

.. med vinjournalen

MUNSKÄNKEN

Vinet som

Livselixir

Geheimrat J
Kvinnliga vinmakare



NR 3 2015

DELAS - kvalitetsviner från Rhône

Di Di Di Di

DI, 27/2 2015

vin FYND!

Ung och lättsam, rödfruktig och kryddigt doft. Generös, balanserad och mycket välgjord smak i helt ursprungstypisk matvänlig stil.

Allt om Vin nr. 3, 2015

DELAS
Côtes du Rhône St Esprit
Beställningssortiment
Art nr: 71832
Alk: 14%
Pris: 89kr
**NYHET I ÅST
SORTIMENT!**



Klassiskt Syrah-vin som passar perfekt till en vitlöksdoftande lammstek: djupt mörkbärig med peppriga toner, choklad och lyxigt lång eftersmak.

SvD 27/3, 2015

vin FYND!

Allt om Vin, nr3 2015

DELAS Crozes Hermitage
Les Launes
Art nr: 2800
Alk: 13%
Pris: 750ml 144kr
375ml 73kr

WARD WINES WWW.WARDWINES.SE

**Att börja dricka i tidig ålder
ökar risken för alkoholproblem**

MUNSKÄNKEN

med vinjournalen

Organ för Munsänkarna
Årgång 58 • 2015 • 3

Ansvarig utgivare
Ylva Sundkvist

Redaktör
Munsänkaren/VinJournalen
Ulf Jansson, Oxenstiernsgatan 23,
115 27 Stockholm
Tel 08-667 21 42

Annonser
Business Factory AB
Rasmus Ohlin
Tel 08 653 60 43
rasmus@businessfactory.se

Annonsmaterial och Grafisk form
Anna Friis, Exakta Media
Ystadvägen 22, 214 30 Malmö
040-694 24 98
anna.friis@exakta.se

Tryck och bokbinderi
Exakta Print, Malmö 2015

Föreningen
Munsänkarnas Kansli
Hammarby Fabriksväg 23,
Box 92184, 120 09 Stockholm
Tel 08-30 10 43
Telefax 08-30 11 52
BG 5256-8078
kansli@munsänkarna.se
www.munsänkarna.se

Adressändringar
Anmäl snarast till den
lokala sektionen eller
Munsänkarnas kansli

Omslagsbild:
Angélique Pehrson

Hej vinvänner!

Ett år går fort och jag har snart varit ledamot i centrala styrelsen lika länge. När jag antog denna utmaning visste jag inte riktigt vad som väntade. Jag visste ju att IT behövde ett krafttag och att jag skulle få möjlighet att agera istället för att bara gnälla, men hur skulle det vara att verka på central nivå?

Det som har varit oerhört befriande är att jag i centrala styrelsen kan se samma glöd och anda att förbättra och utveckla föreningen som jag tycker mig se genomsyra regionerna och de lokala sektionerna. Vi verkar alla i olika delar av munsänkorganisationen, som medlem eller funktionär spelar ingen större roll, vårt gemensamma mål är att utbilda och lära oss mer om vin. Och så tycker jag vi ska passa på att ha trevligt på vägen dit.

Utvecklingen av vårt IT-system går trögare och tar längre tid än vad jag trodde var möjligt. Men vi tar nya grepp och kommer att göra förändringar för att förbättra användarvänligheten. Visionen är att vårt IT-system ska ge oss det stöd vi behöver, vara roligt och inspirerande att jobba i och möjliggöra funktioner vi behöver men inte har idag.

Jag blev nyligen ett år äldre och brukar sådana gånger försöka passa på tillfället att visa betydelsen av olika kvalitetsnivåer på vin, speciellt för dem som sällan kommer förbi box-vinstadiet. Så till min högrevgryta med touch av chili och hickoryrök var ingångsnivån en internationellt inspirerad Franciacorta som var publik och trevlig. Därefter kom en dopad Côtes-du-Rhône från Tardieu-Laurent som var väl kraftig. Och som grand final en Châteauneuf-du-Pape 2007 från Guigal som lyckligtvis visade sig vara de flestas favorit av de röda vinerna, men...

Vid invigningen av årets vinort blev det väldigt tydligt för mig att grüner veltliner används till alla möjliga typer av mat i Österrike (i alla fall i Niederösterreich). Fisk eller kött spelar ingen roll, ju kraftigare rätt desto högre kvalitet och äldre vin, vilket ger en klockren match. Därför blev jag ju tvungen att utsätta mina gäster även för denna typ av test på mitt kalas. Två unga viner, Bründlmayer Grüner Veltliner och dito Alte Reben, testades till maten innan de röda serverades. Och majoriteten av deltagarna tyckte efteråt att Grüner Veltliner Alte Reben faktiskt var en snäppet bättre matchning än något av de röda vinerna, vilket är något att ta med sig tycker jag.

Vitt vin kan och kommer ofta att segra över rött i mötet med mat. Inte konstigt egentligen om alla parametrar som påverkar mat- och vinkombinationen vägs in, men tyvärr är vi ofta låsta i gamla vanor eller anor. Med detta säger jag inte att du inte ska dricka rött till kött, men våga utmana med vitt då och då.

Lev väl
Jonas



INNEHÅLL

Vinet som livselixir.....	4
VinJournalen	13
Geheimrat J	30
Dr Pauly Bergweiler	34
Kvinnliga vinmakare	36
Bengt Bouquet.....	40
Föreningsnytt	42



Vinet som livselixir

SOM UPPVUXEN I SVERIGE HAR JAG STÄNDIGT MATATS MED DE NEGATIVA HÄLSOEFFEKTERNA AV ALKOHOLDRYCKER. FÖRST PÅ SENARE ÅR HAR DE POSITIVA HÄLSOEFFEKTERNA BÖRJAT UPPMÄRKSAMMAS, NÅGOT SOM ÄR EXTRA KÄNSLIGT I VÅRT LAND. MEN BÅDE DE POSITIVA OCH DE NEGATIVA SIDORNA ÄR VIKTIGA ATT KÄNNA TILL. MED MIN BAKGRUND SOM LÄKARE HAR JAG DÄRFÖR VALT ATT ÄGNA MIN TREBETYGSUPPSATS ÅT VINETS HÄLSOEFFEKTER.

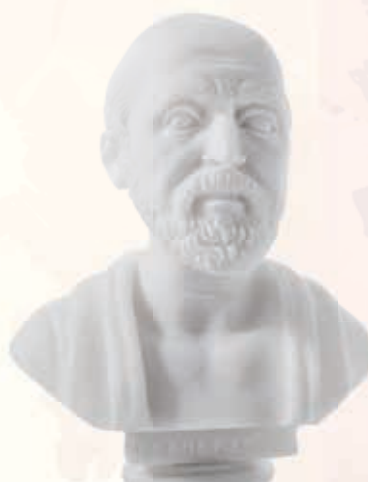
Text: Tobias Nilsson
Foto: Shutterstock

Med livselixir menar jag vinet som kontemplationsdryck och den känsla som infinner sig när man njuter av ett perfekt sammansatt och balanserat vin. Jag är övertygad om att vin i måttliga mängder höjer livskvaliteten för människor, särskilt ihop med vällagad mat. Att det dessutom förbättrar hälsan gör inte saken sämre.

Den första kända människan som drack sig berusad av vin var Noa. I första mosebok 9:20-23 skrivs att Noa var en åkerman och den förste som planterade en vingård. Men Noa drack sig drucken av sitt vin och lade sig i sitt tält att sova med blottad blygd. Hans söner Sem, Ham och Jafet tog då en mantel på sina axlar och täckte över honom, men de gick baklänges in i tältet så att de slapp se Noas blygd. Berättelsen är mycket sedelärande och illusterar berusningskonsumtion.

Beskrivningar av vinet som hälsoprodukt dyker först upp på papyrusrullar och stentavlor från Egypten, ca 2200 f Kr. Där uppfattas vin som ett läkemedel med en rad olika användningsområden. Eftersom läkekonsten på den tiden kopplades samman med religionen och det ockulta lämpade sig vinet till de ritualer som hörde därtill. I dessa skrifter finns ett flertal recept på hur man tillverkar vinbaserade läkemedel, vilket gör att vin är det äldsta dokumenterade läkemedel som människan har tillverkat.

Grekerna hade en mer strukturerad syn på läkekonst, men vin utgjorde fortfarande en viktig komponent. Hippokrates rekommenderade vin som del av en hälsosam kost, som desinfektionsmedel på sår och som lämpligt



att blanda andra läkemedel i, för att underlätta intaget. Han ordinerade även vin mot olika åkommor såsom smärtstillande vid förlösningar, allmänt uppiggande och som läkemedel mot diarré. Han experimenterade med olika vintyper i läkemedlen och spädde vinerna i olika grad.

Romarna var de som "industrialiserade" vinnäringen och spred den till de flesta av dagens vindistrikt i Europa. De hade ungefär samma syn på vinet i läkekonsten som grekerna och skapade långa, detaljerade förteckningar över vinbaserade läkemedel. Det berättas att den romerska överklassen regelbundet konsumerade vin för att förbättra sin hälsa. Ofta blandades kryddor och andra ämnen i vinet; det är oklart om detta gjordes för att förbättra smaken eller för att ge ytterligare hälsoeffekter.

Den romerske läkaren Galens jobb var att ta hand om skadade gladiatorer. Han använde vin flitigt som desinfektionsmedel på sår. Han dränkte till och med vin på de tarmar som slunkit ut från buken på stackars gladiatorer, innan han förde tillbaka dem och sydde igen. Han hade detta föga avundsvärda arbete under fyra år, men var även kejsarens vinprovare. Under denna tid avled fem patienter jämfört med 60 under den förra läkarens vård. Hur många som avled i gladiatorringen är okänt.

De romerska härar som erövrade större delen av medelhavsområdet i antiken blev aldrig drabbade av de diarrésjukdomar som vanligtvis sprids vid fälttåg. Den romerska soldaten hade som rutin att tillsätta vin till den lokala vattenkälla man stötte på.

De väntade ca 20 minuter innan de drack av vattnet. Man tror att vinets polyfenoler hade den bakteriedödande effekten snarare än alkoholen. Romerskt vin nådde knappt 10 procent i alkoholhalt. Nutida studier har visat att både rött och vitt vin är effektivt i att avdöda bakterier som orsakar magsjukor som salmonella, shigella och escherichia coli.

Under medeltiden i Europa finns det beskrivet att vin används som läkemedel mot ormbett. Ädelstenen agat finmalades, upplöstes i vin och dracks. Det är oklart om det fungerade, om inte annat så bedövades hjär-

nan något. Det var framför allt i klostren och vid universiteten som vinbaserad läkekonst praktiserades.

Vin dyker därefter upp regelbundet som medicinalprodukt i de flesta civilisationer efter de egyptiska, grekiska och romerska civilisationerna. Förutom desinfektionsmedel på sår beskrivs vin som ett säkert alternativ till vatten samt vara av godo för mage och matsmältning. Vin tillskrivs en viktig roll som en ren hälsoprodukt fram till sent 1800-tal, då man börjar inse de negativa konsekvenser konsumtion av vin kan medföra. En tillämp-

ning av vin mot sjukdom var under koleraepidemin i Hamburg 1892, när vin tillsattes dricksvattnet för att sterilisera detsamma.

Ämnen i vin med fokus på dem som antas ha positiva hälsoeffekter

Polyfenoler är en grupp kemiska ämnen som återfinns i växter. De kännetecknas av att molekylerna innehåller fenolgrupper (hydroxidgrupper bundna till bensenringar). De delas i sin tur in i tre undergrupper: tanniner, fenylpropanoider och flavonoider. Av dessa är flavonoiderna de effektivaste antioxidanterna.

...



I gruppen flavonoider finns bland annat flavonoler, flavanoler och antocyaner. Rött vin innehåller 750-1060 mg/L flavonoider och vitt vin innehåller 25-30 mg/L.

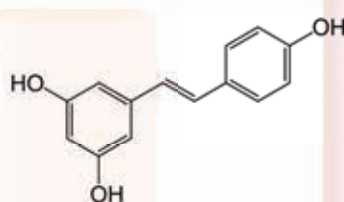
Av tanniner och fenyylpropanoider är stilbener de viktigaste antioxidanterna, där ämnet resveratrol anses allra viktigast. Rött vin innehåller 240-500 mg/L tanniner och fenyylpropanoider medan vitt vin innehåller 160-260 mg/L.

Den antioxidativa aktiviteten i ett glas rött vin (15 cl) motsvarar

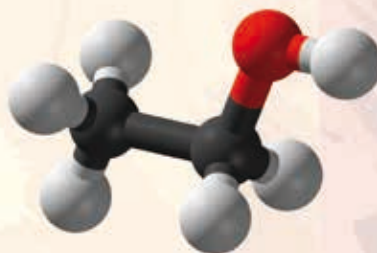
12 glas vitt vin
2 koppar te
5 äpplen
5 lökar
3½ glas svartvinbärsjuice
½ liter öl
7 glas apelsinjuice
20 glas äppeljuice

Av polyfenolerna är ämnet resveratrol (trans-3,5,4 -trihydroxy-trans-stilbene) det som starkast associerats med positiva hälsoeffekter. Det förekommer i stora mängder i blå druvors skal och kärnor. Helt bevisat kan det dock inte anses vara att det är resveratrol som står för hälsoeffekterna. Flera av de andra polyfenolerna har sannolikt liknande effekter liksom deras nedbrytningsprodukter i kroppen.

Själva jäsningsprocessen vid vinmakningen förefaller öka mängden polyfenoler i det färdiga vinet. Man tror att jästsvamparna ökar mängden. Macerationen av blå druvor har också stor betydelse med urlakning av polyfenoler från skal och kärnor. Druvsort, klimat och odlingsförhållanden påverkar också. Merlot och pinot noir anses vara "bra" druvsorter i detta avseende. Lagring av vinet medför att mängden polyfenoler ökar



Resveratrolmolekyl.



Etanolmolekyl, C₂H₅OH, även kallad "fylleghunden".

genom de kemiska processer som sker i ett vin som åldras, men bara tills vinet har nått en viss mognad. Därefter sjunker halten polyfenoler igen.

Huruvida alkoholen i sig medför minskad risk för hjärtsjukdom är omdebatterat. Senare tids studier har kunnat visa på en viss skyddande effekt.

Vad händer i kroppen när man dricker vin?

Den organiska molekylen etanol, C₂H₅OH tas till 20 % upp i magsäcken och resterande del tas upp i tolyfingertarm och tunntarm. Om magsäcken är tom sker upptaget snabbt, och koncentrationen i blodet når sin högsta nivå inom 30 minuter. Innehåller magsäcken föda, sker upptaget långsammare, mer än en timme. Efter upptag till blodet fördelas alkoholen till allt kroppsvatten. Kroppen består till ca 60 % av vatten hos män och till ca 50 % hos kvinnor. Eftersom alkoholen fördelas på en lägre volym vatten, blir alkoholkoncentrationen högre hos kvinnor efter intag av samma mängd alkohol.

30-60 minuter efter intag av alkohol, känner man ofta en plötslig kick av att alkoholen slår till. Det beror på att blodkoncentrationen får en extra topp innan alkoholen hunnit fördela sig i kroppen, med stimulans av hjärnans belöningssystem.

Eliminationen av alkohol ur kroppen sker till ca 95 % genom nedbrytning i levern. 2 % utsöndras i urinen, 2 % går ut genom utandningsluften och ca 1 % svettas ut. Eftersom en så stor andel etanol bryts ned i levern kan man inte nämnvärt påskynda utsöndringen genom ökad kroppsanssträngning, bastubad eller genom att dricka mycket vätska.

Alkoholen bryts ned i levern genom inverkan av enzymet alkoholdehydrogenas (ADH), som omvandlar etanol till bland annat acetaldehyd. Sedan bryts acetaldehyden ned av andra enzymer till koldioxid och vatten. Oavsett alkoholkoncentrationen i blodet arbetar ADH vid full aktivitet, vilket innebär att samma mängd alkohol per timme bryts ned. Alkoholkoncentrationen sjunker därför rätlinjigt med samma promille per timme, i allmänhet ca 0,15 promille. Detta betyder att det efter en kraftigare berusning sent på natten finns alkohol kvar i blodet en bit in på nästa dag. Som exempel på det okloka i att bälga i sig alkohol framemot småtimmarna: Vid intag av 25cl starksprit kl 24, som ger ca 1,5 promille, tar det ca 10 timmar för alkoholen att försvinna, d v s strax före lunch nästa dag. Den giftiga acetaldehyden med känsla av dåligt välbefinnande stannar sedan kvar i kroppen ytterligare en tid.

Den acetaldehyd som bildas när etanol bryts ned i levern av ADH är ett mycket starkare gift för kroppens celler än etanolet självt, och står för de effekter man upplever vid bakrus.

Personer som är vana vid att dricka alko-



hol har en högre aktivitet av ett annat enzym som bidrar till alkoholnedbrytningen, MEOS, och kan därför eliminera alkoholen snabbare. Detta enzym kan induceras av kroppen, dvs mängden enzym MEOS ökas av kroppen som svar på regelbunden alkoholanvändning.

Att personer av asiatiskt ursprung är extra känsliga för alkohol är välkänt. Detta beror på att de har en genetiskt låg ADH-aktivitet, och eliminerar därför alkoholen långsammare.

Bakruset

Alla som någon gång har druckit för mycket och upplevt ett bakrus dagen efter en kraftig fylla kan intyga hur obehagligt det är. Hjärtat slår snabbt och hårt och man mår lite illa med muntorrhet, huvudvärk och en allmän obehagskänsla. Hela kroppens ämnesomsättning är ur lag och kroppen utsätts för en kraftig stressreaktion. Det är ämnet acetaldehyd som bildas vid alkoholnedbrytningen i levern, som är orsak till besvären. Det är ett giftigt ämne som även svarar för mycket av de långsiktiga skadorna av alkohol.

Kända och troliga negativa hälsoeffekter av vinkonsumtion

Alkoholens skadeverkningar består av effekter av det enskilda berusningstillfället och av långsiktiga skadeeffekter på inre organ.

Människor som tycker att det är roligt att dricka sig så berusad som möjligt vid ett enstaka tillfälle, löper risk att avlida i akut alkoholförgiftning. Alkoholen verkar då som ett sömnmiddel och dödsfall inträffar vid 4 %, ibland lägre. Detta motsvarar ett intag av ca 50 cl starksprit under kort tid. Särskilt farligt är det om alkoholen kombineras med andra droger, t ex sömnmiddel, smärtstillande medel eller narkotika.

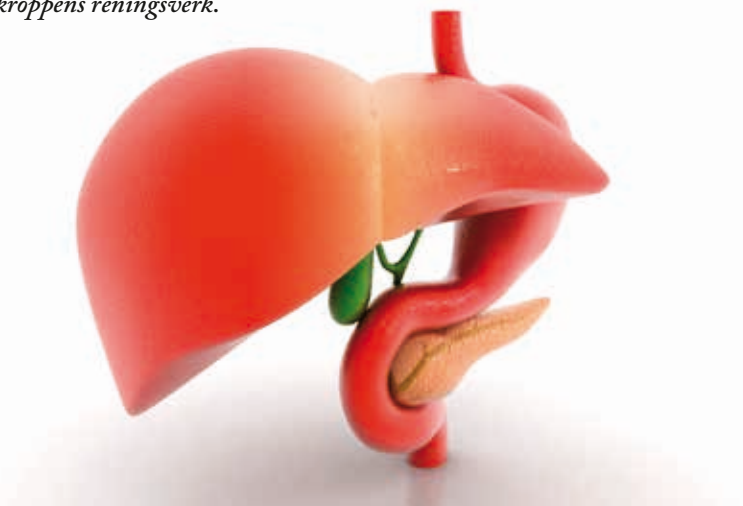
Berusningsdrickandet och dess olika följdbeenden är det som orsakar huvuddelen av alkoholens negativa effekter. Hit hör olycksfall, självmord, våldsbrott, akuta förgiftningar, övergång i kroniskt alkoholmissbruk, social misär och belastning på sjukvården.

Olycksfall och våld

Intag av alkohol är en av de viktigaste orsakerna till olyckor av olika slag. Vid ca 25 % av alla trafikolyckor är bilföraren påverkad av alkohol. Vid trafikolyckor med dödlig utgång är bilföraren alkohelpåverkad i ca 30 % vid singelolyckor och ca 20 % vid kollisionsoolyckor. Det beräknas att ca 1 av 200 bilförare i trafiken är alkohelpåverkad. Självklart dricker man inte alkohol när man skall köra bil, men spotta går bra.

Det är också olagligt att köra moped eller snöskoter påverkad av alkohol. Det är även olämpligt och farligt, men inte olagligt, att cykla med alkohol i kroppen.

Levern, kroppens reningsverk.



Alkoholens inverkan på nervsystemet

Nervcellerna i hjärnan påverkas snabbt av alkoholen genom påverkan på cellmembraner, receptorer och transmittorsubstanser (dopamin, GABA, glutamat). I låga koncentrationer stimuleras hjärnans belöningssystem, med känslor av eufori och upprymdhet. I höga koncentrationer verkar alkoholen dämpande på storhjärnan och hämmande på hjärnans vakenhetscentrum.

0,2 % Man känner sig varm och blir röd om kinderna, blir pratsam och känner sig avslappnad.

0,5 % Man blir upprymd och talför, omdömesförmågan minskar, man får yviga rörelser.

1,0 % Man talar högljutt, något sluddrigt, har labila känsloreaktioner och rör sig osäkert.

2,0 % Raglande gång, dubbelseende, yrsel, illamående, man somnar lätt.

3,0 % På gränsen till medvetslöshet. Man har svårt att uppfatta vad som sker.

4,0 % Dödande alkoholförgiftning

Drunkningsolyckor är en annan typ av olyckshändelser där alkohol ofta är inblandad. Vid drunkningsolyckor med dödlig utgång har ca 80 % alkohol i blodet.

Även vid andra typer av olyckshändelser är alkohelpåverkan ofta en vanlig orsak. Det gäller bränder, orsakade av sängrökning i alkohelpåverkat tillstånd, och fallskador. Självmod utförs ofta i alkohelpåverkat tillstånd.

Misshandel och andra våldsbrott utförs i mycket stor omfattning under inverkan av alkohol. Det har visat sig att vid dödsfall till följd av våldsbrott har 70 % av gärningsmännen varit påverkade av alkohol och 50 % av offren.

Kroniska organskador av alkohol

Det skall direkt sägas att människokroppen är mycket tålig mot alkoholens skadeeffekter. Ingen annan drog kan konsumeras regelbundet i så stora mängder som alkohol. Det finns dock en gräns för vad människan tål.

Flerårigt alkoholmissbruk leder till skada på hjärnan och dess nervceller. Hjärnsador och hjärnblödningar till följd av fallskador och misshandel är vanligt förekommande hos alkoholister. Wernicke-Korsakoffs syndrom med balansstörningar och demensutveckling på grund av brist på vitamin B1 är en allvarlig komplikation för mångåriga alkoholister. Syndromet beror på att den energirika alkoholen ersätter mat som energikälla, vilket leder till undernäring samt brist på vitamin B1 eftersom det inte finns i alkoholdrycker. Delirium tremens, ett akut förvirringstillstånd som även kan ha livshotande påverkan på ämnesomsättningen och blodcirkulationen, är en annan fruktad komplikation, liksom epileptiska kramper. Gemensamt för dessa tillstånd är att de uppträder i abstinensfasen efter en svårare missbruksperiod.

Även de perifera nerverna kan påverkas av mångårigt alkoholmissbruk. Alkoholpolyneuropati kan utvecklas med direkta skador ...

på nerver som leder till försämrad funktion i armar och ben, med skakiga rörelser och gångsvårigheter.

Levern

Kroppens reningsverk levern är det organ som bryter ned alkoholen. Levern är enormt tålig. Efter mångårigt alkoholmissbruk kan dock skador uppkomma. Först när levern har tagit omfattande skador av alkoholmissbruket utvecklar personen symtom. Detta tillstånd kallas skrumplever (levercirrhos). Dessa symtom är fruktansvärda, med vätska i buken, allmän sjukdomskänsla och äderbräck i matstrupen som kan brista med allvarliga inre blödningar. Leverns funktion är nu så försämrad att den inte förmår bryta ned alla de gifter som normalt bildas i kroppen, med påverkan av hjärnan som följd. En person med skrumplever har också kraftigt ökad risk för att utveckla levercancer.

Matstrupen och magsäcken kan drabbas av cancer och magsår som en följd av direkt irriterande effekt av alkoholen som konsumeras.

Bukspottskörteln kan av mångårigt alkoholmissbruk bli akut inflammerad med kraftiga buksmärtor och är ett potentiellt livshotande tillstånd. Upprepade akuta bukspottskörtelinflammationer kan leda till kronisk bukspottskörtelinflammation, då körteln skrumprar och fungerar sämre. Oförmåga att bryta ner föda kan då bli följden, liksom diabetes eftersom bukspottskörteln inte längre förmår att producera insulin.

Direkt skadeeffekt av alkohol på hjärtat kan leda till försämrad funktion (kardiomyopati och hjärtsvikt) samt rytm-

rubbningsrätt där kroniskt förmaksflimmer är vanligast.

Alkohol skall inte brukas av kvinnor under graviditeten, då barnet riskerar att drabbas av fosterskador (fetalt alkoholsyndrom) med missbildningar, tillväxtrubbning och ibland psykisk utvecklingsstörning.

Kända och troliga positiva hälsoeffekter av vinkonsumtion

Sedan många år har man i länderna runt Medelhavet känt till att måttlig, regelbunden vinkonsumtion har hälsofrämjande effekter, men utan att ha några vetenskapliga belägg för detta. Först de senaste två årtiondena har man kunnat belägga detta vetenskapligt.

Det har gjorts hundratals studier av rödvinns hälsofrämjande effekter. Tolkning av vetenskapliga studier avseende hälsa och alkohol är dock vanskligt ur många avseenden. Det anses dock vetenskapligt bevisat att en viss skyddande effekt finns av rött vin mot åderförkalkning, hjärtinfarkt, hjärtsvikt, plötslig hjärtdöd och stroke, om man håller sig till 1-2 glas rödvin per dag. Riskminskningen för att insjukna i hjärtsjukdom har uppskattats till 30-35 %, förutsatt att man håller sig till konsumtionsnivån ovan och att man konsumerar vinet ihop med mat. Ju äldre man blir desto större är riskminskningen. Personer med andra riskfaktorer för hjärtsjukdom, t ex diabetes, högt blodtryck, förhöjda blodfetter och rökning, har större skyddseffekt mot hjärtsjukdom av måttlig vinkonsumtion.

Högre eller lägre konsumtion har inte visat lika bra effekter. Insjuknandet i hjärt-



kärlsjukdom är högre hos absolutister och högkonsumenter av alkohol.

Polyfenoler

Positiva effekter av vin ses även för diabetes, reumatism, njurar, Alzheimers demens och ett flertal olika cancerformer. Det finns ett starkare samband mellan dessa effekter och rödvin, men även vitt vin förefaller ha en viss skyddande effekt. Förekomsten av polyfenoler i rödvin, är det som anses starkast bidra med skyddseffekt mot fria radikaler, men även alkoholen i sig förefaller bidra. Vin har visat sig ha starkare positiva hälsoeffekter jämfört med starksprit och öl. Dagligt intag av 1-2 glas rödvin har i studier visat sig vara den mängd som är mest hälsofrämjande.

Medicinska studier har även visat skyddande effekter mot en rad andra åkommor; senil makuladegeneration i ögonen (i dagligt tal kallat "gula fläcken") och mot benskörhet. Vin utlöser inte giktanfall i samma utsträckning som andra alkoholdrycker. Studier har även visat att vin har en skyddande effekt mot vanligt förkylningsvirus medan öl och sprit inte har någon skyddande effekt.

De cancerformer där polyfenoler har visat sig ha skyddande effekt är bland annat tjocktarmscancer, hudcancer, äggstockscancer och prostatacancer. För andra cancertyper medför konsumtion av alkoholdrycker istället en ökad risk, t ex för bröstcancer, matstrupscancer och levercancer.

Ämnet resveratrol förefaller skydda mot fria syreradikaler och verka antiinflammatoriskt, som förklaring till dess hälsoeffekter. Inflammation i kroppens blodkärl vet man är en viktig komponent i åderförkalkning och hjärtkärlsjukdom, men även vid diabetes och cancer. Dessa åkommor förefaller resveratrol ha en skyddande effekt mot. Resveratrol hämmar den inflammatoriska kaskaden på flera nivåer och skyddar celler som en slags mirakelmedicin. Man har också sett att nivåerna av det "dåliga" kolesterolet LDL i kroppen sjunker medan det "goda" HDL ökar.

Den hälsobringande effekten av vin har blivit ett slagträ i den alkoholpolitiska debatten. De positiva hälsoeffekterna har lett till att en del människor känt sig uppmuntrade att dricka vin för hälsans skull. Motståndarna mot alkohol har rasat, då de anser det omdömeslöst att förorda en ökad alkoholkonsumtion. Det kan dock för den som anser sig som måttlighetsförbrukare vara en tröst att veta att intag av ett par glas vin, förutom att det smakar gott, också är nyttigt för hälsan.

Till de positiva hälsoeffekterna skall man också räkna den känsla av välbefinnande som ett gott vin ger, gärna tillsammans med god mat. Vinets positiva roll för den sociala samvaron människor emellan är också viktig, liksom den roll vinet har för att manifesterast festliga tillfällen.

Den franska paradoxen

Det noterades redan för många år sedan att fransmän har ett mycket lågt insjuknande och dödlighet i hjärtkärlsjukdomar trots att de konsumerar stora mängder omättat fett. Det har föreslagits att detta fenomen, kallad den franska paradoxen, härrör från fransmännens regelbundna måttliga konsumtion av vin till maten. Mer specifikt har resveratrol utpekats som det ämne som skyddar fransmännen från hjärtkärlsjukdomar, även om detta inte anses bevisat.

Fenomenet beskrevs i början av 1990-talet av Serge Renaud, forskare vid universitetet i Bordeaux. Han utgick från offentliga data från FN. År 2002 konsumerade fransmännen 108 g animaliskt fett per dag, motsvarande siffra för USA var 72 g. Fransmännen åt 4 gånger så mycket smör, 60 % mer ost och nästan 3 gånger så mycket fläsk. Insjuknande i kranskärlsjukdom bland män i åldern 35-74 år var 1999 83/100000 invånare och år i Frankrike och 115/100000 invånare och år i USA. En tid efter att begreppet lanserades var det temat för ett avsnitt av **60 minutes**. Programmet diskuterades flitigt i media och genomslaget blev enormt. Rödvinförsäljningen i USA steg med raketfart.

Orsakerna bakom den franska paradoxen har debatterats flitigt bland forskare och i media, och många olika bakomliggande orsaker har föreslagits, allt från statistiska feltolkningar till olika dietära förklaringar. Mest sannolikt förklaras fenomenet av många faktorer i hur fransmännen konsumerar mat och dryck, samt fetmafrekvensen. Rödvinskonsumtionen bidrar säkerligen.



Konsumtionsmönster av alkoholdrycker i Sverige

Statistik från bland andra Socialstyrelsen visar att det genomsnittliga alkoholintaget i Sverige toppade 2004 på 10,5 liter ren alkohol per person över 15 år. 2012 hade det sjunkit till 9,2 liter.

Genom Sveriges inträde i EU har vår traditionellt höga prissättning av alkoholhaltiga drycker som alkoholpolitiskt instrument satts ur spel. Ökad införsel för privat bruk, smuggling, hembränning och langning är lönsamt så länge Sverige har höga alkoholskatter. Gränskontrollerna har samtidigt minskat, och införselkvoterna för alkoholdrycker har ökat kraftigt.

Alkoholskadorna de senaste 10 åren, efter Sveriges EU-inträde med ökade privata införselkvoter, har inte ökat i den utsträckning som forskarna trodde, utan minskat. Det svenska konsumtionsmönstret har under samma period förändrats. Många svenskar dricker nu alkohol oftare, men mindre per tillfälle. Starkspriten har gett vika till förmån för öl och vin och svenskarna närmar sig sydeuropeiska dryckesmönster. Totalkonsumtionen av alkohol har ökat med ca 15 % jämfört med mitten av 1990-talet. Att alkoholskadorna ändå minskar förbryllar alkoholforskarna.

Dryckesbeteenden i Sverige

Det svenska folket kan indelas i följande grupper avseende alkoholvanor:

Absolutister. Ca 20 % av vuxna svenskar dricker inte alkohol över huvud taget.

"Normala" alkoholvanor. De flesta människor har en måttlig konsumtion av alkohol. Var gränsen för detta skall dras kan diskuteras, alkoholtestaren nedan ger en god vägledning.

Högkonsumenter. Många människor dricker alkohol regelbundet och har en tämligen hög totalkonsumtion, men utan att uppvisa några sociala eller medicinska besvär av det. Det är dock i denna grupp som en viss andel så småningom går över i alkoholberoende och får alkoholskador.

Alkoholberoende. Alkoholism. Kriterier för detta är:

Sug efter alkohol. Ett starkt behov av alkohol. Man tar återställare. Kontrollförlust. Man dricker för mycket och så länge det finns alkohol tillgängligt.

Minnesluckor. Toleransökning, man behöver allt större mängd alkohol för att uppleva den eftersökta berusningen.

Ointresse för annat. Man bryr sig inte längre om sitt arbete, sin familj eller sina tidigare intressen.

Fortsatt konsumtion trots skador. Självdestruktivt beteende.

Alkoholskador. Personen uppvisar symtom på kroniska medicinska skador på inre organ.

Man talar om alkoholism typ I och II. Typ I är den vanligaste formen och drabbar både ...

Riktlinjer för maximal alkoholkonsumtion

Mycket har fokuserats på alkoholens långsiktiga skadeeffekter, hur mycket vi kan dricka under en vecka eller under ett år utan att riskera att bli alkoholister. Detta är ett alltför ensidigt synsätt. Mycket av alkoholens skadeverkningar beror på vad som händer vid det enskilda berusningstillfället. Regelbundet, dagligt alkoholintag på max 2 glas vin för män och ett glas vin för kvinnor, medför positiva hälsoeffekter jämfört med berusningsdrickande till helgen.

Via Systembolaget, Apoteksbolaget och Folkhälsoinstitutet kan man finna uppgifter om vilken alkoholmängd per vecka som kan anses hälsofarlig på längre sikt:

	Kvinnor	Män
Praktiskt taget ofarligt	Upp till 12 cl sprit el ½ flaska vin	Upp till 15 cl sprit el 2/3 flaska vin
Knappast någon fara	Upp till 30 cl sprit el 1 ½ flaska vin	Upp till 40 cl sprit el 2 flaskor vin
Du är inne i riskzonen	Upp till 55 cl sprit el 2 ½ flaska vin	Upp till 75 cl sprit el 3 ½ flaska vin
Du dricker definitivt för mycket	Därutöver	Därutöver

Det betyder att om man bör ha som riktmärke att inte dricka vin mer än varannan dag, om man håller sig till en halv flaska vin till maten. Definitivt bör man se till att ha minst två alkoholfria dagar i veckan. Å andra sidan har vi ett ohälsosamt konsumtionsmönster i Sverige, jämfört med det sydeuropeiska. De studier som visar positiva effekter av alkohol gäller i huvudsak måltidsrelaterat drickande, men i Sverige är det en mycket liten del av befolkningen som dricker något glas vin till maten varje dag. Majoriteten koncentrerar sitt drickande till enstaka dagar, och då ser man också mer negativa hälsoeffekter.

Hur mycket alkohol kan man tillåta sig att dricka vid ett enstaka tillfälle? Ett bra riktmärke är en halv flaska vin, vilket är detsamma som en hel flaska på två personer. Detta är en förpackningsstorlek som är väl utprovad och som har visat sig lämplig. Det är också den mängd Munkskänkarna brukar ha som riktmärke för total vinmängd vid provning och måltid vid sina sammankomster. Då håller man sig med god marginal under 1 promille, vilket kan vara ett annat lämpligt riktmärke.

män och kvinnor. Här finns en viss ärftlighet men sociala faktorer är viktigaste orsak.

Alkoholism typ II utgör ca 25 % av fall- och drabbar enbart män, med ett starkt ärftligt samband. Missbruket debuterar oftast före 25 års ålder, de drabbade har ett allmänt risksökande beteende och ägnar sig ofta samtidigt åt kriminalitet och narkotikamissbruk.

Sammanfattning och slutsats

Efter min genomgång av kunskapsläget kring vin och hälsa får man konstatera att de negativa hälsoeffekterna överväger de positiva, totalt sett över alla alkoholkonsumenter. För den grupp människor som klarar av att hålla sin alkoholkonsumtion på en måttlig nivå finns det klara hälsovinster. Vägar man in de fördelar som vinet har som njutningsmedel och främjare av social samvaro blir det nästan omöjligt att avgöra värdet av vin i samhället. Alla medlemmar av föreningen Munkskänkarna anser jag har ett ansvar för att propagera för vinet som njutningsmedel i lagom mängd, och för att propagera mot att dricka sig berusad.

Alkoholens positiva hälsoeffekter på

hjärtsjukdom och stroke är svåra att beräkna. Eftersom detta är mycket vanliga dödsorsaker medför även en liten positiv effekt en ganska stor sänkning i dödligheten, som sannolikt är störst i högre åldersgrupper, där effekten kan vara större än den negativa.

Många försök har gjorts att beräkna alkoholens totala effekt på sjuklighet, dödlighet och samhällsekonomi i Sverige. Dessa beräkningar är mycket svåra och i olika grupper finns det intresse av att frisera siffrorna uppåt eller nedåt för att styrka den alkoholpolitiska linje man står för. Man har försökt att uppskatta dödligheten i alkoholrelaterade sjukdomar utifrån det dödsorsaksregister läkare är skyldiga att anmäla till. Man har då kommit fram till att ca 1900 personer avlider årligen i Sverige i alkoholrelaterade sjukdomar och att alkohol orsakar ca 4 % av dödsfallen i Sverige. Då jag själv anmäler till dödsorsaksregistret i mitt yrke vet jag hur grovt och trubbigt detta verktyg är och anser att det inte går att dra några som helst slutsatser från detta register.

Jag instämmer i Munkskänkarnas inställning att skatter och priser snarast måste sänkas och harmoniseras med övriga EU-länder

för att kontrollen över alkoholkonsumtionen med försäljningsmonopolet ska kunna återtas. Statens minskade skatteintäkter av sänkt alkoholskatt bör kunna balanseras med ökade skatteintäkter från ökad legal försäljning. När införselkvoterna ändrades 2004 sågs en tydlig ökning av alkoholkonsumtionen utan att skadorna ökade. Sedan dess sjunker konsumtionen igen. En liknande reaktion tror jag kommer att ske om skatter och priser harmoniseras med övriga EU.

Vinprovningar med livselixir

Här följer tre förslag på vinprovningar som medlemmar i föreningen Munkskänkarna kan hålla på temat vinet som livselixir. Tanken med dessa provningar är att prova fantastiskt goda viner som är en ren njutning för gom och själ. Jag föreslår en provning av vita viner, en provning av röda viner samt en provning av söta viner. Exempelviner i varje kategori inkluderas med artikelnummer och tillgänglighet på Systembolaget våren 2015. Vintyperna och vinerna är valda efter min subjektiva smak. Stor frihet skall finnas för alla som vill hålla en vinprovning på temat, att byta ut viner och vinstilar efter eget tycke. Jag anser att man bör gå upp i pris och därmed kvalitet för att finna ljuvliga viner på nivån livselixir och har därför lagt mig på en hög prisnivå.

Vita viner

Vit bourgogne:

2008 Meursault 1:er cru Poruzot, Labouré-Roi

(nr 84927, 401 kr)

Vit bordeaux:

2012 Château Larrivet-Haut Brion

(nr 92577, 351 kr)

Tysk riesling:

2013 A Christmann Mandelgarten Riesling Grosses Gewächs

(nr 81502, 385 kr)

Champagne: **Henri Giraud Hommage à Francois Hémar**

(nr 77633, 431 kr)

Vit bourgogne och vit bordeaux tycker jag är vita viner i världsklass. Vita bourgogner med mineralitet, fyllig smak med drag åt nötter och smör men ändå med frisk syra är en ren fröjd för gom och sinne. Vita bordeauxer är inte lika välkända men ofta fantastiskt goda även om stilen skiljer sig något från bourgognernas. Båda vintyperna skall ha fattoren men dessa får inte ta över.

Tyska rieslingviner är även de av hög klass och kan göra lika gott för själen som de två tidigare vinerna. Christmanns vin har jag valt eftersom jag själv besökt vineriet och hjärtat klappar extra för deras viner. Den är placerad efter vin 1 och 2 då syran är högre. Champagnen har jag druckit ett lagrat exemplar av, helt outstanding! Den kommer sist i flighten eftersom den är mousserande och också har hög syra.



Röda viner

Röd bourgogne:

1997 Pommard 1:er Cru, Louis Jadot

(nr 71301, 449 kr)

Röd bordeaux Médoc:

2012 Château Brane-Cantenac

(nr 98027, 441 kr)

Röd bordeaux Pomerol:

2012 Château Nenin

(nr 97001, 423 kr)

Nebbiolo:

2009 Barolo, Paolo Scavino

(nr 71973, 359 kr)

Dessa tre vintyper har jag valt eftersom de utgör mina absoluta favoriter på den röda sidan. Bordeaux av hög kvalitet är alltid fantastiska och området förtjänar ett vin från endera stranden. Vinerna är placerade i stigande tanningrad. På nivån vin som livselixir bör man gå upp till minst nivån 1:er cru från Côte d'Or, och till nivån klassificerade viner i Bordeaux. Detta går förstås inte i Pomerol men jag har valt ett vin av motsvarande kvalitet. Scavinos barolo har jag njutit av ett par gånger, ett mycket bra exempel från området.

Söta viner

Alsace VT:

2010 Pinot Gris Vendanges Tardives, Gustave Lorentz

(nr 75683, 229 kr/375ml)

Eiswein:

2012 Deidesheimer Riesling Eiswein, Winzerverein Deidesheim

(nr 75902, 299 kr/375ml)

Sauternes:

1999 Château Raymond-Lafon

(nr 71693, 325 kr/375ml)

Beerenauslese Österrike:

2011 Kracher Beerenauslese Cuvee

(nr 88876, 200 kr/375ml)

Dessa är kontemplationsviner att långsamt sitta och smutta på. Jag har placerat dem efter ökande sötna, och samtliga är oförstärkta för att inte alkoholen ska ta överhand. Vendanges Tardives är alltid goda, vilket jag upptäckte under en rundresa i Alsace. Eiswein är en annan vintyp värd att upptäcka med en renhet och klingande syra. Esset i flighten är vin nummer 3,

kommentarer behövs inte. Det fjärde vinet kan man välja ur en bredare kategori viner. Experimentera gärna eller välj något som ligger dig varmt om hjärtat. Jag har valt en österrikisk beerenauslese, men kunde lika gärna ha valt ett sött vin från Loire eller en tokajer. 🍇



ETT IMPONERANDE VINVAL

BÅDE PÅ HEL- OCH HALVFLASKA



Bästa köp!

Allt om Vin nr 1, 2015

91 Poäng!

Livets Goda.se

Nr 2208 Ser Lapo

Chianti Classico Riserva.

Alk. 13,5% vol.

750 ml, 149 kr, 375 ml, 90 kr.



thewineagency.se

Alkohol är beroendeframkallande.

SOM OM TIDEN STÅTT STILLA



- Om jag vore anställd på ett modernt vineri skulle jag få sparken direkt, säger Maria José López de Heredia med ett flin. Jag vet inte ens hur ett filter ser ut, än mindre hur man applicerar det.

Men så driver hon också tillsammans med sina syskon Mercedes och Julio César Riojas, och förmodligen hela vinvärldens, mest traditionella vineri: Bodegas R López de Heredia Viña Tondonia. Firman står emot alla trender och har av spanske vinskribenten Víctor de la Serna liknats vid Asterix galliska hemby som vägrar låta sig underkuvas. López de Heredia är känt för sina långlagrade viner där de yngsta säljs först efter att ha legat sådär fyra år i barricas och toppvinerna efter bortåt 20 år på fat och flaska. Då är det lätt att tro att här är källararbetet viktigast men själva ser man sig som vinodlare i första hand. Det krävs bra druvor för att kunna göra bra viner menar man och förvaltar på bästa sätt vingårdsarvet efter tidigare generationer.

Gårdarna ligger runt Haro och några av dem helt nära "katedralen", den gamla källaren, i stadens stationsområde. Man har totalt 170 hektar uppdelat på fyra större gårdar: Viña Tondonia (den största med 100 ha),

Viña Bosconia, Viña Cubillo och Viña Gravonia som ger druvor till viner med samma namn. Odlingarna sköts på samma sätt som de alltid gjort, "ekologiskt" som det heter numera, och druvorna är de traditionella för Rioja. Ja, och så försöksodlar man en del druvor för att se hur de växer, om de anpassar sig och tål miljön. Inte heller det är nytt, för hundra år sedan växte bland annat en del pinot noir här som gick till vinet Rioja Cepa Borgoña, en föregångare till dagens Viña Bosconia.

På López de Heredia har man förstås också sin egen vision av terroir. Varje vingård ger sin speciella karaktär till vinet och den ska stå fram på samma vis oavsett årgångsvariationer. Förr blandade man för varje vin olika årgångar till jämn kvalitet och stil, ungefär som man gör i Champagne. Inte förrän 1981 började man sälja viner med året angivet på etiketten. För att ändå behålla kontinuiteten selekterar man stenhårt de sämre åren och adderar, fullt lagligt, 15 % från riktigt bra årgångar. Det ger förstås stora skillnader i volym mellan åren men den smällen tar man. Policyn gäller dock inte för gran reservorna som enbart består av angiven årgång. Å andra sidan görs inte de vinerna alla år, sedan starten 1877 faktiskt inte mer än ett tjugotal gånger, och dessutom bara i mindre mängder, sådär 3-5 % av årsvolymen.

López de Heredias viner brukar sällan kunna köpas på Systemet men den här månaden kommer hela tre viner upp på hyllorna, två vita och ett rött. För att börja med det sista är 2002 *Viña Tondonia Reserva* fullt moget och en bra introduktion till firmans viner, komplexa och eleganta snarare än kraftfulla. Årgången här till de lättare och vinet har lagrats sex år i fat och resten av tiden i flaska.

2000 *Viña Tondonia Reserva Blanco* består av 90 % viura och 10 % malvasia och har också det lagrats 6 år på fat och sedan i flaska. Ett välutvecklat vin där fatinslaget bara är en del i en komplex helhet. Det tredje vinet, 1994 *Viña Tondonia Gran Reserva Blanco*, är paradnumret som 21 år ungt bjuder på stor, mogen, behärskat oxidativ bouquet och komplex och högst vital smak. Ett uttrycksfullt och i dagens vinvärld fullständigt unikt vin.

Ulf Jansson

PS Behöver Maria José ett filter när gång binder hon en kvast av rena kvistar från vinrankorna och silar genom den, så som farfars far gjorde. DS

NYA VINER 24 APRIL

Vita viner

16,5 = 2007 Puligny-Montrachet Premier Cru La Garenne
349:- Jean-Claude Boisset, Frankrike
99299, Giertz Vinimport
 Utvecklad och nyanserad doft med persika, gult äpple, nötter, ek, smör, vanilj, citronskal och mineral. Medelfyllig, torr, rätt mogen smak med bra attack, ganska stram mitt med komplexa aromer, utmärkt längd, rätt frisk syra och rent slut med citrus och mineral. Vit bourgogne i klassisk stil, perfekt att dricka nu. 360 fl.



T6

17 = 2012 Hermitage Chevalier de Stérinberg
399:- Paul Jaboulet Ainé, Frankrike
92134, Nigab
 Bred och avrundad doft med persika, äpple, citrus mandel, lite blommor, ek och vanilj. Ganska fyllig, torr, bred och strukturerad smak med tydlig mineralkaraktär, inslag av gula frukter och ek, rejäl längd och fast slut med fin salta. Stadigt och kraftfullt rhônevin att dricka nu eller lagra 8-10 år. 360 fl.



T6

15 = 2013 Langhe Riesling Pétracine
199:- G D Vajra, Italien
95155, Moestue Grape Selections
 Fruktig, lite blommig doft med inslag av äpple, päron, persika och lime. Fruktig smak med pigg början, ännu lite outvecklad mitt med god intensitet, spänst i syran och rent, gott slut med äpple, päron och citrus. Ungt vin med bra druvkaraktär. 360 fl.



T6

16 + 2000 Viña Tondonia Reserva Blanco
249:- R López de Heredia Viña Tondonia, Rioja, Spanien
90243, Janake wine group
 Avrundad, utvecklad och nyansrik doft med gula plommon, gula äpplen, gröna oliver, mandel, fat och citrus. Medelfyllig, torr, utvecklad smak med bra attack, lång och nyanserad mitt med fin intensitet, god fatkaraktär, behärskat stram syra och klockrent slut. Klassisk vit rioja med bra karaktär och fin fräschör. 360 fl.



T7

17 = 1994 Viña Tondonia Gran Reserva Blanco
539:- R López de Heredia Viña Tondonia, Rioja, Spanien
94819, Janake wine group
 Blank, intensiv, djupnat gul färg. Stor, mogen bouquet med persika, aprikos, gröna oliver, bröd, smör, citrus fat, vanilj och en touche dill. Medelfyllig, torr, mogen smak med bra början, komplex mitt med god textur, bra syra, rejäl längd och rent, gott slut med citrus, gula frukter och fat. Ultratraditionell vit rioja att njuta nu och många år till. 96 fl.



T7

14 - 2012 Boekenhoutsbloof Semillon
199:- Franschoek, Sydafrika
90352, Prime Wine Sweden
 Fruktig doft med inslag av persika, melon, vaxduk och ek. Medelfyllig, torr, fruktig och rätt ekbesk smak med god kropp, lite oljig textur, balanserad syra och bra längd. 120 fl.



T6

Vitt sött vin

16 - 2009 Le Colombare Recioto di Soave Classico Pieropan, Italien 95514, T7

Utvecklad doft med gula plommon, persika, aprikos, fikon och annan torkad frukt, ek, honung och lite citrus. Medelfyllig, söt, rik och len smak med fint nyanserade aromer, utmärkt längd, infattad syra och mjuk avslutning med liten god sötma. Attraktiv recioto att dricka de närmaste åren. 120 fl.

Röda viner

14 - 2013 Barda Pinot Noir Bodegas Chacra, Patagonien, Argentina 95130, Vinunic

Fruktig, lite återhållen doft med hallon, jordgubbar, nypon, gott om ek och lite choklad. Fruktig och fatig smak med något slank kropp, lite torra tanniner, fin syra, sammansatta aromer och riktigt bra längd. Argentinskt pinotvin som smakar svalvuxet. 1200 fl.

15 - 2010 Mitolo Savitar Shiraz Mitolo Wines, McLaren Vale, Australien 90268, The WineAgency Sweden

Stor, varm doft med plommon, mörka bär, kryddor, mynta, rostad ek och lakrits. Fyllig, generös, fruktig smak med rondör, infattade syror, kryddiga aromer, tilltagen längd och varm, stöddig avslutning. Aussieshiraz med extra allt. 360 fl.

14,5 = 2012 Cono Sur 20 Barrels Syrah Viña Cono Sur, Limari Valley, Chile 99438, Spendrups Bryggeri

Öppen, fruktig och pepprig doft med inslag av blåbär, björnbär, blå plommon, vingummi, vulk, ek och choklad. Medelfyllig, god, fruktig och lite syltig smak med nyanserade aromer, framväxande pepprighet, bra syror, oklanderlig längd och varm avslutning. 1000 fl.

15 = 2012 EQ Pinot Noir Matetic Vineyards, Casablanca, Chile 91176, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel

Fruktig, lite syltig doft med inslag av körsbär, hallon, jordgubbar och ekkryddor. Medelfyllig, torr, fruktig smak med pigg början, nyanserad mitt med god intensitet, fräscha syror, utmärkt längd och ren, småvarm avslutning. Bra druvkaraktär. 240 fl.

15 = 2010 Saint Louans Domaine Breton, Chinon, Frankrike 91155, Enjoy Wine & Spirits

Utvecklad doft med körsbär, örter, gräs, choklad och lite mineral i tonerna. Medelfyllig smak med fruktig början, utvecklat mittparti med god strävhet, bra syra, oantastlig längd och ren, lagom uppstramad avslutning med litet mineralinslag. Druv- och ursprungstypiskt cabernet francvin att dricka de närmaste åren. 600 fl.

15,5 + 2013 Vacqueyras Le Clos Montirius, Frankrike 99507, TM Kvalitetsviner

Fruktig doft med plommon, blåbär, körsbär, vulk, chark och örter i tonerna. Medelfyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med god strävhet, ren, bra syra, mycket fin längd och rent, fast slut med peppar och mineral. Tilltalande Rhônevin av grenache och syrah med sansade proportioner. 1440 fl.

15,5 = 2012 Clos du Mont Olivet Châteauneuf-du-Pape, Frankrike 97046, Origo Wine Import

Öppen doft med körsbär, röda bär, örter, någon fatton och lite läder. Relativt fyllig, rik och fruktig smak med god kropp, behärskat strama tanniner, bra syra, utmärkt längd med sammansatta aromer och varm, lite kryddig avslutning med fin mineralsälta. Châteauneuf med spänst, lagra gärna 5-10 år. 1296 fl.

17 = 2012 Jaboulet La Petite Chapelle Paul Jaboulet Ainé, Hermitage, Frankrike 91280, Nigab

Ung, fruktig doft med svarta vinbär, blåbär, plommon, svartpeppar, rostad ek och mineral. Ganska fyllig, fint fruktig smak med stadig tanninstruktur, god kropp, ren, bra syra, utmärkt längd med ännu unga aromer och lång avslutning med liten mineral-sälta och viss värme. Ungt hermitagevin med fint uttryck, lagras 6-12 år. 240 fl.

13 - 2012 Vigna Tecc Poderi Luigi Einaudi Dogliani, Italien 98083, Enoterra

Något utvecklad doft med körsbär, röda bär och lite julkryddor. Medelfyllig, sträv smak med bra intensitet, sammansatta aromer, ganska stram syra och alkoholvarm avslutning. Spretigt. 1200 fl.

15 - 2010 Il Grigio Gran Selezione San Felice, Chianti Classico, Italien 99060, Bibendum

Varm, utvecklad doft med körsbär, blåbär, plommon, ek och lite örter. Medelfyllig, fruktig och utvecklad smak med stram struktur, sammansatta aromer med god intensitet, riktigt bra längd och varm avslutning. Sangiovese kompletterad med gamla toscanska druvsorter. 1200 fl.

16 - 2011 Vigna del Sorbo Riserva Fontodi, Chianti Classico, Italien 92042, Otto Suenson & Co

Lite utvecklad och nyanserad doft med körsbär, blåbär, björnbär, örter, ek och choklad. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och robust smak med god kropp, sammansatta aromer, ordentlig längd och ganska tung avslutning med 15 % alkohol. Ger ett lite överextraherat intryck i smaken. 180 fl.

15,5 + 2011 Vino Nobile di Montepulciano Poliziano, Italien 99038, Johan Lidby Vinhandel

Utvecklad och fint nyanserad doft med körsbär, hallon, blåbär, ek och örter i tonerna. Medelfyllig, god, fruktig smak med pigg början, rätt komplex mitt med riktigt fin längd, bra strävhet, fräsch syra och rent, gott slut med värme. Elegant vin med bra proportioner. 300 fl.

16 = 2011 Casalferro Barone Ricasoli, Toscana, Italien 97040, WineWorld

Stor doft med plommon, örter, blåbär, mörka körsbär, en hel del rostad ek och lite choklad. Medelfyllig, god, fruktig smak med trevlig rondör i kroppen, bra struktur med rätt inlindad strävhet och fin syra, utmärkt längd och rent, fast slut med värme. Tilltalande, druvrent merlotvin att dricka 5-10 år framåt. 240 fl.

15 - 2010 Valderiz Ribera del Duero Bodegas Valderiz, Spanien 99339, Kallenberg Wines

Utvecklad doft med inslag av plommon, mörka bär, fat och mörk choklad. Fyllig, rik smak med fruktig början, utvecklad mitt med sammansatta aromer, robust struktur, tilltagen längd och stöddig avslutning. Innehållsrikt men lite opolerat vin det inte är någon brådska med att dricka. 600 fl.

15 = 2009 Baigorri Reserva Bodegas Baigorri, Rioja, Spanien 90312, Vinovativa

Fortfarande fruktig doft med plommon, körsbär, blåbär, ek, vanilj och choklad i tonerna. Rik, fruktig, utvecklad och sammansatt smak med rätt strama tanniner, spänstig syra, tilltagen längd och fast slut med värme. Gott nu men kan sparas ett tialt år. 1500 fl.

15 - 2002 Viña Tondonia Reserva R López de Heredia Viña Tondonia, Rioja, Spanien 92087, Janake wine group

Stor, mogen doft med mogna röda bär, nypon, plommon, fat, svamp, choklad och lite dill. Mogen smak med komplexa aromer, lite slank kropp, lagom stram struktur, riktigt fin längd och ren avslutning. Mycket traditionellt uppföstrad rioja från lättare årgång, drick nu. 900 fl.

14,5 = 2012 Radford Dale Syrah
169:- The Winery of Good Hope, Stellenbosch, Sydafrika
99348, Gullberg by Stockwine
 Fruktig doft med björnbär, blåbär, katrinplommon, vulk, bacon, ek, peppar och andra kryddor. Medelfyllig, fruktig och sammanfattad smak med tanninstram struktur, fräsch syra, tilltagen längd och rent, fast, pepprigt slut. 900 fl.



T6

16 = 2010 La Bauge Au-dessus Pinot Noir
289:- Au Bon Climat, Santa Maria Valley, Kalifornien, USA
92179, Enjoy Wine & Spirits
 Stor, utvecklad doft med jordgubbar, trädgårdshallon, röda körsbär, viol, ek och kanel. Medelfyllig, god, fruktig smak med bra början, utvecklad mitt med nyanserade aromer, bra intensitet, klara syror och rent, gott slut. Spänstigt, elegant vin med attraktiv fruktighet, gott nu och många år till. 900 fl.



T6

Nya årgångar

Mousserande viner

16 - 2009 Didier Michel Grand Cru
331:- Champagne, Frankrike
7907, Vinia Sweden
 Fin, ren och trevligt utvecklad doft med bär, äpple, bröd, citrus och mineral. Medelfyllig, torr, utvecklad smak med god början, nyanserad mitt med fin mousse, bra syra, utmärkt längd och rent, balanserat slut. Välutvecklad skumpa från varm årgång, drick nu.

16,5 = 2002 Palmer & Co Millésime Brut
709:-/ Champagne, Frankrike
1500ml 7867, Oenoforos
 Stor, utvecklad doft med gult äpple, persika, citrus, bär, mineral och mjölkchoklad i tonerna. Torr, mogen och komplex smak med gräddig mousse, mycket bra längd, behärskat stram syra och bestämt slut med citrus, bröd och mineral. Moget vin från toppårgång, drick de närmaste åren.

16,5 - 2007 Ruinart Brut Millésime
485:- Champagne, Frankrike
7637, Moët Hennessy Sverige
 Stor, utvecklad doft med röda bär, äpple, citrus och en del källar-toner. Medelfyllig, torr och ganska rik smak med krämig mousse, angenäm struktur med avrundade syror, oantastlig längd och rent slut med liten värme. Moget bubbel från mjukare årgång.



17,5 = 2006 Pol Roger Blanc de Blancs
599:- Champagne, Frankrike
88285, Ward Wines
 Lite reserverad men djup doft med gula äpplen, persika, citronskal, bröd, nötter, krita och mineral. Medelfyllig, torr smak med pigg attack, intensiv och komplex mitt med krämig mousse, ren, god syra, ordentlig längd och mineralbetonad avslutning med god sätta. Stilig champagne från lite kraftfullare årgång, god nu och flera år till.



16 2000 Cuvée St Vincent Blanc de Blancs Grand Cru
753:- R & L Legras, Champagne, Frankrike
84003, Scandinavian Wine & Food
 Intensiv, gul färg. Stor, mogen doft med bröd, gula äpplen, persika, citronskal, mineral, blond apelsin och mjölkchoklad. Torr, mogen smak med bra början, nyansrik mitt med krämig mousse, ren och lagom uppstramande syra och lite trött avslutning med viss beska. Väl moget vin där doften är bäst, drick nu.



14 = 2010 Graham Beck Blanc de Blancs Brut
139:- Sydafrika
6505, Prime Wine Sweden
 Utvecklad doft med gula äpplen, citrus, päron och lite bröd-toner. Torr, utvecklad och nyanserad smak med god mousse, fräsch syra, viss intensitet och jordig beska i avslutningen.

Vita torra viner

12 = 2014 Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc
85:- François Lurton, Frankrike
22139, The Wine Agency
 Ung, fruktig doft med inslag av svartvinbärsblad, päron och fläder. Rik, fruktig smak med god kropp, druvtypiska aromer, bra syra och fin längd. Druvtypiskt vin som känns lite rundare i den här årgången.



akessonvin.se



Chateau Haut-Canteloup 2012

Vinet har en nyanserad smak med rostad fatkaraktär, svarta vinbär, plommon, örter och ceder. I doften känner du inslag av fat, svarta vinbär, plommon, örter, kakao, choklad och ceder. Passar till köttretter av lamm eller nöt.

Art.nr: 3994 | Alk.halt: 13% vol.

OM VINET INTE FINNS I JUST DIN BUTIK, KAN DU ALLTID BESTÄLLA DET I BUTIKEN ELLER PÅ SYSTEMBOLAGETS HEMSIDA.

**Att börja dricka
i tidig ålder
ökar risken för
alkoholproblem.**

13,5 - 239:- /1500ml		2013 Jules Muller Gewurztraminer Réserve Alsace, Frankrike 6702, Tryffelsvinet Fruktig och kryddig doft med inslag av aprikos, litchi och lite blommor. Drygt medelfyllig, halvsöt, rik, fruktig smak med rund kropp, balanserad syra, riktigt bra längd och restsöt avslutning. Druvtypiskt.
13,5 = 141:-		2013 Riesling Hugel Alsace, Frankrike 12191, Hjo Grosshandel Lite återhållen doft med äpple, persika, gummi, mineral och lite jordtoner. Medelfyllig, torr, fruktig och ganska stadig smak med sammansatta aromer, balanserad rieslingsyra, bra längd och liten mineralsälda. Druvtypiskt.
14 = 154:-		2010 Château de Rochemorin Blanc Pessac-Léognan, Frankrike 4128, Bibendum God, utvecklad doft med svartvinbärsblad, fläder, grönt äpple, lite fat och mineral. Medelfyllig, torr, utvecklad och sammansatt smak med god syra, riktigt fin längd och fast slut med liten fatbeska. Fatlagrat bordeauxvin av sauvignon blanc.
15 + 174:-		2013 Chablis Premier Cru Beauroy J M Brocard, Frankrike 7125, Johan Lidby Vinhandel Öppen, fruktig doft med grönt äpple, vit persika, tydliga mineraltoner, citrus och lite smör. Medelfyllig, torr, fruktig och nyansrik smak med god intensitet, riktigt bra längd, behärskat stram balans med fin syra och rent slut med trevlig mineralsälda. Gott nu och många år till.
15 = 199:-		2013 Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre Domaine Prieuré St Côte, Frankrike 2177, Johan Lidby Vinhandel Fin, fruktig doft med äpple, persika, tydliga mineraltoner, någon ek, lite smör och citrus. Medelfyllig, torr, rik, fruktig smak med avrundad början, god mitt med nyanserade aromer, balanserad, relativt stram syra, utmärkt längd och rent, fast slut med god mineralsälda. Lagras 3-6 år.
16 = 199:-		2013 Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre J M Brocard, Frankrike 5587, Johan Lidby Vinhandel Ren och djup doft med äpple, gul persika, citrus, smör, en touch vanilj och gott om mineraltoner. Medelfyllig, torr, fint fruktig och tydligt mineralig smak redan från attacken, lång och koncentrerad mitt med nyanserade aromer, utmärkt längd, spänst i syran och rent, gott slut aptitlig mineralsälda. Karaktärsfull premier cru, god nu men kan gott lagras 5-10 år.
15 = 151:-		2012 Savennières L'Effet Papillon Château de la Moulinière, Anjou-Saumur, Frankrike 6017, Stellan Kramer Fruktig och något utvecklad doft med äpple, päron, gula plommon, persika, mineral, arrak och ylle i tonerna. Medelfyllig, torr, fruktig och nyansrik smak med riktigt bra längd, frisk, lite kantig syra, fin mineralsälda och liten, druvtypisk beska. Karaktärsfullt loirevin av chenin blanc.
13 = 99:-		2014 Stoneleigh Riesling Stoneleigh Vineyards, Marlborough, Nya Zeeland 6498, Pernod Ricard Sweden Fruktig doft med äpple, ventilgummi, lime och ananas. Rikt fruktig smak med pigg början, nyanserad mitt med frisk syra, bra längd och rent, stramt slut. Fräsch ny årgång med bra druvkaraktär.
15 - 243:-		2014 Cloudy Bay Sauvignon Blanc Cloudy Bay, Marlborough, Nya Zeeland 82623, Moët Hennessy Sverige Ung, fruktig, lite återhållen doft med inslag av fläder, grönt äpple och örter. Medelfyllig, rik, fruktig smak med god början, rätt intensiv mitt med stram, lite kantig syra, riktigt fin längd med druvtypiska aromer och ren, fast, småvärm avslutning.

12,5 = 85:-		2014 Dr L Riesling Dr Loosen, Mosel, Tyskland 7218, Vinunic Purung, fruktig doft med inslag av grönt äpple, päron och lite mineral. Lätt, halvtorr, fräsch, fruktig smak med pigg attack, rätt intensiv mitt med ännu unga aromer, livlig syra, god längd och fräscht, fruktigt slut med mjuk restsötma och litet mineralinslag. Bra instegsmosel.
14 + 129:-		2013 Von Winning Win Win Riesling Trocken Pfalz, Tyskland 79394, Intermondi Fruktig doft med persika, gult äpple och citrus i tonerna. Medelfyllig, rik, fruktig smak med god kropp, ren, fin, saftig syra, bra längd och gott slut med litet mineralinslag.
16 + 209:-		2013 Georg Breuer Terra Montosa Riesling Rheingau, Tyskland 5818, Vinunic Ung och lite knuten doft med grönt äpple, vit persika, citrus, lite mineral och gummi. Lite lätt, torr, fint fruktig och mycket lång smak med nyanserade aromer, framväxande mineralinslag, spänstig fruktsyra och rent, snyggt slut med trevlig sälda. Riesling med kärna, laga gärna 5-10 år.
12 + 72:-		2014 Steinschaden Grüner Veltliner Kamptal, Österrike 4320, Nordic Wine Company Kryddig, ung doft med päron och peppar som framträdande toner. Medelfyllig, torr, fruktig och kryddig smak med bra syra, fin längd och vitpepprig avslutning. Druvtypiskt.

Vita söta viner

13 = 99:-		2014 Kloster Eberbach Riesling Kabinett Rheingau, Tyskland 5810, Provinum Vinhandel Knuten, ung doft med drag av gult äpple, persika, citrus och mineral. Knappt medelfyllig, halvsöt, fruktig, ung och utvecklad smak med god längd och frisk syra. Vinner på att sparas några år.
14,5 + 139:-		2007 Rudesheimer Berg Rottland Riesling Spätlese Weingüter Wegeler, Rheingau, Tyskland 5830, Giertz Vinimport Stor, fint utvecklad doft med persika, päron, gula plommon, blommor och mineral. Medelfyllig, söt, rik, utvecklad smak med komplexa aromer, fruktig kropp, ren och harmonisk syra, riktigt bra längd och gott slut med mjuk sötma och litet mineralinslag. Gott nu och många år till.
14,5 = 134:- / 500ml		2011 St Stephan's Crown Tokaji Aszu 3 Puttonyos Kövágó Estate, Tokaj, Ungern 2928, Henkell & Co Sverige Söt tokajerdoft med russin, torkad frukt, persika och aprikos. Medelfyllig, söt, rik smak med nyanserade aromer, litet honungsinslag, inlindad, ganska snäll syra och oantastlig längd. Bra ursprungskaraktär.

Röda viner

13,5 + 95:-		2014 Alamos Malbec Bodega Catena Zapata, Mendoza, Argentina 6670, Vinunic God, fruktig doft med plommon, mörka bär, liten violton, läder och fat. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och ganska stadig smak med infattad struktur, schysst längd och rent, fast slut.
13,5 + 101:-		2013 Wyndham Estate Bin 555 Shiraz South Eastern Australia, Australien 6829, Pernod Ricard Sweden Stor, kryddig och syltigt fruktig doft med svartpeppar, björnbär, plommon, choklad och ek. Drygt medelfyllig, generös, fruktig och efterhand pepprig smak med behaglig strävhet, inlindad syra och varm, ombonad avslutning. Publikt men också med en hel del karaktär.

Di Di Di Di DiPER STYREGÅRD
DI WEEKEND 2014-12-16**BÄSTA
KÖP!**ALLT OM VIN
NR 11 2014**MER ÄN
PRISVÄRT!**ALLT OM MAT
NR 18 2014

NYHET!

PREMIUM RIESLING PÅ 2 LITERS BIB

FINNS ATT BESTÄLLA PÅ SYSTEMBOLAGET.SE
50° RIESLING TROCKEN Nr 582407. 199 KR. 2L 12% VOL.

50° RIESLING TROCKEN
Nr 582401. 89 KR. 12% VOL.
Ungdomlig, mycket frisk, druvgig
smak med inslag av päron,
honung, persika och citron.

50DEGREE-RIESLING.COM
WWW.HENKELL-SVERIGE.SE

**Alkoholkonsumtion
under graviditeten
kan skada barnet.**

15 + 169:-	2012 Penfolds Kalimna Bin 28 Shiraz Penfolds, South Australia, Australien 16320, Treasury Wine Estates Återhållen, fruktig och kryddig doft med inslag av plommon, mörka bär, gummi, svartpeppar, ek och lakrits. Rätt fyllig och rik smak med fruktig början, framväxande kryddighet i mittpartiet, infattad struktur, tilltagen längd och varm, pepprig och rätt stöddig avslutning. Gott nu och minst ett tiotal år till.
14 + 124:-	2011 Château Labadie Côtes de Bourg, Bordeaux, Frankrike 3550, Hjo Grosshandel Öppen och utvecklad doft med plommon, örter, blåbär, svartvinbär och fat. Medelfyllig, fruktig och utvecklad smak med behärskat stram tanninstruktur, fin syra, nyanserade aromer, riktigt bra längd och rent, fast slut. Korrekt bordeauxkaraktär.
14,5 = 169:-	2011 Les Hauts de Granget Union de Producteurs de St Emilion, Frankrike 3814, Janake Wine Group Utvecklad doft med plommon, svarta vinbär, korinter, rostad ek, kaffe och örter. Medelfyllig, fruktig, utvecklad och sammansatt smak med lite robust strävhet, spänstig syra, fin längd och rent, fast slut. Känns rätt tufft och extraherat.
14 = 149:-	2013 Fleurie Poncié Domaine du Vissoux, Fleurie, Beaujolais, Frankrike 5150, Handpicked Wines Sweden Fruktig doft med hallon, körsbär, rödvinbär och blåbär i tonerna. Lätt, fruktig smak med silig struktur, fin syra, riktigt bra längd och rent slut med inslag av lingon och röda vinbär. Bra beaujolaiskaraktär.
14 = 149:-	2013 Les Dames de Vergy Domaine Guyon, Bourgogne Haut Côtes de Nuits, Frankrike 5460, Prime Wine Sweden Fruktig doft med jordgubbar, lingon, röda vinbär, fat och lite örter. Medelfyllig, fruktig smak med tydlig strävhet, fin syra, bra längd med sammansatta aromer och rent slut. Basbourgogne med mer tanninstruktur än vanligt.
14 = 154:-	2013 Bourgogne Cuvée Margot Olivier Leflaive, Frankrike 5447, Johan Lidby Vinhandel Bärig doft med jordgubbar, hallon, smultron, ek, lite örter och diskret mineralton. Knappt medelfyllig, fruktig och nyanserad smak med viss intensitet, klara syror, oantastlig längd och rent, uppstramat slut. Basbourgogne åt det elegantare hållet.
14 - 199:-	2013 Côtes de Nuits-Villages Louis Max, Frankrike 4626, Sigva Fruktig doft med jordgubbar, hallon, rostade fattoner och lite apelsin. Knappt medelfyllig, fruktig och något snipig smak med tydligt ekinslag, liten kärvhet, god längd och lite syrlig avslutning.
16 - 329:-	2011 Morey-Saint-Denis Louis Jadot, Bourgogne, Frankrike 71084, Vinunic Öppen doft med jordgubbar, hallon, röda körsbär, ek, lite läder och apelsin. Medelfyllig, god, fruktig smak med fin början, riktigt lång och fokuserad mitt med nyanserade aromer, behärskat stram struktur med klara syror och rent slut med röda bär, ek och lite mineral. Bör vinna på att lagras 4-8 år.
15 + 159:-	2013 Château L'Hospitalet La Réserve Rouge Gérard Bertrand, Coteaux du Languedoc, Frankrike 73142, Ward Wines Varm, fruktig doft med mörka bär, plommon, körsbär, russin, en hel del örter och lite fat. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och kryddig smak med god kropp, uppstramande tanninstruktur, fin syra, riktigt bra längd och varm avslutning med mineral och god sätta. Karaktärsfullt sydfranskt vin av syrah, mourvèdre och grenache.

15 = 189:-	2013 Le Hurlevant Châteauneuf-du-Pape Vignobles Mayard, Frankrike 2291, Vinia Sweden Varm, fruktig doft med plommon, syltade röda bär, torkade örter och lite starkvinstoner. Drygt medelfyllig, rik, varm, fruktig och lite robust smak med bra längd, sammansatta aromer och viss eldighet i avslutningen.
15 = 209:-	2012 Châteauneuf-du-Pape Domaine des Chanssaud, Frankrike 2317, Concealed Wines Stor, varm, fruktig och örtig doft med plommon, körsbär, hallon, blåbär, lavendel, lakrits och fat. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med avrundad början, trevligt uppstramande mitt med rund kropp, fin syra, ordentlig längd och lite eldig avslutning.
16 + 219:-	2011 Xavier Châteauneuf-du-Pape Frankrike 6267, Vinovativa Utvecklad doft med plommon, röda och mörka bär, mynta och andra örter, fat och kryddor. Fyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med god kropp, komplexa aromer, bra struktur av mogna syror, utmärkt längd och stadig avslutning med liten sätta. Châteauneuf i modern stil, god nu och många år till.
14,5 + 139:-	2011 Le Tense Sassella Nino Negri, Valtellina, Italien 32341, Enjoy Wine & Spirits Stor, utvecklad doft med multna jordgubbar, nypon, plommon, fikon, fat och rosor. Drygt medelfyllig, rik, utvecklad smak med fruktig kropp, fint nyanserade aromer med bra intensitet, slipade tanniner, spänstig syra och riktigt bra längd. Karaktärsfullt nebbiolo i ny årgång.
14 109:-	2013 Coste della Sesia Nebbiolo Travaglini Giancarlo, Piemonte, Italien 32156, Amka Vinimport Fruktig doft med plommon, hallon, fat, lite lädertoner och rosor. Medelfyllig, fruktig och druvtypiskt sträv smak med fin kropp, nyanserade aromer, ren, god syra och fullt anständig längd. Extrapoäng för den klara druvkaraktären.
13 = 99:-	2013 Ebbio Langhe Nebbiolo Fontanafredda, Italien 22300, Enjoy Wine & Spirits Dämpad doft med plommon, röda bär, nypon och lite fat. Medelfyllig, fruktig smak med rik inledning, strukturerad mitt med bra längd och fast slut med värme.
14,5 = 169:-	2013 Langhe A Mont Nebbiolo Paolo Conterno, Italien 2439, Gullberg by Stockwine Öppen doft med körsbär, plommon, röda bär, nypon, örter och fat. Medelfyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med stadig tanninstruktur, riktigt bra längd och fast slut med ombonat värme. Robust.
14 = 151:-	2011 Ricossa Barolo Mondo del Vino, Italien 76367, Mondo Wine Sweden Varm, utvecklad och syltig doft med plommon, körsbär, björnbär, viol, fat och svamp. Rik, fruktig och utvecklad smak med nyanserade aromer, bra tanninstruktur, god, mogen syra och fullt anständig längd. Småstöddig instegsbarolo.
15 + 171:-	2010 Barbaresco Livio Pavese, Piemonte, Italien 5337, BGS Wine Import Utvecklad doft med plommon, röda körsbär, syltade jordgubbar, fat och läder. Medelfyllig, god, fruktig och koncentrerad smak med bra kropp, sammansatta aromer, behärskat strama tanniner, fin syra och ordentlig längd. Bra druv- och ursprungs-karaktär.
15 - 239:-	2013 Lacceto Società Agricola Montalbera, Monferrato, Italien 72722, Wine Group Sweden Fruktig doft med körsbär, röda bär, rosor och fat i tonerna. Medelfyllig, rik, fruktig och fint strukturerad smak med nyanserade aromer, inlindad syra, utmärkt längd och ren, god avslutning med värme och liten sötma. Gott kalenderbitarvin av druvsorten ruché.

Magnifik entré på vinscenen

När de första vinerna från Tokara Winery i Sydafrika gjorde entré på världens vinscen blev det en dundersuccé. Vid premiären på den internationella tävlingen Veritas 2005 belönades Tokara med dubbla guld och efter det har medaljregnet fortsatt.

Tokara cabernet sauvignon

Kännetecknas av en elegant strävhet med inslag av tanniner, mörka bär och cederträ. Det är ett magnifikt vin till finare kött, som en grillad oxfilé, kalvkotletter eller en hängmörad entrecôte. Gärna med kraftfulla tillbehör som en vitlökstung potatisgratäng och en kryddig rosmarinsky. Ljuvligt till smakstarka ostar.

105:–

Art.nr. 6493. Alk. 14,5%.



Bästa köp!

Bengt-Göran Kronstam,
DN april 2013

Mer än prisvärt!

Per Bill, DVPE Nr 9 2013

Bästa köp!

Allt om Vin, nr 5 2013

nigab.

Vill du veta mer om alla våra spännande viner, få serveringstips, hitta inspirerande recept och vägledning i valet av drycker ska du besöka nigab.se.

Alkohol kan skada din hälsa.

13,5 = 115:-	2013 Rendola Governo Rendola, Toscana, Italien 12380, The Wine team Fruktig doft med både mörka och röda körsbär, blåbär, mynta och ek. Drygt medelfyllig, rik, varm, fruktig smak med lite robust strävhet, balanserad syra och fast slut med liten restsötma.	11 = 69:-	2013 Mezzacorona Lagrein Trentino, Italien 22951, Enjoy Wine & Spirits Bärig doft med röda vinbär, röda körsbär och blåbär i tonerna. Lättsam, god smak med fin längd, fräscha syror, bra balans och liten värme. Trevligt och opretentiöst.
15 = 179:-	2000 Stielle Rocca di Castagnoli, Toscana, Italien 2220, Gullberg by Stockwine Stor, mogen doft med inslag av plommon, läder, körsbär, svamp, fat, lakrits, örter och tobak. Medelfyllig, mogen och komplex smak med fatkaraktär, tydliga, lite torra tanniner, bra syra, fin längd och liten värme i avslutningen. Cuvée av sangiovese och cabernet sauvignon som får extrapoäng för mognadskaraktären.	13,5 = 111:-	2012 Villa Righetti Ripasso Luigi Righetti, Valpolicella, Italien 76308, Janake wine group Utvecklad doft med plommon, körsbär, torkad frukt, lite fat och choklad. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med rundade tanniner, nästan livlig syra och rent, stramt slut med värme. Bra karaktär.
14 = 135:- 	2010 Beni Duilio Riserva Castellani, Chianti Classico, Italien 22328, Nigab Utvecklad doft med körsbär, blåbär, plommon, ek och choklad. Medelfyllig, rik och strävt strukturerad smak med fruktig kropp, utvecklade aromer, riktigt bra längd och fast slut med liten sätta. Gott nu och många år till.	13,5 + 99:-	2012 Aventino Old Vines Mencía Hemmeken Cellars, Bierzo, Spanien 2707, Enjoy Wine & Spirits Fruktig, något utvecklad doft med blåbär, örter, svarta vinbär, lite fat- och violtoner. Medelfyllig, god, fruktig och nyanserad smak med stram struktur med täta tanniner och bra syra, riktigt fin längd och varm avslutning. Inte utan elegans.
14 = 145:- 	2012 Rocca Guicciarda Riserva Barone Ricasoli, Chianti Classico, Italien 2723, Wine World Trevligt utvecklad doft med körsbär, plommon, rostad ek, örter och tobak. Medelfyllig, god, fruktig och nyanserad smak med klara syror, tilltagen längd och rent slut. Öppen och tillgänglig chianti med bra ursprungskaraktär.	13 + 89:-	2011 Torres Gran Sangre de Toro Reserva Miguel Torres, Catalunya, Spanien 2686, Miguel Torres Utvecklad och lite syltig doft med plommon, mörka bär, ek och choklad. Mer än medelfyllig, god smak med fruktig kropp, utvecklade aromer, mogna syror, fin längd, bra balans och små- varm avslutning. Cuvée av garnacha, cariñena och syrah.
15 + 159:- 	2012 Poliziano Viti Nuove Vino Nobile di Montepulciano, Italien 2144, Johan Lidby Vinhandel God, något utvecklad doft med plommon, körsbär, ek, örter och lite mineral i tonerna. Medelfyllig, fint fruktig och nyanserad smak med bra början, välstrukturerad mitt med utmärkt längd och fast slut med spänst. Vino nobile med viss elegans.	13,5 + 105:- 	2010 Coto de Imaz Reserva El Coto de Rioja, Rioja, Spanien 2659, Spendrups Utvecklad, fatig doft med plommon, bär, choklad och vanilj. Medelfyllig, fruktig och fatig smak med rätt ekiga tanniner, bra syra, fin längd och fast slut. Reserva med både spänst och framträdande fatkaraktär.
13,5 = 129:-	2013 Campogiovanni Rosso di Montalcino San Felice, Italien 2597, Bibendum Ung, fruktig doft med körsbär, hallon, nypon, fat och lätta örttoner. Medelfyllig, rik smak med bra struktur, tydligt fatinslag, god längd och varm avslutning.	14  109:- 	2010 Baron de Ley Reserva Baron de Ley, Rioja, Spanien 2525, Enjoy Wine & Spirits Varm, fruktig och utvecklad doft med plommon, röda bär, lätt örtighet och vanilj. Medelfyllig, rik, fruktig smak med god strävhet, bra syra, tilltagen längd med utvecklade aromer och ren, småvarm avslutning. Reserva med både frukt och ek.
16 = 150:-/ 375ml 	2010 Brunello di Montalcino Col d'Orcia, Italien 12357, Carovin Fint utvecklad doft med mogna körsbär, plommon, lite torkad frukt, ek, läder och lite örter. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med stora, mogna tanniner, sammansatta aromer, utmärkt längd och fast slut med värme. Gott nu men kan lugnt lagras 5-10 år.	14 + 121:- 	2010 Viña Pomal Reserva Bodegas Bilbainas, Rioja, Spanien 6712, Rewine Öppen och utvecklad doft med blåbär, björnbär, plommon och vanilj. Medelfyllig, fint fruktig och ekig smak med god koncentration, riktigt bra längd med sammansatta aromer, lagom stram struktur och fast slut med värme. Spänstig reserva med gott ekinslag.
16 = 274:- 	2008 Brunello di Montalcino Col d'Orcia, Italien 12357, Carovin Stor, utvecklad doft med körsbär, björnbär, plommon, torkad frukt, örter, ek, läder och svamp. Drygt medelfyllig, utvecklad smak med rik attack, komplex mitt med god kropp, stadig tanninstruktur, spänst i syran, utmärkt längd och fast slut. Gott nu och många år till.	14 = 139:- 	2009 Marqués de Murrieta Reserva Marqués de Murrieta, Rioja, Spanien 2612, Ward Wines Utvecklad doft med inslag av plommon, röda och mörka bär, ek och vanilj. Medelfyllig, utvecklad smak med god, fruktig kropp, sammansatta aromer, riktigt bra längd, något robusta tanniner, bra syra och viss värme. Lite tyngre reserva från varm årgång.
16 = 259:- 	2010 Brunello di Montalcino Val di Suga Tenimenti Angelini, Italien 42302, Oenoforos Fint utvecklad doft med körsbär, blåbär, ek och örter i tonerna. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med utvecklade aromer, tydlig tanninstruktur, god syra, ordentlig längd och varmt, stadigt slut. Lagras 5-10 år.	15,5 + 189:- 	2008 Baron de Ley Gran Reserva Baron de Ley, Rioja, Spanien 2548, Enjoy Wine & Spirits Välutvecklad doft med plommon, mogna körsbär, blåbär, lite svarta vinbär och örter samt goda ektoner med vanilj och choklad. Medelfyllig, god, utvecklad och komplex smak med behärskat strama tanniner, spänstig syra, utmärkt längd och rent, fast slut. Elegant gran reserva från sval årgång, god nu och många år till.
16 = 281:- 	2010 Brunello di Montalcino La Fuga Folonari, Italien 12330, Ward Wines Utvecklad, varm doft med plommon, körsbär, björnbär, frukt-kompott, örter, läder och fat. Fyllig, rik, utvecklad smak med fruktig kropp, sträv och stadig struktur, bra syra, utmärkt längd och lite tung, nästan eldig avslutning. Lagras 5-10 år.	12,5 = 89:-	2013 Roodeberg KVV, Western Cape, Sydafrika 7451, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel Nyanserad doft med plommon, mörka bär, örter, rök, kryddor och fat. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med inlindade syror och bra längd. God mix av cabernet sauvignon, merlot och shiraz.

15 - 249:- **2013 The Chocolate Block**
Boekenhoutskloof, Western Cape, Sydafrika
2086, Prime Wine Sweden
 Stor doft med björnbär och andra mörka bär, plommon, rostad ek och choklad. Fyllig, fruktig smak med rökiga, örtiga och ekiga inslag, bra syror, ordentlig längd och varm avslutning. Syrahdominerat blandvin.

13,5 + 99:- **2012 Concannon Conservancy Cabernet Sauvignon**
Concannon Vineyard, Livermore Valley, Kalifornien, USA
6705, Winepartners Nordic
 Öppen och utvecklad cabernetdoft med svarta vinbär, blå plommon, salvia och andra örter plus fat. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med avrundad början, god mitt med inlindad struktur och varm avslutning. Druvtypiskt.

14 = 150:- **2012 Petite Petit Sirah**
Michael David Winery, Lodi, Kalifornien, USA
72094, Janake wine group
 Smått utvecklad doft med blåbär, plommon, peppar och andra kryddor, viol och fat. Medelfyllig, rikt fruktig och fint strukturerad smak med goda, rena syror, bra balans och fin längd med mörka bär och kryddor i tonerna. Tilltalande karaktär.

14 = 151:- **2013 Sivas-Sonoma Old Vine Zinfandel**
Don Sebastiani & Sons, Sonoma County, USA
12399, Sundance Wines
 Varm, fruktig, syltig doft med körsbär, björnbär, plommon och rostad ek. Fyllig, mycket rik, fruktig smak med lite robust strävhet, fin syra, bra längd och eldig och syltig avslutning. Rätt generöst.

15 = 199:- **2011 Beringer Knights Valley Cabernet Sauvignon**
Beringer, USA
74646, Treasury Wine Estates Sweden
 Utvecklad och avrundad cabernetdoft med svarta vinbär, blåbär, mynta, blå plommon och ek. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med god tanninstruktur, balanserad syra, utmärkt längd och varm, rätt stadigt avslutning. Bra druv- och ursprungskaraktär.

16,5 = 325:- **2012 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon**
Napa Valley, USA
71926, Terrific Wines
 Fruktig doft med svarta vinbär, plommon, salvia och andra örter, ek och choklad. Mer än medelfyllig, rik, fruktig och välstrukturerad smak med komplexa aromer, bra syror, rejäl längd och stöddig avslutning. Karaktärsfull napacabernet med stil, kan lugnt lagras ett tiotal år.

14,5 = 179:- **2012 Chateau Smith Cabernet Sauvignon**
Charles Smith Wines, Columbia Valley, Washington State, USA
71907, Handpicked Wines Sweden
 Varm, fruktig och syltig doft med svarta vinbär, plommon, ek och gummi. Medelfyllig, rik och avrundad smak med inlindade tanniner, bra syra, ordentlig längd med nyanterade cabernettoner och varm avslutning med ekig strävhet.

Söta och starka viner

14 **2012 Moscatel de Setúbal**
Bacalhã Vinhos de Portugal, Portugal
8011, Nigab
 Yppig doft med gula plommon, aprikos, blommor, gula russin och apelsin. Fyllig, söt, rik, fruktig och sammansatt smak med viskositet, balanserad syra, utmärkt längd och fast slut med värme. Uppspritat muscatvin, gör sig bra både i och till fruktsallad.

15 = 119:-/500ml **2013 Castaño Dulce Monastrell**
Bodegas Castaño, Yecla, Spanien
8412, Fonberg
 Mörk, röd färg. Varm, fruktig och fatig doft med plommon, torkad frukt, övermogna röda bär och choklad. Drygt medelfyllig, mycket söt, rik, fruktig och strukturerad smak med god och tydlig strävhet, fin och balanserad syra, riktigt bra längd och fast slut med värme och mjuk sötma. Vin av övermogna druvor från gamla mourvédrestockar.

WWW.SPRINGWINE.SE

© 2015 LOUIS M. MARTINI WINERY, ST. HELENA, CA. ALL RIGHTS RESERVED.



WWW.FINEWINE.NU

TRADITION
never tasted so good.



LOUIS M MARTINI NAPA VALLEY
Cabernet Sauvignon

ART.NR: 6723. PRIS: 199 KR
 75CL. 14,5% VOL. ÅRGÅNG 2011

**Alkohol i samband
 med arbete ökar
 risken för olyckor.**

Beställningssortimentet

Plånboksvänliga viner för källaren

Det är inte varje gång man inleder med att rekommendera ett mousserande vin från Italien, men *2009 Rotari Blanc de Blancs Extra Brut* ger verkligen valuta för pengarna och är klockrent till vårens festligheter. Speciellt tilltalade är den generösa doften med sina utmärkta chardonnaytoner. Kul med både fin mognad och torr smak till en rimlig peng.

Bland de röda utmärker sig ett annat plånboksvänligt vin som är jättegott idag, men som säkert kommer att utvecklas väldigt bra i vinkällaren. Bordeauxvinet *2010 Château de Paranchère Cuvée Raphael* tillverkas av egendomens bästa druvor från drygt 40 år gamla stockar och får sedan vila 14-18 månader på fat av ek från Tronçais. Vinet har fått sitt namn efter grundaren till egendomen, Raphael Gazaniol och har en komplex, yppig doft och balanserad, maffig smak som märkligt nog lyckas dölja 14,5 % alkohol väldigt väl. Solklart fynd!

Är du istället mer förtjust i sydfranska viner ska du inte missa *2011 Mas de la Dame Réserve Rouge*. Det är en helt annan typ av vin med aromatisk, förförisk doft av Provences vackra lavendelängar och alla de klassiska attributen från syrah och grenache samt ung och välbalanserad smak kan göra vem som helst glad, inte minst mig! Även detta vin har stor framtidspotential i källaren.

Om vi håller oss kvar i södra Frankrike ett litet tag vill jag även slå ett slag för webbvinet *2007 Bandol Cuvée Special från Domaine Lafran-Veyrolles* som trots ett antal år på nacken säkert har en lysande framtid med många års ytterligare lagring. Det enda problemet med denna typ av väldigt kraftfulla starkvinsliknande viner är förstås när man ska dricka det. Tillbehöret är givet: en fint lagrad comté, förstås!

2010 Kanonkop Paul Sauer med sin finstämda, eleganta bordeauxliknande doft och utmärkta balans gör mig inte heller denna gång besviken. Jag tycker att detta är ett av de mer pålitliga röda vinerna från Sydafrika. Av någon anledning lyckas de dessutom minimera den typiska rökigheten som man annars så ofta påträffar i röda viner därifrån.

Sist bland de röda vill jag också tipsa om två smarriga baroloviner från *Alessandro Veglio*. Alessandro, som bara är drygt 30 år gammal, är syskonbarn till Mauro Veglio. Familjen har odlat druvor i generationer, men har aldrig tidigare tillverkat eget vin. Efter sin oenologutbildning i Alba började han göra egna viner så sent som 2005. Förutom de egna 3 hektaren arrenderar han ytterligare 1,5 hektar. Både hans standardbarolo och hans Gattera från 2010 har alla de klassiska attributen på plats med fina toner av torkade rosor, lövhögar, viol och katrinplommon. Men spara gärna även dessa för ännu större upplevelser!

"Slutet gott - allting gott", heter det ju. För att då inte chansa oavsett om du väljer att avsluta din måltid med olika typer av goda ostar och/eller en söt dessert, rent av med en hel del choklad, kommer här det klockrena alternativet: *2001 Moscatel de Setúbal från Bacalhôa Vinhos de Portugal*. Detta starkvin har lättsmak, komplex, utvecklad doft av apelsin, knäck, choklad och nötter. Sedan har smaken just den där fina kombinationen av sötma, syra och alkohol som gör vinet till ett säkert kort till allt från hårdostar till självkrypande blåmögelostar och desserter från creme brûlée till chokladmousse. Bara att njuta!

Rickard Albin

Mousserande viner

16,5 - 920:-/ 2x750ml	2005 Le Mesnil Prestige Grand Cru Brut Blanc de Blancs Millésime Champagne Le Mesnil, Champagne, Frankrike 77421, Alshammar Import, 12 % Aromatisk, fin doft med härlig mineralitet, ren citrus, äggtoddy och finstämd rökighet. Balanserad smak med viss mognad, lagom mousse, lätt smörig kropp, ren, frisk fruktsyra och fin längd.
10 = 64:-	Rivani Prosecco Rivani, Prosecco, Venetien, Italien 77135, Apricot, 11 % Blommig, söt doft med inslag av päron, gröna äpplen och krusbär. Smak med viss restsötma, ungdomlig fruktighet, lätt kropp och enkelt avslut. 100 % glera.
12 = 77:-	Tina Spumante Extra Dry Casa Vinicola Botter, Italien 77435, Giertz Vinimport, 11 % Medelfyllig doft av färsk ananas och gula plommon. Smakrikt med tydlig sötma, försiktig mousse, inslag av citron och trevlig liten bitter eftersmak av gråpäron. 100 % trebbiano.
11,5 - 89:-	Pazzione Cuvée Prestige Vini Mundi, Italien 77721, The Wine Team, 8,5 % Lite sötaktig doft av päron, banan, tutti frutti och lite jord. Smaken har ett godisartat anslag, bra, frisk, balanserad syra och viss restsötma. Ekologiskt muscatvin.
13,5 + 129:-	2009 Rotari Blanc de Blancs Extra Brut Mezzacorona, Trento, Italien 77152, Enjoy Wine & Spirits, 12,5 % Generös, druvtypisk, rökig doft av ylle, chokladpraliner, citrus och mogen gul frukt. Ganska fyllig smak med trevlig mognad och bra frukt, något grov mousse och viss bitterhet i avslutet. Doften bättre än smaken. Ren chardonnay.
13,5 = 284:-/ 2x750ml	MVSA Brut Masia Vallformosa, Cava, Spanien 75536, Alshammar Import, 11,5 % Ren, frisk doft av päron, physalis och lite jäst. Ung outvecklad smak med hygglig mousse, lätt kärvhet i mittpaletten och torrt, ganska kort slut. Macabeo, xarel-lo och parellada
13,5 = 284:-/ 2x750ml	MVSA Brut Rosé Masia Vallformosa, Cava, Spanien 75813, Alshammar Import, 12 % Medelfyllig, lätt sötfuktig doft av jordgubbar, smultron och röda päron. Drygt medelfyllig, fruktig smak med storbubblig mousse, viss bitterhet i mitten, pigg syra och rätt schysst eftersmak. Tempranillo och garnacha.

Vita viner

13 + 89:-	2014 Bestheim Riesling Réserve Alsace, Frankrike 72342, Giertz Vinimport, 12 % Doft av citrus, tutti frutti, lime, rosor och lite gula äpplen. Smaken har en lite oljig fetma, inslag av citrus, ung men balanserad syra och bra längd.
12 = 89:-	2014 Parallèle 45 Blanc Côtes du Rhône Domaine Jaboulet, Frankrike 70005, Nigab, 13 % Ung, kryddig doft med måttlig frukt, ett stänk vita blommor och nybakad sockerkaka med citron. Ung smak med hög fruktsyra och medelstor kropp. 50 % grenache blanc, 20 % marsanne, 20 % viognier, 10 % bourboulenc.

12 = 94:-	2014 Château de Parenchère Blanc Bordeaux, Frankrike 73048, Apricot, 12,5 % Lätt doft av nässlor, vinbärsblad och ett stänk aprikos. Ung, ren smak med frisk fruktsyra, lätt kropp och måttlig fruktighet. Sauvignon blanc, sémillon.
13 = 121:-	2012 Domaine Rieflé Joseph's Favourite Alsace, Frankrike 76350, AMKA Vinimport, 12,5 % Ganska återhållen, kryddig doft av gula äpplen, krusbär och citrus. Medelfyllig, torr, något robust smak med bra frukt, rejäl men mogen syra och balanserat avslut. 46 % muscat, 38 % sylvaner, 16 % riesling.
13 = 129:-	2013 Pont de Gassac Mas de Daumas Gassac, VdP d'Oc, Frankrike 71729, Ward Wines, 12,5 % Medelfyllig, lite kryddig doft med inslag av rosmarin och lavendel, relativt återhållen frukt och trevlig mineralitet. Ung smak med pigg, ren fruktsyra, lagom fyllig kropp och torrt avslut. 25 % grenache blanc, 25 % terret, 25 % sauvignon blanc, 25 % chardonnay.
13,5 + 131:-	2013 Domaine Rieflé Gewurztraminer Bonheur Convivial Alsace, Frankrike 72917, AMKA Vinimport, 13 % Frisk, generös doft med inslag av sommarblommor, päron, banan och mandarin. Medelfyllig smak med mogen frukt och tydlig sötma, tillräcklig syra, fin struktur, liten bitterhet och bra balans.
13 = 131:-	2012 Domaine Rieflé Pinot Gris Bonheur Convivial Alsace, Frankrike 76352, AMKA Vinimport, 13,5 % Återhållen doft av persika, melon och mandel. Ungdomlig, spänstig och stram smak med frisk syra, viss strävhet, någon sötma och lite grön frukt i avslutet.
13 = 131:-	2012 Domaine Rieflé Riesling Bonheur Convivial Alsace, Frankrike 76353, AMKA Vinimport, 12,5 % Kraftig och elegant doft av akacia, citrus, gröna äpplen och ett stänk petroleum. Medelfyllig, druvig smak med pigg syra, bra struktur och ren eftersmak.
12,5 - 304:- /2x750ml	2013 Domaine Bernhard & Reibel Muscat Alsace, Frankrike 70136, Alshammar Import, 11,5 % Aromatisk lätt kryddig doft av gräs, kåda och mandarin. Lätt, ganska neutral smak med medelhög syra och snabbt avklingande eftersmak. Ekologiskt
14 = 324:- /2x750ml	2013 Domaine Bernhard & Reibel Hahnenberg Pinot Gris Alsace, Frankrike 79287, Alshammar Import, 13,5 % Medelfyllig, lätt rödig doft av gul frukt med, till en början, lite stickig svavelton. Medelfyllig smak med lätt restsötma, måttlig fruktsyra inbäddad i en ganska fet kropp och viss längd. Luftas! Ekologiskt.
14,5 = 201:-	2010 Domaine Rieflé Grand Cru Steinert Riesling Alsace, Frankrike 76351, AMKA Vinimport, 12,5 % Tung, druvtypisk doft med uttalad petroleumton, cykelslang, mogen frukt och lite speciell acaciaton, dill och tändsticksplån med parfymerat inslag. Fyllig smak med lite utanpåliggande, hög fruktsyra, tydlig restsötma, ganska fet kropp och lång eftersmak.

15 = 440:- /2x750ml	2012 Domaine Bernhard & Reibel Coteaux Haut-Koenigsbourg Riesling Alsace, Frankrike 74583, Alshammar Import, 13 % Ganska generös, druvtypisk doft av cykelaffär, läder, ananas, lätt bokna äppelskal, blommor och citrus. Stram, fin smak med god balans mellan lagom stringent fruktsyra och trevlig frukt, medelfyllig kropp, viss smörighet och bra struktur i eftersmaken. Ekologiskt
13 = 119:-	2011 Sandro de Bruno Soave Sandro de Bruno, Soave Colli Scaligeri, Italien 79239, Handpicked Wines Sweden, 13 % Fyllig doft av mogen, gul frukt, ett stänk honung, nysågat trä och curry. Medelfyllig, rund smak med integrerad fruktsyra och ganska bra fetma i kroppen.
13 - 287:-	2009 Ines u Bijelom Roxanich, Istra, Kroatien 75481, Armano's, 13,5 % Fyllig, grumlig, brunorange färg. Oxiderad doft av fikon, russin, äpplejuice, melass och ett stänk klister. Speciell, brådmogen smak med kantig fruktsyra, låg frukt, medelstor kropp och bitterhet i eftersmaken. Naturvin av grasevina, friulano, sauvignon, vermentino, glera, pinot bianco och pinot grigio.
12 - 115:-	2012 Quinta do Ameal Loureiro Vinho Verde, Portugal 79843, Handpicked Wines Sweden, 11 % Ung, knappt medelfyllig doft av gul frukt, nysågad gran och skolkriter. Ung smak med "grön", lite stjälgig, hög fruktsyra och medelstor kropp med något gles frukt.
14 = 175:-	2010 Chocapalha Reserva Branco Quinta de Chocapalha, Estremadura, Portugal 72998, Handpicked Wines Sweden, 13,5 % Fyllig, rödig doft av vått ylle, choklad, rostat kaffe, rostade ekfat och tändsticksplån. Fyllig, rustik smak med uttalad rostad ek, potent fruktsyra och kraftfull eftersmak. Mer kraft än elegans. Chardonnay, arinto och vital.
13,5 = 152:-	2014 Bolo Mountain Wine Godello Rafael Palacios, Valdeorras, Spanien 74641, Wine List, 13 % Ung, grön doft av kronärtskocka, vax, ylle och ett trevligt stänk wettexduk. Rund, drygt medelfyllig och ganska balanserad smak med vital fruktsyra och relativt smörig kropp. 100 % godello.
13,5 - 162:-	2013 Cellar Cal Pla Blanc Cellar Cal Pla, Priorat, Spanien 70284, Wine List, 13,5 % Drygt medelfyllig, fermenterad doft av tångvallar, choklad, svavel och vettexduk plus ett uns tändsticksplån. Fyllig smak med bra frukt, vital fruktsyra och kropp med rondör. 40 % macabeu, 30 % garnatxa blanca, 30 % moscatell.
14 = 954:- /6x750ml	2013 Philipp Kuhn Laumersheimer Vom Kalkstein- fels Riesling Pfalz, Tyskland 79402, Bra Vin Sverige, 12,5 % Ung, generös, druvtypisk doft med fin mineralitet, citrus och ett stänk cykelaffär. Ung smak med bra frukt, hög syra med nästan lite spritsighet och fin längd. Lagras!
14 - 225:-	2013 Philipp Kuhn Grosskarlbacher Burgweg Riesling Pfalz, Tyskland 79120, Bra Vin Sverige, 12,5 % Öppen, jästig doft med mineralitet, lakritsrot, rotsaker, päron och citrus. Ung, fruktig smak med ganska hög fruktsyra, trevlig frukt, viss spritsighet och bra längd. Lagras!

15 - 385:-	2013 Mandelgarten Riesling Grosses Gewächs A Christmann, Pfalz, Tyskland 81502, Enjoy Wine & Spirits, 12,5 % Medelfyllig, något sluten doft av gråpäron, melon, krusbär, citrus och gummi. Fyllig, balanserad smak med ung syra, kropp med trevlig fetma, bra frukt och ett uns spritighet. Lagras!
13 = 99:-	2013 Windy Gap Chardonnay Windy Gap Wines, Columbia Valley, Washington State, USA 78919, Enjoy Wine & Spirits, 13 % Doft av smör, popcorn, ekfat, ylle, ett stänk choklad och mogen citrus. Publik, rund smak med bra frukt, integrerad syra och ganska fyllig kropp. 100 % chardonnay.
13 = 125:-	2013 Birichino Malvasia Bianca Birichino Amici, Monterey County, Kalifornien, USA 70852, Handpicked Wines Sweden, 13 % Generös, parfymerad, kryddig doft av rosor, harts och citrus. Rund smak med fet, smörig kropp, måttlig fruktsyra och ett uns restsötma. 100 % malvasia.
13 - 171:-	2012 Kendall-Jackson Vintner's Reserve Riesling Kendall-Jackson, Monterey County, Kalifornien, USA 72625, AMKA Vinimport, 13,5 % Dov doft av talkad gummislang, gula päron, gula lakritssnablar och ett stänk skumbanan. Fruktig, publik smak med låg syra ganska fet kropp, tydlig restsötma och ett uns bitterhet i avslutet.
14 = 149:-	2013 Wildwux Grüner Veltliner Geyerhof, Kremstal, Österrike 78459, Handpicked Wines Sweden, 12,5 % Ung, frisk doft av grapefrukt, inlagda mandariner, ett stänk mineral, ljus öl och choklad. Ung och balanserad smak med trevlig frukt, frisk, ren syra och fin smörighet i kroppen. 100 % grüner veltliner. Ekologiskt
14 = 165:-	2013 Sprinzenberg Riesling Geyerhof, Kremstal, Österrike 78464, Handpicked Wines Sweden, 12 % Stram, ung doft med inslag av asiatiska kryddor, trä, citrus och mineralitet. Ganska smakrikt med hög, ren fruktsyra, lätt spritsighet, ganska bra kropp och lagom frukt. Vinner säkert på lagring. 100 % riesling.

Roséviner

12 = 89:-	2014 Château de Parenchère Clairet Bordeaux, Frankrike 83243, Apricot, 13 % Knappt medelfyllig doft av rosor, svarta vinbär och läder. Ganska fyllig smak av röda bär, vänlig rund fruktsyra och knappt märkbara tanniner. Cuvée av merlot, cabernet franc och cabernet sauvignon.
11 - 89:-	2014 Tommasi Bacirosa Appassionato Tommasi Viticoltori, Italien 72433, Hermansson & Co, 13 % Enkel, medelstor doft av röda bär, smågodis och hallon. Söt, bärig, lättsam och ungdomlig smak med balanserade syror i slank stil och med kort eftersmak.
12 = 75:-	2014 Smart Dog Rosé João Portugal Ramos, Alentejano, Portugal 72181, Hermansson & Co, 13 % Enkel doft av banan, röda vinbär och smultron. Medelfyllig, sötfruktig, ganska neutral smak med relativt pigg syra i publik, rättfram stil.

Röda viner

12 = 89:-	2013 Beefsteak Club Malbec Beef & Liberty E I Wines, Cuyo, Mendoza, Argentina 88134, Stellan Kramer, 13,5 % Ung, bärig, lätt syltig doft av mörka körsbär, örter och ett lätt kryddigt anslag. Ung, varm fruktig, lite bläckig smak med viss kärvhet i mitten och frisk syra. 100 % malbec.
--------------------------	---

13 + 85:-	2013 Côtes-du-Ventoux Delas, Rhône, Frankrike 83179, Ward Wines, 14 % Stor aromatisk, fruktig, vinös och bärig doft av skogshallon och körsbär. Frisk, slank, helt torr smak med rena, fina och balanserade syror samt aromatiska bärtoner i avslutet. 80 % grenache, 20 % syrah.
12 = 89:-	1989 Old School Rouge Château Maris, Minervois, Frankrike 72401, Ward Wines, 14,5 % Doft av plommon, nyponsoppa, liten dammighet, franska örter, skoputs och choklad. Smaken har rund attack med värme och fyllighet, något strama tanniner och en lätt bitterhet. 85 % syrah, 15 % grenache.
12,5 = 109:-	2011 Château de Parenchère Bordeaux Supérieur, Bordeaux, Frankrike 82681, Apricot AB, 14 % Ung, fruktig doft av cassis, gräs, örter och ett stänk ek. Ganska smakrikt med rund, ung frukt, pigga syror och schysst balans. Cuvée av merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec.
13 = 129:-	2013 Pont de Gassac Mas de Daumas Gassac, VdP d'Oc, Frankrike 71461, Ward Wines, 13,5 % Ung, rikt fruktig, lite köttig doft med inslag av mörka bär, järn, blod, vanilj och lite charkbutik. Ung, varmfruktig, kärv smak med syrligt anslag och en snabbt avklingande eftersmak. 35 % cabernet sauvignon, 35 % syrah, 30 % merlot.
15  139:-	2010 Château de Parenchère Cuvée Raphael Bordeaux, Frankrike 82266, Apricot, 14,5 % Väldigt mörk, kraftigt pigmenterad, svarttröd färg. Aromatisk, komplex, yppig, animalisk doft av charkuterier, svart lakrits, mogna björnbär, läder och ett stänk ceder. Maffig smak med rik, mörk frukt i utmärkt balans med tydliga men runda, sandiga tanniner, pigg fruktsyra, fyllig kropp och torrt fint, nästan gräddigt avslut. Jättegott helt enkelt! Merlot, cabernet sauvignon.
15  139:-	2011 Mas de la Dame Réserve Rouge Mas de la Dame, Les Baux-de-Provence, Frankrike 70432, Ward Wines, 14 % Aromatisk, öppen, generös, örtig doft av lavendel och rosmarin med rejäla drag på pepparkvarnen, svarta oliver och charkuterier. Ung, fyllig smak med mörk frukt, fin balans mellan lagom stringent tanniner och hög, ren fruktsyra, lagom stor kropp och kryddighet i den långa eftersmaken. Vilken potential! 35 % grenache, 35 % syrah, 30 % cabernet sauvignon.
15 - 289:-	Gérard Bertrand Cigalus Rouge Gérard Bertrand, VdP d'Oc, Frankrike 72914, Ward Wines, 15 % Aromatisk, pepprig doft av diacetyl/yoghurt, kanel, nypon, rödbeta och julkryddor. Ung, välgjord, ganska robust smak med hög fruktsyra, tydliga tanniner och fyllig kropp. Cuvée av cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, grenache, carignan och caladoc.
13 = 97:-	2013 Brunilde di Menzione Shiraz Cabernet Cantina di Ora, Sicilien, Italien 78805, Apricot, 14 % Doft av läder, kryddnejlika, björnbär och svarta vinbär med lätt inslag av pomerans. Smaken präglas av en rostad ton, kaffe och svarta vinbär och har runda tanniner och balanserad fruktsyra.
12,5 = 99:-	2013 Tommasi Surani Atlas Organic Tommasi Viticoltori, Apulien, Italien 75292, Hermansson & Co, 13 % Öppen doft av röda bär, kanel, korinter och vanilj. Relativt enkel, lite gles, fruktig smak med syrlig touch, knappt medelfyllig kropp och rent avslut.

13 = 119:-	2012 Valpolicella Ripasso Superiore Cantine di Ora Cantina di Ora, Veneto, Italien 78803, Apricot AB, 14,5 % Kryddig, lätt bränd, mörkfruktig doft av moreller, engelsk fruktaka, tjära och ingefära. Friskt fruktig smak med röda bär och markerad fruktsyra i välgjord men lite opersonlig stil. Corvina, rondinella och molinara.
13,5 = 152:-	2013 Dolcetto D'Alba Vignallunga Albino Rocca, Piemonte, Italien 70747, Wine List, 12,5 % Ung, sammansatt doft av kola, vanilj, korint, kanel och lakrits. Medelfyllig, fruktig smak med markerade tanniner och frisk syra i ung, aningen robust stil. 100 % dolcetto.
14,5 = 217:-	2011 Amarone della Valpolicella Cantine di Ora Cantina di Ora, Veneto, Italien 78804, Apricot, 15 % Fyllig, kryddig, dammig doft av svarta körsbär, torkad frukt, tång, jod och brased. Ung, stram smak med hög fruktsyra, måttliga tanniner, medelstor kropp och torrt avslut. Corvina, rondinella, molinara.
16 = 349:-	2010 Barolo Alessandro Veglio Alessandro Veglio, Barolo, Piemonte, Italien 78015, Bra Vin Sverige, 14,5 % Aromatisk doft av lövhög, torkade rosor, ett stänk viol, halspastiller, tusensköna och torkade katrinplommon. Fyllig smak med bra, mörk frukt, tydliga, sandiga tanniner och frisk fruktsyra och lagom stor kropp.
16,5 = 449:-	2010 Barolo Gattera Alessandro Veglio Alessandro Veglio, Barolo, Piemonte, Italien 78016, Bra Vin Sverige, 14,5 % Harmonisk, elegant, örtig doft av björnbär, sous bois, höstlöv, tjära, svart lakrits och kanel. Balanserad, finstämd smak med ren, läcker fruktsyra, goda sandiga, nästan gräddig tanniner, lagom stor kropp och lång, fin eftersmak.
15 = 179:-	2010 Degrassi Contarini Cabernet Franc Degrassi, Istra, Kroatien 70549, Armano's, 13 % Aromatisk, örtig doft med ställig brettanomyces, ett stänk grön paprika, mörk choklad och lagom mycket ekfat. Medelfyllig, balanserad smak av mörk frukt, vital fruktsyra, avrundade tanniner och trevlig längd.

Munskänkarnas vinbedömningar

18 – 20 = Exceptionellt vin
15 – 17,5 = Högklassigt vin
12 – 14,5 = Bra till mycket bra vin
9 – 11,5 = Medelbra vin
6 – 8,5 = Enkelt vin

Symbolerna



anger att ett vin är typiskt för en viss druvsort eller ett visst distrikt.

Symbolen  anger att ett vin är ett fynd i sin prisklass.
+ vinet är mer än prisvärt
= vinet är prisvärt
– vinet är inte prisvärt

Symbolen  anger att ett vin vinner på att lagras.

T5 = 45 butiker
T6, T7 = 3 butiker

Provare septemberviner:
Peter Axelsson, Ulf Jansson
och Johan Tarmet

**Provare beställnings-
och nätviner:**
Rickard Albin (RA),
provningsledare
Per Warfvinge (PW)
Mårten Söderlund (MS)
Johan Wadman (JW)
Carl-Johan Nikell (CN)

NY ÅRGÅNG - NY FÖRPACKNING Conde de Valdemar 2010

Nya årgången av Conde de Valdemar Crianza 2010 har hyllats som det förtjänar! Stiltypisk Rioja med allt vad det innebär i form av läckra toner av svartvinbär, choklad och avslutande vanilj. Lägg därtill en örtig inramning och din förväntan på klassisk Rioja blir infriad.



CONDE DE VALDEMAR 2010



PRIS: 79:- • ART.NR: 12659 • ALK: 13,5%

Alkohol kan skada din hälsa.

14 = 996:-	Vinlåda Kroatien Kroatien 76601, Armano's 2011 Krauthaker Chardonnay Rosenberg (71430), 13% Generös, något tung doft av vanilj, smör, hasselnötter och lätt jordighet. Drygt medelfyllig smak med mjuk frukt, dämpade syror och tydlig fatton i den ganska torra eftersmaken. 13p. 2012 Krauthaker Grasevina Mitrovac (71449), 13% Smörig och utvecklad doft av nötter, gräs och nässlor. Ganska fyllig smak med mogen frukt, lätt strävhet, pigg syra och viss rondör. 100 % grasevina. 13,5p. 2013 Kabola Malvazija Utvecklad doft av äpple, citrus och krusbär med inslag av mandel. Medelfyllig, intensiv och gräsig smak med stram frukt, rejäl fruktsyra och en aning bitterhet i den kryddiga eftersmaken. 13,5p. 2008 Roxanich Super Istrian Cuvée, 13,5% Ganska utvecklad, ren och sammansatt doft av vinbär, ceder, körsbär och kaffe. Medelfyllig, torr smak med fina tanniner, mogen frukt, frisk, balanserad syra och ganska lång eftersmak. 40 % cabernet sauvignon, 40 % merlot, 20 % borgonja. 15p. 2010 Bibich R6 Riserva Återhållen, bärig doft av jordgubbar, blåbär och söt lakrits. Medelfyllig smak med ganska låga syror, lite uttorkad frukt och strama tanniner. 33 % babic, 33 % plavina, 33 % lasin. 13p. 2010 Milos Plavac, 13,5% Utvecklad, pepprig doft med inslag av läder och oliver. Medelfyllig, stram smak med god, mogen frukt, bra syra och rejäla tanniner i den torra finishen. 100 % plavac mali. 14p.
14 + 119:-	2009 Quinta de Chocalpa Red Wine Estremadura, Portugal 83271, Handpicked Wines Sweden, 14,5 % Fyllig doft av halvtorkade mörka plommon, björnbär, mörk choklad och ett stänk julkryddor. Stram, lite rustik smak med generös, mörk frukt, bra klipp i tanninerna, pigg syra, fyllig kropp samt viss alkoholvärme i eftersmaken. Lagras! Tinta roriz, castelão, touriga nacional, syrah, alicante-bouchet.
14 = 172:-	Cellar Cal Pla Negre Priorat, Spanien 70006, Wine List, 14,5 % Dov, småmullrande, örtig, kryddig doft med torkade plommon, mörk choklad och ett uns polish. Ung, ganska rustik smak med hög fruktsyra och tydliga tanniner. 60 % garnatxa, 40 % cariñena.
17 = 579:-	2011 Coster de l'Ermite Mas Igneus, Priorat, Spanien 71454, Ward Wines, 15 % Generös, aromatisk doft av mörk, torkad frukt, choklad, citron, körsbär, Baileys, garrigue, kokos och svart lakrits. Stram, fyllig smak med vital fruktsyra, lagom strama tanniner, drygt medelfyllig kropp och alkoholvärme i eftersmaken. 80 % garnatxa, 20 % cariñena.
15 = 229:-	2011 Kanonkop Pinotage Kanonkop Estate, Simonsberg-Stellenbosch, Sydafrika 71889, Nigab, 14,5 % Fyllig, rökig, kryddig doft av mörk, högoktanig choklad, hallonkarameller, jordgubbskräm, rostat kaffe och ekfat. Fyllig, intensiv smak med hög fruktsyra, strama tanniner och medelfyllig kropp. Lagra för större upplevelse!

16 = 269:-	2010 Kanonkop Paul Sauer Kanonkop Estate, Simonsberg-Stellenbosch, Sydafrika 74911, Nigab, 14,5 % Finstämd, elegant doft av ceder, kaffe, svarta vinbär, moreller, vanilj, blyerts och råtabak. Drygt medelfyllig, komplex och balanserad smak med ren, fin fruktsyra, lagom tanniner, drygt medelfyllig kropp och fin längd. Blend av 68 % cabernet sauvignon, 16 % merlot och 16 % cabernet franc.
14 - 349:-	2011 A Christmann Königsbacher Ölberg Spätburgunder Pfalz, Tyskland 88119, Enjoy Wine & Spirits, 13 % Ljus, brunröd färg. Dov, örtig doft av rotfrukter, apelsin, Läkerol och multna jordgubbar. Ung, lite syrlig smak med lättare kropp, hög fruktsyra och låga tanniner. 100 % pinot noir.
12 - 99:-	2012 Windy Gap Cabernet Sauvignon Windy Gap Wines, Columbia Valley, Washington State, USA 78918, Enjoy Wine & Spirits, 13,5 % Pepprig doft av grön paprika, yoghurt, röda bär och körsbär. Lätt, fruktig och bärig smak med slank kropp, viss strävhet och kort och bärfruktig eftersmak.
14 + 115:-	2013 Bellefleur Zinfandel Prem Reserve Bellefleur, Kalifornien, USA 78952, The Wine Team, 14,5 % Doften är något återhållen och präglas av blåbär, tobak och nötter. Smaken har lätt sötma, bra kropp, mjuka tanniner, runda fruktsyror och bra balans. Ekologiskt.
13 - 171:-	2011 Kendall-Jackson Vintner's Reserve Zinfandel Kalifornien, USA 72021, AMKA Vinimport, 14,5 % Rik doft av tallbarr, björnbär och vanilj med markerad frukt-sötma. Varm, sötfuktig smak med visst bett i tanninerna och sött avslut med tydlig alkoholvärme.
14 - 191:-	2011 Kendall-Jackson Vintner's Reserve Cabernet Sauvignon North Coast, Kalifornien, USA 72619, AMKA Vinimport, 13,5 % Ung, fruktig doft av rödbeta, grön paprika, kokta kronärtskockor, vinbärskompost, blåbär, vanilj och rostade ekfat. Drygt medelfyllig smak med syrlig fruktsyra, ganska snälla tanniner och medelstor kropp. 100 % cabernet sauvignon.
14 - 191:-	2012 Kendall-Jackson Vintner's Reserve Pinot Noir Kalifornien, USA 72623, AMKA Vinimport, 13,5 % Fyllig, frukt driven, bränd doft av mogna körsbär, hårt rostade ekfat, vanilj och gummi. Fyllig smak av mogen röd frukt, påtagliga, rostade fat, måttlig syra och något bittra och brända tanniner.

Starkvin

16,5



204:-

2001 Moscatel de Setúbal Bacalhã Vinhos de Portugal, Setúbal, Portugal 76139, Nigab, 18 %

Generös, komplex doft av apelsin, choklad, rostade hasselnötter, mandelskorpor, knäck och vita russin. Mycket fyllig, rik smak med fin fruktsyra, simmig kropp, mogen fin frukt och lång eftersmak.



Nyhet!
Kan beställas
på Systembolaget
från maj.

AMICONE
Corvina

100% torkade Corvina-druvor

art nr. 73550

13,5% • 75 cl • Pris: 109 kr

**Alkohol kan skada
din hälsa.**

Nätviner

Vita viner

15 - 349:-	2013 Meursault Narvaux Domaine Philippe Chavy, Bourgogne, Frankrike www.franskavinkompaniet.com, 13 % Medelfyllig, ung, rökig doft av citrus, smör, smultron, nötter och rostade fat. Ung, ganska fyllig smak med hög, ren fruktsyra och medelstor, lätt smörig kropp.
13,5 + 135:-	2013 Friulano Norina Pez, Collio, Friuli, Italien www.vinoch.se, 13 % Doft av citrus, lime, melon, rosor och lite svavel. Smaken har en livlig, bra syra med citrus, lite fetma och ett balanserat slut med ett lite bittert inslag. 100 % friulano.
12 - 135:-	2013 Ribolla Gialla Norina Pez, Collio, Friuli, Italien www.vinoch.se, 13 % Doft av citrus, örter, apelsin och svavel. Smaken har inslag av citrus, frisk, ganska livlig syra och bra slut. 100 % ribolla gialla.
12,5 - 135:-	2013 Sauvignon Norina Pez, Collio, Friuli, Italien www.vinoch.se, 13,5 % Nästan parodiskt druvtypisk doft av svarta vinbärsblad och kattkiss med ett stänk svavel. Smaken har en liten sötna i attacken, bra syra och längd. 100 % sauvignon blanc.

Roséviner

12 - 229:-	2013 Baron G Rosé Château de Bellet, Bellet, Frankrike www.franskavinkompaniet.com, 13 % Medelfyllig doft av creme brulée, ett stänk diacetyl och röda bär. Speciell, något fadd smak med försiktig fruktsyra, lätt kropp med viss oljighet och ett uns bitterhet. 100 % braquet.
12,5 = 119:-	Rosado Perlarena Dominio del Bendito, Toro, Spanien www.vinupplevelser.se, 13,5 % Doft av hallon, äpple, citrus, jord, vanilj och kalk. Smaken har lätt eldighet, lätt polerade tanniner och bra fruktsyra. 70 % tinta de toro, 20 % syrah, 10 % verdejo.

Röda viner

15 = 198:-	2012 Rouge Major Château Carpe Diem, Provence, Frankrike www.franskavinkompaniet.com, 14 % Ung, ganska rustik doft av mörka bär, svart lakrits, pinje, svavel, örter, kryddnejlika och mörk choklad. Ung, robust smak med hög fruktsyra, bra klipp i tanninerna och medelfyllig kropp. Syrah, cabernet sauvignon, grenache.
13,5 - 234:-	2010 Château de la Cour Saint Emilion Grand Cru Château de la Cour, Bordeaux, Frankrike www.franskavinkompaniet.com, 14 % Medelfyllig, neutral doft med inslag av plommon, björnbär, svarta vinbär, lakrits, stall, blyerts och lätt rostade fat. Ung, sylrig, lite rustik smak med hög fruktsyra, ganska måttliga men råa tanniner och medelstor kropp. JW:15p. 85 % merlot, 15 % cabernet franc.
16 = 275:-	2007 Bandol Cuvée Special Domaine Lafran-Veyrolles, Bandol, Frankrike www.franskavinkompaniet.com, 14,5 % Djup, fruktig, aromatisk doft av mörka bär, mörk choklad, viol-pastiller och fin portvinston. Fyllig, intensiv smak med mörk frukt, viss eldig alkohol, pigg syra, relativt strama tanniner och drygt medelstor kropp. Lagras för större upplevelse. 95 % mourvèdre, 5 % grenache.

15 - 385:-	2011 Gourt de Mautens Rouge Domaine Gourt de Mautens, Rasteau, Frankrike www.franskavinkompaniet.com, 14 % Rik, örtig doft med tydlig brettton, tobak, läder, kanel och peppar. Fyllig, torr smak med vital fruktsyra och tydliga, ganska torra tanniner. JW:16p.
13,5 = 145:-	2012 Schioppettino Norina Pez, IGT Venezia Giulia, Italien www.vinoch.se, 13 % Doft av hallon, björnbär, svarta vinbär, läder, rostade fat, mandel och nötter. Smaken har bra balans mellan syrorna och polerade, runda tanniner i avslutningen. 100 % schioppettino.
15 = 189:-	2013 Bolgheri Rosso Felcaino Chiappini, Toscana, Italien www.vinupplevelser.se, 14 % Generös doft av björnbär, svartvinbärssylt, mörka körsbär, mörk choklad, läder och ett stänk mandelmassa. Smaken är ung med hög fruktsyra, lagom stadigt grepp i tanninerna och rund, fruktig kropp som bådär gott för framtiden. 50 % cabernet sauvignon, 40 % merlot, 10 % sangiovese.
14 - 255:-	2008 El Neri di Norina Rosso Norina Pez, IGT Venezia Giulia Italien www.vinoch.se, 14,5 % Aromatisk doft av mogna björnbär, körsbärskärnor, pepparkaka, mandel, bark och läder. Fyllig smak med generös, mörk frukt, måttlig syra, eldig, varm alkohol och restsötma och tydlig bitterhet i avslutet. 50 % merlot, 50 % schioppettino.
15 - 589:-	2010 Bolgheri Superiore Cabernet Franc Lienà Chiappini, Toscana, Italien www.vinupplevelser.se, 15 % Fyllig, ung, rökig doft av mörka bär, grön paprika, gräs och salmiak. Ung, stram smak med påtaglig fruktsyra, ganska strama, torra tanniner, rivig, eldig alkohol och torrt avslut. MS, JW:14p För torrt och för strävt.
14 - 189:-	2010 Kabola Teran Kabola, Istra, Kroatien www.armanoswine.se, 13,5 % Ungdomlig, mycket fruktig doft av svarta körsbär, vitpeppar, plommonsylt och mandelmassa. Medelfyllig smak med rejäl, mogen frukt, tydliga och ganska torra tanniner, tillräcklig syra och stramt avslut. 100 % Teran. Ekologiskt, privatimport
15 = 199:-	2012 Ribera del Duero 15 Meses Vizcarra, Ribera del Duero, Spanien www.vinupplevelser.se, 14,5 % Aromatisk doft av smör, rostade fat, mörka bär, körsbär, vanilj, kokos och chokladsås. Fyllig smak med bra, mörk frukt, tydliga, men runda tanniner och pigg fruktsyra. 100 % tinta fino.
15,5 - 399:-	2010 El Titan Del Bendito Dominio del Bendito, Toro, Spanien www.vinupplevelser.se, 15,5 % Fyllig, bränd doft av diacetyl, yoghurt, läder, plommon, mosa och kolasnören. Fyllig smak med bra frukt, pigg syra och relativt måttliga tanniner. 100 % tinta de toro.
16 - 479:-	2011 Ribera del Duero Torralvo Vizcarra, Ribera del Duero, Spanien www.vinupplevelser.se, 14,5 % Fyllig doft av mörka bär, brynt smör, diacetyl, kaffe, choklad och rostade fat. Ung smak med frisk fruktsyra, tydliga men runda tanniner, fyllig kropp och lång alkoholvarm eftersmak med bitterhet. 100 % tinta fino.
Sött vin	
14,5 - 170:-/500ml	2009 Aurea Divina Verduzzo IGT Venezia Giulia Norina Pez, Friuli, Italien www.vinoch.se, 13 % Doft av pomerans, grillade äpplen, romerska bågar, lite björnkliker och tutti frutti. Smaken har söt, simmig attack, balanserade syror och ett knäckigt, lite bränt avslut med torkade russin. 100 % verduzzo.



Finns idag i beställningssortimentet på Systembolaget!

Robert Parker's Wine Advocate
91
poäng

Fler prisade viner
från samma vinmakare →



Leitz, Eins, Zwei, Dry Riesling, 99 kr, artnr 5822



SvD

Leitz, Magic Mountain Riesling, 149 kr, artnr 70626



FYND!
Allt om Vin

Ett prisbelönat vin från en prisbelönad vinmakare!

I tyska Rheingau växer druvorna på högt belägna sluttningar i vingården Drachenstein. De svalare temperaturerna här, på Rüdesheimer Berg, bidrar till en stor fräschör i detta friska och fruktiga vin. Vinets karaktär och struktur lämpar sig väldigt bra tillsammans med mycket av den moderna matlagningen med asiatiska inslag och smaker som till exempel sushi eller en chilihet nudelwok.

Dragonstone tilldelades nyligen den ärofyllda titeln Folkets Favorit och 2011 blev Weingut Leitz Winemaker of the year. Om du ännu inte provat Dragonstone så är det enkelt att beställa till ditt närmaste Systembolag.

Leitz, Dragonstone Riesling 89 kr art.nr. 72716 9,5% alk.

WWW.JOHANLIDBYVINHANDEL.SE

**Barn som får alkohol
hemma dricker sig berusade
oftare än andra barn.**

Geheimrat "J"



DET MESTA HÄR I VÄRLDEN TENDERAR JU ATT GÅ MOT ÖKAD SPECIALISERING OCH DETTA GÄLLER INTE MINST I VINVÄRLDEN. DÄR MAN TIDIGARE BRUKADE BLANDA OLIKA VINGÅRDAR TILL ETT VIN, SÅSOM EXEMPELVIS I BAROLO, ÄR DET NU NÄRMEST REGEL ATT MAN OCKSÅ GÖR ETT ANTAL SEPARATA VINGÅRDSBUTELJERINGAR.

Text och foto: Anders Källberg

En del ärketraditionalister i området, främst kommer man väl att tänka på Maria Teresa Mascarello, håller visserligen hårdnackat emot, emedan hon anser att blandningen ger ett större vin än de enskilda vingårdarna var för sig, men hon hör definitivt till undantagen idag. Ett av de mer berömda områdena dit trenden emellertid inte (ännu?) har nått är ju faktiskt Bordeaux. Slottens olika vingårdar kan ligga ordentligt utspridda, men man blandar dem ändå till sitt slottsvin som man anser vara det bästa vinet man kan åstadkomma. Även i Champagne gör man blandandet till en konst, även om det där också förekommer en del separata vingårdsbuteljeringar.

I Tyskland har man sedan gammalt traditionen att buteljera sina toppviner från separata vingårdar, medan man blandar sina olika lägen till vinerna på enklare nivåer. Även producenten Wegeler buteljeras några av sina bästa lägen separat, men man gör

sedan 1983 ovanligt nog även ett prestigevin just genom att blanda viner från sina olika vingårdar i Rheingau. Man säger sig onekligen vara inspirerade av Champagne och av de stora slotten i Bordeaux. Vinet kallas Geheimrat "J", efter Julius Wegeler som grundade vinfirman och etablerade den som en betydande producent under senare halvan av 1800-talet.

Denne Julius hade just titeln Geheimrat. Han gifte sig med Emma Deinhard 1862 och vid hennes pappas alltför tidiga död tog han över ansvaret för firman Deinhard, där han redan varit exportansvarig i fem år. Deinhard var då en framgångsrik producent av mousserande viner och under den driftige Julius ledning gick firman framåt.

Genom inköp av några av de bästa vingårdarna i Rheingau och Mosel växte produktionen och då särskilt av stilla viner. År 1900 fick han ett erbjudande att köpa en del av Mosels kanske mest berömda läge, Bern-

kasteler Doctor, detta för en summa som var betydligt högre än vad någon tidigare betalat för vinmark. Wegeler slog ändå till och trots det höga priset gjorde han uppenbarligen en god affär, särskilt med hjälp av de viner på stora fat i källaren som ingick i köpet. Och doctorvingården är fortfarande en av juvelerna bland de vingårdar firman äger.

Om någon som har varit med i vinvärlden ett tag tycker sig minnas att firman snarare heter Wegeler-Deinhard, stämde det fram till 1997. Då tog man steget till att koncentrera sig på de stilla vinerna och hela den omfattande produktionen av mousserande viner, som varit grunden för firmans framgångar sedan mitten på 1800-talet, såldes till Henkell & Söhnlein. I affären ingick även varumärket Deinhard och firmans namn blev efter försäljningen Weingüter Wegeler.

Det mesta av de bästa vingårdarna i Rheingau och Mosel, som redan Julius hade införskaffat, kunde man behålla och de utgör



Panoramavvy över Rüdesheimer Berg i Rheingau.

alltså grunden för dagens vinproduktion. Sålunda har man ett fantastiskt utgångsmaterial från högklassiga vingårdar i Rheingau när man på vårkanten, året efter skörden, blandar till årets version av sitt Geheimrat "J". I vinet ingår uppemot ett tiotal olika lägen, vilka man vinifierar separat tills det är dags att blanda dem. De mest ansedda utgörs av de olika lägena i Rüdesheimer Berg med sin järnhaltiga skiffer, Geisenheimer Rothenberg med kvartsit i marken samt Oestricher Lenchen med mer löshaltiga jordar. De två första orternas vingårdar ger framförallt den steniga, stålga ryggraden åt vinerna medan de från Oestrich ger mer rondör, fyllighet och charm.

På etiketten anger man vinet som Riesling Spätlese trocken, vilket idag är tämligen ovanligt, emedan trenden i Tyskland är att bara använda predikaten för de söta vinerna. Man har dock valt att behålla den beteckning som den första årgången av Geheimrat "J" fick då vinet skapades år 1983. Med undantag för de tre svåra årgångarna, 1984, 1987 och 1991, har man producerat Geheimrat "J" varje år sedan den första årgången. Man skördar väl mogna druvor, men för att motverka de senaste decenniernas allt varmare väder, skördar man numer inte fullt så sent som man gjorde under 1980- och 1990-talen. Vinet utmärks ändå av en markerad syra, ofta närmare 9

g/l, och en restsockerhalt som ligger nära gränsen för att få betecknas trocken, dvs. 9 g/l, vilket rundar av den höga syran.

I vinet finns onekligen en känsla av välmogen frukt, särskilt i varmare årgångar. Blandandet syftar inte till att åstadkomma en oförändrad husstil, som fallet är med standardchampagne, utan man säger att man syftar varje år till att åstadkomma det bästa möjliga vinet med det utgångsmaterial man har, med bevarande av årgångens karaktär. Efter blandandet får sedan vinet vila på stora, gamla ekfat tills allt buteljeras vid ett tillfälle och sedan släpps strax innan jul året efter skörd.

Det är värt att påminna om att då Geheimrat "J" lanserades, i det tidiga 80-talet, var anseendet hos torr riesling från Rheingau i botten. De billiga, restsöta vinerna dominerade stort och att då släppa en torr prestige cuvée får anses som vågat. Idag kan vi konstatera att satsningen gick hem och även bidrog till att vända den söta trenden mot de härliga, högklassiga torra rieslingviner Tyskland producerar idag. Vi som älskar dessa torra rieslingviner skänker en tacksamhetens tanke till de få producenter som vågade satsa på kvalitet och styra mot en framtid av högklassiga, torra viner. Utöver Wegeler kan särskilt nämnas den avlidne Bernhard Breuer, som då ledde den i Sverige välkända firman Georg Breuer, vilken ju

idag drivs vidare i samma anda av Bernhards dotter Theresa.

De flesta tyska vinproducenter som är medlemmar av den stora producentföreningen VDP gör sina torra toppviner med beteckningen Grosses Gewächs, GG, vilket ungefär är tänkt att motsvara Frankrikes Grand Cru. Även Wegeler följer den trenden i och med att de inte bara använder vingården Geisenheimer Rothenberg som en viktig del i Geheimrat "J", utan också gör en separat Geisenheimer Rothenberg GG. Vingården hörde redan på 1800-talet till de högst rankade i Rheingau och Wegeler gör även högklassiga ädelsöta viner härifrån. Geheimrat "J" kan dock inte betecknas med GG, emedan detta bara är tillåtet för viner från en enda vingård. Denna ska dessutom vara klassad som Grosse Lage, dvs. den högsta vingårdsklassificeringen.

Firman Wegeler drivs idag av fjärde generationen Wegeler genom Anja, f. Wegeler, och hennes man Tom Driesenberg. De träffades då de studerade i Trier och blev ett par. Efter att båda ha jobbat utanför familjefirman en tid, Tom på Electrolux, tog de 1998 över driften efter Anjas pappa Rolf. Tack vare att Tom generöst erbjöd oss en provning av de senaste 13 årgångarna av Geheimrat "J", 2000-2012, fick vi i vinföreningen AuZone i en spännande provning ett unikt tillfälle att lära känna både vinet i sig, samt även de olika årgångarnas karaktärer. ...

I korthet var mina intryck som följer:

2012 Fräsch och snygg med citrus och en något syntetisk godis-ton. Friskt med bra syra och täthet. Slutar torrt och tuggbart. En typisk ung riesling med pärongodistoner. Svårt att avge något säkert omdöme när de är så här pass unga, men det verkar nog kunna utvecklas fint.

2011 Tyvärr korkskadat, grrr! :-)

2010 Kraftfullt med tät, mogen, kryddig frukt, honung, lite nötter, viss mognad och kanske en liten botrytiston. Kryddig och intensiv smak med markerad syra men också en mycket tät, mogen persikofrukt. Lång, tät, maffig och aningen bråkig eftersmak. Rätt speciellt, som många 2010:or kan vara.

2009 Riktigt snygg och tät med bra frukt (mandariner) och en lätt dieselton. Tät med aningen lägre syra vilket ger ett sötfruktigt intryck. Koncentrerat och med lång, lite kärv, mineralbesk eftersmak.

2008 Ren, fräsch och kryddig, ännu ungdomlig rieslingdoft med inslag av rosor. Fräsch, medelfyllig smak med en ren och fin syra. Elegant, friskt slut. Kan gärna få vila några år till.

2007 Rätt tät och djup, varm doft med mogen frukt och en del honung. Tät och tuggbar smak med riktigt bra syra. Lite kärvt och torrt, men koncentrerat och läckert. Lång, något kärv, tuggbar eftersmak.

2006 Tät och dov, inte helt ren doft med mogen, dov aprikosfrukt samt inslag av limpa och lera(!). Tät och dovt i smaken med varm frukt. Kryddigt och med en beska som växer till sig. Slutar med trött frukt och en besvärande beska. En besvikelse, men i alla fall årgångstypiskt. Många 2006:or är tyvärr inte så kul.

2005 Rätt utvecklad rieslingdoft med dieselinslag, mogen frukt, persikor, och lite honung samt en örtekryddig ton. Pigg smak med fint spel mellan den mogna frukten och en bra syra. Tuggbart och maffigt, kanske något tungt och kärvt efteråt.

2004 Riktigt fräsch och snygg doft med mogen päron- och persikofrukt. En del mognad och en liten örtig ton. Frisk och ren smak med riktigt högklas-



sig, ren och framträdande syra. Rakryggat, stilrent och med riktigt hög klass. Väldigt mycket Rheingau!

2003 Dov, tät, något tung doft med varm, mogen persikofrukt, en hel del dieseltoner, men också inslag av kött, svamp och en aning fernissa. Rätt frisk, lätt saftig smak med mumsig frukt och god syra. Syra och beska dominerar eftersmaken då frukten inte riktigt räcker hela vägen.

2002 Markant kryddig rieslingdoft med djup, utveckling och bra klass. Fint mogen smak med bra syra och en mineralbeska som växer till sig och ger en nästan salt eftersmak med inslag av hav och mandel.

2001 Tät, ordentligt utvecklad doft med massor av honung, mogen, sent skördad frukt samt toner av bränt socker och risgrynsgröt(!) Honungsaktig smak med sötaktig attack, bra syra och tät, varm frukt. Varm, utvecklad, honungsdominerad eftersmak med auslese känsla och en viss åldersbeska.

2000 Varm och rejält utvecklad doft med honung, dieseltoner och rätt trött, oxiderad frukt. Frisk, rätt slank smak med åldrade toner och en hel del beska. Slutar rätt beskt och ger ett trött intryck.

Slående efter en sådan här omfattande provning är hur tydlig årgångsvariationen är. De varmare årgångarna, vilka med något undantag är de udda under den här tidsperioden, utmärks av en mognare frukt som drar åt persikor och aprikoser, medan de svalare är mer äppliga och citrusartade. Syran är för det mesta markant och även den lilla sötman finns där. Personligen är det de svalare årgångarna jag gillar bäst, även om också de varmare årgångarna är läckra med sin mulligare frukt, särskilt när de är unga. Med tanke på att vinet i Sverige kostar under 200 kr, måste man säga att man får mycket vin för pengarna, även om den mer hårdnackade älskaren av torra rieslingviner kan vilja ha lite mer av stramhet och mineralitet. Av årgångarna ovan kan man dock säga att 2004, och i viss mån 2002, lever upp till dessa önskemål. 2010:an är ett mycket speciellt vin, liksom många av de bättre vinerna från detta år. Hur de kommer att utvecklas känns lite svårt att sia om. Man får helt enkelt vänta och se vad som händer med dem – och det är ju inte det sämsta. 🍷

KVALITETSRIESLING FRÅN KLOSTER EBERBACH – EN FAVORIT PÅ DE SVENSKA BORDEN –

Kloster Eberbach har gjort kvalitetsviner i 900 år. Vinerna är gjorda för att matcha många olika rätter.
Kabinett och Spätlese är utmärkt till allt från vårsallader till asiatiskt och Steinberger till eleganta fisk-och skaldjursrätter.

KLOSTER EBERBACH RIESLING KABINETT

ART NR 5810

PRIS 99 KR

ALK 7,5%

KLOSTER EBERBACH STEINBERGER RIESLING TROCKEN

ART NR 79910

PRIS 129 KR

ALK 12%

KLOSTER EBERBACH RIESLING SPÄTLESE

ART NR 6257

PRIS 119 KR

ALK 7,5%



PROVINUM

Alkohol är beroendeframkallande

Riesling på äkta rot i

MOSELFLODEN ÄR DRYGT 50 MIL LÅNG OCH PASSERAR LÄNDERNA TYSKLAND OCH LUXEMBURG EFTER ATT FÖRST RUNNIT UPP I FRANKRIKE. DOMINERANDE DRUVA LÄNGS DEN TYSKA STRÄCKAN, SOM MOTSVARAR FLODENS HALVA LÄNGD, ÄR FÖRSTÅS RIESLING SOM VÄXER PÅ MER ÄN 5 000 HEKTAR HÄR. I OMRÅDETS KANSKE MEST TURISTISKA ORT, BERNKASTEL-KUES, LIGGER VINGODSET DR PAULY-BERGWEILER.

Text och foto: Mikael Propst



Stefan Pauly bland de egna vinrankorna ovanför Bernkastel-Kues.

Moseldalen är världens största sammanhängande vinodlingsyta för riesling. Dr Pauly-Bergweiler bryter inte mönstret för endast på ett av deras tolv vinberg, 0,5 hektar lilla Graacher Domprobst, odlas spätburgunder. De rankorna planterades redan 1986 vilket gör vingården till en av pionjerna bland odlare av blå druvor i denna dal.

Vingårdens historia går tillbaka tolv generationer, ända till 1600-talet. I dag driver Stefan Pauly verksamheten sedan han tog över efter sin far Dr Peter Pauly år 2006. Han var i sin tur sonson till Zacharias Bergweiler, som var den högst ansedde vinhandlaren på sin tid i Moseldalen.

Stefan Pauly visar oss först runt i huvudbyggnaden på Gestade 15, mitt i Bernkastel-Kues. Snart hamnar vi i den 300 år gamla vinkällaren. Här finns en privat del med söta viner som sparats från framförallt 20-30- och 50-talen till kommande generationers större familjefester, berättar han stolt. Bland de 10 000 flaskorna här finns även exemplar från 1890-talet. Ännu tidigare var den ryske tsaren en viktig kund till vingodset.

Vingårdar och viner

Vinproduktionen är konventionell och har ingen ekologisk inriktning. All skörd sker för hand. Man gör ingen särskild "grön-skörd" utan rensar bara bort enstaka blad här och där och låter druvklasarna sitta kvar. Uttaget är endast 40 – 50 hektoliter per hektar på Doctorberg och i övrigt 60 – 65 hektoliter och detta vid 10 000 rankor per hektar.

Stefan Pauly påpekar att det här med skördeuttag inte säger hela sanningen om produktionen. Ibland är det upp till två meter mellan raderna av rankor och då minskar uttaget naturligt. Självklart bidrar också det faktum att många vinrankor är över 80 år gamla till att hålla ned volymen. Därför har också hela 35 procent av vingårdens rankor

hjärtat av Mosel

fortfarande sina egna, äkta rötter, något som är ovanligt i större delen av vinvärlden. Men det är inte tillåtet att nyplantera utan att först ympa rankorna på vinlusresistenta rötter.

Vi får en vidunderlig utsikt över Bernkastel-Kues från vinberget Alte Badstube am Doctorberg, som är godsets allra första vingård och också den bästa. Högst här uppe, 150 - 300 meter över havet, finns det steniga, leriga läget Johannisbrünnchen med vittrad skiffergrund, vingodsets "Eisweinberg" på 0,7 hektar. Årgång 2009 av isvinet härifrån fick 97 poäng av Wine Spectator.

Flertalet av Pauly-Bergweilers vinrankor, över 75 procent, växer i branta lägen. Messtadels handlar det om jordar med skiffer från Devontiden för hundratals miljoner år sedan. Skiffern ger vinerna en kylig mineralitet (som att slicka på en kall sten), typisk för Mosel.

Stefan Pauly berättar att man gör många selektioner av druvorna och behandlar dem sedan skonsamt. Beroende på lägen sorteras vinerna in i olika små jästankar av stål för att behålla de olika lägenas särpräglade karakteristika. Jäsningen sker långsamt vid låg temperatur för att få komplexa, fruktiga aromer. Inga ekfat kommer i fråga för rieslingvinerna som får utvecklas på ståltankar.

Klimatförändringarna tycks vara hans största utmaning. Under tre veckor i början av sommaren hade det varit omkring 30 grader varmt.

– De goda vinbergen är inte så bra längre nu när det blivit varmare. Redan i juli kan druvorna vara lika stora som vid skörd förr. De mognar en månad tidigare jämfört med för 35 år sedan. Druvorna skulle behöva vila ibland, säger Stefan Pauly.

Provning

Vi provar först Dr Pauly-Bergweiler Riesling trocken 2012 och 2013. Båda är lätt guldgula, den förra med lätt, frisk, mineral- och citruston i doften och mogen citrus i smaken medan den andra har en mer fruktig, blommig doft och blommig, grapefruktig smak. Dr Pauly-Bergweiler Riesling feinherb 2009 och 2012, är båda blekt ljusgula och har en kraftig mineral- och petroleumarom respektive mineralisk doft med tropisk fruktisglassmak. Samtliga fyra viner kostar 7,95 euro på plats.

Erdener Treppchen Riesling feinherb 2009 har ull i doften tillsammans med en skiffrig mineralton som återkommer i smaken tillsammans med vaniljbonbons. Motsvarande 2013 bjuder på citrus i doft och



Här huserar Weingut Dr Pauly-Bergweiler.

Fakta

Dr Pauly-Bergweiler har tio anställda på heltid och vid skördetid 30 extraanställda. Man har 16 hektar vingårdar som ligger förutom i Bernkastel-Kues i byarna Graach, Wehlen, Zeltingen, Ürziger Goldwingert, som med blott 0,3 ha är ett av Tysklands minsta vingårdslägen.

Som godsets bästa vingårdsläge räknas Alte Badstube am Doctorberg som man äger helt och hållet och är ett så kallat "alleinbesitz". Ett annat alleinbesitz är Ürziger Goldwingert, som med blott 0,3 ha är ett av Tysklands minsta vingårdslägen.

Dr Pauly-Bergweiler producerar 150 000 flaskor per år. Hela 90 procent av vinproduktionen går på export, mest till Taiwan, Sydkorea, Finland, Ryssland och Nordamerika.

– Sverige är jättesvårt, vår sämsta marknad, säger Stefan Pauly. Två viner finns dock i Systembolagets beställningssortiment: Dr Pauly-Bergweiler Riesling trocken 2013 och Dr Pauly-Bergweiler Wehlener Klosterberg Riesling feinherb 2013.

smak, blå mint och gröna äpplen.

Alte Badstube am Doctorberg 2011 benämns Grosses Gewächs och är ett premiumvin för 17,50 euro flaskan, som bara görs goda år och som får ligga till sig ett år före försäljning. Det ljusst blekgula vinet har en distinkt petroleumdof och -smak, understödd av citrus och med grapefrukt i avslutet. Wine Spectator gav det 92 poäng.

Vi gör snabbt en söt vertikalprovning på motsvarande vin med prädiaket Kabinett: 2010 har 45 gram restsocker och mineral- och vaniljtoner samsas med rejäl syra och fet fruktarom, 2007 har 60 gram restsocker, mogna nektariner och blodapelsin i doften och persikotoner i smaken medan 2012 med 70 gram restsocker levererar sötma redan i doften och följer upp med unga persikor i smaken. Alkoholhalten är låg för dessa viner, runt 9 procent.

Provningen avslutas med en än sötare kavalkad: Erdener Prälät Auslese 2010 med 140 gram restsocker har honungssdoft och kraftfull persikoarom, Bernkasteler Badstube Beerenauslese 2006 är mycket söt med 180 gram socker och har mjuk honungsdof och -smak och Johannisbrünnchen Eiswein 2010 för 38 euro halvflaskan har 200 gram restsocker och härliga apelsin- och persikoaromer. Avslutningsvis korkar Stefan Pauly upp Alte Badstube am Doctorberg Trockenbeerenauslese 2007 för 70 euro halvflaskan. Vinet möter oss med nästan övermogna persikoaromer, ljuva honungstoner i doft och smak och ett läckert daimknäckigt avslut. Winespectator har varit frikostiga med poäng för vingårdens söta viner vilket är lätt att förstå. 🍷

Kvinnliga vinmakare PÅ ÄSTAD VINGÅRD

NÄR VINIMPORTÖREN TERRIFIC WINES SATTE SIG NED OCH ANALYSERADE SITT SORTIMENT, GJORDE DE EN ANMÄRKNINGSVÄRD UPPTÄCKT: 60 PROCENT AV DERAS PRODUCENTER VAR KVINNliga VINMAKARE! DET BLEV UPPRINNelsen TILL TERRIFIC WOMEN WINEMAKER DAY, ETT EVENT SOM ANORDNATS TRE ÅR I RAD I SAMBAND MED INTERNATIONELLA KVINNODAGEN.

Text och Foto: Lisbeth Frisk

I år fick också Ästad Vingård besök av sex av vinmakarna. Det satte guldkant på en alldeles vanlig tisdagseftermiddag. Ästad Vingård utanför Sibbarp i Halland är något så ovanligt som en äventyrs- och konferensgård, som också satsar helhjärtat på vinproduktion och vinevents. 2011 planterades 15.000 stockar av sorten solaris, och i vineriets stältankar ligger nu resultaten: Ett halvtorr vitt vin som ska buteljeras och släppas till försäljning i sommar, ett torrt vitt vin som väntas bli klart hösten/vintern 2015 och ett mousserande vitt vin tillverkat enligt den traditionella metoden som förhoppningsvis ska släppas vid nyåret 2017.

Det var med spänning som vinansvarige Daniel Carlsson den 10 mars öppnade dörrarna till vineriet och välkomnade de sex långväga vinmakarna in bland stältankarna. Hur skulle de bedöma syran? Och vad hade de att säga om vinets potential?

– Vi fick precis den respons vi hade hoppats på. De satte fingret precis på det vi jagar, nämligen renheten. Dessutom fick vi ett tips: Vinet saknar lite personlighet. Man kan i nuläget inte säga något om var vinet har odlats. Men det är helt naturligt. Vi har inte kommit dithän ännu att vi kan addera personlighet. Det får vi jobba vidare på vidare på, säger Daniel.

Huvudsyftet var nu inte att gästerna skulle bedöma det som ska bli Ästads första mousserande solarisvin. De sex kvinnliga vinmakarna skulle istället under dagen få presentera sig själva, sina egna vingårdar och sitt vin för ett antal inbjudna gäster. Det blev en eftermiddag med vitt skilda viner, från fem olika länder och från vingårdar med helt olika förutsättningar. Ändå fanns en slående likhet: Passion och ödmjukhet!

Ingen av de 60-talet gäster som hade anmält sig till provningen kunde ta miste på

den glöd som driver de sex framgångsrika kvinnorna. Först ut var Marie Menger Krug som är vinmakare i fjärde generationen på familjens vingårdar i Pfalz (Motzenbäcker) och Rheinhessen (Krugschers Hof) i Tyskland. På de totalt 80 hektaren odlas bland annat riesling och chardonnay, men Marie är också en hängiven odlare av weissburgunder, som resulterar i viner med generös fruktighet och inte alltför påtaglig syra. Odlingen sker helt biodynamiskt, man studerar månfasen innan skörd, och mellan rankorna odlas blommor. På vintrarna bökar grisar i jorden.

– **Grisarna är från** början mammas galna idé, men jag har anammat den för tredje året i rad. När de sista druvorna plockats får grisarna böka runt efter småkryp och nedfallna druvor. På det viset får vi en öppen och porös jord. De blommor vi odlar har också alla en roll: Mest handlar det om rosor, solrosor och olika sorters klöver. Några håller jorden öppen med sina rötter, och andra lockar till sig ”goda insekter” som bekämpar ”de onda”, säger hon.

Nästa kvinna på podiet var Sarah Hedges Goedhart från staten Washington i USA. Hon blev förste vinmakare så sent som den 23 mars i år, efter att har jobbat på vingårdar i Sonoma och Santa Barbara, och därefter gått bredvid i sju år hemma på Hedges Family Estate. Där produceras kraftfulla röda viner på framför allt druvan syrah, något som låter sig göras endast tack vare bevattning. Här pratar vi nämligen om den vinregion som är torrast i hela USA.

– **Vi får 12-15 cm** regn per år, och i princip bara på vintern. Vi har sol 300 dagar per år, vilket är två soldagar mer än i Kalifornien. Men under september-oktober har vi ganska kalla nätter som håller kvar syran i druvorna, vilket ger oss ett balanserat vin, berättade hon.

Även här sker odlingen biodynamiskt och Sarah beskrev vingården som ett eget ekosystem. Man komposterar för att ge den magra jorden näring och använder feromoner som bekämpning mot skadeinsekter. Druvorna handplockas och pressas med stor varsamhet och i vineriet försöker hon sedan göra så lite som möjligt.

– Vinet är som ett barn som du försöker leda i rätt riktning, men det måste få utveckla sin egen personlighet, menar hon.

Nyttillskottet bland Terrific Wines’ ”terrific women” heter Dorli Muhr, en f d PR-agent som i många år reste jorden runt och promotade vin från välkända vinproducenter. Idag har hon förverkligat drömmen om att göra sitt eget vin, vilket sker i den österrikiska regionen Carnuntum. Med hjälp av de varma sydvindarna från Ungern som sveper fram över vingårdens 12 hektar på Spitzerbergs sluttningar, tillverkar Dorli röda viner på bland annat syrah och den pinot noir-besläktade druvan blaufränkisch. Skörden sker i omgångar och 50-55 % av druvorna fott-rampas med stjälkarna på:

Jag tror att stjälkarna tillför en del, fast inte om de krossas i en vinpress. Så om ni tror att ni har fått fötter bara för att gå med så har ni fel, skämtar Dorli.

Stjärnskottet Giulia Negri är ytterligare en pionjär i Terrific Wines’ stall. Giulia var bara 16 år när hon gjorde vin för första gången och idag – 23 år gammal – har hon redan producerat flera årgångar av sitt eget moderna och omtalade barolo-hemma på familjens 100-åriga vingård i La Morra i Piemonte. Det är dock vurmen för pinot noir som får hennes hjärta att bulta lite extra. Efter flera resor till Bourgogne – då hon tog med sig kloner hem till gårdens norrsluttning i Piemonte – har hon utvecklat sitt eget pinot nero-vin, helt enligt egna idéer: ...

SIMONSIG CAPE BLEND

"Vårt val till smakrika
kötträtter"

hälsar Tryffelsvinets Vinklubb.



Simonsig Cape Blend
Artikelnr: 2849
Alkoholhalt: 14,5%
Pris: 71 kr



Spännande recept och information om vinet finns på www.tryffelsvinet.se

**Alkohol i samband med arbete
ökar risken för olyckor**

- Mitt mål är inte att kopiera Bourgogne utan göra ett vin som är helt och hållet piemontesiskt. Man kan tycka att det är ett ljust och lätt vin, men det stannar länge i munnen! Mina föräldrar säger jag är galen, för druvarna skördas alltid för sent och vinet lagras INTE på nya fat. 2012 köpte jag gamla fat från tre olika tillverkare. Jag vill undersöka vilket fat som ger terroiren bäst rättvisa, säger hon.

Hon spår en lysande framtid som vinmakare, och ser själv framåt med stor öppenhet och nyfikenhet:

- Mina viner kommer att ändras med tiden, precis som jag. Om 10 år kanske jag gör 10 olika barolos från skilda lägen. Eller så kanske jag gör ett enda, för att jag har upptäckt att det bästa är att blanda allihop! Jag ser mig själv som vittne till en varelse. Ett lyckligt vittne.

Som avslutning på dagen hamnade Frankrike och Bourgogne i fokus, först genom Françoise Feuillat-Juillot som har sina vinodlingar på totalt 14 hektar i Montagnys

bästa lägen. Françoise är dotter till välkände vinmakaren Michel Juillot och uppvuxen på en vingård i Mercurey, men vinmakeriet lockade henne inte till en början. Hon tänkte istället satsa på en karriär inom handel och ekonomi och tillbringade tre år i Paris, innan vinet lockade henne tillbaka till Bourgogne. Där driver hon numera framgångsrikt Domaine Feuillat-Juillot med två anställda.

Hennes vinfilosofi präglas av stor precision och noggrannhet, fat används med försiktighet och bara för att tillägga en aning vanilj – aldrig smörighet!

Jag vill ha mycket rena, mineralrika viner med toner av citrus. Man ska känna terroiren, det är mycket viktigt för mig, säger hon.

Hennes tankegångar går igen hos hennes själsfrände och nära vän – Clotilde Davenne – som var den sjätte och avslutande föredragshållaren på Åstad. Clotilde toppar sextettens försäljning i Sverige med 135.000 sålda flaskor i fjol, vilket säger en del om hennes kvalitet som vinmakare. I 17 år gjorde hon vin åt Jean-Marc Brocard utan att

egentligen få så mycket cred för det. Det har hon tagit igen med råge sedan hon köpte sin vingård Les Temps Perdus (De förlorade åren) i Prehy, i hjärtat av Chablis. Hennes chardonnayviner präglas av friskhet och mineralitet, och som hon själv uttrycker det: "kvinnlig elegans".

Jag gillar inte tunga, alkoholstinna viner, jag vill kunna dricka det och må bra imorgon också! Och det ska alltid smaka gott till mat!

Samma lätthet och renhet återfinns också i vinerna från Clotildes vingårdar utanför själva Chablis, bland annat i hennes vin Saint Bris på sauvignon blanc, och i hennes Bourgogne Rouge på pinot noir.

- Jag vill göra pinot noir så lätt, så lätt, så att man bara känner pinot noir så som naturen gett oss den, säger hon.

Kvällen på Åstad Vingård avslutades sedan med en sexrätters middag som lagats för att väl stämma överens med ett vin från var och en av de sex vinmakarna. Då fick vinnerna visa vad de verkligen är avsedda för – nämligen som sällskap till en god måltid. 🍷



Marie Menger-Krug gör vin både i Pfalz och Rheinessen



Kvinnlig sextett på Åstad Vingård.



Giulia Negri testar pinot nero i La Morra.

MASI

& Tradition

MASI VAIO ARMARON. Från vingården Vaio Armaron i Valpolicella. Här har familjen Serego Alighieri verkat sedan år 1353. Nu är vinet förädlad via generationer av kunskap. Smaken är fyllig. Passar till lamm, rådjur, älg och fina stunder med nära och kära.

FOLKETS VAL!

Allt om Vin 23/10 2014

95/100

Wine Enthusiast Nov 2014



Nr 2419. Masi Vaio Armaron Amarone Classico, 399 kr. Alkoholhalt 15,5%

vinunic.se

**Att börja dricka i tidig ålder ökar
risken för alkoholproblem**



CHÂTEAU BOUSCASSÉ 2009 – ett fynd till din vinkällare!
Ett vin behöver inte alla gånger vara dyrt för att vara lagrings-
dugligt. I tider då allt fler bygger vinkällare att fylla med välgjorda
och lagringståliga viner finner man detta riktiga vinkällarfynd på
Systembolagets hyllor – Château Bouscassé från den mäktiga fina
årgången 2009.

SUPERFYND!

Dina Viner Professional 209



FYND!

vin
Nr 1, 2015

TOPPKLASS!



AB Söndag, 25/5 2014

MIDDAG?



VINKÄLLAREN?

Nr 2204 Château Bouscassé, 125 kr. Rött vin från Frankrike. Alkoholhalt 14%

vinunic.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor

Aktuella resor 2015

CHAMPAGNE 3/5 – 9/5

Reseledare och arrangör: Christer Åström

DOURO 3/5 – 10/5

Reseledare och arrangör: Din Vinresa

VALPOLICELLA, AMARONE & SOAVE
6/5 – 10/5

Reseledare och arrangör: BKWine

TOSCANA 6/5 – 11/5

 Reseledare: Kaj Ströberg
 Arrangör: Bussresan Direkt

GEORGIEN 10/5 – 18/5

 Reseledare: Sverker Norrman
 Arrangör: KonferensBolaget

DAM/TJEJWEEKEND I TOSCANA
13/5 – 17/5

Reseledare och arrangör: Sten G Svenhage

MONTALCINO/BOLGHERI/CHIANTI
14/5 – 18/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

CHAMPAGNE 20/5 – 24/5

Reseledare och arrangör: BKWine

AMARONE 21/5 – 24/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

SARDINIEN 23/5 – 30/5

Reseledare och arrangör: Sten G Svenhage

BOURGOGNE 27/5 – 31/5

Reseledare och arrangör: Hallbuss Vin

FRANKEN 27/5 – 1/6

 Reseledare: Kaj Ströberg
 Arrangör: Bussresan Direkt

RIBERA DEL DUERO OCH RIOJA
28/5 – 2/6

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

CHAMPAGNE 31/5 – 6/6

Reseledare och arrangör: Din Vinresa

RHEINLAND-PFALZ 22/6 – 27/6

 Reseledare: Kaj Ströberg
 Arrangör: Bussresan Direkt

ÖSTERRIKE 24/8 – 1/9

 Reseledare: Kaj Ströberg
 Arrangör: Bussresan Direkt

GOURMETRESAN 29/8 – 8/9

Reseledare och arrangör: Sten G Svenhage

DOURODALEN OCH PORTO

 Resa 1: **31/8 – 5/9**, Resa 2: **7/9 – 12/9**

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

PIEMONTE 16/9 – 20/9

Reseledare och arrangör: Sten G Svenhage

OREGON & WASHINGTON 16/9 – 26/9

 Reseledare: Björn Lang och Lars Bredman
 Arrangör: Lang Travel

STORA VINRESAN 19/9 – 30/9

Reseledare och arrangör: Sten G Svenhage

RIOJA & SAN SEBASTIAN 21/9 – 26/9

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

TOSCANA 5/10 – 10/10

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

KLASSISKA VINRESAN 10/10 – 20/10

Reseledare och arrangör: Sten G Svenhage

SYDAFRIKA 23/10 – 4/11

 Reseledare: Kaj Ströberg
 Arrangör: Bussresan Direkt

RHÔNEDALEN 26/10 – 31/10

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

SYDAFRIKA 6/2 – 16/2 2016

Reseledare och arrangör: Sten G Svenhage

Praktiskt prov för tre betyg

Så kan vi då lägga ännu ett praktiskt trebetygsprov till handlingarna, detta i och med att hela 75 deltagare mötte upp i Läkar-sällskapets lokaler i Stockholm den fjortonde februari. Under Jan Rosborns ledning fick deltagarna prova 20 viner uppdelade i fem flighter. Det rörde sig om två druvflighter, två distriktstypiska flighter och en flight med söta viner.

I år var provets svårighetsgrad något justerad, detta för att få en större spridning av resultaten (= rättvisare utfall) och därmed även ett högre medelvärde. Detta är också förklaringen till att gränsen för godkänt sattes till 58,0 p (av 108 p), vilket är en bit högre än tidigare år.

Med 25 av 75 deltagare godkända kunde vi också konstatera att det var mycket väl förberedda provare som hade kom till

Stockholm, vilket medförde att antalet godkända resultat blev rekordhøgt i såväl absoluta som relativa termer (33 %). Grattis!

Kvintett i topp var

Göran Stenberg, Alvesta	78 p
Åsa Robberts, Karlstad	77,5 p
Magnus Holmsten, Stockholm	72 p
Roger Sjölund, Boden	70 p
Anders Wennerstrand, Stockholm	69 p

Som en följd av årets stora intresse för provet ser vi nu över möjligheterna att arrangera ett extraprof 2016.

/UKOM

MÅNADENS *Cuvée* Vin och bakterier

Forskare i USA har framkastat tanken att ett vins terroir har mer att göra med bakterier runt vinstockarnas rötter än med jorden stockarna växer i. Till grund för det ligger en studie på merlotrankor i fem olika vingårdar på Long Islands North Fork. Man analyserade jordprover, rötter, blad, blom-mor och druvor och identifierade bakterier både i jorden och i plantorna samt analyserade deras gener.

Bakterierna interagerar med rankorna och påverkar bland annat sjukdomsresistens, stresstålighet och produktivitet och därigenom i för-längningen ett vins smak och karaktär, menar man. Visar det sig vara så, öppnas kanske en ny möjlighet att skräddarsy råmaterial för massmark-nadsviner. Idag håller man ordning på bladverk och vattentillförsel när man odlar druvor. Men hur håller man ordning på bakterier?

/UJ

Från kvantitet till kvalitet

Från Österrike kommer glada rapporter. Statistik visar att under 2014 ökade exportintäkterna från vin för nionde året i rad. Man sålde 50 miljoner liter vin för 146 miljoner euro vilket ger ett genomsnittspris på 2.93 euro/liter. Som jämförelse exporterade man 83 miljoner liter för 69 miljoner euro 2003, ett snittpris på 0.83 euro/liter. Således ett paradigmskifte från massmarknadsviner till kvalitetsviner. När som sett ett österrikiskt boxvin på Systemet förresten?

/UJ



ELEGANT NEBBIOLO I KLASSISK TAPPNING

Langhe Nebbiolo är ett medelfylligt, rött vin med en elegant doft av körsbär. Ett vin som utmärkt ackompanjeras av italienska kött- och pastarätter.

FINNS I BESTÄLLNINGSSORTIMENTET ART NR 72385

Langhe Nebbiolo | Art nr: 72385 | Alc: 13,5 % | Vol: 750 ml | Pris: 149:-



ARVID NORDQUIST HAB

Alkohol kan skada din hälsa.

Posttidning B

Returadress: Förlaget Apéritif AB,
Svärdvägen 11C, 182 33 Danderyd



BENGT FRITHIOFSSON, TV4



EXPRESSEN

BÄSTA
KÖP!
DN.

FYND!
AUTOM
mat

BÄSTA
KÖP!
vin



88 POÄNG

DINA VINER
PROFESSIONAL
EDITION

BÄSTA
KÖP!
vin

BÄSTA
KÖP!
DN.

CAMPOLIETI RIPASSO
ÅRGÅNG: 2012
13,5%VOL, ART.NR 6792
750ML 109KR 375ML 56KR
VIN FRÅN ITALIEN

CAPITEL DE ROARI AMARONE
ÅRGÅNG: 2011
15%VOL ART.NR 12366
750ML 195KR 375ML 99KR
VIN FRÅN ITALIEN

janake[®]
WINE GROUP

www.janake.se