

Viner som ser ut som urinprov eller luktar koskit kan smaka himmelskt

Adjektiven haglar tätt, liksom skrattsalvorna på munsänkarnas vinprovning av något så apart som Österrikiska viner. Kärntruppen är på plats och ikväll är den inte ensem om vilka viner som är bäst i test.

Utänför Engloms kontor i Munkkulla är det snöstorm. Plogbilarna myllrar förbi på stamväg femtioett denna tisdag i januari då Munsänkarna träffas för årets första vinprovning. Det är bara ett litet gäng om åtta på plats, bland dem styrelsemedlem **Patrik Flygar** som gissar att de resterande dryga trettio medlemmarna håller vit månad.

– Det är så klart bara en gissning, men i januari är det inte ovanligt att vi är färre på plats än normalt. Dessutom har några unga deltagare nyss fallit bort på grund av graviditet. När vi är fler på plats brukar vi ha två bord dukade, ikväll räcker det med ett. Vi är mycket tacksamma över att få hålla till just här centralt i Munkkulla, nära tåg- och busstationen. Det ska vara enkelt för vem som helst att komma med i vår förening.

Vägen till munsänkarna

Ordförande **Johan Lindberg** önskar att fler unga skulle hitta med till föreningen, men han har samtidigt förståelse för att just familjepusslet under småbarnsåren kan göra det utmanande för föräldrar att hitta tid för den egna hobbyn. Han själv kom med i föreningen år 2010.

– Det var efter en Sverigeekrussning, där jag i vinbaren blivit erbjuden att smaka på mycket speciella och goda viner, som mitt intresse för vinprovning föddes. Jag köpte direkt tjugo böcker i ämnet, men märkte snabbt att det blev dyrt att provsmaka viner för mig själv, och då hittade jag Munsänkarna.

Tuija Groop hör till dem som varit med från första början.

– Folk frågade mig redan då vad jag ska sysselsätta mig med efter pensioneringen och då tänkte jag att det är bäst att i god tid hitta en trevlig hobby, som jag sedan kan fortsätta med som pensionär. Den vägen kom jag med, berättar Groop som nu varit pensionär i fyra månader och är ännu med i Munsänkarna - helt enligt den ursprungliga planen.

– Jag är ingen stor vinconnoisseur men jag tycker om viner och vi har alltid trevligt på våra träffar, säger hon.

Hon får medhåll av **Soili Flygar**.

– Stämningen är alltid avslappnad. Vi har bra fillis helt enkelt.

Annorlunda viner

Just ikväll är det medlemmen och vinentusiasten **Elina Mustonen** som håller föreläsning kring ämnet "Vin i Wien". Efter en resa till Österrike och specifikt regionen kring dess huvudstad vet hon att berätta att det går att provsmaka viner på bara några kilometers avstånd från stadens centrum.

– Du kan ta spårvagnen eller till och med en hop-on-hop-off buss till närmsta vingård i de omkringliggande sluttningarna. Vinerna är helt annorlunda i Österrike och med det sagt vill jag fråga vad ni förknippar Österrikiska viner med?

Svaren kommer snabbt. De här medlemmarna har antingen läst på i förväg, eller också kan de sin sak helt enkelt.

– Vita viner med hög syra! Grüner Veltliner! Söta viner! Glykol!, ropar medlemmarna ut och Mustonen ger dem alla rätt.

– Just glykolskandalen 1985, då en producent i smyg lagt in glykol i



KAJ "Molle" Mollgren och Tuija Groop hör till kärngänget som varit med i föreningen nästan från början, det skvallrar det violetta bandet runt halsen om, där det ska vara grön-svart för nybörjare, gul-rött för lite längre hunna och violett för vinkännare som varit med ett bra tag. Ytterligare band är det vinröda och vinrött med guldkant; Banden symboliserar rankan och jorden, druvan, vinet, mognad och balans.



RÖDA viner från Österrike är inte lika vanligt förekommande som de vita. Just den här Pinot noir:en är ljus i färgen likt andra viner av denna druva, doftar läder och le- ra och är lätt och glad till smaken. Soili Flygar föredrar ändå den mer kraftiga, men samtidigt sträva, bärriga Zweigelt. Hon får medhåll av bordskamraten Gustav Slotte, medan kvällens föreläsare Elina Mustonen håller janan högt för vin nummer fyra, alltså Pinot noiren.

vin för att förbättra hållbarheten men upptäcktes av övervakande myndigheter i USA, fick massiva följder för exporten av Österrikiska viner. Den mattades helt av, alla drogs över en kam, men något gott föddes också ur krisen. Forskning, utveckling, marknadsföring och kvalitetskontroll av viner inleddes och Wine Academy skapades, med påföljden att landet idag åter har en blomstrand och betrodd vinhandel.

Dags att smaka

Efter fyrtio minuters föreläsning fylls glaset upp och de tre vita vinerna Müller-Thurgau, Grüner Veltliner och Sauvignon Blanc står först i tur att bli provsmakade.

– Müller-Thurgau som är ofiltrerad ser ut som ett urinprov, utbrister Patrik Flygar.

Doften är ändå blommig, rentav ljuv. Lite som ett Muscat-vin från Alsace. Men doften bedrar. Smaken korrelerar inte alls med det ljuva, tvärtom blir det en känsla av diskmedel i munnen. Men så har inte vinet heller kvalitetsvin-märkning, vilket de andra har. Grüner Veltliner, den mest exporterade vinsorten från Österrike, faller då-

remot de flesta i smaken. Bara Mustonen och undertecknad tycker att Sauvignon Blanc var bäst i test, med dess friskhet.

När vi kommer till den röda sidan är det dags för Pinot Noir, Zweigelt och Blaufränkisch. Den sistnämnda får **Erik Aschan** att hosta till när han doftar – eller luktar i det här fallet – på vinet.

– Det luktar ju skit!, säger han och får medhåll av de andra. I mun på varandra förklarar de att det just är det här som är så roligt och spännande med vinprovning: Du vet aldrig vad du får i glaset!

Blaufränkisch får till slut ändå ett gott betyg, efter att det luftats en stund. Då förviner den starka doften och smaken blir också rundare. Ändå drar Zweigelt det längsta sträet bland de röda vinerna. Sju av åtta Munsänkare tycker att det smakade himmelskt. Åter en gång är det bara undertecknad



DEN garvade finsmakaren som ska agera chaufför efter vinprovningen gör klokt i att ha med sig små apoteksflaskor i vilka den överblivna drycken enkelt kan transporteras hem - där vinprovningen således kan fortsätta.

och Mustonen som faller för en annan druva, den ljusa och körsbärga Pinot noiren i glas nummer fyra.

Text och bild: *Jenny Paajes*

Vinföreningen Munsänkarna i Kyrkslätt-Sjundeå r.f.

Grundades: 2004

Syfte: Att fördjupa kännedomen om viner och andra ädla drycker samt främja goda och måttfulla dryckesleder

Erbjuder: Vinprovningar med olika teman en gång i månaden, till exempel en region, en druva, dyra viner eller mousserande viner för att nämna några. Utbildningar och möjlighet att avlägga kunskapsprov på olika nivåer erbjuds också, liksom medlemsbrev och vinresor.

Pris: 17 euro per år i medlemsavgift och varierande pris för varje vinprovning, beroende på vilka viner som köps in. Provningen av viner från Österrike kostade medlemmarna 20 euro per man.

Medlemmar: För tillfället fyrtyo personer, och fler ryms med. Medlemskap i föreningen är öppet för alla som fyllt 20 år. Personen behöver inte vara vinexpert, ett genuint intresse för vin räcker. Mer info på webbplatsen: https://munsankarna.fi/kyrkslatt_sjunde/