

Nyhetsbrev nr 1 Årgång 6 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

Gott nytt vinår

Årsavgiften

Mässan

Beställningssortimentet och tillfälliga sortimentet

Sektionstävlingen

Årsmötet

Kommande provning

Mat och vintips

Importörerna och deras hemsidor

Gott nytt vinår alla vinvänner

Nu skriver vi 2025 och vi har ett spännande år framför oss. Många intressanta provningar med olika teman och vi fortsätter med våra utbildningar i Världens vinländer. Allting annonseras som vanligt via mail. Kom ihåg att anmäla dig också, inte bara betala och självklart också avanmäla om du får förhinder. Tveka inte heller att sätta upp dig på kölistan oavsett om det är provning eller utbildning. Det blir ofta avbokningar och vi brukar kunna lösa det mesta.

Glädjande kan vi redan räkna in sex nya medlemmar i år och vi hoppas såklart på fler.

Årsavgiften

Har du mot förmodan missat att betala årsavgiften är det hög tid nu. Aviseringen har du fått på mail och där finns både Swishnummer och bankgiro. Observera att det ska betalas till Riksföreningen.

Mässan

När vi nu arrangerade vår tredje mässa den 29 januari så kan vi inte säga något annat än att det blev succé. Åtta fantastiska importörer stod för dryckerna och Toni från Österskärs pizzeria (ligger snett emot Österskärs station) bjöd på läckra pizzor. Men ingen mässa utan besökare. Över 100 anmälda, främst medlemmar men också många gäster som vi hoppas blir medlemmar.



Fick du några farovitviner men kanske inte fick tid och beställa dem så går det bra att göra det via importörernas hemsidor. Länk till deras hemsidor finns i slutet av detta dokument.

Beställnings Sortimentet och tillfälliga Sortimentet

De flesta av mässans viner återfinns i beställnings Sortimentet, där hittar du också många andra spännande viner från importörerna som var hos oss. Det är väl investerad tid att se vad som finns, titta efter vad dina vanliga favoritproducenter har där.

Likasa kan det tillfälliga Sortimentet bjuda på spännande nyheter.

Är det för dyrt tycker du? Jo men jämför med vad du betalar för en flaska vin på restaurang.

Sektionstävlingen

Den 2 februari avgjordes sektionstävlingen där du utmanar dig själv och dina smaklökar. Vilken druva är det i glaset och varifrån kommer den region och land? Sex par ställde upp, Bo Wahrin och Göran Nilsson knep förstaplatsen med imponerande 18 poäng av 24. På en hedrande andraplats placerade sig Freddy Wahlström och Bo Wahlberg. Bägge lagen tävlar vidare i regionfinalen den 22 mars

Årsmöte

Den 16 februari är det dags för årsmöte, som vanligt håller vi till i Bergasalen i Folkets hus. Till årsmötet behöver du inte anmäla dig men däremot till den efterföljande provningen. Se nedan. Alla årsmöteshandlingar läggs ut på hemsidan den här veckan.

Som vanlig så har valberedningen ett färdigt förslag.

Kommande provningar

Efter årsmötet så provar vi traditionsenligt viner från årets vinort Jura, en av Frankrikes minsta vinregioner men känd för sin höga kvalitet på vinerna.

Provningsledare är Karsten Thurffjell, Gastronomiska sällskapets ständige sekreterare. Det blir garanterat en spännande eftermiddag.

Det finns fortfarande platser kvar, anmäl dig via hemsidan.

Den **8 mars** är det sedan dags för nästa tradition, kvinnliga vinmakare på internationella kvinnodagen. Elin Grûbe blir vår ciceron denna lördagseftermiddag



Mat och vintips

Nu är det ju säsong för fintorsken och skrei så vi lånar vi ett recept från Folk & Folk

Smörstekt torskrygg eller skrei med sötpotatispuré och basilikaolja

Recept för 4 personer

- 600 gram torskrygg, lägg gärna fisken i saltlag en stund innan stekning så blir den fastare
- 75 gram smör
- 750 gram sötpotatis
- 500 gram mjölig potatis
- 1 dl grädde
- 25 gram smör
- 1 kruka basilika
- ½ dl olivolja
- ½ citron
- Salt och peppar

Börja med basilikaoljan. Mixa basilikan med olja, citronsaft, salt och peppar med en stavmixer. Ställ åt sidan.

Skala potatisen och skär i mindre bitar. Koka upp vatten och salt, koka potatisen på låg värme tills den är mjuk.

Häll av vattnet och pressa potatisen tillbaka i kastrullen. Värm grädden och vispa med elvisp ned i potatisen tillsammans med smöret. Smaka av med salt och peppar. Hetta upp en stekpanna med smöret och stek fisken 3-4 min på varje sida eller tills innertemperaturen är 56 grader. Spara smöret i stekpannan och håll över fisken vid servering.

Servera med purén toppad med basilikaoljan

Vin att servera till L Chardonnay från Laroche Nr. 5649, 109 kr, finns som organic också Nr. 5613 till samma pris. Alternativ välj Valados de Melgaco Alvarinho Nr. 95016, 199 kr.

Importörerna och deras hemsidor

[Wine Dog](#)

[A wines](#)

[The Wine Agency](#)

[Cuveé Stockholm](#)

[Valid Wines](#)

[Vinfolket](#)

[Vinunic](#)

[Portucastas](#)

