

Munskänkarna i Kyrkslätt-Sjundeå r.f.

Medlemsbrev november 2020

Munskänkarnas verksamhet

Vi försöker försiktigt återuppta vår verksamhet. Nästa vinprovning ordnas exceptionellt i Sjundeå och på en onsdag.



Australien 9 december

Onsdagen den 9 december kl. 18.30 på Fennia Arenan, Aleksis Kivi vägen 7, Sjundeå håller vi nästa vinprovning.

Temat denna gång är Australien och föreläsare är **Elina Mustonen**. Australien är ungefär lika stort till arealen som USA och större än Europa. Det är ett stort land med mycket varierande klimat och en hel del olika druvor. Kom med på Australien-tasting där vi lär oss lite geografi och biologi i form av vin och druvor samt smakar på några av de mest typiska vita och röda vinerna från Australien.

Deltagarantalet är begränsat till 20 personer, så anmäl dig i tid. Lokalen möjliggör social distansering under tastingen.

Vi försöker så gott vi kan hålla avstånd och hälsar även på avstånd. Känner du dig det minsta sjuk vill vi inte att du deltar.

Anmäl dig via länken i e-postmeddelandet du fått eller via länken på hemsidan <https://holvi.com/shop/ksmshop/>, helst genast men allra **senast 4.12**. Kom ihåg att ta med sex glas och din tastevinskopa.

Välkommen!

Kvalitetsviner-tastingen hålls senare

Många av er har anmält sig till och betalat för Kvalitetsviner-tastingen som vi skulle ha i mars. Vinerna är inköpta och lagras i lämplig temperatur.

Upplägget för provningen, där deltagarna cirkulerar kring bordet med sitt glas och håller i själv från öppnade flaskor för att sedan diskutera om vinet i små grupper lämpar sig dåligt i dessa virustider.

Därför har styrelsen beslutat att ytterligare skjuta upp denna vinprovning. Planen är dock att hålla den senare. Vinerna torde enbart bli bättre under extra lagring.

Gott från Piemonte i Alko



Även om munsänkarnas verksamhet legat nere en längre tid så antar jag att vi alla smakat på intressanta viner på egen hand. Själv har jag denna sommar provat en hel del skojiga viner från främst Piemonte i Italien och tänkte dela med mig mina tankar om några favoriter.

I Piemonte är det givetvis Barolo och Barbaresco som gäller, men tyvärr är ju dessa viner relativt dyra – och billigare blir det ju inte då man lägger på både alkoholskatt och Alkos marginal. I samma område görs dock goda viner på samma druva, Nebbiolo, med lägre klassificering, Langhe Nebbiolo. Här kan man hitta många goda prisvärda alternativ till de dyrare kusinerna.

Alkos Barolosortiment har visserligen utökats med även billigare Barolon. Nuförtiden hittar man Barolo för ca 25€, men billigare pris betyder också sämre kvalitet. Då kan det vara intressantare att prova sig fram bland Langhe Nebbiolo - viner, som generellt har en lägre prisnivå. De bästa producenternas Langhe nebbiolo -viner är fullgoda alternativ till billig Barolo – tycker jag i varje fall.

Mitt favoritvardagsvin har på sistone varit ett något annorlunda nebbiolovin. Nebbiolo lagras ofta på träfat, som bidrar till den mustiga lite sötaktiga stilen. Topproducenten Ca del Baio från Barbaresco har producerat ett vin som är lagrat på ståltank. Det betyder att druvans egna karaktär får mera plats i glaset. Det friska unga vinet med typiska nebbiolodofter och smaker och med hög syra är mycket uppfriskande. Avsaknaden av "eksötman" gör att vinet går bra att kombinera till lunch eller kvällsbit av det lättare slaget. Nebbioloduvan är ju i sig själv väldigt rik på tanniner så något mjukt vin är detta dock inte. Syran, tanninerna och avsaknaden av sötma faller i alla fall mig väl i smaken. Vill du prova på ett "rent" nebbiolovin, rekommenderar jag detta: **Ca'del Baio Langhe Nebbiolo 2019** för 16,90€ på Alko.

Föredrar du ekad nebbiolo och vill ha ett gott kvalitetsvin (utan att betala skjortan för en bra Barolo) rekommenderar jag **Mauro Veglio Angelo Nebbiolo 2018** för 29,87€ på Alko. Vinet är otroligt elegant med aromer och smaknyanser som man brukar finna i bättre Barolon. Vinet kan lagras i flera år, men är helt drickbart redan nu. Som de flesta nebbiolovinerna vinner vinet på att luftas. Öppna flaskan dagen innan eller håll upp i en dekanter några timmar innan du avnjuter vinet. (Givetvis smakar man ett glas genast då flaskan öppnas, så att man kan jämföra).

Ingetdera vinet finns på hyllan i Kyrksläotts Alko – och ingen annan Alkobutik heller för den delen. Vinerna kan beställas till vald Alkobutik på Alkos näthandel. Transporten till butiken är gratis.

Johan



Munsänkarna i Kyrkslätt-Sjundeå r.f.

munsankarna.fi/kyrkslatt_sjundeå

ksmunsankar@gmail.com