

Nyhetsbrev nr 4 Årgång 5 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

- *Senaste provningarna*
- *Höstens utbildningar*
- *Nästa provning*
- *Vin resa till Pfalz våren 2025*
- *Vin mässan*
- *Mat och Vintips*

Pinot noir världen runt provningen 30 augusti

På terminens första provning fick vi stifta bekantskap med världens mest mytomspunna druva - Pinot Noir.

Du har säkert hört att Pinot Noir är en ganska svårodlad druva som trivs i svalare klimat. Trots det så odlas den i stort sett i de flesta kända vinländerna.

Kenneth Gustafsson, grundare av urbana vineriet Wine Mechanics i Göteborg och vinimporten Fine Wines Sweden, tog oss jorden runt med fullt fokus på denna knepiga druva.

Kenneth guidade oss genom viner från världens olika hörn. Från såväl Oregon som Sverige faktiskt. Wine Mechanics producerar en Pinot noir i Göteborg under namnet "Bit i kudden skattebetalare" !

Efter provningen kunde vi avnjuta en Coq au vin med Pinot Noir.

En fullbokad och mycket uppskattad provning.

Mat och vin i kombination den 4 oktober

Den fjärde oktober hade vi besök av Niclas Tuomela, känd från Sveriges mästerkock. För er som kommer ihåg så hade vi Camilla Wahlman som också varit med i Sveriges mästerkock som mat och provningsledare förra året. Det blev mycket uppskattat så nu upprepade vi konceptet Niclas. Om ni söker på Niclas namn så får ni upp länkar till hans föreläsningar och matlagningsprogram på nätet. Niclas presentation har vi lagt upp på vår hemsida.



Australien ligger Niclas varmt om hjärtat varför valet av australiensiska viner blev ganska självklart. Vi provade 2 vita och 4 röda viner från olika delar av Australien. Vinlistan hittar du på hemsidan.

Vi fick också göra smaktest med citron, tomater och salt, tänk att så lite kan förändra smakupplevelsen så mycket. Vi pratade smaker och dofter och fick flera tips på hur vi ska tänka kring kombinationen mat och vin. Fett salt och syra de ständiga räddarna i nöden om det går fel. Kvällen avslutades med lammstek och rostade rotsaker.

Höstens utbildningar

Just nu är utbildningsintresset väldigt stort så när vi bjöd in till Frankrike ett i början på september så fick vi dubblera kursen då vi hade 23 anmälda. Jätteroligt!

Kursen leddes av Anneli Scheu och Thomas Anderfelt båda med gedigen vinkunskap. Vi gick igenom vinlagar, geografi, klimat och druvor. Givetvis provades det vin också; champagne samt vitt och rött från Alsace och Loire.

Utbildning avseende Frankrike två genomförs den 24 nov. Vi går då igenom andra vinregioner som finns i Frankrike. Deltagare på Frankrike ett har förtur men håll ögonen öppna om det blir platser över. Kurserna är fristående så du behöver inte ha gått Frankrike ett.

Efter kurserna om vinregioner och druvor i Frankrike blir nästa vinländerna Tyskland Österrike. Planeras att hållas i början av nästa år. Denna kurs blir samtidigt en möjlighet att lära sig mer om dessa vinländer för de som avser att följa med på vår vinresa i maj till Pfalz.

Nästa provning Sicilien 12 november

Den 12 november blir det Producentbesök av Firriati tillsammans med Vinupplevelser som presenterar vin från Sicilien.

Det är en tisdag kväll och det blir tilltugg till vinet, ingen middag. Provingen genomförs delvis på engelska.

Vinresa våren 2025

Sektionen har tidigare haft resor till intressanta vinområden men har av olika skäl haft ett uppehåll.

Årets vinort har varit Pfalz och dit är det ju väldigt trevligt att åka på våren, inte minst för att kunna njuta av vit sparris och vin därtill.



Datum har vi fastställt till 21 -25 maj (en vanlig oxvecka) så notera detta i kalendern om du är intresserad av att följa med. Vi väntar just nu på mer info från arrangörer på plats men återkommer så snart vi vet mer.

Som vanligt gäller att det behöver vara ett minsta antal deltagare för att vi ska kunna genomföra resan. Vi vill därför att du skickar en intresseanmälan senast 25 oktober till mark.lena@yahoo.se Den är inte bindande.

Vinmessa

Vår årliga vinmessa kommer att äga rum den 29 januari 2025. Vi har redan ett antal spännande importörer som vill vara med.

När inbjudan skickas ut så görs anmälan som vanligt via vårt bokningssystem. DU får ta med dig hur många vinintresserade gäster du vill bara du anmäler dom som gäster i systemet så att vi kan pricka av er 😊.

Så börja redan nu att berätta för vänner och bekanta om detta event. Förra årets mäsas var mycket uppskattad både av deltagare och utställare.

Det utställarna särskilt påpekade var att det var så roligt att få så många spännande frågor av intresserade besökare.

Mat och Vintips

Just nu är det ju skaldjurstider och vi fick bra tips av Mästerkocken Niclas hur viktigt det är att se till att ha rätt tillbehör till skaldjuren annars kan det bli väldigt fel. Så ladda med olika sorters majonnäs eller andra feta såser, bröd och kanske lite ost (gärna salt) till dessa så blir det en bra kombo med vitt vin.

Mattipset blir en fantastisk jordärtskockssoppa som vi fick på en middag härförleden.

Jordärtskockssoppa

Ingredienser: 4 portioner

500 gr jordärtskocka

300 gr potatis

3 vitlöksklyftor

1 msk smör

2 1/2 dl vitt vin



5 dl vatten

2 grönsaksbuljongtärningar

3 dl grädde

Smakrik riven ost efter smak

Timjan och rosmarin gärna färsk

Topping

Rökt renhjärta eller rökt bacon vanligt eller kalkon

Persilja

Gör så här

Skala och skär potatis och skocka i mindre bitar. Skala och hacka vitlöken fint.

Stek skocka, potatis och vitlök i lite smör i en stor kastrull. Häll på vinet och låt sjuda i några minuter.

Tillsätt vatten och buljongtärningar, koka grönsakerna mjuka

Mixa soppan slät och tillsätt grädde, ost och kryddor

Servera varm med topping

Till detta drack vi en chenin blanc från Loire, Bastingage Terre de L'Elu 2022
Nr 92632 239 kronor

Ha en härlig höst önskar styrelsen genom Agneta

