

Munskänkarna i Kyrkslätt-Sjundeå r.f.

## Medlemsbrev oktober 2017

### Österrike – 24 oktober

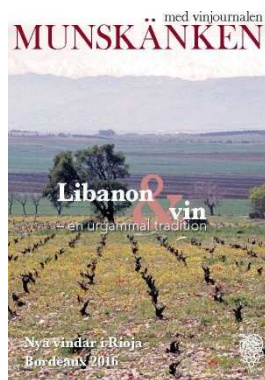
Tisdagen den 24 oktober september kl. 18.30 på adressen Åbackavägen 1, Kyrkslätt (i Engblom&co:s utrymmen i Munkkulla invid stamväg 51 mitt mot K-rauta) håller vi nästa vinprovning.

Denna gång är det vita viner som står i tur. Men inte vilka vita viner som helst utan kvalitetsviner från de kanske mest prestigefyllda vinområdena i Österrike; Wachau, Kamptal och Kremstal. Föreläsare är **Jan Lindholm**, som på sommaren besökte vingårdar i området.

Anmäl dig via länken i e-postmeddelandet du fått eller via länken på hemsidan, helst genast men allra **senast 20.10**. Kom ihåg att ta med sex glas och din tastevinskopa.



### Nytt nummer av tidningen Munskänken på nätet



Nummer 6/2017 har utkommit. Du kan läsa eller ladda ner tidningen i pdf-format på adressen [munskankarna.fi/tidning/](http://munskankarna.fi/tidning/)

I detta nummer hittar du bl.a. följande artiklar:

- Libanon & Vin - en urgamal tradition
- Nya vindar i Rioja
- Bordeaux 2016

### Lätta rödviner med sting

Vinälskarens smak brukar variera. Just nu befinner jag mig i en period där jag fattat tycke för "lätta rödviner med sting". Med lätta rödviner brukar man avse viner av druvan Pinot Noir och Gamay. En Pinot Noir från Bourgogne är ju svår att slå, problemet ligger närmast i att hitta goda viner till en rimligt pris. Billigare alternativ hittar man från t.ex. Loire eller från tyskspråkiga områden där druvan kallas för Spätburgunder. I Alkos sortiment finns några

hyfsade alternativ att prova i prisklassen 11-18€. Gamay odlas främst i Beaujolais. Prova gärna t.ex. **Moulin-a-Vent**, som är ett utmärkt lätt vin från Beaujolais för ca 16€ i Alko.

Varken Pinot Noir eller Gamay bjuder dock på "sting" d.v.s. ordentliga tanniner. För att hitta viner med lätt smak, men med häftiga tanniner bör man se sig om efter andra druvor. De första man kommer att tänka på är antagligen Nebbiolo och Barbera från Piemonte i Italien.

Barolo och Barbaresco av Nebbiolodruvan är ju fantastiska viner, men tyvärr kostar även en god Barolo ganska mycket. Alko har av någon anledning väldigt dåligt med Barbarescon i sitt sortiment. En rimligt prissatt Nebbiolo är däremot **Fontanafredda Langhe Nebbiolo** för 16€ -- inte riktigt en Barolo kanske, men ett gott vin för ett rimligt pris.



En annan intressant druva som producerar relativt lätta rödviner med tanniner är Mencia, som odlas främst i nordvästra Spanien. Viner på Mencia är fräscha och bäraktiga, men har gott om tanniner. Prova t.ex. **Regina Viarum** för 16€ eller **Leo Martin** för 10€.

När du sedan tröttnat på dessa lätta viner och igen vill ha lite frukt, ek och läder är det bara att marschera till Spanienhyllan för att plocka upp någon Rioja. **Baron de Ley Reserva** för 17€ är ett utmärkt val.

*Johan*

Munskänkarna i Kyrkslätt-Sjundeå r.f.

[munskankarna.fi/kyrkslatt\\_sjundeaa](http://munskankarna.fi/kyrkslatt_sjundeaa)

[ksmunskankar@gmail.com](mailto:ksmunskankar@gmail.com)