

**Det här är  
Munskänkarna  
MiG 9.1.2018**

# 2018 fyller föreningen 60 år

- Föreningen Munskänkarna är en ideell förening som bildades 1958 och är en vinprovarorganisation med över 26 500 medlemmar (MiG 0,5%)
- Föreningen Munskänkarnas syfte är huvudsakligen att öka kännedom och kunskap om vin och andra ädla drycker, samt verka för goda och måttfulla dryckesseder.
- För att nå dessa mål anordnar Munskänkarna vinprovningar och vinkurser samt utger medlemstidningen Munskänken.
- Munskänk var i äldre tider en person som hade tillsyn över dryckesvarorna, avsmakade dem och "skänkte" (hällde i) åt gästerna.

# Organisation

- Sverige: En enda förening / juridisk person, organiserad i 17 regioner, 165 sektioner/orter (inklusive Åland!)
- Styrelse 7 personer, ordförande Lena Ståhl, regionstyrelser och sektionsstyrelser
- Kansli 3 personer; Angelique Pehrsson, Marie Olsson, Yvette Lind
- Region utland: (Algarve, Barcelona, Bryssel, Costa del Sol, Cote d´Azur, Gran Canaria, Mallorca, Provence, Tokio)
- Finland ca 1500 medlemmar, 2 regioner:
  - Suomen Munskänkarna 14 sektioner (Åbo 1982)
  - Svenska Munskänkarna i Finland 11 sektioner (Borgå, Esbo, Grankulla, Hangö, Kyrkslätt-Sjundeå, Lovisa, Nordsjö, Pargas, Raseborg, Sibbo, Vanda)

# Arbetsgrupper

Till sin hjälp, har Munkänkarnas styrelse ett antal arbetsgrupper. Där utförs ett omfattande och viktigt arbete.

- Utbildningsgruppen; kursmaterial, provfrågor, organiserar 2-och 3-betyg proven
- Provningsgruppen; vinprovningar för Munkänken/Vinjournalen, provningsdatabas Vintesten
- Marknadsgruppen; synlighetsaktiviteter så som Årets vinort, Årets vin, Vinets dag (22.1. på Nalen), mässor
- Kommunikationsgruppen; interna kommunikationsvägar och extern synlighet
- IT gruppen; websidor, sociala medier och annan digital infrastruktur.

# Kursutbudet

- Betygskurser:  
1-betyg, druvbetyg, 2-betyg, 3-betyg
- Andra kurser:  
Introduktions kurs, mousserande viner, vin&mat,  
sensorik kurs
- Nya kurser skall lanseras under detta år

# Årets vin och årets vinort

Årets munskänksvin 2017: Magic Mountain Riesling  
Weingut Leitz, Rheingau, Tyskland

Årets vinort 2018: Epernay

- Épernay är en stad och kommun vid floden Marne i regionen Champagne-Ardenne i nordöstra Frankrike, 140 km öster om Paris, med 24 000 invånare.
- Ligger mitt mellan de tre stora champagnedistrikten
- Epernay kallas champagnens huvudstad; här finns flera av de största champagnemärkena såsom Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Pol Roger och Eugène Mercier
- Under Avenue de Champagne ligger cirka 300 miljoner flaskor av olika märken i tunnlar där flaskorna lagras.

# Övrigt

- Munkänkarna på engelska?  
”Munkänkarna, a Swedish non-profit wine organisation”
- Viktiga länkar:  
[www.munskankarna.se](http://www.munskankarna.se)  
vintesten.se  
munskankarna.sporrongshop.com lösenord: riesling  
[www.munskankarna.fi](http://www.munskankarna.fi) -SMiF hemsida,  
medlemsinloggning: [medlem@smf.fi](mailto:medlem@smf.fi), lösenord: viner

# De viktigaste druvorna i Munsökänarna

Vita druvor:

- Chardonnay
- Riesling
- Sauvignon Blanc

Blåa druvor:

- Cabernet Sauvignon
- Pinot Noir
- Syrah / Shiraz



# Sauvignon Blanc

Druvan: Små klasar, tocka skal, hög syra, låg sockerhalt, mognar tidigt, låg till måttlig avkastning, trivs bäst i svala klimat och kalkhaltiga jordar, växtplatser framför allt Bordeaux och Loire, Kalifornien, Chile, Sydafrika, Nya Zeeland

Utseende: Kulör: Ofta ljust gula viner med grön ton. Intensitet: låg.

Doft: Aromatisk. Fläder, krusbär, svarta vinbärsblad, sparris, gräs, nässlor, "kattkiss".

Smak: Fruktsyra: hög, Alkohol: medel – hög, Extrakt: medel

Övrigt: Lagras inte sällan på ekfat i Bordeaux och Kalifornien. I det senare fallet ges druvan ofta benämningen Fumé Blanc. I Nya Zeeland, Chile oftast kalljäsning och ståltankslagring.

# Riesling

Druvan: Små klasar, runda druvor, knoppas & mognar sent, tålig mot kyla, växer i olika typer av jordmån, över hela vinvärlden, men framför allt i Tyskland och Alsace.

Utseende: Kulör: Ofta ljus gul med grönt inslag. Sent skördade viner (t ex Auslese) får en kraftigare gul ton. Intensitet: låg-medel.

Doft: Gröna äpplen, citrus, honung, skiffer, petroleum. Aromatisk. Högt naturlig syra. Yngre har oftare en blommig ton, äldre går åt petroleum.

Smak: Fruktsyra: hög, Alkohol: låg – medel, Extrakt: låg-medel

Övrigt: Avspeglar terroir tydligt, lagras alltid på gamla fat eller ståltank. Gör sig bäst i svala klimat. Genomgår mycket sällan malolaktisk jäsning.

# Chardonnay

Druvan: Tunt skal, knoppas tidigt, mognar tidigt, lätt odlad, lätt skördad, måttlig avkastning, anpassningsbar betr. jordmån, växer i hela världen

Kulör: Ofta ganska tydlig gul ton som förstärks av ekfatslagring. Ljusare gul, ev. med gröna inslag, i kyligare områden, t ex Chablis.

Doft: Citron, tutti-frutti, gult äpple, malolaktisk jäsning ger smörig ton.

Kallt klimat: Gröna äpplen, mineral. Varmt klimat: Exotisk frukt .

Smak: Fruktsyra: medel (kan bli hög i kallt klimat), extrakt hög.

Övrigt: Avspeglar terroir relativt tydligt. Lagras oftast på ekfat.

# Pinot Noir

Druvan: oftast relativt tunnskalig, muterar lätt, knoppas & mognar tidigt, låg avkastning, mycket svårödlad, kräver noggrann vinifiering. Hemma från Bourgogne, men också i Tyskland och nästan överallt i nya världen

Utseende: Kulör: röd, Intensitet: låg

Doft Unga: Mosade hallon, solvarma smultron, jordgubbe, syltig, söta kryddor, vitpeppar, äldre: Från violer till vilt, ruttna grönsaker, tryffel, animalisk ton.

Smak; Fruktsyra: hög, Strävhet: låg, Alkohol: medel – hög

Extrakt: låg, ofta en något brännande avslutning beroende av att syra och alkohol framträder tydligt när extraktnivån är låg.

# Cabernet Sauvignon

Druvan: små druvor med tjockt skal, många kärnor, mognar sent, låg avkastning, lätt odlad, lätt skördad, anpassningsbar, trivs bäst i relativt magra grusjordar, odlas i hela vinvärlden, en av vinvärldens mest populära druvor.

Utseende; Kulör: röd-blå, Intensitet: hög

Doft; Unga: svarta vinbär, plommon, cederträ, Äldre: stall, kaffe, tobak, choklad, ceder. Svalare klimat ger en gräsigare, örtigare stil; varmare klimat en mer syltig ton.

Smak; Fruktsyra: hög, Strävhet: hög, Alkohol: medel – hög, Extrakt: hög

# Syrah / Shiraz

Druvan: tjockt skal, mycket mörk, mognar sent, måttlig avkastning, lätt odlad, trivs bäst i mager jord, hemma från Rhone men finns i Languedoc-Rousillon, Australien, Kalifornien m.fl

Utseende; Kulör: rödblå (den blåa tonen motståndskraftig mot oxidation), Intensitet: hög

Doft; Unga: speciell doft, bränt gummi, rökta charkuterier, svartpeppar, tjära, björnbär, Äldre: börjar likna Bordeauxviner.

Smak Fruktsyra: medel – hög, Strävhet: hög, Alkohol: medel – hög, Extrakt: hög

Övrigt: Oftast mörka, lagringsdugliga viner, besvärlig att vinifiera

# Flight 1 – Chardonnay

## **Trivento Chardonnay 2016**

**pris 7,69**

Vitvin | Argentina, Mendoza

CHARDONNAY - Friskt & fruktigt

Torr, hög syra, inslag av gröna äpplen, mogen citruston, lätta inslag av persikor, svag kryddighet

ALKOHOL 12.0%

SOCKER 6.0 g/l

SYROR 7.5 g/l

## **Domaine Laroche Chablis 1er Cru Les Vaudevey 2015**    **pris 29,40**

Vitvin | Frankrike, Bourgogne, AC Chablis Premier Cru Les Vaudevey

CHARDONNAY - Friskt & fruktigt

Torr, hög syra, citruskaraktär, aprikosig, svag smörighet, mineralig, kryddig, lätt rostad

ALKOHOL 12.5%

SYROR 5.7 g/l

## **Black Stallion Chardonnay 2015**

**pris 28,39**

Vitvin | Förenta staterna, Kalifornien, Napa Valley

CHARDONNAY - Generöst & rostat

Torr, hög syra, tropisk fruktighet, ekig, inslag av gröna äpplen

ALKOHOL 14.5%

SYROR 5.7 g/l

# Flight 2 – Syrah

## **St John's Road Block 3 Old Vine Shiraz 2014**

**pris 32,90**

Rödvin | Australien, Sydaustralien, Barossa

SHIRAZ - Mustigt & syltigt

Mycket fyllig, höga tanniner, toner av björnbärssylt, toner av mörka körsbär, lätt svartvinbärston, örtig, kryddig, ekig, lång

ALKOHOL 14.5%

SYROR 5.7 g/l

## **Casa l'Angel Syrah 2016**

**pris 7,40**

Rödvin | Spanien, DO Valencia

SYRAH - Mustigt & syltigt

Medelfyllig, medelhöga tanniner, tranbärig, blåbärig, kvistig, lätt kryddighet

ALKOHOL 14.0%

SOCKER 4.0 g/l

SYROR 5.3 g/l

## **Vidal-Fleury Crozes-Hermitage 2014**

**pris 23,34**

Rödvin | Frankrike, Rhône, AC Crozes-Hermitage

SYRAH - Nyanserat & utvecklat

Fyllig, medelhöga tanniner, björnbärig, pepprig, rökig

ALKOHOL 13.0%

SYROR 5.7 g/l