



# MUNSKÄNKARNA

mötesplatsen för vinintresserade

**Välkommen att prova viner från Sydamerika  
den 2 mars kl 18:30 på Fontänen**



## **Sydamerika - ett spännande vinområde**

Det tisslas och tasslas om vinerna från Sydamerika och att det är ny stil av viner vi ser komma från Chile och Argentina som är de länder som har bäst förutsättningar att producera högkvalitativa viner.

Katarina Alwin från Handpicked Wines kommer att presentera 6 provningsviner samt ett matvin med spännande ursprung och berätta om vad som händer i denna del av världen.

Du får dricka viner från några av de två ländernas mer framstående vinmakare. Du ser en kort presentation av några av dem i avsnittet nedanför och bildcollage på några av de andra.



### **Odling på över 1000 m höjd**

Mendel Winery är ett samarbete mellan en av Argentinas mest respekterade vinmakare, Roberto de la Mota, och en familj från Argentina. Tillsammans producerar de viner på druvor från gamla stockar av malbec och cabernet sauvignon. Många av vinstockarna är över 60 år gamla och fortfarande oympade.



### **Roberto Henriques**

Vinmakaren Roberto Henriques stora intresse och drivkraft är länkad till druvan país, som med sina urgamla, oympade stockar på något sätt förkroppsligar den chilenska terroiren och vinets kultur, historia, tradition och karaktär.

Roberto är idag en av regionens ledande producenter av naturliga viner och han är som Yoda för alla nya, unga vinmakare som vill ha hjälp och råd.



## **Kvällens viner och mat**

### **Provningsviner**

2019 Mendel Semillon Nr 94778, 161 kr

2021 Roberto Henriques Molino del Ciego Semillon Nr 56929, 227 kr

2021 Ver Sacrum Garnacha Nr 92217, 201 kr

2021 Garage Revival Pais Nr 94746, 191 kr

2018 Garage Las Higueras Cab Franc Nr 53960, 247 kr

2020 Mendel Malbec Nr 70524, 201 kr

### **Kvällens meny**

Vi avnjuter en smakrik sydamerikansk gryta med kycklingfilé, chorizo, grönsaker, majs och bönor serverat med klyftpotatis och chimichurri.

### **Till maten dricker vi**

2021 Mendel Cab Sauvignon Nr 95602, 189 kr

## Anmälan

Anmälan görs på Filbyters webbsida, länk.

**Pris är 525 kr för medlemmar och 575 kr för gäster.**

Antal platser - 90 st.

Det går att anmäla flera medlemmar samtidigt, men då behöver du veta vilket medlemsnummer de personer har som du vill anmäla. Om du inte kommer ihåg eller hittar era medlemsnummer hör du av dig till oss så hjälper vi till.

**Vid anmälan så måste du ange om du önskar sitta vid en speciell bordsgranne.** Om du missar detta så kan du även skicka ett mail till oss.

Det är lätt att följa bokningen direkt på anmälningssidan, du ser precis hur många platser som finns kvar och du får även en bekräftelse via e-post i samband med din bokning.

**Inbetalning ska ske till Bankgiro 714- 6053**, ange avinumret på bekräftelsen i meddelandefältet när du betalar. I det fall du behöver avboka gör du även det direkt på anmälningssidan, för att erhålla full återbetalning ska avbokningen ha gjorts senast den dag som anges längre ner. Vid senare avbokning får du försöka hitta en ersättare på egen hand. Du ökar dock chansen att hitta en ersättare genom att informera oss även vid sen avbokning. Gäller såväl medlemmar som gäster. Skriv till [linkoping.filbyter@munskankarna.se](mailto:linkoping.filbyter@munskankarna.se)

**OBS!** Om ni är ett par som vill anmäla er och riskerar att hamna på kölistan - se då till att anmäla er var för sig, annars riskerar "paranmälda" att bli förbisprungna av enskilt anmälda vid ev återbud. Detta gäller även om ni lägger till gäster på er anmälan - systemet uppfattar det om en ny anmälan och ni hamnar sist på listan. Om du vill lägga till en person på din anmälan när bokningen börjar bli full - ta då kontakt med Lars Sonnert, tel 0705-628175 för att se hur vi kan lösa det

**Viktiga datum:** Pengarna ska finnas på vårt konto 24 feb, från 25 feb erbjuds reserver de platser som inte betalats. Avanmälan kan ske med full återbetalning senast 27 feb. Senare återbud medger tyvärr ingen kreditering. Du kan alltid chansa på att det finns reserver genom att meddela oss speciellt om det finns kö, men efter 27 feb garanterar vi inget.

Får du symptom av covid 19, så ska du avanmäla och inte komma.

**Förtursregler:** Filbyter med gäster har förtur tom 12 februari

Kom i god tid. Glöm inte din tastevin (skopa)

Välkomna!

Styrelsen i Munsänkarna Linköping Filbyter

---

## Filbyters mat- och vinprovningar 2023

Tabell 1: Planerade mat- och vinprovningar 2023

Datum	Provningstema	Typ	Plats	Föreläsare	Provningsansvar
25 jan	Sydafrika	Föreläsning och mat	Fontänen	Maja Berthas	Janne Lillegård
2 mars	Sydamerika Chile och Argentina	Föreläsning och mat	Fontänen	Handpicked wines Katarina Alwin	Janne Lillegård Lars Sonnert Mattias Severin
12 april	Bourgogne	Föreläsning och mat	Fontänen	Anders Öhman	Mats Ekman Fredrik Öhlin Ricardo Gracias-Padron
14 sep	Nya vinodlingar pga klimatförändringen	Föreläsning och mat	Fontänen	Lena Svärdvall Lars Sonnert	Lena Svärdvall Lars Sonnert
20 okt	Diner Vinicole	Mat och vin 3-rätters meny	Fontänen		Janne Lillegård Lena Svärdvall Lars Eriksson
23 nov	Ej definitivt – hemligt tema som ej kan bokas än	Föreläsning och mat	Fontänen	XX	Christine Stenbeck Pia Lindgren Mats Ekman

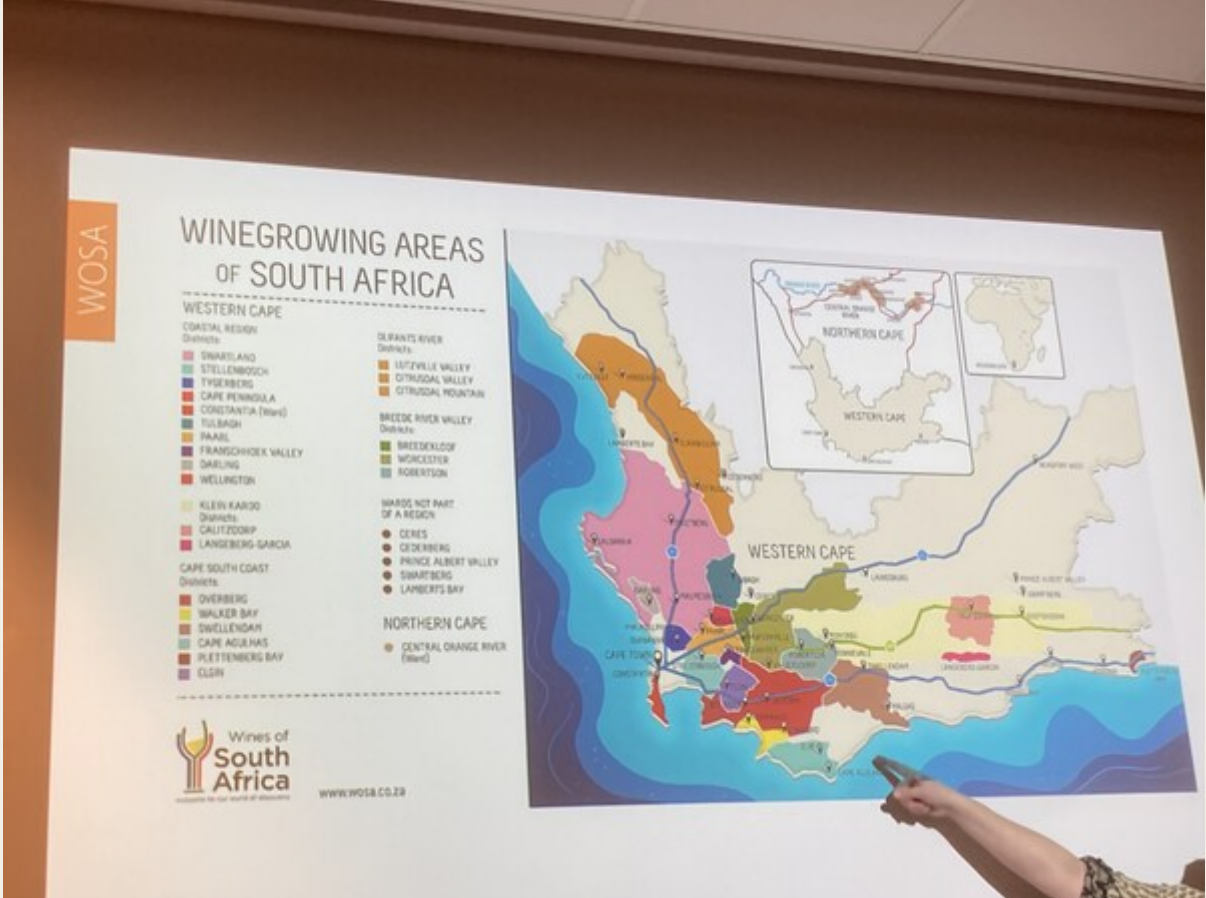
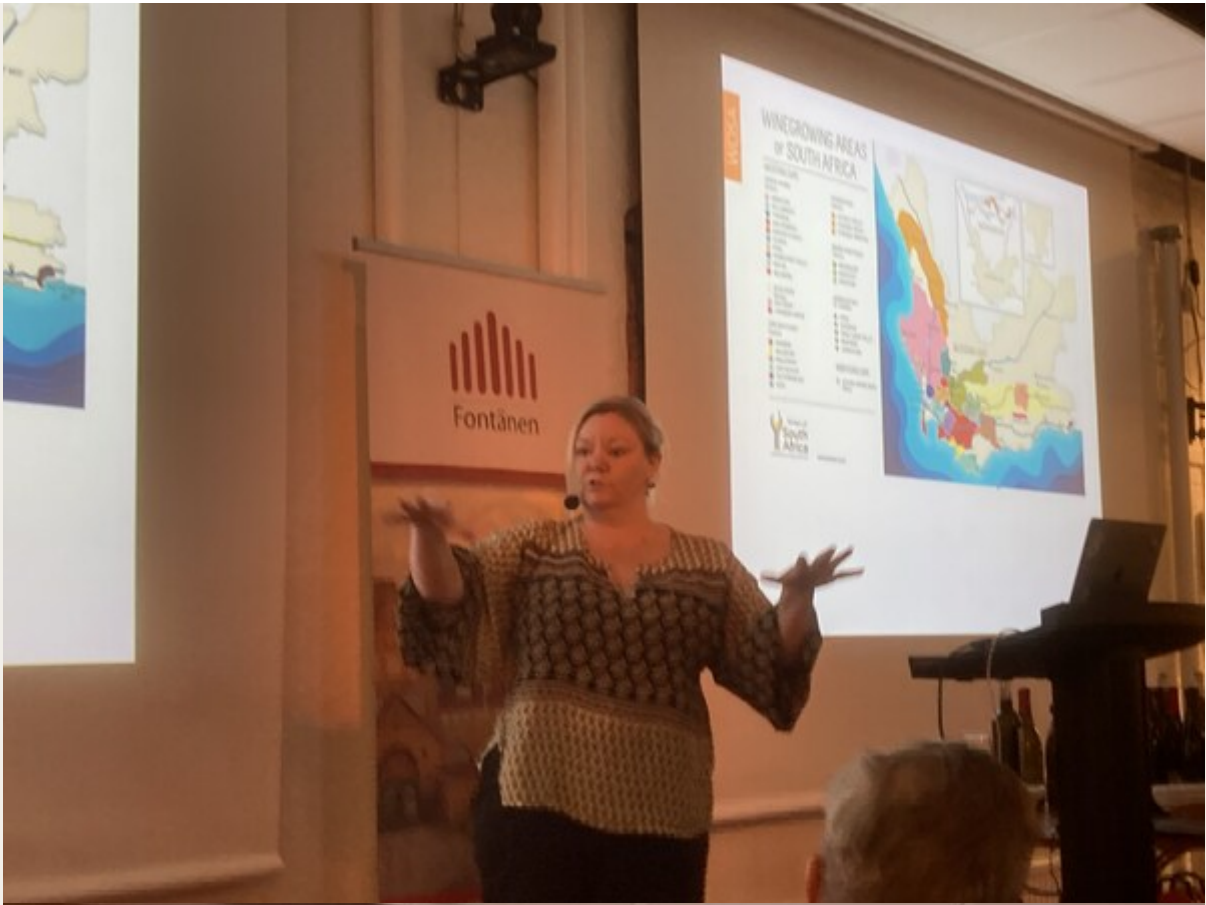
## Liten återblick från Sydafrikaprovningen med Maja Berthas

Den 25 januari gästade Maja Berthas oss och intresset var rekordstort under tiden vi haft provningar på Fontänen och med 102 platser utnyttjade vi lokalen till max avseende stolar och bord.

Vi lärde oss lite av detta och kommer i fortsättningen att erbjuda något färre platser. **Men det gäller att anmäla sig i tid då platserna nu tog slut på rekordtid** och vi var tvungna att stänga av anmälningen samma dag som vi öppnade anmälan för andra sektioner. Kul med sånt intresse och vi hoppas fortsatt kunna erbjuda lika intressanta provningar.

Maten var denna gång från Laszlo's restaurang och catering.

Nedan bifogas några bilder från provningen.







## **Munskänkarna** - *Mötesplatsen för vinintresserade*

---

**Munskänkarna Linköping Filbyter**

[linkoping.filbyter@munskankarna.se](mailto:linkoping.filbyter@munskankarna.se)

Vill du inte ha fler mejl från Munskänkarna? Klicka [här](#)