

Verksamhetsplan Helsingborgssektionen 2026

Allmän beskrivning

Helsingborgssektionen av Munskänkarna har funnits i över 50 år. De senaste åren har medlemsantalet legat mellan 300 och 400.

Verksamheten består i princip av två delar – kurser och provningar.

Provningarna är indelade i fyra olika varianter: ordinarie, special-, blind- och nyhetsprovningar. Vi har även testat att arrangera ”medlemsprovningar”, då en medlem får möjlighet att hålla en provning. Intresset för dessa har dock varit svalt.

Kursverksamheten består dels av utbildningar som tagits fram av Munskänkarna centralt, dels andra kurser med specialteman.

Övergripande verksamhet

Munskänkarna är en rikstäckande ideell organisation med målet att sprida kunskap om vin och inspirera till vinupplevelser tillsammans med andra, vilket ligger till grund för vår verksamhet inom Helsingborgssektionen.

Samtliga provningar och kurser genomförs på Genetor Gamla Elverket, med undantag för ordinarie provningar, vilka genomförs på Parapeten.

Årligen försöker vi genomföra en provning som knyter an till Årets Vinort. För 2026 är Bierzo i Spanien utsedd till årets vinort och en provning med detta tema kommer att genomföras till hösten.

Provningsverksamhet

Sektionen planerar ett brett spektrum av provningar under året. Ambitionen är att erbjuda ca 25 provningar under verksamhetsåret.

Vi har en god bredd av provningsledare; det finns många kompetenta provningsledare med både djup och bred kunskap inom sektionen. Det finns också provningsledare från andra sektioner i närområdet. Slutligen anlitas professionella provningsledare, från vinproducent, vinimportör eller restaurang.

Ordinarie provningar

Ordinarieprovningar sker på Parapeten men kan även komma att utvecklas genom att genomföras på någon/några restauranger i Helsingborg. Dessa provningar består av en vinprovning med föreläsning och en efterföljande måltid. Temat för provningarna varierar från druva, land, region, distrikt och enskild producent. Vi anordnar även provningar med tema kombinationen mat/vin. På våra ordinarie provningar har vi normalt plats för upp till 90 deltagare.

Specialprovningar

Dessa provningar genomförs oftast i en mindre grupp och på vardagar, men ibland även på helgen. Det erbjuds oftast enbart vin, men tilltugg kan förekomma. Provningarna har ofta ett mer fokuserat tema än de ordinarie provningarna, och nivån är mer avancerad. Antalet deltagare per provning brukar ligga i spannet 15–30.

Min vinprovning/medlemsprovning

Medlemsprovningar utgör en möjlighet för enskild medlem att själv anordna en vinprovning. Bokning sker via Munskänkarnas bokningssystem, men kostnaden för provningen fördelas på deltagarna och betalas på plats till provningsledaren. I dagsläget finns inga medlemsprovningar inbokade för året, men detta kan komma att ändras.

Nyhetsprovning

Att ge våra medlemmar möjlighet att prova nyheterna från det tillfälliga sortimentet en månad. Ambitionen är att hålla dessa provningar 2 gånger/år och på dessa provningar har vi plats för upp till 50 deltagare.

Vintävling

Den årliga vintävlingen i sektionen genomfördes den 31 januari. Hela fyra lag klarade ”kvalgränsen” till regionfinalen i Malmö den 28 mars.

Utbildning

Sektionens ambition är dels att regelbundet erbjuda Munskänkarna nationella utbildningar, dels att erbjuda egenkomponerade kurser med specialtema. Normalt anordnas minst en av grundkurserna ”Världens vinländer” (tidigare kallad ”1-Betygskurs”) och ”Druvor och vin” varje år. Även introduktionskursen ”Upptäck vinets värld” ges vissa år. Kursen ”Fördjupad vinkunskap” (f d 2-Betyg) ges normalt vartannat år, med start i slutet av året för att passa med tidpunkten för det nationellt anordnade provet i mars. Även de år då kursen ej genomförs brukar vi ge möjlighet att genomföra provet.

I skrivande stund pågår kursen ”Sensorik & mat”. Under våren 2026 ges kursen ”Giro d’Italia” med fokus på vinlandet Italien.

Höstens kursprogram är ej fastlagt ännu, men ambitionen är att anordna två till tre kurser.

De kursledare vi har tillgängliga har minskat under senare år. Vi söker därför aktivt efter entusiastiska kursledare och vi hoppas att det under 2026 ska tillkomma ytterligare några.

Blindprovning

Blindprovningen är en vital del av utbildningsverksamheten. Detta moment ingår i provet för såväl druvkurs som betygskurserna. Vi vet att det kan te sig lite skrämmande för många att prova blint och vi vill avdramatisera det hela. Det koncept med månadsvis blindprovningar som vi genomfört de senaste åren har varit en stor framgång och under 2025 provade vi en ny variant under våren i form av kursen ”Bli bättre på blindprovning”. Det föll väl ut, men vi har valt att gå tillbaka till den tidigare modellen med månatliga blindprovningar. Blindprovningarna omfattar i huvudsak druvor och länder som ingår i kursen ”Fördjupad vinkunskap”. Genom att vi har en och samma provningsledare säkerställer vi att blindprovningarna följer en röd tråd och säkerställer att deltagarna breddar och fördjupar sin förmåga att identifiera druvor, ursprung och tillverkningsmetoder.

Kurs i vinkunskap för restaurangpersonal

Under våren 2026 kommer vi att genomföra en uppdragsutbildning riktad mot personal inom restaurangkoncernen Blue Tuna Group (som bl a omfattar restaurangerna Regio, Teaterkrogen Culise, Nabo och Lilla Spanjoren). Målet med kursen, som omfattar sex tillfällen, är att höja såväl den teoretiska kunskapsnivån som den praktiska förmågan hos personalen, som ofta är unga människor. Kursen hålls på Teaterkrogen Culise, som står för vininköpen. En förutsättning för att delta i kursen är att man blir medlem i Munskänkarna, vilket gör att vi kommer att få ett antal nya och yngre medlemmar. Det är vår förhoppning att dessa vill fortsätta att vara medlemmar i Munskänkarna framöver, vilket tryggar återväxten.

Rekrytering

Från Munskänkarna centralt är viljan stor att öka medlemsantalet. Då medlemstillströmningen i Helsingborgssektionen varit god genom åren har vi hittills inte haft någon riktad verksamhet med målet att få fler medlemmar. Sektionen har genom alla år haft mellan 300 och 400 medlemmar. Styrelsen har som ambition att öka de medlemsvårdande insatserna under 2026, samt undersöker olika möjligheter att öka rekryteringen, där uppdragsutbildningen av restaurangpersonal ovan är ett konkret exempel.