

Nyhetsbrev nr 1 Årgång 7 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

Välkommen till ett nytt vinår

Medlemsutveckling

Mässan

Vinutmaningen

Årets första Utbildning

Årsmöte

Avbokning

Vintips

Välkommen till ett nytt spännande vinår

Liksom tidigare kommer vi att fylla året med många spännande vinupplevelser, såväl provningar som utbildningar. Vi rivstartar året med vinmessa och årsmöte i februari samt kvinnodagen i mars. Ni kan på vår hemsida se vilka ytterligare aktiviteter som vi planerat för fram till sommaruppehållet.

Medlemsutveckling

Vi fick många nya medlemmar under förra året, vilket är jätteroligt, och i år har vi redan fått tre nya medlemmar till. Hoppas att alla medlemmar är nyfikna och sugna på allehanda aktiviteter.

Du har väl kommit ihåg att betala medlemsavgiften. Inom kort avaktiveras medlemskap som inte betalats för 2026. Har du ännu inte betalat är det dags att göra det, så att du inte missar inbjudningar till provningar och utbildning i vår sektion. Genom att betala idag missar du heller inte utskick av nyhetsbrev och medlemstidningen In Vino.

Observera att du betalar till riksorganisationen. BG 219-3340.

Mässan 4 februari

Missa inte vår vinmessa den 4 februari i Folkets hus! Förutom intressanta importörer kommer också Mathantverkstan från Vaxholm att delta på mässan med smakprov av bröd, olja och ost från ostmakeriet på Rindö. Du kommer också att kunna köpa med dig av deras produkter.



Anmäl dig via vår hemsida liksom dina vänner och bekanta som du tar med dig som gäster. Oavsett om du betalar vi bankgiro eller swish så skriv Mässa och namn på samtliga som du betalar för på meddelanderaden. Det underlättar oerhört mycket för vår kassör.

Alla som anmält sig (där vi har en mailadress) får en vinlista i förväg. Det ger dig möjlighet att planera för vilka viner du vill prova.

Vinutmaningen söndag 1 februari

Ta chansen och testa dina kunskaper och smak för viner. Det är både roligt och lärorikt och förhoppningsvis får du något mer med dig hem!

Du mäter din egen kunskap med en partner. För att göra det lite mer utmanande och roligt delar vi ut var sin flaska vin till bästa par.

Vi provar tre vita och tre röda viner. Det handlar om att identifiera druva, region och land. Alla medlemmar är välkomna att delta i sektionstävlingen. Du betalar inget för provningen. Det par som vet mest kan om de vill, representera sektionen i regionstävlingen lördagen den 28 mars.

Om ni är ett par ange det i anmälan. Om du inte har någon partner, så placerar vi dig tillsammans med en annan deltagare i den mån det är möjligt.

Datomet och tid är söndagen den 1 februari kl 11.40 till 13.15. Själva blindprovningen pågår en timme mellan kl. 12 och 13. Du tar med sex egna provningsglas.

Vi kommer vara i Folkets hus, Grynnan. Vi samlas kl 11.40 där vi brukar komma ut efter våra provningar (huvudingången är stängd).

Årets första utbildning

Den tidigare inställda utbildningen om Sydamerika/Sydafrika blev snabbt fullbokad och genomfördes den 18 januari.

Mia Widstrand och Victoria Lindh var dagens utbildningsledare och alla deltagare var intresserade av en fortsättning så nästa tillfälle blir i april med det sista avsnittet i Världens vinländer.

I maj startar vi upp druvkursen.

Årsmöte 15 februari

Traditionsenligt håller vi vårt årsmöte i februari. För årsmötet behövs ingen anmälan. Däremot om du vill delta på den efterföljande vinprovningen så anmäler du dig till den som vanligt när vi skickar ut inbjudan. I år kommer vi prova viner från Årets vinort Bierzo i Spanien.



Avbokning

Ibland händer det att man får förhinder och behöver avboka en aktivitet som man anmält sig till. I inbjudan står när du senast kan avboka för att få tillbaks anmälningsavgiften. Om vi har kölista och någon tar över din plats kan vi göra undantag och återbetala erlagd avgift.

Oavsett om du gör avanmälan före eller efter sista avbokningsdag, gör avbokningen i Munskänkarnas bokningssystem (samma som du anmält dig genom). Det är mot detta system kassören stämmer av när avbokningen skett. Om du avbokar samma dag som aktiviteten är, ring också och meddela den kontaktperson som finns angiven på inbjudan.

Vintips

En av mina favoritvinmakare Xavier Vignon i Rhonedalen har kommit med en ny **Chateauneuf-du-pape**. Han är en av de mest välrenommerade vinmakarna i regionen och hans filosofi är att vinet ska vara en avbild av sitt ursprung.

Detta är en blandning av 75 procent grenache, 10 procent syrah, 10 procent mourvedre och 5 procent clairette.

Smaken är intensiv, nyanserad med toner av röda bär, körsbär, kryddor, lavendel, fat, viol och färska örter

Dyrt kan tyckas men jag tror inte du blir besviken om du gillar påvar.

Nr 6267 289 kr. Passar till mustiga kötträtter alternativt mustig kycklingrätt med mycket färska örter.

Leitz Magic Mountain Riesling 2023 är årets vita guld enligt Systembolaget.

Nr 70626 166 kr.

Nyanserad, fruktig, mycket frisk aromatisk smak med inslag av gula plommon, honung och rökgig mineral. Passar som aperitif och naturligtvis fisk och skaldjur

Högt upp på systemets topplista placerar sig också **Weingut Müller Kremstal Grüner Veltliner Nr 2056** 149 kr, Österrikes nationaldruva. Nyanserad fruktig, mycket frisk smak med inslag av päron, persika, gröna äpplen, färska örter och lime. Passar till vegetariskt, fisk eller skaldjur.

Hoppas att vi ses snart

Hälsningar styrelsen /Agneta Nyberg

