

Nyhetsbrev nr 6 Årgång 6 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

Välkommen tillbaka

Nästa provning

Kommande provningar

Kommande utbildningar

Mat och vintips

Välkommen tillbaka

Hoppas att sommaren har varit bra, vädret har väl varit omväxlande beroende på var i landet man befunnit sig.

Roliga upplevelser, god mat och dryck, trevligt umgänge hoppas jag ni har haft så ni har kunnat ladda batterierna för en ny termin med spännande provningar och utbildningar. Vi har mycket spännande på gång.

Håll koll på hemsidan. Datum för våra planerade aktiviteter finns publicerade och fler aktiviteter kommer publiceras löpande under hösten. Så fyll i kalendern redan nu, inbjudningsmail kommer som vanligt ca tre fyra veckor innan.

Nästa provning

Vi rivstartar redan nästa fredag med "Årets bästa vin 2025" Sedan 2021 har Munskänkarna utsett *Årets bästa vin* – ett initiativ där medlemmarna själva står för både nomineringar och omröstning. Tanken är att vinerna ska vara lättillgängliga via Systembolagets fasta sortiment eller som beställningsvara.

Temat för Årets bästa vin 2025 är druvan Pinot noir – en favorit som fått rekordmånga nomineringar från våra medlemmar.

Vi provar tillsammans de sex finalvinerna från världens alla hörn, under ledning av Freddy Wahlström och Bo Wahlberg

Vinerna vi ska prova hittar du på hemsidan.

Efter provningen kan ni sitta hemma i lugn och ro och fundera/analysera vilken Pinot Noir som blev er favorit. Vill ni rösta på er favorit så är sista dagen 15 oktober 2025.



Alla som röstar och de sektioner som arrangerar egna provningar på temat Årets bästa vin har chansen att vinna fina priser.

Ni hittar mer information och länk till röstningen på hemsidan
Det finns plats kvar så anmäl dig innan vi stänger anmälningen.

Kommande provningar

Den 19 september får vi besök av en importör och får möjlighet att prova några exklusiva viner från Chile. Så håll ögonen på mailen när inbjudan kommer.
Fler datum hittar du på hemsidan

Kommande utbildningar

Den 3 september är det dags för höstens första utbildning. Victoria och Mia lär oss "prova vin som proffsen" Det finns 2 platser kvar så snabba på med anmälan. Utbildningen vänder sig inte bara till nya medlemmar, repetition är som ni kunskapens moder. Ju mer man kan desto intressantare och roligare blir det att gå på vinprovning. Senare under hösten lär vi oss mer om Sydafrika/Sydamerika (28 september) och Oceanien (19 oktober).

Mat och vintips

Nu är vi mitt i kräft- och svampsäsong. Här har ni säkert egna traditioner och recept så vi fokusera på drycken i stället. Vissa vill ha snaps och öl som till sillen men med rätt vin får vi en annan upplevelse.

Nykokta kräftor med massor med dill har både sötma och sälta i smaken och om vinet har en lätt förnimbar sötma så möts smakerna på ett fint sätt.

Riesling brukar vara en bra följeslagare till kräftor och även andra skaldjur.

Kloster Eberbach Riesling kabinet nr 5810 är ett alternativ. Toner som påminner om päron, citrus och en finstämd sötma. Markerad fruktsyra som balanserar sötman.

Matchar kräftorna bra.

Domäne Wachau Riesling Selection nr4318 en torr och aptitretande stil med inslag av melon och lime. Passar både till välkomstdrink och kräftor

Gillar du smörig chardonnay så kan det dock bli lite för mycket till kräftorna, spara den till västerbottenpajen eller kantarelltoasten där den passar mycket bättre.

Bubbel till kräftorna är ju lyxigt och då kan en Cremant de Bourgogne ge bra valuta för pengarna.

Men prova gärna några andra alternativ.



Varför inte testa ett grekiskt vin också. Kir-Yianni gjord på Assyrtiko nr 2338
Krispig fruktighet och syrliga limetoner.

Ytterligare ett förslag är en portugisisk Alvarinho Soalheiro nr 74935
Läskande vin med lättsam elegans. Stråk av äpplen, persika och citrus



Smakligt sörplande önskar
Styrelsen

