

Nyhetsbrev nr 3 Årgång 7 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

Inledning

Tidigare provningar

Druvor och Vin kursen

Nästa provning

Mat och Vintips

Inledning

Våren gick med en rasande fart och jag hann inte riktigt med att skriva nyhetsbrev så nu blir det en sommarhälsning.

Några nya medlemmar har vi fått och haft ett antal gäster på de senaste provningar vilket är väldigt trevligt.

Tidigare provningar

Den 22 maj var det fredagsprovning på temat **Berså, Buffé och Grill**. Anneli och Agneta guidade genom druvor och viner och berättade om de olika begreppens historia.

Med hjälp av quiz letade vi oss fram till druvor och länder.

Visste du förresten vem som uppfann klotgrillen? En plåtsnickare vid namn Weber tröttnade på att askan flög och lågorna slickade omgivningen när han grillade. Han tog saken i egna händer och sågade itu en metallboj. Svetsade fast ben och gjorde ett lock och vips var klotgrillen skapad.

Vi gick också igenom Munskänkarnas bedömningar i Vinlocus. Vad är det som gör ett vin till fyndvin? Det lärde oss hur vi själva kan leta fram viner utifrån mat, egen smak och prisklass.

Vi åt caesarsallad och provade ett antal goda sommarviner. Ett urval hittar du under vintips.

Den 4 juni fick vi besök av Wine Affair som kom tillsammans med **Andrea Cecchi, producent från Toscana**. En charmerande man med ett stort hjärta och passion för sina viner, femte generationens vinmakare Han berättade familjens historia och



presenterade de olika vinerna. Ett av vinerna presenterades samma dag för ett antal vinjournalister för lansering i Sverige så det var verkligen en premiärprovning. Du hittar beställningsnumret under vintipsen.

Vi smuttade på vinet tillsammans med olika tilltugg och t o m oliver kan höja upplevelsen av vinet.

Wine affair lottade ut en kokbok och några korkskruvar. Stort tack för det.

Vi delade ut skopor till nya medlemmar samt 5 och 10 årsband.

Druvor och Vinkursen

Under våren startade vi Druvkursen med en djupdykning i Chardonnay. Vi utforskade hur klimat, jordmån och vinifiering formar Chardonnay i olika delar av världen.

Den 30 augusti fortsätter vi med Vinframställning och en fördjupning av Pinot Noir. Mer information kommer men skriv in i kalendern redan nu.

Nästa provning

Nästa datum du ska skriva in i kalendern är den 4 september. Då provar vi de sex vinerna från Sydafrika som nominerats för *Årets bästa vin*. Mer information kommer i augusti.

Vin och mattips

Här kommer några av de viner vi provade under Berså, Buffé och Grill.

Louis Bouillot Cremant de Bourgogne Rosé Brut. Nummer 778101 159 kr.

Terrazze Della Luna Pinot Grigio. Nummer 210701 99 kr, Fynd.

Alamos Organic Malbec. Nummer 246001 119 kr, Fynd.

Alla tre finns på hyllan.

Den nya lanseringen från Cecchi heter Cecchi Rosso di Montalcino

Nummer BS 79477 och kostar 149 kr.

Vill du slå på stort så är Cecchi Brunello di Montalcino 2019 BS 70413 ett bra köp.

Dyrt men väldigt gott 499 kr.



Frasig rulltårta med färsk potatis

Favorit i repris, en härlig sommarlunch eller förrätt.

1 rulle kyld smördeg
200 gr färskost med örter/vitlök
200 gr kall färsk potatis
Salt och nymald peppar
1 dl hackad gräslök
1 dl hackad dill
2 dl finriven vällagrad ost
1 ägg
Sesamfrön både vitt och svart

Sätt på ugnen på 225 grader. Rulla ut smördegen och bred på färskosten. Pressa potatisen över, salta och peppra. Strö på örter och hälften av osten.

Rulla ihop degen från långsidan och lägg på bakplåtspapper-

Pensla med uppvispat ägg. Strö på resten av osten och sesamfrön.

Grädda mitt i ugnen tills rullen har fin färg ca 20 25 minuter.

Servera med räkor eller lax och Rhode islandsås.

Styrelsen önskar er alla en härlig sommar och på återseende i höst.



Njut av vackra sommarkvällar med ett glas gott vin!

