

Nyhetsbrev nr 4 Årgång 7 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

Inledning

Höstens första provning

Kommande provning

Druvor och Vin kursen

Nya medlemmar

Bierzomässa

Mat och Vintips

Inledning

Välkomna tillbaka till en spännande vinhöst tillsammans med Munskänkarna.

Hoppas att ni haft en härlig sommar med många goda vinupplevelser och att ni är nyfikna på att utforska nya områden, viner och utbildningar.

Höstens första provning – Årets bästa vin från Sydafrika

Anneli och Agneta guidade genom Sydafrikas historia, geografi, vinområden, druvor, klimat och terroir. Så provade vi förstås de sex vinerna som Munskänkar runt om i Sverige nominerat som årets bästa vin.

2 bubbel och 4 röda viner (1 Pinotage och 3 blandviner). Tyvärr ingen Chenin Blanc som är en av de mest odlade druvorna i Sydafrika.

Nu kan vi alla gå in på Munskänkarnas sida och rösta på det vin vi tycker är bäst och vinna en vinprovning. Under kvällen så fick pinotagen Kanonkop och Meerlust, en ikonisk Bordeauxblandning, flest röster. Du kan rösta fram till 15 oktober, så än finns tid att prova på egen hand.

Efter provningen bjöds vi på Bobotie, en typisk sydafrikansk köttfärspaj.

Viner och recept kommer att finnas på hemsidan

Vi hade 11 gäster. Bra jobbat ni som bjudit in vänner och bekanta och vi kunde också skåla in 5 nya medlemmar. Varmt välkomna till vår sektion.



Kommande provningar

Nästa gång vi ses får vi besök av Susanne Berglund Krantz från Punkvin, en engagerad och inspirerande kvinna med flera utmärkelser inom vinvärlden. Vi kommer att prova tyska viner och ta reda på hur vi ska välja på systemet för att hitta viner från de bästa områdena.

Senare i höst kommer vi att prova viner från Ukraina och även ett producentbesök från Frankrike

Datum för provningarna finns på hemsidan så det är bara att skriva in i kalendern.

Druvor och vinutbildning

I höst bjuder vi in till en serie om tre delkurser inom *Druvor & Vin*, där vi fördjupar oss i både vinframställning och några av de mest betydelsefulla druvor. En utmärkt möjlighet för både nya och erfarna medlemmar att fördjupa sin kunskap, prova brett och utveckla sin sensoriska skärpa tillsammans.

- **20:e september - Vinframställning & Pinot Noir.** En introduktion till hur vin blir till, följt av en resa genom Pinot Noirs eleganta och uttrycksfulla värld.
- **18:e oktober - Sauvignon Blanc.** Från krispigt och örtigt till tropiskt och generöst; vi utforskar stilvariationer och ursprung.
- **15:e november - Cabernet Sauvignon.** Kraft, struktur och klassiska aromer, en perfekt avslutning på höstens kursserie.

Du anmäler dig som vanligt via hemsidan.

Nya medlemmar

Under augusti hade vi glädjen att välkomna 6 nya medlemmar. Vi hoppas också att några av de gäster vi hade på Sydafrikaprovningen tyckte att det var så trevligt att de också vill bli medlemmar.

Munskänkarnas Bierzomässa den 4 oktober

Möt vinmakarna och prova vinerna från Årets vinort 2026! Under Munskänkarnas egen Bierzomässa samsas traditionella producenter med nya stjärnskott från regionen. Det är ett unikt tillfälle att prova brett och fördjupa dina kunskaper genom samtal och jämförelser mellan olika uttryck av regionens främsta druvor, Godello och Mencía.



Ett tiotal vinmakare från Bierzo finns på plats i Stockholm under mässan. Bland annat möter du Bodegas Emilio Moro, Descendientes de J. Palacios, Bodegas Tilenus Estefanía och Bodega Luzdivina Amigo.



Datum: Söndag 4 oktober 2026



Plats: Westmanska Palatset, Wallingatan 2, Stockholm (t-bana Hötorget eller Rådmansgatan)



Biljett: Bokas i förväg och kostar 370 kronor. Välj mellan två pass: kl 11.30–13.30 eller kl 14.30–16.30. Bokar gör du på EasyTic

Mat och vintips

Så här i tomattider, när det kan svämma över i trädgården kan den här tomatarten med tapenade smaka bra.

4 – 6 portioner

Deg

125 gr kallt smör, 4 dl vetemjöl, 1 dl riven parmesan, 1 tsk salt, 1 dl ljummet vatten.

Fyllning

1 burk tomattapenade, olivolja, 2 gula skivade lökar, 2 dl riven ost med smak, 3 vitlöksklyftor tunt skivade, 5-7 mogna tomater skivade, timjan, salt och peppar.

Gör så här

Arbeta ihop smöret med mjölblandningen till en grynig massa. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en boll. Låt vila kallt en stund.

Klä en pajform med deg och förgrädda i 175 grader i 15 minuter. Låt svalna och bred sen på tapenaden.

Mjukstek löken i olja utan att den får färg. Sprid ut i pajskalet, strö över ost och vitlök. Lägg på tomatskivorna lite omlott, ta inte med ändbitarna. Strö över timjan, salt och peppar. Grädda i 175 grader ca 1 timme eller till tomaterna börjar smälta.

Servera den ljummen tillsammans med ett glas vitt krispigt vin t ex Den nya Boca Mar Alvarinho, best nr 75571, pris 109 kr.

Styrelsen önskar er en härlig höst!



