

Munskänken

med VinJournalen

Resa på egen hand i

Sydafrika

Guide Michelin 2010

Småpartier i maj



Nr 3 • 2010

Di Di Di Di Di

DAGENS INDUSTRI

FYND!
84 POÄNG.

DINA VINER
PROFESSIONAL
EDITION.
2009.10.20

+++
FYND!
DN.

2009.12.13

FYND!
ALLTOM
mat

**BÄSTA
KÖP!**

alltom
vin

NYA ÅRGÅNGAR.
2009.03.01

PRISSÄNKT, NU: 79 KR



NEETHLINGSHOF SAUVIGNON BLANC, 13,5%VOL ART.NR 28006, 79KR

janake
WINE GROUP

Ansvarig utgivare
Lennart Rammer

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

Annonser
Urban Hedborg
Tel 08-732 48 50
e-post: urban@uhmarketing.se

**Produktion och
Grafisk form**
Exakta Media, Malmö
monika.fogelberg@exakta.se

Repro
Exakta Tryck

Tryck
Exakta Tryck

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

Adressändringar
Anmäl snarast till den lokala sektionen
eller Munkänkarnas kansli

Omslagsbild:
Stellenbosch, Sydafrika
Foto: Shutterstock

Kunskapen om vin

VARFÖR PROVAR VI VIN? Eller vad det nu är vi gör när vi doftar och smakar på vin? Är det för att få veta hur vinet har producerats? Är det en strävan att analysera minsta molekyl i vinet? Eller är det en ren och skär strävan efter njutning?

VAD ÄR DÅ KUNSKAP OM VIN?

SOM ENGAGERAD i Munkänkarnas utbildningsverksamhet ligger så klart kunskap om vin mig väldigt varmt om hjärtat, vilket inte är unikt för mig utan nog egentligen gäller alla medlemmar i Munkänkarna! Föreningens övergripande ändamål är ju också att öka kunskapen om vin (och om andra ädla drycker om man ska vara petig).

ATT HA ETT BETYG inom våra utbildningar är ett sätt att definiera vinkunskap. Inom utbildningsverksamheten har vi Munkänkarnas väletablerade kunskapssteg som består av 1-betyg, druvbetyg, 2-betyg och 3-betyg. Visste du förresten att av 21.000 medlemmar har 35% något betyg? Visst är det fantastiskt! Kärnan i utbildningarna är kunskapsstegen och så klart vill jag att alla ska klara något betyg.

MEN DET ÄR OCKSÅ SÅ MÅNGA som drygt 13.000 som inte har betyg. Jag är övertygad om att en av de främsta anledningarna till att vara medlem i världens största ideella vinorganisation är att skaffa sig mer kunskap om vin. Att inte ha betyg betyder så klart inte att man inte har förvärvat kunskap om vin. Men hur var det nu – vad är kunskap om vin? Bakgrundskunskap? Analys? Njutning? Alla dessa? Eller något annat?

KAN DET VARA SÅ ENKELT som att vi munkänkar är alla olika och har olika preferenser? Några vill gå betygskurser och gå upp på provet, några vill lära sig mer om vin och mat och några vill lära sig mer om vin utan att tentera. För att Munkänkarna ska vara mötesplatsen för vinintresserade så måste vi tillfredställa många preferenser.

MED UTGÅNGSPUNKTEN att kunskap betyder olika saker för olika människor och med målet att ta hand om många kunskapsörstörande vill jag flagga för att vi kommer att ta fram lite nya kurser framöver. Bland annat en introduktionskurs där du får en aptitretare på vinets värld, en sensorikkurs där du lär dig mer om sambandet mellan vinet och dina sinnen och en mousserandekurs som tar dig från Kalifornien till Mesnil.

SÅ HÅLL UTKIK! Vi hoppas att inom de närmaste åren kunna sjösätta några riktigt kul kurser för allas smaker. Men glöm inte bort att för att bäst ta till sig många kurser rekommenderar jag varmt att ha gått 1-betygskursen först!

Henrik Jerner

e-post: henrik.jerner@munskankarna.se



INNEHÅLL

Resa på egen hand i Sydafrika	4
Shiraz och mat	10
VinJournalen	11
Beställningssortimentet	20
Tema: Sydafrikanska vita viner	24
Tema: Sydafrikansk shiraz	25



Recensioner	26
Småpartier	27
Guide Michelin 2010	28
Châteauneuf-du-Pape – Munkänkarnas vinort 2010 invigd	29
Föreningsnytt	30

Resa på egen hand i Sydafrika



Till er som tvekar att resa på egen hand till Sydafrikas vinområden för att ni tror att det är svårt vill jag bara säga: Det är enkelt att resa på egen hand i Sydafrika. Människorna är trevliga och hjälpsamma. Det finns många bra ställen att bo på, t ex vingårdar och golfklubbar och det finns flera små hotell med personlig service ägda och drivna av svenskar.

Text & Foto: EvaMargareta Nyhlén

Själv bodde jag på Ridgemor Villa som är beläget på en vingård med samma namn i Helderberg mitt i Stellenboschdistriktet en kvarts bilfärd från Kapstadens flygplats. Det är personligt utformat och drivs av två sympatiska och hjälpsamma killar. Att hyra bil är enkelt och hyfsat billigt och vägarna är bra och väl skyltade. Visserligen kantas infarterna till de flesta vingårdar av långa alléer av pinjer, plataner och palmer som skulle anses trafikfarliga här hemma. Men träden hoppar inte på er och ni behöver ju inte hoppa på dom. Och vänstertrafik är inte konstigare än högertrafik, bara på andra sidan gatan. Landet är sagolikt vackert och vinerna är goda. Så ger er av!

Det finns fem vinregioner i Sydafrika: 1) Coastal Region med Cape Point, Constantia, Darling, Durbanville, Stellenbosch, Paarl, Tulbagh, Tygerberg och Swartland, 2) Breede River Valley med Robertson, Worcester och Swellendam, 3) Boberg Region med Paarl och Tulbagh dock endast för starkvin, 4) Olifants River norr om Coastal Region vid västkusten och 5) Klein-Karoo nordöst om Coastal Region. Flera distrikt ingår inte i någon region: Overberg sydöst om Coastal Region, Piketberg vid västkusten norr om Swartland, Benede-Oranje högt norrupp öster om Namibia och söder om Botswana, Douglas öster därom och Andalusia norr om Douglas.

Vid min resa besökte jag Stellenbosch, Paarl och Swartland i

Coastal Region som ligger som namnet anger vid kusten. Konstbevattning är tillåten men behövs normalt inte. Området kyls av sydvästliga vindar från Atlanten men även från Stilla Oceanen. Det gäller att plantera vinrankorna i den förhärskande vindriktningen. Dan efter att jag kom ner, senare hälften av oktober, utbröt ovanligt nog en orkan och många nyplanterade rankor liksom träd och tak på byggnader slets upp.

Vinrutter

I Stellenbosch finns fem vinrutter eller vinvägar där man kan köra från den ena vingården till den andra och hinna med ganska många på en dag. Man ska då ha i minnet att Sverige inte är det enda landet som har trafiknykterhetslagstiftning. Rutterna är uppkallade efter berg på och vid vilka de ligger. Rutterna heter 1) Greater Simonsberg med för oss välkända Kanonkop och Delheim, 2) Stellenbosch Berg med Stellenzicht, 3) Helderberg med Rust en Vreede och Ernie Els, 4) Stellenbosch Hills med Jacobsdal, Meerlust och Neethlingshof och 5) Bottlary Hills.

I Swartland finns en oliv- och vinrutt där man bl a kan besöka Allesverloren, vilket också hinns med på en dag om man utgår från Stellenbosch. Det är mycket trevligt att köra längs vinrutterna och läsa alla underbara och roliga namn. Nietvoorbij, "äk inte förbi", ligger t ex strategiskt i en korsning, och beundra alla vackra oftast vitmålade gamla byggnader i klassisk holländsk stil med tjugigt utsirade gavlar.

Genomgående kan man säga att sydafrikanerna åtminstone på kvalitetsvingårdarna använder gamla hederliga hantverksmetoder, handplockade druvor, naturlig jäst och ofta öppna kar för jäsning.

Allesverloren

Allesverloren ligger ca 10 mil nordost om Kapstaden, norr om Reibeek Kasteel vid och på Kasteelberg. Odlingarna ligger på 223 till

470 m ö h. Man använder skördemaskin utom där det är brant. Kalla blöta vintrar följs av varma torra somrar. Jorden är en blandning av 70-80 % lerskiffer och söndervittrad sandsten där de uppbyggda vinplantornas rötter tränger djupt ner. Dock tillämpas viss bevattning.



Danie Malan, vinmakare på Allesverloren.

Här har familjen Malan gjort imponerande bra röda viner och fantastisk "port" i tre generationer sedan 1870. Jag träffade nuvarande vinmakaren Danie Malan, hans svärfar Orland Firmani som sköter marknadsföring och besök, och döttrarna Helena och Danielle en askgrå och ösregnig eftermiddag. Men vad spelade vädret för roll när vinerna var så ypperliga och värmande.

Änkan Cloete, en av de första nybyggarna i Swartland, tilldelades egendomen av guvernören i Kap i slutet av 1600-talet. När nybyggarna återvände hem efter en resa till Stellenbosch 1704 fann de sitt hus nedbrunnet till grunden och farmen förstörd. Därför fick det namnet Allesverloren, allt är förlorat. Man har varit lyckosammare sedan dess. Man har fått många guldmedaljer och andra utmärkelser för sina viner och Danie Malan blev utsedd till Winemaker of the Year 1998 för sin Shiraz 1996.

Den äldsta plantan är från 1948, nu håller man på att nyplantera. Danie Malan begränsar sig till att utnyttja de odlingar han redan har. Han köper inte in andra druvor och vill inte expandera med land utan med kvalitet. Som många vinodlare är han en glad och vänlig man som gärna talar om sina viner. Han lever efter devisen att man bara är så bra som det sämsta vinet i källaren. Trots intensivt arbete i vingården har han även ett hjorthägn och har get sig ofta tid att besöka det fjärran Dalsland för vilket han fattat tycke.

Jag provade två rödviner på portvinsdruvor, bägge 2007. Dels

en touriga nacional och dels en tinta barocca. Tourigan hade legat på fransk ek i åtta månader och doftade svartvinbärssylt och russin med lite kryddiga undertoner. Ett mjukt och behagligt fylligt vin. Baroccan skulle nog gärna ligga några år men kändes nu ljus och friskt saftig. Shirazen från 2008 var på tok för ung men härlig. Jag satte 7,5 poäng för både doft och smak med en pil uppåt, således totalt 15+. En distinkt rökig shirazkarakter men mycket fylligare än en normal europeisk syrah. Swartland är ju speciellt Shirazland. En cabernet sauvignon från 2008 lovade mycket om man återkom efter 10-15 år eller så. Mörkt svartrött och friskt vinbäradoftande fast förstås för strävt nu. Sedan drack jag en port på sju olika druvor där jag bara skrev "köp" i protokollet. Djup och härlig, 8,5 resp 8 i doft och smak. Tyvärr är tillgången begränsad.

På vägen till eller från Allesverloren kan man gärna besöka Riebeck Cellars som ligger bekvämt längs vägen. Inte alls av samma kvalitet men med en hel del hyfsade enkla viner. De är även ärliga att nog att uppge att de också gör mycket billiga viner som körts tillsammans med träflisor för att tillfredsställa den breda smaken. Många gör så, få erkänner.

Kanonkop

Om man kör väg 44 norrut från staden Stellenbosch siktar man efter ca åtta km Kanonkops stiliga kanon. Namnet härstammar från att man här i forna tider avfyra en kanon från en höjd när segelfartygen siktades vid inloppet till Kapstaden, så att bönderna skulle hinna ner till kusten och sälja sina varor till sjöfararna. Kanonkop är en familjeegendom som nu drivs av fjärde generationen. Egendomen



Kanonkop gör kanonviner.

På Allesverloren odlas även portugisiska druvsorter.



startades av en parlamentsledamot, JW Sauer. Hans sondotter Mary gifte sig med Jannie Krige, som bl a ägnade sig åt rugby vid Stellenboschs universitet. Det är mycket rugbyspelare och andra sportsmän i sydafrikansk vinodling. Jag togs emot av deras son Johann Krige som efter en tid på KWV kom till Kanonkop.

Kanonkop gör enbart röda viner. Det fåtal "portviner" som framställs, 500 flaskor per år, är inte till försäljning. Hälften av odlingarna är planterade med pinotage, cabernet sauvignon står för 35 %, merlot 7,5 % och resten är cabernet franc. Man använder vida och öppna betongjäsar för maximal skalkontakt och varje druvsort jäser för sig. Vinerna får sedan mogna i fat av fransk ek från Nevers. Man har ett ganska dyrt sätt att arbeta som kräver mycket arbetskraft.

Andravinet heter Kadette. Jag provade en mycket bra sådan från 2008 gjord på yngre druvor. Varje år tar man fram en tio år gammal pinotage till försäljning. Pinotagen binds inte upp utan växer fristående i låga plantor. Jag provade 1999 och 2007 som jag bäge varmt kan rekommendera. Jag gav 99:an 7,5 + 7,5. Pinotagen växer på slänterna där jorden är lerigare. Där vattnar men inte. Cabernet sauvignon är planterad på lägre liggande ställen med mer sandig jord som behöver kompletterande bevattning. Jag provade även en alldeles utmärkt cabernet sauvignon från 1998 med en aning mint i bouqueten. Det var ett mycket varmt år så skörden blev liten. Så provade jag ett blandvin från 2002 Paul Sauer med 70 % cabernet sauvignon, 15 % cabernet franc och resten merlot. Vinet hade legat omkring två år på nya ekfat. Ett hett och kryddigt kaffedoftande vin.

På Kanonkop är man angelägna om att vin inte ska vara en investering annat än i glädje och njutning. Man vill att kunden själv dricker upp vinet och inte lämnar det i arv till barnen eller, ve och fasa, till makans nya make. Som många sydafrikanska vingårdar vill man bjuda på annat än bara vin och har därför också ett konstgalleri.

Delheim

Inte så långt därifrån, en liten bit söderut och in längs avfarten till Knorhoek, ligger Delheim. Gården firar nu 350-årsjubileum. Vinmakaren på Delheim heter Brenda van Niekerk, en livlig och sprudlande härdsmläta till ung dam att bli förälskad i (oberoende av vilket



Brenda van Niekerk.

kön man tillhör). Efter att ha lyckats fånga henne på bild pajade kameran. Vinbonden heter Spatz Sperling och hela hans stora familj är sedan mitten av 1900-talet engagerade på olika sätt i vingården. Dessförinnan ägdes gården av familjen Hoheisen. Man kan se HOH på etiketten, Hans Otto Hoheisen. Han intresserade sig för djurliv och ekoturism och donerade stora landområden till nationalpark. Den nuvarande ägarfamil-

jen följer i spåren och sköter gården så att vatten kan återvinnas, man har anlagt dammar, använder droppbevattning i stället för sprinklersystem och bekämpar skadliga insekter med hjälp av deras naturliga fiender. Detta har lett till ett mycket rikt fågelliv på gården. Sådana här tankar finns på många håll i Sydafrika. Vingården Vergenoegd i Helderberg nere vid kusten har t ex ankor bland vinplantorna som dagligen äter insekter och annat smaskens. Sedan serverar gården ankorna i sin restaurang.

Delheim har även en liten vingård nära Kanonkop. Alla röda druvor kommer därifrån. Jag provade bl a en mycket bra rosé gjord på 95 % pinotage och resten muscat. Friskt med lite limekänsla och mer stuns än jag tycker rosé brukar ha. De hade också en utmärkt mörk, bärig och kryddig shiraz med druvor från olika odlingslägen. Delheim gör även bra cabernet sauvignon. Flaggskeppet är en Gran Reserve 06 gjord på 25 år gamla plantor som dock måste planteras om till följd av bakterieangrepp. De gör även ett sött vin, Edelspatz, på riesling som här heter rhine riesling när det verkligen är riesling. Edelspatz är ett botrytisvin som plockades så sent som 27 maj, har 200 gram socker/liter som balanseras av 9,5 g syra och 10,5 % alkohol. 1948 gjorde man i krigets efterdyningar ett vin på ölflaska, andra stod inte att få. 2008 firade man jubileet med en frisk men inte för söt honungssmakande muscat också på ölflaska med s k svagdrickskork. Nu var det mera gott om flaskor men man fick inte köpa så få flaskor som man ville och fick därför ta en lite tjockare flaska än ursprungsmodellen.

Delheim driver även annan verksamhet än vinframställning. Jag stannade och åt en alldeles ypperlig lunch i deras restaurang, en härlig typisk afrikansk gryta på lammskank, pumpa och rödbetor. Till den tillät jag mig inte bara att prova utan även dricka deras shiraz, aged to perfection.

Jacobsdal

Jacobsdal ligger på sluttningar med fin utsikt över False Bay som är tio kilometer bort. Gården drivs av Cornelis Dumas och hans äldste son Hannes. Farmen stratades 1914 av Cornelis farfar. Fadern dog när Cornelis endast var 21 år gammal och han fann sig plötsligt vara den yngste vinbonden i trakten. Nu säger han att han plötsligt blivit den äldste. Tiden går ju ofattbart snabbt när man har roligt.

Cornelis Dumas är en underbar människa som älskar sin gård och sitt vin och arbetet med det. Han är en vinkonstnär och hela familjen



Jubileumswin i ölflaska.





Cornelis Dumas.

är konstnärlig. De bor i ett hus omgivet av en ljuvlig park som modern varsamt anlagt under många år så att den ser helt naturlig ut. Systemen är bildkonstnär och en son gör möbler och skulpterar. Tyvärr går det inte att göra denna livliga och glatt berättande person rättvisa på bild.

Han fortsätter med de beprövade vinframställningsmetoder som fadern använt före honom: Handplockade druvor, naturlig jäst och öppna cementkar där man rör om i musten för hand med stora träspadar.

I källaren från 1920 finns uthuggna hål för ventilation och här är rent på grund av den friska vinden från Stilla Oceanen. Naturligtvis har vinuniversitetsfolk haft synpunkter på hans metoder. Men, som han säger, man kan inte ha tur 40 år i rad.

Han koncentrerar sig på att göra vin och vill inte splittra sig som många gör med restaurangverksamhet och annat. Och vinerna är bra! Det är mest pinotage med ca 10.000 lådor per år och cabernet sauvignon med 3.000 lådor. Jag provade druvsortsrena viner av pinotage och cabernet sauvignon från 02, 04 och 05. Vinerna var överlag mörka, kraftiga och ganska alkoholstarka med 14 – 14,5 %. Jag föredrog nog pinotagen från 2002 där jag satte 8+8, men alla vinerna var mycket bra och kan säkert ligga tio år till men även drickas nu. Vinerna har ekfatslagrats i Stellenbosch där de även buteljeras.

Naturligtvis var det inte lätt att skiljas från denne hedersman. Dock ville ödet att jag nästan omedelbart skulle återvända eftersom jag glömt min axelväska. Så kan det gå.

Ska man sedan vidare till Stellenbosch kan man med fördel äta lunch på Neethlingshof, också representerat på Systemet. De tar gärna emot stora grupper som kommer med buss och serverar bl a byffélunch framdukad i en matsal med en palm som växer rakt genom taket. Jag föredrog att sitta ute och fick till en fräsch sallad en passande gewurztraminer.

Meerlust

Längs samma rutt fast längre söderut ligger Meerlust. Där träffade jag vinmakaren Chris Williams. Meerlust har varit i familjen Myburghs ägo i åtta generationer. 1693 tilldelades Henning Hüsing farmen vid Eerste-floden av guvernören och döpte den till Meerlust för att beskriva den känsla han fick från den friska havsbris från False Bay (Meer = hav). Johannes Albertus Myburgh köpte Meerlust 1756 och idag drivs egendomen av Hannes Myburgh.

Druvorna mognar sakta bl a beroende på vindarna från False Bay. Det i Sverige kanske mest känd vinet är Rubicon som tillkom sedan Hannes far Nico besökt Frankrike och förvånats över att området där var så likt hans egen farm vad beträffar förutsättningar för vin-



Den trädkantade infarten till Meerlust.



Huvudbyggnaden på Meerlust.

odling men att vinerna ändå var så olika. Han experimenterade då, 1980, fram ett blandvin av 70 % cabernet sauvignon, 20 % Merlot och 10 % cabernet franc och Rubicon var skapat. Det släpptes 1984 och blev omedelbart en succé. Jag provade 05:an och 98:an. Den senare var ännu ung, mycket elegant och mjuk. Där satte jag 8,5 + 8,5. Man gör även mycket bra endrueviner på pinot noir, cabernet sauvignon och merlot samt chardonnay. Familjen är också mycket angelägen om sin personal, har bildat en stiftelse och driver bl a skolor och hälsovård för barn.



Pampig infart till Stellenzicht.

Stellenzicht

Längre österut ligger Stellenzicht som ju också säljer bra i Sverige. Man gör viner från områdena Gyllene triangeln och Hill & Dale. Här bestod de mig med en mycket innehållsrik provning där jag betecknade flera viner med "köp", ett mycket högt betyg på min skala. Bland annat en alldeles utmärkt chardonnay från 2006 som legat 11 månader på ek, doftade smörkola och hade bra syra och frukt. En pinotage från 2007 där jag skrivit djup källare, nypressade bär och choklad i protokollet kommer från en vingård som ligger relativt plant och vetter mot söder varför det blir svalare. Druvorna hade plockats för hand och jästs i slutna ståltankar innan vinet lagrats på amerikansk, fransk och östeuropeisk ek varav 32 % var ny.

Nästa köpvin var Semillon Reserve 06. Ett fantastiskt mjukt honungssmakande vin som odlats på 290 meters höjd i en gård →



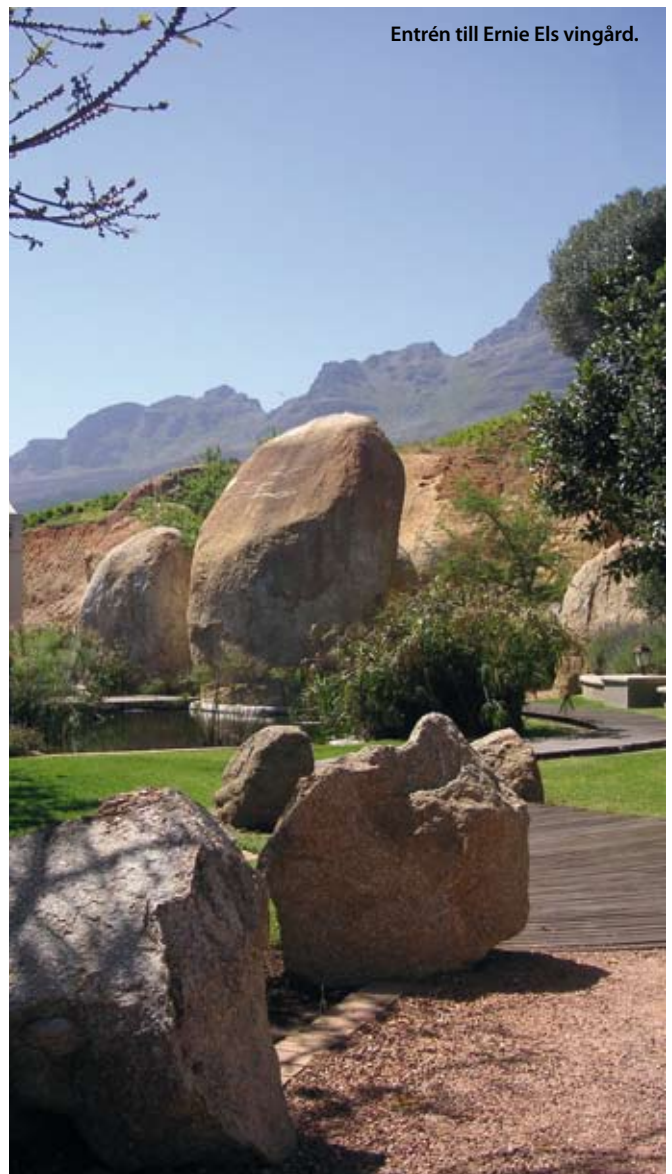
Stellenzichts huvudbyggnad och restaurang.

med sydvästläge. Skördeuttaget var lågt och årgången mycket fin för vitvinsdruvor. Ska förmodligen ligga 6-7 år ytterligare. Slutligen Cellarmaster's Release Cabernet Sauvignon 04. Vinet görs bara de bästa åren av särskilt utvalda druvor, den här gången från en vingård som planterades 1996 och ligger i en nordsluttning med granitjord. År 2004 regnade det mindre än normalt men eftersom cabernet sauvignon mognar sent räddades den av regn i januari. Det blev visserligen små druvor men av hög kvalitet. Vinet har legat 21 månader på ny fransk ek. Alkoholstarkt med nästan 15 %.

Ernie Els

Strax söder om Stellenzicht ligger de gamla kompisarnas golfspelaren Ernie Els och rugbyspelaren Jean Engelbrecht vingårdar, Ernie Els Wines respektive Rust en Vrede. 1999 bildade de tillsammans EEV Engelbrecht Els Vineyards. De har ett intensivt samarbete men vingårdarna är mycket olika.

Ernie Els vinkällare.



Precis före infarten till Ernie Els Wines ligger hans restaurang Guardian Peak med en underbar vy över vindalen. Guardian Peak är också namnet på hans andravin. Infarten är smal och sluttar brant och slingrande neråt i dalen för att på botten vända raskt brant upp igen. En svensk tänker ju genast med fasa på hur den skulle vara att attackera en ishal vinterdag. Väl uppe är det en mycket liten parkering, också i en sluttning och med svår vändradie. Men utsikten är hänförande när man väl kommit in. För att göra det måste man passera mellan höga stora klippstycken som ligger tätt framför entrén. Det känns som att ingen slipper här fram. Men man kommer in, i en hypermodern arkitektur som genast visar en Hall of Fame från Ernie Els golfkarriär. Eftersom barnen kommit i skollådern bor familjen inte här längre. Källaren är lika modern och fräsch. Alla flaskor ligger elegant inslagna i olikfärgat papper. Jag har aldrig sett en så ren källare. Gamla nerdammade flaskor finns inte. Och faktiskt så lagras en del flaskor hos Rust en Vrede. Man gör endast rött vin och strävar efter generösa blandviner i fransk stil.

Els och Engelbrecht har tillsammans med Ray Duncan, som äger Silver Oak Cellars, företaget The Cirrus Wine Company. Jag provade en Cirrus Syrah från 2006 gjord på 94 % syrah och resten viognier som köps in från en närbelägen farm. Vinet har legat 18 månader på nya franska och amerikanska ekfat, vilket känns. Det är mycket tanniner, mycket ek, mycket alkohol och mycket ungt. Vinerna är ganska dyra överlag. Det här kostar 210 rand (en rand är knappt en krona). Ett vin som är gjort för att vara lättdrucket är Big Easy, Ernie Els's smeknamn. Vinet är odlat högt upp på en nordsluttning där de kalla vindarna från Atlanten ger en utsträckt mognadsperiod. Druvorna är cabernet sauvignon 49 %, syrah 48 % och petit verdot 3 % och de olika sorterna hålls separerade under vinifikationen. Ett genomskinligt rött vin, mycket behagligt och mjukt. 120 rand.

Jag provade även Engelbrecht Els 07, en bordeauxblandning som också vinifierats var druvsort för sig. Vinet var ännu lite oharmoniskt. Doften var betydligt mjukare än smaken. Det har legat 18 månader på ekfat och måste väl få tid på sig att rundas av. Flagg-skeppet heter förstås Ernie Els, vilket skrivs med guldbokstäver mot svart botten. Man är mycket för det eleganta. Även detta vin är en bordeauxblandning och har 20 månader på ek och därefter 18 på flaska. Men här känns inte eken. Jag provade både 04 och 05 och det var väl målfoto. Kanske var 04:an mer färdig men den hade också mer gräs. Stora härliga viner med mycket mogna plommon och djupa källare. Och då menar jag mer vanliga källare, inte så renstädade som här. Jag satte 8+, 8+ på 04:an och skrev "köp", men gjorde inte det. Priset var 525 rand.



Rust en Vredes provningslokal.

Rust en Vrede

Rust en Vrede är äldre. Det etablerades 1694. Det låg nere under lång tid när inget vin gjordes, men 1978 tog familjen Engelbrecht fram sitt första vin på gården. Man har fått mycket uppskattning och många utmärkelser för sina viner sedan dess. President Nelson Mandela valde att servera Rust en Vrede vid Nobels fredsprisbankett i Oslo 1994. Vinmakaren heter Conie Snyman. Vingården ligger i norrsluttning med jordmån av granit och lite lera. Jag provade en druvren merlot från 2008, ett mycket fruktigt, friskt och tilltalande vin. De gör också en hundra procentig cabernet sauvignon. Ett härligt vin, mjukt och behagligt nu och med tydlig blyertspennebouquet. En ren shiraz var också utmärkt men behövde luft för att utvecklas. Rust en Vrede Estate 05 är ett blandvin av 58 % cabernet sauvignon, 31 % shiraz och 11 % merlot. Det är jäst i öppna kar med druvsorterna separerade och lagrade 23 månader på fat innan blandning och buteljering. Jag provade även 04:an av samma vin men 05 var bättre, det var ett mycket bra år. 2006 Single Vineyard Syrah var elegant med bärtoner och sylt men ännu för ungt. Ett mycket mörkt och härligt vin för 450 rand.

1694 Classification är ett speciellt vin som inte görs varje år. Druvorna väljs ut särskilt och flaskorna är numrerade. Jag provade inte utan drack 06:an, för den var ospottbar. 56 % shiraz, 44 % cabernet sauvignon, alkoholhalten 16,09 %. Druvsorterna har jäst var för sig i öppna kar med omrörning för hand fem gånger om dagen följt av malolaktisk jäsnings delvis på stältank, delvis i ekfat. Lagring 18 månader på ek, 12 månader på flaska. Ett stort plumpuddings- eller pepparkaksdegsvin att dricka på sin födelsedag, när gästerna gått hem. Priset 1200 rand.

Jag återkom en dag senare och åt en sexrätters avsmakningsmeny med ett vin till varje rätt. Restaurangen ligger i den gamla vinkällaren och samarbetar med en firma som skjutsar gästerna i bil fram och åter. Ett besök kan varmt rekommenderas.

Shiraz och braii

Sydafrika är ett land där maten är ett "hopkok" av kök från många av världens hörn och där de asiatiska kryddorna fått plats i stor del av de idag traditionella rätterna. Stilen kallas Cape Malay och kryddorna härstammar till stor del från Indien.

Text och foto: Mats Burnert

Starka kryddor ger en hint om att vi egentligen borde titta på vita viner, gärna söta och oekade. Varför vitt? Jo, kryddor förstärker bitterhet och strävhet, något som röda viner som regel redan har i sin karaktär. Förstärkningen fungerar åt båda hållen – kryddig mat ökar dessa toner i vinet som i sin tur ökar kryddhettan i maten.

Idag är dock rött vin på modet i Sydafrika och lättast att exportera. Klimatet är främst lämpat för rhonedruvorna som shiraz även om cabernet sauvignon och merlot har fått stor plats i vingårdarna. Förutom klimatet passar också den lokala maten generellt bättre med shiraz. Alltså har jag valt den druvan till matkombinationen denna gång.

Shiraz har en naturlig bärighet och blir gärna både fyllig och lite söt då den under varma och soliga förhållanden bildar förhållandevis mycket socker. Druvan ger också en naturlig pepprighet samt en viss strävhet och relativt hög syra.

För maten har jag utgått från en sydafrikansk braii, d v s ett stort grillparty. Detta domineras av olika köttätter och jag har valt att göra en variant på Sosatie, som är en sorts grillspett och vanligen gjort på lamm. Köttet marineras i olika kryddor med bland annat curry och vitlök. Av marinaden gör man sedan en sås. Till detta serverar vi bakad potatis med kryddsmör eller en smaksatt creme fraiche.

Maten har en viss kryddhetta med curry, peppar och vitlök samt lätt sötna och en del fett. I sås och marinad har vi syra som skall matchas. Alltså behövs något fylligt, kryddigt vin med viss syra. Jag har därför valt viner med relativt fyllig kropp som kan möta fylligheten i maten och dess kryddighet.

Vinerna

Anura Pinotage Syrah (2044), 79 kr

Babylon's Peak, Shiraz, Mourvèdre, Grenache (2067), 139 kr

Allesverloren Shiraz (29002), 99kr

Kevin Arnold Shiraz (6506), 179 kr

Vinerna har shiraz som bas och hos Anura har man blandat den med den inhemska pinotagedruvan till ett ganska lätt och balanserat vin med tydlig sydafrikansk rökighet. Babylon's Peak däremot håller sig till en klassisk blandning som är vanlig i södra Frankrike. Sedan kommer två shiraz-viner – Allesverloren med bra druvkaraktär och balans och Kevin Arnold som är fylligare och mer sydafrikanskt rökig men ändå balanserad. Alla fyra passar till maträtten men ger olika resultat. De tre första påverkar inte maten i samma utsträckning som den fylliga Kevin Arnold. I alla fallen får vi en viss förstärkning av vinernas kryddighet samtidigt som syran tonas ner – precis som önskat. Ju mer sås man tar desto större blir effekten. Vinerna blir "snällare" och den kryddiga maten och dess rondör gör att kryddigheten får dominera på ett mjukt och varmt sätt.



Sosaties på lamm och aprikos à la Cape Malay

(4 pers)

Grillspett

300 g torkade aprikoser, lagerblad, 500 g lammstek eller lammfog, 9-12 charlottenlökar

Marinad/sås

4 cl olivolja, 1 gul lök, 2-3 selleristjälkar, 1 vitlöksklyfta, 1 tsk koriander, 1 tsk gurkmeja, 1 dl vinäger, 1 dl vitt vin, 2 tsk worcestersås, ca 10-12 lagerblad, grovmalen svartpeppar, salt, mango chutney, 1 röd chilifrukt, 1,5 dl vatten, 1 tsk gram masala, 1 tsk curry



Tillagning

Marinad/sås

Hacka lök och selleri, lägg det i en såspanna tillsammans med olivoljan och låt det sjuda på medelvärme. Pressa i vitlöksklyftan och blanda i koriander och gurkmeja. Rör om och låt puttra tills marinaden börjar bli brun. Tillsätt resten av kryddorna, lagerbladen och den hackade pepparfrukten och sjud ytterligare 2 minuter, tillsätt sedan vinäger, vin och worcestersåsen. Koka ihop och när det börjar bli tjockt tillsätt chutney tillsammans med vattnet. Sänk värmen och låt det reduceras ytterligare i ca 30 minuter. Ta av pannan från plattan och avlägsna lagerbladen. Resten mixas med stavmixer till en så jämn "smet" som önskas. Låt marinaden kallna och helst stå ett dygn innan den används.

Sosaties

Dela upp köttet i 12 bitar, lägg ner i marinaden och ställ kallt i minst ett dygn. Dela charlottenlökarna i klyftor. Trä sedan upp köttbitarna på grillspetten varvade med lagerblad, bitar av torkade aprikoser och charlottenlök. Koka försiktigt upp marinaden till sås och blanka av med en msk smör.

Bakad potatis

Stora potatisar används med fördel. Ca 10 minuter för två potatisar i mikrovågsugn på högsta värme, alternativt en knapp timme (55-60 minuter) i mitten i en konventionell ugn på 225 grader C. Blanda egen röra av creme fraiche och curry.



Favvisar från Frankrike

Efter en hektisk mars månad med tre lanseringar av nya viner var det lugnt på Systembolaget i april. Men i maj är man tillbaka igen med ett riktigt stort släpp, dessutom av hög klass. Ska vi vara petiga rör det sig om två lanseringar samtidigt. Dels en med viner tänkta att räcka hela sommaren och dels en med vassare viner som kommer i begränsad mängd. De senare släpps bara till de trettio största butikerna (T5) eller till vinkällarbutikerna (T6). Det ska dock gå att rekvidrera vinerna till alla butiker.

Släppen omfattar totalt över 130 viner och flera av dem är riktigt spännande. Eftersom sommaren är på G puffar jag lite extra för några av vitvinerna.

Först 1998 Orpale Brut Grand Cru Blanc de Blancs från De Saint Gall som kooperativet Union Champagne kallar sig på vinbutikshyllorna. Orpale är De Saint Galls prestigeskumpa och när jag satte näsan i glaset dök Taittingers Comtes de Champagne -98 upp i skallen. Inte helt fel faktiskt. Vinerna kommer från samma grand cru-byar i Côte des Blancs och Taittinger köper en hel del stilla viner från kooperativet att ingå just i Comtes de Champagne. Och 650:- för en färdigutvecklad prestigechampagne måste anses som billigt.

Det samma gäller 2002 Chablis Premier Cru Les Beuroys från Laroche för 219 spänn. Vinet har en fint utvecklad chablis-karaktär med alla mineralerna på plats efter åtta år. Många menar att fram till sådär 10-årsstrecket är det ofta mer "chablis" över premier cru-vinerna än grand cru-vinerna och det här vinet stärker den teorin. En grand cru behöver mer tid på sig för att få fram hela registret.

Från andra änden av Bourgogne, Pouilly-Fuissé i sydligaste Mâcon, kommer ett par andra fina viner. Området har länge verkat vara negligerat av Systembolagets inköpare. Synd, för här finns en hel del viner av riktigt hög klass. Till förutsättningarna hör samma kalkberggrund som i Côte de Beaune plus något mer sol och värme. Det ger viner som kombinerar tydlig mineralkaraktär med ofta slemogen fruktighet. Bra Pouilly-Fuissé mäter sig med mycket från Côte de Beaune, sätt månadens nyheter Pouilly-Fuissé Les Brûlés och Puligny-Montrachet Les Nosroyes mot varandra och det blir jämt skägg.

Så ett snabbt byte av druvsort till riesling och två tilltalande viner från Jomsmeier i Alsace, Le Kottabe och Les Pierrets. Firman är högt aktad och känd för sina eleganta och välbalanserade viner och de här två nyheterna bara understryker det. I Le Kottabe är det fruktigheten som står fram medan Les Pierrets är tätare i texturen och har starkare mineralkaraktär. I båda fallen lyser vinerna med sin renhet och harmoni.

Slutligen för den som vill ha något riktigt moget: Två Vouvray Sec från Bourillon d'Orleans, en 94:a och en 69:a. Chenin blanc är ju en druvsort som behöver få tid på sig och här har den fått det. Det förstnämnda vinet är komplext och spänstigt med utrydd ursprungskänsla och min favorit av de två. Det andra är helt moget med ännu mer nyanser men också efter drygt 40 år en del flaskvariation. Peters och Johans favorit, kanske smakade de bättre flaskor än jag.

Ulf Jansson

NYA VINER I MAJ

Bedöm/Pris
Nr
Pris

År/Namn
Land
Importör

MOUSSERANDE VINER

17
650:-
T6



1998 Orpale Brut Grand Cru Blanc de Blancs De Saint Gall, Champagne, Frankrike
94072, Janake Wine Group

Fint utvecklad och nyansrik bouquet med mandel, nötter, nougat, mineral, äpple och vit choklad. Medelfyllig, torr, mogen smak med bra attack, god mousse, utmärkt längd med nyanserade aromer, balanserad syra och rent, gott slut. Mycket bra för årgången och perfekt att dricka nu. (360 fl)

16
299:-
T6



Pierre Peters Rosé for Albane Champagne, Frankrike
94064, The WineAgency Sweden

Lite återhållen doft med rött äpple, röda bär och mineral. Medelfyllig, torr, god smak med bra mousse, fin struktur, sammansatta aromer och ren, fin, fräsch och aptitretande avslutning. Trevlig roséskumpa med fin mineralkaraktär. (360 fl)

12
79:-
BAS



Albet i Noya Petit Albet Brut Cava, Spanien
94217, Foster's Sweden

Avrundad, fruktig och lite jordig doft med inslag av gult äpple, mandel och lite mineral. Torr, fruktig smak med rik mousse, viss koncentration, balanserad syra och lite jordigt slut. Cava med mer djup än vanligt.

13
149:-

2008 Anura Brut Anura Vineyards, Western Cape, Sydafrika
94203, WineWorld

Fruktig, rättfram doft med äpple, persika och en del mineral-lik toner. Medelfyllig, ung, frisk och ganska sammansatt smak med yvig mousse, stram syra, skaplig längd och viss värme i avslutningen.

11
89:-

Stift Klosterneuburg Sparkling Rosé Weingut Stift Klosterneuburg, Österrike
94238, Granqvist Vinagentur

Okomplicerad, lite jordig doft med drag av röda bär. Torr, fruktig, lite artificiell smak med hallonbåtar och jordgubbar, visst struktur och någon längd.

13
119:-
T5

2009 Bricco Quaglia Moscato d'Asti La Spinetta, Moscato d'Asti, Italien
94169, Enjoy Wine & Spirits

Ung, mjuk, fruktig och druvig muskatdoft med inslag av melon och päron. Lätt, rik och mycket söt smak med yvig mousse, angenäm syra och sött, druvigt slut. (2000 fl)

13
129:-
T6



2009 Moscato d'Asti Cascinetta Vietti, Moscato d'Asti, Italien
94165, Hjo Grosshandel

Ung, ännu lite återhållen doft med fina muskattoner och därtill päron och citrus. Lätt, söt och avväpnande fräsch smak med balanserad syra och gott slut med mjuk sötma. (360 fl)

VITA TORRA VINER

9
69:-
BAS

2009 Åkesson Oz Chardonnay South Eastern Australia, Australien
98133, Åkesson Vin

Mjuk, fruktig, okomplicerad doft och torr, mjuk dito smak med viss kropp.

Bedöm/Pris Nr Pris	År/Namn Land Importör
12 = 89:-	2008 Thomson Estate Semillon Byrne & Smith Wines, Clare Valley, Australien 94164, Giertz Vinimport Återhållen doft med äpple och vax i små toner. Medelfyllig, rik, fruktig smak med hyfsad syra, viss längd och småvarmt slut.
10 = 59:-	2008 Leva Chardonnay Dimiat Reserve Vinex Slavyantsi, Trakien, Bulgarien 94173, Giertz Vinimport Rättfram, fruktig doft med inslag av äpple och ek. Medelfyllig, mjuk, inte helt torr smak med viss struktur, drag av vanilj och äpple och kort slut.
15 + 164:- T6	2007 Jostmeyer Riesling Le Kottabe Alsace, Frankrike 94081, Vinobele Fint nyanserad doft med äpple, persika, mineral, mogna citrusfrukter, lite svamp och petroleum. Medelfyllig, torr, fruktig och rätt komplex smak med harmoniska proportioner, fin syra och rent slut med inslag av mineral. Elegant och välbalanserat. (564 fl)
16 + 230:- T6	2007 Jostmeyer Les Pierrets Riesling Alsace, Frankrike 94082, Vinobele Koncentrerad doft med tydlig mineralkaraktär och inslag av persika, grönt äpple, nötter och en rökgig nyans. Medelfyllig, torr smak med rikt fruktig attack, mineralrik mitt med sammansatta aromer, riktigt bra längd och rent, gott slut. Mineralbetonat vin med fin densitet och lång eftersmak. (600 fl)
13 = 120:-	2008 Château Haut Mayne Graves, Frankrike 95601, Red & White Wine Sweden Återhållen, trevligt nyanserad doft med äpple, vax, citrus, mineral och en touche honung. Medelfyllig, torr, fruktig och välbalanserad smak med fin längd och god syra. Tilltalande vit bordeaux.
16 + 219:- T6	2002 Chablis Premier Cru Les Beuroys Laroche, Frankrike 95791, Prime Wine Sweden Fint utvecklad doft med äpple, mineral, lite ylle, citrus, smör och kola. Medelfyllig, torr, utvecklad och nyansrik smak med fin balans, riktigt bra längd och välavvägt slut med mineralkaraktär. Elegant chablis från högklassig årgång som nu börjar visa mognad. (420 fl)
16 = 329:- T6	2007 Puligny Montrachet Les Nosroyes Remi Jobard-Chablos, Frankrike 95335, Wahlbergs Drycker Lite reserverad doft med äpple, mineral, citronskal, ek, smör och en del rostade inslag. Medelfyllig, torr, fin, fruktig smak med bra början, nyansrik mitt med fin intensitet, ren, spänstig syra och mineralbetonat avslutning med lätt salta. Lagras 4-8 år. (360 fl)
15 = 195:- T6	2007 Pouilly-Fuissé Christophe Cordier, Frankrike 95696, Tryffelsvinet Fruktig, smått utvecklad och rätt mineralig doft med inslag av persika, smör och kola. Medelfyllig, torr, god, ren och fruktig smak med drag av ek, persika och mineral, elegant balans med fin syra och rätt ihärdigt slut med viss värme. Stilrent vin att dricka de närmaste åren. (600 fl)
16 = 299:- T6	2007 Pouilly-Fuissé Les Brûlés Château Fuissé, Frankrike 95520, Johan Lidby Vinhandel Fruktig, utvecklad doft med gott om mineral och därtill persika, äpple, vanilj och rostad ek. Medelfyllig, rik, fruktig och lite utvecklad smak med sammansatta aromer, god koncentration, ren och balanserad syra, fin längd och fast slut med både frukt och mineral. Gott nu och säkert 6-8 år till. (360 fl)

Bedöm/Pris Nr Pris		
16 + 169:- T6		2005 Arbois Sélection Domaine Tissot, Arbois, Frankrike 94122, Tommy Lind Franska Delikatesser Stor, öppen, utvecklad doft med massor av nötter, bokna äpplen, ljus knäck, fat och blommiga finotoner. Medelfyllig, torr, utvecklad och komplex smak med fruktig attack, uttrycksfull mitt med ren, välanpassad syra och långt, nyansrikt slut. Originellt vin som ger järnet just nu. (600 fl)
11 - 79:-		2009 Parallèle 20 Vermentinu Vignerons d'Aghione, Korsika, Frankrike 94260, Granqvist Vinagentur Ung, fruktig, lite återhållen doft med banan, äpple och persika i dragen. Lite lätt, torr, ung, fruktig smak med bananaromer, balanserad syra och någon längd
16 + 219:- T6		1994 Vouvray Sec Bourillon d'Orleans, Frankrike 94073, Janake Wine Group Fin, utvecklad och nyanserad doft med ylle, honung, persika, aprikos, arrak och mineral i djupa toner. Medelfyllig, torr, utvecklad och komplex smak med fin syra, god balans, riktigt bra längd och aningen besk avslutning med tydlig mineralsälta. Karaktärsfullt loirevin med begynnande mognad. (480 fl)
16 = 299:- T6		1969 Vouvray Sec Bourillon d'Orleans, Frankrike 96553, Janake Wine Group Mogen och komplex doft med honung, nötter, vax, arrak, ylle, trä och båtack. Medelfyllig, torr, helt mogen smak med komplext mittparti, god, balanserad syra och avvägt slut med liten beska. Mycket intressant loirevin som passerat zenit och kan variera från flaska till flaska. (360 fl)
13 = 119:-		2009 Elephant Hill Chardonnay Elephant Hill Estate & Winery, Hawke's Bay, Nya Zeeland 94249, Grand Vinum Ung, fruktig chardonnaydoft med äpple, persika, ek, kokos och lite vanilj. Medelfyllig, torr, rik, fruktig smak med tydligt ekinslag, schysst längd, fin syra och varmt, lite strävt slut.
11 + 65:-		2009 MAN Vintners Chenin Blanc MAN Vintners, Coastal Region, Sydafrika 94204, Mondo Wine Sweden Öppen, rättfram, fruktig doft med lite av persika, äpple och arrak. Medelfyllig, rik, fruktig och varm smak med bra syra och viss intensitet.
15 = 199:- T6		2006 Boekenhoutskloof Semillon Franschoek, Sydafrika 96088, Hjo Grosshandel Utvecklad doft med persika, vax, citrus, honung, ek och smör i dragen. Medelfyllig, rik, torr, rund och rätt viskösa smak med sammansatta aromer, god längd, fint integrerad syra och lite besk avslutning. (360 fl)
12 = 79:- BAS		2009 Van Loveren Chardonnay Van Loveren, Robertson, Sydafrika 94141, Concealed Wines Ung, fruktig, avrundad doft med persika och något rostat inslag. Medelfyllig, rik, fruktig och lite ekig smak med viss strävhet, balanserad syra och småbeskt slut med alkoholvärme.
14 = 159:- T5		2006 Wild Yeast Chardonnay Springfield Estate, Robertson, Sydafrika 95604, Johan Lidby Vinhandel Utvecklad och rätt sammansatt doft med persika, äpple, ek och smör. Medelfyllig, torr, rik, fruktig, utvecklad och nyanserad smak med tydlig men infattad syra, fin längd och fast slut med värme. (1200 fl)
12 = 85:-		2009 Zevenwacht Sauvignon Blanc Zevenwacht Wine Estate, Stellenbosch, Sydafrika 94180, Sharabu Fruktig doft med drag av nässlor, fläder, vinbärsblad och lime. Medelfyllig, rik, frisk och fruktig smak med ganska hög syra och varm avslutning med mjuk sötma.

Bedöm/Pris Nr Pris	År/Namn Land Importör
12 - 121:-	2009 Zevenwacht Chenin Blanc Zevenwacht Wine Estate, Stellenbosch, Sydafrika 94215, Sharabu Ung, fruktig doft med äpple, citrus och lite ylle. Medelfyllig, rik, fruktig och varm smak med bra kropp och hög syra.
13 - 169:- T5	Tokara White Stellenbosch, Sydafrika 95560, Nigab Utvecklad, fruktig doft med gräs, örter, lite rök och gula frukter i dragen. Torr, utvecklad smak med god kropp, sammansatta aromer, bra syra och eldigt slut. Mix av 85 % sauvignon och 15 % semillon. (1200 fl)
12 = 79:- 	2008 Dancing Bull Sauvignon Blanc Rancho Zabaco Winery, Kalifornien, USA 94161, Spendrups Yvig, gräsig och örtig sauvignondoft. Medelfyllig, torr, fruktig smak med inslag av torkade örter, hyfsad längd och lite kantig syra.
15 = 219:- T6 	2007 Saintsbury Carneros Chardonnay USA 94108, Divine Stor, öppen, fruktig och lite utvecklad doft med persika, ek, smör och kola. Medelfyllig, torr, god, fruktig och avrundad smak med nyanserade aromer, fin, avvägd syra, bra längd och rent, balanserat slut. (480 fl)
16 = 279:- T6 	2007 Lynmar Russian River Chardonnay Lynmar Winery, Russian River Valley, USA 94103, Divine Återhållen, smått utvecklad och nyanserad doft med gult äpple, persika, fin ek och nybakat vetebröd med smör och vanilj. Medelfyllig, rik och mjukt fruktig smak med gott ekinslag, bra syra, fin längd och påtagligt varmt slut. Förenar spänst med mjukhet och värme. (360 fl)
14 - 209:- T6 	2007 Canoe Ridge Estate Chardonnay Chateau Ste Michelle, Horse Heaven Hills, USA 95654, Vinunic Öppen och utvecklad doft med varma toner av persika, rostad ek, smör och vanilj. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med god, kropp, balanserad syra och varmt, lite hårt slut med gott om rostad ek. (600 fl)
15 = 179:- T6	2007 Sepp Moser Riesling Gebling Reserve Kremstal, Österrike 94191, Bibendum Fruktig, lite utvecklad doft med gult äpple, persika, petroleum och lime i dragen. Medelfyllig, torr, rik smak med fruktig kropp, nyanserade aromer, fin syra och bra balans. (600 fl)

Bedöm/Pris Nr Pris	
14 - 199:- T6 	2007 Sepp Moser Grüner Veltliner Schnabel Kremstal, Österrike 94192, Bibendum Fruktig, ganska koncentrerad doft med äpple, grapefrukt och lite vitpeppar. Medelfyllig, rik, fruktig och något avrundad smak med lite kantig syra och beskt slut. (600 fl)

ROSÉVINER

10 = 65:-	2009 Lamadrid Malbec Rosé Bodegas Lamadrid, Mendoza, Argentina 94218, Berntson Vin Avrundad, fruktig, okomplicerad doft med plommonton. Medelfyllig, fruktig, lite stadigare smak med goda syror och varmt, relativt stramt slut.
9 = 55:- BAS	2009 Rosé Cabernet Sauvignon & Gamza Vinal LTD, Danube Plain, Bulgarien 94168, Chris-Wine Avrundad, bärig doft med inslag av gräs och örter. Fruktig, aningen söt och något sträv smak med balanserad syra, viss längd och mjukt slut.
11 - 79:-	2009 Tarapacá Rosé Viña Tarapacá, Cachapoal, Chile 94221, Berntson Vin Öppen, lite syltig doft med bärtoner. Medelfyllig, något spritsig, lite fruktsöt och kort smak med unga, kärva syror.
9 = 189:-/ 3000 ml BAS	2009 Premium Rosé Friedrich A F, VdP de Loire, Frankrike 94261, Spendrups Ung, okomplicerad, bärig och lätt gräsig doft och lätt dito smak med antytt kärv syra.
10 - 69:-	2009 En Colline Grassa, VdP du Lot, Frankrike 94268, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel Bärig doft med örtiga inslag. Knappt medelfyllig, lätt spritsig och bäsöt smak med unga, lite kärva syror.
13 = 95:-	2009 Domaine de la Sauveuse Rosé Cuvée Carolle Côtes de Provence, Frankrike 94280, Giertz Vinimport Blekt gulrosa färg. Relativt nyanserad doft med röda bär, plommon och apelsin. Medelfyllig, fruktig, hyfsat sammansatt och rätt bra strukturerad smak med goda syror, fin längd och lite eldigt slut med viss stadga. Välbyggd rosé för matbordet.
13 = 118:-	2009 Louis Bernard Tavel Frankrike 94227, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel Relativt intensiv, ljusröd färg. Ung, bärig doft med viss intensitet och varma undertoner. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och stadig smak med bra struktur av mogna syror, bäriga aromer och stöddigt, eldigt slut. Bra Rhônevin av grenache, syrah, cinsault, mourvèdre och clairette.



enjoywine.se

13,5% vol

FARMER'S RESERVE CHARDONNAY

Bästa köp! Allt om vin.

750 ml 94 kr, 375 ml 49 kr, Artnr 6538

**Alkohol
kan skada
din hälsa.**

Bedöm/Prisv Nr Pris	År/Namn Land Importör
10 - 69:- BAS	2009 Negroamaro Rosé Mottura, Salento, Italien 94281, Strags-Gruppen Ung doft med drag av plommon, banan och mörka bär. Medelfyllig, ung, lite fruktsöt smak med småkärva syror. Kort.
13 + 89:- T5	2009 Bolgarello Poggio al Tesoro, Toscana, Italien 99803, The WineAgency Sweden God, ung, fruktig doft med körsbär, hallon, banan, vinbär och gräs. Medelfyllig, fruktig, bra smak med rik början, sammansatt mitt med god intensitet, läskande syror och rent slut. Tilltalande rosé till både mat och prat.
12 = 79:-	2009 Santiago Queirolo Syrah Rosé Santiago Queirolo, Valle de Ica, Peru 94212, Sydamerikaviner Fruktig, lite avrundad doft med mörka bär, gummi och en lätt kryddton. Medelfyllig, fruktig och relativt stram smak med schysst längd, god syra och varm, lite pepprig avslutning.
9 - 65:-	2009 Portico Rosé Viso-Exportação e Importação Lda, Beiras, Portugal 94237, Future Wines Sweden Avrundad, bärig doft och lätt, spritsig smak med liten sötma, balanserad syra och någon längd.
10 = 65:-	2009 Spier Signature Pinotage Rosé Spier Cellars, Western Cape, Sydafrika 94172, Domaine Wines & Spirits Avrundad, något rökig doft med röda bär. Medelfyllig, fruktig smak med lite robusta syror och ganska eldigt slut med beska. Mer struktur än kropp.
9 - 57:-	2009 Pink Hill Cabernet Sauvignon Merlot Rosé Future Wines Sweden, Matrai Borvidek, Ungern 94202, Future Wines Sweden Öppen, okomplicerad doft med svarta vinbär och gräs i dragen. Lätt, ung smak med banan, gräs och vinbär och lite kärva syror.
11 - 85:-	2009 Leth's have pink Weingut Leth, Niederösterreich, Österrike 94236, Domaine Wines & Spirits Återhållen, bärig doft med hallon och björnbär. Knappt medelfyllig, rik, bärig och lite spritsig smak med balanserade syror.

RÖDA VINER

10 = 59:- BAS	2009 Armidale Hill Grove Cabernet Merlot Armidale Estate Wines, South Eastern Australia, Australien 94179, Nigab Okomplicerad, varm, fruktig doft med plommon, mörka bär och lite mint. Drygt medelfyllig, rik, varm och fruktig smak med strävhets och syra.
---------------------	---

Prowine Vinmässan
Malmö 4 september
S:t Gertrud
Göteborg 16 oktober
Park Avenue Hotel

Välkommen till Prowine Vinmässan. Sveriges ledande vinföretag låter er prova er fram till era favoritviner.

För mer information och beställning:
Hemsida: www.prowine.se
Telefon: 031-55 50 20
E-post: info@prowine.se

PROWINE NORDIC
www.prowine.se
Backa Bergögata 18, 422 46 Hisings Backa
tel: 031-55 50 20 fax: 031-55 82 90 info@prowine.se



Bedöm/Prisv Nr Pris		
10 = 57:-		2009 Canepa Classico Syrah Viña Canepa, Valle Central, Chile 94158, Interbrands Sweden Fruktig, smält syltig doft med blåbär och andra mörka bär plus lite örter. Medelfyllig, fruktig smak med fräscha syror och bra balans. Okomplicerat syrahvin med bra proportioner.
14 = 169:- T5		2005 Château Cadet Côtes de Castillon, Frankrike 94170, Swedish Brand Utvecklad doft med plommon, mörka bär, fat och lite ceder-toner. Medelfyllig, utvecklad smak med en del torra tanniner, fin syra, hyfsad längd och ganska sträv avslutning. Lite robustare bordeaux med bra fruktighet. (1800 fl)
14 = 139:- T5		2002 Château Bernadotte Haut-Médoc, Frankrike 94079, Vinunic Utvecklad doft med klassiska drag av svarta vinbär, ceder, örter och ek. Knappt medelfyllig, utvecklad, småsträv smak med nyanserade aromer, schysst längd, fin syra och rent slut. Ganska moget bordeauxvin med mer stil än substans. (1200 fl)
14 + 109:-		2008 Puech Auger Les Dolomies Domaine Puech-Auger, Languedoc-Montpeyroux, Frankrike 96956, Swedish Wine Cellar Rätt koncentrerad, fruktig doft med mörka bär, örter, fat och lite lakrits. Fyllig, rik, fruktig och ganska tuggig smak med stora tanniner, bra syra, inslag av mörka bär, lakrits och kryddor och varmt, stöddigt slut.
14 = 299:- 1500 ml T6		1995 La Baronnie Madeleine Couly-Dutheil, Chinon, Frankrike 94069, Janake wine group Mogen, sammansatt doft med plommon, körsbär, gräs och ek. Knappt medelfyllig, mogen smak med slipade tanniner, fin nyansrikedom, god syra och balanserat slut i lättam loirestil. (480 fl)
15 = 209:- T6		2005 Clos de l'Olive Couly-Dutheil, Chinon, Frankrike 94068, Janake wine group Fruktig, utvecklad och örtig doft med körsbär, paprika, salvia, vinbärsblad, ek och tobak. Medelfyllig, utvecklad, sträv smak med komplexa aromer, mogen syra, bra längd och varmt slut med litet mineralinslag. Välbyggt vin att lagra 5-10 år. (360 fl)
15 = 189:- T6		2005 Clos de l'Echo Couly-Dutheil, Chinon, Frankrike 94067, Janake wine group Utvecklad, avrundad och nyanserad doft med plommon, körsbär, örter, ek, choklad och mineral. Medelfyllig, rik, fruktig, utvecklad och markerat sträv smak med sammansatta aromer, bra syra, god längd och varmt, stöddigt slut. Ordentligt extraherat loirevin, lagras 6-12 år. (600 fl)
15 = 199:- T5		2005 Château Vignelaure Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankrike 95624, Domaine Wines & Spirits Fint utvecklad och nyanserad doft med svartvinbär, mörka bär, viol, örter, kryddor och fat. Medelfyllig, god, utvecklad smak med fruktig början, nyansrik mitt med bra längd, fina, rena syror, oantastlig balans och fast slut. Gott nu och flera år till. (1200 fl)
15 = 179:- T6		2007 Crozes-Hermitage Les Hauts du Fief Cave de Tain, Frankrike 94124, Tryffelsvinet Öppen, fruktig och utvecklad doft med blåbär, peppar, lite chark och fat. Medelfyllig, fruktig smak med utvecklade aromer, lite torra tanniner, fin syra och rent slut. Trevligt Rhônevin att dricka de närmaste åren. (720 fl)
15 - 269:- T6		2007 Saint-Joseph La Gloriette Domaine Faury, Frankrike 95917, Swedish Wine Cellar Stor, utvecklad syrahdoft med mörka bär, plommon, vitpeppar och fat. Medelfyllig, god, fruktig och utvecklad smak med direkt attack, sammansatt mitt med viol, blåbär, chark och fat, bra syror och rent, pepprigt slut. Uttrycksfullt Rhônevin som hamnat väl högt i pris. (360 fl)

Bedöm/Pris
Nr
Pris

16 =
339:-
T6  **2005 Hermitage**
Cave de Tain, Frankrike
94123, Tryffelsvinet
Utvecklad doft med plommon, mörka bär, läder och ek. Drygt medelfyllig, god, utvecklad smak med sammansatta aromer, relativt sträv struktur, fin syra, riktigt bra längd och pepprig avslutning. Korrekt hermitage från högklassig årgång, drickes inom 5-8 år. (420 fl)

16 -
395:-
T6  **2007 Côte-Rôtie**
Patrick et Christophe Bonnefond, Frankrike
94120, Tryffelsvinet
Fin, ren, fruktig och lite pepprig doft med inslag av blåbär och andra mörka bär, viol och ek. Medelfyllig, tilltalande, fruktig smak med pigg attack, fin balans med rena, klara syror och god längd med nyanserade aromer. Snycgt vin som uttrycker elegansen i Côte-Rôtie, gott nu och många år till. (360 fl)

15 =
179:-
T6  **2007 Xavier Vacqueyras**
Xavier Vins, Frankrike
95401, Vinovativa
Fruktig, lite återhållen doft med både mörka och röda bär, plommon och fat. Drygt medelfyllig, sträv och strukturerad smak med sammansatta toner, fin längd och rent, fast slut. Bra ursprungskaraktär. (360 fl)

15 =
199:-
T6  **2007 Xavier Gigondas**
Xavier Vins, Frankrike
95908, Vinovativa
Öppen, lite utvecklad doft med mogna röda bär, katrinplommon, örter och fat. Relativt fyllig, rikt fruktig och sammansatt smak med god kropp, lite robust stomme, fin längd och stöddigt slut. Rikare och generösare än vacqueyras ovan. (360 fl)

15 =
254:-
T5  **2007 Domaine de la Solitude**
Châteauneuf-du-Pape, Frankrike
95600, Swedish Wine Cellar
Varm, fruktig doft med blå plommon, röda bär, kryddor och fat. Drygt medelfyllig, rikt fruktig och stadigt byggd smak med anständig längd och stöddigt slut med viss beska. Varmt, robust och extraktrikt. (1200 fl)

16 =
279:-
T6  **2007 Télégraphe Rouge**
Brunier, Châteauneuf-du-Pape, Frankrike
94065, janake wine group
Fin, lite återhållen doft med röda bär, plommon, fat och lite örttoner. Drygt medelfyllig, fint fruktig smak med bra attack, sammansatt mitt med god längd, bra struktur och varmt, lite strävt slut med nyanserade aromer. Utmärkt andravin av druvor från Vieux Télégraphe och Roquette. (480 fl)

16 =
329:-
T6  **2007 Domaine la Roquette**
Brunier, Châteauneuf-du-Pape, Frankrike
94066, janake wine group
God, fruktig och något utvecklad doft med inslag av örter, läder, plommon, bär och fat. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med god längd, bra koncentration, fin strävhet, fräsch syra och lång, varm avslutning. Châteauneuf med spänst, god nu och säkert tio år framåt. (360 fl)

18 +
529:-
T6  **2007 Domaine du Vieux Télégraphe**
Brunier, Châteauneuf-du-Pape, Frankrike
94116, janake wine group
Ännu lite utvecklad doft med plommon, mörka bär, fat, choklad och kryddor. Relativt fyllig, fint fruktig smak med distinkt attack, rik mitt med komplexa aromer med lite animaliska inslag, goda, mogna syror, utmärkt längd och välavvägt och uttrycksfullt slut. Strålände châteauneuf att lagra 10-20 år. (420 fl)

15 +
149:-
T6  **2007 Château Barréjat Cuvée des Vieux Ceps**
Madiran, Frankrike
94076, janake wine group
Bred doft med mörka bär, läder, fat, kryddor, bilgummi och mörk choklad i tonerna. Rätt fyllig och rustik smak med rik attack, stort strukturerad mitt med täta tanniner, sammansatta aromer och stöddigt slut. Rejält vin med bra ursprungskaraktär, lagras 5-10 år. (480 fl)

Bedöm/Pris
Nr
Pris

15 =
179:-
T5  **2007 Château Montus**
Madiran, Frankrike
94080, Vinunic
Fruktig doft med mörka bär, viol, plommon, läder, kryddor och fat. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med bra attack, stora, lite torra tanniner, fin längd och varmt slut. Madiran med bra karaktär, drickes inom 6-8 år. (1800 fl)

16 +
229:-
T6  **2007 Château Bouscassé Vieilles Vignes**
Madiran, Frankrike
94078, Vinunic
Fruktig, bra doft med plommon, mörka bär, fat, choklad och kola. Drygt medelfyllig, god, fruktig och välbyggd smak med tät tanninstruktur, bra syra, riktigt fin längd och varmt, stöddigt slut. Rejäl och uttrycksfull madiran med bra djup, lagras 6-12 år. (480 fl)

12 =
79:-
BAS **2008 Aglianico**
Tenute Rubino, Apulien, Italien
99253, Enjoy Wine & Spirits
Fruktig doft med plommon, körsbär och läder. Drygt medelfyllig, sträv och strukturerad smak med god syra, schysst längd och robust avslutning.

14 -
179:-
T6 **2006 Masseria Maime Negroamaro**
Tormaresca, Salento, Italien
95508, Hjo Grosshandel
Dov, lite utvecklad doft med mörka bär, körsbär, viol, fat och choklad. Rätt fyllig, rikt fruktig och välbyggd smak med sammansatta aromer, bra syra, fin längd och varmt, gott slut. (360 fl)

14 -
199:-
T6  **2004 Bocca di Lupo Aglianico**
Tormaresca, Castel del Monte, Italien
95507, Hjo Grosshandel
Rätt mogen doft med läder, plommon, torkad frukt och fat i dragen. Drygt medelfyllig, utvecklad, sammansatt och tydligt sträv smak med bra längd och stadigt slut med en hel del tanniner. Druvtypiskt. (360 fl)



Kvalitetslagra dina viner

Lagra och skydda dina viner genom professionell lådförvaring hos Magnusson Fine Wine: Optimal lagring, säkerhet och ett ekonomiskt ansvar. Vi erbjuder långsiktig lagring oavsett var du bor och ombesörjer hämtning av viner. Priserna är förmånliga, 23 kronor i månaden per låda inkl moms. Lagringsintyg för dina viner ingår.

Hos oss kan du också få inköpsråd och tillgång till den unika tjänsten Vinsamlingen.se där du kan följa utvecklingen på dina viner. I dag har Magnusson Fine Wine förtroendet att lagra 25 000 flaskor åt kunder som uppskattar "fine wine".

Varmt välkommen

Johan Magnusson

Magnusson Fine Wine, Grevgatan 26, SE-114 53 Stockholm,
08 662 17 15 Telefon, 08 662 17 16 Fax
www.magnussonfinewine.com/extern.aspx

Bedöm/Pris Nr Pris	År/Namn Land Importör
15 = 199:- T5	 1998 Taurasi Mastroberardino, Taurasi, Italien 95511, Tryffelsvinet Mogen doft med plommon, russin, torkad frukt, läder, fat, kryddor och gammal choklad. Drygt medelfyllig, sträv, utvecklad och komplex smak med balanserad syra, god längd och tanninstramt slut. Karaktärsfull taurasi som håller många år till. (1200 fl)
16 - 425:- T6	 2006 Sfursat 5 Stelle Nino Negri, Sforzato di Valtellina, Italien 94167, Enjoy Wine & Spirits Öppen, utvecklad doft med plommon, torkad frukt, nypon, fat och choklad. Fyllig, fruktig, utvecklad och rejält varm smak med sammansatta aromer, tydlig strävhet, god syra och hårt slut med mycket alkohol. (600 fl)
11 = 69:-	2008 Medoro Sangiovese Umani Ronchi, Marche, Italien 97406, Enjoy Wine & Spirits Återhållen doft med lite kärva körsbärstoner. Fruktig, småsträv smak med läskande syra och schysst längd.
13 - 139:- T6	2008 Dolcetto d'Alba Luciano Sandrone, Italien 94194, Prime Wine Sweden Fruktig doft med varma, söta körsbärstoner. Medelfyllig, fruktig smak med mjuk inledning, framväxande, lite kärva syror och varm, körsbärssmakande avslutning. Druvtypiskt. (600 fl)
15 = 170:- T6	 2007 Barbera d'Alba Luciano Sandrone, Italien 94197, Prime Wine Sweden Avrundad, fruktig och lite ekig doft med drag av körsbär, blåbär och choklad. Medelfyllig, god, fruktig, utvecklad smak med angenäm strävhet, pigg syra och bra längd och renhet. (480 fl)
15 = 349:-/ 1500 ml T6	2007 Ca' di Pian La Spinetta, Barbera d'Asti, Italien 95558, Enjoy Wine & Spirits Utvecklad doft med gott om ek, mörka bär och körsbär. Medelfyllig, utvecklad och rätt sträv smak med en hel del ek och pigg, balanserad syra. (360 fl)
15 = 249:- T6	 2006 Conca Tre Pile Poderi Aldo Conterno, Barbera d'Alba, Italien 95609, Mondo Wine Sweden Utvecklad doft med inslag av mörka bär, körsbär, rostad ek, vanilj och choklad. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med god strävhet, ekiga inslag, relativt hög men balanserad syra och varmt, gott slut. (600 fl)
16 = 299:- T6	 2007 Barbera d'Alba Scarrone Vietti, Italien 94163, Hjo Grosshandel Varm, fruktig och utvecklad doft med inslag av blåbär, körsbär, ek och choklad. Drygt medelfyllig, fruktig, bra smak med rik inledning, sammansatt mitt med god strävhet, rätt stram syra och varmt, lite ekigt slut. (360 fl)
15 + 169:- T5	 2006 Nebbiolo d'Alba Occhetti Renato Ratti, Italien 95648, Vinovativa Återhållen, fruktig och lite utvecklad doft med plommon, slånbär, körsbär, fat, asfalt och rosor. Drygt medelfyllig, rikt fruktig och tydligt sträv smak med sammansatta aromer, bra längd och varmt, ganska stramt slut. Lagras 3-5 år. (1800 fl)
16 = 319:- T6	 2006 Barolo Serralunga d'Alba Massolino, Barolo, Italien 94184, Tryffelsvinet Återhållen, fruktig doft med drag av körsbär, slånbär, ek och choklad. Relativt fyllig, fruktig och något utvecklad smak mar-

Bedöm/Pris Nr Pris	
16 = 349:- T5	 2005 Barolo Paolo Scavino, Italien 96585, Enjoy Wine & Spirits Fint utvecklad doft med begynnande tjärton, plommon, slånbär, körsbär, rosor, ek och choklad. Drygt medelfyllig smak med fruktig attack, smått utvecklad mitt med komplexa aromer, mycket bra längd, riktigt strama syror och fast slut. Barolo med bra karaktär, lagras 6-12 år. (600 fl)
14 - 165:- T5	2006 Nerojbleo Nero d'Avola Gulfi, Sicilien, Italien 95509, Tryffelsvinet Utvecklad doft med mörka bär, blå plommon, fat och chokladpraliner. Relativt fyllig, rik, fruktig och sträv smak med balanserad syra, god längd med nyanterade aromer och lite uppstramat, varmt slut. (1200 fl)
15 = 219:- T6	2007 Crognolo Tenuta Sette Ponti, Toscana, Italien 94110, Vinovativa God, utvecklad doft med mogna körsbär, fat, choklad och lite örter. Medelfyllig, god, fruktig och rätt rik smak med bra attack, sammansatt, ganska stram mitt med frisk syra och fast slut med värme. Tilltalande sangiovesevin med liten rondör. (1200 fl)
14 - 179:- T6	2006 Le Sughere di Frassinello Rocca di Frassinello, Maremma Toscana, Italien 95559, Enjoy Wine & Spirits Återhållen, lite utvecklad doft med blåbär, körsbär, fat och choklad. Medelfyllig, rik, fruktig smak med pigg början, strukturerad mitt med bra längd, frisk syra och småvarmt slut. (600 fl)
16 - 379:- T6	2996 Millepassi Superiore Donna Olimpia 1898, Bolgheri, Italien 94182, Wahlbergs Drycker Varm, fruktig och lite utvecklad doft med svarta vinbär, gräs, ek, plommon och choklad. Drygt medelfyllig smak med fint fruktig attack, utvecklad mitt med goda syror, fin längd, bra balans och rent, varmt slut. Tilltalande bordeauxmix från Toscana. (600 fl)
16 - 369:- T6	 2004 Brunello di Montalcino Renieri, Italien 94160, Giertz Vinimport Utvecklad doft med mogna röda bär, körsbär, plommon, fat och stråk av örter, pinje och mineral. Drygt medelfyllig, utvecklad och sammansatt smak med fruktig kropp, bra stomme med goda syror, fin längd och varmt, stadigt slut. Fint utvecklad brunello att dricka 5-6 år framåt. (480 fl)
15 = 216:- T6	 2005 Villa di Capezzana Tenuta di Capezzana, Carmignano, Italien 94189, Vinobe Utvecklad och relativt örtig doft med inslag av körsbär, mörka bär, ek och vanilj. Medelfyllig, utvecklad smak med rena, fina syror, bra längd, god balans och rent, snyggt slut. Vålgjort andra-vin med fin stil. (600 fl)
16 = 295:- T6	 2004 Giaie della Furba Tenuta di Capezzana, Carmignano, Italien 94190, Vinobe Öppen, utvecklad doft med körsbär, svarta vinbär, örter, fat och choklad. Drygt medelfyllig, rik och utvecklad smak med nyanterade aromer, bra syror, god längd, fin balans och rent slut med värme. Fullt tillgänglig carmignano från bra årgång, god nu och många år till. (600 fl)
16 + 249:- T6	2007 Il Sasso Piaggia, Carmignano, Italien 94136, Vinunic Koncentrerad, fruktig doft med mörka bär, körsbär, plommon, ek och lakrits. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och bra strukturerad smak med nyanterade aromer, fin längd och varmt, stadigt och fruktigt slut. Lite maffigare carmignano att lagra 4-6 år. (480 fl)

Bedöm/Pris
Nr
Pris

År/Namn
Land
Importör

16 =
309:-
T5



2006 Castello di Brolio
Barone Ricasoli, Chianti Classico, Italien
96567, WineWorld

Fruktig och lite utvecklad doft med god koncentration och toner av körsbär, blåbär, ek, mjölkchoklad, pinje och lite örtoner. Medelfyllig, god, fruktig och utvecklad smak med komplexa aromer, strama syror, utmärkt längd och bra slut som hänger i. Gott nu och 8-10 år framåt. (4200 fl)

16 =
299:-
T6



2005 Amarone della Valpolicella Campo Leòn
Latium di Morini, Italien
95557, Hoff Vinhandel

Utvecklad och sammansatt doft med mogna körsbär, torkad frukt, fat, mandelmassa och mjölkchoklad. Drygt medelfyllig, rikt fruktig smak med god strävhet, fin intensitet, bra längd och eldig och rätt stram avslutning. Småtuff amarone som ändå har viss elegans. (600 fl)

15 -
299:-
T6

1999 Château Musar
Bekaa, Libanon
94174, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel

Mångfacetterad doft med mognad och inslag av torkad frukt, örter, läder, fat, plommon, mogna röda bär och en hel del ke- mitoner. Drygt medelfyllig, mogen smak med bra strävhet, god syra, komplexa aromer och varmt, ganska stramt slut. Originellt vin man antingen accepterar eller sågar. (360 fl)

11 =
75:-

2008 Domaine de Sahari Cabernet Sauvignon Merlot
Les Chais de Sidi Brahim, Guerrouane, Marocko
96448, Spendrups

Lite utvecklad doft med banan, röda och mörka bär och plommon i dragen. Medelfyllig, utvecklad och ganska avslipad smak med balanserade syror och någon beska.

13 =
118:-
T5



2007 Tandem Syrah du Maroc
Domaine das Ouleb Thaleb, Zenata, Marocko
94183, Ward Wines

Fruktig, lite utvecklad doft med blåbär, plommon, kryddor, vulk och fat i tonerna. Medelfyllig, god, fruktig smak med bra strävhet, sammansatta aromer, fin syra och småvarmt slut med liten pepprighet. Gott vin med fullt anständig druvkaraktär. (1800 fl)

16 =
279:-
T6

2004 Vinhas da Ciderma Reserva
Douro, Portugal
94130, Wine Works

Utvecklad doft med körsbär, slånbär, plommon, viol och fat. Drygt medelfyllig, fruktig och utvecklad smak med rik början, strukturerad mitt med bra längd och sammansatta aromer, fin syra och rent, lite strävt slut med inslag av mineral.

14 -
249:-
T6

2004 Enate Varietales
Viñedos y Crianzas del Alto Aragón, Somontano, Spanien
94077, Viña Española

Utvecklad, fatig doft med plommon, mogna röda bär och choklad. Drygt medelfyllig, utvecklad smak med bra början, tydligt strukturerad mitt med torra tanniner, relativt hög syra och eldigt slut. Robust vinbygge. (360 fl)

13 =
119:-

2008 Ramón Valle
Bodegas Peique, Bierzo, Spanien
94216, Mondo Wine Sweden

Fin, fruktig, lite blommig doft med inslag av ek. Medelfyllig, fruktig smak med god början, ganska sträv mitt med nyanserade aromer, fin syra och rent, varmt slut.

15 -
299:-
T6

2005 Bem di Bre
Dominio de Tares, Bierzo, Spanien
95857, Terrific Wines

Något utvecklad doft med körsbär, björnbär, ek, choklad och en liten blommig ton. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med goda, rundade tanniner, fin syra och varmt slut med spänst. Fint men i dyraste laget. (360 fl)

Trimbach

- det perfekta skaldjursvinet!



Pris 115 kr • Årgång 2007 • Artnr 2639 • Alk 12%

“En underbar, knastertorr, Riesling som är det perfekta räkvinet! Passar självkart även mycket bra till milda fiskrätter!”

WARD WINES

08-678 19 10 • www.wardwines.se

Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet.

Bedöm/Pris Nr Pris	År/Namn Land Importör
15 = 209:- T6	2006 Martinet Bru Mas Martinet, Priorat, Spanien 95941, Vinovativa Ännu reserverad doft med lite syltiga toner av mörka bär, plommon, fat, lakrits och mineral. Drygt medelfyllig, rik och rätt utvecklad smak med fruktig kropp, sammansatta aromer, rustika syror och eldigt slut. (360 fl)
15 - 259:- T6	2003 Fincas de Ganuza Reserva Fernando Ramírez de Ganuza, Rioja, Spanien 94121, Vinobebe Utvecklad doft med plommon, mogna röda bär, ek och vanilj. Medelfyllig, utvecklad och rätt sträv riojasmak med sammansatta aromer, balanserad syra och eldigt slut med torra tanniner. Robust rioja som lider av sin årgång. (600 fl)
14 = 169:- T6	2006 Egomei Finca Egomei, Rioja, Spanien 94075, Janake wine group Öppen, fruktig doft med lite syltiga drag av jordgubbar, plommon och ek. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och varm smak med god kropp, tydliga syror och småttufft slut. Rioja i modern stil. (360 fl)
10 - 298:- T6	2008 Hällåkra Rondo Hällåkra Vingård, Sverige 95505, Hällåkra Vingård Lite utvecklad doft med blåbär och björnbär i dragen. Lätt, fruktig och något kärv smak med viss intensitet och dito längd. (250 fl)
12 = 85:-	2009 MAN Vintners Pinotage Coastal Region, Sydafrika 94145, Mondo Wine Sweden Ung, varm, fruktig doft med bär, fat och lite kemitoner. Rik, fruktig, eldig och rätt robust smak.
16 - 375:- T6	2007 Boekenhoutsloof Syrah Coastal Region, Sydafrika 97620, Hjo Grosshandel Bred, utvecklad och nyanserad doft med rök, mörka bär, plommon, ek och kryddor. Rätt fyllig, rik, fruktig och kryddig smak med god kropp, fina syror, utmärkt längd och varmt, stöddigt slut. Generöst syrahvin. (360 fl)
15 - 299:- T6	2007 Eagles' Nest Shiraz Eagles' Nest Wines, Constantia, Sydafrika 96561, JPC Wines Intensiv, rökig doft med blåbär och andra mörka bär, chark, gummi och ek. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med god intensitet, tydliga syror och varmt, pepprigt slut. Skarpskuret vin med tydlig druvkaraktär. (360 fl)

Bedöm/Pris Nr Pris		
11 - 69:- BAS		2009 Saam Cape Blend Saam Mountain Vineyards, Paarl, Sydafrika 94175, The WineAgency Sweden Fruktig, rätt rökig doft med plommon, mörka bär och lite acetone i dragen. Medelfyllig, fruktig och hyfsat strukturerad smak som blir lite väl eldig i längden.
14 = 149:-		2006 Glen Carlou Grand Classique Paarl, Sydafrika 94214, Spendrups Varm doft med svarta vinbär, mint, örter, ek och rök. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med god strävhet, pigg syra och lite eldigt slut.
16 = 299:- T6		2003 Méthode Ancienne Cabernet Sauvignon Springfield Estate, Robertson, Sydafrika 95606, Johan Lidby Vinhandel Fint utvecklad, lite rökig cabernetdoft med svarta vinbär, örter, ceder, ek och choklad. Medelfyllig smak med begynnande mognad, komplexa aromer, fruktig kropp, fin spänst med bra syror och rent, balanserat slut. Harmoniskt sydafrikanskt cabernetvin. (360 fl)
14 - 189:- T5		2004 Morgenhof Estate Simonsberg-Stellenbosch, Sydafrika 96232, JPC Wines Utvecklad, rökig doft med svarta vinbär och andra mörka bär, plommon, ek och choklad. Medelfyllig, utvecklad, sammansatt smak med torr strävhet, balanserad syra och en störande bitterhet som drar ner poängen. (1200 fl)
14 + 115:-		2008 L'Avenir Pinotage L'Avenir Vineyards, Stellenbosch, Sydafrika 94213, BGS Vinhandel Något avrundad doft med plommon, röda och mörka bär, acetone och fat. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och lite utvecklad smak med viss rusticitet, god längd och varmt, rätt fruktigt slut. Bra druvkaraktär.
14 = 169:- T5		2005 Tokara Red Stellenbosch, Sydafrika 95561, Nigab Utvecklad doft med rök, plommon, mörka bär, ek och örter. Utvecklad smak med avrundad strävhet, schysst längd, god syra och fast slut med värme. Bordeauxmix. (1200 fl)
15 = 199:- T6		2006 Thelema Cabernet Sauvignon Thelema Mountain Vineyard, Stellenbosch, Sydafrika 95562, Nigab Öppen, utvecklad och rökig cabernetdoft med svarta vinbär, färsk salvia, mynta och ek. Medelfyllig, fruktig och utvecklad smak med sammansatta, rökiga aromer, goda syror, fin längd och bra balans i sydafrikansk stil. (600 fl)
15 = 249:- T6		2007 De Toren Fusion V De Toren Private Cellar, Stellenbosch, Sydafrika 95602, Prime Wine Sweden Rökig och örtig doft med inslag av svarta vinbär, paprika, ek och choklad. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och rökig smak med bra tanniner, rätt frisk syra, god längd och fast slut med värme. (420 fl)
14 - 189:- T6		2007 TMV Swartland Syrah Tulbagh Mountain Vineyards, Sydafrika 99061, JPC Wines Syltig doft med blåbär, plommon, svartvinbär, kryddor och ek. Drygt medelfyllig, rik, fruktig, syltig och rätt sammansatt smak med god strävhet, ganska hög syra och varmt slut. (600 fl)
12 = 85:-		2008 Identity Tannat Corporacion Vitivinicola Plaza, Las Brujas, Uruguay 94159, Prime Wine Sweden Öppen doft med inslag av läder, plommon och fat. Medelfyllig, fruktig och markerat sträv smak med hyfsad nyansering, balanserad syra och varmt slut. Robust och druvtypiskt vin.

Upptäck världens första elektroniskt styrda vinluftare!

Väck vinets doft och smak på en minut med Rouge O₂!

Enligt alla vinexperter måste alla vita och röda, speciellt unga vin luftas så att smaker och dofter väcks till liv.

Med Rouge O₂ luftar man en flaska vin på en minut, vilket motsvarar en timme normal luftning.

Rouge O₂ är en uppskattad present till dina vinvänner och till dig själv!

Pris endast 395 kr+ frakt

Beställning: sales@scancap.com
www.scancap.com 070-510 04 96



Bedöm/Pris
Nr
Pris

År/Namn
Land
Importör

15 -
299:-
T6  **2008 Melville Estate Pinot Noir**
Melville Winery, Santa Rita Hills, USA
94104, Divine
Ung, fruktig doft med varma toner av blåbär, björnbär, körsbär, ek och lakrits. Medelfyllig, rik, fruktig och varm smak med god kropp, sammansatta, rätt syltiga aromer, goda, mogna syror och (alltför) eldigt slut. Kalifornisk pinot noir med amaronestyrka. (600 fl)

16 =
259:-
T6  **2006 Ojai Santa Barbara Syrah**
Ojai Vineyard, Santa Barbara County, USA
94177, Divine
Utvecklad och sammansatt doft med peppar, plommon och mörka bär som blåbär plus ek och choklad. Fyllig, rikt fruktig, kryddig och stadig smak med stora, mogna syror, riktigt fin längd och varmt, stöddigt slut. Tilltalande kaliforniskt syrahvin. (840 fl)

16 =
349:-
T6  **2005 Ojai White Hawk Syrah**
Ojai Vineyard, Santa Barbara County, USA
94109, Divine
Fint utvecklad och koncentrerad doft med blåbär, viol, gummi, mint, ek och lakrits. Fyllig, rik och utvecklad smak med fruktig kropp, fast struktur med goda syror, bra längd och varmt, stadigt och lite hårt slut. Ganska tufft syrahvin som kommit en bit på väg. (600 fl)

16 =
299:-
T6  **2006 Seghesio Cortina Zinfandel**
Seghesio Family Vineyards, Dry Creek Valley, USA
94232, Johan Lidby Vinhandel
Varm, utvecklad, lite syltig doft med inslag av björnbär, körsbär, hallon, kryddor och fat. Drygt medelfyllig, rik, utvecklad och sammansatt smak med fruktig kropp, robusta syror, bra längd och eldigt, mäktigt slut. Stor, tuff zin för den som söker alternativ till amarone. (600 fl)

15 -
299:-
T6  **2006 Ethos Cabernet Sauvignon**
Chateau Ste Michelle, Columbia Valley, USA
95647, Vinunic
Öppen, fruktig, lite avrundad cabernetdoft med svartvinbär, örter, gräs, fat och choklad. Drygt medelfyllig, fruktig och utvecklad smak med rik, avrundad början, uppstramad mitt med chokladiga aromer, fin syra och ganska eldigt slut. Cabernetvin från delstaten Washington. (600 fl)

14 -
199:-
T6  **2003 Bründlmayer Pinot Noir**
Kamptal, Österrike
95672, Vinunic
Mogen doft med drag av jordgubbar, plommon och fat. Medelfyllig, mogen och nyanserad smak med viss strävhhet, balanserad syra, bra längd och en del värme. Moget pinotvin från extravarm årgång. (480 fl)

RÖTT SÖTT VIN

13 -
149:-
T6  **2009 Brachetto d'Acqui**
Braida, Italien
95603, Vinunic
Ung, bärig doft med drag av hallon, körsbär och tranbär. Lätt, söt, bärig smak med hallon, körsbär och mogna lingon, balanserad syra och mjuk, bärig och rätt söt avslutning. Piemontesisk specialitet. (600 fl)

PORTVIN

13 =
119:-
T6 **Quevedo Rosé Port**
Vinoquel Vinho Oscar Quevedo, Port, Portugal
94239, Renbjer & Magnusson
Parfymerad doft med syltade körsbär, röda bär, äpple och mogen citrus. Medelfyllig, söt, fruktig och lagom strukturerad smak med hyfsad syra och söt avslutning. Artificiellt.

DOMAINE DES ENTREFAUX CROZES HERMITAGE

TREA BLAND ÅRETS
RÖDA NYKOMLINGAR!

Allt om vin nr 1, 2010



"Den här klassiska crozes-passningen från Domaine des Entrefaux i den lilla byn Mercurol är perfekt avvägd, med elegans av kryddpeppar och örter"

GP, 2009-09-30

BÄSTA KÖP!

Allt om vin nr 9, 2009

179:-

artnr: 2223



vinia
www.vinia.se

Alkohol är beroende-
framkallande.

Tack för pålitliga producenter!

Det första glädjeämnet kom tidigt den här gången. Gamla ärevärdiga champagnehuset Lanson presenterade sin "Extra Age Brut". Det är första utgåvan av en serie champagner där man blandar tre olika årgångar. I denna hittar vi 1999, toppårgången 2002 och 2003 med druvammansättningen 60 % pinot noir och 40 % chardonnay. Vinet har en fin mineralitet och brödighet med elegans och i smaken hittar man en klingande ren, frisk fruktsyra och fin mousse. Det är inte ofta som en så pass dyr champagne får prisvärt enligt vår skala.

François Delamotte grundade firman redan 1760 och från det att hans son Nicolas-Louis tog över har etiketten varit dekorerad med ett malteserkors eftersom han var riddare av den orden. Det dröjde dock ända till 1837 innan namnet Lanson dök upp på etiketten. Deras vinifiering, "The Lanson Style", innebär att man undviker den malolaktiska jäsningsen för att behålla den friska fina syran i vinet, vilket gör att det med fördel kan lagras ett antal år. Vidare får alla deras viner ligga minst tre år på den jästfällningen vilket naturligtvis ökar komplexiteten.

Bland de vita är "aussien" Pewsey Vale Riesling från Yalumba värd ett omnämnande. Firman går från klarhet till klarhet i konsekvent kvalitetsarbete. Ägaren och motorn till firman med namnet "marken överallt häromkring" (på aboriginernas språk förstås) är Robert Hill-Smith. Han är femte generationen efter Samuel Smith som 1849 emigrerade till Australien med hustru och fyra barn. Det är Robert som ligger bakom detta vingårdsvin som kommer från en mager sandjord på 440-490 meters höjd vilket ger en lång utdragen växtsäsong. Här har det vuxit rieslingdruvor sedan 1847 och nu blir de varsamt omvandlade till vin av vinmakaren Louisa Rose.

Bland de röda fastnade jag speciellt för ett par italienare och ett par spanjorer. 2003 Il Novecento – en chianti classico med fin mognad från Gini tilltalade med sin fint utvecklade arom och balanserade syror. Gini har ledorden "Tradition, Kärlek och Teknologi" vilket låter väldigt fint i mina öron. Tänk att man fortfarande kan få tag på mogna, läckra viner för anständiga 124:- per butelj! Vinet har fått vila i 225 liters allierfat under minst ett år. Nästa toscanska trevlighet var Ruffino Riserva Ducale från 2006. Denna trojänare som länge var fast förankrad på Systembolagets ordinarie hyllor har nu fått flytta till Beställningssortimentets föga glamorösa lagerplatser runt om i landet. Den går inte att jämföra med kvalitetsriservan "Oro", men för anständiga 120:- är det ett bra köp. Missa inte heller 2006 Serego Alighieri Poderi Dell'Ovile från Masi när du ändå beställer även om det "bara" är mer än prisvärt. Ett finstämt och balanserat vin där man inte har pressat livet ur druvorna...

Till de spanska representanter som inte heller ställer in pressen för hårt hör 2006 Scala Dei Prior Crianza från det annars så tuffa området Priorat. Här gäller istället en lagom balans av elegans och kraft liksom i förra årgången 2004. Båda dessa bedömde vi som mer än prisvärda på nippen till fyndviner. Avslutningsvis måste jag slå ett slag för pålitliga Bodegas Franco-Españolas, denna gång representerad av två utmärkta klassiska Rioja Bordón Gran Reserva från 2006 respektive 2001. Båda visar på hur lång drickbarhet vinerna har. Alla de klassiska attributen finns på plats för en rimlig peng. Sist, men verkligen inte minst, vill jag hylla 2007 Royal Claret från samma firma i bamsebutelj, s k imperial, innehållande åtta normalstora flaskor. Trots denna stora, hantverksgjorda jättebutelj med fin trälåda är literpriset otroligt nog billigare än en normal butelj av samma vin. Skippa de tråkiga bag-in-box vinerna till studentfesten eller det stora sommarkalasat. Köp istället en kul förpackning som denna, låt gästerna hålla själva och glädjas över det balanserade innehållet. Alla blir nöjda – jag lovar!

Rickard Albin

NYA VINER I BESTÄLLNINGSSORTIMENTET

MOUSSERANDE VINER

Bedöm/Pris Nr Pris	År/Namn Land Importör
12 = 75:-	2000 Santa Carolina Brut Viña Santa Carolina, Central Valley, Chile 77187, Chris-Wine Sweden Ren, fin doft med inslag av päron, citrus och ett uns brödighet. Smaken är fräsch men inte så djup, ganska lätt och med en aning restsötma. 100 % Chardonnay.
10 = 65:-	Charles de Fère Cuvée Jean-Louis Rosé Brut Charles de Fère, Frankrike 77119, Chris-Wine Sweden Ganska djup orange roséfärg. Fruktig, bärig, ren och modern doft med något bokna äpplen. Mjuk, bärig smak med måttlig syra och kort bärig eftersmak.
17 = 599:-	Lanson Extra Age Brut Champagne, Frankrike 77138, Chris-Wine Sweden Fin, komplex, utvecklad doft med brödighet, gula äpplen, små röda bär och lite nötter. Smakrikt med beskedlig mousse och toner av olika citrusfrukter. Fruktigt och helt torrt med unga syror. 60 % pinot noir, 40% chardonnay.

VITA VINER

12 + 69:-	2009 Vida Orgánica Chardonnay Familia Zuccardi, Mendoza, Argentina 75900, Philipson Söderberg Relativt generös doft av banan, grapefrukt, päron och godisbutik. Smakrikt vin med grapefruktsyra och lite bittert slut.
13 = 77:-	2008 Santa Ana Reserve Viognier Bodegas Santa Ana, San Juan, Argentina 73874, Chris-Wine Sweden Doften är blommig med inslag av rosor och kaprifol. Smaken har en aning druvtypisk fetma men är balanserad med bra syra som kanske inte är så typisk, men fräsch.
12 = 69:-	2008 Cookoothama Riesling Nugan Estate, South Eastern Australia, Australien 73379, Chris-Wine Sweden Behaglig, druvtypisk, citruston med en aning tropiskt inslag med skiffer och oljor som bidrar till charmen. Saftig smak med ett bra inslag av honung i eftersmaken.
14 = 119:-	2007 Pewsey Vale Riesling Yalumba, Eden Valley, Australien 73514, VinUnic Knappt medelfyllig, ganska druvtypisk, finstämd doft med inslag av gummi, cykelaffär och ett stänk petroleum. Medelfyllig, balanserad smak med lagom frisk fruktsyra, trevlig rondör i kroppen och ett uns restsötma.
10 - 52:-	2009 Santa Carolina Cellar Selection Sauvignon Blanc Viña Santa Carolina, Valle Central, Chile 73626, Chris-Wine Sweden Trevlig, mjuk, nästan snäll doft med nässlor och krusbär. Behaglig, rund smak med måttlig syra och bra eftersmak.
12 - 76:-	2009 Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc Viña Santa Carolina, Rapel, Chile 73628, Chris-Wine Sweden Generös doft av lime, färska krusbärsblad och ett stänk syren. Fräscht, ganska smakrikt vin med tydliga men relativt avrundade syror och lätt bittert slut.

Bedöm/Pris Nr Pris	År/Namn Land Importör
16 + 239:-	2006 Sancerre La Bourgeoise Henri Bourgeois, Sancerre, Frankrike 74262, Philipson Söderberg Komplex, lite rökig doft med finstämd ek, smörighet, fläderblommor, lime, ananas och grapefrukt. Smaken har viss fetma och inslag av smör, päron, citron, ett stänk lagerblad och en hög, ren syra. CS, MS: 14p Vål syrligt nu.
16 = 320:-	2007 Sancerre Jadis Henri Bourgeois, Sancerre, Frankrike 74162, Philipson Söderberg Stor, aromatisk doft av grapefrukt, fläder, unga krusbär, rök, krossad sten, mineral och citron. Ren, fin, fruktig smak med citron och viss fetma. Smakrikt med markerad syra. CS: 14p, för syrlig.
14 = 150:-	2007 Weissburgunder Pinot Bianco Dellago Bolzano, Alto Adige, Italien 75810, Matric Italgross Medelfyllig, gul färg med visst grönstick. Medelstor, ganska finstämd doft av vetebrödsdeg, bröd, ett stänk ylle och aprikos. Rund, balanserad smak med integrerad fruktsyra i en drygt medelstor kropp med tydlig fetma och viss längd.
13 - 158:-	2007 Gewürztraminer Kleinstein Bolzano, Alto Adige, Italien 75534, Matric Italgross Tung, söt doft av litcheé, ananas, syltade päron och parfym. Solmogen, söt smak av vanilj, tropisk frukt och smör i en fet, rund och eldig stil.
12 - 648:-/ 6x750 ml	2009 Felicité No Oak Chardonnay Newton Johnsson Family, Western Cape, Sydafrika 473170, Mikro Syd Anonym, rund doft med lätt citrus och någon gräsighet. Ganska fyllig smak, citrusfrisk och något kartig med medellång eftersmak.
12 - 1416:-/ 12x750 ml	2009 Vrede en Lust Chenin Blanc Vrede en Lust Vineyards, Elgin, Sydafrika 473180, Mikro Syd Medelfyllig, druvtypisk, lätt unken doft med inslag av vax, ylle och aprikos. Smak med oljigt anslag, ovanligt återhållen fruktsyra, rund, fet kropp och ganska kort avslut.
11 - 143:-	2009 Newton Johnson Sauvignon Blanc Newton Johnson Wines, Elgin och Walker Bay, Sydafrika 82380, Mikro Syd Extremt ljus, vattenlik färg. Svag, försiktig doft av fläder, nässlor och citrus. Lätt, återhållen smak med frisk, lätt kryddig fruktsyra och tunn kropp.
16 = 316:-	2007 Red Shoulder Ranch Shafer, Californien, USA 72273, VinUnic Generös, smörig doft med tydlig, rostad ek, popcorn, ananas, skumbanan och grapefrukt. Fet, komplex smak med päron, smör, ek och citrusoner samt viss beska och eldighet i eftersmaken. JW 14p, CS 15p
12 = 87:-	2008 Thierry Weber Grüner Veltliner Weingut Thierry-Weber, Kremstal, Österrike 73148, Chris-Wine Sweden Medelstor, kryddig doft med päron och krusbärsbuske. Medelstor smak av päron med måttliga syror och ganska lång, trevlig eftersmak.

ROSÉVINER

11 + 52:-	2009 Santa Carolina Cellar Selection Cabernet Sauvignon Rosé Viña Santa Carolina, Valle Central, Chile 73627, Chris-Wine Sweden Frisk doft med inslag av jordgubbar och citrus med en liten, söt rondör. Smaken är fräsch men aningen artificiell i sina syror.
--------------	---

Bedöm/Pris Nr Pris		2009 Mopani Rosé Vrede en Lust, Western Cape, Sydafrika Mikro Syd Bärig doft, tyvärr med ett litet orent inslag som går igen i smaken, vilket kanske lägger sig med lite tid på flaskan.
11 - 648:-/ 6x750 ml		2009 Felicité dry Rosé Newton Johnson Family, Elgin, Sydafrika 473171, Mikro Syd Ljus, orange roséröd. Frisk, snål doft av citron, lingon och hallon. Bärig, frisk, neutral smak med kort avslut.

RÖDA VINER

12 = 69:-		2009 Vida Orgánica Cabernet Sauvignon Familia Zuccardi, Mendoza, Argentina 74664, Philipson Söderberg Ung färg med blåstick. Bra doft av svarta vinbär. Medelfyllig, fruktig, ungdomlig smak med ren och bra syra.
11 - 89:-		2006 Zuccardi Serie A Bonarda Familia Zuccardi, Mendoza, Argentina 74904, Philipson Söderberg Mycket mörk, röd färg med violett kant. Något återhållen doft av svart lakrits, mogna svarta vinbär och skomakeri. Medelstor, något kort, stjälgig smak med torra tanniner som fruktsyran har svårt att balansera.
13 = 109:-		2007 Textual Caladoc Familia Zuccardi, Mendoza, Argentina 74629, Philipson & Söderberg Söt, ekig, ren doft av mörka bär, fruktig med viss elegans. Modern, ekig, lite ointegrerad, medelfyllig smak. 100 % caladoc (grenache x malbec)
14 = 149:-		2007 Zuccardi Q Malbec Familia Zuccardi, Mendoza, Argentina 74628, Philipson Söderberg Färg med kraftfull svärta och blåröd kant. Ganska stor doft med rika chokladtoner, lakrits, mogna björnbär och fat. Relativt rik, sammanhållen smak med mörka bär, sandiga tanniner, pigg, bärande fruktsyra och lätt restsötma.
15 - 329:-		2006 Zuccardi Zeta Familia Zuccardi, Mendoza, Argentina 74665, Philipson Söderberg Rik doft av solmogna svarta vinbär, söt, mörk choklad, tobak och nypon. Mycket fyllig smak med söt attack, massor av mogna mörka bär, vänliga syror och tydliga men runda tanniner. 54 % malbec, 46 % tempranillo.
11 52:-		2009 Santa Carolina Cellar Selection Cabernet Sauvignon Viña Santa Carolina, Valle Central, Chile 73610, Chris-Wine Sweden Fruktig, bärig, lite gräsig, saftig doft. Ganska fin koncentration i smaken, fruktigt med viss sötma, mjukt och vänligt. ➔

Vi säljer redan toppviner från Chile och Argentina. Nu introducerar vi också Peru som ett mycket intressant vinland.

Succévinet AC 4.090 från Chile (nr. 6524) får nu sällskap i det ordinarie sortimentet av det peruanska rosévinet

SANTIAGO QUEIROLO
Rosé 2009 (nr. 94212). Pris 79:-



SYDAMERIKA VINER
www.sydamerikaviner.com



Bedöm/Prisv Nr Pris	År/Namn Land Importör
12 = 76:-	2008 Santa Carolina Reserva Cabernet Sauvignon Viña Santa Carolina, Colchagua, Chile 73629, Chris-Wine Sweden Aromatisk, fruktig doft av svarta vinbär, vanilj och någon rökighet. Smaken är sötbärig, saftig, fräsch med läskande fruktsyra och inslag av vanilj och ett uns restsötma.
11 = 76:-	2008 Santa Carolina Reserva Pinot Noir Viña Santa Carolina, Maule, Chile 73630, Chris-Wine Sweden Knappt medelfyllig, röd färg. Saftig, varm, bärig, karamellig doft med lite brända toner. Drygt medelstor, något bränd smak med måttliga tanniner, låg fruktsyra och rostad ek i eftersmaken.
12 = 89:-	2008 Errazuriz Estate Errazuriz, Valle de Aconcagua, Chile 85428, Philipson Söderberg Doft med mycket ekaromer, inslag av tobak, vanilj, svart vinbär och körsbärsaromer. Smaken är rik och syrna druvtypiska men avslutet ännu en aning ettrigt. 100 % cabernet sauvignon.
14 - 189:-	2006 Vertice Ventisquero, Colchagua Valley, Chile 73964, Giertz Vinimport Doft av svarta vinbär, björnbär, mint och vanilj. Fyllig smak med söt attack i modern, internationell stil med runda tanniner. 51 % carmenère, 49 % syrah. CS 16 p
14 = 135:-	2007 Côtes du Rhône Mon Coeur Jean-Louis Chave, Côtes du Rhône, Frankrike 75943, Philipson Söderberg Medelstor doft med svart lakrits, rostade kastanjer, björnbär och lätta toner av tjära. Trevlig, torr smak med resning, behagliga tanniner och balanserande fruktsyror. 75 % grenache, 25 % syrah.
16 - 495:-	2006 La Tyre Brumont, Madiran, Frankrike 72772, VinUnic Stor, yppig doft av rostat kaffe, saftiga svarta vinbär, choklad och viol. Rik, öppen, saftig, fruktig smak med inslag av mörka bär. 100 % tannat.
15 - 495:-	2005 La Tyre Brumont, Madiran, Frankrike 72265, VinUnic Stor, mörk, dov doft av mörk choklad, plommon, dadlar, tjära, pinje och rosmarin. Fyllig, stram smak med torra tanniner, höga syror och viss bitterhet i eftersmaken. 100 % tannat.
16 - 795:-	2001 La Tyre Brumont, Madiran, Frankrike 72264, VinUnic Stor, komplex doft med läder, tryffel, tjära, körsbär, plommon, svamp, buljong och stall. Smakrikt vin i dov, djup stil med sötaktig attack, sträva, hårda tanniner och lång eftersmak med bitterhet. 100 % tannat.
12 = 98:-	2007 Corte Dei Mori Nero d'Avola Francesco Minini, Sicilien, Italien 75551, Matric Italgross Vinös doft av mörk frukt, plommon och russin. Söt, mjuk, rund smak med rik fruktighet, plommon, mandelmassa och körsbär samt lena tanniner.
14 + 119:-	2006 Serego Alighieri Poderi Dell Bell'Ovile Masi, Toscana, Italien 80056, Philipson Söderberg Medelfyllig röd färg utan blåton. Medelfyllig doft av mörka bär, körsbär, choklad, lite vått läder och lavendel. Balanserad smak med snälla tanniner, finstämd fruktsyra och rund, medelstor kropp. 80 % sangiovese, 15 % canaiolo, 5 % iliegiolo

Bedöm/Prisv Nr Pris	År/Namn Land Importör
13 = 119:-	2007 Serègo Alighieri Possessioni Rosso Masi, Valpolicella, Italien 87348, Philipson Söderberg Körsbäradoft med inslag av vanilj och viol. Finstämd och nyanserad smak i lättare stil med frisk fruktsyra och ren bärfruktighet. 70 % corvina veronese, 14 % molinara, 16 % sangiovese
15  120:-	2006 Ruffino Riserva Ducale Ruffino, Chianti Classico, Italien 82112, Philipson Söderberg Doft med aning mognad och inslag av multna löv, mandelmassa, körsbär, vanilj, skoputs och bacon. Medelfyllig, mjuk smak med bra balans, läskande syror och toner av välintegrerade fat, körsbär och vinbär. Välgjort och nyanserat.
15  124:-	2003 il Novecento Chianti Riserva Cantine Gini, Chianti, Italien 75503, Matric Italgross Utvecklad, komplex, fin doft av läder, körsbär och chokladdraperat marsipanbröd. Balanserad smak med fin mognad, lagom mjuka tanniner i harmoni med rena, integrerade fruktsyror, elegant kropp och fin längd.
14 = 145:-	2005 Lodola Nuova Ruffino, Vino Nobile di Montepulciano, Italien 85797, Philipson Söderberg Aromatisk, ganska elegant, utvecklad, lättare doft med örtighet, röda bär och ett uns läder. Medelfyllig smak med bra frukt, torra tanniner, frisk fruktsyra och en relativt lätt kropp.
14 - 184:-	2006 Ronchedone Ca'del Frati, Benaco Bresciano, Italien 75801, Matric Italgross Vinös doft med choklad, mandelmassa, körsbär, tallbarr, korinter och mandel. Rund, mjuk, påtagligt söt smak med balanserande strävhet. 45 % marzemino, 45 % sangiovese, 10 % cabernet sauvignon.
14 - 189:-	2005 Pian de Guardi Fattoria Il Lago, Toscana, Italien 73057, Blentarps vinimport Doft av nytt läder, mandelmassa, körsbär, bacon och plommon. Medelfyllig smak med söt frukt och ganska strama tanniner. 100 % sangiovese
14 - 194:-	2005 Barbarossa Il Dosso Fattoria Paradiso, Forlì, Italien 75517, Matric Italgross Utvecklad doft av mandel, plommon, svarta körsbär, lakrits, tobak, tjära och aning stallighet. Medelstor smak av mörka bär, torrt, stramt med höga syror och fatkryddighet. Doften bättre än smaken. 100 % barbarossa
15 = 224:-	2005 Amarone della Valpolicella Corte Vaona Novaia, Amarone della Valpolicella Classico, Italien 75521, Matric Italgross Doft av plommon, russin, timjan, körsbär, lite gummi och kokta grönsaker med lite dammig känsla. Fyllig smak med rätt hård garvsyra, markerad fruktsyra och torrt avslut.
15 = 229:-	2006 Amarone Corte Giara, Veneto, Italien 73508, VinUnic Doft av katrinplommon, korinter, mörk choklad, lakrits och fräsch frukt. Smak med markerad frukt och tydlig fruktsyra samt en aning bittert avslut. Modern stil. JW, MS: 14p
17 = 269:-/ 500 ml	2006 Serègo Alighieri Casal dei Ronchi Recioto Masi, Recioto della Valpolicella, Italien 87253, Philipson Söderberg God doft av mandelmassa, nyponsoppa, julkryddor, kryddnejlika och russin. Komplex smak med saftig, rund, mjuk attack, fin sötma och balanserande tanniner.

Bedöm/Pris Nr Pris	År/Namn Land Importör
14 - 337:-	2004 Lagrein Riserva Taber Bolzano, Alto Adige, Italien 75532, Matric Italgross Doft av havrekakor, mörk choklad, körsbärskärnor, hallon och svarta vinbär. Kraftig smak med mörka bär och balanserade syror och trevlig eftersmak. 100 % lagrein.
16 = 349:-	2003 Masi Osar Masi, Valpolicella, Italien 74885, Philipson Söderberg Trevlig doft av körsbär, choklad och marsipan. Silkeslen textur med sandiga tanniner i helt torr stil med markerad fruktsyra. 100 % oseleta. MS: 15p
15 - 349:-	2003 Ruffino Greppone Mazzi Ruffino, Brunello di Montalcino, Italien 82293, Philipson Söderberg Varm, eldig, bränd doft av läder, damm, korinter, plommon, russin, nypon och lakritspulver. Helt torr, lite bränd smak med bittra tanniner och återhållen frukt. Märkt av årgången. CS, JW: 14p
17 - 679:-	2001 Campolongo di Torbe Masi, Amarone della Valpolicella Classico, Italien 88975, Philipson Söderberg Stor komplex doft av brasved, skog, löv, blommor, läder och kokkaffe. Läckert balanserad, rund smak med fint integrerad sötma, bra brett i fruktsyran och lång eftersmak.
15 - 330:-	2007 Pegasus Bay Pinot Noir Pegasus, Waipara, Nya Zeeland 83026, Gyllenberg Care Medelfyllig, blårodnad färg. Aromatisk, kryddig doft av rödbeta, jordgubbar och rena, rostade fat. Rik, kryddig smak med lagom brett i tanninerna, frisk fruktsyra, elegant men inte för slank kropp och fin längd. Säljs endast i M och K län.
15 + 145:-	1996 Rioja Bordón Gran Reserva Bodegas Franco-Españolas, Rioja, Spanien 73367, Philipson Söderberg Generös, förförisk, utvecklad, klassisk riojadoft med vanilj, ekfat, läder och ett stänk dill. Medelstor, mogen smak med lågmälda tanniner, integrerad fruktsyra och medelfyllig mjuk kropp.
15 + 145:-	2001 Rioja Bordón Gran Reserva Bodegas Franco-Españolas, Rioja, Spanien 86815, Philipson Söderberg Doft med härlig ek, fin, ren frukt, läder och svamp i modern stil. Smaken lite mer traditionell med fin frukt, bra syror och tanniner samt ren och god eftersmak.
16 + 219:-	2006 Scala Dei Prior Crianza Scala Dei, Priorat, Spanien 81832, Philipson Söderberg Komplex, öppen, nyanserad doft med körsbär, mörk choklad, vanilj, multna löv och dadlar. Elegant, aromatisk, fyllig smak utan minsta tendens att bli tung och med frisk fruktsyra. Väljort vin med fin balans. 50 % garnacha, 27 % cabernet sauvignon, 23 % syrah. MS, CS: 17p
14 - 269:-	2005 Libranza Bodega Matarredonda, Toro, Spanien 72064, Blentarps vinimport Drygt medelstor doft av skomakeri, läder, kryddnejlika och röda bär. Medelfyllig smak med torkad frukt, viss fruktsötma, kryddighet och en aning bränd ton i avslutet. 100 % tinta de toro. RA: 15p
11 + 515:-/ 6000 ml	2007 Royal Claret Bodegas Franco-Españolas, Rioja, Spanien 72749, Philipson Söderberg Lättare, bärig, saftig doft med örter, vanilj, ek och ett stänk läder. Mjuk, lätttryckt, balanserad smak med sandiga tanniner, trevlig fruktsyra, knappt medelfyllig kropp och viss värme i eftersmaken.

Bedöm/Pris
Nr
Pris

2006 Mopani Shiraz Cabernet Sauvignon Vrede en Lust Vineyards, Western Cape, Sydafrika 73179, Mikro Syd

Knappt medelfyllig färg med lätt antydan till mognad. Doft av hallonkola, läder och rostade fat. I munnen lätta, fruktiga toner utan insmickrande sötma, bra stadga i tanninerna och balanserade fruktsyror. 58 % shiraz, 40 % cabernet sauvignon.

SHERRY

15 =
236:-

Dos Cortados Palo Cortado 20 Years Williams & Humbert, Jerez, Spanien 76109, Philipson Söderberg

Medelfyllig bärnstensfärg. Aromatisk, generös, komplex doft av mandel, rostade hasselnötter, nougat, läder, hö, apelsin, torkad frukt och fikon. Generös, komplex, läcker smak med sätta, lagom frisk fruktsyra, finstämd läcker kropp, underbar längd och befriande torrhet.

Munskänkarnas vinbedömningar

18 - 20 = Exceptionellt vin
15 - 17 = Högklassigt vin
12 - 14 = Mycket bra vin
9 - 11 = Bra vin
6 - 8 = 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.

BAS = alla butiker
T4 = 45 butiker,
T5 = 29 butiker
T6, T7 = 3 butiker
T8 = 1, 2 eller 3 butiker

Provare majviner:
Peter Axelsson, Ulf Jansson
och Johan Tarmet.

Provare Beställningsortimentet:
Rickard Albin (RA), (prov. led.)
Johan Wadman (JW)
Mårten Söderlund (MS)
Christer Sandahl (CS)
Per Warfvinge (PW)

Bordeaux 2009

Primörveckan i Bordeaux har blivit en institution. Det är då distriktets vinproducenter bjuder in till provning av den senaste årgången. Vinhandlare, vinskribenter och även en hel del vinamatörer flockas kring fatproverna för att få en försmak av årgången. Den här gången var deltagarna fler än någonsin och omkring 7000 provare lär ha varit på plats.

I år gällde det alltså 2009:orna och intrycken verkar vara blandade. Man är ense om att årgången är speciell men oense om hur bra den är. Vinerna är alkoholstarka och uppenbart har omdömena blivit inte bara en fråga om kvalitet utan även om tycke och smak.

Mer kritiska bedömare menar att alkoholhalten blivit för hög och att vinerna är obalanserade. Cos d'Estournel ligger t ex på 14,5 % och var "odrickbart" enligt somliga. Kritikerna menar också att vid så höga mognadsgrader på druvorna förlorar vinerna sina ursprungskaraktärer. Man kan inte heller generalisera och säga att vissa distrikt lyckats bättre än andra. Bara att det finns lyckade viner i alla.

Andra bedömare hissar vinerna och liknar dem vid 2005:orna. Syrorerna är också bra och nämnda Cos ansågs av en bedömare ha "legendariska proportioner".

Slotten själva tror förstås på sina viner och har redan höjt priserna med ca 15 % jämfört med 08:orna. Nu avvaktar man bara Robert Parkers noteringar för att se om man kan driva upp priserna ytterligare.

UJ



TEMA PROV NING

Sydafrika har nått toppen i Sverige – Vi tar pulsen på de vita vinerna



I fjol petade sydafrikanska viner ner de italienska från förstaplatsen i Sverige när de ökade sin försäljning med otroliga 33 %. Idag kommer var femte butelj från detta fantastiskt vackra land. Själv tror jag nu att det finns en risk att det går med Sydafrika som det gick med Australien om man inte gör något åt pris/kvalitets-relationen.

För cirka fem år sedan var sydafrikanska viner väldigt prisvärda i Sverige. Nu har priserna gått upp ganska rejält, men kvaliteten har inte hängt med. Jag får déjà vu-upplevelser när jag tänker tillbaka på de australiska vinernas uppgång, fall och nu långsam, målmedveten väg tillbaka upp på kullen för favoritvinländer i Sverige. Jag undrar ibland om denna pendelrörelse i vinbranschen är effektiv och bra i längden. Spanien var ju på väg för några år sedan, men sansade sig i tid. Nästa på tur kanske blir något av vinländerna i Sydamerika? Fortfarande är de flesta av de sydafrikanska vita vinerna prisvärda, men några + eller fynd hittade vi inte. Själv öppnar jag helst en butelj 2005 Boekenhouts Kloof Semillon.

Rickard Albin

Bedöm/Pris
Nr
Pris

År/Namn
Land
Importör

15 = 190:-		2006 Bouchard Finlayson Missionvale Chardonnay Bouchard Finlayson, Walker Bay 83556, JPC Wines Fyllig gul färg. Utvecklad, generös doft av ylle, citrus och rostade fat. Medelfyllig, mjuk, smörig smak med trevlig fruktsyra, bra frukt och lagom stor kropp.
15 = 190:-		2006 Bouchard Finlayson Kaaimansgat Chardonnay Bouchard Finlayson, Overberg 83519, JPC Wines Fyllig guldgul färg. Ganska utvecklad doft av persimoner, citrus, lussekatt, nougat och ek. Ganska smakrikt med bra frukt, trevlig fruktsyra, rund kropp och smörig, eldig eftersmak.
14 - 195:-	-	2008 The Mentors Chenin Blanc KWV, Western Cape 71077, Arvid Nordquist Drygt medelfyllig, grön gul färg. Dov, druvtypiskt unken doft av ylle, vax, mandelmassa, smör och viss rökighet. Drygt medelfyllig smak med frisk fruktsyra, trevlig fruktighet och en aning restsötma.
14 - 199:-	-	2008 Reyneke Chenin Blanc Reyneke Wines, Stellenbosch 73953, Hjo Grosshandel Fyllig, grön gul färg. Dov, ganska återhållen doft av honung, citrus och vax. Fyllig smak med bra frukt, integrerad fruktsyra, fet kropp, viss ekton och alkoholvärme i eftersmaken.

Bedöm/Pris
Nr
Pris

År/Namn
Land
Importör

15 = 199:-	=	2008 Radford Dale Chardonnay The Winery of Good Hope, Stellenbosch 75502, Johan Lidby Vinhandel Medelfyllig, grön gul färg. Aromatisk, trevlig doft av citrus, mineral och rostad ek. Frisk, fruktig smak med trevlig, ren fruktsyra och fyllig kropp med fetma.
14 - 219:-	- 	2007 Graham Beck Pheasant's Run Sauvignon Blanc Graham Beck, Coastal Region 75071, Prime Wine Sweden Ljus, grön färg. Aromatisk, generös, druvtypisk doft av sparris, fläder och krusbär. Dov, metallisk smak med frisk fruktsyra, mjuk, lätt kropp och ett uns bitterhet i eftersmaken.
14 - 229:-	- 	2007 Rijk's Sauvignon Blanc Rijk's Private Cellar, Coastal Region 74375, Prime Wine Sweden Medelgul färg. Generös, druvtypisk doft av fläder, krusbär och sparris. Ganska fyllig smak med bra frukt, relativt måttlig fruktsyra, ganska rund kropp och aningen restsötma.
15 = 229:-	= 	2007 Rijk's Chenin Blanc Rijk's Private Cellar, Tulbagh 74093, Prime Wine Sweden Fyllig, gul färg. Generös, druvtypisk, fruktig doft av vax, aprikoser, ylle, vax, honung och rostad ek. Fyllig, fruktig smak med integrerad syra, bra fetma, viss ek och ett uns restsötma.
15 = 229:-	= 	2005 Rijk's Chardonnay Rijk's Private Cellar, Tulbagh 74092, Prime Wine Sweden Fyllig, gyllengul färg. Fyllig doft av bonvax, mogna citroner, persika, honung, chokladpraliner och rökig ek. Fyllig smak med fin, mogen frukt, frisk, fin fruktsyra, rund, smörig kropp och ek i eftersmaken. PW: 16p
15 = 229:-	=	2005 Boekenhouts Kloof Semillon Boekenhouts Kloof, Coastal Region 74351, Hjo Grosshandel Ganska fyllig, grön gul färg. Rik, utvecklad, komplex doft av aprikoser, ylle, vax och ljunghonung. Fyllig smak med bra stringens i syran, lagom fet, rund kropp och mogen frukt i den långa eftersmaken. RA: 16p
15 = 249:-	=	2008 Backsberg Babylons Toren Viognier Backsberg, Coastal Region 82614, Hjo Grosshandel Ganska fyllig, grön gul färg. Dov, ganska återhållen, blommig doft med inslag av päron och clementinskal. Medelfyllig, balanserad, kryddig smak med ganska pigg fruktsyra och medelfyllig kropp med viss rondör. MS: 14p
16 = 279:-	=	2007 Hamilton Russel Vineyards Chardonnay Hamilton Russel Vineyards 75274, Hjo Grosshandel Fyllig, gul färg med mogen, brun nyans. Mogen, utvecklad doft av bokna äpplen, polish, vax, ylle, fat, praliner och lätt oxidation. Rund, balanserad, mogen smak med måttlig fruktsyra och kropp med fin fetma. Drick nu! Osäker framtid.

Que Shiraz Shiraz

Sydafrika har haft shirazfeber de senaste decennierna. Varje större vinfirma verkar ha sin egen variant. Shirazerna står för en stor del av de tillgängliga endruevinerna i beställningssortimentet, så vi beslöt oss för att känna dem på pulsen.

Sydafrikanska viner har varit kelgrisar i Sverige ett bra tag nu och majoriteten av svenska vinjournalister har varit där. Ibland kan man undra om inte de positiva upplevelser resenärerna haft med W&W (wine and wildlife), mat, golf och strand har spilt över lite på vinerna. Därför var det extra intressant att få göra provningen i neutral miljö, en kall regnig dag vid ett svenskt köksbord, och dessutom stoppa in en "dark horse". Det var ett tital år sedan en sydafrikansk syrah stack ut första gången. Vinet hade en tydlig pepprighet och druvkaraktär som jag vare sig känt i australiska eller amerikanska viner, mycket franskt men ändå inte. Alkoholhalten var för hög och syrorna spretiga, bittra och hårda, vinet doftade så spännande men gick knappt att dricka. Numera har jag förstått att bladrullsjukan kan ha varit bov i dramat, viruset gjorde smaken hård.

De senaste decennierna har man planterat om mer än hälften av vingårdarna för att bli av med sjukan. När man nyplanterade blev det ofta med shiraz. Runt år 2000 mer än fyrdubblades shiraz areal och närmar sig nu en tiondel av totalen. Medvetenheten om den höga alkoholhalten och dess effekter verkar ha ökat på senare år. Numera finns det nanofilter och utrustning för omvänd osmos. Ett annat problem man lärt sig hantera är överdriven stallkaraktär hos vinet. Det finns firmor som sanerar egendomar med stora brettproblem, dvs orena stalldofter orsakade av bakterier. Ett tredje problem är en speciell rökighet och läderaktighet som man inte är säker på orsaken till. Om man är känslig för den kan den vara ganska påfrestande. Vinerna vi provade höll generellt hög kvalitet. Priserna är dock inte så låga som de en gång var, så fynden lyser med sin frånvaro. Dofterna hade i flera fall en ganska intensiv kombination av plommon och choklad som drog åt det syltiga hållet, men smaken var som tur var torr i flertalet av vinerna. Då är sötman vanligare i de billigare vinerna där druvblandningar dominerar. Stalligheten upplevde vi inte som ett problem, snarare som ett positivt inslag när vi fann den. Rökigheten kunde återfinnas i flera av vinerna, men var återhållen i de flesta. I flera viner, särskilt de unga, fick de lite spretiga syrorna och en liten bitterhet eller rökighet vinerna att sakna något av den läckerhet och harmoni man som vinälskare ofta söker. Stilen är mer Nya världen än fransk. Kanske beroende på att Thelema, en av pionjärerna på att ta in utländsk expertis, vände sig till USA för råd om sin shiraz. Thelema var också panelens favorit i sin prisklass denna gång. Den bästa sydafrikanen var Delheim, som visade upp viss mognad och hade bäst balans. Så till den "mörka hästen", en Hermitage 2006 från Jean-Louis Chave. Ah, ett så härligt vin! Det slog allt i provningen, det doftade gott och aromerna var inte så tunga men framförallt imponerade syrorna, så fina att de bara smekte gommen. Men detta är en elak jämförelse. Chave är en av de bästa producenterna i Frankrike, och även om detta vin inte kommer från egna vingårdar är det ett urval från Hermitage. Där har man arbetat i ett par tusen år med att optimera rankan till terroiren. Det arbetet har precis börjat i Sydafrika. Jag är imponerad av sydafrikanernas framsteg men väljer helst bättre franskt om jag kan. Fast om någon bjuder mig och jag får kasta mig i de sydafrikanska vågorna, då är säkert den lilla brända bitterheten som bortblåst när jag skall skölja ner min stek på stranden efteråt.

Mårten Söderlund

Bedöm/Pris
Nr
Pris

År/Namn
Land
Importör

14 =
179:-

**2007 Andreas Shiraz
Wellington
75637, Alambic**

Lite kokt doft med plommonkompott, en del brända aromer och ett något syltigt inslag. Smaken är relativt fyllig i attacken med inslag av pepprighet, lite bränd och med ett något bittert avslut.

16 +
229:-

**89611 2006 Escapades Shiraz
Stellenbosch
89611, Carovin**

Doft med inslag av ek, vanilj, en liten grönsakskaraktär och ett trevligt inslag av stall och rök. Smaken är medelfyllig med rund, koncentrerad frukt och bra men inte så lång eftersmak med trätoner.

14 -
199:-

**2006 Rust en Vrede Shiraz
Stellenbosch
73667, The Wine Agency**

Doften är trevlig, kryddig, örtig, lakritsrik, pinjeaktig, lite rökig och vaniljig. Smaken är saftig och lite syrlig, men paletten är balanserad och ganska lång med ett stramt men bra slut.

14 -
249:-

**2006 Saronsberg Shiraz
Coastal Region
75584, Vinovum**

Doft med ett lite dammig inslag med svarta körsbär, kaffe och choklad. Smaken är saftig och lite syltig med ett lite bläckigt, rustikt inslag.

14 =
155:-



**2006 Glen Wood Shiraz
Franschhoek
81185, Mikro Syd**

Doften har ett lite dammig inslag med vitpeppar, paprika och knäck och är lite fransk i stilen. Smaken är något hård i attacken, men har en rik frukt och mycket svarta körsbär och svarta vinbär. Eftersmaken har bra balans och bra längd.

17 +
299:-



**2006 Hermitage "Farconnet"
JL Chave, Frankrike
95213, Philipson Söderberg**

Härlig elegant och fräsch doft av lakritspipor, stall, vitpeppar, mandel, löv och fina fat med rondör. Smaken är medelstor och elegant, frukten är saftig och balanserad, eftersmaken är lång med snygga, silkiga syror och stalligheten går igen.

14 =
169:-

**2005 Waterford Estate Shiraz
Stellenbosch
82419, WineWorld**

Vinet doftar rök, choklad, kaffe, plommonmarmelad, körsbär och har en lätt stallighet. I smaken går kaffet igen, den är medelfyllig och medellång och med en lite bitter, rökig ton i avslutet.

14 -
179:-

**2005 Backsberg Pumphouse Shiraz
Paarl, 89354, Hjo Grosshandel**

Doften har inslag av plommon, körsbär, vinbär och madeira. Smaken har en lite stram och rustik attack, paletten är vinös men syrarik även i det medellånga slutet.



Bedöm/Prisv
Nr
Pris

År/Namn
Land
Importör

- 13 - 2005 Hartenberg Shiraz Stellenbosch**
199:- **74801, Wine World**
Doften är lite ställig med tydlig svartvinbärssaftighet. Smaken är ganska söt och fyllig med mjuka tanniner och ett medellångt slut med ett lite eldighet och chokladig bitterhet.
- 14 - 2005 Radford Dale Shiraz Stellenbosch**
199:- **75504, Johan Lidby Vinhandel**
Doften innehåller körsbär och plommon, pepprighet och lite överdrivna läderton. Smaken har en liten sötma, saftig, med elfylig kropp och läderton och plommon som går igen i det något bittra slutet. RA: 15p
- 15 - 2004 Rijks Private Cellar Shiraz Coastal Region**
259:- **87624, Prime Wine Sweden**
Ganska rik, pepprig svartvinbärssdoft med plommon, choklad och en viss rökighet, lite amaronelik. Smaken är rund och lite portvinsaktig med ett bittert slut.
- 15 + 2004 Thelema Shiraz Stellenbosch**
179:- **89902, Nigab**
Vin med en något bränd, rökig doft med chark och örter. Smaken är medelfyllig, lite kryddig med läskande och lagom strama syror och en dämpad bitterhet. Vin med lättare aromatisk stil och lite elegans.
- 13 = 2004 Alto Shiraz Stellenbosch**
139:- **74857, Janake wine group**
Lite rustik doft med piptobak, vinbär och nyklippta grenar. Smaken har ett uns tändsticksplån, en rejäl rondör, ett friskt stuns på paletten och ett torrt bra slut.
- 15 - 2003 Annandale Shiraz Stellenbosch**
280:- **88325, Janake wine group,**
Amaroneliknande doft med mognad, torkade plommon, läder, gammal ek och körsbärsschoklad. Smaken är rund med tydliga, sandiga tanniner och ett saftigt slut med liten sötma.
- 14 - 2003 Luddite Shiraz Western Cape**
299:- **74280, Prime Wine Sweden**
Mycket saftig doft med lite gröna och träiga toner. Smaken är vinös men torr och lite stum i tanninerna.
- 16 = 2003 Delheim Vera Cruz Shiraz Stellenbosch, Carovin**
319:-
Doften är rund med lite jordgubbar och plommon. Smaken är lite mogen, ren, balanserad med bra uppfiskande frukt och återhållen sötma. Trevligt.

www.munskankarna.se



Recensioner

The Châteauneuf-du-Pape Wine Book

Av: Harry Karis

Bild & formgivning: Phil Karis

Kavino Book Publishing, www.cdpwinebook.com

Det är på sätt och vis ganska lätt att recensera en bok av den här sorten. Den kommer säkerligen att bli ett standarverk för Châteauneuf-entusiaster under ganska lång tid framöver. Den har nästan 500 sidor och väger drygt två och ett halvt kilo. Den innehåller nästan allt man kan tänkas vilja veta om Châteauneuf.

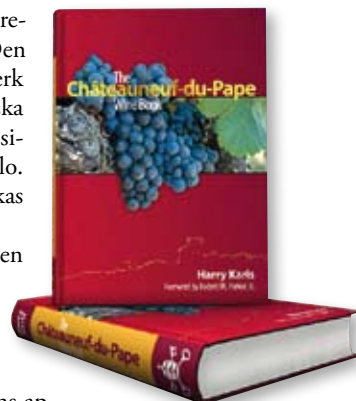
Harry Karis är egentligen läkare, men fångades av vinerna från Châteauneuf för ett antal år sedan. Han hittade inte särskilt mycket skrivet om vinerna och producenterna – i alla fall inte tillräckligt för att tillfredsställa hans apit – så han bestämde sig för att fylla det hålet bland vinlitteraturen själv.

Resultatet är imponerande, för att inte säga imposant. Boken berättar om den tidiga historien fram till idag, går in på vintillverkningstekniker och hur de utvecklats, klimat, kommers (båda med en hel del statistik), geografi, jordmån etc. Men själva kärnan i boken är avsnittet om alla producenterna. Och antagligen är det bokstavligen alla. Var och en får en kortare eller längre beskrivning, där Karis berättar om personerna, vingårdarna och vintillverkningen. De flesta illustreras även med en karta som visar vingårdarnas lägen.

Ingen bok är perfekt, så inte heller denna. Visst finns det en del fel (t.ex. är bilden sid 33 från Hermitage och inte från Côte Rôtie). Det är oundvikligt, inte minst i en regelsten av denna dimension. Man skulle också gärna velat se mer av vad författaren tycker själv – vad är hans favoriter och pärlor? Men det är detaljer.

Den som vill veta mer om Châteauneuf, mycket mer, ska absolut läsa den här boken! Bläddra, låt dig inspireras. Man kan inte låta bli att bli sugen på att prova vinerna och på att åka dit och uppleva landskapet och vingårdarna på nära håll! Karis har också gjort en behändig karta över appellationen i fickformat, som även säljs separat. Definitivt lättare att ta med sig på resan än boken!

Per Karlsson, BKWine



Vinbladets guide til Châteauneuf-du-Pape

Av: André Devald

Det här är en behändig liten bok om Châteauneuf-du-Pape. Man får en kort introduktion till området, dess druvor, historia, vinproduktion etc. Det viktigaste avsnittet i boken är André Devalds beskrivning av det dryga tjugotal producenter som han valt att presentera med mer omfattande beskrivningar. Varje producent tillägnas ungefär en sida. En del provningskommentarer av några olika årgångar är också med. Ytterligare ett femtiotal producenter presenteras mycket kort i slutet på boken.

André Devald är en dansk journalist med stor fäbläs för sydfranska viner. Han är även kartritare så man hade kunnat hoppas på en lite mer omfattande karta en den som är med i boken. En lätthanterlig och personligt liten bok, som även svenskar kan ha stor glädje av trots att texten är på danska.

Per Karlsson, BKWine



Småpartier

Importören Vinunic inviterade till provning av småpartiviner på sitt kontor. Undertecknad var där och fick bli en överblick av Breuers 2008:or.

Årgången kan karakteriseras som "sen" med sen vår och sen skörd, de sista vinerna plockades alldeles i slutet av oktober. Druvorna hann mogna men syran är lite högre än den varit de senaste åren. 2008 framstår därför som en klassisk årgång. Vinerna är slankare men fruktigheten är ändå fin och syran ren och klar. De individuella vingårdarnas karaktärer står också fram: Roseneck finstämd och elegant, Rottland trevligt persikofruktig, Schlossberg som vanligt det kompletteste vinet och Nonnenberg stramt och återhållet med riktigt djup. Särskilt de två senare kommer att kunna lagras länge.

Orleans är en helt annan sak. En gammal sort av troligen burgundiskt ursprung som var vanlig förr om århundradena när vingårdarna var samplanterade. Bernard Breuer hittade på sin tid några rankor i gamla övergivna gårdar på Rüdesheimer Berg, tog sticklingar och lyckades driva upp en del plantor. Nu växer de i gården Schlossberg och ger några hundra flaskor vin om året. Med sin lätta kryddighet, rondör och lite oljiga textur påminner det lite om pinot gris.

Lucien Le Moine är kul bekantskap, en pytteliten firma som drivs av Mounir Saouma och hans fru Rotem Brakin. Paret gör allt jobb själva och har satt som gräns att aldrig göra mer än 100 pièces vin per år och inte mer än tre pièces av något vin. Ofta är man inte ens i närheten av den volymen. Man äger inga gårdar utan har som idé att köpa in noga utvalda småskvättar från bra odlare med utmärkta vingårdar. Man köper vid pressningen, vitt vin som must och rött som nyjäst basvin. Sedan lagras man vinerna på jästfällningen i ekfat under noga uppsikt tills man tycker det är dags för buteljering. "Negociant haute couture" har firmor som den här döpts till och är ytterligare en facett i Bourgognes komplexitet. Det aktuella vinet från Cortonkullen känns för tillfället helt oförlöst och torde behöva sådär tio år innan korkskruven tas fram. Helt enligt tumregeln.

Eftersom vinerna inte provats i strikt neutral miljö bedöms vinerna med en femstjärnig skala. Stjärna inom parentes ska tolkas som halv.

Ulf Jansson

VITA VINER

**2007 Pouilly-Fuissé Les Perrières
Domaine J A Ferret, Pouilly-Fuissé, Frankrike
95625, The WineAgency Sweden**

Fin, ren, lite återhållen doft med mineral, äpple, citrus, diskret ek och någon ylleton. Medelfyllig, rik, fruktig smak med ganska mjuk inledning, massor med mineral understruken av liten sälta, fin längd, god syra och inte helt torrt slut. Bra ursprungskaraktär. ****(*), 315:-, T7, 240 fl, lans 3/5

**2007 Corton Grand Cru Blanc
Lucien Le Moine, Frankrike
95734, WineWorld**

Ung, knuten doft med täta toner av persika, moget gult äpple, mineral, nötter, smör, ek och vanilj. Medelfyllig, torr, purung smak med bra attack, tät, fruktig och ännu ekdominerat mittparti med integrerad syra, utvecklade aromer, utmärkt längd och lång, fast, mineralbetonad avslutning. Behöver lagras 10-15 år innan det når sin topp. ****, 995:-, T8, 24 fl, lanseras 3/5

**2008 Georg Breuer Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling
Rheingau, Tyskland
94146, Vinunic**

Fin, fruktig, blommig doft med äpple citrus och mineral i rena toner. Medelfyllig, torr, frisk och fruktig smak med äpple, citrus och mineral, stram syra, fin längd och rent, klart slut med inslag av mineral. Finstämt och elegant vin med nyanserad eftersmak. ****(*), 339:-, 240 fl, lanserades 15 april

**2008 Georg Breuer Rüdesheimer Berg Rottland Riesling
Rheingau, Tyskland
94147, Vinunic**

Öppen, fruktig doft med persika, mineral, lite petroleum, mandarin och en lätt nötton. Medelfyllig, god, fruktig smak med rik början, nyanserad mitt med fin längd, bra balans med god syra och rent, behäskat stramt slut. ****(*), 339:-, 240 fl, lanserades 15 april

**2008 Georg Breuer Rüdesheimer Berg Schlossberg Riesling
Rheingau, Tyskland
94157, Vinunic**

Stor, öppen, fruktig doft med bra djup och fina persikotoner, grönt äpple, päron, vax, lime och mineral och ett lätt petroleumslag. Medelfyllig, rik, fruktig smak med bra attack, koncentrerad mitt med fin nyansering, utmärkt längd och ren, hög och samtidigt integrerad syra. Stilrent och högklassigt vin att lagra 6-12 år. ****, 489:-, 120 fl, lanserades 15 april

**2008 Georg Breuer Nonnenberg Riesling
Rheingau, Tyskland
99653, Vinunic**

Återhållen doft med gott om mineral plus äpple, persika, citrus och lite petroleum. Medelfyllig, torr, rik, mineralig smak med fruktig attack, stramt och rätt intensivt mittparti med mineral, petroleum, äpple och päron, fin längd och väl sammanhållet slut. Viss kraft trots låg alkohol på knappt 12 %, det imponerar. Lagras 6-12 år. ****, 399:-, 180 fl, lanserades 15 april

**2008 Georg Breuer Orleans
Rheingau, Tyskland
94155, Vinunic**

Ung, fruktig och mjukt kryddig doft med inslag av persika, aprikos och någon mineralton. Medelfyllig, rik, fruktig smak med god kropp, nyanserade aromer, lite oljig struktur, bra längd och småvarmt slut. Originellt och musealt vin, roligt snarare än riktigt högklassigt. ***, 499:-, 36 fl, lanserades 15 april

**2006 Walter Hansel North Slope Vineyard Chardonnay
Sonoma County, USA
94241, Vinunic**

Stor, utvecklad och avrundad chardonnayoft med gott om rostad ek plus persika, vanilj, smör, nötolja och en touche honung. Drygt medelfyllig, rik fruktig och oblygt ekig smak med rostade aromer, god längd, balanserad syra och lite eldigt och eksträvt slut med viss beska. Riktigt ursprungstypiskt. ***, 295:-, lanserades i februari

VITT SÖTT VIN

**2008 Georg Breuer Rüdesheimer Berg Roseneck Auslese Goldkapsel
Rheingau, Tyskland
94156, Vinunic**

Öppen, fruktig och nyansrik doft med botrytiskaraktär och inslag av mogen persika, aprikos, passionsfrukt, honung och lime. Medelfyllig, söt, rik, fruktig smak med distinkt attack, koncentrerad och ganska len mitt med sammansatta aromer, ren, klar och balanserad syra, utmärkt längd och smålacker, fruktig avslutning. Fin eftersmak med liten god sötna och drag av passionsfrukt, lime och persika. Lagras 10-20 år. ****(*), 419:-/375ml, 60 fl, lanserades 15 april

RÖDA VINER

**2005 Cortes de Cima Incognito Syrah
Alentejo, Portugal
94256, Vinunic**

Utvecklad, avrundad och markerat ekig doft med inslag av björnbär, plommon, körsbär, läder och kryddor. Rätt fyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med bra kropp, stora men rundade tanniner, sammansatta aromer, balanserad syra utmärkt längd och eldigt slut. Maffigt. ****(*), 329:-, lanserades i februari

**2007 Quinta do Malho
J & F Lurton, Douro, Portugal
94251, The WineAgency**

God, fruktig och sammansatt doft med körsbär, plommon, mörka bär, hallon, apelsin och mineral. Drygt medelfyllig, fint fruktig smak med bra attack, komplex mitt med god struktur av mogna tanniner, fin och spänstig syra, utmärkt längd och lång, ren och nyanserad avslutning. God redan nu men gjord för att lagras 6-12år. Ursprungstypiskt. ****, 379:-, 120 fl, lanserades i februari

Guide Michelin 2010

– Stjärnor som tänds och släcks



Årets Europaguide – Main Cities of Europe 2010 – presenterar många förändringar i den nordiska krogvärlden. De anonyma inspektörernas bedömningar innebär stor lycka på sina håll men grusade förhoppningar och stor besvikelse på andra. Fjolårets pressade konjunkturläge har också säkerligen satt sina spår.

Vi börjar i Stockholm där duon **Frantzén & Lindeberg** på restaurangen i Gamla Stan med samma namn fick sin första stjärna i fjol. Redan i årets Guide har de nu erövrat sin andra stjärna. Det är mycket snabbt marscherat och deras helhjärtade satsning har alltså redan gett resultat. Men så är det också en spektakulär upplevelse att äta middag där. Krogen har dock bara plats för 18 gäster så det gäller att beställa bord i tid.

Mathias Dahlgren Matsalen (vid Grand Hôtel) behåller sina två stjärnor och det innebär att Stockholm – även efter Edsbacka Krogs nedläggning i mars – fortfarande står med två 2-stjärniga restauranger. På minussidan får vi notera att anrika Operakällaren tappar sin stjärna men behåller fem röda bestick för enastående miljö och högklassig service. Även Leijontornet i Gamla Stan tappar sin stjärna, vilket innebär att antalet 1-stjärniga krogar reducerats till fyra – nämligen **Esperanto**, **F 12** (Fredsgatan), **Lux Stockholm** och **Mathias Dahlgren Matbaren**.

Mer glädjande, och kanske ett tidens tecken när vi håller lite hårdare i plånboken, så har Stockholm fått tre nya restauranger med symbolen "Bib Gourmand" – vällagad mat till rimligt pris. De nya är **Brasserie Bobonne** på Storgatan, **Den Gyldene Freden** i Gamla Stan och helt ny i Guiden restaurang **Sjögräs** vid Mariatorget på Söder. Stockholm har därmed inte mindre än åtta "Bib Gourmand"-restauranger.

I Göteborg försvarar alla de fem stjärnkrogarna sin utmärkelse, nämligen **Basement**, **Fond**, **Kock & Vin**, **Sjömagasinet** och **28+**. Restaurangkategorien "Bib Gourmand" med **La Cucina Italiana** och **Tvåkanten** har utökats med restaurang **Familjen**.

Köpenhamn har ett sprudlande krogliv med 48 restauranger rekommenderade i Guiden. **Noma** försvarar sina två stjärnor. Med en ny stjärna för restaurang **Ajoje** (nej, det är nog inte en same-krog) har Köpenhamn nu inte mindre än elva 1-stjärniga krogar. Detta trots att två restauranger, Ensemble och Geranium, mister sin stjärna. I kategorin "Bib Gourmand" hittar vi sju restauranger, varav en är ny för i år, **Kødbyens Fiskebar** på Flaesketorvet.

I Oslo behåller de fem 1-stjärniga krogarna sin utmärkelse. Restaurang **Eik** i kategorin "Bib Gourmand" får nu sällskap av **Obo Bar & Grill**.

Helsingfors 2-stjärniga restaurang **Chez Dominique** håller ställningarna och frestar dessutom med en speciellt intressant vinlista. Restaurang **Luomo** får en stjärna och

därmed finns nu fyra 1-stjärniga restauranger plus tre i "Bib Gourmand"-kategorin att välja bland.

Totalt rekommenderas i Europa-Guiden 24 restauranger i Helsingfors, 20 i Oslo, 48 i Köpenhamn (inklusive en handfull smörrebröds-krogar), 15 i Göteborg och slutligen 44 i Stockholm. Michelin-Guiden "Main Cities of Europe" täcker 44 städer i 20 länder. Man finner där 341 stjärnkrogar varav 15 med tre stjärnor (1 ny), 55 med två (5 nya) och 271 med en stjärna, varav 41 är nya för i år. Dessutom hittar man 231 krogar i "Bib-Gourmand"-kategorin och av dessa är 58 nya för året.

Om vi slutligen förflyttar oss till Frankrike erbjuder Guide France 2010 inte mindre än 105 nya "Bib-Gourmand"-restauranger av totalt 555. De erbjuder en komplett meny för mindre än 29 euro, i Paris mindre än 35 euro, vilket är klart intressant när man vill äta gott utan att kosta på sig en stjärnkrog.

Naturligtvis är det stjärnorna, som drar till sig störst uppmärksamhet och då i synnerhet de 3-stjärniga krogarna. I årets Guide lyser 26 restauranger med tre stjärnor. Tio av dem ligger i Paris och ute i landet hittar vi en ny för året **Auberge du Vieux Puits**, som ligger i Fontjoncouse, en liten by med 133 invånare, som nog endast målinriktade gastronomer letar sig fram till. Den ligger i södra Frankrike i trakterna mellan Narbonne och Perpignan. Tre stjärnor betyder "vaut le voyage", krogen är värd en resa och man kan med fördel övernatta i det lilla värdshuset med åtta rum.

På 2-stjärnig nivå finns nu 77 restauranger och 10 av dessa är nya för året. 455 krogar står med en stjärna och 47 av dessa är nytända för i år samtidigt som inte mindre än 41 tidigare stjärnor nu har slocknat. Det visar med all tydlighet att man bör ha årets Guide i bagaget för att hitta dagens smultronställen.

Som en parallell till "Bib-Gourmand" restaurangerna finns på hotellsidan en motsvarande "Bib Hôtel"-symbol. Den utmärker speciellt prissvärda hotell och är klart intressant.

Michelins kader av anonyma inspektörer utökas successivt allt eftersom man täcker in nya städer och nya länder. Den årliga utgivningen uppgår i dag till 25 olika röda guider, som täcker 23 länder och städer i tre världsdelar. Allt startade i bilismens och Michelindäckens barndom för 110 år sedan. Den första guiden gavs ut redan år 1900.

Richard Hallén

Châteauneuf-du-Pape

Munskänkarnas vinort 2010 är invigd. Det hela skedde vid en ceremoni i Châteauneuf-du-Papes stadshus 15 april. Föreningens styrelse förstärkt med tillresta medlemmar från sektionerna i Provence och Côte d'Azur deltog liksom företrädare för staden Châteauneuf-du-Pape och dess vinbrödraorden Échansonnerie des Papes.

Text: Ulf Jansson

Inledningsvis höll stadens borgmästare Jean Pierre Boisson ett varmt välkomnande tal varefter Richard Hallén berättade om Munskänkarnas historia och vad vår förening står för. Sedan överlämnade föreningens ordförande Lennart Rammer Munskänkarnas stora sköld. Märkbart glad tackade monsieur le maire för utmärkelsen och talade i sin tur om vinets stora betydelse för orten.

Därefter vidtog ett ordenskapitel med Échansonnerie des Papes. Där sattes Lennart Rammer, vice ordförande Ylva Sundkvist och Richard Hallén på det hala med en blindprovning där det gällde att bestämma druvsorterna i ett rött vin och korrekt ange jordmånen som tre olika viner vuxit i. Efter att ha avgett korrekta svar upptogs trion i vinbrödraorden och begåvades med varsin magnumflaska Châteauneuf-du-Pape.

Échansonnerie des Papes med tre pinfärska medlemmar och borgmästare Boisson med Munskänkarnas sköld.



Munskänkarnas ordförande Lennart Rammer överlämnar munskänkskölden till Châteauneuf-du-Papes borgmästare Jean Pierre Boisson.



Foto: Nisse Kjellen

MANUS & REGI: ULF JANSSON
Bengt Bouquet



Aktuella resor 2010

DOURO 2/5 – 9/5

Reseledare: Fredrik Åkerman
Arrangör: Portugisiska Viner à la Fredrik

KINA 2/5 – 13/5

Reseledare och arrangör:
Sten G Svenhage

TOSCANA 5/5 – 9/5

Reseledare och arrangör:
BKWine

FRANKEN 12/5 – 17/5

Reseledare: Kaj Ströberg
Arrangör: Bussresan Direkt

SARDINIEN

Resa 1: 15/5 – 22/5

Resa 2: 29/5 – 5/6

Reseledare och arrangör:
Sten G Svenhage

BOURGOGNE 16/5 – 22/5

Reseledare: Jan Allerstam
Arrangör: Alamco

BOURGOGNE, ÄLDRE

ÄRGÅNGAR 24/5 – 29/5

Reseledare: Mårten Söderlund
Arrangör: Alamco

ÖSTERRIKE

Resa 2: 6/6 – 13/6

Reseledare: Jan Allerstam
Arrangör: Alamco

SYDAFRIKA 8/6 – 19/6

Reseledare: Kaj Ströberg
Arrangör: Bussresan Direkt

BORDEAUX 26/6 – 4/7

Reseledare och arrangör:
Stig Åström

PIEMONTE & VALPOLICELLA

27/6 – 5/7

Reseledare: Kaj Ströberg
Arrangör: Bussresan Direkt

SAAR

Resa 1: 17/7 – 24/7

Resa 2: 24/7 – 31/7

Reseledare och arrangör:
Stig Toftling

GOURMETRESAN 28/8 – 7/9

Reseledare och arrangör:
Sten G Svenhage

STORA VINRESAN

18/9 – 29/9

Reseledare och arrangör:
Sten G Svenhage

KLASSISKA VINRESAN

9/10 – 19/10

Reseledare och arrangör:
Sten G Svenhage

TOSCANA 23/10 – 30/10

Reseledare och arrangör:
Sten G Svenhage

Druvkurs 2 i Ystadsektionen

Under det gångna året har Ystadsektionen genomfört en "druvkurs 2" som påbyggnad till den ordinarie druvkursen. Vår kurs omfattade 6 ytterligare druvor, tre gröna och tre blå, som vi tyckte tarvade en djupare genomgång: pinot gris, chenin blanc och gewürztraminer respektive sangiovese, tempranillo och merlot.

Det vanliga munsänkskonceptet tillämpades och varje lektion hade ett teoretiskt presentationspass som följdes på sedvanligt Ystadsmanér av en blindprovning med fyra viner av aktuell druva samt 1-2 jämförelseviner av annan sort. Kursen hade maximitalet 15 deltagare (med ett antal på reservlista!) och kursledare var undertecknad Sven-Anders Sölveborn, initiativtagare och utbildningsansvarig i Ystadsektionen. Jag hade följande föreläsare till mitt förfogande: Mats Petersson för chenin blanc, Birgitta Weiderup för pinot gris, Christina & Emil Sjörup för gewürztraminer, Bengt-Åke Nilsson för tempranillo, Torbjörn Lindén för sangiovese och Bo Willén för merlot. En tentamen genomfördes med både teoretiskt prov med två frågor hämtade från varje lektionspass och ett praktiskt prov med alla sex druvorna att identifiera. Ett speciellt Munsänkssdiplom utdelades till deltagarna och en specialfärgad nål till de godkända.

Ni som vill veta mer om vår druvkurs 2 och utbildningsmaterialet kan kontakta mig på e-postadressen sven-anders.solveborn@skane.se eller tel/fax 0411-70007.

Sven-Anders Sölveborn

Resestipendier 2011

Nu är det dags att söka Munsänkarnas resestipendium för 2011. För information gå in på föreningens hemsida under Medlem/Stipendier i menyraden till vänster. Där finns riktlinjer för resestipendier samt ansökningsblankett. Ansökan skall vara kansliet tillhanda senast den 15 september 2010.

MKOM

Västervikssektionen 25 år

Vid sektionens årsmöte i januari utsågs en av initiativtagarna, Ingela Åkerström, till hedersmedlem. I samband med utnämningen överlämnade sektionen en minnesgåva, en guldbrosch i form av Munsänkarnas logotyp.

Broschen finns i guld, gulddoublé samt i silver. Studio Jungfruhuset i Västervik har utfört arbetet.

Dan Wallin, sektionsordförande



Kalendariet

Årsmöte i Stockholm 22/5

Två klasar till Edsbacka Bistro i Sollentuna

Munsänkarna delar årligen ut diplom till restauranger med ett vinutbud av god kvalitet som är väl anpassat till maträtterna. Efter en individuell prövning klassas de med en, två eller tre druvklas. Edsbacka Bistro har i år tilldelats två druvklas, dvs den näst högsta nivån. Diplomet överlämnades till Edsbacka Bistro av Sollentunamunsänkarnas ordförande Anders Berg tillsammans med styrelsemedlemmarna Lennart Henriksson och Marlies Lebert-Persson. Edsbacka Bistro representerades av restaurangchefen Anders Holmgren.

Utmärkelsen Årets Vinkrog har tillkommit för att stimulera intresset för kombinationen vin och mat på restauranger. Kriterierna som värderas är vinutbud, antal viner på glas, prisnivå, vinlistan, vinglasen samt personalens vinkompetens.

Diplomet skall visa för besökarna att Bistron motsvarar högt ställda förväntningar på vinkombinationer och rekommendationer parat med prisvärdhet. Det bör tilläggas att Bistron ligger mycket nära gränsen för att få tre druvklas, den högsta nivån.

Anders Berg



Anders Holmgren med diplomet i mitten flankerad av Anders Berg och Lennart Henriksson från Sollentuna Munsänkarna.



Munsänkarnas diplom till Edsbacka Bistro 2010.

– Nordens största dryckestidning!

Prenumerera på

VIN&BAR
JOURNALEN

för endast

318:-

Prenumerera nu och du blir
medlem i Vin&Barsällskapet!



*supererbjudande till
Munskänkens medlemmar:*
Ett års prenumeration på Vin&Bar Journalen
(6 nr) + två extra utgåvor och en smart
vintermometer. Allt för 318 kr ink moms.

Besök www.vinochbar.se

Missa inte en spännande värld av mat och dryck direkt hem i din brevlåda. Till dig som vill läsa om nya dryckes- och matupplevelser, i Sverige och övriga världen. Som prenumerant blir du även medlem i Vin&Barsällskapet och får därigenom tillgång till exklusiva erbjudanden som presenteras i varje nummer, exempelvis unika vinlådor enbart för Vin&Barsällskapet. **Prenumerera nu!**

Superprenumeration för medlemmarna i Munskänken

☐ En **helårsprenumeration 6 nr för 318:- plus 2 nummer extra samt en smart vintermometer**

Namn: _____

Adress: _____

Postnr/ort: _____

☐ Jag är medveten om att prenumerationen kan innehålla information om reklam för vin, sprit och öl.
Priserna gäller endast i Sverige till och med 2010-12-31. För prenumeration utanför Sverige tillkommer porto.

Frankeras ej,
Vin&Bar
Journalen
betalar portot

VIN&BAR
JOURNALEN

SVARSPOST
12264160
110 05 STOCKHOLM



*Best
in test
2009*

BEST
CHILEAN
SAUVIGNON BLANC

VÄRLDENS
VINER

Di Di Di Di

DAGENS INDUSTRI
2009.09.25



FYND!
Corren
2009.10.09



icakuriren
2009.10.02



SvD
2009.10.01

FYND!
*Västerviks*Tidningen
2009.10.02

QUINTAY LEYDA SAUVIGNON BLANC, *janake*
13%VOL ART.NR 6637, 89KR WINE GROUP