att maila ditt förslag till oss.

I årsberättelsen återkommer vi med en summering av provningarna vi haft under året.

Nästa års vinort

Det blev Pfalz i Tyskland som tog hem titeln som Årets vinort 2024. Området har såväl bredd som hög kvalitet på sina viner, företrädesvis riesling men även spätburgunder (pinot noir), weissburgunder (pinot blanc) och graiuburgunder (pinot gris). Den inhemska druvan dornfelder är också vanlig.

Traditionsenligt provar vi viner från Pfalz på årsmötet, mer om det längre fram.

Gör dig redo för ett nytt vinår 2024

Den 15 november kom aviseringen om nästa års medlemsavgift. I det mailet hittar du all information du behöver för att betala antingen med swish eller kort. OBS använd den swish som finns i det mailet.

Julklapptips

Till den mat och vinintresserade kommer här några klapptips

Sveriges landskapsmåltider Journalisten Christian Dauns texter om landskapens matkultur och samhällsliv gör också boken till något mer än en kokbok - här väller kunskap, humor och matkärlek fram. En bok att tugga i sig från pärm till pärm.

Du köper den via Bokus och med rabattkoden *landskapsmåltider* kostar den 229:-

Vinkalendern; nästa års kalender med alla viktiga vinhändelser markerade. Den hittar du i Munskänkarnas webbshop för 195 :-

Medlemskap i Munskänkarna; En julklass som räcker hela året. Via hemsidan munskänkarna.se kan du ge bort ett medlemskap. Då deltar du automatiskt i en utlottning av en vinprovarväska. Mer info hittar du i mailet om årsavisering.



Kommande provningar

Vi startar året den **19 januari** med en **Sydafrika** provning. Den leds av Maja Berthas en av Sveriges främsta experter på Sydafrika, ett magiskt vinland.

En kul vinprovning där du utmanar dig själv och dina vinkunskaper. Den äger rum någon gång mellan den 26 januari -4 februari. Vi återkommer med exakt datum.

Årsmöte

Det äger som vanligt rum i februari närmare bestämt den 18 kl 15 då vi inleder med årsmötesförhandlingar. Därefter följer traditionsenligt en provning av viner från årets vinort Pfalz.

Valberedningen är redan i gång med sitt arbete och styrelsen jobbar med verksamhetsberättelse och verksamhetsplan.

Resegrupp

Tidigare har sektionen anordnat en vinresa vartannat år. Under pandemin avstannade det av naturliga skäl och sen har vi inte kommit i gång. Om intresse finns så vill vi gärna ta upp den traditionen igen men då behöver vi några medlemmar som är intresserade av att jobba fram ett förslag. Vill du vara med så hör av dig till agneta.nyberg@vdstodet.se eller marie.ende100@gmail.com

Välkomsträff nya medlemmar

Under året har vi fått ett tiotal nya medlemmar som vi hoppas kunna välkomna till en träff i januari. Då berättar vi vad medlemskapet erbjuder i form av provningar och utbildningar och avslutar med en vinprovning. Du som är ny medlem får en speciell inbjudan till denna träff. Du kommer också att få ett välkomstbrev i dagarna.

Vintips till julmaten

Den här gången blir det inga recept. När det gäller julbordet så har vi nog alla våra egna traditionella recept så det blir vintips som passa till lite olika julrätter.

Sander Silvaner 2022 Tyskland 5464 99 kr

Fräsch smak av päron, lite melon och syrlig lime. Passar till julpaté eller gubbröra på kavring.



Stellenrust Secret & Lies Chenin Blanc 2022 Sydafrika 20068 149 kr
Smakrikt, fylligt med stråk av gula frukter, nötter, kryddor och örter. Utmärkt till julskinka.

Monterustica Dagliani 2021 Italien 20076 129:-
Fruktigt som påminner om körsbär, örter och viol. Bra val till skinkan och det småvarma

Bonterra Zinfandel 2021 USA 22620 145 kr
Stråk av björnbär, vanilj och färsk mynta passar utmärkt till helstekt kalkon och rostade grönsaker.

Alla finns på systemet i Åkersberga.

Källa tidningen Land

Till julbordet passar förstås öl också väldigt bra. Systembolaget har massor med tips på öl som passar här. Sök på Julbord eller specifika julrätter

God Jul och Gott Nytt vinår

Önskar

*Agneta, Freddy, Anneli, Victoria, Marie, Bengt, Tommy,
Lars-Göran och Bo*

