

Munskänken

med VinJournalen

Quinta de la Rosa

Pol Roger
Jacquesson



Nr 8 • 2013

Att prova öppet eller blint?

Den långa resan mot VM

NÄR DETTA SKRIVS är det två veckor sedan jag hade förmånen att vara en del av det svenska landslag som tävlade i VM i blindprovning. Att komma elva av sexton lag kanske inte låter så bra, men vi var en sen ändring från en fjärdeplats och om vi har följt instinkten hade vi mycket väl kunnat stå högst uppe på pallen.

DEN STORA FRÅGAN är om någon av mina lagkamrater i sina vildaste fantasier drömde om VM i blindprovning onsdagen den 30:e januari 2013. Det var den kvällen det var sektionstävling i Piteå och det vinnande laget hade 5,5 poäng, förmodligen det sämsta vinnarresultatet i hela Sverige. Det här var ett led i "uppbyggnadsträningen" inför det praktiska tvåbetygsprovet och en av deltagarna i VM-laget var på väg att ge upp sina tvåbetygsstudier. Jag minns själv mina ord till laget: "Det är nu ni skall börja toppa formen, det är om en och en halv månad ni skall vara på topp". Och så blev det, bland de bästa på det praktiska tvåbetyget, bäst i regionstävlingen och resten är historia.

VARFÖR LYCKAS VI så bra i Piteå? Undertecknad har nästan alltid öppna provningar oavsett om det är utbildning eller provning i någon sektion. Jag tillhör också dem som konsekvent har kört blindprovningar tidigare, men eftersom jag håller mellan 100 och 150 dryckesprovningar per år har jag lärt mig en del på vägen. Exempelvis att vid blindprovning av ståltankslagrat vitt vin kommer orden "grönt äpple och citrus" ur munnarna, och vad säger det egentligen? Jag tänkte om och började med öppna provningar och jag hittar lätt fyra fördelar:

- Du vet vad som finns i glaset
- Det finns ingen risk att det blir fel
- Du kan fokusera på att hitta vinets karaktär vad det gäller färg, doft och smak, exempelvis grapekärnebeskan i en chardonnay, granny smithfräschören i en riesling eller gomsåltan i en albariño.
- Bättre inlärning

DET ÄR NÄR det praktiska provet eller tävlingen närmar sig som undantaget inträffar, det är då mina elever får börja prova blint och det är då det gäller att komma ihåg alla dessa detaljer.

Jag försöker inte övertyga er om att den här metodiken passar för alla, men vad det gäller mitt pedagogiska synsätt är det klockrent och resultaten talar för sig själva.

Men oavsett öppet eller blint vi kan se tillbaka på ett mycket bra år inom UKOM, där vi har levererat och vår ambition är att fortsätta i samma anda 2014, bland annat genom en ny bok till tvåbetygskursen.

Månadens visdomsord får bli "Jag lever alldeles för få dagar för att kunna dricka ett dåligt vin".

Erik Grödahl
Ordförande UKOM

e-post: erik.grodahl@munskankarna.se



INNEHÅLL

Pol Roger - traditionsrik champagne	4
Boizel	6
Jacquesson	8
CIVC står upp för Champagne och champagne... ..	10
VinJournalen	13
Beställningssortimentet.....	32
En titt på crémant.....	44



Portviner i beställningssortimentet.....	46
Årets Munskänksviner 2013	47
Quinta de la Rosa.....	48
Graham's.....	50
Madeira, äldre och yngre.....	52
Årets vinprofil	54
Föreningsnytt.....	55

Pol Roger

– traditionsrik champagne i mästarklass

Pol Roger är ett av världens mest kända champagnehus. Familjefirman, grundad 1849, ligger i Epernay på Avenue de Champagne 34. Anläggningen, omgiven av lummiga trädgårdar är muromgärdad och endast en diskret guldplatta med företagsnamnet avslöjar vad som finns innanför murarna.

Text och foto: Gunnar Swenson



Pol Rogers säte i Epernay.

Det är ett varmt och välkomnande intryck som ges i receptionsavdelningen med blomsteruppsättningar, bilder från vinskörd, diplom, medaljer och andra utmärkelser. Jag har avtalat tid för besök med exportdirektören och tillträdande VD:n Laurent D'Harcourt. Han är lite försenad så jag visas in i en av salongerna, men inte vilken som helst, utan Churchillsalongen. Här finns minnessaker från en lång vänskap mellan Pol Roger och den populäre brittiske premiärministern som också står staty i salongen med kungligt sigill, inköpsnotor, bilder på kapplöpningshästen med namnet Pol Roger, vad annars, och mycket mera. Det är lätt att känna sig förflyttad till en svunnen tid.

Laurent D'Harcourt hälsar mig välkommen och berättar att Churchill var en stor älskare av champagne och när han 1908 valde sitt favoritmärke lär det ha stått mellan Pommery och Pol Roger och valet föll på den senare. Här grundades vänskapen mellan familjerna och Mary Soames, 91 år och Churchills yngsta dotter, fortsätter den.

D'Harcourt berättar kortfattat företagets historik. Den 18-årige Pol Roger grundade företaget i sin hemby Aÿ, 3 km från Épernay och 1849 sålde han sitt första vin. 1851 flyttade de in till champagnestaden Épernay och började också framställa champagne med lägre halt restsötma eftersom engelsmännen, deras största marknad, ville

ha den så. När Pol Roger dog 1899 och hans två söner Maurice och George tog över var champagnehuset redan erkänt och de hedrade sin far genom att ändra sitt efternamn till Pol Roger. Vinhuset utvecklades och 1959 anställdes Maurices sonson Christian de Billy för att stärka upp ledningsfunktionen. Företaget är fortfarande familjeägt med Pol-Roger och Billy i styrelsen och det är först de senaste cirka tio åren som de haft en VD vilken inte varit en medlem av familjen.

Sammantaget arbetar 55 personer för Pol Roger, givetvis fler vid skörden då det behövs extra personal. De har en slimmad organisation och därför är de restriktiva med att ta emot besök. "Det är trevligt och lärorikt, men vi har också ett företag att sköta" säger han.

Pol Roger äger ca 85 ha vingårdar belägna runt Épernay och huvudsakligen planterade med chardonnay vilket täcker nästan hälften av behovet. Resterande mängd kommer från 90 ha långtidskontrakterade vinodlare av pinot noir för att ge vinerna den ryggrad och kropp de vill ha.

De tillverkar årligen 1,8 miljoner flaskor och efterfrågan är större än tillgången. De viktigaste marknaderna är England Frankrike, Sverige och Australien.

1999 anställdes den mycket skicklige vinmakaren Dominique Petit från konkurrerande vinhuset Krug där han haft en framstående

position i mer än 20 år. Samtidigt började ett stort renoveringsarbete i källarna och man har hittills investerat mer än 9 miljoner €. Arbetet startade 2000 och har skett i omgångar, 2004, 2008 och 2010. Några exempel är utvidgning av de befintliga källarna, nya betonggolv för att minska vibrationerna i källarna, renovering och uppgradering av de gamla betongjaskaren och installation av nya, små jästankar på 2200 liter för att kunna jäsa druvor från varje vingård separat. I källaren finns inga ekfat eftersom Pol Roger enbart använder sig av stältankar.

1999 var hans första årgång som också har kommit att följas av en räckta förstklassiga viner. Dominique Petit anser att för att framställa storartad champagne behövs druvor av mycket hög kvalitet. Druvorna till deras champagner kommer samtliga från vingårdar som är grand cru eller premier cru och med ett medeltal av 94-95 på den 100-gradiga kvalitets-skalan, *échelle de cru*.

I de 7,5 km vindlande tunnlarna, 35 meter under jord, ligger 9 miljoner flaskor. Källarna är några av de djupaste i hela Champagne och djupet gör också att temperaturen är något lägre, vilket ger vinet en mjukare, gräddigare mousse med något mindre bubblor.

Många champagnehus har gått över till mekaniska gyropaletter för att vrida flaskorna inför degorgeringen. Pol Roger använder sig av traditionella träställningar, *pupitre*, och har också anställt fem av Champagnes kvarvarande 15 remeurer som hantverksmässigt kontrollerar och vrider 50 – 60 000 flaskor om dagen. De anser att den klassiska metoden ger en bättre känsla för vinet och i slutändan ett bättre vin.

Vi avslutar rundvandringen i källarna och går upp tillbaka till kontoret. Det är dags för provning som genomförs i soffgruppen i Churchillrummet då deras provningsrum är upptaget.

Provningen inleds med **Pol Roger Extra Brut**, en stil som blivit populär under de senaste åren. Man bytte namn till Extra Brut för att det på ett bättre sätt förklarar vinets torrhetsgrad. Det innehåller mindre än 1g restsocker/l.

Doften är äpplig med liten blommighet och smaken har en ren fruktighet med gröna äpplen, citrus, lime och lång, fräsch syra. Vinet passar utmärkt som aperitif.

Vi fortsätter med **Pol Roger Brut**. Det här vinet finns i standardsortimentet på Systembolaget. Restsockerhalten är 9 g/l. Färgen är gul med något gyllene toner. Doften är härlig med mogna äpplen, blommighet och rökighet. Smaken är balanserad med fin fruktighet, lite mogna äpplen, blommighet och mjuk, nästan gräddig mousse. Vinet har en tydlig klar syra och bra balans. Ett mycket gott vin.

Pol Roger Blanc de Blancs 2002 är gjort på enbart chardonnay och druvorna kommer från grand cru-gårdar. Färgen är guldgul med små fina tydliga bubblor. Doften är nyanserat fruktig med



Churchillrummet hos Pol Roger

citrustoner, äpplen och en mogen fräsch syra. Moussen är mjuk, nästan gräddig och fruktigheten har begynnande mognadstoner och lång harmonisk eftersmak. Ett fantastiskt vin. En av de främsta årgångarna som gjorts, enligt huset självt.

Från samma årgång är **Pol Roger Brut 2002**. Vinet är gjort på 60 % pinot noir och 40 % chardonnay. Färgen är gyllengul med små, tydliga bubblor. Fruktigheten är fräsch med mogna äpplen och nästan lite honungstoner i doften. Smaken är fräscht fruktig med klassiskt brödiga mognadstoner och en viss blommighet. Eftersmaken är lång och mycket god. Om man föredrar det här vinet eller en blanc de blancs är mer en fråga om den egna smaken.

Nästa vin är **Pol Roger Rosé 2004**. Det är gjort på must från 60 % pinot noir och 40 % chardonnay samt en 10-15% tillsats av rött vin av pinot noir från Bouzy. Restsötman är 9 g/l. Färgen är laxrosa, doften har hallontoner, jordgubbar, blodgrapefrukt och mineral. Smaken är fylligt fruktig med en fräsch syra. Ett utmärkt matvin.

1976, drygt tio år efter Churchills död, introducerades prestige-cuvéen som en hyllning och till minne av en god vän. Vinet görs bara de främsta årgångarna och på särskilt utvalda druvor från grand cru-vingårdar enligt ett hemligt "recept". **Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 2000** är den 12:e årgången som vinet produceras. Årgången var till en början svår med ojämna väderförhållanden och hagelstormar som till del förstörde druvorna, men innan skörd vände det och vinet blev av en mycket hög kvalitet.

Färgen är intensivt guldgul med fina små bubblor. Doften är stor av mogen frukt, citrus och brödig bageridoft. Smaken är kraftfull med fräsch fruktighet av moget äpple, persika, en viss nötighet och hög, fräsch syra. Ett harmoniskt vin med lång eftersmak.

Efter genomförd provning står det klart att vi provat hela Pol Rogers portfölj. Richard Juhlin hyllar vinhuset som ett av de främsta. Det är lätt att instämma i Churchills uttryck:

"34 Avenue de Champagne – the most drinkable adress in the world" ☺



Boizel

– litet champagnehus med stora viner

Vindistriktet Champagne är speciellt på många sätt. Det är inte bara områdets förhållanden med klimat, jordmån, druvsorter, vinifikation och andra faktorer som gör dess viner bland de mest ursprungspräglade i världen, utan speciellt är också att en majoritet av produktionen görs av ett litet antal större firmor, de så kallade storhusen. Lyckligtvis för oss vinälskare är också storhusens champagner av mycket bra kvalitet.

Text: Anders Källberg



I de flesta fall har vi ju lärt oss att stora volymer sällan åtföljs av den där riktigt höga kvaliteten, men i Champagne tycks detta inte gälla. Så görs till exempel en av de mer hyllade prestigechampagnerna, Dom Pérignon, årligen i mer än fem millioner flaskor(!). Som nyfiken vinälskare vill man ändå inte bara hålla till godo med dessa i och för sig utmärkta produkter utan letar gärna efter godbitar bland alla de mindre producenter som det också finns en stor mängd av. Många av dessa är familjeägda sedan generationer. De äger ofta bara en mindre andel egna vingårdar. De druvor de inte skördar från egna vingårdar köper de in från odlare, med vilka de ofta har samarbetat sedan lång tid.

En sådan producent är den Epernaybaserade firman Boizel. Morgonen efter Champagnedagen i Stockholm fick jag en pratstund med Florent Roques-Boizel. Han är son till ägarparet Evelyne & Christophe Boizel och för närvarande exportansvarig. Boizel grundades 1834 och drivs nu av den femte generationen sedan starten. De är medlemmar i gruppen Lanson BCC, men han säger att medlemskapet är att se som ett samarbete för att ge större finansiell styrka och att de ingående champagnehusen drivs helt individuellt av de olika ägarna. Boizels champagner har hittills mest funnits i restaurangsortimentet, men sedan firman Torres tagit över importen 2012 vänder man sig nu även till privatkonsumenterna, än så länge via Systembolagets beställningssortiment.

Rätt råmaterialet

Boizel äger cirka 6 hektar vingårdar men gör vin från totalt 65. Druvorna kommer från ett flertal byar, främst runt Epernay där man har sin anläggning. På frågan om vilken överenskommelse man har med de odlare man köper druvor från svarar Florent helt enkelt:

– Det är ett samarbete som baseras på att man litar på varandra.

Man verkar alltså inte styra odlarna särskilt mycket, även om man väl kan anta att de måste ha någon sorts kontrakt med odlarna, om inte annat för att säkra långsiktigheten i leveranserna. Ibland kan de också naturligtvis säga sitt, till exempel vid skörden. 2012 sköt man således en tid på den, för att man ville ha mognare druvor. När han talar om mognare druvor, blir det naturligt att fråga vad han tänker om de pågående klimatförändringarna.



– Än så länge är det positivt för oss, säger han, men det har förändrat vårt sätt att arbeta. Nu händer det att vi skördar redan i augusti och chaptaliseringen av druvmusten, som närmast var regel för 20-30 år sedan, har nästan helt försvunnit. Vi uppnår ofta den sockerhalt i musten som motsvarar de önskade cirka 12 % på naturlig väg.

Konsten att blanda

På frågan vad han anser är avgörande för kvaliteten på just Boizels champagne svarar han först lite allmänt om druvornas kvalitet och ursprung, men snart lägger han ändå tyngdpunkten på blandandet av de olika vinerna för att åstadkomma just de cuvéeerna som sedan ska in i flaskorna. Någon har kallat champagne för "the art of blending" och det är tydligt hur stor vikt firman Boizel lägger på detta. Från januari och hela våren pågår provandet av de olika stilla basviner man har producerat. Det är familjen, tillsammans med den oenolog man anlitar, som sköter om denna syssla. Det handlar om ett 80-tal viner som man kan kombinera för att uppnå den stil och kvalitet man vill ha på sina olika viner. En del av de viner man har att tillgå är från äldre årgångar som man sparar för att kunna ge blandningen en mer mogen karaktär. Förutom dessa vinifierar man druvorna från de bättre vingårdarna för sig och de olika druvsorterna hålls också isär innan blandningen. Allt som allt blir det onekligen en hel del viner att kombinera. Man kan förstå att det krävs både träning och erfarenhet för att klara av denna uppgift. Det är också tydligt att Florent verkligen uppskattar denna del av att producera champagne.

– Ibland kan karaktären på en blandning ändras radikalt bara genom att man ändrar andelen av en ingrediens med 0,5 %, säger han med en viss förtjusning i rösten.

Boizels sortiment av viner som de gör de flesta år, utgörs av deras torra standardchampagne, som de kallar Brut Réserve, samt en blanc de blancs, helt på gröna druvor, och en blanc de noirs på blå. Ungefär vartannat år gör de också en årgångsbetecknad champagne av högre kvalitet och med mer egen karaktär av just den årgången. Tre gånger per decennium gör man dessutom den årgångsbetecknade prestigechampagne Joyau de France. ☉

Provningsnoteringar

Brut Réserve

55 % pinot noir, 15 % pinot meunier, 30 % chardonnay. Basvinet är från 2008 + hela 30 % reservvin. Lagrat 3 år på jästfällningen.

Fin och fyllig doft med bra brödighet och en lätt köttig ton. Bra frukt med ett hyggligt djup och karaktär, mest av röda bär men i bakgrunden finns även en ton av svarta vinbär.

Mycket frisk och ren smak med bra mousse och stram, bra syra. Kruttorrt och kryddigt med stram, snygg eftersmak och växande, tuggbar mineralton.

Brut Chardonnay Blanc de Blancs

100 % chardonnay från 4 olika byar, 3 grand cru plus en premier cru.

Som ovan baserat på årgång 2008 och 30 % reservvin. Dosage: 8 g/l.

Bra, druvig och brödig doft med fin ton av humle.

Smak med frisk, läckert brödig attack, riktigt bra, gräddig mousse och bra syra även om det är aningen mindre syradrivet än Brut Réserve. Krämtigt och stilfullt. En växande kritig mineralitet ger en lång och tuggbar eftersmak.

Blanc de Noirs Brut

Ett nytt vin för Boizel som de bara gjort i fyra år. 100 % pinot noir, mest från byn Mailly. Basen är årgång 2009 plus 40 % reservvin.

Fyllig, köttig, nästan djurisk doft med mörk, röd frukt och en viss brödighet. Krämtig, tuggbar attack och bra mousse. Rejäl rondör i munnen och en bra, tuggbar mineralisk smak med en trevlig köttighet.

De här två vinerna är nog bland de mest skolboksmässiga exempel på champagne av gröna respektive blå druvor jag provat. De torde vara mycket lämpliga att använda för att exemplifiera de två stilarna i kurssammanhang.

1996 Joyau de France

60 % pinot noir + 40 % chardonnay. Lång tid på jästfällningen, ända till 2012, då man till sist tyckte det var dags att degorgera vinet och släppa det på marknaden. Ett speciellt vin från ett speciellt år som gav en ovanlig kombination av mogna druvor och markerad syra. Nästa årgång av Joyau de France blir 2000.

Stram och rödfruktig doft i frisk och ren stil. Ungdomliga citrustoner hade även sällskap med dofter av svamp, kola, kanderade hasselnötter och lite kött som ändå avslöjade att vinet har en hel del ålder. En liten lätt sherryton växte till sig och gav ett charmigt bidrag till helhetsintrycket.

Smaken började friskt och krämtigt med en bra syra, köttig och rejält tuggbar med en klar pinotkänsla. Lång, köttigt tuggbar och rejält mineralig eftersmak med lätt svampton. Svårspottad, spännande smak.

Det är att notera att de tre första vinerna provades på importören Torres kontor i sällskap med Florent Roques-Boizel, medan 1996 Joyau de France provades på vinföreningen AuZone några dagar senare i sällskap med sex andra högklassiga champagner från året 1996. Boizels champagne blev där provningens delade vinnare.

Boizel anser själva att deras viner är mycket lagringsdugliga och de har ett stort antal flaskor av äldre årgångar på lager i källarna i Epernay. Man har där faktiskt 11 flaskor kvar från 1834 – året då firman bildades!

För den som till äventyrs känner en viss tvekan inför att börja dagen med en champagneprovning, kan jag försäkra att det är ett utmärkt sätt att inleda dagen på och definitivt värt att prova på någon dag då det passar. Särkilt om det kan ske i sällskap med producenten, förstås.

Jacquesson

– från huschampagne till odlarchampagne

I en tid när champagne är populärare än någonsin och de stora champagnehusen gör sitt bästa för att öka volymerna och möta efterfrågan skiljer huset Jacquesson ut sig. Här producerar man istället mindre än förut och det är högst medvetet.

Text: Ulf Jansson Foto: Elke Jung



Jacquesson en av de äldsta firmorna i Champagne och grundades av Memmie Jacquesson 1798 i Châlons-sur-Marne. Redan från början var huset framgångsrikt såväl på hemmaplan som på exportmarknaden och under sonen Adolphe utvecklades det ytterligare. Vid sidan av att driva familjefirman hann Adolphe Jacquesson även med att uppfinna den stålgrimma som idag håller alla champagnekorkar på plats.

Lagom till 70-årsjubileumet var man uppe i en årsomsättning på en miljon flaskor. Men efter Adolphes bortgång kom en lång svacka. På 1920-talet levde huset upp igen under ledning av vinmäklaren Léon Tassigny som också köpte in firmans fina vingårdar i Avize och Oiry. 1974 togs Jacquesson över av Jean Chiquet som flyttade sätet till Dizy strax norr om Epernay i hjärtat av Champagnedistriktet.

Idag drivs huset av sönerna Jean-Hervé och Laurent. Jean-Hervé som står för den utåtriktade verksamheten började i firman 1978 och 1985 tillträdde Laurent som är chef de cave. Steg för steg har bröderna fört Jacquesson tillbaka till toppen.

Ett annorlunda tänk

Bröderna Chiquet ser sig inte som champagneproducenter i första hand. Målet är istället att göra så bra vin man bara kan. Att det sedan råkar vara mousserande är bisak. Till sitt förfogande har man 28 hektar vingårdar i Côte des Blancs och Vallée de la Marne och dessutom köper man druvor från 8 hektar av likasinnade odlare i grannskapet. Alla gårdar är antingen grand eller premier cru.

Druvorna odlas med all respekt för torvan och en del gårdar är ekologiskt certifierade. Skördeuttaget hålls nere, druvor man bedömer inte hålla måttet säljs av och vid pressningen behåller man bara cuvéeen, d v s den bästa delen. Varje parcell jäses för sig i gamla ekfat på traditionellt manér med försiktig battonage, vinerna dras om från faten en gång strax innan buteljering och ingen filtrering sker. Cuvéerna lagras riktigt länge innan de degorgeras och dosagen är pytteliten.

Bara det bästa

Champagneutbudet liknar inte heller något annat. Man står med att inte ha någon husstil och instegsvinet smakar olika från år till år. Jean-Hervé har berättat att han och brorsan fick idén när de stod i källaren år 2000 och skulle blanda till huschampagnen.

Först gjorde de ett vin i husets stil och sedan försökte de göra ett så bra vin som möjligt av vad som fanns i källaren just då. När det senare vinet visade sig vara klart bättre kändes det fel att sälja något som inte var på samma nivå. Då fick det hellre bli en lite mindre volym.

Enligt källarboken var den blandade cuvéeen Jacquessons 728:e sedan starten och det fick också bli vinets namn. Året efter gjordes cuvée 729 med samma tänk och så har det fortsatt. Därmed kan man också se direkt på etiketten vilken årgång som är tongivande i vinet; lägg talet 2 till slutsiffran på etiketten och du har årgången. Nu aktuella Cuvée 736 domineras således av 2008, en höjdarårgång i Champagne.

En annan fördel är att man på det här sättet även får koll på hur gammalt vinet är. För varje vin anges dessutom på baksidesetiketten vilka druvor som ingår och i hur stor procentuell andel. För exempelvis Cuvée 736 är det 55 % chardonnay, 29 % pinot noir och 19 % pinot meunier. Dosagen är så låg som 1,5 gram socker per liter. Transparens är bara förnamnet.

Idag ligger årsproduktionen på cirka 250.000 flaskor och det allra mesta utgörs av baschampagnen. Förutom denna gör man även några vingårdschampagner från sina bästa lotter i Avize och Dizy, men bara när årgångarna är riktigt bra. Här är produktionen så liten som ett par tusen flaskor. Vinerna finns då och då i starkt begränsad mängd på Systemet medan baschampagnen ligger i beställningssortimentet. ☉

**Mindre men bättre,
Jean-Hervé Chiquet
sätter kvalitet före
kvantitet.**



Provningsnoterigar

Jacquesson Cuvée no 736 (7436, 369:-)

Fin, ren och rätt intensiv doft med gröna och gula äpplen, persika, bröd, lite röda bär och diskret fatton. Medelfyllig, helt torr, stram och fokuserad smak med fin mousse, nyanserat mittparti med utmärkt längd och lång, ren avslutning med fin mineralsälta. Riktigt högklassig champagne som mäter sig väl med de flesta årgångsskumpor.

2004 Dizy Corne Bautray

Stor, fruktig och utvecklad doft med persika, bröd, gult äpple, gott om mineral, inslag av ostron och i botten fat och lite choklad. Helt torr, mineralbetonad smak med sälta direkt från attacken, nyanserade aromer, slank kropp, ren, stram syra, utmärkt längd rent slut. Rent och elegant chardonnayvin som klarar balansen helt utan dosage.

2004 Avize Champ Caïn

Lite återhållen doft med tydlig mineralprägel och inslag av äpple, citrus, bröd och en del kryddtoner. Medelfyllig, torr, koncentrerad smak med distinkt attack, krämig mousse, ordentlig längd med komplexa aromer och lång, ren, välavvägd avslutning med liten, fin sälta. Bredare i strukturen än Dizy. 100 % chardonnay.

2004 Aÿ Vauzelle Terme

Fruktig, lite avrundad doft med röda bär, körsbär, persika, guava, kryddor och mineral. Medelfyllig, torr, bred och mineralig smak med god, fruktig kropp, fin koncentration, bra struktur, utmärkt längd med fina bärtoner och lång, god avslutning med både frukt och mineral. Druvren pinot noir-champagne.

2007 Dizy Terres Rouges Rosé

Ung, ljusröd färg. Fruktig doft med hallon, smultron, rödvinbär, lingon, choklad, fat och en mjuk kryddighet. Medelfyllig, torr, fruktig och fint strukturerad smak med god, krämig mousse, riktigt fin längd, en lätt beska framträder i mittpartiet och blandar sig med mineralsälta och bärig frukt i avslutningen. Roséchampagne av pinot noir, färgen med hjälp av saigné.



Röd champagne? Nej, men rosé på Jacquessons vis.



CIVC:s huvudkontor på Avenue de Champagne i Épernay.

CIVC står upp för Champagne och champagne

CIVC Le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, grundades 1941. Nu arbetar 130 personer inom organisationen med ekonomi, teknisk utveckling, produktion, marknadsföring, skydd mot varumärkesintrång och annat rörande champagne.

Text och Foto: Gunnar Swenson

Huvudkontoret ligger på Avenue de Champagne och jag tas emot av den vänlige Philippe Wibrotte som är ansvarig för presskontakter och marknadsföring. Han berättar kortfattat områdets historia och om CIVC:s organisation och uppgifter.

Redan före sekelskiftet fanns sammanslutningar av odlare för att skydda namnet Champagne från att missbrukas. Mellan 1907 och 1911 fastställde man champagneområdets odlingsgränser och 1919 skapade man cru-systemet med en skala för priser på druvor efter olika högt graderade byar och odlingslägen. När systemet med Appellation d'Origine Contrôlée, AOC, drogs igång 1935 var Champagne redan noggrant kontrollerat. Vinerna härifrån är de enda i Frankrike som inte behöver ha bokstäverna AOC/AOP på sina etiketter, namnet räcker som kvalitetsstämpel.

1941, mitt under andra världskriget, tyckte bland annat tyskarerna att vinhanteringen i området behövde en bättre organisation. De bidrog därför till att samordna odlarnas och champagnehusens intressen. Idag är det ett krav att alla odlare och champagnehus är medlemmar av CIVC som styrs av två ordföranden, en vald från odlarna – nu Pascal Ferat, och en från champagnehuset – Jean-Marie Barillac.

Siffror och fakta

Den totala champagneproduktion uppgår i genomsnitt till 309 miljoner flaskor/år vilket ger en omsättning på 4,37 miljarder €, cirka 400 miljarder kronor.

Det finns 321 vinproducerande byar i Champagne varav 42 premier cru och 17 grand cru.

Champagne har 34 000 hektar vingårdar uppdelade i cirka 280 000 vingårdslotter. Det finns 15 000 odlare som äger 90 % av vingårdarna. Den genomsnittliga vingårdsstorleken är 2 hektar, men ca 50 % av odlarna äger mindre än 1 hektar.

Jag frågar Philippe om det är möjligt att leva på en så liten areal. Han svarar att planteringstätheten är cirka 8000 plantor/hektar med en möjlig produktion av 10 000 flaskor/hektar, så blir det ett mycket bra tillskott i hushållskassan.

Förutom små odlare finns det 290 champagnehus som producerar och säljer egen champagne. Champagnehusen äger 10 % av vingårdarna, resterande druvor köper de från odlare. Husen står för 2/3 av produktionen och 90 % av all champagne som exporteras, det vill säga runt 219 miljoner flaskor.

Det finns också 135 kooperativ, som står för ca 10 % av försäljningen. 42 av dessa säljer egen champagne och det största är Union Champagne med märket Nicolas Feuillatte.

CIVC har kontor på 14 olika ställen i världen. Vad är då CIVC:s uppgift? Philippe förklarar att förutom att verka för ett gott socialt klimat mellan branschens ingående parter så kan uppgifterna sammanfattas i fyra huvudaktiviteter:

Ekonomi

De arbetar för en bra balans mellan odlare och vinhus. De ska också

verka för att skapa en bättre balans mellan åren och utjämna skillnaderna mellan bra och dåliga årgångar. Det gör man genom att reglera lagren av reservviner som kan behövas de år då skörden slår fel. Man kontrollerar också vingårdarnas och druvornas kvalitet, att produktionsmetoderna följer uppställda riktlinjer och hur och var försäljningen går. De genomför också årliga marknadsundersökningar, samt följer upp de olika aktiviteterna i produktionscykeln med statistik som också granskas och analyseras.

Teknisk forskning och utveckling

45 ingenjörer och tekniker arbetar för CIVC. Forskning och utveckling sker inom vinodling, vinproduktion, miljöpåverkan och i experimentvinkällaren med utveckling av pressar, korkar, flaskor med mera. De har också laboratorier av mycket hög teknisk standard med bland annat gaskromatografer för att analysera beståndsdelarna i champagne beroende på olika framställningsmetoder och odlingsbetingelser.

Strax utanför Epernay har de en 8 hektar stor experimentvingård där de strävar efter att utveckla bland annat hållbar odling. Experiment sker med olika planteringsavstånd mellan plantorna, olika uppbindningstekniker, olika jordar med mera. Experimenten kan leda fram till att man utvecklar plantor med mer bladverk för att skydda druvorna från alltför stark sol och på så sätt få en jämnare mognad av framförallt fenolsyrorna.

Man arbetar också med att utveckla precisionsvinodling där man använder sig av satelliter med avkännare på traktorer för att avgöra hur jorden "mår". Avkännarna kontrollerar kvävehalten, vattenmängden och om någon skadeinsekt har kommit in i vingården.

För att minska miljöpåverkan pågår också en utveckling med att ta fram lättare flaskor. Nu är de 75 g lättare än tidigare vilket ger 7 % mindre koldioxidutsläpp.

Export

Ett viktigt område är att verka för kommersiell expansion. Då champagne exporteras till 192 länder behövs det exporttillstånd som enbart kan utfärdas av CIVC.

Varumärkeskontroll

En mycket viktig del av CIVC:s arbete är att skydda varumärket Champagne som registrerades redan 1936. För att skydda marknaden mot falska champagner har de ett utvecklat samarbete med den franska tullen.

De samarbetar också med advokater runt om i världen och har genomfört många stämningar mot varumärkesintrång och hittills vunnit dem alla. Philippe berättar att USA är ett delikat problem. Här vill man gärna kringgå varumärkesskyddet och exempelvis kalla ett mousserande vin från Kalifornien för champagne. Här anlade CIVC moteld med en mycket uppmärksam och framgångsrik annonskampanj i amerikansk press och TV om mat- och jordbruksprodukters ursprung:

"Maine Lobster from Kansas? Florida apples from Maine? Of course not – Champagne is from Champagne!"

Alla dessa uppgifter kostar givetvis en hel del pengar. CIVC får inga statsbidrag utan lägger en egen budget baserat på avgifter från varje medlem. Grovt räknat kan man säga att 50 % kommer från odlarna och 50 % från champagnehusen. För varje kilo druvor som skördas går 5 cent till CIVC och för varje såld flaska går 5 c till CIVC. Den genomsnittliga intäkten är 20 miljoner euro per år, eller cirka 185 miljoner kronor.

Som jämförelse kan nämnas vinodlarsammanslutningen i Bordeaux. Med 130 000 hektar har den fyra gånger större areal än Champagne men samma balansomslutning. Man kan därför säga att Champagne har en väl finansierad och uppbyggd intresseorganisation som arbetar aktivt och långsiktigt för vinområdets utveckling. ☉

Guldvinna ren från Thiénot



Classic Brut N.V.

Champagne Thiénot

Artnr. 77545 finns på

beställningssortimentet,

349 kr, 12,5%

Importeras av www.wine-list.se



Alkohol kan skada din hälsa

Vingårdsresa på egen hand



130 kr
inklusive frakt
för medlemmar
under 2013

I nya reseguiden *Upptäckta franska vingårdar* finns allt du behöver för att planera och genomföra en bilsemester genom Frankrikes vinregioner.

Boken är inbunden, med många inspirerande foton.

Läs mer på upptackavingardar.com,
där du också hittar massor av tips!

Frågor och beställningar: books@upptackavingardar.com

Bra jobbat



Nyheter i ordinarie sortiment, småpartier och närmare hundra viner som kvalat in från beställningssortimentet, det är inte lite som ska pressas in på Systemets hyllor i december. Och då har vi inte sett vilka godbitar som kommer i vinkällarbutikerna ännu när detta skrivs.

Systembolagets inköpare får ursäktas men de mest spännande vinerna hittar vi bland de inkvalade artiklarna. Några känner vi igen sedan tidigare. Antingen har de tillhört det ordinarie butikssortimentet men trillat ur, eller så har det rört sig om tillfälliga lanseringar. Nu kommer de igen och får tre månader på sig att visa att de hör hemma stadigvarande i butikerna.

Till dem som tidigare gjort fransysk visit hör Casanova di Neri i Montalcino. Ett av de nya stjärnskotten i området som startade 1971 och gjorde sitt första vin 1978.

- Pappa köpte i tid, säger Giacomo Neri som driver egendomen och gör vinerna. Med dagens markpriser i distriktet skulle vi aldrig haft råd. Och så berättar han att man har sju vingårdar i fyra skilda områden med helt olika förutsättningar. Bara på en sträcka av 17 km kan skördedatum skilja 3 veckor.

Vingårdarna är tätt planterade för området och uttaget lågt. Giacomo räknar med att han får ut en flaska vin per tre rankor. Källaren är nybyggd och ligger nära staden Montalcino. Anläggningen ligger till största delen under jord och består av tre våningar för att man ska kunna utnyttja gravitationen i stället för att pumpa runt vinet.

Råmaterialet sorteras två gånger. Först ratas sekunda klasar och efter avstjälkning kollar druvorna en extra gång. Vinerna jäser i öppna stältankar och skalhatten trycks ned med traditionell pigeage, det är skonsammast så. Bara de självrinna vinerna används, inga pressviner här för att undvika bitterhet, och därefter blir det lagring i stora botti eller små barrique, allt efter vilket vin det ska bli.

- Använder man barrique ska man veta varför, menar Giacomo. Man måste ha en plan annars blir det bara fel. Vissa viner kan ta mer ek än andra. Men i slutändan ska vinerna smaka vin och inte kryddig ek eller ha bittra tanniner. Därför är han också noga med åldern på faten. Äldre fat har mindre påverkan.

Två viner från Casanova di Neri har kvalat in. Dels är det *2011 Rosso de Montalcino* där druvorna hämtats från två vingårdar med stenig jord söder om själva staden. Efter jäsnings och efterföljande skalmaceration i knappt tre veckor har vinet vilat 12 månader i botti av slavonsk ek. Rikare, fruktigare och mer koncentrerat än normalt för en rosso är det ingen brädska med att korka upp vinet

Och dels *2008 Brunello di Montalcino Tenuta Nuova* där druvorna kommer från samma gårdar som rosso ovan men är hårdare selekterade. Vinet har jästs och macerats med skalen i knappt fyra veckor och sedan legat 30 månader i ekfat på 300 - 600 liter, varav 20 % nya. Efter buteljering har det lagrats 18 månader i flaska. Kraftfullt och koncentrerat som sig bör för en brunello och samtidigt med läckra tanniner och bra stil är det ett vin för källaren.

Ulf Jansson

NYA VINER I DECEMBER

MOUSSERANDE VINER

12 = 89:-	Richard Juhlin Blanc de Blancs Non-Alcoholic Sparkling Wine 1979, MRG Wines, Frankrike Trevlig, avrundad doft med en mix av gula frukter. Lätt, torr smak med god mousse, bra balans, hyfsad längd och torrt slut.
15,5 - 280:- 	Louis Massing Brut Nature Grand Cru Blanc de Blancs 7419, Deregard-Massing, Champagne, Frankrike Utvecklad champagnedoft med gult äpple, persika, bröd, mineral och vanilj. Riktigt torr smak med god mousse, nyanserade aromer, anständig längd, stram balans och ren avslutning. Korrekt blanc de blancs.
15,5 - 329:- 	Cuperly Grande Réserve Carte Vert 7734, Champagne, Frankrike Blyg doft med drag av mineral, citrusfrukter, bär och äpple. Torr, fruktig och nyanserad smak med fin koncentration, bra balans med mogna syror och lite jordig mineralkaraktär.
16 - 399:- 	2002 Andrée Bergère Cuvée Prestige Brut Millesimé 7752, Champagne, Frankrike Utvecklad och rätt koncentrerad doft med bär, äpple, persika, bröd, mineral och apelsin. Medelfyllig, torr smak med rik fruktighet, fin mousse, riktigt bra längd med nyanserade bäraromer och fin balans med goda, integrerade syror. Fint utvecklat vin med energi från en stor årgång.
16 - 399:- 	Duval-Leroy Brut Rosé 7901, Champagne, Frankrike Fruktig doft med rött äpple, röda bär, mineral, bröd och fat. Medelfyllig, torr smak med fruktig attack, god mitt med fin mousse, nyanserade bärtoner, riktigt bra längd och gott slut med inslag av röda bär och mineral. Roséskumpa med bra distinktion.
11 = 67:-	El Miracle Cava Brut 7700, Vicente Gandia, Cava, Spanien Avrundad, lite jordig doft med inslag av gula plommon och gula äpplen. Lätt, ganska torr smak med skummande mousse, balanserad syra, hyfsad längd och mjuk avslutning med liten sötma.
13 = 95:-	Sumarroca Brut Rosé Pinot Noir 7726, Bodegues Sumarroca, Cava, Spanien Öppen, avrundad, bärig doft med nästan syltiga toner av jordgubbar och hallon. Medelfyllig, torr, avrundad smak med infattade syror, bärtoner, schysst längd och liten jordighet. Trevligt och lättillgängligt.

VITA VINER

13 + 79:- 	2012 Novas Gran Reserva Chardonnay 2000, Viñedos Emiliana, Valle de Casablanca, Chile Öppen, fruktig doft med persika, gula äpplen, lite ek och citronskal. Medelfyllig, god, avrundad smak med fruktig kropp, inlemmade syror, schysst längd och ren, varm avslutning med lätt strävhet.
14 = 139:- 	Gewurztraminer Bergheim 6715, Fernand Engel et Fils, Alsace, Frankrike Stor, kryddig doft med inslag av rosor och niveakräm. Medelfyllig, ganska torr, fruktig och kryddig smak med god längd, fin, balanserad syra och kryddpepprig avslutning med någon sötma. Bra druvkaraktär.

15 = 199:- 	2011 Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre 2177, Domaine Pieuré St Côme, Frankrike Återhållen doft med äpple, persika, citrus och mineral i mjuka toner. Torr, fruktig och mineralig smak med fin nyantering, tilltagen längd och bra balans med ren, god syra. Trevligt och ursprungstypiskt.
12 - 139:-	2010 Eole et Bacchus 5384, Château de Pintray, Montlouis, Frankrike Dämpad doft med äpple, gräs, fat och mineral. Torr smak med slank kropp, balanserad syra, schysst längd och småvarm, lite besk avslutning.
13 = 99:-	2010 Cami Salié 5385, Lionel Osmin & Cie, Jurançon Sec, Frankrike Återhållen doft med passionsfrukt, persika, gräs och citrus. Medelfyllig, torr, fruktig och utvecklad smak med fin, balanserad syra, bra längd och viss värme.
13 + 89:-	2012 Pinot Bianco Weissburgunder Nals Margreid, Trentino-Alto Adige, Italien Öppen, ung doft med varma toner av gula äpplen, dito plommon och persika. Medelfyllig, rik, torr, fruktig smak med god kropp, mogen syra, fin längd och varm, lite pepprig avslutning.
15 = 99:-/375ml 	2010 Gardo Morris Noble Riesling 2125, Gardo Morris Wines, Canterbury, Nya Zeeland Stor, avrundad, fruktig doft med inslag av passionsfrukt, persika, äpple, citrus och honung. Medelfyllig, halvsöt, avrundad smak med fin syra, riktigt bra längd med nyanterade aromer och god avslutning med både spänst och fruktig sötma. Tilltalande vin med fin stil.
13 = 117:-	2012 Follas Novas 2933, Arousana, Rías Baixas, Spanien God, fruktig doft med inslag av grönt äpple, persika, citrus, mineral och tång. Ganska lätt, torr smak med pigg syra, god längd med fint nyanterade aromer och ren, fräsch avslutning. Trevligt skaldjursvin av albariño.
13 = 99:- 	2011 Chateau Ste Michelle Chardonnay 6447, Washington State, USA Fruktig doft med gröna och gula äpplen, persika, lite ek och vanilj. Medelfyllig, torr, avrundad, fruktig och sammansatt smak med fin syra, god längd och fast slut. Bra druvkaraktär.
14 = 149:- 	2012 Loibenberg Grüner Veltliner Smaragd 4616, Tegernseerhof, Wachau, Österrike Öppen, fruktig doft med äpple, päron och lite mineral-toner. Medelfyllig, torr, varm, fruktig smak med god kropp, bra syra, fin längd och pepprig avslutning

RÖDA VINER

11,5 = 69:-	2012 Santa Ana Homage Cabernet Sauvignon Tannat 2096, Bodegas Santa Ana, Cuyo, Argentina Dov doft med svarta vinbär, blå plommon och läder. Drygt medelfyllig, lite fruktsöt smak med god kropp och stadig struktur. Rättfram.
12 = 89:-	2012 Soluna Premium Malbec Cabernet Sauvignon 6507, Bodega Furlotti, Cuyo, Argentina Varm, fruktig, avrundad doft med svarta vinbär, plommon, läder och fat. Medelfyllig, rik, fruktig, avrundad smak med mogna syror och påtaglig alkoholvärme.
13 = 99:-	2012 Heartland Dolcetto Lagrein 6807, Heartland Wines, South Australia, Australien Varm, fruktig doft med körsbär, mogna röda bär, gummi och ek. Medelfyllig, rik, alkoholvarm, fruktig och bärig smak med god struktur och fullt anständig längd.

13 = 119:-	2012 Bloodstone Shiraz 2083, Gemtree Vineyards, McLaren Vale, Australien Varm, fruktig, syltig doft med mörka bär, vingummi, lakrits och fat. Ganska fyllig, rik, fruktig och pepprig smak med lite spretiga syror och eldighet.
13,5 + 119:- 	2011 Killerby Cabernet Sauvignon 2080, Killerby Wines, Margaret Valley, Australien Öppen, fruktig cabernetdoft med inslag av svarta vinbär, örter och ek. Medelfyllig, fruktig smak med pigg början, bra strukturerad mitt med ännu lite outvecklade aromer, fin längd och varm, stram, fruktig avslutning. Bra druvkaraktär och ursprungskänsla (Western Australia).
12 = 89:-	2011 Mayu Reserva Syrah 2551, Viña Mayu, Valle del Elqui, Chile Syltig doft med plommon, mörka bär, lakrits och fat. Medelfyllig, varm, rik, avrundad smak med god kropp, behagliga syror och framväxande pepprighet.
12,5 + 85:- 	2011 Korta Barrel Selection Reserva Cabernet Sauvignon 2098, Bodegas y Viñedos Korta, Maule, Chile Varm doft med svarta vinbär, blå plommon, lite fat och örter, typ salvia. Medelfyllig smak med rik början, tydligt uppbyggd mitt med god längd och varm avslutning med viss fruktsötma. Druvtypiskt.
13 = 109:- 	2011 Duette Cabernet Sauvignon 2036, Viña Indomita, Maipo, Chile Varm, syltig doft med svarta vinbär, plommon, fat, kryddor och lakrits. Drygt medelfyllig, rik, fruktig, avrundad och alkoholvarm smak med goda syror och schysst längd. Druvtypiskt.
13 = 109:-	2011 Amplus Cabernet Sauvignon Carmenère 2186, Viña Santa Ema, Maipo Valley, Chile Smått utvecklad doft med plommon, svarta vinbär, örter och gräs. Medelfyllig, rik, fruktig smak med bra början, sammansatt mitt med rätt stram struktur, god längd och varm avslutning.
12,5 = 89:- 	2011 Château Morillon 3057, Bordeaux, Frankrike Ung bordeauxdoft med plommon, mörka bär, lite ceder, fat och gräs. Medelfyllig, fruktig smak med unga, ännu lite bråkiga syror, sammansatta aromer och fullt godkänd längd. Korrekt instegsbordeaux.
14 + 90:- 	2010 Château Tanesse 3157, Cadillac-Côtes de Bordeaux, Frankrike Utvecklad, fruktig och lite ekig doft med plommon, svarta vinbär och tobak. Medelfyllig, rik, god, fruktig och avrundad smak med inlindade syror, riktigt bra längd och varm, mumsig avslutning. God nu men kan lagras 3-6 år.
15 = 189:- 	2009 Château la Commanderie 3112, Saint Emilion, Frankrike Varm, utvecklad doft med plommon, korinter, mörka bär, ceder, ek och örter. Medelfyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med god kropp, infattade syror, komplexa aromer och lång, varm, eksträv avslutning. Fullt tillgänglig bordeaux från varm och generös årgång, kan sparas 5-10 år.
15 + 149:- 	2010 Santenay 5476, Albert Bichot, Frankrike Utvecklad och avrundad doft med inslag av jordgubbar, hallon, apelsin och fat. Medelfyllig, pigg, fruktig och utvecklad smak med nyanterade bäraromer, inslag av ek, trevligt strama syror, riktigt fin längd och mineral-smakande avslutning. Ovanligt bra bourgognekaraktär för prislassen.

13 = 99:- 	2011 Côtes du Jura Pinot Noir 2289, Fruitière Vinicole d'Arbois, Frankrike Fruktig doft med olika röda bär, lite fat och mineral. Medelfyllig, fruktig smak med avrundad attack, framväxande tanninstruktur i mittpartiet, inslag av plommon, röda bär och fat, fin syra, bra längd och rent slut. Druvtypiskt.
13 + 79:-	2012 Gayda Syrah 4599, Domaine Gayda, Languedoc-Roussillon, Frankrike God, ung, fruktig doft med svarta vinbär, blåbär, plommon, pinje och kryddor. Medelfyllig, rik och från början avrundad smak med fruktig kropp, kryddiga aromer och tydligt uppstramad avslutning.
13,5 + 115:-	2010 Malavieille Alliance 2662, Domaine de Malavieille, Terrasses de Larzac, Frankrike Fruktig, småkryddig doft med mörka bär, lakrits, sydfranska örter och ek. Medelfyllig, rik, fruktig och fint uppbyggd smak med goda syror, utvecklade aromer, bra längd och ren, fruktig avslutning.
12 + 69:-	2012 Moncaro Sangiovese 2339, Moncaro, Abruzzerna, Italien God, ung, fruktig doft med körsbär, lingon och lite kryddiga inslag. Medelfyllig, rik, fruktig smak med mogna syror, schysst längd och ombonad värme. Har bra fruktighet och är lätt att tycka om.
13,5 + 119:-	2007 Il Falcone Riserva 2335, Rivera, Apulien, Italien Utvecklad doft med mörka bär, körsbär, plommon, fat, läder och örter. Drygt medelfyllig, rik smak med mognad, god kropp, trevligt robusta syror, bra längd med komplexa aromer och varmt slut. Syditalienskt vin att dricka de närmaste åren.
12,5 + 79:- 	2011 Sannio Aglianico 3158, Cecas, Kampanien, Italien Smått utvecklad doft med läder, plommon, mörka bär och lite örttoner. Medelfyllig, rik, fruktig och druvtypiskt sträv smak med god syra, bra längd och fast slut. Bra druvkaraktär.
12,5 + 79:-	2012 Tajano Rosso Piceno 6090, Umani Ronchi, Marche, Italien Lite burdus, fruktig doft med körsbär, plommon, kryddor och någon ekton. Medelfyllig, god, fruktig smak med tät tanninstruktur, harmonisk syra, bra längd och viss värme.
12 = 269:- /3000ml	2011 Langhe Rosso Araldica 3065, Araldica Vini Piemontesi, Italien Varm, utvecklad och småkryddig doft. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och rättfram smak med lite torra tanniner, bra syra och väl varmt slut. Ambitiöst för ett boxvin.
14 = 139:-	2010 Cecchi Vino Nobile di Montepulciano 2884, Cecchi, Italien Fruktig doft med inslag av körsbär, lingon, fat och lite tallbarr. Medelfyllig, god, fruktig och sammansatt smak med bra struktur, fin längd och ren, rätt stadig avslutning med lite spretiga syror.
15 = 179:-	2001 Stielle 2220, Rocca di Castagnoli, Toscana, Italien Utvecklad doft med svarta vinbär, plommon, körsbär, ek, choklad och pinje. Medelfyllig, rik, välutvecklad och komplex smak med bra struktur av rena, goda syror, fin intensitet och lång, småvarm avslutning. Högklassig årgång med begynnande mognad.
15 = 199:- 	2008 Brunello di Montalcino 3097, Fattoi Ofelio & Figli, Italien Lite återhållen doft med körsbär, lingon, fat och lite örtiga inslag. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med bra kropp, god stomme, sammansatta aromer med riktigt bra längd och rätt generös avslutning med värme. Att dricka de närmaste tio åren.

13 = 99:-	2011 Tenuta Vignega Valpolicella Ripasso Superiore 3040, Azienda Agricola Bettini Cristiana, Italien Varm, fruktig doft med mogna körsbär, plommon, lite torkad frukt och fat. Medelfyllig, rik smak med mjuk inledning, fruktig mitt med pigga syror och ganska stram avslutning.
16 = 299:- 	2009 Amarone della Valpolicella Classico 3122, Cecilia Beretta, Italien Fruktig och utvecklad doft med syltade körsbär, torkad frukt, plommon och ek. Ganska fyllig, generös smak med sammansatta aromer, god, infattad strävhet, bra syra, ordentlig längd och lite eldig avslutning. Amarone i modern stil.
14 = 149:- 	2011 ARA Select Blocks Pinot Noir 2013, Winegrovers of ARA, Marlborough, Nya Zeeland Fruktig doft med inslag av hallon, körsbär, ek och lite choklad. Medelfyllig, fruktig och avrundad smak med nyanserade aromer, trevliga syror, viss intensitet och fast slut. Druvtypiskt.
12 = 79:-	2011 Herdade Paço do Conde 2754, Encosta do Guadiana, Alentejo, Portugal Lite dammig, fruktig doft med plommon och örter i tonerna. Medelfyllig, fruktig smak med pigga syror, viss intensitet och lite eldig avslutning.
13,5  89:-	2011 Lagarada 3036, Quinta du Cume, Douro, Portugal Återhållen, fruktig doft med körsbär, slänbär, blå plommon, kryddor och lakrits. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och tydligt strukturerad smak med sammansatta toner, riktigt bra längd och lång, varm, fruktig och kryddig avslutning. Rejält vin från varm årgång.
12,5 - 99:-	2012 Dôle 3104, Caves Orsat, Valais, Schweiz Avrundad doft med mogna röda bär, plommon, apelsin och lite blomtoner. Fruktig smak med hyfsade syror, anständig längd med nyanserade bäraromer och lite träig beska.
12,5 + 79:-	2011 Amaltea de Loxarel 3169, Masia can Mayols, Penedès, Spanien Fruktig och kryddig doft med körsbär, plommon, fat och vanilj. Medelfyllig, fruktig och strukturerad smak med sammansatta aromer, schysst längd och varm, stadig avslutning.
12 = 79:-	2012 Biurko 2045, Bodegas Biurko Gorri, Rioja, Spanien Fruktig doft med plommon, mogna röda bär och lite kryddor. Medelfyllig, fruktig smak med tydliga men runda tanniner, spänstig syra, skaplig längd och fast slut. Ungt och rättfram.
13 = 99:- 	2007 Marqués del Puerto Reserva 2753, Bodegas Marqués del Puerto, Rioja, Spanien Avrundad, utvecklad riojadoft med fat, vanilj, choklad och plommon. Medelfyllig, nyanserad dito smak med bra syror, god längd och fast slut. Ursprungstypiskt.
15 + 169:- 	2004 Montelciego Gran Reserva 3026, Bodegas Montelciego, Rioja, Spanien Fint utvecklad doft med plommon, mogna röda bär, fat, choklad, dill och vanilj. Medelfyllig, fint utvecklad smak med pigg attack, komplex mitt med god koncentration, riktigt bra längd och småvarm avslutning. Gran reserva från högklassig årgång, god nu och säkert 5-10 år till.
12 = 77:-	2012 Rowberry Cellar Selection 12120, Zorgvliet Wines, Western Cape, Sydafrika Fruktig, lite rökig doft med svartvinbär, örter, plommon och fat. Medelfyllig, rik, fruktig, rättfram och lite robust smak med schysst längd och viss värme. Mix av bordeaux-druvor plus lite syrah.

13 = 95:-	2012 Helderberg Bushvine Shiraz 2043, Boekenhoutskloof, Western Cape, Sydafrika Varm, fruktig och mjukt kryddig doft med inslag av mörka bär, plommon och ek. Drygt medelfyllig, smått generös, fruktig och kryddig smak med inlindade syror, bra längd och varm, pepprig avslutning.
13,5 + 119:-	2012 Bosman Adama 12768, Bosman Family Wines, Wellington, Sydafrika Varm, fruktig doft med svarta vinbär, plommon, örter, fat och rök. Drygt medelfyllig, rättfram och generös smak med god början, strukturerad mitt med sammansatta aromer och alkoholvarm avslutning med liten fruktsötma.
11 - 99:-	2012 Line 39 Cabernet Franc 6008, Cecchetti Wine Company, Central Coast, USA Nedtonad doft med plommon, lite örter och ek. Medelfyllig, fruktsöt smak med god kropp, inlindade syror och viss värme. Banalt.
14 + 129:- 	2010 Columbia Crest H3 Cabernet Sauvignon 2123, Columbia Crest Winery, Washington State, USA Fruktig doft med svarta vinbär, blå plommon, fat och mörk choklad. Medelfyllig, rik, fruktig smak med avrundad attack, god mitt med rätt tät tanninstruktur, balanserad syra, fin längd och varm, ombonad avslutning. Fint anlagt vin med bra cabernetkaraktär.

STARKVIN

15 + 195:-/5x200ml	Graham's Selection of Finest Ports 8065, Graham's, Porto, Portugal Fine White Port Trevlig, utvecklad doft med gula frukter, gula russin, fat, lite nötter, kola och en gnutta citrus. Medelfyllig, söt, fruktig, sammansatt smak med god struktur, fin längd och varm, stadig avslutning. Fine Ruby Port Fruktig och lite fatig doft med plommon, mogna körsbär, läder och choklad. Medelfyllig, söt, rik, fruktig, plommonlik, välstrukturerad smak med fin längd, god balans och varm, fruktig avslutning. 2008 Late Bottled Vintage Port Smått utvecklad och nyanserad doft med inslag av plommon, mogna mörka bär, viol och lakrits. Drygt medelfyllig, söt, rik, fruktig och i attacken avrundad smak med sammansatt mitt, god struktur med runda tanniner och bra syra, oantastlig längd och varm, generös avslutning. Six Grapes Port Fruktig doft med god intensitet och inslag av körsbär, plommon, slånbär, läder, apelsin och mineral. Drygt medelfyllig, söt, rik, fruktig och nyanserad smak med god kropp, fin koncentration, utmärkt längd och fast, balanserat slut med både frukt och mineral. 10 Years Old Tawny Port Öppen, komplex, fatig doft med plommon, torkad frukt, läder, kola och vanilj. Medelfyllig, rik, söt smak med fruktig kropp, fatiga aromer, riktigt bra längd, inlindad syra och lång, lite eldig, sötfruktig avslutning med liten strävhet.
--	--



SMÅPARTIER

MOUSSERANDE VINER

16,5 = 349:-  T5	2008 André Clouet Millésime Champagne, Frankrike 99429, WineWorld Djup doft med rött äpple, lingon, hallon, jordgubbar, bröd, mineral och apelsin. Medelfyllig, torr, fruktig smak med bra attack, god mousse, komplex mitt med fin intensitet, utmärkt längd, behärskat stram struktur och klockrent slut med mineral. Högklassig årgång, god nu och flera år till.(2400 fl)
16,5 - 396:-  T5	2008 Nomine-Renard Special Club Champagne, Frankrike 99387, Champagnehuset Precuritas Återhållen doft med röda bär, persika, äpple och mineral. Medelfyllig, torr, god smak med pigg attack, krämig mousse, nyanserad mitt med bra längd, stram syra och rent slut med mineral och lite citrus. Fint fokuserat vin som kan drickas flera år framåt.(1500 fl)
14,5 - 179:- T5	1996 Rotari Brut Mezzacorona, Trentino-Alto Adige, Italien 96060, Enjoy Wine & Spirits Mogen, avrundad doft med gult äpple, citrus, mandel, bröd och mineral. Torr, mogen, avrundad smak med mjuk mousse, nyanserade aromer, ren, god syra, fin längd och bra balans. Fortfarande fräscht efter 17 år!(1200 fl)

VITA VINER

15 = 169:-  T5	2008 Riesling Grand Cru Saering Domaines Schlumberger, Alsace Grand Cru, Frankrike 99435, Enjoy Wine & Spirits God, utvecklad doft med avrundade toner av grönt äpple, lime, petroleum och mineral. Medelfyllig, torr, utvecklad och fint nyanserad smak med god längd, välbalanserad syra och rent slut med inslag av citrus och mineral. Harmoniskt vin att dricka de närmaste åren.(1200 fl)
14 = 149:-  T5	2011 Bourgogne Vieilles Vignes Maison Roche de Bellene, Frankrike 99502, Theisvine Fruktig doft med gult äpple, vit persika, liten ekton och citrus. Torr, fruktig och behärskat stram smak med liten sälta, nyanserade aromer och fin längd. Ambitiös instegs-bourgogne att dricka 4-5 år framåt.(2400 fl)
13 = 119:- T5	2010 Le Busche Umani Ronchi, Marche, Italien 91160, Enjoy Wine & Spirits Fruktig, utvecklad doft med äpple, persika, rostad ek och citrusfrukt. Torr, rik, fruktig och ekig smak med god längd, balanserad syra och småvarm avslutning där eken dominerar.(4600 fl)
14,5 - 219:-  T5	2011 Cloudy Bay Chardonnay Marlborough, Nya Zeeland 90012, Moët Hennessy Sverige Fruktig, lätt örtig doft med persika, äpple, passionsfrukt och ek i tonerna. Medelfyllig, torr, rik, fruktig smak med liten, ekig strävhet, bra längd, balanserad syra och småvarm avslutning med både frukt och ek. Gott nu och de närmaste åren.(1800 fl)
14 = 159:-  T5	2010 Wild Yeast Chardonnay Springfield Estate, Western Cape, Sydafrika 99130, Johan Lidby Vinhandel Öppen, nyansrik doft med persika, gula äpplen, smör, ek, vanilj och lite rostade toner. Medelfyllig, rik, fruktig, avrundad och nyanserad smak med nästan len struktur, infattad syra och fin längd.(1200 fl)

RÖDA VINER	
13,5 = 139:-  T5	2010 TH Syrah Limarí Viña Undurraga, Limarí Valley, Chile 99073, Stellan Kramer Fruktig, lite utvecklad doft med mörka bär, körsbär, plommon, peppar och fat. Medelfyllig, rik, avrundad, fruktig och syltig smak med mogna tanniner, bra syra, god intensitet och pepprig avslutning. Druvtypiskt.(1800 fl)
14 - 199:- T5	2001 Château Cassagne Haut-Canon La Truffière Canon-Fronsac, Frankrike 99453, Vinunic Utvecklad doft med plommon, mörka bär, örter, ek och någon cederton. Medelfyllig, rätt tannintorr smak med nyanserade aromer, balanserad syra och hyfsad längd. Utvecklat, lite robust bordeauxvin att dricka de närmaste åren.(2400 fl)
14 = 159:-  T5	2011 Château des Jacques Louis Jadot, Moulin-à-Vent, Frankrike 99148, Vinunic Fruktig doft med inslag av hallon, röda vinbär och fat. Fin, fruktig smak med goda, mogna syror, bra längd med ännu unga aromer och ren, god, välbalanserad avslutning med inslag av fat. Seriöst anlagd beaujolais att dricka de närmaste åren. (1800 fl)
15 = 179:-  T5	2010 Gravel Claude Maréchal Claude Maréchal, Bourgogne, Frankrike 99086, Hoff Vinhandel Fin pinotdoft med jordgubbar, smultron, hallon, ek och lite dammiga mineraltoner. Medelfyllig, fint fruktig och relativt mjuk smak med mogen tanninstruktur, nyanserade aromer, fin syra och fullt anständig längd. Instegebourgogne på högre nivå.(1800 fl)
13 = 129:- T5	2012 Cercius Vignoble Michel Gassier, Côtes du Rhône, Frankrike 99202, Divine Ung, fruktig och kryddig doft med sydfransk känsla. Drygt medelfyllig, rik, fruktig, sträv och kryddig smak med god intensitet, bra längd, rätt friska syror och en hel del alkoholvärme. Rättframt vin att dricka nu.(2400 fl)
15,5 = 239:-  T5	2011 Châteauneuf-du-Pape Tradition Cuvée du Vatican, Frankrike 99150, Bristly Wine Agents Varm, fruktig och örtig doft med inslag av plommon och mogna, röda bär. Rätt fyllig, rik, varm, fruktig och sammansatt smak med lite robusta tanniner, bra syra, god längd och alkoholvarm avslutning med fin mineralsälta. Gott nu och säkert 6-8 år framåt.(1440 fl)
16 = 259:-  T5	2011 Bosquet des Papes Cuvée Tradition Châteauneuf-du-Pape, Frankrike 99170, Johan Lidby Vinhandel Avrundad och nyansrik doft med plommon, mörka och röda bär, örter, kryddor, fat och mineral. Ganska fyllig, rik, fruktig och kryddig smak med ordentlig tanninstruktur, fin syra, god intensitet, riktigt bra längd och alkoholvarm avslutning. Rejält vin att dricka ett tiotal år framåt.(2400 fl)
16 = 289:- T5	2011 Sito Moresco Gaja, Piemonte, Italien 90431, Vinunic Fruktig doft med körsbär, slånbär, ek, lite tjära och örter. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med god koncentration, fina, rena syror, ordentlig längd och fast slut med alkoholvärme. Rent, snyggt, välgjort men också lite opersonligt vin att dricka 6-8 år framåt.(1800 fl)
16 = 279:-  T5	2009 Barolo Marcanasco Renato Ratti, Italien 95035, Vinovativa Fruktig, något utvecklad doft med plommon, slånbär, mogna körsbär, fat och en lätt tjärton. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och småvarm smak med ordentlig strävhet, bra syra, riktigt fin längd och rent, fast slut med slånbär, tjära och fat. Ungt vin från varm årgång, lagras 6-12 år.(3600 fl)

16,5 = 319:- T5	2010 Colledilà Barone Ricasoli, Chianti Classico, Italien 91268, WineWorld Fruktig doft med körsbär, blåbär, plommon, ek, örter och någon mineralton. Medelfyllig, fruktig smak med rik attack, ganska rund kropp i mittpartiet, god strävhet, bra syra, fin intensitet och lång avslutning med inslag av mineral och ek. Druvrent sangiovesevin att dricka de närmaste 6-8 åren. (1440 fl)
16,5 = 329:-  T5	2010 Castello di Brolio Barone Ricasoli, Chianti Classico, Italien 91266, WineWorld God, fruktig doft med körsbär, mörka bär, örter, rostad ek, tobak och lite mineral. Medelfyllig, fint fruktig smak med stram strävhet, bra koncentration, komplexa aromer, utmärkt längd och ren, fokuserad avslutning med fint mineralinslag. Vin med bra relief, kan lagras 6-12 år. (1800 fl)
16,5 - 449:-  T5	2009 La Poja Allegrini, Venetien, Italien 99483, The WineAgency Sweden Varm, fruktig, avrundad doft med mogna körsbär, dito plommon, ek, mogen citrus och mineral. Ganska fyllig, rik, varm, fruktig och generös smak med god kropp, lite robusta tanniner, bra syra och eldig avslutning med liten mineralsälta. Varm årgång att lagra 6-10 år. (1800 fl)
16 + 249:-  T5	2008 Roda Reserva Bodegas Roda, Rioja, Spanien 97103, Premium Wine Sweden God, lite utvecklad doft med jordgubbar, mogna hallon, plommon, ek och choklad. Medelfyllig, fruktig, utvecklad och lagom ekig smak med sammansatta aromer, fina syror, riktigt bra längd och rent, gott slut. Smakar bra nu och säkert 6-8 år till.(2400 fl)
15,5 - 269:- T5	2009 Optima Anthonij Rupert Wines, Western Cape, Sydafrika 97137, Sigva Partners Fruktig och rökig doft med svarta vinbär, örter och rostad ek. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med rejäla men infattade syror, ordentlig längd och varm, ganska bastant avslutning. Raka puckar och inget tjafs. (1200 fl)
14,5 = 169:- T5	2010 Hedges Family Estate Red Mountain Washington State, USA 99275, Terrific Wines Fruktig doft med svarta vinbär, eukalyptus, plommon och ek. Medelfyllig, fruktig, lite saftlik smak med fina syror, schysst längd, bra balans och rent, gott slut. Trevligt vin av bordeauxdruvor plus lite syrah.(1200 fl)



VINTAGE PORT	
17 = 399:-  T6	2011 Quinta Vale Dona Maria Vintage Port Lemos & Van Zeller, Porto, Portugal 90185, Divine Ung, bra doft med varma toner av körsbär, mörka bär, söt lakrits, apelsin och vitpeppar. Fyllig, söt, rik, fruktig och tydligt strukturerad smak med fin mineralsälta direkt från attacken, sammansatta aromer, utmärkt längd och lång, varm, fruktig avslutning med en hel del mineral. Kraftfull och personlig vintage port att lagra 10-20 år.(360 fl)
17 = 599:-  T7	2011 Quinta do Vesuvio Vintage Port Porto, Portugal 99264, Hjo Grosshandel Ung, fruktig doft med plommon, slånbär, blåbär, viol, örter, fat, lakrits och vitpeppar. Ganska fyllig, rik, söt, fruktig och förhållandevis stram smak med god intensitet, ännu unga aromer, utmärkt längd och varm, tanninstram avslutning med gott om frukt för framtiden. Lagras 10-20 år.(240 fl)
17,5 799:-  T7	2011 Capela da Quinta do Vesuvio Quinta do Vesuvio, Porto, Portugal 99327, Hjo Grosshandel Rik, varm, avrundad doft med plommon, russin, viol, slånbär, blåbär, örter och fat i djupa toner. Fyllig, rik, fruktig och stadigt byggd smak med tydliga tanniner, bra kropp, utmärkt längd och lång, varm, oförlöst avslutning. Robust vintage port att lagra 15-20 år.(120 fl)
17,5 = 599:-  T7	2011 Dow's Vintage Port Symington Family Estates, Porto, Portugal 99074, Domaine Wines Sweden Djup doft med körsbär, mandel, olika röda bär, örter och fat i mjuka toner. Drygt medelfyllig, rik, söt, fruktig och välstrukturerad smak med god intensitet, ännu unga aromer, utmärkt längd och behärskat stram avslutning med mjuk sötma. Purungt men med harmoniska proportioner, lagras 15-25 år.(300 fl)
19 699:-  T6	2011 Graham's Vintage Port W & J Graham & Co, Porto, Portugal 99124, Hjo Grosshandel Ung fruktig doft med plommon, mörka bär, körsbär, mörk choklad, viol och kryddor. Fyllig, purung, fruktig, söt och generös smak med rejäl koncentration, täta men infattade tanniner, fin syra, inslag av plommon, mörka bär, choklad och mineral och lång, varm, fokuserad avslutning där strukturen väl balanserar sötman. Lagras 20-40 år. (600 fl)
19 659:-  T6	2011 Fonseca Vintage Port Fonseca Guimaraens, Porto, Portugal 99219, Johan Lidby Vinhandel Lite knuten, ung doft med plommon, mörka körsbär, blåbär och andra mörka bär, viol och fat. Fyllig, söt och generös smak med plommonlik fruktighet, intensivt och nästan simmigt mittparti med inslag av slånbär, blåbär, viol och lakrits, infattade syror och mycket lång, fruktig avslutning där den underliggande strukturen kan anas. Lagras 20-40 år.(360 fl)
18,5 695:-  T6	2011 Taylor's Vintage Port Quinta and Vineyard Bottlers, Porto, Portugal 99197, Vinunic Djup, fruktig doft med mörka bär, slånbär, plommon, körsbär, viol, örter och fat. Fyllig, rik, fruktig och välstrukturerad smak med rejäl koncentration, utmärkt längd med ännu rätt utvecklade aromer och lång, rik, varm, fruktig och stadig eftersmak med inslag av mineral. Lagras 20-40 år.(600 fl)

KVALAT FRÅN BESTÄLLNINGSSORTIMENTET	
MOUSSERANDE VINER	
15,5 = 259:- 	Tsarine Cuvée Premium Brut Chanoine Frères, Champagne, Frankrike 77934, Chris-Wine Lite återhållen doft med mjuka bärtoner, gult äpple, citrus och lite mineral. Torr smak med fruktig attack, fint flyt i mittpartiet, god mousse, riktigt fin längd och ren, stram syra.
16 - 429:- 	2002 Jacquart Brut Mosaïque Millésimé Champagne, Frankrike 77333, Scandinavian Wine & Food Nedtonad doft med äpple, bär, bröd och mineral. Medelfyllig, utvecklad smak med påtaglig dosage, avrundad syra, schysst längd och mjuk avslutning med äpple, bär och citrus. Närmast halvtorr skumpa från högklassig årgång.
16,5 - 529:- 	Lanson Extra Age Brut Champagne, Frankrike 77138, Chris-Wine Utvecklad doft med återhållna toner av grönt äpple, lime, mineral, bröd och bär. Torr smak med bra attack, utvecklad mitt med krämig mousse, nyanserade aromer, utmärkt längd och behärskat stram syra som leder fram till ett rent, fint slut.
15,5 2290:-	Armand de Brignac Brut Gold Champagne, Frankrike 77931, BMP Group Utvecklad och avrundad doft med gult äpple, persika, bröd, bär och några kryddnyanser. Medelfyllig, torr, sammansatt smak med yvig mousse, schysst längd och lite jordig avslutning. Korrekt champagne i dyrt utstyrd flaska.
10 = 59:-	Pol Rémy Brut Frankrike 7544, Stockholm Wine Lab Mjuk, neutral doft med drag av gula äpplen och lätt, torr, kort, oförarglig smak.
12 - 99:-	P Lex Prosecco Brut Icon Wines, Italien 77889, The Wine Team Mjuk, äpplig doft med inslag av blommor. Lätt, ganska torr smak med mjuk mousse, trevlig syra och liten längd. Okomplicerat.

VITA VINER	
12,5 = 84:-	2012 Jules Muller Riesling Réserve Alsace, Frankrike 6622, Tryffelsvinet Ung, fruktig doft med grönt äpple, melon, citrus och begynnande petroleumton. Medelfyllig, fruktig, avrundad smak med god syra, bra längd och rent, lite stramt slut.
15 + 159:- 	2009 Beblenheim Riesling Trapet, Alsace, Frankrike 79706, Tryffelsvinet Fint utvecklad, rentonig och nyanserad doft med persika, äpple, mineral och en mjuk citrusarom. Medelfyllig, halvtorr, rik, fruktig smak med pigg attack, utvecklad mitt med småläcker textur, integrerad syra, fin balans och lång, ren avslutning. Välgjort och harmoniskt.
16 = 299:- 	2010 Pouilly-Fuissé La Roche Bret Brothers, Frankrike 75666, TM Kvalitetsviner God, fruktig och utvecklad doft med persika, äpple, ek, mineral och en touche av smör. Medelfyllig, torr, utvecklad smak med bra start, nyanserad mitt med god kropp, lätt strävhet, fin syra, utmärkt längd och mineralbetonad avslutning med lite fat. Gott nu och 6-8 år till.

16 - 349:-	2011 Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes Domaine Guy Amiot et Fils, Frankrike 71477, Tryffelsvinet Lite reserverad, ung doft med rena toner av gult äpple, persika, mineral och ek. God, fruktig smak med rik, rund början, uppstramande mitt med gott djup, spänstig syra och lång avslutning med fint mineralinslag. Elegant vin att laga 3-6 år.
16 = 269:-	2011 Meursault Domaine du Pavillon Albert Bichot, Frankrike 75494, Nigab Ung, fruktig doft med inslag av persika, ek, vanilj, smör och mineral. Medelfyllig, torr, rik, fruktig och ekig smak med god kropp, småsträv struktur, fin syra, riktigt bra längd och god avslutning med frukt, fat och mineral. Lagras 3-6 år.
16,5 639:-	2011 Meursault Premier Cru Les Charmes Henri Boillot, Frankrike 70939, Carovin Stor, fruktig doft med persika, äpple, melon, ek, smör, vanilj och andra kryddor. Medelfyllig, torr, god, fruktig och ekig smak med rund kropp, utmärkt längd, ren, pigg syra och ännu osmält eksträv avslutning. Lagras 5-10 år.
12 - 89:-	2012 Les Mariés Sauvignon Blanc Domaine de la Baume, VdP d'Oc, Frankrike 75670, Stockholm Wine Lab Varm, örtig doft med äpple och kryddor. Torr, fruktig smak med kryddiga aromer, hyfsad syra och varm avslutning med en del alkoholbeska.
14  129:-	2012 Vouvray Vieilles Vignes la Coulée d'Argent Sec Bourillon Dorléans, Frankrike 88981, janake wine group Bra doft med persika, ylle, citrus, arrak och mineral. Medelfyllig, rik, fruktig smak med mjuk början, sammansatt mitt med god intensitet, bra längd, lite kantig syra och fin mineralsälta i avslutningen. Chenin blancvin som bjuder på sig.
14 = 159:-	2012 Les Boucauds Sancerre Claude Riffault, Frankrike 79908, Tryffelsvinet Öppen, fruktig doft med grönt äpple, svartvinbärsblad, fläder och lite citrustoner. God, torr, fruktig smak med balanserad syra, fullt anständig längd och lite kantig avslutning.
12 + 72:-	2012 Giancarlo Ceci Chardonnay Agrinatura, Castel del Monte, Italien 32151, Selezione Barbo Guaccero Ung, fruktig och fatig doft med inslag av persika och vanilj. Medelfyllig, pigg, fruktig smak med god kropp, nyanserade aromer, fin syra och lite ekbesk avslutning.
13,5 - 159:-	2012 Nova Serra Greco di Tufo Mastroberardino, Italien 79950, Tryffelsvinet Varm, ung, fruktig doft med toner av persika, mango och petroleum. Medelfyllig, torr, lite spritsig smak med bra syra, fin längd och rätt varm, lite kantig avslutning.
14 - 198:-	2011 Monte Carbonare Soave Classico Suavia, Italien 79720, Wine Group Sweden Trevlig, lite utvecklad doft med persika, mandel, gula äpplen och fat. Torr smak med rik, rund början, sammansatt, fatig mitt med god syra och trätorr, småsträv avslutning.
11 + 55:-	2012 Native Chardonnay Arinto Fiuza & Bright, Tejo, Portugal 74210, Sigva Fruktig, rättfram doft med persika, grönt äpple och lite pinjetoner. Torr, fruktig dito smak med god syra och hyfsad längd.

13 = 129:-	2012 Southern Right Sauvignon Blanc Walker Bay, Sydafrika 75336, Hjo Grosshandel Öppen, fruktig och rökig doft med grönt äpple, lime och massor av örter. Rik, fruktig och sammansatt smak med frisk syra, bra intensitet och varmt, lite spretigt slut. Druvtypiskt.
16 = 299:-	2012 Hamilton Russel Vineyards Chardonnay Hemel-en-Arde Valley, Sydafrika 75274, Hjo Grosshandel Fruktig doft med persika, gult äpple, ek, smör och lite kryddor. Medelfyllig, rik, torr, fruktig smak med god kropp, balanserat ekinslag, fin intensitet, rätt frisk syra och varm, uppstramad avslutning.
16 = 269:-	2012 Marimar Estate Chardonnay Marimar Torres, Russian River Valley, USA 74496, Miguel Torres Öppen, fruktig och ekig doft med inslag av persika, melon, aprikos, smör, ek och vanilj. Rätt fyllig, torr, rik, fruktig och sammansatt smak med ek, bra kropp, god syra, liten, inlindad strävhet, riktigt bra längd och varm avslutning med ek. Generös chardonnay.
15 - 299:-	2010 Chateau Montelena Chardonnay Chateau Montelena Winery, Napa Valley, USA 71649, Terrific Wines Fruktig doft med rundade toner av persika, äpple, smör, ek och vanilj. Drygt medelfyllig smak med rik inledning, fatig, sträv mitt med rund kropp, balanserad syra, riktigt bra längd och uppstramat slut med värme och liten ekbeska.
12,5 = 159:- /1500ml	2012 Rabl Grüner Veltliner Weinland Österreich, Österrike 2296, Johan Lidby Vinhandel Återhållen, ung doft med äpple, mineral och vitpeppar. Torr, fruktig och lite pepprig smak med bra syra, fin längd och rent slut. Bra karaktär.
13 = 99:-	2012 Ernst Kirchsteigers Utvalda från Leth Weingut Leth, Wagram, Österrike 79636, Domaine Wines Sweden Fruktig, ren doft med äpple, citrus, lite mineral och peppar. Medelfyllig, torr, rik och piggt fruktig smak med bra syra, anständig längd och fräsch avslutning.

RÖDA VINER

16 = 319:-	2010 Penfolds Bin 150 Maranga Shiraz Barossa Valley, Australien 73331, Treasury Wine Estates Sweden Fruktig och utvecklad doft med plommon, mörka bär, ek, lakrits och eukalyptus. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och välstrukturerad smak med god syra, lite robust strävhet, sammansatta aromer, ordentlig längd och fast slut med värme. Välbyggt.
13 + 89:-	2012 Casa Rivas Reserva Cabernet Franc Maipo, Chile 6422, Stockholm Wine Lab Örtig och syltig doft med inslag av svarta vinbär, körsbär och fat. Medelfyllig, rik, fruktig och avrundad smak med mogna syror, fin längd, lite ekbeska och alkoholvarm avslutning.
14 = 139:-	2010 Château les Roches Gaby Canon-Fronsac, Frankrike 3071, Nigab Varm, fruktig doft med mörka bär, plommon och ek. Ganska fyllig, rik, fruktig smak med rund kropp, torra tanniner, bra syra och stöddig, lite eldig avslutning. Utkantsbordeaux med amaronestyrka.

17,5 1499:- 	2003 Château Trotanoy Pomerol, Frankrike 70065, Hjo Grosshandel Utvecklad och nyansrik doft med plommon, korinter, lite läder, örter, ek och choklad. Medelfyllig, god, fruktig och utvecklad smak med fin början, koncentrerad och komplex mitt med bra volym, rätt stora, runda tanniner, god, balanserad syra, utmärkt längd och lång, fast avslutning med gott om frukt. Lagras 6-12 år till.
18 10000:- 	2007 Château Petrus Pomerol, Frankrike 70153, Hjo Grosshandel Utvecklad doft med plommon, mörka bär, körsbär, ek och ceder. Mer än medelfyllig, koncentrerad smak med fruktig attack, komplex mitt med massor av mörka bär, goda, täta tanniner, ordentlig längd och lång, varm, fruktig avslutning med insmält ek och fin mineralsalta. Läckert redan nu men kan lagras 7-15 år.
17,5 999:- 	2008 Château Montrose Saint-Estèphe, Frankrike 70593, Hjo Grosshandel God, fruktig doft med svarta vinbär, plommon, ek, ceder och örter i djupa toner. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och lite utvecklad smak med rejäl tanninstruktur, bra kropp, utmärkt längd med sammansatta aromer, ren och balanserad syra och lång, stadig, fruktig avslutning. Lagras 10-20 år.
18 1199:- 	2008 Château Pontet Canet Pauillac, Frankrike 70244, Hjo Grosshandel Knuten doft med drag av svarta vinbär, blåbär, ceder, ek och mint. Drygt medelfyllig, fruktig smak med stadig struktur, ännu rätt outvecklade aromer, ordentlig längd, spänstig syra och ren, fast avslutning med lite osmälta tanniner. Lång eftersmak med svarta vinbär, mynta och ek. Riktigt koncentrerat vin att släppa loss efter 10-20 år i källaren.
15 = 239:- 	2011 Maranges Premier Cru Le Croix Moines Camille Giroud, Frankrike 79933, Tryffelsvinet Återhållen, ung, fruktig doft med blåbär, hallon, körsbär, lite mineral och ek. Medelfyllig, ung smak med liten fruktsötma, fina syror, riktigt bra längd med röda bär och lagom mycket ek och rent, gott slut. Lagras 4-8 år.
16 + 265:- 	2010 Beaune Premier Cru Clos des Couchereaux Louis Jadot, Frankrike 73698, Vinunic God, fruktig och lite utvecklad doft med jordgubbar, hallon, ek, choklad och mineral. Medelfyllig, trevlig, fruktig smak med sammansatta bärtoner, en hel del ek, bra balans med goda, mogna syror, utmärkt längd och rent, fast slut med gott mineralinslag. Fin beaunekaraktär. Gott nu och säkert 10 år framåt.
16,5 - 399:- 	2008 Chambolle-Musigny Premier Cru Joseph Drouhin, Frankrike 83192, Hjo Grosshandel Utvecklad doft med multna jordgubbar, hallon, röda vinbär, ek och en fin mineralton. Medelfyllig, sirligt fruktig och fint utvecklad smak med mjuk strävhhet, klara syror, utmärkt längd och klockrent slut med röda vinbär, hallon och ek. Elegant vin som är gott nu och ett tiotal år till.
17 = 499:- 	2011 Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Roncières Robert Chevillon, Frankrike 79716, Tryffelsvinet Ung, fruktig, koncentrerad doft med körsbär, plommon, hallon, ek, vanilj och choklad. Medelfyllig, rik, fruktig smak med god attack, strukturerad mitt med utmärkt längd, bra densitet, fint mineralinslag och lång, fruktig avslutning med trevlig salta. Lagras 6-12 år.

10 + 58:- /1000ml	2012 Grand Sud Merlot Les Grands Chais De France, Pays d'Oc, Frankrike 74944, Fondberg Fruktig, rättfram doft med inslag av örter. Medelfyllig, fruktig och hyfsat strukturerad smak med viss längd.
16 + 234:- 	2010 Domaine Santa Duc Tradition Gigondas, Frankrike 74048, Johan Lidby Vinhandel Avrundad doft med plommon, körsbär, blåbär, örter, kryddor och sötlakrits. Fyllig, rik, fruktig och lite utvecklad smak med rätt robusta tanniner, bra syra, komplexa aromer och ordentlig längd. Rejält rhônevin att dricka de närmaste 8-10 åren.
16 = 299:- 	2008 Châteauneuf-du-Pape Pierre Henri Morel, Frankrike 74211, Fondberg Utvecklad doft med röda bär, plommon, örter, lavendel, läder och fat. Drygt medelfyllig, god, fruktig och utvecklad smak med sammansatta aromer, bra struktur, riktigt fin längd och nyanserad avslutning med liten salta. Traditionellt framtonande vin från lättare årgång, gott nu.
14 + 129:-	2006 Duca d'Aragona Francesco Candido, Salento, Italien 73314, Selezione Barbro Guaccero Fint utvecklad doft med plommon, läder, körsbär och fat bland inslagen. Drygt medelfyllig, utvecklad, generös smak med rund attack, sammansatt mitt med fruktig kropp, trevligt robust strävhhet, god syra och oantastlig längd.
16 - 429:- 	2009 Sfurzat 5 Stelle Ninio Negri Sforzato di Valtellina, Italien 75062, Enjoy Wine & Spirits Återhållen doft med gott djup och toner av plommon, lingon, läder, fat och mineral. Drygt medelfyllig, rik, sträv smak med liten salta redan från attacken, spänstig mitt med god kropp, nyanserade aromer, utmärkt längd och rent, fast slut med värme. Harmoniskt i sin genre.
15 = 185:- 	2011 Langhe Nebbiolo Josetta Saffrio, Italien 72491, Tryffelsvinet Ung, lite reserverad doft med plommon, rosor, röda bär och fat. Medelfyllig, god, fruktig och nyanserad smak med stora men infattade tanniner, fin syra, riktigt bra längd och fast slut. Snyggt vin som gott kan sparas några år.
15 = 179:- 	2009 Perbacco Nebbiolo Vietti, Langhe, Italien 79331, Hjo Grosshandel Fruktig doft med visst djup och inslag av slånbar, plommon, tjära, läder och fat. Medelfyllig, sträv, fruktig och något utvecklad smak med sammansatta aromer, oantastlig längd och småvarm avslutning. Bra druvkaraktär.
15 = 209:- 	2006 Roagna Langhe Rosso Alfredo Roagna, Italien 79852, Bristly Wine Agents Utvecklad doft med inslag av mogna körsbär, nypon, plommon, läder och fat. Medelfyllig, sträv, utvecklad och sammansatt smak med balanserad syra, riktigt fin längd och fast slut. Uttrycksfullt.
13 = 99:-	2011 Ernst Kirchsteigers Utvalda från Toscana Domaine Wines, Toscana, Italien 79635, Domaine Wines Sweden Ung, fruktig doft med körsbär, lite pinjetoner och ek. Medelfyllig, fruktig, rättfram smak med bra syror och schysst längd.
13 - 149:-	2011 Per Gessle Selection Furet Allegrini, Toscana, Italien 71249, The WineAgency Varm, fruktig doft med körsbär, röda bär, plommon och ek. Medelfyllig, varm, avrundad, fruktig smak med inlindad struktur och fast slut med liten restsötma. Tillrättatlag.

14,5 + 159:-	2008 Sasso al Poggio Piccini, Toscana, Italien 74957, Fondberg Utvecklad doft med plommon, körsbär, ek, choklad, örter och lite pinjetoner. Medelfyllig, utvecklad smak med fint fruktig attack, sammansatt mitt med lite robusta syror, bra längd och fast slut med värme. Vin med bra uttryck.
15 = 179:-	2011 Kent III Edizione Rosso Tua Rita, Toscana, Italien 2184, Vinovativa Avrundad doft med plommon, mörka körsbär, mörka bär, örter och ek. Medelfyllig, rik, fruktig smak med avrundad början, uppstramad mitt med nyanterade aromer, riktigt bra längd och varm avslutning med lite torra tanniner.
15 = 186:- 	2010 Isole e Olena Chianti Classico Italien 73190, Moestue Grape Selections God, fruktig, lite utvecklad doft med körsbär, blåbär, fat, pinje och lite örter. Medelfyllig, fin, fruktig smak med rik början, nyanterad mitt med klara syror, ordentlig längd och spänstigt slut med körsbär, pinje och mineral. Tillgängligt och med bra chiantikaraktär.
15 = 219:-	2011 Rosso di Montalcino Casanova di Neri, Italien 79233, Johan Lidby Vinhandel Återhållen, ung, fruktig doft med körsbär, mogna lingon, plommon, ek och lite örtiga inslag. Medelfyllig, fint fruktig och sammansatt smak med god strävhet, fin syra, riktigt bra längd och rent, fast slut. Minibrunello med bra karaktär.
16  179:- 	2008 Castiglion del Bosco Brunello di Montalcino Italien 70619, WineWorld Varm, utvecklad och snudd på syltig doft med plommon, körsbär, röda bär, fat och lite skogstoner. Rätt fyllig, rik, fruktig smak med tät, stadig tanninstruktur, bra syra, god kropp, ordentlig längd och både frukt och lite mineral i avslutningen. Rejält.
16 = 339:- 	2008 Castello Banfi Brunello di Montalcino Italien 85684, Winepartners Nordic Utvecklad och avrundad doft med körsbär, blåbär, plommon, fat, tobak och choklad i tonerna. Fyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med god kropp, ordentlig struktur med rätt robusta tanniner, fin syra, komplexa aromer och stöddig avslutning. Brunello med tyngd.
17 = 599:-  	2008 Brunello di Montalcino Tenuta Nova Casanova di Neri, Italien 79235, Johan Lidby Vinhandel Utvecklad doft med körsbär, lingon, plommon, ek, viol, tobak och barrskog. Rätt fyllig, fint fruktig smak med pigg attack, fokuserad mitt med komplexa aromer, tät tanninstruktur, fin syra, utmärkt längd och varm, ren avslutning med röda bär, läder och mineral. Riktigt högklassigt brunello som kan lagras 10-15 år.
13,5 + 119:- 	2011 Villa Righetti Ripasso Luigi Righetti, Valpolicella Classico, Italien 76308, Janake wine group Lite återhållen, fruktig doft med varma körsbärstoner, plommon, fat och sötmandel. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med god kropp, fina syror och bra längd. Stiltypiskt.
15 = 199:- 	2010 Villa La Mattarana Amarone della Valpolicella, Italien 71972, WineWorld Fruktig doft med klara toner av körsbär, hallon, plommon, ek och kola. Drygt medelfyllig, lite fruktsöt smak med inlindad strävhet, god syra, oantastlig längd och fast slut med värme och lite beska. Angenäm amarone.

15,5 = 219:- 	2009 Villa Righetti Amarone Amarone della Valpolicella Classico, Italien 75184, Janake wine group Varm, fruktig doft med inslag av mogna körsbär, torkade frukter, plommon och fat. Rätt fyllig, mycket rik, fruktig smak med lite robust men infattad struktur, riktigt bra längd och varm, småstöddig avslutning. Bra karaktär.
15,5 - 345:- 	2008 Case Vecie Amarone della Valpolicella Brigaldara, Italien 74282, Winemarket Nordic Trevligt utvecklad doft med körsbär, katrinplommon, fat och läder i varma toner. Fyllig, varm, rik, sammansatt och robust smak med torra tanniner, infattad syra och obalanserat eldig avslutning som drar ner omdömet.
16 - 399:- 	2009 Pieropan Amarone Amarone della Valpolicella, Italien 74430, Hjo Grosshandel Utvecklad, varm och fruktig doft med mogna, röda körsbär, torkade frukter, korinter, fat och chokladpralin. Fyllig, fruktsöt smak med stor kropp, komplexa aromer, rätt robusta men infattade tanniner, bra syra och lång, varm, generös avslutning.
17 = 579:- 	2007 Trabucchi d'Illasi Amarone della Valpolicella, Italien 75708, Wine Group Sweden Varm, utvecklad och nyansrik doft med körsbär, mogna hallon och andra röda bär, plommon, ek och mjölkchoklad. Rätt fyllig, rik, och utvecklad smak med god, fruktig kropp, tydlig men avrundad tanninstruktur, pigg syra, utmärkt längd och varm, ganska generös avslutning. Amarone med bra råmaterial och modern stil.
16 - 621:- 	2008 Monte Ca'Bianca Amarone della Valpolicella Classico Begali Lorenzo, Italien 74924, Wine Group Sweden Varm doft med lite stickiga toner av torkade frukter, körsbär, plommon, ek och läder. Fyllig, rik, fruktig och robust smak med torr strävhet, god syra, bra intensitet och eldig avslutning. Stort och rejält.
15 - 207:-	2008 Taberner Huerta de Albalá, Cádiz, Spanien 71314, Viña Española Varm, utvecklad doft med svarta vinbär och andra mörka bär, plommon, ek och mörk choklad. Ganska fyllig, rik och tydligt uppbyggd smak med sammansatta aromer, fin längd och lite eldig, stöddig avslutning.
15,5 + 189:-	2011 Serras del Priorat Clos Figueras, Spanien 73685, Janake wine group Rätt ung, fruktig doft med inslag av mörka bär, körsbär, plommon, fat, lakrits och mineral. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med sammansatta aromer, ordentlig struktur med mogna syror, bra spänst, fin koncentration och lång, ren, varm avslutning med trevlig mineralsälta. Energiskt vin att dricka 6-8 år framåt.
15,5 + 183:- 	2009 Emilio Moro Ribera del Duero, Spanien 71486, Viña Española Utvecklad, lite kryddig doft med plommon, mogna röda bär, ek, choklad och lite dill. Drygt medelfyllig, rik, utvecklad smak med fruktig kropp, bred struktur med ganska robusta tanniner, fin syra, riktigt bra längd och varm avslutning med inslag av mineral. Stadigt vinbygge, gott nu och flera år till.
14,5 + 150:- 	2008 Alto Cabernet Sauvignon Alto Estate, Stellenbosch, Sydafrika 71524, Janake wine group Utvecklad doft med svarta vinbär och andra mörka bär, ek, choklad, rök och örter. Drygt medelfyllig, mycket rik, utvecklad smak med fruktig kropp, goda, mogna syror, schysst längd och varm avslutning med liten, positiv fruktsötma. Druv- och ursprungstypiskt.

14,5 = 159:-		2011 Ernie Els Big Easy Red Ernie Els Winery, Stellenbosch, Sydafrika 72891, The WineAgency Sweden Fruktig, örtig och rökig doft med svarta vinbär, plommon, örter, ek och choklad. Drygt medelfyllig, avrundad, lite sötfruktig smak med inlindade syror, schysst längd och varm avslutning.
15 = 189:-		2011 Ernie Els Cabernet Sauvignon Ernie Els Winery, Stellenbosch, Sydafrika 74990, The WineAgency Sweden God, fruktig doft med rundade toner av svarta vinbär, mynta, färsk salvia, ek och rök. Drygt medelfyllig, fruktsöt smak med god, avrundad strävhet, fin intensitet, ganska stram syra, riktigt bra längd och fast slut med viss alkoholvärme. Druvtypiskt vin som är gott nu och flera år till.
14 - 261:-		2012 County Line Pinot Noir County Line Vineyards, Anderson Valley, USA 79113, Vinopia Wine & Spirit Nedtonad doft med lingon, röda vinbär, körsbär och ek. Rik, fruktig, rödbärig smak med god kropp, avrundade syror, hyfsad längd och varm avslutning. Saknar dimensioner för priset.
14 + 139:-		2009 Bonterra Cabernet Sauvignon Bonterra Vineyards, Mendocino County, USA 6710, Concha y Toro Sweden Varm, fruktig och utvecklad doft med svartvinbärdoft med inslag av blå plommon, ek, choklad och lite örter. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och rätt välstrukturerad smak med sammansatta aromer, oantastlig längd och varm avslutning. Gott vin med bra druvkaraktär.
16 = 299:-		2010 Château Montelena Cabernet Sauvignon Napa Valley, USA 71926, Terrific Wines Fruktig och lite utvecklad doft med djupa toner av svarta vinbär, eukalyptus, blå plommon, ek och en del örtiga drag. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och välstrukturerad smak med goda syror, komplexa aromer, riktigt bra längd och rent, välavvägt slut. Druvtypiskt napavin med bra proportioner.
16 - 399:-		2007 Heitz Cabernet Sauvignon Heitz Wine Cellars, Napa Valley, USA 75316, Hjo Grosshandel Utvecklad, lite dov doft med svarta vinbär, tobak, eukalyptus, plommon, ek och choklad. Fyllig, rik, sammansatt och stadigt byggd smak med gott om ek, god syra, utmärkt längd och varm, sträv avslutning. Stabilt vinbygge att inta 6-8 år framåt.
18 849:-		2009 Montelena Estate Cabernet Sauvignon Chateau Montelena Winery, Napa Valley, USA 72337, Terrific Wines Lite reserverad doft med bra djup och toner av svartvinbär, blåbär, plommon, mynta, ek och vanilj. Fyllig, rik, fruktig och välstrukturerad smak med bra koncentration, fina syror, utmärkt längd med komplexa aromer och lång, fruktig, stadig avslutning. Napacab med auktoritet, lagras 7-15 år.
17 759:-		2008 Silver Oak Alexander Valley Cabernet Sauvignon Silver Oak Cellars, USA 74766, Vinopia Wine & Spirit Fin, fruktig och utvecklad doft med klara toner av svarta vinbär, skog, örter, blåbär, plommon och ek. Rätt fyllig, rikt fruktig smak med bra attack, komplex mitt med god struktur av mogna syror, utmärkt längd och avvägt slut med lätt druksötma. Lagras 6-12 år
15,5 - 379:-		2010 L'Ecole No 41 Perigee Estate Seven Hills Vineyard L'Ecole, Walla Walla Valley, Washington State, USA 73001, Handpicked Wines Sweden Varm, fruktig och lite syltig doft med svarta vinbär, plommon, kryddor, ek och mörk choklad. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och lite tannintorr smak med nyanserade aromer, bra syra, fin längd och avvägt slut.

STARKVINER

15 - 339:-		Cossart Gordon Malmsey 10 Years Old Madeira, Portugal 7846, Hjo Grosshandel Avrundad doft med kola, knäck, fat, dadlar och vanilj. Drygt medelfyllig, söt, rik och lite bråkig smak med fatsträvhet, plommonlik frukt, god densitet, bra syra, fin längd och spretig eldighet.
16,5 = 195:- /375ml		Veiga Madeira Malvazia 15 Years Henriques & Henriques, Madeira, Portugal 76175, Granqvist Beverage House Utvecklad madeiradoft med knäck, vanilj, lite bränt socker, plommon och dadlar. Söt, rik och lent texturerad smak med god densitet, bra kropp, utmärkt längd med komplexa aromer, fin syra och högsjänd avslutning med fat, knäck, sälla och alkoholvärme. Helgjutet.
15 		Tio Mateo Fino en Rama José Estevez, Jerez, Spanien 76306, Stellan Kramer Djup doft med mandel, nötter, kamomill, tång, grönt äpple och mineral. Helt torr, mogen och komplex smak med len textur, utmärkt längd, balanserad syra och ren, välavvägd avslutning med aptitlig sälla. Perfekt till apéritif.
17,5 = 550:-		Tradición Amontillado 30 Years Bodegas Tradición, Jerez, Spanien 76216, Janake wine group Stor bouquet med mandel, hasselnötter, tång, fat och mineral i bräddjupa toner. Medelfyllig, inte helt torr smak med bra koncentration, komplexa aromer med rejäl längd, balanserad syra och nästan smärtsamt intensiv avslutning med fin sälla. Förtätat.
13 		Elctrico Fino en Rama Toro Albalá, Montilla-Moriles, Spanien 76210, Viña Española Nyanserad doft med boket äpple, nötter, fat och choklad. Torr, utvecklad och komplex smak med fin intensitet, lätt sälla, balanserad syra och god balans. Karaktärsfullt vin till obegripligt billigt pris.

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

Symbolen  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)



TEMA PROV NING

En titt på crémant

När Jean-Hervé Chiquet från firma Jacquesson besökte Stockholmsmunkskänkarna (se artikel sid 8) fick han frågan om vad han tycker om andra mousserande viner än champagne. Jean-Hervé svarade att man gör alldeles utmärkta viner även i andra områden. Men man har inte samma förutsättningar med svalt klimat och kalkrik jord som är unikt för Champagne. Däremot kan man odla samma druvsorter och framställningstekniken behärskar man precis lika bra.

Med detta i tankarna satte jag mig ned till årets temaprovning av mousserande viner på Systembolaget. Hur skulle det stå till med exempelvis crémantvinerna? Skulle de smaka som enklare champagnekopior eller skulle de stå fram med egna karaktärer?

Mousserande vin har länge gjorts i andra franska vindistrikt än Champagne. De bästa vinerna har framställts med samma metod med en andra jäsning i flaska och förr angavs det med ett stolt "méthode champenoise" på etiketten. Detta ogillades i Champagne som med ivrigt lobbande ville få benämningen förbjuden. Som motprestation erbjöd man sig istället avstå beteckningen "crémant" som i Champagne ditills stått för ett vin med lägre tryck, 3 bar i stället för det vanliga 6 bar. Crémant hade då redan tidigare använts parallellt som beteckning för mousserande vin i delar av Loire.

Ett regelverk togs fram och 1975 skyddades crémant i fransk lag. Loire, Alsace och Bourgogne blev samma år de första distrikten att använda den nya beteckningen. Därefter har lagen anammats av EU och crémant har blivit en alleuropeisk beteckning för mousserande vin gjort med "den traditionella metoden". I praktiken har den dock blivit ett franskt bubbel även om det finns crémant från Luxemburg.

Crémant görs med samma teknik som champagne. Man har också liknande bestämmelser för odling, skördeuttag och annat men med lokala variationer när det gäller exempelvis druvsorter. Där är det den lokala floran som gäller, dock oftast kompletterad med pinot noir och chardonnay om de inte redan ingår. Minimitiden sur lie är också kortare, 12 månader i stället för 15.

Efter en tvehågsen inledning har vintypen etablerat sig och idag gör sju franska vindistrikt crémant. Störst är Crémant d'Alsace som står för hälften av produktionen. Crémant de Loire har ungefär en femtedel liksom Crémant de Bourgogne. Crémant de Jura och Crémant de Limoux står för ungefär 5 % var och är ofta riktigt bra. Crémant de Bordeaux görs i liten omfattning och uteslutande på bordeauxdruvor, och minst är Crémant de Die.

För tillfället finns tio crémantviner i Systemets ordinarie sortiment. Fem kommer från Bourgogne, tre från Alsace och ett från vardera Jura och Loire. Äldst i gänget är alsaciska Dopff Brut som hängt med sedan 1990 och fick en välbehövlig ansiktslyftning härom året. Men de flesta vinerna har tillkommit på senare tid och det kan ses som att crémant är en vintyp som drar till sig större intresse. De flesta av vinerna är också väl distribuerade, särskilt de från Bourgogne. Kanske har det att göra med att de är de mest champagnelika.

Så hur är då kvaliteten? Tja, vinerna är välgjorda och en del av dem har fin karaktär men samtidigt saknas det där lilla extra. Ett av skälen kan vara att vinerna ligger för kort tid på jästfällningen i flaskan. Det blir inte så mycket mer än minimitiden 12 månader. Komplexast är Langlois Crémant de Loire, men så har vinet också legat tre år sur lie innan det degorgerades. Autolysen som sker under den tiden är jämte valet av råmaterial den viktigaste faktorn för att göra mousserande vin av riktigt hög kvalitet. Vinerna blir förstås lite dyrare men det tror jag vi skulle ha råd med. Utgångsläget är ju att de sällan kostar ens hälften av vad en instegschampagne betingar.

Ulf Jansson

11,5	65:-	Chapel Hill Sparkling Chardonnay 7649, Henkell & Co Sverige Trevlig, fruktig lite avrundad doft med äpple och persika bland tonerna. Torr, fruktig smak med lite yvig mousse, hyfsad syra och viss intensitet. Schysst budgetbubbel i alla butiker.
13	99:-	2009 Rotari Brut Riserva 7567, Enjoy Wine & Spirits Ren, fruktig doft med inslag av gult äpple, persika, mineral och citrus. Torr smak med rik attack, nyanserad mitt med god mousse, fin syra, bra längd, god balans och ren, fräsch avslutning. Håller stilen.
14	149:-	Ferrari Brut 7721, Vinunic Ren, fin doft med rundade toner av äpple, persika, bröd, citronskal och mineral. Medelfyllig, torr, fint fruktig och nyanserad smak med rätt krämig mousse, god kropp, riktigt bra längd och harmonisk balans. Elegant bubbel från Trentino.
12,5	89:-	Anna de Codorníu Brut 7369, Bibendum Bra cavadoft med äpple, gula plommon, liten blomton, jord och mineral. Torr, rik smak med god mousse, bra syra, schysst längd, harmonisk balans och någon beska. Trevlig, förhållandevis fräsch cava.
13	129:-	2011 Raventós i Blanc La Vida al Camp 7776, Mondo Wine Sweden Nyanserad doft med blommor, persika, äpple och en mjuk ton av citrus. Lätt, torr smak med pigg attack, rätt intensiv mitt med lite kantig syra, fin längd och relativt stram, lite jordig avslutning. Personligast bland cavorna.
13	109:-	Pongrácz Brut 7628, Janake wine group Fruktig, lite utvecklad doft med äpplen och bär. Medelfyllig, torr, fruktig smak med rik mousse, balanserad syra, schysst längd och ren, lagom uppstramad avslutning. Sydafrikanskt bubbel av pinot noir och chardonnay.

CRÉMANT

12	89:-	Charles Wantz Crémant d'Alsace Carte Noir Brut 7737, Apricot Avrundad, fruktig doft med gula och röda äpplen plus lite mineral. Ganska lätt, torr dito smak med bra syra, god balans och viss längd. Okomplicerat bubbel av mestadels pinot blanc.
13	89:-	Bestheim Crémant d'Alsace Brut 7714, Giertz Vinimport Öppen, fruktig doft med gula äpplen, dito plommon, lite citrus och en lätt kryddton. Torr, fruktig, rättfram och trevligt avrundad smak med lite yvig mousse, god syra och skaplig längd. Gjort av pinot blanc och chardonnay.
13,5	109:-	Dopff Brut Cuvée Julien Crémant d'Alsace 7410, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel Rätt nyanserad doft med inslag av gula och gröna äpplen, citrus och mineral. Torr, fruktig och lite utvecklad smak med god mousse, bra längd, fin syra och ren och välavvägd avslutning. Rätt elegant och bäst nyanserat av alsacebubblen, gjort på pinot blanc och auxerrois.

13	99:-	Geisweiler Monopole Crémant de Bourgogne Brut 7685, Spendrups Återhållen doft med drag av röda bär, äpple och mineral. Torr smak med rik början, god mousse, nyanserad mitt med ganska stram syra och torr avslutning med lite mineral. Bra karaktär och gjort på pinot noir och chardonnay.
13	109:-	Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Brut 7688, Giertz Vinimport Utvecklad och avrundad doft med röda bär, röda äpplen och lite mineral. Torr smak med fruktig början, ganska rund mitt med fin mousse, schysst längd och lite kort avslutning med balanserad syra. Cuvée av pinot noir och chardonnay med tillskott av aligoté och gamay.
14	99:-	2010 Lachèze Brut Crémant du Jura 7420, Winepartners Nordic Ung, fruktig doft med gröna och gula äpplen, citrus och tydliga mineraltoner. Torr, ung, fruktig smak med yvig mousse, trevligt nyanserade aromer, god intensitet, stram syra och ren, samlad avslutning. Rätt kärnfullt chardonnaybubbel.
14	119:-	Langlois Crémant de Loire Brut 7404, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel Utvecklad doft med äpple, persika, liten ylleton, mineral och bröd. Torr, utvecklad och sammansatt smak med fin mousse, god syra, bra längd och harmonisk avslutning med antydd sälta och liten jordighet. Chenin blanc med chardonnay och cabernet franc, lagrat tre år sur lie.
12,5	85:-	Patriarche Crémant de Bourgogne Brut Rosé 7601, Stockholm Wine Lab Återhållen doft med röda bär, apelsin och lite mineral. Medelfyllig, avrundad, fruktig smak med god, inlindad struktur, schysst längd och liten beska i slutet.
13	96:-	2011 Blason de Bourgogne Crémant de Bourgogne Rosé Brut 7687, Enjoy Wine & Spirits Frisk doft med röda bär, rött äpple, apelsin och mineral. Medelfyllig, torr smak med fruktig början, god mitt med krämig textur, bra syra och avrundad avslutning. Pinot noir med en skvätt gamay.
13,5	15:-	Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Rosé Brut 7781, Giertz Vinimport Bra doft med hallon, jordgubbar, apelsin och mineral. Medelfyllig, torr, avrundad, fruktig och fräsch smak med trevlig kropp, nyanserade bäraromer, god längd och fin struktur. Blanc de noirs med bra karaktär.

CHAMPAGNE

15	199:-	Beaumont des Crayères Grand Réserve Brut 7891, Hermansson & Co Nyanserad doft med bär, bröd, äpple, lite apelsin och mineral. Medelfyllig, torr smak med fin, krämig mousse, god längd med nyanserade aromer, ren och balanserad syra och lagom uppstramad avslutning. Fullt anständig instegsskumpa och bäst under 200:-.
15	229:-	Palmer & Co Brut Reserve 7372, Oenoforos Fruktig, lite avrundad doft med gula äpplen, röda bär och lite mineraltoner. Torr, fruktig smak med god mousse, lite utvecklade aromer, bra längd, god syra och fin balans. Korrekt instegschampagne.
15,5	259:-	Alexandre Bonnet Grande Réserve Brut 7555, Mondo Wine Sweden Avrundad doft med inslag av bär, gult och rött äpple, apelsin och lite bröd. Medelfyllig, torr, fruktig, ren smak med fin mousse, trevlig karaktär, viss rondör, god struktur och rent och avvägt slut. Trevligt avrundad cuvée där pinot noir dominerar.
16	259:-	De Saint Gall Premier Cru Blanc de Blancs Extra Brut 7885, Janake wine group Fint utvecklad doft med äpple, persika, färska ostron, mineral och citronskal. Helt torr smak med krämig mousse, ren, fin syra, komplexa aromer med riktigt bra längd och mineralbetonad avslutning med inslag av krita och sälta. Utmärkt blanc de blancskaraktär.

16,5	295:-	André Clouet Silver Brut Nature 7546, Wine World Utvecklad, bra doft med fint djup och toner av röda bär, röda äpplen, fat, läder, lite kryddor och mineral. Medelfyllig, helt torr, utvecklad och komplex smak med utmärkt längd, god struktur med mogna syror och fin balans. Helgjuten pinot noircampagne.
16	299:-	2005 Nicolas Feuillatte Brut Chardonnay 7592, Philipson Söderberg Fint utvecklad doft med äpple, gul persika, nötter, mineral, bröd, lite smör och citrus. Torr, nyansrik smak med krämig mousse, bra balans, ordentlig längd och lagom stram avslutning med inslag av mineral. Mycket god blanc de blancs från mjukare årgång.
16,5	349:-	Billecart-Salmon Brut Réserve 7454, Prime Wine Sweden Fruktig och utvecklad doft med inslag av persika, bär, rött äpple och apelsin. Medelfyllig, torr, fint fruktig smak med bra attack, god mousse, fin struktur i mittpartiet, riktigt bra längd och rent, gott slut. Mer frukt än mineral helt enligt husstilen.
16,5	369:-	Taittinger Brut Réserve 7422, Fondberg Fin doft med äpple, persika, bröd, citronskal, bär och mineral i rena toner. Ren, torr, stram, elegant och rätt intensiv smak med nyanserade aromer, utmärkt längd och klockrent, behärskat stramt slut med fint mineralinslag.
16,5	379:-	Pol Roger Brut Réserve 7549, Ward Wines Stor, utvecklad doft med äpple, nötter, bröd, bär och mineral. Medelfyllig, torr och djup smak med fin, fruktig attack, krämigt mittparti med god nyansrikedom, bra struktur med infattade syror, utmärkt längd och rent, gott slut med mineral.
16,5	379:-	Louis Roederer Brut Premier 7602, Vinunic Nyanserad doft med röda bär, röda äpplen, persika, nötter, bröd och mineral. Medelfyllig, torr, bred, avrundad och pinotbärig smak med krämig mousse, komplexa aromer, bra struktur av mogna syror, oantastlig längd och rent, gott slut med både frukt och mineral.
17	399:-	Bollinger Special Cuvée Brut 7418, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel Djup och komplex doft med röda bär, rött äpple, mineral, fat och lätta kryddtoner. Medelfyllig, riktigt torr, utvecklad smak med mjuk mousse, ordentlig struktur, komplexa aromer, mycket bra längd och rent slut med inslag av kryddor, bär och mineral.
17,5	479:-	2004 Pol Roger Brut Vintage 7536, Ward Wines Utvecklad doft med fin intensitet och inslag av röda bär, äpple, nötter, mineral, citrus och någon fatlik ton. Medelfyllig, torr, god, fint komplex smak med distinkt attack, fruktig mitt med god mousse, stilt uppstramande syror och lång, ren avslutning med gott om mineral. Har karaktär och extra intensitet från en riktigt bra årgång.
18	849:-	2004 Bollinger La Grande Année Brut 7579, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel Djup, utvecklad doft med bokna äpplen, röda bär, mineral, fat, kryddor, bröd och ljus choklad. Medelfyllig, torr, bred och välstrukturerad smak med krämig mousse, komplexa aromer med underbar längd, stram men infattad syra och lång, nyansrik avslutning med inslag av mineral. Karaktärsfullt så det förslår.
17,5 1149:-		2000 Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 7548, Ward Wines Stor, mogen och nyansrik doft med röda äpplen, hallon, jordgubbar, choklad, mineral och nötter. Medelfyllig, torr, rik, utvecklad och komplex smak med god mousse, fruktig kropp, bra syror, utmärkt längd och lång, ren, mineralbetonad avslutning. Välutvecklat vin från mjukare årgång.



TEMA PROV NING

Portviner i beställningssortimentet

Antalet champagner i beställningssortimentet är drygt 700 medan det bara finns runt 70 portviner. Det är talande för intresset och marknaden för portviner. Men det som är ofashionabelt är ofta prisvärt och så har fallet varit för portviner i flera år. Detta buteljerade solsken som till och med kan konkurrera med D-vitamin om att hålla vinterns svärmod borta. Och det smakar ju faktiskt godare.

Gott att njuta tillsammans med vinterns portviner är färska, alternativt rostade, valnötter. De godaste köps med skalet på och kommer från Grenoble. Förutom i juletider är de nästan omöjliga att få tag på i vanliga svenska mataffärer. Passa därför på att köpa rejält nu när tillfälle ges. Skalet hindrar nötterna från att oxidera och ger en mycket fräschare smak än de färdigskalade. En annan god rostad nöt är hasselnöten. I hasselnötens fall ska den komma från Piemonte. Tyvärr är också de svåra att få tag på i Sverige av någon outgrundlig anledning. Skulle ni besöka Italien så håll utkik efter Nocciola Piemonte IGP med tillägget "Tostata" för de rostade.

Näval, över till portvinerna. Själv gillar jag mina vintage port unga, tvärt emot all vett och etikett. Att dricka dem på frukten är smakens men när frukten tynar bort tar alkoholen över för mycket. En viktig detalj är dock att tanninerna ska vara tillgängliga. Förr var det sällan så i unga portviner men precis som med rödviner görs de allt mera med njutbara tanniner från början. En tawny eller colheita däremot

tycker jag om mogen, då kan smakerna från faten och den långsamma oxidationen bli rik, komplex och nötig och bilda en motpol till alkoholen. Så ung vintage och gammal tawny är min smak.

Tursamt nog är det precis vad som finns i beställningssortimentet. Vill man prova en ung vintage med njutbara tanniner och fin läskande fruktsyra kan man med fördel köpa Calem Vintage port 2011 som är recenserad, på annan sida, i månadens beställningssortimentsprovning. 2011 Niepoort Vintage är också bra men med tuffare tanniner och mer normal fruktsyra. LBV är ofta en bra kompromiss till vintage då balansen och harmonin infinner sig tidigare. Taylors LBV 2008 är härligt mörk och dov. Den ångar av svarta vinbär, björnbärsmarmelad, mynta och violpastill i en härligt vinös stil. Bara att kapitulera. Av de provade tawnyvinerna njöt vi mest av S Leonardo 20 Years. Det hade den största komplexiteten, rikaste doften och allra bästa balansen. En tawny att kontempera med vid brasan. Och så några nötter i handen förstås.

Johan Wadman

16  169:-	2008 Taylor's Late Bottled Vintage Taylor, Fladgate & Yeatman, Porto, Portugal 82744, Vinunic, 20 % Fin, vinös, dov och pepprig doft med inslag av svarta vinbär, kola, nötter, rostad paprika, körsbär, råttobak och choklad. Fluffig, gräddig, fyllig, mörkfruktig och vinös smak med mörka, dova och elegant sandiga tanniner samt en fruktsyra som tindrar i den harmoniska eftersmaken.
15 + 179:-	2008 Niepoort Late Bottled Vintage Porto, Portugal 76228, Wicked Wine, 20 % Fruktig, söt, polerad doft med vanilj, gräddkola, dadlar, basilika, mörk sirap, knäck och lakrits. Drygt medelfyllig, söt, fruktig, mjuk och balanserad smak med läskande fin fruktsyra och fina sandiga tanniner.
16 = 265:-	Fonseca 10 Year Old Tawny Fonseca Guimaraens, Porto, Portugal 87276, Johan Lidby Vinhandel, 20 % Yvig och ungdomligt oborstad samt pepprig doft med florala inslag samt toner av torkade apelsinskal och nötter. Fruktig, ung, bärig, rivig och medelfyllig smak med lite utstickande alkohol, sträva tanniner, ren fin fruktsyra och balanserad, frisk eftersmak.
16 - 429:-	Kopke 20 Year Old Tawny Porto, Portugal 73155, Prime Wine Sweden, 20 % Bärnstensfärgad. Stor nötig, tung doft av tobaksblad, gul lakrits, svamp, fikong, russin, humus, och torkade löv. Söt, lite träig och spritig smak i en tyngre, rustikare stil och med krämig, fet textur.

16,5 = 449:-	Fonseca 20 Year Old Tawny Fonseca Guimaraens, Porto, Portugal 70512, Johan Lidby Vinhandel, 20 % Frisk, lättsöt och fruktig doft med fikong, torkad frukt, russin, örter och dadlar. Finstämd och elegant smak med markerad fruktsyra, inslag av röda bär och lätt beska i avslutet.
16 - 499:- 	2011 Niepoort Vintage Port Porto, Portugal 76331, Wicked Wine, 19,5 % Fruktig, ung, bärig doft med svarta och inslag av svarta oliver, lakrits, söta bär, gräddkola, knäck, körsbär, plommon, lagerblad och svartpeppar. Mycket fyllig smak med solmogna, tydliga tanniner, balanserad fruktsyra samt en aning bitter eftersmak. Lagras.
17 = 575:-	Porto S Leonardo 20 Years Mário Braga, Porto, Portugal 74736, Hemberga Brunn, 20 % Bärnstensfärgad. Nötig, krämig, komplex, rik doft av hö, torkade nypon, melass, apelsinskal, torkad aprikos, hasselnötter, torkade örter, russin, botrytis och råttobak. Harmonisk utvecklad smak med fin syra och lager på lager av smaker. Varm, fin, lång och komplex eftersmak med nötighet och fatkryddor.

Årets Munskänksviner 2013

Årets bästa mousserande

2002 Pol Roger Blanc de Blancs Champagne

(88285) 575:-

Importör: Ward Wines

(Munskänken nr 6)



Årets bästa vita

2007 Gustave Lorentz Riesling Altenberg de Bergheim

(74064) 279:-

Importör: Bibendum

(Munskänken nr 1)

Årets bästa röda

2007 Châteauneuf-du-Pape E Guigal (70503) 289:-

Importör: Vinunic

(Munskänken nr 7)

Årets bästa starka

2011 Fonseca Vintage Port (99219) 659:-

Importör: Johan Lidby Vinhandel

(Munskänken nr 7)

Mest prisvärda mousserande

2003 Beaumont des Crayères Fleur de Prestige

Brut Champagne (72472) 275:-

Importör: Hermansson & Co

(Munskänken nr 7)

Mest prisvärda vita

2001 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Auslese Mosel,

Reichsgraf von Kesselstatt (92167) 69:-/375 ml

Importör: Hjo Grosshandel

(Munskänken nr 5)

Mest prisvärda röda

2000 Lat 42 Gran Reserva Rioja, Bodega Torre de Oña

(12676) 99:-

Importör: Winepartners

(Munskänken nr 7)

Mest prisvärda starka

Dos Cortados Palo Cortado 20 years

Jerez, Williams & Humbert (76109) 236:-

Importör: Philipson Söderberg

(Munskänken nr 6)

Årets Munskänksvin

2005 Conde de Valdemar Gran Reserva Rioja, Bodegas Valdemar

(12601) 119:-

Importör: Sigva

(Munskänken nr 7)

Motivering: I ett ständigt större och alltmer variationsrikt utbud av nya viner har klassikerna ändå sin givna plats. De är referensviner sprungna ur lokala druvsorter, terroirer och traditioner som det alltid är ett nöje att återkomma till. Rioja Gran Reserva är ett sådant vin, och en producent som ger ett fint uttryck åt det, är Bodegas Valdemar.

Sedan 1996 har vi kunnat njuta många årgångar av Conde de Valdemar Gran Reserva. Vinet har alltid varit lika pålitligt både till kvalitet och stil. Att det sedan kan köpas till ett mycket förmånligt pris gör inte saken sämre. 2005 är en högklassig årgång som smakar mycket bra nu, men också kan sparas i flera år.

De bästa vinglasen?

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC
40
YEARS
sommeliers



Riedels världsberömda och innovativa vinglasserie, Sommeliers, firar 40 år i år. Av internationella connoisseurs och "vanliga" vinälskare erkända som de absolut bästa vinglasen. Först ut var Bourgogne Grand Cru som ännu har överträffad form och funktion – tillräckligt vackert för en permanent plats på Museum of Modern Art i New York.

4400-16
Bourgogne
Grand Cru

Detta glas och andra vinglas i Riedels sortiment finns i vinglasguiden. Vill du ha guiden hemskickad till dig eller information om Riedelglasprovningar och erbjudanden? Mejla info@riedelglas.se eller besök www.riedelglas.se

“The finest glasses for both technical and hedonistic purposes are those made by Riedel. The effect of these glasses on fine wine is profound. I cannot emphasize enough what a difference they make.”

Robert M. Parker, Jr. The Wine Advocate

Quinta de la Rosa

– pionjär med svensk anknytning

Quinta de la Rosa med vingårdarna på berget ovanför

Traditionellt sett har quintorna i Dourodalen levererat sina viner till portvinshusen i Vila Nova de Gaia som blandat, lagrat och marknadsfört vinerna. Uppköparna kom upp till dalen om höstarna, provsmakade de unga vinerna, lade sina order och påföljande år fraktades vinerna ner till kusten för vidare förädling. På senare år har emellertid många quintor börjat göra ut och sälja sina viner själva. Till pionjärerna hör Quinta de la Rosa.

Text: Ulf Jansson Foto: Quinta de la Rosa

Sophia Bergqvist som driver quintan är på Stockholmsvisit och vi träffas för en intervju.

– Jag är 1/8 svensk men kan inte ett ord svenska, säger hon direkt när vi hälsar. Hon ser nordiskt ljus ut med blont hår och blå ögon och min första fråga är given, den om vem Bergqvist var.

Sophia berättar att hon nyligen kontaktats av en svensk släktforskare som fått veta om familjens namn. Han frågade om hon visste något om en Eric Bergqvist som utvandrat från Nyköpingstrakten och senare drivit en massafabrik i Portugal. Sophia svarade att det var hennes farfars far. Nu hoppas hon någon gång få träffa sina svenska släktingar.

Kopplingen till vin kommer däremot från Erics maka Claire Feuerheerd vars farfar kom till Porto från Hamburg 1815 och startade en portvinsfirm med sitt eget namn. Claires pappa Albert drev framgångsrikt Feuerheerd under första delen av 1900-talet och Claire själv fick Quinta de la Rosa i dopgåva av sin engelska farmor.

Historik

Quintan ligger alldeles nere vid floden strax utanför Pinhão mitt i Douros hjärtområde. Det blev pappa Albert som fick ta hand om driften och han investerade mycket i både källare, lagerlokaler och vingårdar. Druvorna gick bland annat till att göra vintage port 1924, 1927 och 1929 under Feuerheerds namn. Vinerna var således i praktiken single quinta vintage ports.

– Jag har provat 27:an en gång i London vid en stor provning av vintage port 1927, säger Sophia. Fonseca vann men för mig var vårt vin det bästa. Det finaste portvin jag smakat och jag skrev i mitt

protokoll att det var som en elegant gammal dam som fortfarande är full av liv. Pappa har gömt undan de två sista flaskorna och jag frågar honom jämt om han kommer ihåg var han lagt dem.

Som en följd av misslyckade affärer under depressionen på trettiotalet tvingades familjen till slut sälja Feuerheerd till Barros Almeida men man kunde behålla Quinta de la Rosa som ju tillhörde Claire personligen. När Albert gick bort tog Claire över driften och sålde druvorna till husen Delaforce, Croft och så småningom Sandeman, där de användes till firmans bästa viner.

1950- och -60-talen var tuffa tider för portvinsnäringen och när Claire dog 1972 och Sophias pappa Tim Bergqvist tog över ansvaret var quintan nersliten. Till vardags drev han familjens pappersmassefabrik Caima och lät allt överskott där gå till rusta upp La Rosa och köpa till vingårdar. 1974 blev det revolution i Portugal med nationaliseringar som följd. Tim hade dock innan dess haft den goda idén att registrera Caima i London och företaget blev därmed engelskt och kunde inte tas över utan komplikationer.

Nya perspektiv

1985 köptes Sandeman upp av Seagrams. Kvalitet var inte längre ledord och pappa Tim gillade inte att se La Rosas druvor gå till vardagsmässiga blandningar. Året efter gick Portugal med i EG och reglerna för portvin anpassades så att det blev tillåtet att exportera direkt från vindistriktet uppe i dalen och inte bara från Vila Nova de Gaia.

Tim var en av de första att inse möjligheterna. Han sålde Caima, som ändå var för litet för att klara sig i längden, och investerade



Fottrampning hör till på La Rosa, både för port- och bordsviner.

pengarna i La Rosa. 1988 lanserade han Quinta de la Rosa som portvinsproducent tillsammans med Sophia. Idén var att göra just single quinta-viner och inte att ha La Rosa som kärnan i ett regelrätt portvinshus. Jag frågar Sophia hur det kom sig att han var så fram-synt, single quinta-viner fanns ju nästan inte då. Hon menar att han helt enkelt tog idén från Albert 60 år tidigare.

Inte bara port

På La Rosa har man har naturligtvis hela tiden gjort bordsvin vid sidan om till familjen och de anställda. Nu kom tanken på att man skulle bredda sitt utbud med även ett högklassigt dourovin, bra druvor hade man ju gott om. På Quinta do Bomfim, som ligger bara någon kilometer bort, var David Baverstock konsult. David, som kommer från Australien men har sin livsgärning i Portugal, tjatade på Peter Symington som då ansvarade för Bomfim att få testa att göra lite bordsvin där. Det blev nobben hela tiden, druvorna skulle gå till Dow's portviner. Istället fick han med Peters goda minne testa sin idé hos La Rosa 1990. Vinet blev riktigt bra och redan nästa år kom den första kommersiella buteljeringen. Bortsett från legendariska Barca Velha var Bergqvists även här bland de första i Douro tillsammans med Quinta do Cotto och Ramos Pintos' Duas Quintas.

De första åren blev dock kämpiga och 1993, det regnigaste året i mannaminne, var man på vippen att ge upp. Men så i mitten på 90-talet lossnade det. Vinerna fick goda recensioner i internationell vinpress och sålde bra framför allt i England. I samma veva fick man också pris som Fortified Winemaker of the Year vid en mässas London.

En modern vingård

Med det i ryggen kunde man satsa vidare. Ett lyckokast var att anställa Jorge Moreira 2002 som vinmakare och vingårdsansvarig. Under hans ledning har flera av vingårdarna planterats om, vinmakningen blivit exaktare och vinerna fått ett bättre uttryck. Härområdet invigdes en sprillans ny källaranläggning byggd efter gravitationsprincipen. Här finns bland annat traditionella lagares för fottrampning, moderna ståltankar för jäsning och temperaturkontrollerade lagringsutrymmen för vinerna.

Idag har La Rosa 55 hektar fördelade på elva separata vingårdar på olika höjd. Skillnaderna är stora från cirka 100 meter nere vid floden där det är som varmast upp till 400 meter i bergen ovanför. Alla gårdar är A-graderade. Från vissa av dem går druvorna nästan jämt till portvin, från andra till bordsvin och så har man gårdar där det varierar från år till år beroende på hur växtsäsongen varit. Dessutom finns ytterligare en faktor; Reglerna för portvin tillåter bara att man säljer högst en tredjedel av sitt lager varje år. Så går portvinsförsäljningen bättre än väntat måste man avsätta mer druvor för port än man kanske tänkt sig från början. I genomsnitt ligger produktionen på cirka 85.000 liter portvin och 200.000 liter dourovin.

Vid sidan av detta har man också satsat på vinturism och har idag både rum på quintan och flera gästhus. Liksom i andra vinregioner är turismen ett välkommet tillskott.

– Vi har aldrig haft så många gäster som i år och många av dem har varit svenskar, säger Sophia. Det är namnet som lockar. Förr sålde vi också en hel del vin till besökare när man enkelt kunde ta hem flaskorna med handbagaget på flyget. Nu är det svårare men vi säljer fortfarande en del den vägen.

En sista fråga

Min sista fråga till Sophia blir den om framtiden. Vem i nästa generation tar över Quinta de la Rosa? Vi pratar om familjer som Trimbach i Alsace där gården gått i arv i hela tretton generationer medan andra domainer tvingats till försäljning på grund av bristande intresse i följande generation eller bråk om arv. Portvinsgiganter som Symington och Fladgate Partnership har sina lösningar på problemet. Men hur ser det ut här?

Sophia berättar att hon har tre barn och hennes bror Peter fem. Hon hoppas att någon av dem ska ta över och att successionen kan säkras. Men att driva en quinta är en livsstil och kan inte göras halvhjärtat. Man måste vara på plats på gården och ha passion för det man gör annars går det inte. Själv sätter hon La Rosa i första hand precis som hennes pappa gjorde. Får hon pengar över köper hon hellre något till gården än en semesterresa eller något annat till sig själv. Och så ser hon försiktigt hoppfull ut när hon berättar att hennes dotter på 22 år börjat visa lite intresse för verksamheten. ☺



La Rosas barriquekällare, bara för dourovinerna

Graham's

Släkten Symington är en jätte inom portvinsbranschen. Man är största vingårdsägare i Dourodalen med nästan 1000 hektar vinmark fördelade på ett otal quintor som man äger antingen gemensamt via Symington Family Estates eller privat som enskilda familjemedlemmar.

Text: Ulf Jansson Foto: Jan Rosborn

Som en naturlig följd av det är man också den största portvinsproducenten och står för ungefär en fjärdedel av den totala produktionen. Utbudet är fördelat på flera portvinshus: Graham's, Dow's, Warre's, Smith Woodhouse och sedan ett par år även Cockburn's. Dessutom har man Quinta do Vesuvio som gör single quinta port.

Vinhusen drivs alla var för sig med egna quintor, vinifieringsanläggningar och lodger för lagring i Vila Nova de Gaia. Husen skiljer sig en del åt stilmässigt beroende på vilka quintor de får sina druvor ifrån. Men det finns också skillnader som kan sägas härröra till kvalitet. Högst anseende har Graham's med legendariskt långlivad vintage port. Så när Dominic Symington är i Stockholm för att presentera några av husets viner är förväntningarna högt ställda.

Årets skörd

Dominic börjar med att berätta lite om hur 2013 varit i Dourodalen. Växstsäsongen var sen och skörden drog ut på tiden ända till slutet av oktober vilket ökade risken för regn. Man odlar mest tinta barroca, touriga nacional, tinta roriz och touriga franca och det skiljer cirka tre veckor i mognadsfas mellan den förstnämnda och den sista. Den senare är dessutom en tunnskalig sort som växer i täta klasar så regnar det är risken för röta stor.

Hos Symingtons började man skörden i mycket bra väder mellan 21-25 september. Sedan blev det regn i fyra dagar och sedan sol igen. Då började rankorna suga upp vatten och frukten spädas ut. Därför har man i år fått tappa av en del must i början av jäsningen för att få ett bättre förhållande mellan vätska och druvskal. Ett komplicerat år, var Dominics sammanfattning.

Till glaset

Därefter högg vi in på vinerna där de tre första var tawnies. Åldersangivelsen är ett genomsnitt av de ingående vinernas ålder och ska tolkas som "med karaktär av 10 år" etc. Lämpliga ackompanjemang



Några av Graham's 7500 pipor i lagret i Vila Nova de Gaia.



till vintypen är söta bakverk, fruktkaka inte minst, glass och julens nätter, fikon och dadlar.

Graham's 10 Years Old Tawny Port

Tawny lagras i klassiska portvinspipor på 550 liter. Varje år gör man ett antal satsar bestående av unga basviner med likartad karaktär. Vinerna dras om med jämna mellanrum för att bli av med sediment och kunna blandas inom satsen för att den ska harmoniseras.

Varmt röd färg med lite läder i kanten, genomskinlig och inte opak som en ruby. Avrundad, fatig och fortfarande fruktig doft med plommon, körsbär, kola, läder och choklad i tonerna. Medelfyllig, söt, rik, smak med fruktig början, nyansrik mitt med god intensitet, riktigt bra längd och eldigt slut med fruktig sötma och småsträv fatkänsla.

Graham's 20 Years Old Tawny Port (90332, 399:-)

Allt eftersom vinet åldras dras det om mer sällan. Det blir också mer koncentrerat eftersom cirka 3 procent avdunstar varje år. Faten toppas upp med vin från samma sats eller från satsar med liknande karaktär.

Varm, genomskinlig, rödbrun färg med uttalade tegelskiftningar. Stor doft med plommon, läder, fat, kola, mjölkchoklad, apelsin, mjuka kryddtoner och torkad frukt. Medelfyllig, söt, rik, smak med len textur, intensivt mittparti med komplexa aromer, fin syra, utmärkt längd och lång, varm, uppstramande avslutning med integrerad sötma.

Graham's 40 Years Old Tawny Port

Efter så här många år återstår inte så mycket av den ursprungliga satsen. Efter buteljering blandas det som är kvar med yngre satsar.



Gulbrun, lysande tawnyfärg med svagt gröna skiftningar ute i kanten. Avrundad, djup och komplex bouquet med fat, läder, kola och torkade frukter som plommon och russin och lite mandarin. Medelfyllig, söt, len och komplex smak, mycket intensiv och lång med fin syra, lätt sälta och varm, fatbetonad avslutning där allt känns integrerat. Mycket karaktärsfullt.

Efter de elegantare tawnyvinerna var det dags för fruktigare och kraftigare rubytyper. Passande tillbehör här är smakrika ostar, stilton är klassiskt, och choklad i olika former.

2008 Graham's Late Bottled Vintage (8000, 164:-)

Rubytyperna av portvin lagras i stora ekfat på 20-25.000 liter för att inte få så mycket fatkaraktär. En LBV är ett årgångsvin som buteljeras när det är mellan 4 och 6 år gammalt. Vinet görs inte alla år och druvorna kommer från Graham's egna quintor.

Mörk, blårodd färg, klart fylligare än tawnyvinerna ovan. Återhållen, fruktig doft med gott djup och inslag av plommon, blåbär, viol, fat, lakrits och lite kryddor. Ganska fyllig, söt, generöst fruktig smak med rik början, sammansatt mitt med god intensitet, bra syra, fint infattade tanniner och lång, fruktig och kryddig avslutning med värme. God nu och många år till.

Graham's Six Grapes Port (8045, 124:-)

En premium ruby där druvorna kommer från samma vingårdar som husets vintage port. Namnet refererar till ett märke hos Graham's för att ange de bästa faten i källaren och inte att vinet är gjort av sex druvsorter. Vinet har lagrats 18 månader på fat.

Nästan kraftig, rödsvart färg. Återhållen, ung, fruktig doft med



Historiska årgångar ännu i gott skick

plommon, mogna körsbär, mörka bär som slänbär och blåbär, apelsin, lite läder och örter. Fruktig, ung, söt, rik och djup smak med bra attack, tät tanninstruktur, riktigt bra intensitet, sammansatta aromer, spänst i syran, utmärkt längd och välavvägt slut med både frukt och lite mineral. Riktigt karaktärsfull ruby.

1999 Graham's Malvedos Vintage Port (8091, 329:-)

Malvedos är Graham's bästa quinta och tongivande för husets vintage port. De år man inte deklarerar en vintage men som ändå är av hög klass gör man en single quinta vintage port av gårdens bästa druvor.

Fyllig, mörk och fortfarande rätt ung färg. Avrundad, fruktig och trevligt utvecklad doft med plommon, körsbär, dadlar, blåbär, mörk choklad och diskret fatton. Fyllig, söt smak med rik, rund och fruktig attack, komplex mitt med god kropp, bred struktur, fin syra, utmärkt längd och generös, varm och stadig avslutning. Utmärkt vintage som säkert håller 10 år till.

2011 Graham's Vintage Port (99124, 699:-)

Så gott som alla portvinshus har deklarerat en vintage 2011, "an absolutely spectacular vintage" för att citera Dominic Symington. Det regnade mycket under vintern vilket visade sig vara bra då våren blev varm och sommaren dessutom riktigt torr. Mot slutet av augusti började dock rankorna visa tecken på stress. Lämpligt nog föll det då lite regn och likaså alldeles i början av september. Rankorna hämtade sig och i stort sett perfekta druvor kunde sköras under andra halvan av månaden. Sett till analysvärdena kan årgången liknas vid 1985, 1970 och 1963 som alla är klassiska portvinsår. Vinet kommer till 50 % från Quinta dos Malvedos och resten från Graham's fyra andra quintor.

Opak, ung, svartrodd färg. Purung, fruktig doft med plommon, körsbär, viol, svartvinbär, mörk choklad och kryddor i djupa toner. Fyllig, söt, generös, ung, fruktig smak med räta tanniner, rejäl koncentration, fin, helt integrerad syra, ännu unga aromer och lång, varm, rik, tät avslutning med fin mineralsälta. Lång, lång eftersmak. Intensivt och klassiskt vintagevin som kan lagras till mitten av seklet. 

Madeira, äldre och yngre

Under 1800-talet och fram till åtminstone andra världskriget dominerade starkviner Skandinavians vinkonsumtion. Från Sicilien skeppades marsalavin, från Spaniens sydspets det söta vinet från sluttingarna runt Malaga.



Fraktskutor med oceaner av sherry gick i skytteltrafik mellan Jerez de la Frontera och Vin & Spritcentralens anläggning på Reimersholme i Stockholm. Madeira var en sådan stapelvara i de svenska hushållen, att V&S år 1928 köpte en egen produktionsanläggning i Funchal, i bolagets ägo ända fram till mitten av 1960-talet.

Idag är starkviner en nischprodukt. Undertecknad envisas dock med att bedriva lustfyllda doft- och smak-arkeologiska undersökningar i denna nästan glömda men slösande rika värld, i synnerhet madeira. Nedan följer en genomgång av två kategorier: dels allmänt tillgängliga viner i lågt prisläge, dels en bukett ouppnåeliga, äldre viner.

De sistnämnda vinerna kom till mig från en portugisisk gentleman i åttioårsåldern. Denne i sin tur hade ärvt dem av en släkting i föregående generation. Vinerna flyttades endast en gång under loppet av 60 år. Min vän ansåg att jag, bättre än hans egna efterkommande, nog skulle uppskatta dem. En förmodan jag antog baserades på under lång tidsrymd insamlade iakttagelser, varför jag kände mig oförhindrad att ta emot vinerna.

Det som gör dem särskilt intressanta är att de tillhör mellankategorin; "lidt bedre vine" utan angiven tidsaspekt, vare sig vintage eller solera. De var avsedda att konsumeras i princip vid leverans till kund, något som alltså skedde senast i början av 1950-talet – inköpskvittona är bevarade. Med detta i åtanke besitter (förlåt, besatt...) dessa relikter en helt enastående livskraft. Jag kom, under studiet av vinerna, på mig själv med att stillsamt lycklig rista på huvudet i pur förundran över dessa mirakulöst vitala uppenbarelser från en svunnen epok.

Bergs Lars Hansson

Cossart-Gordon 5 years old Sercial (varunr 7835, 169 kr)

Mycket ljus färg - som en mogen vit bourgogne! Blyg doft med lätt oxiderad karaktär, men redan här ett intryck av elegans! Lätt kropp. Aningen sötma i smaken. Måttlig attack mot smaklökarna, klingande frisk syrlighet och en liten angenäm beska i den för pris- och kvalitetsklassen långa eftersmaken. En snygg, elegant, druvren, ung sercial. Utmärkt aperitif.

Henriques & Henriques 5 years old Finest Medium Dry (7822, 129 kr)

Ingen druva angiven, alltså en mix: i detta fall mest tinta negra mole + en skvätt verdelho.

Vacker tefärg. Lätt bränd, oxiderad doft med lite torkad frukt (aprikos, russin). Tyngre, fylligare smak än Cossart-Gordons Sercial, men också klumpigare. Medelsöt med russin och karamelltoner. Bristande syra. Det lägre priset skiner igenom.

Gonçalves 5 years old Boal (8317, 140 kr/500 ml)

Undermålig förpackning: billigt designad etikett och ranglig, svårhanterbar buteljform.

Cognacsfärgad. Kraftfull doft med brända/knäckiga inslag och riktigt bra karaktär för prisklassen. Betydande attack med kraft och samtidigt elegans. Lång eftersmak med viss komplexitet. Uppseendeväckande bra för slantarna. Det kan anmärkas att vinet knappt försämrades av två veckor i karaff!

Justinos Reserve Fine Rich 5 years old (84011, 129 kr/375 ml)

Ingen druva angiven, troligen gjort på en bas av tinta-varianter. Mörkt cognacsfärgad. Doft med markant apelsinton plus torkad frukt som russin och fikön; kola och ett lite bränt inslag. Rund, len kropp. Söt, god smak i harmoni med doften. Mycket trevlig, söt madeira med god komplexitet för prislappen.

Veiga Full Rich 5 years old (76178, 99 kr/375 ml)

Ingen druva angiven, troligen gjort på en bas av tinta-varianter. Tunnare kropp än Justinos' Fine Rich. Enkel, parfymerad doft med brända och oxiderade toner och framträdande russinsötma. Besvärande karaktär av florsocker. Bristande syra. I sammanhanget kort smak. Det lägre priset jämfört med Justinos 5-åring slår igenom i såväl doft som smak.

Följande viner kommer från den portugisiska gentlemannens kollektion. De befinner sig, som all annan rimligt högklassig madeira, i ett annat universum än dagens motsvarigheter. Det handlar bokstavligen om en utdöende värld, vilket gör njutandet av dessa viner till en akt färgad av bitterljuv melankoli.

Adegas do Torreao Verdelho Velho

Snacka om mångdimensionellt! Ett A5-ark fullklottrat med intryck: intensitet, koncentration, komplexitet, lenhet; knäck, rostade nötter, latakia-tobak, apelsin, mandel, rost, källare... God (i alla andra sammanhang än madeira enastående) längd. Knappt någon sötma alls – en bullrande fyrverkeriartad aperitif! Inte den mest eleganta, klassiska av madeira, snarare rustikt, men vinets samlade inherenta egenskaper avgör dess betydande värde. They just don't make them like this anymore...

Cossart Gordon Finest Old Sercial

Oväntat ljus: blekt gyllene. Medelrik, frisk lätt oxiderad doft (drag av fino sherry). Inslag av aceton, smör, "trä" (inte ekfat!), kåda, aprikoser, russin. I munnen knappt medelfylligt, lent. Komplex, mycket intagande smak med syra i fronten, massor av torkade frukter, smör, kåda och ett överraskande drag av rörsocker, trots att vinet knappt har någon sötma. Mycket lång eftersmak för sin klassificering. Harmoni, balans, elegans. Vackert.

Cossart Gordon Finest Old Boal

Komplex doft, starkare karaktär än tvillingvinet Finest Old Sercial. Art-typiska inslag som knäck, smält smör, nötter och torkad frukt men också fräna toner (svett, blöt päls!). I munnen lent, långt fylligare än tvillingvinet sercial och med tätare, rikare smak, men också mindre elegant. Smakspektrum i samklang med doften plus rörsocker och ett metalliskt element. Smaken expanderar envetet till ett kraftfullt crescendo, innan den tar ett utdraget farväl.

Efter att ha vilat i karaff ett par veckor utvecklades (alt. avvecklades, om man ser det mer vetenskapligt, eftersom det efter dekantering är fråga om en uppsnabbad oxidationsprocess) dofterna i Cossarts tvillingviner, dels i riktning mot att "mejeri-dofterna" (smör, kola, knäck etc) blev mer accentuerade, dels att balsamiska inslag tillkom (bl a trä, vedbrand, tjära). Dofte av den sedvanliga gammel-madeirensiska målarverksta'n avtog däremot, förutsägbart.

Blandy Brothers Boal, Delicate Old Golden

Initialt mindre kraftfull doft än Cossarts Boal, men aj vad man bedrar sig av första intrycket... Russin dominant doftinslag. Potent smak, allt annat än fysiskt delikat ("ömtålig"). "Powerful and classy - very blandy'ish" noterade jag. Mycket lång eftersmak.

När vinet väl vaknat upp efter decenniernas instängdhet skedde en formidabel utveckling över flera veckors tid. Mot slutet ett underbart renklingande och samtidigt multidimensionellt doftspektrum med smält smör, knäck, tjära, apelsiner och även vassare citrusfrukter, plus torkade aprikoser. Ett alldeles formidabelt vin! (Parentetiskt kan tilläggas, att jag senare av en slump återfann en bok i vilken avbildades en butelj med identisk etikett design men en Dry Old Sercial och med en sk slip label angivande Solera 1825. För den händelse "mitt" vin burit en sådan etikett stod där sannolikt "Solera 1851", den enda Solera Boal som Blandy Brother's buteljerat. Med tanke på vinets organoleptiska kvaliteter är detta fullt möjligt).

Slutligen några råd vad beträffar njutandet av madeira. Undvik äldre tiders pygméglas för starkvin, de förminsakar dramatiskt upplevelsen. Använd, i eventuell brist på bättre, hellre mellanstora vinglas, till exempel vitvinsglas i vilka du serverar en liten skvätt (jag använder själv Riedels portvinsglas även till madeira). Låt vinet vila en stund i kupan, så att det hinner fylla den med sin väldoft.

Storhelgerna stundar. Utan madeira bottenar ej känslan för den mörka årstidens ljusaste högtid.

Bergs Lars Hansson



Henkel & Co. 08 120 904 07 www.50grad-riesling.de

MUMM'S FILIBABBA

50° Riesling är vinhuset G.H. von Mumm's stora stolthet. Odlingen ligger i soligt söderläge på 50:e breddgraden, en grad ovanför Champagne, vilket borgar för ett osedvanligt välsmakande vin som förutom till fina fisken passar suveränt till såväl sushi som skaldjur.

50° Riesling
Nr 5824. 12% vol. Pris 89:–

MER ÄN PRISVÄRT! REKOMMENDERAS!

Allt om mat 8 okt. 2013

Allt om vin nr. 9 2013



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

ÅTERFUNNEN CARMENÈRE

Castillo de Molina Carmenère Reserva

Från bortglömd till nationaldruva på tolv år. Återupptäckten av Carmenère, som länge förväxlades med Merlot, är ett stycke modern vinhistoria. Hösten 2011 var kall i Maule-dalen vilket tillät druvorna att mogna långsamt, just på det sätt som lockar fram det bästa ur Carmenère. Castillo de Molinas Carmenère har en intensiv doft av björnbär, plommon och svartpeppar samt inslag av vanilj, kaffe och choklad.



"Lysande"

SvD, 22 mars 2013

"Örtig, mjuk och inbjudande"

Allt om Vin, nr 3 2013

NYHET. Castillo de Molina
Carmenère 2011, 14 vol%.
Art. nr 6544. Pris 89 kr.

Castillo de Molina Cabernet
Sauvignon, 14 vol%.
Art. nr 6546. Pris 89 kr.

Castillo de Molina Sauvignon Blanc,
13 vol%. Art. nr 6540. Pris 89 kr.

barrel.nu castillodemolina.se
permod-ricard-sweden.com

ENJOY RESPONSIBLY



**Alkohol kan
skada din hälsa.**



Månadens
CUVÉE



Årets vinprofil

Munskänkarna har utsett Johan Magnusson till Årets svenska vinprofil. Motiveringen lyder:

Johan Magnusson har under ett stort antal år genom sitt arbete och intresse för kvalitetsviner glatt oss vinintresserade med böcker och artiklar i olika tidskrifter. Han har som värderingsman av kvalitetsviner varit pionjär på området och nått stor respekt för sitt arbete och kunnande. Johan delar även genom provningar och egen verksamhet på ett föredömligt och ödmjukt sätt med sig av sina kunskaper och erfarenheter till glädje för övriga vinintresserade.

Detta gör att Föreningen Munskänkarna med glädje och stolthet utnämner Johan Magnusson till Årets Svenska Vinprofil 2013.

Nisse Kjellén

Aktuella resor 2014

SYDAFRIKA

19/12 – 5/1 2014

Reseledning och
arrangör: Flygmäklarna

CHILE OCH ARGENTINA

Resa 2:

11/1 – 26/1 2014

Reseledare:
Gunnar Stahre
Arrangör: Språk och Kultur

SYDAFRIKA

15/1 – 3/2 2014

Reseledning och
arrangör: Flygmäklarna

SYDAFRIKA

25/1 – 8/2

Reseledare och
arrangör: Håkan Nilsson

NYA ZEELAND

26/1 – 14/2 2014

Reseledare: Magnus Almgren
Arrangör: Lang Travel

CHILE & ARGENTINA

1/2 – 16/2 2014

Reseledare och arrangör:
BKWine

SYDAFRIKA

8/2 – 18/2 2014

Reseledare och arrangör: ten
G Svenhage

SYDAFRIKA

12/2 – 3/3 2014

Reseledning och arrangör:
Flygmäklarna

SYDAFRIKA

28/2 – 10/3

Reseledning och arrangör:
BKWine

SYDAFRIKA

12/3 – 31/3 2014

Reseledning och arrangör:
Flygmäklarna

AMARONE

Resa 1: 6/4 – 10/4,

Resa 2: 15/5 – 18/5

Reseledning och arrangör:
Vinupplevelser

KOMBINATIONRESAN

6/4 – 12/4

Reseledare och
arrangör: Sten G Svenhage

TOSCANA

9/4 – 13/4

Reseledning och arrangör:
BKWine

CHAMPAGNE & CHABLIS

Resa 1: 12/4 – 19/4,

Resa 2: 26/4 – 3/5

FULLTECKNADE
Reseledare: Jan Allerstam
Arrangör: Alamco

TOSCANA

17/4 – 21/4

Reseledning och arrangör:
Vinupplevelser

BORDEAUX

23/4 – 27/4

Reseledning och arrangör:
BKWine

AMARONE, VALPOLICELLA, SOAVE

23/4 – 27/4

Reseledning och arrangör:
BKWine

AMARONE/BAROLE/ CHAMPAGNE

23/4 – 29/4

Reseledning och
arrangör: Vinupplevelser

MALLORCA

24/4 – 27/4

Reseledare och
arrangör: Håkan Nilsson

PIEMONTE

1/5 – 4/5

Reseledning och
arrangör: Vinupplevelser

TOSCANA

3/5 – 11/5

Reseledare och
arrangör: Sten G Svenhage

CHAMPAGNE

4/5 – 10/5

Reseledare och arrangör:
Christer Åström

KAMPANIEN

7/5 – 11/5

Reseledning och arrangör:
BKWine

PRIORAT OCH CAVA

8/5 – 12/5

Reseledning och arrangör:
Vinupplevelser

DOURODALEN & PORTO

14/5 – 18/5

Reseledning och arrangör:
BKWine

LOIRE MED BUSS

17/5 – 24/5

Reseledare: Jan Allerstam
Arrangör: Alamco

CHAMPAGNE, CHABLIS, BOURGOGNE

21/5 – 25/5

Reseledning och arrangör:
BKWine

FRANKEN

28/5 – 2/6

Reseledare: Kaj Ströberg
Arrangör: Bussresan Direkt

ALSACE

29/5 – 1/6

Reseledare och arrangör:
Håkan Nilsson

SARDINIEN

31/5 – 7/6

Reseledare och arrangör:
Sten G Svenhage

BORDEAUX

22/6 – 29/6

Reseledare och arrangör:
Christer Åström

GOURMETRESAN

30/8 – 9/9

Reseledare och arrangör:
Sten G Svenhage

DOURODALEN & PORTO

1/9 – 6/9

Reseledare och arrangör:
Håkan Nilsson

UNGERN

8/9 – 13/9

Reseledare: Erzsébet Jo-
nasson Arrangör: Selezione
Barbro Guaccero

SAN FRANCISCO & NAPA VALLEY

8/9 – 18/9

Reseledare och arrangör:
Håkan Nilsson

ÖSTERRIKE

13/9 – 20/9

Reseledare: Jan Allerstam
Arrangör: Alamco

KLASSISKA

VINRESAN

20/9 – 30/9

Reseledare och
arrangör: Sten G Svenhage

STORA VINRESAN

11/10 – 22/10

Reseledare och arrangör:
Sten G Svenhage

RIOJA & GASTRONOMI I SAN SEBASTIAN

13/10 – 19/10

Reseledare och arrangör:
Håkan Nilsson

WEEKEND I TOSCANA

25/10 – 29/10

Reseledare och arrangör:
Sten G Svenhage

Napa och Sonoma Årets vinort 2014



Napa och Sonoma i Kalifornien blir nästa års vinort. I samarbete med California Wine Institute kommer vi att ha extra fokus på de distrikten under nästa år. Liksom tidigare år är målet att vi skall ha ett stort antal artiklar i Munkänken under året med början i nummer 1 som blir ett temanummer. Alla viner från området som finns tillgängliga i Sverige skall testas och bedömas.

Vår hemsida kommer att ha en egen site med artiklar och allmän information, tips på gruppresor samt hotell och restauranger om du vill resa på egen hand. Vingårdar att besöka samt provningsnoteringar och tips på bra viner skall också finnas. Invigning av Årets vinort planeras till februari och därefter hoppas vi på många aktiviteter under året. Målet är att alla sektioner skall ha en aktivitet med Årets vinort som tema.

Nisse Kjellén

Kansliet stängt

Kansliet tar en välbehövlig ledighet från fredag 13 december och öppnar åter måndag 13 januari. Angélique och Marie önskar alla medlemmar God jul och Gott nytt år.



**Nästa nummer av
Munkänken beräknas
utkomma i slutet
av januari**