



Kristinehamn

Verksamhetsberättelse 2025



Kristinehamn

Vår vision är att vi skall:

- sprida kunskap om framför allt vin, men även andra ädla drycker.
- verka för måttfulla och goda dryckesseder.
- verka för att öka kunskapen om sambandet mat och vin.

1. Organisation

Sektionen har idag ca.120 medlemmar. Styrelsen har under verksamhetsåret haft följande sammansättning:

Ordförande: Lars Lönnhag.

Sekreterare: Maria Carlson.

Kassör: Curt Nordh.

Klubbmästare: Martin Andersson.

Utbildningsansvarig: Bo Larsson.

och har haft 7 protokollförda möten under året.

Vår verksamhet utgörs av vinprovningar samt kurser/utbildningar, dit alla medlemmar inbjuds.

2. Provningar:

14/2 Årsmöte: Rhôneviner.

Provningsledare Anders Öhman.

Under Anders ledning provade vi sex viner från Rhône och firman E. Guigal, som räknas som en av världens absolut främsta vinproducenter. Kanske är de framför allt kända för sina ikoniska "LaLaLa-viner" (från vingårdslägena La Landonne, La Turque och La Mouline) Vi provade hela skalan av deras kända kvalitetsviner. Med viner från Côte Rôtie i norr till Château-Neuf-du-Pape i söder täcker Guigal in hela regionen på ett sätt som nästan ingen annan gör.

21/3 Är vinet prisvärt?

Provningsledare: Marie Dahlgren.

Prisvärt eller inte är en subjektiv bedömning. Genom att tillämpa en analytisk provningsmetod för att mäta specifika parametrar i vinet lärde Marie oss att man kan dra ganska objektiva slutsatser och bedöma om ett vin är av kvalitet eller icke-kvalitet.

Förhoppningsvis kan vi nu själva avgöra om vinet är prisvärt eller inte.

.



Kristinehamn

26/4 Jumilla-provning

Provningsledare: Lars-Olof Forss.

Jumilla ligger i bergen ovanför Torrevieja på den spanska östkusten. Här gör man vita viner med stor variation men framförallt röda viner på druvan monastrell. Historia, klimat och jordmån ger unika förutsättningar för odling och vinmakning. Genom två vita och fyra röda viner från Millbrooks alla producenter gick vi igenom vad som gör Jumilla så speciellt.

16/5 Allt som bubblar är inte champagne

Provningsledare: Styrelsen.

Vi jämförde champagne mot cava, engelskt mousserande, Franciacorta och en champagne med högre pris. Provningen hade fyra stationer med en champagne vid varje station. Vi serverade en "tapastallrik" med tilltugg.

Det fanns också ett nionde vin på varje bord för sex personer. Det var en halvflaska av en crémant, som du och dina bordskamrater själva serverade er av.

26/9 Det komplexa Piemonte

Provningsledare: Anders Öhman.

Piemonte i Italien är kanske mest känt för och mest berömt för sina viner på nebbiolodruvan och då framför allt Barolo- och Barbarescovinerna.

Vi provade naturligtvis nebbioloviner, men också röda viner på barbera, dolcetto, grignolino, brachetto och så ett vitt vin på druvan cortese.

Stom kuriosa kan nämnas att vinet La Scolca Gavi dei Gavi Etichetta nera, gjort på cortesedruvan, serverades förr i restaurangvagnen på Orientexpressen.

Förhoppningsvis bjöds du på nya och oväntade vinupplevelser.

31/10 Årets vinort, Jura

Provningsledare: Bosse Larsson.

För många av oss var Jura ett okänt vinområde. Denna provning rådde bot på detta.

Vi provade det för Jura karakteristiska Vin Jaune och några andra viner gjorda på lokala druvor som trosseau och poulard. I Jura görs också viner på de välkända druvorna pinot noir och chardonnay, som vi naturligtvis också provade. Kanske hittade du en ny favoritdruva denna kväll.

21/11 Medelhavsöar – spännande viner

Provningsledare: Lars Lönnhag.

Vi provade viner gjorda på callet, frappato, giro ros, nerello mascalese, nielluccio, prensal, och sciaccarello. Dessutom fanns några mer kända druvor som carricante, carignan, nero d'Avola och vermentino med. Vi fick chansen att hitta en ny favoritdruva eller kanske ett nytt favoritvin. Vi provade ett rött och ett vitt vin från var och en av öarna.



Kristinehamn

Totalt har årets 7 genomförda provningar besökts av 297 personer vilket innebär ett genomsnitt på 56 deltagare per provning. En ökning med 6 personer per provning jämfört med 2024..

3. Utbildning

Sektionen har under 2025 genomfört kursen Vinets grunder, med 12 intresserade deltagare. Kursen leddes av utbildningsansvarig Bosse Larsson och Birgitta Palm Larsson. Kursen omfattar 4 kurstillfällen och genomförs utan examination till skillnad från övriga av Munsänkarnas kurser.

Som kuriosa kan nämnas att samtliga deltagare kunde skilja på en Cava, en Prosecco och en Champagne vid ett formellt test.

4. Riksföreningens årsmöte.

Sektionen representerades inte vid årsmötet detta år.

5. Kommunikation.

Sektionen har en lokal hemsida, där vi presenterar sektionens verksamhet och informerar om kurser, provningar och vintips m.m. Vi vill att anmälan till provningar i första hand sker via vår hemsida.

Vår lokala hemsida nås direkt via:

<https://www.munskankarna.se/sv/regioner/varmland/kristinehamn/>

Kristinehamn 2026-01-26

Lars Lönnhag

Maria Carlson

Curt Nordh

Martin Andersson

Bo Larsson