



VINFÖRENINGEN MUNSÄNKARNA i GRANKULLA r.f.

MiG-Cirkulär Nr 4/2021

30.03.2021

Hej alla vinvänner,

Snart har vi igen månadsmöte/-tasting (13.04) som tyvärr igen blir en träff på distans.

Program nästa månadsmöte

Den här gången blir det vinfrågesport. Bifogat ett formulär med frågor ni får grubbla på och returnera ifyllt till Sture Skogström. 13.04 går vi igenom svaren och avsmakar samtidigt tillsammans följande viner:

Zonin Prosecco Brut DOC Prosecco 538714 € 6,98 / 0,375l

Petit Bourgeois Sauvignon Blanc 2019 Loire 570617 € 13,49

Dr Thanisch Riesling 2018 Mosel 900327 € 15,69

Moillard Petit Chablis 2019 Chablis 572557 € 16,84

Anmälning till provningen

Anmälning sker **senast 10 april 2021 till Kim Vuori** på adressen [vuorikim\(at\)gmail.com](mailto:vuorikim(at)gmail.com).

Av Kim får ni sedan en länk och instruktioner vid behov om hur ni kopplar upp er till genomgången av svaren på vinfrågorna och presentationen av vinerna som följer.

Vårt kursprogram har vi också fått banta ner men följande kan vi ordna:

Kurs i grunderna till att kombinera mat och vin

Kursen är en lite utvidgad del av Munsänkarnas introduktionskurs och består av en föreläsningsdel och en praktisk del, där deltagarna först får smakanalysa fyra vin med olika egenskaper och därefter para ihop vinerna med några angivna maträtter som pappersövning. I första kursavsnittet gör vi övningen med vita viner och i andra avsnittet med röda viner.

Kursen görs på Teams och deltagarna skaffar själv sina vin. Första kursdatumet är onsdag 21.4. kl 19.00 och andra kursdatum onsdag 28.4. samma tid. Kursens andra del är en fortsättning på den första, men man behöver inte delta på båda.

Anmälan till guy.willman@gmail.com senast 13.4. Ni får sedan teamslänken och en lista på viner till respektive kursavsnitt. I denna kurs är fokus på viner med tydlig smakkaraktär och som borde vara lätta att få t.ex. i Grani Alko.

In vino veritas!

Vinföreningen Munsänkarna i Grankulla r.f.

Mikael Aspelin
sekreterare