

Munskänkarna är Sveriges bästa blindprovare

Efter en otroligt spännande och förhållandevis jämn kamp mellan några av Sveriges skickligaste vinprovare står Munskänkarna som vinnare i SM i blindprovning som avgjordes tidigare i dag i Stockholm.

Under lördagen samlades nio lag för att tävla i SM i blindprovning som anordnas i samband med firandet av Vinets dag. Lagens uppgift var att identifiera druva, ursprung, producent och årgång i tolv olika viner utifrån smak-, doft- och synintryck.

Konkurrensen var stenhård, eftersom årets SM lockade fler anmälda lag än någonsin tidigare. Första vinet gav lag Importörerna högst poäng, kort därefter placerade sig lag Vinskribenterna överst på listan. I halvtid hade Munskänkarnas lag tagit sig till ledning. Kampen blev jämn in i det sista, men Munskänkarna lyckades hålla fortet och vann till slut tävlingen med 183 poäng av 300 möjliga. På andra plats placerade sig Systembolaget med 179 poäng, strax ovanför Vinskribenterna som fick 167 poäng.

I Munskänkarnas lag ingick Maggie Fagergren och Erik Kvarnström från Munskänkarna i Solstaden och Frank Sjöberg och Charlotta Darin från Munskänkarna i Katrineholm.

– Jag är imponerad över den höga nivå som samtliga tävlande lag levererade på. Blindprovning handlar om avancerad vinkunskap där skickligheten baseras på metodik och analys, snarare än extrem detaljkunskap eller tur, säger Erik Grödahl, Munskänkarnas tävlingssamordnare.

SM i blindprovning har samlat både amatörer och yrkesverksamma för att kora Sveriges bästa blindprovare sedan 2014 med uppehåll 2020–2025. Tävlingen arrangeras utan kommersiella intressen av [Munskänkarna](#) som med 30 000 medlemmar över hela Sverige och även utomlands är världens största vinförening.

Tävlingsupplägg

Vinerna – två mousserande, fyra vita, fyra röda och två söta och/eller starka – provades ett i taget. Lagen fick tio minuter per vin för att bestämma dominerande druvsort (10 poäng), land och region (10 poäng), producent (3 poäng) och årgång (2 poäng). Maximalt antal poäng var 300.

Tävlingsnivån motsvarar WSET level 3, det vill säga avancerad vinkunskap med fokus på analys, druvor, regioner och tillverkningsmetoder.

Tidigare i veckan uppmärksammade TV 4 Nyhetsmorgon SM i blindprovning. Munskänkarnas Erik Grödahl blindprovade då Alf Tumble samt programledarna Rania Shemoun Olsson och Anders Pihlblad på ett mousserande, ett vitt och ett rött vin för att visa hur det går till.

[Se klippet här](#)

Resultatlista

1. Munskänkarna – Maggie Fagergren, Erik Kvarnström, Frank Sjöberg, Charlotta Darin, 183 poäng
2. Systembolaget – Christofer Nyström, Oskar Henriksson, Viktor Martinsson, Johannes Högström, 179 poäng
3. Vinskribenterna – Alf Tumble, Maria Collsiöö, Anders Melldén, Peter Rabe, 167 poäng
4. Auzone – Laurent Cheval, Per Wendin, Johan Wall, Eric Teneberg, 166 poäng
5. GotWine – Josefin Lindell, Christian Häller, Kristina Pederson, Jonas Börllin, 154 poäng
6. Importörerna – Margareta Lundeberg, Eva Eckstein, Johan Nilsson, Johannes Rydell, 136 poäng
7. Bluffsyndromet – Julia Engström, Lasse Mannheimer, Richard Ramanius, Thomas Aidehag, 110 poäng
8. Grythyttan – Elis Adlerborn, Alvar Hedman, Douglas Johansson och Joel Larsson, 97 poäng
9. Restaurangakademin – Markus Bergman, Noa Lagerström, Maximillian Krezic, Madelene Ulfberg, 62 poäng

Vinlista*Mousserande*

Gramona Innoble Brut Nauture NV, Spanien, Cava, (xarel-lo)
Palmer & Co Blanc de Blancs 2018, Frankrike, Champagne (chardonnay)

Vita

Anima Chenin Blanc 2021, Sydafrika, Coastal Region (chenin blanc)
Château La Louvière 2007, Frankrike, Bordeaux (85 % sauvignon blanc, 15 % semillon)
Gobelsburg Ried Steinsetz Grüner Veltliner 2023, Österrike, Kamptal (grüner veltliner)
La Chablisienne Chablis Premier Cru Grande Cuvée 2021, Frankrike, Bourgogne (chardonnay)

Röda

Château de Pierreux Brouilly, Frankrike, Beaujolais 2022 (gamay)
Poggerino 2023 Chianti Classico 2021, Italien, Chianti (sangiovese)
Cline Cabernet Sauvignon 2020, USA, Kalifornien (cabernet sauvignon)
Philipp Kuhn Pinot Noir Trocken 2022, Tyskland, Pfalz (pinot noir)

Söta/Starka

Real Tesoro del Principe Amontillado NV, Spanien, Jerez (palomino fino)
Gerard Bertrand Rivesaltes Ambré 2006, Frankrike, Roussillon (80 % grenache, 10 % macabeu, 10 % muscat)

Stockholm 2026-01-24



[Ladda ner bilden här](#)

Presskontakt:

Caroline Edgren, kommunikatör Munskänkarna
caroline.edgren@munskankarna.se
0708-782575