



## PRESS RELEASE

### Munsänkarnas Skaftösektion firar 50

**Lördag den 16 oktober firar Skaftösektionen av föreningen Munsänkarna sin femtonde provning på Rågårdsviks Pensionat med en stor jubileumsmiddag av franskt snitt – en "Diner Vinicole" för 96 kunniga vinälskare.**

Rågårdsviks köksmästare Kjell Holm kommer efter en inledning med champagne att servera en fyrrätters meny byggd på höstens svenska råvaror. Rätterna skall ackompanjeras av en "flight" av provningsviner från några av Europas främsta vindistrikt, som presenteras av bl.a. sektionens egna kursledare Catarina Bovik och Magnus Gustafsson.

Kvällens musik kommer Skaftös "singer-songwriter" Birgitta Gunnarsson att stå för. Hon skall spela gitarr och sjunga vinvisor, men även eget material från CD:n "Nya Vägar".

Moderföreningen Munsänkarna bildades 1958 och har idag över 22 000 medlemmar. Skaftösektionen startades 2003 och har idag en livaktig verksamhet med sina nära 100 medlemmar. Grundarna av Skaftösektionen kommer att kåsera om den blygsamma starten och den fortsatta utvecklingen till en av Lysekils mest aktiva föreningar. Basen i verksamheten är vinkurser och de 7 provningar per år som genomförs med skilda teman.

Skaftösektionen är uppbyggd av grupper, som var och en ansvarar för att själva planera och genomföra en provning per år. Provningarna genomförs tillsammans med en presentation av en region, en druva, ett kulinariskt ämne eller liknande. Provningsledare kan vara både externt inbjudna och egna medlemmar. Sammankomsterna, som avslutas med en måltid, ger möjlighet att lära sig mer om vin och mat under trevliga former. Medlemmarna kan även ta med sig gäster. Några av det senaste årets provningar har t.ex. varit: "En resa till Argentina med dess röda viner", "Bordeaux med fokus på Medoc", "Sydafrika", "Ekologiska viner" och "Vin till lamm (från Norra Skaftö)". Allra mest populära är kanske de årliga provningarna av "Skumpa" inför nyår.

Studieverksamheten är omfattande inom Munsänkarna. Så är det också för Skaftösektionen. Inom sektionen har numer fler än 40 % någon form av examen i vinkunskap. Under hösten och vintern ges "Ettbetygskursen", "Druvkursen" och "Tvåbetygskursen". De här kurserna ger möjlighet att under lättsamma former lära sig mer om viner, provning och hur man framställer vin. Alla dessa kurser har nationell kursplan och avslutas med teoretiska och praktiska prov. Mycket uppskattad är också kursen "Vin och Mat", där man lär sig kombinera vin och mat genom att förstå hur olika smaker påverkar vinupplevelsen. Under kursen provas viner mot olika råvaror och smakkomponenter.

För mer information kontakta

✉ [claes.stjernfelt@telia.com](mailto:claes.stjernfelt@telia.com) ☎ 070 540 81 90

Eller någon ur sektionsstyrelsen – uppgifter finns på

[http://www.munskankarna.se/munskankarna/board/board\\_list.php?node=41203&ID\\_sektion=66](http://www.munskankarna.se/munskankarna/board/board_list.php?node=41203&ID_sektion=66)

Eller munsänkarnas hemsida <http://www.munskankarna.se/>.