

## Nyhetsbrev nr 1 Årgång 5 Munskänkarna Åkersberga

### Innehåll

- Årsmöte
- Saxat ur verksamhetsberättelse och verksamhetsplan
- Årets första provning
- Vintävlingen: *Utmana dig själv och dina kunskaper*
- Välkomsträff för nya medlemmar
- Kommande provningar
- Medlemsutveckling
- Mat och Vintips

### ***Nytt år och nya möjligheter.***

Under 2023 fick vi 14 medlemmar vilket är oerhört roligt inte lika många som 2022 men alla nya medlemmar är positiva tillskott. Även 2024 har börjat bra med 13 nya medlemmar så här långt. Vi hoppas såklart att vi fortsätter att fylla på och att kunna erbjuda spännande vinupplevelser både för nya och gamla medlemmar.

Vi hoppas kunna fortsätta att öppna för gäster tidigt så passa på att bjuda in vänner och bekanta.

Skulle det bli fullt så sätt upp dig på kölista, det brukar alltid bli några återbud.

### ***Årsmötet***

Den 18 februari avhölls 2024 års årsmöte under ledning av Hans Landström.

Styrelsen beviljades ansvarsfrihet för sitt arbete och till ny styrelse valdes följande: Agneta Nyberg omvaldes till ordförande. I övrigt består styrelsen av Freddy Wahlström, Anneli Scheu, Lars-Göran Elm, Marie Ende, Victoria Lindh, Bo Wahlberg och Tommy Persson.

Avgick gjorde Bengt Svensson efter väl förrättat värv som kassör, ny i styrelsen är Lena Mark. Varmt välkommen säger vi till Lena.

På vårt konstituerande möte utsågs Freddy Wahlström till kassör och Anneli Scheu till sekreterare.



På hemsidan kan du läsa om vem som ansvarar för vad i våra olika arbetsgrupper, där hittar du också kontaktuppgifter. Varmt välkommen med idéer, tankar och förslag.

## ***Årets vinort***

Som traditionen bjuder så avslutade vi med en provning av viner från årets vinort Pfalz. I pausen mellan årsmöte och provning bjöds det på *"Roger Manceaux Premier Cru Cuvée de Réserve Brut Nr 55251"*.

Därefter guidade Carina Olofsson-Gavelin oss genom Pfalz "Weinstraße" Carina odlar själv vin sedan 2005 vilket ger en extra god förståelse för själva vinhantverket. Carina har varit munskänk sedan 2000 och för både sin Malmö sektion och för andra sektioner, både i Sverige och utomlands, har Carina genomfört provningar samt hållit i olika utbildningar under många år. 2017 utsågs Carina till Årets Svenska Vinambassadör.

Vinodlarnas huvudfokus domineras av de klassiska druvsorterna men mest framträdande är ändå kungen bland de gröna druvorna riesling. På senare tid har även de röda vinerna blir allt viktigare. Man finner bland annat livliga och unga Weißherbst från portugieserdruvan, de mörkröda dornfeldervinerna och förstås de fruktiga pinot noir - viner som har väckt uppmärksamhet långt utanför området. De färgintensiva och komplexa röda vinerna har en gemensam profil då de produceras i en torr stil med sydlig charm.

## ***Saxat ur verksamhetsberättelsen***

### **Styrelsen**

Styrelsen under året genomfört sju protokollförda möten samt en planeringsdag den 26 mars. Syftet med planeringsdagen var att fortsätta utveckla verksamheten. Vi utvärderade föregående års provningar och diskuterade och planerade det kommande årets provningar samt utbildning, budget och övriga aktiviteter.

### **Provningar**

Om vi ser tillbaka på året så har vi genomfört 11 vinprovningar, en vinmessa och en vinprovning/tävling. Vi har i stort besökt alla världsdelar under året. Flera av dessa provningar har tillkommit utifrån önskemål från medlemmar. Trycket på provningarna har inte varit lika hårt som tidigare vilket gjort att vi kunnat öppna för gäster i högre grad än tidigare, vilket också resulterat i några nya medlemmar. Vi har också haft gäster från andra sektioner även utanför Storstockholm. Samtidigt har vi haft i genomsnitt 87,5% deltagande i förhållande till tillgängliga platser varav 3 provningar varit 100%.



## **Övrigt**

Vi har under året varit programpresentatör för programmet Hasse på Skäret (Radio Österåker) i syfte att stärka intresset för Munskänkarna Åkersberga och därmed locka fler att delta i vår verksamhet. Vi har också intervjuats vid några tillfällen under året, både styrelse och medlemmar.

Hela verksamhetsberättelsen hittar du på hemsidan.

## ***Årets första provning***

Den 19 januari inledde vi årets provningar med en Sydafrika provning. Den leddes av Maja Berthas en av Sveriges mest framstående Sydafrika kännare.

Maja berättade om trender, druvor och vinstilar som representerar de nya strömningarna inom vinindustrin. Sydafrika har ju en vinhistoria som går tillbaka till 1600 talet men de är de senaste 30 åren som utvecklingen tagit fart.

Fokusområden för vinindustrin är innovation, hållbarhet och kvalitet.

Vi provade såväl vita som röda viner gjorda på bl a Sydafrikas signaturdruva chenin blanc. Till dessa härliga viner serverades sedan en Bobootie en typisk rätt från området. Receptet hittar du på hemsidan under tidigare provningar.

## ***Blindprovning/Sektionstävling***

Den 28 januari gick tävlingen där du bara tävlar mot dig själv av stapeln. Sex viner ska bestämmas med druva, land och region, tre vita och tre röda.

6 par tävlade och bäst lyckades Göran Nilsson och Bo Warin. andraplatsen delades av Freddy Wahlström och Bo Wahlberg samt Mia Tell och Maja Tell. Vi får skicka två lag till regiontävlingen i slutet av mars. Freddy och Bo är upptagna då så valet blev enkelt. Det blir alltså ett herrlag och ett damlag som representerar Åkersberga. Vi önskar bägge lagen lycka till!

Det gäller att utmana sig själv och övriga par var också väldigt duktiga och alla ska vara nöjda och stolta över sin insats. Blindprovning är svårt.

## ***Välkomsträff för nya medlemmar***

Den 10 mars har vi bjudit in alla nya medlemmar sen i augusti förra året där vi berättar om sektionen och vad vi kan erbjuda och avslutar med en liten provning. Särskild inbjudan har gått ut till nya medlemmar.



## ***Kommande provningar***

Den 8 mars, Internationella kvinnodagen hyllar vi som vanligt kvinnliga vinmakare över hela världen. Annika Pohl, vår egen sommelier, kommer att guida oss genom kvällen då vi provar vitt, rött och orange vin.

Det finns fortfarande några platser kvar så du har chansen att komma med på den här spännande provningen. Anmäl dig på hemsidan.

## ***Medlemsutveckling***

Vi har redan fått 13 nya medlemmar i år men vi behöver bli fler. Av naturliga skäl väljer ett antal av våra medlemmar att avsluta sitt medlemskap så därför behöver vi fylla på. Tittar vi på åldersstrukturen så är ca 30 % yngre än 65 år och bara 4 personer är under 45 år. Så här ser det ut i många föreningar idag så vi är inte unika på något sätt. ALLA nya medlemmar är såklart varmt välkomna så att vi kan fortsätta vara en livaktig Munskänkssektion.

## ***Mat och Vintips***

Visserligen går vi mot vår men än finns det tid för smarriga grytor så den här gången blir det Fransk köttgryta med rödvin. Den tar lite tid så du måste vara ute i god tid men det är det värt.

4 portioner

### ***Dag 1***

600 - 800 gram högrev

5 dl rödvin

1 morot i grova skivor

100 gram rotselleri i bitar

1 vitlöksklyfta hackad

1 gul lök hackad

2 kvistar av vardera timjan och rosmarin

Putsa och skär köttet i stora grytbitar. Lägg kött, vin, grönsaker och örter i en påse/bunke. Marinera minst 1 dygn i kylskåp



## **Dag 2**

25 gram smör  
1 köttbuljongtärning  
2,5 dl vatten  
10 svartpepparkorn  
salt  
2 lagerblad  
1 msk majsstärkelse  
200 gram champinjoner  
2 dl syltlök  
1 msk smör

Sila ner vinet i en bunke. Stek kött och grönsaker i smör i en gryta. Tillsätt vinet, vatten, buljongtärning, svartpeppar och lagerblad. Sjud tills köttet är mört ca 3 timmar.

Sila ner skyn i en kastrull. Koka ner till hälften. Smaka av med salt. Red av med majsstärkelse utrört i lite vatten. Lägg köttet i såsen. Stek svamp och syltlöken i smör och lägg i grytan.

## **Potatispuré**

800 gram skalad potatis  
100 gram smör rumsvarmt  
2 dl mjölk  
2 dl grädde

Koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och tillsätt smör, mjölk och grädde i den varma potatisen. Värm gärna mjölken och grädden. Vispa ihop till puré och smaka av med salt.

## **Till servering**

12 brysselkål, delade  
1 msk smör  
salt och grovmalen svartpeppar  
plockade örter timjan och rosmarin

Stek brysselkålen gyllene i smör smaka av med salt och peppar.

## **Vintips**

Réserve des Seigneurs 2020 Nr BS 58 384 224 Kr  
Ett Rhonevin med kvalitet. GSM blandning Grenache noir 40%, mourvèdre 30%, syrah 23%, carignan 5%, counoise 2%





För styrelsen  
Agneta Nyberg

