

Munskänkarna i Kyrkslätt-Sjundeå r.f.

Medlemsbrev maj 2018

Säsongsavslutning med vinmiddag på Bistro-O-Mat
– fredagen den 18 maj



Välkommen att fira Vinföreningen Munskänkarna i Kyrkslätt-Sjundeå r.f.:s säsongsavslutning den 18 maj 2018 kl 18.30 på Bistro O Mat.

Kvällens tema är god mat, lämpligt med passande drycker och lite information om naturviner. Vi börjar middagen med Vindirekts expert som ger oss en kort men lärorik inblick i vad naturviner är. Kom med och fira en trevlig kväll i gott sällskap!

Middagen med mat och dryck kostar 60 euro per person och bindande anmälningar skall göras via Holvi (<https://holvi.com/shop/ksmshop/>) senast 13.5.2018.

Eventuella matallergier kan meddelas per e-post till elina.al.mustonen@gmail.com.

Apriltastingen

Apriltastingen handlade om Champagne – Reims och Épernay som resmål. Vi smakade på en hel del champagner och stämningen var uppsluppen.

Alla champagner var goda och varje champagne fick röster i omröstningen om kvällens bästa vin – fint så. Mest röster fick **de Venoge Millésimé Champagne Brut 2002** (Alko, ca 70€), kanske det mest komplexa av kvällens viner.



Höstens program

Höstens program är fastslaget. Reservera följande datum i din kalender redan nu:

Augusti 21.8.2018

Vi kör i gång med en lärorik seans om vintunnor, deras tillverkning och betydelse för det färdiga vinet och avslutar kvällen med en ögonöppnande smakupplevelse av viner som har en mer eller mindre utpräglad smak av fatlagringen. Kvällen leds av **Rasmus Kylander**.

September 18.9.2018

Detta blir ett roligt tillfälle, där vi får kontrollera våra egna smaksinnen genom att manipulera vinet med diverse "kryddor". För att inte enbart smaka på konstiga och manipulerade viner så avslutar vi med en smakturné bestående av Alkos intressantaste nyheter. Kvällen leds av **Clas Gripenberg**.

Oktober 16.10.2018

Temat är ännu något öppet. Möjligen blir det en gemensam vinmessa i Grankulla, möjligen blir temat Rhône. Vi får se.

November 20.11.2018

Denna gång kombinerar vi friskt vin och mat. Hur påverkar olika smaker vinet? Hurudan mat gör ett vin angenämare och vad gör att det möjligen smakar värre? Kvällen leds av **Anne Eloniemi-Alkula**.

December 11.12.2018

Höstsäsongen avslutas med ett intressant något bortglömt franskt vindistrikt - Jura. Några av de mest intressanta franska vinerna kommer härifrån – och dem smakar vi givetvis på. Kvällen leds av **Johan Lindberg**.

Några av ovanstående vinprovningar kan du redan anmäla dig till och de som ännu fattas kommer till försäljning så fort som vinprovningensledaren funderat ut pris och omfattning av kvällen. Mera information och möjlighet att anmäla sig finns på vår webbshop <https://holvi.com/shop/ksmshop/>

Munskänkarna i Kyrkslätt-Sjundeå r.f.

munskankarna.fi/kyrkslatt_sjundeå

ksmunskankar@gmail.com