

### ***Att vara medlem i Munskänkarna Östersund***

Vad kan man förvänta sig och vad förväntas av en när man blir medlem i Munskänkarna? Du får:

- möjlighet att delta i sektionens provningar och andra arrangemang
- delta i våra utbildningar och kursverksamheter
- vår medlemstidning *Munskänken*
- som en följd av allt detta, en ökad kunskap om vin

Som medlem har du självklart möjlighet att i övrigt påverka sektionens aktiviteter. Dessutom - i vår sektion har du också möjlighet att besöka den årliga Kvalitetsvinmässan som vi själva arrangerar och, om du så vill, aktivt delta i arrangemangen kring mässan.

#### ***Vingrupper***

Munskänkarna Östersund är organiserad så att du också har ytterligare möjligheter att delta och aktivt bredda dina kunskaper, genom att gå med i en vingrupp eller, tillsammans med ett antal andra medlemmar, bilda en sådan. På köpet får du, förutom en ökad kunskap om vin, nya vänner och en trevlig samvaro. Här nere kommer några exempel på vad som du då kan förvänta dig och vad som förväntas av dig.

<b>Vad kommer ni att göra?</b>	<b>Fördel</b>	<b>Stöd från Munskänkarna</b>
Hålla informella vinprovningar i den egna gruppen så ofta som gruppen kommer överens om	- Lära mer om vin tillsammans - Möjlighet att dricka bra och/eller "bättre" viner - ni delar på kostnaden för vinerna - Smaka flera viner - Trevlig samvaro - Öka kunskapen om att matcha mat och vin	- Tips och stöd från en mentor eller styrelsemedlem samt tips om möjliga upplägg (se bilaga A nedan)
På sikt, ungefär vartannat år, själva eller tillsammans med gästande föreläsare osv hålla i sektionsprovningar	- Ökad kunskap om en vintyp, land eller annat vintema - Gratis förprovning för planering - Gratis sektionsprovning som värdgrupp	- Mall för processen och budgetplanering - En mentor från styrelsen - Om ni vill – stöd av rutinerad vingrupp
Medverka i Stora vinrådet (gruppledaren eller ersättare) 2 ggr/år	- Påverka sektionens aktiviteter - Gratis middag efter respektive möte	- Protokoll och sedvanligt bakgrundsmaterial

<p>På sikt, en egen monter vid Kvalitetsvinmässan (roterande uppdrag på 3 år)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fördjupad kunskap om ett vinland och dess viner</li> <li>- Förprovning av monterns viner</li> <li>- Mini mat och vin seminarium innan mässan</li> <li>- Lära sig mer om sektionen</li> <li>- Gratis entré till vinmässan</li> <li>- Delta i funktionärsmiddag</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Väl utarbetad mall med projekt- och arbetsplan för planering</li> <li>- Mentor år 1</li> <li>- Liten budget för monterinredning</li> </ul>
<p>Sälja biljetter till vinmässan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Säkerställa entrébiljetter för dina vinintresserade bekanta – biljetterna går fort åt, vi har alltid fullsatt!!</li> <li>- Först till kvarn för extra biljetter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gruppen tar gemensamt ansvar för att sälja minst 20 biljetter</li> </ul>

*Se tips för en nystartad vingrupp nedan.*

## ***Bilaga A - Några tips för en nystartad vingrupp***

Tankar av Göran Qvarnström, Utbildningsansvarig, Munsökänkarna Östersund

Ett par grundläggande saker som en vingrupp kan göra överenskommelser kring:

Eftersom det är en vinklubb bör man först tänka ut något tema eller upplägg för vinerna.

Förslag: Viner från ett och samma land, viner av en och samma druva men från olika länder i världen, viner från samma område eller av samma typ men i olika prisklasser etc., etc. OK att prova både vita och röda viner vid samma tillfälle. I vår vingrupp har vi alltid försökt hålla ett tema för provningen. Det handlar om att vi vill att alla ska lära sig någonting nytt varje gång. Ibland presenterar vi temat det första vi gör, men ibland kan det få vara den första frågeställningen som vi har kring vinerna, dvs. ”vad tror ni temat är?”. Är man 8 deltagare i gruppen brukar 4-5 olika viner vara ett lagom antal, då det blir 9 cl av varje vin eller 37,5-45 cl per person.

En överenskommelse man också kan göra är att man delar på alla kostnaderna. Den som har köpt vinerna fördelar kostnaden på alla deltagarna och den som har fixat mat (och oftast en kopp kaffe med någon kaka eller enstaka gång riktig efterrätt) samlar alla kostnaderna för det och fördelar på deltagarna. Det brukar bli mellan 50 och 100 per deltagare för vinerna och runt 50 för maten per par. (En ganska billig men god måltid kan det på så vis bli!) Anledningen till överenskommelsen är att den familj som köper dyra viner eller lagar dyr mat inte ska få ett större ekonomiskt utlägg, då man ofta vill variera nivån på både maten och vinerna. (Det kan ju handla om att man efter arbetet inte har så mycket tid att stå i köket flera timmar utan ibland kanske väljer att köpa färdiglagat.)

Ytterligare en praktisk överenskommelse kan vara att den man är hemma hos fixar det som ska ätas till vinerna efter provningen. De som hittar på tema och köper viner är de som man var hemma hos gången innan. De som hittat på temat för provningen kan ge matfixarna en hint om vad som skulle kunna passa. (T.ex. en lätt kötträtt, en kraftig köttgryta, en gryta med speciell kryddning eller en del gräddade i, en soppa som kan vara gott att dricka vin till, något med fisk – gratin, kokt eller stekt fisk med potatis och skirat smör eller gräddsås/vinsås eller en matig sallad.)

Som en första provning kan man börja med fyra olika italienska viner, ett ifrån Piemonte av druvan Nebbiolo, ett ifrån Toscana/Chianti av druvan Sangiovese, ett ifrån södra Italien såsom Puglia/Apulien och av druvan Primitivo (som är samma som den amerikanska Zinfandel) och slutligen kanske något från Venetien, ett vitt Soave av druvan Garganega eller ett rött Valpolicella gjort på Corvina eller en druvblandning av Corvina, Molinara och Rondinella. På det viset representerar ju vinerna hela Italien från norr till söder. En idé första gången kan vara att ha viner i ungefär samma prisklass. Gör inte måltiden för avancerad utan börja med lite italienskt plock eller en enkel pasta bolognese.

**Viktigt:** Glöm inte bort att första gången presentera er ordentligt för varandra och ta lite tid för att diskutera deltagarnas tankar och eventuella förväntningar på gruppens fortsatta träffar.

Lite vinförslag:

Piemonte: 7606 Langhe Pio Cesare ca 159:-, 70227 Barolo Fontanafredda ca 189:-.

Toscana: Vitt: 4323 Solosole ca 119:- (druva Vermentino). Röda: 75421 Brunello di Montalcino ca 179:-, 2705 Brolio ca 129:-, 2208 Ser Lapo ca 149:-, 32229 Fonterutoli ca 149:-, 2723 Rocca Guicciarda ca 149:-.

Apulien/Puglia: 32364 Mauro ca 69:-!!, 3300 Passitivo ca 99:-, 2077 Copertino (druvan Negroamaro) ca 79:-. (Vinerna härifrån är av en lite annorlunda typ men också mycket billiga. Copertinton har ju ofta ansetts som mycket prisvärd och kan ju vara kul att då jämföra med de lite ”finare” vinerna från norra Italien.)

Venetien: Vitt: 2114 Bennati ca 85:- Röda: 22320 Bolla Le Poiane ca 119:-, 5328 Monti Garbi ca 114:-, 23072 Corvina Veronese ca 79:- (endruvevin gjort på Corvina), 6010 Allegrini ca 109:-.

Tycker man att det vore roligare med dyrare viner så finns det tyvärr ganska lite att välja bland här i Östersund, och då måste man beställa dem och då behöver man vara ute någon vecka minst i förväg. Det beror ju på när man tänker ha sin vinträff. Jag tycker att ni den första eller de två första gångerna ska fokusera på att lära känna varandra lite mer så kan man sedan satsa på bra vinteman och kanske lite exklusivare viner, sådana man inte alltid köper hem själv förrän man vet att man gillar dem.

**Ytterligare några tips inför en provning med en asiatiskt inspirerad måltid efteråt:**

Jag tycker att vita gärna lite söta, eller snarast halvtorra viner brukar passa bäst till kryddstarka asiatiska maträtter. Om du ska marinera köttet i soja, honung, ingefära ev. och någon pepparfrukt såsom chili så går det ju att inte göra den slutliga rätten alltför kryddstark eller het. Då rekommenderar jag i första hand ett lite lättare rött vin, gärna med någon liten sötma i. Jag vet att många brukar mena att till en kryddig och kraftig kötträtt ska det vara ett fylligt kraftigt vin. Se bara till att det inte blir ett så strävt vin, då strävheten i vinet förstärker kryddstyrkan och kan ta bort smaken på vinet helt och hållet.

Varför inte göra ett test med några olika sorters viner och se vilket som var och en tycker passar bäst. Men gör först en ren provning av vinerna. Beskriv dem lite utifrån vad var och en hittar, när det gäller syra, fyllighet, strävhet och sötma. Ja ta gärna med några smakassociationer som något bär eller frukt (mörka eller röda bär), någon krydda eller kanske t.o.m. ekfat och/eller rökighet! Låt också gärna var och en ta fram vilket vin man tycker bäst om (Notera gärna och notera också ifall det är en man eller kvinna som angivit sitt godaste vin.)

Servera maten efter provningen och låt var och en nu försöka bestämma sig för vilket vin som passar bäst till maten. Det blir troligen inte samma vin som man tyckte bäst om, när det avnjöts ensamt! Prata om varför det kan bli så, ifall ni orkar, innan samtalsämnena övergår till barn eller jobb eller en bra bok!!!