

# Munskänkarna fokuserar på kvalitet före kvantitet

Den lokala vinprovareföreningen Munskänkarnas verksamhet med vinprovningar, vintutbildning och vinresor är för tillfället på paus på grund av coronaviruset. Föreningen överväger virtuella vinprovningar för att upprätthålla trevligt och ansvarsfullt drickande även i coronatider.

Diskussionen om ökad alkoholkonsumtion under coronakrisen har väckt tankar hos den lokala vinprovareföreningen Munskänkarnas ordförande Johan Lindberg.

– Som vinvän rekommenderar jag att istället för att köpa en hel låda billigt vin i stället satsa på en flaska vin av bättre kvalitet. Föreningen vill föra fram att vinet är en måltidsdryck, förbrukningen ska inte behöva öka på grund av corona, säger Lindberg och påpekar att det just är försäljningen av lådviner som ökat.

Alko tycker han att dock ska få hålla öppet, särskilt nu när restaurangerna är stängda. Om måttfullt drickande uppfylls på restaurang borde det också kunna upprätthållas i hemmen anser Lindberg.

Medlem i Kyrksläott-Sjundeå Munskänkarna har Johan Lindberg varit i tio år och ordförande i fem. Föreningen lever och mår bra enligt honom.

– Vi har omkring sextio medlemmar, berättar han men tillägger att föreningen nog har plats för fler.

För att gå med i Munskänkarna behövs ingen tidigare erfarenhet av viner, gruppen är blandad med både nybörjare och experter.

– Nya medlemmar frågar oss ofta hur de ska klä sig, många tror att vinprovning är något fint, men hos oss är det jeans och ylletröja som gäller, säger Lindberg.



**SOM tecken på medlemskap bär Munskänkarna ett band med en skopa runt halsen på sina träffar. Färgen varierar beroende på hur länge man varit medlem och pinser fästs på bandet som tecken på avklarad prestation i exempelvis en vinkurs berättar Anne Eloniemi-Alkula. Foto: Marika Alkula**

## Månatlig vinprovning

Föreningen härstammar från Sverige där Munskänkarna har nästan trettio tusen medlemmar. I Finland är verksamheten delad i två organisationer: Svenska Munskänkarna i Finland med cirka sjuhundra medlemmar och Suomen Munskänkarna med närmare tusen medlemmar. Organisationerna är i sin tur delade i lokalaföreningar, varav svenskspråkiga finns i bland annat Kyrksläott, Esbo, Grankulla och Raseborg.

I Kyrksläott hålls träffarna i en lokal i Munkkulla. Vinprovning utgör den största delen av Munskänkarnas verksamhet.

– Vi har månatliga vinprovningar där vi från små provningsglas smakar på sex stycken olika viner. Varje provning har ett tema, till exempel ett land, säger Lindberg.

Provningarna inleds med att en föreläsare berättar om bland annat druvan och området som vinerna kommer ifrån. Därefter smakar deltagarna på ett vin i taget. Allas smakupplevelse är individuell och därför följer diskussion om vinernas karaktärsdrag.

– Luksinnet är viktigare än vad man tror. Det hjälper då man ska bedöma vilket vin det är frågan om, säger Anne Eloniemi-Alkula, sekreterare i styrelsen.

Dofterna kan upplevas som som blomniga, fruktiga, rökiga eller som läderaromer.

– Tanken är att vinintresserade kan samlas och smaka på flera viner utan att köpa hem alla flaskor. Vi smakar på några centiliter per vinsort, berättar Lindberg.

Varje deltagare köper sitt vin själv. Det hela sköts så att man vid anmälan till en provning betalar en viss summa för sina



**PÅ Munskänkarnas vinprovningar brukar det vara över tjugo deltagare per träff. Föreningens medlemmar får själv välja vilka provningar de vill gå på. Foto: Kim Törnqvist**

drycker och en föreningsmedlem införskaffar de anmälda viner samtidigt.

## Lära sig kombinera mat och vin

Eloniemi-Alkula har hållit i trådarna för provningar där vin kombineras med små maträtter.

– Eftersom jag genom min kokutbildning är intresserad av mat föll det mig naturligt att kombinera vin med mat, säger hon.

En gång var temat Portugal och då serverade hon exempelvis portugisisk spenatpaj, portugisisk ost och kräftstjärtar enligt ett portugisiskt recept. Först provar deltagarna på vinet utan mat. Sedan smakas tilltuggen tillsammans med vinet.

– Man kan till exempel märka att maten eller vinet tappar smak eller karaktär om de inte inte är i harmoni med varandra, säger

Eloniemi-Alkula.

Et vin kan utan mat till exempel kännas syrligt. Om man då serverar det med en maträtt med stark smak av citron känns plötsligt inte syran i drycken lika tydligt längre.

– Det gäller att hitta en balans där maten och vinet kompletterar och lyfter varandra.

## Vinkurser

För dem som vill fördjupa sin kunskaper inom vinnets värld ordnar Munskänkarna vinkurser på olika nivåer.

– De första kurserna man går är vinkurs ett och en drukkurs. När man klarat en eller båda av dessa kan man fortsätta med vinkurs två och tre eller en skunvinkurs, säger Kim Törnqvist, utbildningsansvarig i styrelsen.

En kurs består oftast av sju till åtta träffar med föreläsning och praktiska övningar.

– Våra träffar brukar hållas varannan vecka så att det inte blir för stressigt att lära sig all teori för dem som jobbar, säger Törnqvist.

I slutet av varje kurs avläggs ett prov som tecken på avklarad prestation. I vinkurs ett består provet av en skriftlig del samt att man ska jämföra vilket av två röda viner och två vita viner har mera syra och vilket som har mera tanniner.

– Meningen med proven är inte att tävla, alla gör dem för att själv bli bättre, säger Törnqvist.

## Virtuellt i augusti?

Kvalitet framom kvantitet är det som Munskänkarna förespråkar. Med sin verksamhet vill föreningen sprida kunskap om goda viner och samtidigt verka för måttfulla dryckesseder. Medlemmarna har föreslagit virtuella vinprovningar nu när möten i klubblokalen i Munkkulla är utslutna.

– Om det ännu i augusti finns begränsningar att ses, är vinprovningar via video ett bra alternativ, uppger säger Lindberg.

Text: Marika Alkula