

MUNSKÄNKARNAS VINTÄVLING 2026

Munskänkarna arrangerar sedan 2010 årligen en nationell vintävling som lockar lag från en majoritet av föreningens sektioner. Tävlingsens huvudsakliga syfte är att engagera föreningens medlemmar och uppmuntra till att nyttja och utveckla de färdigheter som kan erhållas genom deltagande i föreningens aktiviteter. Genom tävlingarna skapas incitament, för medlemmarna, till egen utveckling och deltagande i föreningsaktiviteter och därigenom motiveras till ökat deltagande i föreningens kurser och genomförande av kunskapsprov. Sammantaget är förhoppningen att detta leder till en ökning av utbildningsaktiviteterna i sektionerna, såväl kopplat till det ordinarie kursprogrammet som till lokala kurser och andra övningstillfällen. Tävlingen är enbart till för medlemmar i föreningen.

Tävlingarna

Tävlingen är för tvåmannalag och omfattar enbart praktiskt vinprovning. Tävlingen hålls på tre nivåer: sektionsnivå, regionnivå samt riksnivå. Provningsen är helt blind varför vinerna ska hållas i glasen utan att någon kan se vilka viner som ingår i tävlingen. Genomgående kommer det eftersträvas att tävlingsvinerna är goda representanter för relevanta vintyper. Blandviner kan förekomma, men med en i doft och smak tydligt dominerande druvsort.

Sektionstävlingen

Sektionstävlingen bör ses som en trevlig föreningsaktivitet med provning av tydliga vintyper. Samtliga medlemmar i sektionen bör i möjligaste mån ges möjlighet att delta.

De tävlande i sektionsuttagningarna ska identifiera 6 viner, 3 vita och 3 röda. För varje vin ska druvsort, ursprungsland och region anges, såväl första- som andrahandsalternativ ska anges. Vinerna väljs från samma vintyper som är aktuella för praktiskt prov i kursen Fördjupad Vinkunskap (Nivå 2).

Poängsättningen görs enligt principerna för det praktiska Nivå 2-provet. Dvs 4p (2 för druvsort +1 för land +1 för region) för helt rätt svar, halv poäng (1+0,5+0,5) då andrahandsalternativet är rätt. Hur de tävlande lagen kombinerar druvsort, land och region påverkar inte poängsättningen.

De lag som lyckas bäst i sektionstävlingen har möjlighet att kvalificera sig för deltagande i regiontävlingen.

Regiontävlingen

Regionen beslutar, utifrån praktiska förutsättningar, hur många lag som varje sektion får kvalificera för deltagande i regiontävlingen.

De tävlande i regiontävlingen, ska precis som i sektionstävlingen, identifiera 6 viner, 3 vita och 3 röda. För varje vin ska druvsort, ursprungsland och region anges, såväl första- som andrahandsalternativ ska anges. Poängsättningen görs på samma sätt som vid sektionstävlingen.

Vinvalet ska ligga på en svårighetsgrad som sammantaget något överstiger den för det praktiska Nivå 2-provet, dvs. även traditionella och tydliga vintyper som inte förekommer på praktiskt Nivå 2-prov kan komma att finnas med. Syftet med denna ökning av svårighetsgrad är att ge förutsättningar för en utslagsgivande tävling och därigenom säkerställa att de lag som kvalificerar sig till riksfinalen har goda förutsättningar att identifiera vintyper på den nivå som där förväntas.

De lag som lyckas bäst i regiontävlingarna har möjlighet att kvalificera sig för deltagande i riksfinalen.

Riksfinal

De fem lag, från samtliga regioner, som har högst poäng är kvalificerade att delta i riksfinalen. Om flera lag har samma poäng äger lag med flest helt korrekta förstahandsalternativ företräde. Om det inte går att särskilja två eller flera lag kan antalet lag i riksfinalen komma att utökas.

De tävlande i riksfinalen ska identifiera 12 viner fördelade på två fligheter. Vinerna utgörs huvudsakligen av stilla bordsviner, men även mousserande, söta och förstärkta viner kan förekomma. För varje vin ska druvsort, ursprungsland och region anges, såväl första- som andrahandsalternativ ska anges. Poängsättningen görs på samma sätt som vid sektions- och regiontävlingen, dvs enligt principerna för det praktiska Nivå 2-provet.

Vinvalet ska ligga på en svårighetsgrad som motsvarar den för kursen Avancerad Vinkunskap (Nivå 3), med det tillägget att internationellt vanliga vintyper som är ovanliga i Sverige kan komma att förekomma. Syftet med detta tillägg är att säkerställa att de deltagare som lyckas väl i riksfinalen är värdiga representanter för Munskänkarna, såväl nationellt som internationellt.

Tips inför tävlingen:

Träna på typiska viner, se t.ex. Vinlocus, prisklass ~130 – 400 kr.

Träna främst på de vanligare vintyperna. Druvor och vin (gamla Druvkursen) ger en ledtråd om vilka druvsorter som anses viktiga att känna igen.

Vill man öva på fler vintyper så titta på de som kan komma i fråga för praktiskt prov i Fördjupad Vinkunskap (Nivå 2).

De viner som kan komma i fråga för tävlingarna förväntas vara tydliga representanter för sin vintyp.

Vid tävlingen

Prova individuellt och skriv ner de egenskaper för respektive vin som upplevs mest utmärkande.

Diskutera sedan inom laget och notera inledande slutsatser. I de fall laget är överens bör också tävlingsprotokollet fyllas i. Förslagsvis provas och diskuteras först de vita vinerna och sedan de röda. Efter detta finns förhoppningsvis tid att vidare analysera och diskutera de viner man är osäker på för att successivt komplettera tävlingsprotokollet. Håll ett öga på klockan, så att protokollet är ifyllt när tävlingstiden gått ut.