

med vinjournalen

MUNSKÄNKEN



Georgien

– vinets vagga

Bairrada
Reseбилaga



NR 7 2018

ZIGGURAT MONTEFALCO ROSSO

Montefalco Rosso
D.O.C.
2015

Italienare av yttersta pasta-
och pizzavänligt snitt.
Intensiv och tät i både doft och
smak, från toppårgången 2015.

EKOLOGISKT

FYND!

Allt om Vin nr 7 2018



vinunic.se

2743 Ziggurat Montefalco Rosso 139 kr, 750 ml. Alkoholhalt 15%.

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

Spännande nyheter

När våra vänner föreslog att jag och min fru skulle bli medlemmar protesterade jag. "Inte kan jag tillräckligt om vin." Fördom! Eller att vi kräver rekommendationer för att få vara med. Fördom! Vårt varumärke förtjänar ett bättre rykte. Vi tror oss nu ha hittat en bra kanal för att, om inte råda bot på detta, så åtminstone komma en bra bit på väg.

Munkänkarna har inlett ett samarbete med Allt om Mat. Den kanske mest klassiska mattidningen med stor läsekrets i alla åldrar. Vårt första samarbetsprojekt är att göra en vin- och matresa till Sicilien hösten 2019. Ciceron på resan kommer Mats Burnert att vara. Som bekant en av våra världsmästare. Allt om Mat räknar med att öppna för bokningar i början av nästa år. 30 platser, så det gäller nog att skynda på. Samarbetet innebär bland annat att vi kommer att få redaktionellt utrymme för att berätta vad Munkänkarna är och synas i tidningen på olika sätt. Mycket spännande!

En ny aktivitet som vi arbetar med, kallar vi än så länge Unga munkänkarkor. Det låter lite som en junioravdelning men så är det inte riktigt tänkt. Idén kommer från Elke Jung som nött många par skor på olika mässor för hennes Vinbanken. se. Mässor med oftast unga som målgrupp. Där har hon fått många frågor om var man kan lära sig om vin. Elke rekommenderar alltid Munkänkarna, men kände nog att vi behövde stärka vårt budskap mot yngre generationer. Hon kontaktade mig och det passade perfekt eftersom marknadsgruppen börjat analysera vår position på marknaden och vårt budskap. Ibland kanske till och med brist på budskap.

En grupp på åtta unga munkänkarkor från sex sektioner över landet och två något äldre – bland annat han på bilden nedan – arbetar nu med olika koncept för anpassning av både innehåll och utformning av främst provningar. Detta för att hitta format som passar de yngre. En av nycklarna till framgång tror vi är att valberedningarna – på alla nivåer – i sitt arbete tänker på spridningen åldersmässigt. Då kommer detta att utvecklas på ett bra sätt automatiskt. Som jag skrev i Munkänken nr 4/2018, de unga håller oss på tårna. Nog så viktigt då den organisation som inte föryngrar sig eller inte har ambition att växa, den dör.

En del i medlemsvården är också att erbjuda förmåner av olika slag som ni hittar på hemsidan. Under vår jubileumsmånad september hade vi erbjudanden på böcker, champagneglas och kanske det allra häftigaste, sablar för sabrering. Under tiden fram till nyår rabatteras fina väskor för provningsglas med broderat munkänkarsemblem. Dessutom transportväskor för viner och bra priser på vinkylar. Berätta gärna vad ni vill att vi ska förhandla rabatter på. Dock funkade det inte med Systembolaget.

Njut av de återstående månaderna med Årets vinort!

Staffan Ågren

staffan.agren@munkankarna.se



INNEHÅLL

Georgien – vinets vagga	4	Beställningsviner	31
Vinlandet Georgien.....	6	Nätviner.....	36
Qvevri – den ursprungliga metoden.....	8	Bairrada	42
Georgiska druvor	10	Luis Pato	44
Tsinandali Estate.....	12	Quinta das Bageiras.....	46
Telavi Wine Cellar.....	13	Niepoort	48
Chateau Mukhrani.....	14	Luís Patrão.....	50
Shumi.....	15	Resebilaga	54
Teliani Valley.....	16	Stora Boråkra	58
Babaneuris Marani	17	Månadens cuvée	60
Orgo	18	Föreningsnytt.....	62
VinJournalen	19		

Georgien

– vinets vagga

De äldsta spåren av vin och vinodling har man funnit i Kaukasusområdet och de går sådär 8000 år tillbaka i tiden. I arkeologiska utgrävningar av gamla bosättningar från neolitisk tid söder om Tbilisi i Georgien har man frilagt rester av gamla lerkärl där man funnit vinsten och druvkärnor av *vitis vinifera sativa*. Till de äldsta fynden hör också ett större kärl i form av en bukig kruka dekorerad med vinklasar.

Text: Ulf Jansson Foto: Claes löfgren



Flera fynd av senare datum visar att här har odlats druvor och gjorts vin kontinuerligt sedan dess liksom så småningom även skrivna vittnesmål som talar uppskattande om de dåtida vinerna. Mest känt är väl Homeros' berömmande ord i Illiaden om vinerna från Kolchis, den västra delen av dagens Georgien.

Det ursprungliga sättet att jäsa vin var i krukor. Formen på krukorna utvecklades efterhand och modellen för dagens *qvevri* har i stort sett stått sig i över två tusen år. Idag är qvevriviner en georgisk specialitet och krukorna har blivit en exportartikel.

Under trehundratalet kristnades landet, enligt legenden av St Nino, en kvinna från Konstantinopel, som medförde ett kors av vinrankor. Kyrkor och kloster etablerades och därmed kom vinodlingen att utvecklas med nya vingårdar och bevattningskanaler. Vin behövdes till mässan men sågs också som en vardaglig hälsosam dryck. Kyrka, vingårdar och bevattningskanaler bildade en inte helt helig treenighet. Idag kan St Ninos kors ses i alla georgiska kyrkor.

900-1200 talet ses som gyllene århundradet för georgiskt vin. Man selekterade druvor, anlade nya vingårdar och byggde

vinkällare. Samtidigt var det också under den perioden som hela landet första gången enades efter att tidigare bestått av mindre stater. På 1400-talet splittrades man på nytt, nu under turkar och perser. Vinproduktionen fortsatte dock och en fransk besökare noterade 1669 att mycket vin av hög kvalitet exporterades till grannländerna.

På 1700-talet närmade sig georgierna det kristna Ryssland för att undkomma förtrycket inom det osmanska riket. Följden blev att Ryssland ockuperade östra Georgien 1801 och sedan även den västra delen.



En förryskningspolitik inleddes där bland annat den georgiska kyrkan inordnades under den ryskortodoxa.

Vinodlingen fick däremot ett uppsving när Georgien blev hela Rysslands vingård. Europeiska metoder att göra vin började införas och de georgiska vinerna närmade sig stilmässigt de europeiska. En av de drivande var prins Alexander Chavchavadze som anlade vingårdar och byggde vinkällare enligt dåvarande europeisk modell. En annan framgångsrik prins, Ivane Mukhranbatoni, exporterade sitt vin till bland annat Frankrike och han var också

först med att producera mousserande vin i Georgien och David Sarajihsvili startade det första brandybränneriet 1888 i Tblisisi. Georgierna själva drack vin medan ryssarna som var vana vid vodka efterfrågade sprit. Lösningen blev att göra en sorts grappa på druvresterna från vinproduktionen. *Chacha* har sedan dess blivit ett komplement för många vinproducenter.

Liksom den europeiska vinnäringen drabbades den georgiska under andra halvan av 1800-talet av oidium, mjöldagg och phylloxera. Den senare farsoten har gjort att de georgiska druvorna numera

växer på amerikanska rotstockar liksom i alla andra vinländer. Vinnäringen överlevde och i början av 1900-talet producerade man hundratals viner av ett otal inhemska druvsorter.

Den ryska ockupationen kom att vara fram till 1918 då Georgien förklarade sig fritt efter ryska revolutionen. Friheten blev dock kortvarig. 1921 var ryssarna tillbaka, nu som Sovjetunionen. På det politiska planet blev det tal om hårda utrensningar. Ironiskt nog leddes de av tre georgier: Stalin, Berija och Ordzjonikidze. Vinnäringen berördes inte så mycket i början, ännu 1926 var 80 % av näringen privatägd. Men stegvis tog staten över och vinproduktionen kollektiviserades och genomgick också en rationalisering. Färre vinsorter skulle framställas men i gengäld i större volymer. Av Georgiens skatt med uppåt 500 druvsorter fick bara 16 användas, det vill säga de som kunde ge högst avkastning. Massproduktionen tog sedan över totalt men även den kom så småningom att drabbas. 1985 påbjöd Gorbatsjov ett alkoholförbud i hela Sovjetunionen i ett försök att stävja superiet. Förbudet lyftes efter tre år av smygsupande.

1991 förklarade Georgien sig åter för självständigt efter Sovjetunionens kollaps. Det första årtiondet blev tufft för vinnäringen som nu måste byta inriktning. Det startades dock flera nya privatägda vingårdar samtidigt som utländska investerare som Pernod Ricard kom till. Det satsades också på ekologisk och biodynamisk vinodling, framför allt när det gäller viner avsedda för export till Västeuropa och USA.

2006 införde Ryssland ett handelsembargo på georgiska varor vilket drabbade vinnäringen. För de kvalitetsinriktade vinproducenterna spelade det mindre roll, man hade redan riktat in sig på att sälja till väst. Däremot drabbade det volymproducenter som var vana att sälja enklare halvsöta vita och röda viner till ryssarna. Nu måste man orientera om sig och höja kvaliteten. Fast när embargot sedan lyftes var man snart tillbaka på sin gamla inkörda marknad igen. Samtidigt som fler och fler ryssar numera efterfrågar viner av högre kvalitet.

Perioderna av frihet och självstyre har varit kortvariga för georgierna. Att man ändå lyckats behålla en egen identitet och kultur under den skiftande historien förklaras med att georgierna är djupt religiösa och att den georgisk-ortodoxa kyrkan är en viktig sammanhållande faktor i samhället. Samtidigt är bruket av vin en del av den georgiska kulturen och djupt rotat. Det hör till att ha åtminstone någon i släkten som odlar druvor och gör vin för husbehov. Och om inte köper man ett lass på marknaden och gör vin av det. 🍷

Vinlandet . *Georgien*

Georgien är beläget i Kaukasusområdet där Europa möter Asien. Landet ligger inklämt som en kil med Svarta havet i väst, Ryssland i norr, Azerbajdzjan vid spetsen i öst och Armenien och Turkiet i söder.

Georgien är starkt kuperat och består till 80 % av berg. I norr ingår delar av Kaukasus bergskedja med snöklädda toppar på över 5000 meter, i mitten ligger ett slättland som vetter mot väst och i söder tornar Lilla Kaukasus upp sig. Därmed har man ett effektivt skydd mot kalla vindar från norr och är öppet för varmare luft som strömmar in från Svarta havet i väst. I landet finns också många floder som ger möjlighet till konstbevattning.

Georgien är indelat i 14 regioner och det odlas vin kommersiellt i nästan alla.

Kakhetien

Det här distriktet ligger längst i öst och är det överlägset största med 22.500 hektar vingårdar och står för sådär 3/4 av Georgiens vinproduktion. Det är också den mest utvecklade vinregionen och här ligger 15 av Georgiens 19 PDO, Protected Distrikt of Origin, motsvarande Frankrikes AOP. Vingårdarna ligger huvudsakligen i floden Alazanis dalgång. Staden Telavi är huvudort och här finns flera av de ledande vinproducenterna. Saperavi är huvuddruvan för rött vin och rkatsiteli för vitt. I Kakhetien håller man också på traditionen att jäsa vin i qvevri även om det idag bara är en liten del av produktionen.

Kakhetiens PDO: Vita torra viner är Tsinandali som görs av druvorna rkatsiteli och mtsvane kakhuri i ungefärliga proportionerna 85 % - 15 %, Gurjaani av rkatsiteli,

Vazisubani av rkatsiteli och mtsvane och Manavi av mtsvane och lite rkatsiteli,

Ambra viner är en georgisk specialitet där vitvinsdruvor fått jäsa med skalen och därmed fått en djupare färg och lite strävare struktur. Hit hör Tibaani som görs av rkatsiteli och Kakheti av rkatsiteli och kakhethian mtsvane.

Napareuli och Kotekhi är båda appellationer för torra, både vita och röda viner av rkatsiteli respektive saperavi.

Mukuzani, Kvareli och Saperavi Khashmi är röda viner av saperavi och Teliani är ett mörkt rött vin av cabernet sauvignon.

Kindzmarauli och Akhasheni är halvsöta rödviner av saperavi.

Kardenakhi slutligen är ett förstärkt vitt vin av rkatsiteli, khikhvi och mtsvane kakhuri.

Kartli

Även det här distriktet är känt för riktigt bra viner. Kartlis vinodlingarna följer huvudsakligen floden Mtkvari, dels uppströms från huvudstaden Tbilisi till distriktet Imereti och dels nedströms till gränsen mot Azerbajdzjan. Distriktet delas därför upp i Shida (inre) Kartli och Kvemo (nedre) Kartli. Här produceras förutom viner i klassisk stil även en del mousserande. Kartli har ett PDO: Atenuri som är just ett mousserande vin. Det görs huvudsakligen av druvsorterna chinuri och gori mtsvane, men även aligoté är tillåten.





Imereti

Ett mycket kuperat distrikt med tre olika klimatzoner och många jordtyper. Därmed blir det också viner men olika karaktärer. Här görs ett PDO-vin: Svir, ett torrt vitt vin av tsitska, tsolikouri och krakhuna som pressas och jäsas tillsammans.

Racha-Lechkhumi

Det här distriktet ligger högt uppe i norra Kaukasus med kalla vintrar och snötäckta bergstoppar året runt. Här odlas vin på bara sådär 1600 ha. Det mesta ligger utefter floden Rioni och man har två PDO-viner: Det halvsöta röda Khvanchkara gjort på aleksandrouli och mujuretuli och Tvishi, ett torrt till halvsött vitt vin av druvan tsolikouri.

Meskheti

Meskheti ligger i södra Georgien och är landets torraste region varför vingårdarna är konstbevattnade. Gårdarna ligger på 900 – 1700 meters höjd och är de högst belägna i Georgien. Distriktet ses som ett av de äldsta i Georgien och några av dagens druvsorter, som saperavi, tros komma härifrån. Vinproduktionen idag är dock liten.

Gurien

En liten låglänt region vid Svarta havskusten med fuktigt klimat, milda vintrar och heta somrar. Här är också bläsigt med omväxlande kalla vindar från havet och varma från inlandet. De bästa vingårdarna ligger på sluttningar en

bit in från kusten. Mest odlade druvsorter är tsolikouri för vitt vin och chkhaveri för rött.

Samegrelo

Det här distriktet sträcker sig från Svarta havskusten norrut en bit upp mot Kaukasus. De bästa vinmarkerna finns på bergssluttningar en bit in i området där också finns en hel del kalk i marken samtidigt som klimatet är lämpligare än ute vid kusten. Mest odlade druvor är tsolikouri för vitt vin och ojaleshi för rött vin.

Adjara

Ett skogigt distrikt längst i sydväst med Svarta havet i väst och Turkiet i söder. Klimatet är subtropiskt och mycket regnigt vid den låglänta kusten. I inlandet är det torrare och här möter bergen från Lilla Kaukasus upp med toppar på 3000 meter. De flesta vinodlingarna ligger dock på lägre bergssluttningar. Här har odlats vin sedan antiken och idag återplanterar man gamla vingårdar och jobbar aktivt med att rädda gamla hotade druvsorter. Mest odlade druvor är den gröna tsolikouri och blå chkhaveri.

Abchazien

Det här är det nordligaste distriktet och har en lång kustremsa som dock anses vara mindre lämplig för vinodling. Vingårdarna ligger därför en bit in i bergen från kusten, främst i den norra delen av regionen. Området hyser en stor mängd gamla georgiska druvor. Mest odlade idag är chkhaveri, tsolikouri och dzelshavi. 🍷

Fakta Georgien

Vingårdsareal:
ca 50.000 ha

Vinproduktion:
80-120 miljoner liter/år
Export:
ca 50 miljoner flaskor/år

Vinproducenter:
ca 500 varav
200 exporterar

Främsta exportmarknader:
Ryssland, Ukraina, Kina, Kazakstan och Polen.

Qvevrijäsning – den ursprungliga

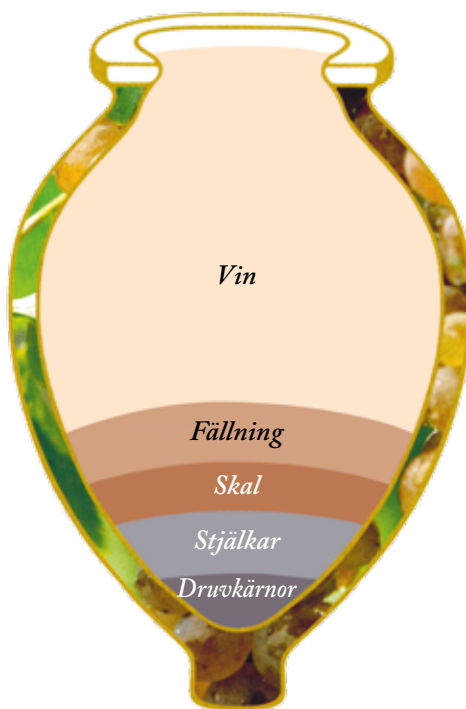
När människan en gång lärde sig använda lera till att bland annat göra krukor blev det också möjligt att göra vin. Leran har sedan dess ersatts av trä, glas, stål och andra material. Idag märks en liten renässans för leran när vinmakare snart sagt världen runt testar att göra vin i krukor av olika former.

Bruket att jäsa vin i lerkärl har dock alltid varit levande i Georgien. Här är det frågan om en 8000-årig tradition. Från de första krukorna, som var förhållandevis små och väl inte precis hade optimal form, utvecklades kärnen så småningom till dagens större, mer konlika modell med spetsig botten. Den modellen menar man stod klar på 300-talet f Kr när man började gräva ner kärnen i jorden.

Att tillverka qvevri är ett hantverk som går i arv i olika familjer i vissa byar. Zaza Kbilashvili är 4:e generationens qvevrismakare i Vardisubani. I sin verkstad bygger han upp 10-12 stycken åt gången. Som alltid med hantverk blir en qvevri aldrig den andra riktigt lik.

Krukorna byggs upp från botten, ring för ring med en decimeter lera åt gången och med 2-3 dagars torktid emellan. Leran kan vara av olika typer beroende på var den hämtas, Zaza har sitt eget ställe uppe i bergen.

När qvevrin är klar får den torka 2-3 veckor, sen bränns den i en vecka. Zaza har en liten byggnad för det, stor nog att rymma en personbil. Krukorna ställs in som i en ring, han gör en brasa på golvet mellan dem och murar sedan igen dörröppningen så när som på ett litet lufthål och ett annat hål nere vid golvet där han kan mata på med mer ved.



När bränningen är klar öppnas dörren upp igen och urnorna får svalna. De från början grå qvevrina har nu fått en blomkruksröd färg.

Nästa steg blir att ge qvevrin ett hölje av kalkrik cement på utsidan för att skydda den från jorden den så småningom ska grävas ner i. Även insidan beläggs med ett lager, fast här är det istället bivax. En välskött qvevri kan hålla upp till ett sekel men den måste göras ren mellan varje användning. Även här finns det specialister som gör jobbet.

Storleken på qvevri varierar från 800 till

4000 liter. Standard för Zaza är 2000 liter och för dem tar han 4000 lari, ca 14.000:-.

Qvevri används för jäsning, mognadslagring och förvaring av vin. Kärnen grävs ner i jorden för optimal temperatur och formen gör att must och druvmassa cirkulerar under jäsningsprocessen vilket underlättar extraktionen. Inför jäsning pressas eller trampas druvorna och urnorna fylls till 80 – 85 % med must och så mycket druvskal, kärnor och stjälkar som vinmakaren tycker är lämpligt.

Man lägger på ett lock och avvaktar att jäsningen ska börja. Under jäsningen rör man om i qvevrin 4-6 gånger per dygn så att skal och must hela tiden blandas. När jäsningen sedan är klar toppar man upp qvevrin och försluter den. De fasta bestandsdelarna sjunker till botten och beroende på stil och tradition får vinet ligga i qvevrin på dräggen från 2 månader som i Kartliregionen och upp till 5-6 månader som i Kakheti. Då öppnar man qvevrin, smakar på vinet och avgör om det ska buteljeras, dras över till en annan qvevri eller till ekfat för ytterligare lagring. Kvar i botten ligger druvresterna som kan destilleras till "chacha", den georgiska motsvarigheten till grappa.

Skillnaden i uttryck för vita viner jästa i qvevri är jämfört med europeisk metod att vinerna får djupare färg, blir lite kraftigare med ett visst tannintillskott och får toner av honung, torkade apelsinskal, aprikoser och andra stenfrukter. För de röda vinerna är skillnaderna inte lika märkbara.

I december 2013 upptogs metoden att jäsa vin i qvevri på Unescos världsarvslista. 🍇



Leran hålls fuktig under dubbla lager av plast



En qvevri byggs upp lager för lager



Här inne bränns krukorna

metoden



Färdig qvevri med skyddande cementlager.

Qvevriprovning

Georgiska druvor

Georgien har sin egen skatt av vindruvor. Enligt en vetenskaplig inventering på 1960-talet ska det finnas åtminstone 525 olika sorter i de georgiska vindistrikten. Av dem sägs 425 vara i odling idag om man räknar in plantskolor och experimentvingårdar.

Några sorter är vitt spridda medan de flesta bara odlas på någon plats här och där. Störst variation finns i regionen Kakheti med 80 sorter, Imereti 75, Samegrelo 60, Abchazien 58, Guria 53, Adjara 52 och Racha 50.

Under 1800-talets andra hälft drabbades vingårdarna först av oidium och mjöldagg och sedan av phylloxera. Därmed kom mångfalden att minska. Likaså gjorde den från 1950-talet och framåt när den sovjetiska planekonomin rationaliserade den georgiska vinproduktionen. Nu skulle bara de 16 mest riktbärande sorterna odlas. En sorgslustig detalj i det sammanhanget var att vinerna också skulle anonymiseras. I stället för namn skulle de bara kallas för siffror. Tsinandali blev nr 1, Teliani nr 2, Gurjaani nr 3 osv.

Gorbatjovs anti-alkoholkampanj i mitten av 1980-talet ledde i sin tur till att många

vingårdar rotades upp vilket även det glesade ut druvbeståndet. Idag räknar man med att sådär 45 sorter förekommer i kommersiell odling. Med georgiskt mått är det litet men nu jobbar man på att öka mångfalden. Vid sidan av att bara försöksodla har staten dragit igång ett program för att uppmuntra vinodlare att återplantera flera av de gamla georgiska druvsorterna. Man delar helt enkelt ut plantor till intresserade vinodlare och planen är att på sikt ska 70.000 plantor sättas ut i vingårdarna.

Vid sidan av de inhemska druvorna odlas även internationella, främst franska druvor i begränsad omfattning.

Gröna druvor

Rkatsiteli

Rkatsiteli, namnet betyder röd stjälk, är den mest odlade druvan i Georgien med cirka 20.000 hektar eller 43 % av landets vinareal. Den är tålig och lättodlad och behåller sin syra även vid högre mognadsgrader. Den hör till den kakhetskiska familjen av druvor och ses som en mycket gammal sort. Rkatsiteli fungerar bra både vid klassisk europeisk vinmakning och traditionell georgisk metod med qvevri. Druvan producerar rätt mycket socker och har bra syra. Den är dock inte särskilt aromatisk och blandas gärna med andra druvor, ofta mtsvane kakhuri som till exempel i PDO-vinet Tsinandali. Som uttrycksfullast blir den när den växer i Alazanidalen i Kakhetien.

Mtsvane kakhuri

Det finns sex olika druvor som heter mtsvane i Georgien, alla dock med tillnamn efter den region de kommer ifrån. Således kommer mtsvane kakhuri från Kakhetien där den ofta blandas med rkatsiteli för att bidra med aromer och finess. Druvan bildar

mycket socker samtidigt som den bibehåller en bra syranivå. Den vinifieras både enligt europeisk metod och traditionell georgisk metod i qvevri. Den används också till starkviner.

Kisi

Kisi hör även den till den kakhetskiska familjen och tros vara en korsning av mtsvane och rkatsiteli. Den odlas främst i östra Georgien och ger uttrycksfulla, aromrika viner med bra syra. Den var nära att utrotas efter den sovjetiska fokuseringen på riktbärande, mer lättodlade sorter. Idag är den på väg tillbaka igen.

Goruli mtsvane

Den här druvan stammar från Kartli och är en sent mognande, aromatisk sort. Den ger lättare viner med måttlig syra och blandas ofta med rkatsiteli och chinuri för att få mer ryggrad. Ingår tillsammans med chinuri i det mousserande PDO-vinet Atenuri.

Tsolikouri

Tsolikouri tillhör den imeretiska familjen och är den mest odlade gröna sorten i västra Georgien där den med sitt tjockare skal står sig bra i den fuktigare väderleken. Det är en användbar sort som ingår i både torra, söta och mousserande viner. Vinerna får aromer av citrus, gula frukter och blommor samt bra syra i smaken och de anses som mycket lagringsdugliga.

Chinuri

Chinuri kommer ursprungligen från Kartlidistriktet och är en tålig druvsort som mognar sent och ger rika skördar. Vinerna blir lite fylligare och rundare samtidigt som de har fin, balanserad syra. Chinuri används bland annat till det mousserande PDO-vinet Atenuri.



Mtsvane



Khikhvi

Den här druvan kommer från Kakhetien och har sin största utbredning där. Den mognar tidigt och brukar användas i bergs-vingårdar där klimatet är svalare. Vinerna blir lite lättare med fina aromer av gula frukter och blommor och behaglig syra i smaken. Khikhvi används till både torra och söta viner och även förstärkta. Den ingår ofta i blandningar där den bidrar med aromer men den buteljerar också druvren.

Blå druvor

Saperavi

Saperavi är den mest planterade blå druvsorten. Den odlas i alla distrikt och står för cirka 10 % av Georgiens vingårdsareal. Mest odlas den i Kakhetien där den finns i snart sagt alla vingårdar. Med pigment både i skal och fruktkött är saperavi en färgrik druva som ger riktigt mörka rödviner. Som en gammal



Saperavi

druvsort har den också många kloner. Vinerna har mörka bär i doften och tydlig strävhet och bra syra i smaken. Förutom att ge lagringsdugliga viner av hög kvalitet används den även till rosé, halvsöta och söta rödviner.

Alexandrouli

Den här druvan härstammar från Racha och odlas också mest där. Mognar sent och ger behagligt mjuka viner med toner av hallon och körsbär. Druvan används ofta till rödviner med sötma.

Ojaleshi

Ojaleshi betyder "växa på träd", ett passande namn för en druva som är en av Georgiens äldsta. Längre odlades den också med lämpliga träd som stöd. Idag odlas den på modernare vis med guyot-uppbindning vilket ger lägre skördar men bättre kvalitet. Det är en sent mognande sort som skördas först i november och december. Druvan ger trevliga viner som ofta vinifieras med några gram restsocker.

Tavkveri

En druva som idag mest odlas i Kartliregionen. Mognar sent och ger trevliga röda viner med inslag av körsbär och örter. Druvan används också till roséviner. En egenhet är att sorten inte är hermafrodit utan bara har honkön. Därför planteras den ihop med chinuri och goruli mtsvane för att pollinera.

Otskhanuri Sapere

En druvsort som främst odlas i Imereti-regionen där den anses som den bästa. Namnet betyder "den färgrika från Otskhan". Då den inte är så känslig för gråröta odlas den i de västra, fuktigare delarna av landet. Den ger intensivt röda viner med aromer av körsbär, skogsbär, plommon och örter och en robust struktur som gör att de vinner på lagring.

Chkaveri

Det här är en druvsort från västra Georgien, en sent mognande druva som ger höga sockerhalter och rätt frisk syra. Den är inte särskilt pigmentrik varför vinerna ligger åt det ljusare hållet. Vinerna får toner av körsbär, skogsbär och kryddor och är i regel gjorda för snar konsumtion. Används också till vitt vin.

Jani

Namnet betyder "kraftfull" och det hänger kanske samman med att druvan har tjockt skal och ger rätt tanninrika viner. Jani är en druva med ursprung i västra Georgien. Förr var den vanligt förekommande men på grund av sjukdomar och andra orsaker odlas den bara i liten omfattning idag. Dock är den med i det georgiska nyplanteringsprogrammet varför arealerna lär öka. Jani ger liten skörd men hög kvalitet.

Shavkapito

Namnet betyder "vinranka med svart stjälk" och druvan kommer från regionen Kartli i östra Georgien. Den ger relativt ljusa viner med röda bär och örter i tonerna och bra syror och den vinifieras både på traditionellt georgiskt vis med qvevri och europeiskt stil med stål och ekfat. Beroende på om druvorna växt nere i dalarna eller uppe på sluttningarna ger den antingen relativt fylliga viner eller lättare och eleganta.

Aladasturi

Den här druvan har sitt namn efter byn Aladast i Gurien. Också den har tidigare varit mer spridd men odlas idag i mindre omfattning. Druvan har tjockt skal utan att vara särskilt pigmentrik. Vinerna görs både på traditionellt sätt eller modernt europeiskt vis. De doftar av mörka körsbär och kryddor, har fin strävhet, god syra och måttligt med alkohol. Bra viner brukar vinna på lagring. 🍇

Tsinandali Estate

Tsinandali är en historisk vingård som går tillbaka till 1800-talets första hälft. Det var här som prins Alexander Chavchavadze anlade vingårdar och byggde källare enligt den tidens högsta europeiska standard med jäskar och ektunnor för lagring.

Text: Ulf Jansson Foto: Claes löfgren



Han var också först i landet med att buteljera sina viner. Samtidigt höll han fast vid det traditionella sättet att göra viner i qvevri. Därmed kan han också ses som föregångare för alla de vinproducenter som idag vinifierar på båda sätten.

Här utvecklade prins Alexander också ett vitt vin kallat Tsinandali bestående av rkatsiteli med 15 % mtsvane tillsatt. Första årgången var 1886 och idag är Tsinandali ett av 19 Georgiens PDO. Vid sidan av allt detta höll han sig också med en personlig vinsamling på 17.000 flaskor. I samlingen ingår bland annat 150 till 200 år gamla bordeauxer och saperavi från 1839 och 1841.

Sedan 2008 ägs Tsinandali Estate av Silk Road Group som investerat ordentligt i gården. De ursprungliga vingårdarna har restaurerats och planterats om med 11 olika georgiska druvsorter. Vinkällaren är toppmodern och välutrustad med stältankar, ekfat och förstas qvevri. Liksom prins Alexander på sin tid har man även ett destilleri på plats för att göra chacha. Års-

produktionen ligger på en bit över 100.000 flaskor per år fördelade på tolv olika viner varav en stor del exporteras. Ambitionen är att ligga på topp och göra riktigt bra viner. Och förstås kunna ta bra betalt för det.

Provade viner

2016 Tsinandali No 1 Prince Chavchavadze

Cuvée av 70 % rkatsiteli och 30 % mtsvane som jäst i stältank. Ren, fin doft med gula frukter i tonerna och välbalanserad smak med fin syra och god längd.

2017 Natella

Ett vin av fem druvsorter, mtsvane, kisi, khikhivi, tsolikouri och tetra som jäst tillsammans med europeisk metod. Har gula frukter i mjuka toner och medelfyllig, torr, fruktig, rättfram smak med god syra och bra balans.

2017 Khikhivi

Det här vinet har jäst i qvevri och fått en ambrafärgad ton. Doften har nötter,

mandel, gula frukter, fikon och lite honung i tonerna. Smaken är torr och fruktig med lätt strävhet, fin syra riktigt bra längd och småsträv avslutning. Qvevrijsningen har gett vinet ett helt annat uttryck än den klassiska stilen i första glaslet.

2017 Nino Rosé Veuve Griboyedoff

Ljusrosa färg. Fin, fruktig och nyanserad doft med karaktär av röda bär. Knappt medelfyllig, halvtorr, fruktig smak med liten trevlig strävhet, fin syra och god längd med röda bär i tonerna. Har en liten trevlig sötmarundning i sig som balanseras fint av syran. Gjort av alexandrouli och mujaretouli.

2014 Saperavi Reserve

Klassisk europeisk vinmakning med lagring i ettåriga barriquer. Mörk, svarttröd färg. Bra doft med både frukt och fat och inslag av björnbär, blåbär och choklad. Medelfyllig, trevligt utvecklad smak med druvtypisk strävhet, fin, ren syra och utmärkt längd med komplexa aromer samt fast slut. 🍷

Telavi Wines vinkällare,
"Marani" på georgiska.



Telavi Wine Cellar har sitt säte strax utanför staden Telavi i Kakhეთien. Firman grundades 1915 och kan alltså se tillbaka på en drygt hundraårig historia.

Idag hör man till de större georgiska vinproducenterna med 240 hektar vinmark. 70 % är planterade med blå druvsorter och 30 % med gröna. Mest är det inhemska georgiska druvor det rör sig om som saperavi, rkatsiteli, alexandreuli, mtsvane och kisi. Men man odlar också en del internationella sorter som cabernet sauvignon, merlot, malbec, chardonnay och riesling. Gårdarna ligger spridda i olika appellationer i Kakhეთien och är planterade med 2400-3400 rankor per hektar. För instegsvinerna tar man ut 9 ton per hektar, för de bättre vinerna ligger man lägre.

Vineriet är modernt och välutrustat med ståltankar i olika storlekar, pneumatiska vinpressar och system för temperaturkontroll liksom ekfat av olika storlekar för både jäsning och lagring. Men här finns också en avdelning med qvevri nedgrävda i jorden.

Vinutbudet är brett med närmare 50 olika viner i sex olika kategorier: bordsviner, regionala viner, appellationsviner, vingårdsviner, satrapezo (gammal beteckning på finare viner) och reservviner som är det senaste tillskott. Dessutom destillerar man både chacha och brandy.

Provade viner

2017 Mtsvane

Ett regionalt vin med ung, fruktig doft och medelfyllig, torr smak med fin syra och viss beska.

2017 Tsinandali

Ett appellationsvin av 80 % rkatsiteli och 20 % mtsvane. Ung, fin, fruktig doft med inslag av blommor och citrus. Medelfyllig, torr, frisk och rättfram smak med bra syra och längd samt lite besk avslutning.

2017 Kondoli

Trevlig, fruktig, blommig och lite örtig doft. Medelfyllig, torr och ganska besk smak med bra längd, len textur och integrerad syra. 50/50 mtsvane och kisi.

2016 Satrapezo 10 Kvevri

Guldgul färg. Avrundad doft med inslag av honung, gula frukter och torkade fikon. Drygt medelfyllig, torr smak med god

kropp, lagom strävhet, fin syra och riktigt bra längd. Jäst och lagrat i qvevri. Inte dumt alls.

2017 Saperavi

Fin, fruktig doft med inslag av blåbär, björnbär och plommon. Medelfyllig, god, fruktig och rättfram smak med lagom strävhet, fin syra och bra längd. Riktigt trevligt vin med fräsch fruktighet.

2016 Mukuzani

Smått utvecklad doft med plommon, björnbär, hallon och lite ek. Medelfyllig, fruktig och fatig smak med lite torr strävhet, fin syra och bra längd med nyanserade aromer. Har lagrats 8 månader i använda barriquer.

2016 Kondoli Vineyards Saperavi

Djup, fruktig, mörkbärig doft med diskret ekinslag. Medelfyllig, fruktig och nyanserad smak med god, druv mogen strävhet och fin syra, bra balans, riktigt fin längd och småvarm avslutning. Elegant.

2015 Satrapezo Saperavi

Djup men reserverad doft med plommon, björnbär, blåbär och ek. Medelfyllig, fin, fruktig smak med bra början, sammansatt mitt med god strävhet, fin, ren syra, bra balans och rent, fast slut. Elegant vin av selekterade druvor, lagrat 15 månader i qvevri och ekfat. 

Chateau Mukhrani

Chateau Mukhrani har anor sedan 1500-talet men så länge har det inte gjorts vin här. Det var först sedan den dåvarande ägaren prins Ivane Mukhranbatoni under en tripp till Frankrike på 1870-talet lärde sig om vinproduktion i Bordeaux och Champagne som produktionen kom igång.

Först anlade han vingårdar med både georgiska och importerade druvsorter och byggde sedan ett stort vineri med kapacitet för 1.200.000 liter vilket på sin tid var unikt för hela Kaukasus.

Här producerade han flera olika viner och var också först i Georgien med att göra mousserande vin. Trots ett för sin tid högt pris sålde vinerna bra i städer som Sankt Petersburg - där Ivane var hovleverantör - Moskva, Warszawa, Paris och Wien och exporten gick även till USA. Därigenom var han först med att visa att Georgien var kapabelt till vin av världsklass.

1873 påbörjade han bygget av ett slott på egendomen vilket kom att ta 12 år. Arkitekten var en fransman och den omkringliggande parken designades av en trädgårdsmästare från Versailles. Här byggdes också en underjordisk källare med en tunnel som förband slottet med vineriet.

Idag är slottet restaurerat och vineriet utökat och moderniserat till dagens krav med bland annat stältankar och barriquekällare. Och nu i höst tar man en ny qvevrikällare i bruk. Vingårdarna omfattar 102 hektar och ligger i ett öppet, lätt sluttande landskap där man odlar både georgiska och internationella druvsorter. Platschef med ansvar för både vinodling och vinmakning är Patrick Honnef, tysktättad med stor erfarenhet från Bordeaux. Totalt gör man cirka 500.000 flaskor om året, 60 % är vitt och resten rött. I slottsbyggnaden finns också en restaurang och man har även en "vinstudio" mitt i Tbilisi där man säljer sina viner.

Bakom dagens satsning står en trio vinroade miljardärer med svenske Fredrik Paulsson som majoritetsägare.



Provade viner

2016 Rkatsiteli Supérieur

Ung, fruktig, ren doft med gula äpplen, gula plommon och någon muskatton. Knappt medelfyllig smak med fin attack, rätt len textur, bra syra, fin längd och rent slut. Elegant.

2017 Parfum d'Été

Ung doft med fläder, nässlor, gula frukter och blommor. Nästan torr, fruktig och rättfram smak med bra syra och fin längd. Cuvée av sauvignon blanc och muscat d'alexandrie.

2016 Qvevri

Guldgul färg. Lite utvecklad doft med gula frukter i tonerna. Torr smak med liten, mjuk strävhet, fräsch syra, god, rund kropp och nyanterade aromer. Har legat 6 månader på jästfällningen. 45 % av skalen har använts och bara lite av stjälkarna. Cuvée dominerad av rkatsiteli.

2015 Saperavi Supérieur

Fruktig doft med björnbär, blåbär, mörka körsbär, ek och kryddor. Medelfyllig, fruktig smak med bra början, fokuserad mitt med behärskat strama tanniner, fin syra och utmärkt längd med nyanterade aromer. Elegant.

2014 Chavkapito Réserve Royal

Lite ljusare röd färg än föregående vin. Fruktig och fatig doft med hallon och andra röda bär, plommon, ek och choklad. Medelfyllig, fruktig och utvecklad smak med fatkaraktär, tydlig strävhet, bra syra riktigt bra längd med sammansatta aromer och lite uttorkat slut. Har legat 2 år i fat och det känns vara i mesta laget.

2015 Saperavi Réserve Royale

Fruktig doft med blåbär, slänbär, körsbär och ek. Medelfyllig, fint fruktig smak med trevligt uppstramande mitt med goda, runda tanniner, fräsch syra, utmärkt längd och rent slut med mer frukt än fat. Vålavvägt. 🍇



Själva ordet betyder ungefär "genuint" och när man besöker Shumi och får en rundtur på anläggningen slås man av långsiktigheten.

Företaget startade för 30 år sedan med att plantera vingårdar men det var först 2001, när man byggt sin vinifieringsanläggning, som man buteljerade sitt första vin.

Idag har man 200 ha vingårdar och producerar cirka två miljoner flaskor om året. De flesta vingårdarna ligger i olika appellationer i Khakhetien men man har också ett par vingårdar i västra Georgien. Sedan några år håller man på att lägga om gårdarna till ekologisk odling. Cirka 5 % av produktionen görs på traditionellt georgiskt vis och 95 % med europeisk teknik.

Vineriet är förstås modernt utrustat och här finns även en särskild källare för mognadslagring. I anslutning till vineriet har man ett eget museum, Vazioni, med fokus på georgisk vinhistoria. Men inte nog med det, här finns även en vingård där man odlar, eller kanske snarare håller liv i, gamla georgiska druvsorter. Samlingen omfattar ungefär 400 olika sorter från olika delar av Georgien. Dessutom finns där ett hundratal utländska druvor.

Provade viner

2015 Tsinandali

Återhållen doft med gula plommon, gula äpplen och örter. Medelfyllig, avrundad smak med rätt bra syra, fin längd och påtaglig värme i avslutningen. Rent och trevligt. 85 % rkatsiteli och 15 % mtsvane jästa i ståltank.

2017 Kisi

Orangegul färg. Rätt nyanserad doft med gula frukter, lite nötter, fat och vanilj. Medelfyllig, fruktig och lite fet smak med bra längd, god, balanserad syra och varm avslutning. Ett komplexare vin som jäst i qvevri och ettåriga barriquer.

2017 Saperavi

Ung, fruktig doft med blåbär, mörka körsbär, ek och vanilj. Medelfyllig, god, fruktig smak med pigg attack, lite torr strävhet i mittpartiet, frisk syra och riktigt bra längd. Jäst i qvevri med skal i två månader, sedan lagrat i fransk ek.

2014 Salome

Fruktig och fatig doft med mörka bär, choklad och lite volatil syra. Medelfyllig, sträv och slank smak med bra syra, fin längd och fatbetonad avslutning. Vin av saperavi som lagrats 12 månader i fat.

2014 Ilerco

Fruktig doft med blåbär, björnbär, körsbär, ek och mörk choklad. Medelfyllig, fint fruktig smak med pigg start, rätt komplex mitt med bra struktur, spänstig syra, utmärkt längd och liten ekbeska i avslutningen. Vingårdsvin av saperavi, lagrat 13 månader på ek.

Därefter två extranummer:

2014 Lasare

Det här är en cuvée av mer än 400 druvsorter från museivingården.

Trevlig, avrundad, rödbärig doft och medelfyllig, fruktig och utvecklad smak med täta, lite ruffa tanniner, fin, ren syra och bra längd med nyanserade aromer och välavvägt slut.

2014 Genesis

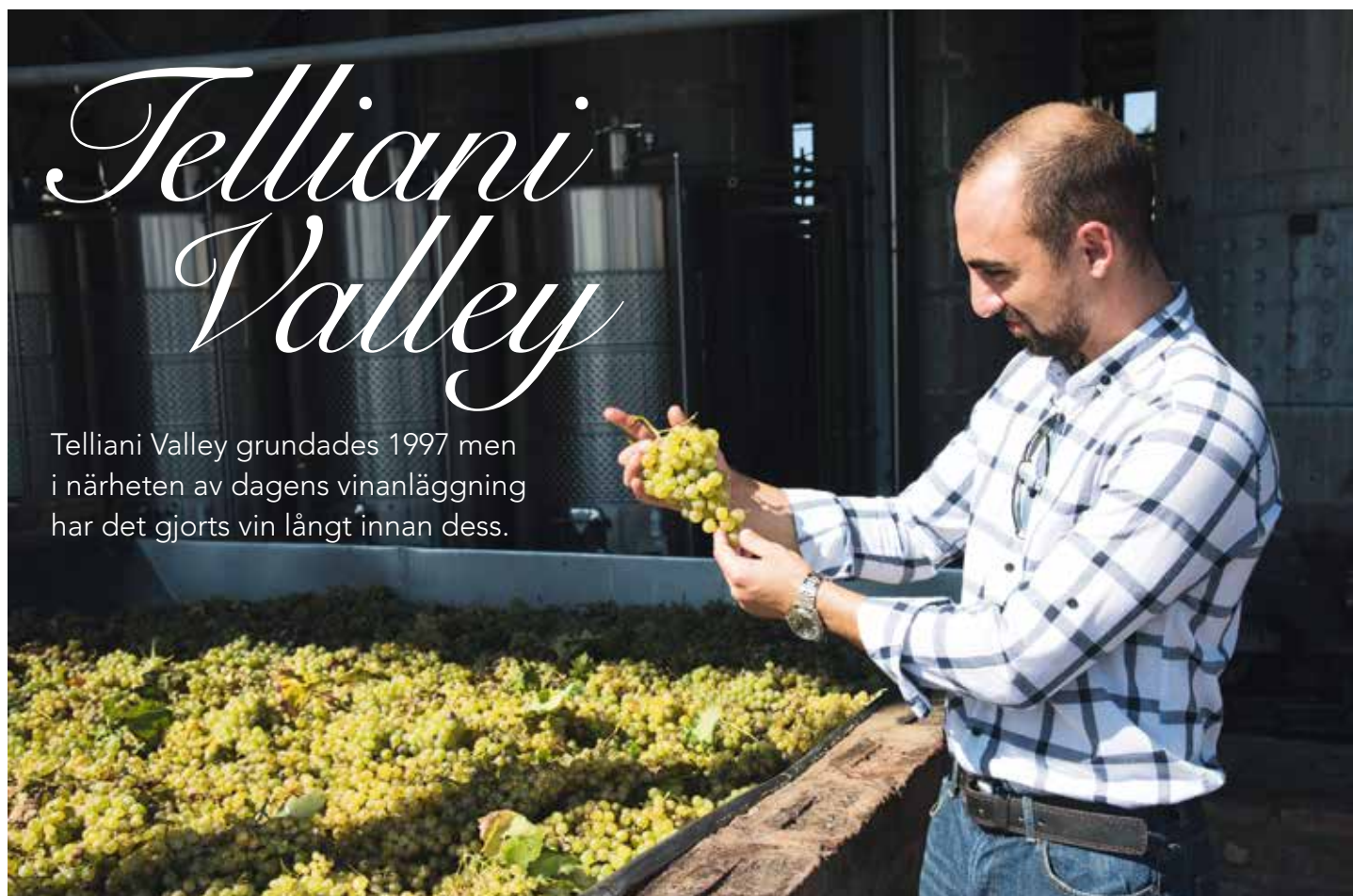
Druvorna kommer från en 350 år gammal ranka som stor som ett träd ger 50-60 kilo druvor varje år. Växer inte på egendom men vårdas och skördas av Shumi.

Ren, fruktig doft med blåbär, björnbär och andra mörka bär. Medelfyllig, fin, ren, fruktig och tät smak med infattade tanniner, fin, mogen syra, tilltagen längd och varmt slut. Harmoniskt vin som jäst i qvevri och lagrats i ek.

Två trevliga välgjorda och bra balanserade viner som man kanske ändå mest minnas på grund av deras historia. 🍇

Telliani Valley

Telliani Valley grundades 1997 men i närheten av dagens vinanläggning har det gjorts vin långt innan dess.



Man återoppar gärna prins Alexander Chavchavadze som satsade på vinodling när han tog ett jättelån på en miljon rubel 1830 (penningvärdet var ett annat då). Det anlades vingårdar och en underjordisk vinkällare med både ekfat och qvevri.

Efter prins Alexanders bortgång tog ryske tsaren bror Michael Romanov över, byggde ut och anställde en fransk vinmakare från Bordeaux, Antoine Mossano. Antoine kom att verka i nio år i Georgien, applicerade franska vinmakningsmetoder på inhemska, georgiska druvor och importerade även franska druvsorter. Cabernet sauvignon var den sort som visade sig vara bäst. När produktionen kom igång skickades den första flaskan till tsaren med följesedeln "Cabernet Sauvignon Teliani Valley 1893, Antoine Mossano". Vinet blev mycket omtyckt. Även under sovjettiden var de fatlagrade vinerna härifrån uppskattade och gick ofta raka vägen till partieliten i Moskva.

Efter unionens fall togs företaget över av inhemska investerare och 2005 byggdes en ny vinifieringsanläggning i Telavi. Källarutrustningen är tipp topp med moderna druvpressar, temperaturreglerade stältankar för jäsning, ekfat av olika storlekar, buteljeringlinjer och källare för mognadslagring. Det allra mesta jäses på modernt europe-

iskt vis men man gör också 50.000 flaskor qvevrivin per år. För dem har man en egen avdelning och efter jäsning lagrar man de vinerna i stål för vitt och använda barriquer för rött.

Dagens Teliani Valley är en storproducent med 120 hektar vingårdar i olika delar av Georgien och man köper också in mycket druvor. Produktionen ligger på ett par miljoner flaskor om året.

Förutom vin gör man även chacha, den georgiska grappan. Man har också ett eget litet tunnbinderi som tillverkar ett hundratal fat i olika storlekar per år. Eken importeras från Frankrike.

Provade viner

2016 Tsinandali White Dry

Fruktig, lite utvecklad doft med karaktär av gula frukter. Torr, fruktig och avrundad smak med lätt strävhet och viss beska.

2017 Saperavi Rosé

Ung, rödbärig doft och torr, lätt spritsig smak med bra fräschör. Rättfram.

2017 Chkhaveri

Avrundad, fruktig doft med drag av körsbär och röda bär. Lätt, inte helt torr, fruktig smak med milda syror och hyfsad längd. Okomplikerat.

2017 Rkatsiteli

Fruktig doft med gula frukter, lite örter och honung i tonerna. Fruktig och torrt sträv smak med balanserad syra, småvarmt slut och liten beska. Jäst i qvevri.

2016 Glehuri Kisi Qvevri

Orangegul färg. Fruktig lite mer utvecklad näsa med gula frukter, mandel och ett stråk honung. Medelfyllig, torr, avrundat sträv smak med god kropp, ren och balanserad syra och rätt rent slut. Bra.

2017 Saperavi

Ung, fruktig och lite fatig doft med hallon och blåbär i tonerna. Medelfyllig, rik, fruktig smak med avrundad början, lite torr strävhet i mittpartiet, ren och balanserad syra och rätt stramt slut. Instegsvin.

2016 Mukuzani

God, fruktig och utvecklad smak med inslag av hallon, körsbär, blåbär och ek. Medelfyllig, god, avrundad smak med rund kropp, fin, balanserad syra och schysst längd. Ekfatlagrat.

2016 Kisiskhevi Saperavi Qvevri

Mera djup och frukt här med mörka bär som blåbär, slänbär och björnbär. Medelfyllig, god, fruktig smak med bra början, strävt mittparti, riktigt fin längd och liten beska i avslutningen.





Babaneuris Marani

Att kombinera vinproduktion med hotellverksamhet kan verka lite långsökt men det är faktiskt vad Babaneuris Marani gör.

Bakom det hela står familjen Idrizze som sadlade om helt och sålde sitt byggföretag för att istället satsa på boutiquehotell och plantera vingårdar. Hotellet och vineriet är ihopbyggda med vinkällaren i bottenplanet och hotellet med nio rum och restaurang ovanpå.

I slutningen på baksidan av byggnaden ligger hemgården medan de andra



Regelbunden omrörning hör till vid qvevrijsning.

vingårdarna ligger utspridda i närheten. Vatika Idrizze som är vinmakare berättat att man köpte sin första gård 2004 och har efterhand utökat sin areal bit för bit. Idag har man åtta hektar i produktion och tre till som man håller på att sätta i stånd. I gårdarna har man fyra druvsorter: rkatsiteli, kisi, mtsvane och saperavi. Druvorna odlas ekologiskt. Uttaget ligger på 3-5 ton per hektar vilket är lågt jämfört med det normala 7-9 ton. I nuläget gör man cirka 15.000 flaskor per år men det kommer att öka efterhand.

Vatika får frågan om varför så många vingårdar ligger på slättland, vore det inte bättre om gårdarna låg på sluttningar? Han håller med, gör en gest mot sin egen gård och säger att så var det förr men under sovjettiden "halkade" många gårdar ner på slätmarken.

Vineriet togs i bruk 2016, innan dess gjorde man vin i hyrda lokaler i byn nedanför. Man jobbar enbart på traditionellt georgiskt sätt och har 24 qvevri nedgrävda i källaren. Storlekarna varierar från 1200 liter till 3500 så här finns kapacitet för sådär 50.000 liter.

Provade viner

2016 Rkatsiteli

Guldgul färg. Avrundad, något utvecklad doft med gula frukter, mandel och lite

honung. Medelfyllig, torr smak med god början, uppstramande mittparti med liten strävhet, fin syra, riktigt bra längd och viss värme i avslutningen.

2016 Kisi

Normalt gul färg. Bra doft med gula och gröna frukter, lite citrus och örter. Fint fruktig smak som börjar lent, sen kommer en fin, tät, mogen strävhet fram, syran är bra balanserad och avslutningen känns varm. Uttrycksfullt.

Kisi är en aromrik druvsort och Vatika säger att den också är lagringsduglig.

2016 Mtsvane

Ambragul färg. Öppen doft med gula och torkade frukter, rött äpple, mandel och valnöt. Drygt medelfyllig, fruktig och påtagligt sträv smak med ren och balanserad syra, tilltagen längd och fast slut med värme. Ger ett robust intryck.

2016 Saperavi

Opak svarttröd färg. Återhållen men djup doft med inslag av mörka bär och mörka körsbär. Drygt medelfyllig, rikt fruktig smak med täta, lite torra tanniner, god syra, utmärkt längd med mörkbärga aromer och varm avslutning med liten sötmakänsla. Ett tufft vin med 15 % alkohol och liten restsötma på 2,5 gram. 

Orgo

Vid ett improviserat extrabesök under resan möter vi Gogi Dakishvili, georgisk veteranvinmakare med förflutet på flera av de större vinproducenterna.

Idag verkar han som konsult samtidigt som han fokuserar på det egna boutiquevineriet Teleda som han startade 2008 och driver tillsammans med sin son Temur. Han har 10 hektar vingårdar med rkatsiteli, tsolikouri, mtsvane, kisi och saperavi i olika byar runt om i Kakhetien. Rankorna är mellan 50 och 80 år gamla vilket ger mindre skörd men högre kvalitet. Vid behov kompletterar han med köpta druvor om missväxt, hagel eller annat decimerat skörden. Vinerna görs under etikett av antingen Teleda eller Orgo.

På Teleda jobbar han helt traditionellt och både jäser och lagrar alla sina viner i qvevri. Druvorna fottrampas för att inte krossa kärnorna och musten förs sedan över till krukorna. En lämplig mängd chacha som består av skal, kärnor och stjälkar tillsätts också. Därefter startar jäsningsen som brukar ta 3-6 veckor beroende på vintyp. När vinerna jäst färdigt försluts krukorna och får stå till mars/april följande vår. Chachan har då sjunkit till botten och det rena vinet dras av och förs över till en annan qvevri för fortsatt lagring i cirka ett år.

Gogi använder samma metod för både sina vita och röda viner men tiden på skalen varierar från vin till vin. För alla viner gäller dock bara en sak: De ska vara rena, klara och fruktiga utan bitoner.

De egna vingårdarna ligger i Alazani-flodens dalgång från 350 meter över havet och uppåt. Uttaget ligger en bit under 40 hl per hektar och ger ca 50.000 flaskor om året. 60 % av vinerna exporteras, främst till USA, England, Frankrike och Japan. När Gogi berättar det ironiserar han lite och säger "Tack Putin" och syftar på den ryska bojkotten som gällde fram till 2013. Den tvingade den georgiska vinnäringen att söka nya marknader i väst och för det måste man höja sin kvalitet. Själv har han hela tiden siktat västerut.



Gogi Dakishvili med ett glas ambra vin.

Provade viner

2017 Orgo Rkatsiteli

Gulorange färg. Ren doft med aprikos och andra gula frukter, apelsin och honung. Medelfyllig, torr, god, fruktig smak med måttliga, runda tanniner, fin syra med spänst och riktigt bra längd. Har legat 6 månader i qvevri med skal, kärnor och kvistar.

2016 Orgo Tsolikouri

Djupt guldgul färg. Fruktig doft med grönt och gult äpple, blommor och en lätt citrus-ton. Lätt, torr, fräsch, fruktig och komplex

smak med liten, god strävhhet, frisk syra och rent slut. Gjort av druvor från högt belägna gårdar i västra Georgien.

2017 Orgo Saperavi

Fyllig, svartröd färg. Reserverad doft med blåbär, slänbär, mörka körsbär och blå plommon. Medelfyllig, fint fruktig smak med täta tanniner, spänstig syra, utmärkt längd, perfekt balans och gott slut med liten positiv beska. Finaste saperavinet på resan, gjort av druvor från 80-åriga stockar. 

UNGA OCH GAMLA GODINGAR

Novembersläppen av nya viner på Systembolaget brukar höra till de bättre under året med många högkvalitativa viner. Så är det den här gången också.

Det börjar redan med de mousserande vinerna. Här står ett par gamla etablerade champagnehus fram med riktigt tilltalande viner utan att för den skull ligga på prestigenivå. *Gosset Grande Réserve Brut* charmar med en fint utvecklad doft med klara toner av röda bär, äpplen och bröd och följer upp med bra volym i smaken och ren, hög och samtidigt fint balanserad syra. Balans kännetecknar även det andra vinet, *Charles Heidsieck Blanc de Blancs*, som på chardonnayvis är stramt hållet men utan att vara demonstrativt. Syran är ren och klar och precis så hög den ska vara för att ge liv åt vinet utan att dominera. Riktigt elegant med andra ord.

Varje år släpper australiska topproducenten Penfolds en samling av sina allra bästa viner, The Penfolds Collection, under stort hemlighetsmakeri. Samlingen varierar en del från år till år. I förväg utvalda vinhandlare tilldelas allokerade viner som sedan inte får säljas före det datum Penfolds bestämmer. Idén är att alla vinerna ska släppas samtidigt över hela världen, den här gången 18 oktober.

Med viss eftersläpning släpps nio av vinerna på Systemet andra november och det är en högklassig samling. På den vita sidan ingår *Penfolds Yattarna 2016*, firmans vita prestigevin som man testade sig fram till i många år innan den till slut kunde släppas. Det var 1998 och årgången var 1995. Yattarna är ett rent chardonnayvin där druvorna vuxit i för Australien svala vingårdar. När den första årgången så lanserades väntade sig alla en *blockbuster* med tanke på firmans maffiga rödviner. Istället presenterade man ett vin med måttfulla dimensioner, oväntat djup och förmåga att lagras. Så har det fortsatt och 2016 som är aktuell nu håller stilen. De andra vita vinerna är *2017 Penfolds Reserve Bin A* av druvor från Adelaide Hills och *2017 Penfolds Bin 311* där druvorna kommer från Tumbaramba. Måttfulla chardonnayviner båda två och med bra fatkaraktär.

På den röda sidan är *Penfolds Grange* förstås flaggskeppet. Första årgången var 1951 och bakom vinet stod legendariske Max Schubert. Max hade skickats till Europa för att lära sig göra sherry men en avstickare till Bordeaux kom att få större betydelse. Hemma i Australien igen satte han igång med att utveckla ett rödvin med barriquelagring enligt bordeauxmodell. Dock fanns där inte så mycket cabernet sauvignon så han fick ta shiraz som växte lite överallt i stället.

När Penfolds direktion så småningom testade de första sex årgång-

arna av vinet var det ungefär det värsta de smakat, som ett portvin utan socker tyckte de. Schubert fick order att lägga ner projektet men i smyg gjorde han tre årgångar till. När sedan ett av vinerna, 55:an, vann en guldmedalj 1962 vid en utställning i Sydney blev det grönt ljus även officiellt.

Ett annat intressant vin i kollektionen är *Penfold RWT Shiraz*. Penfolds viner är i stort sett alla blandningar av druvor från olika håll i South Australia. Det gör att man har bra koll på förutsättningarna i olika vinområden. För RWT var idén att begränsa sig till bara Barossa Valley. Med druvor därifrån ville man göra ett riktigt opulent shirazvin till skillnad från den strama Grange. Under åren man provade sig fram gick projektet under namnet Red Winemaking Trial och när man tyckte att man fått till det, fick vinet helt sonika namnet RWT.

Övriga röda Penfoldsviner som släpps är *2015 St Henri* av shiraz, ibland med cabernet tillsatt för strukturens skull. St Henri får en annorlunda ekbehandling där vinet ligger till sig i stora ekfat. *Bin 150 Marananga Shiraz 2016* är en annan stadig pjäs som kommer från Barossa Valley, *Bin 389 Cabernet Shiraz* går i klassisk Penfoldsstil med struktur från cabernet och frukt från shiraz medan *Bin 47 Cabernet Sauvignon* är en blend av cabernetdruvor från flera olika distrikt.

Alla vinerna är lagringsdugliga, de bästa i flera tiotals år men även de enklare brukar kunna utvecklas sådär 5-10 år, det är mest en fråga hur man vill ha sina viner, unga och fruktiga eller lite mer nyanserade.

Vill man nu inte vänta på viner som ska ligga till sig går det bra att köpa färdiglagrat. Den här månaden släpps en del äldre viner. Från Bodegas Weinert i Argentina kommer det tre. Bodegan ligger i Luján de Cuyo i Mendoza och är relativt ung, grundad 1975 men med tillgång till några riktigt gamla vingårdar med väl rotade stockar. De aktuella vinerna kommer från *1997 Weinert Cabernet Sauvignon*, *1995 Weinert Malbec* och *1994 Cava de Weinert* ett vin av cabernet sauvignon, malbec och merlot. Samtidigt släpps också en 2008:a, *Weinert Cabernet Sauvignon*. Den känns nästan ung i jämförelse med de äldre syskonen.

Lättare i stilen men med aktningsvärd ålder också den, är *Clos de l'Olive 1989* från Couly-Dutheil i Chinon.

Till sist några ord om portvin. Den här månaden släpps fem viner från 2016, ett riktigt högklassigt år som enklast bevisas av att nästa alla portvinshus deklarerat en vintage. Senast det hände var 2011. Portvinerna släpps dock först 16 november.

Ulf Jansson

Nya viner 2 november

Mousserande viner

16 = 349:-	Prologue Blanc de Noirs Champagne JM Labruyere, Champagne, Frankrike 99389, Albert & Lily Öppen doft med persika, röda äpplen, röda bär, bröd, mandarin och mineral. Medelfyllig, fruktig smak med god kropp, gräddig mousse, riktigt bra längd med nyanserade aromer och torrt slut med inslag av mineral. 600 flaskor.
16,5 = 399:-	Gosset Grande Réserve Brut Gosset, Champagne, Frankrike 90426, Divine Trevligt utvecklad och avrundad doft med gula och röda äpplen, röda bär, bröd och mineral. Medelfyllig, torr, god, utvecklad och komplex smak med krämig mousse, god kropp, ren och välbalanserad syra, utmärkt längd och rent slut. Elegant vin av pinot noir och chardonnay. 1200 fl.

16 = 496:-	2012 Nominé-Renard Special Club Champagne Nominé-Renard, Champagne, Frankrike 97090, ChampagneHuset Rätt fruktig doft med gult äpple, persika, röda bär, mandarin och mineral. Medelfyllig, torr, fruktig smak med yvig mousse, tilltagen längd med ännu unga aromer, ren, bra syra och gott slut med inslag av mineral. 600 fl.
17 649:-	Charles Heidsieck Blanc de Blancs Champagne, Frankrike 99124, Provinum Vinhandel Fruktig doft med gula äpplen, persika, mandel, citronskal och mineral. Torr, fruktig smak med pigg attack, god mousse, utmärkt längd med nyanserade aromer och klockrent slut med inslag av krita. Fokuserat och mycket elegant. 240 fl.

16 669:-	2007 Thienot Cuvée Stanislas Blanc de Blancs Alain Thienot, Champagne, Frankrike 99092, Tryffelsvinet Välutvecklad doft med persika, gult äpple, bröd, gul citrus och mineral. Torr, utvecklad smak med god början, stramt mittparti med komplexa aromer, utmärkt längd och småbesk avslutning. 360 fl.
---------------------------	---



14 = 169:-	2009 Rotari Flavio Mezzacorona, Trento, Italien 90629, Enjoy Wine & Spirits Utvecklad doft med gula frukter, nötter och citrus bland inslagen. Medelfyllig, torr, utvecklad och nyanserad smak med avrundad början, krämig mousse, riktigt bra längd och fast slut med liten beska. 1200 fl.
---------------------------------------	--

13 - 159:-	Stoneleigh Rapaura Brut Cuvée Brancott Estate, Marlborough, Nya Zeeland 90371, Pernod Ricard Återhållen doft med gula äpplen och lite citrustoner. Torr, fruktig smak med yvig mousse, viss rondör i kroppen, bra syra, fin längd, god balans och rent slut. Gott bubbel av chardonnay. 3000 fl.
---------------------------------------	--

14 - 249:-	Clos Henri Blanc de Noirs Clos Henri, Marlborough, Nya Zeeland 90319, Ward Wines Fruktig doft med hallon, smultron, rött äpple och apelsinskal. Torr, fruktig smak med yvig mousse, tilltagen längd med nyanserade aromer, ren och klar syra och gott slut. 1200 fl.
---------------------------------------	--

15 = 249:-	2010 Weingut Friedrich Becker Cuvée Salome Friedrich Becker, Pfalz, Tyskland 90406, Enjoy Wines & Spirits Öppen och välutvecklad doft med persika, äpple, mineral, nötter, mandel och citrus. Torr, mogen och nyanserad smak med pigg attack, god mousse, komplexa aromer, tilltagen längd, rätt stram syra och rent slut. Extrapoäng för den utvecklade karaktären. 1200 fl.
---------------------------------------	---

Vita torra viner

14 = 159:-	2016 Susana Balbo White Blend Susana Balbo Wines, Uco Valley, Argentina 94620, Valid Wines Sweden Öppen, smält utvecklad doft med inslag av äpple, persika, gula plommon, örter och honung. Torr smak med fuktig början, utvecklad och sammansatt mitt och riktigt fin längd. Blend av lika delar sémillon, torrontés och sauvignon blanc. 1800 fl.
---------------------------------------	---

15 = 249:-	2017 Penfolds Bin 311 Penfolds, Tumbarumba, Australien 96318, Treasury Wine Estates Sweden Fruktig och rostat ekig doft med inslag av persika, aprikos och vanilj. Medelfyllig, torr, fruktig och rättfram smak med gula frukter och ektoner, aning strävhet, fin syra, god längd och bra balans. Gott vin av chardonnay. 900 fl.
---------------------------------------	---

16 699:-	2017 Penfolds Reserve Bin A Penfolds, Adelaide Hills, Australien 96320, Treasury Wine Estates Sweden Öppen, fruktig och ekig doft med persika, aprikos, smör, vanilj och en del rostade toner. Medelfyllig, torr, god, fruktig smak med sammansatta aromer, välavvägt fatinslag, bra syra, utmärkt längd och rent slut. 48 fl.
---------------------------	--

16 1199:-	2016 Penfolds Yattarna Penfolds, Australien 96322, Treasury Wine Estates Sweden Återhållen, fruktig och ekig doft med äpple, persika, aprikos, smör och vanilj i tonerna. Medelfyllig, torr, fint fruktig och bra nyanserad smak med fin syra, balanserad fatkaraktär, utmärkt längd och rent, fast slut. Elegant snarare än kraftfullt. 48 fl.
----------------------------	---



15 = 189:-	2017 Fraser Gallop Parterre Chardonnay Fraser Gallop, Margaret River, Western Australia, Australien 96245, Handpicked Wines Sweden Stor, fruktig och rostat ekig doft med gula frukter och kryddor i tonerna. Medelfyllig, torr, fruktig smak med god början, balanserat fatinslag i mittpartiet, bra syra, riktigt fin längd och rent, fast slut. 1200 fl.
---------------------------------------	---

14 - 179:-	2015 Bourgogne Chardonnay Au Pied du Mont Chauve Bourgogne, Frankrike 90082, Domaine Wines Sweden Utvecklad doft med gult äpple, persika, vanilj, smör och lite mineral. Medelfyllig, torr, fruktig och lagom ekig smak med god längd, sammansatta aromer, balanserad syra och fat och mineral i avslutningen. Kunde fått ha lite mer energi. 2400 fl.
---------------------------------------	--

16 = 299:-	2016 Chablis Premier Cru Les Vaillons Domaine Billaud-Simon, Chablis, Bourgogne, Frankrike 90150, We & Wine Öppen, smält utvecklad doft med persika, äpple, citronskal, mineral och lite smör- och vaniljtoner. Medelfyllig, torr, fruktig smak med elegant balans, utmärkt längd med komplexa aromer, lite fat och rent slut med inslag av mineral. Bra karaktär. 360 fl.
---------------------------------------	--

15 - 289:-	2015 Clos Le Grand Beaupréau Domaine de la Bergerie, Savennières, Loire, Frankrike 96118, Vintedge Öppen, trevligt utvecklad doft med äpple, päron, persika, mandel, ylle och mineral. Mer än medelfyllig, torr, varm, utvecklad och sammansatt smak med bra kropp, mogen syra, riktigt bra längd och fast slut med värme. Innehållsrikt men lite klumpigt, kan kanske ligga till sig några år.
---------------------------------------	---

15 = 199:-	2017 Chignin Bergeron Fleur de Roussanne Domaine Jean Perrier et Fils, Savoien, Frankrike 90396, Quaffable Wines Sweden Öppen och fruktig, ung doft med äpple, vit persika, liten örton och mineral. Medelfyllig, torr smak med rund kropp, len textur, fint integrerad syra och tilltagen längd. Harmoniskt. 1200 fl.
---------------------------------------	--

14 = 139:-	2017 I Frati Cà dei Frati, Lugana, Lombardiet, Italien 99226, Matric Italgross Öppen, ung, fruktig doft med gula och gröna äpplen, citrus och mandel i fräscha toner. Torr, pigg, fruktig smak med god början, ganska nyanserad mitt, bra längd, fin syra och rent slut. 3600 fl.
---------------------------------------	---

15 + 169:-	2017 Wild Yeast Chardonnay Springfield Estate, Robertson, Sydafrika 96218, Johan Libby Vinhandel Lite reserverad, fruktig, ung doft med inslag av persika, aprikos, ek, vanilj och mogen, gul citrus. Medelfyllig, torr, fruktig smak med god början, framväxande fatinslag i mittpartiet, sammansatta aromer, tilltagen längd, ren och balanserad syra och gott slut. Druv- och stiltypiskt. 2400 fl.
---------------------------------------	--

15 = 199:-	2017 Hinter der Burg Grüner Veltliner Weingut Prager, Wachau, Österrike 90023, Fine Wines Sweden Ung, fruktig doft med grönt äpple, päron, citrus och en lätt kryddton. Torr, fruktig och vitpepprig smak med bra syra, fin intensitet och rent, lagom stramt, kryddigt slut. Bra druvkaraktär. 1200 fl.
---------------------------------------	--

Vita halvsöta och söta viner

14 + 135:-	2016 Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett Weingüter Wegeler, Mosel, Tyskland 95832, Giertz Vinimport Öppen, fruktig rieslingdoft med grönt äpple, päron, lime och gummi. Lätt halvtorr/halvsöt fruktig smak med nyanserade aromer, ren och balanserad syra, fin längd och gott slut. Bra karaktär. 3600 fl.
---------------------------------------	--



Prisbelönt Sherry

Amontillado **LOS ARCOS** 37,5 CL **104:–**
ART 8227-02 | ALK 18,5 %

Palo Cortado **PENÍNSULA** 75 CL **249:–**
ART 8233-01 | ALK 19 %

La Ina **FINO** 37,5 CL **87:–**
ART 8294-02 BEST. SORT | ALK 15 %



Importeras av Moestue Grape Selections – www.moestue.se

Alkohol kan skada din hälsa

KAFFET för MUNSKÄNKAR

(för att vi vet att du bryr dig om dofter och smaker)

#1 Smaken

Visste du att kaffe innehåller fler smaker och aromer än vin? Det är sant! I helt nyrostat kaffe hittar du nästan 1000 olika smaker och aromer, att jämföra med de 400 som sägs finnas i vin.

Aromerna och smakerna är som allra flest direkt efter att kaffet rostats och redan efter 14 dagar har de flesta av aromerna och smakerna försvunnit.



Är du också sugen på nyrostat kaffe? Besök oss gärna på kafferosterietkoppa.se för en ny kaffeupplevelse som skickas direkt hem till din brevlåda – direkt efter rostning!

/nyrostat är godast

KAFFE-
ROSTERIET

KOPPAR

16 = 329:-/ 500 ml

2014 Telmo Rodrigues Molino Real
Malaga, Spanien
96077, Vinunic
 Avrundad och utvecklad doft med inslag av aprikos, torkad frukt, mandel och vanilj. Medelfyllig, söt, fruktig och simmig smak med rund kropp, fin syra, ordentlig längd och småvarm avslutning med restsötma. 240 fl.

16 - 449:-/ 500 ml

2014 Klein Constantia Vin de Constance
Klein Constantia, Sydafrika
96022, Amka Vinimport
 Utvecklad doft med persika, aprikos, fat och kryddor. Medelfyllig, söt, rik och simmig smak med len textur, komplexa aromer, utmärkt längd, integrerad syra och småvarm avslutning med mjuk sötma. 120 fl.

Röda viner

15 + 169:-

2008 Weinert Cabernet Sauvignon
Bodegas Weinert, Mendoza, Argentina
90118, Winemarket Nordic
 Fint utvecklad doft med plommon, svarta vinbär, fat, choklad och lite örter. Drygt medelfyllig, rik, välutvecklad smak med bra attack, komplex mitt med stadig struktur med mogna tanniner och spänstig syra, utmärkt längd och fast slut med värme. 2400 fl.

16,5 689:-

1997 Weinert Cabernet Sauvignon
Bodegas Weinert, Mendoza, Argentina
90167, Winemarket Nordic
 Mogen doft med svarta vinbär, blåbär, mynta och andra örter, ceder och ek. Drygt medelfyllig, mogen smak med rik inledning, stadigt strukturerad mittparti med strävhet och fin syra, utmärkt längd med komplexa aromer och fast slut med viss värme. Extrapoäng för mognadskaraktären. 300 fl.

16 769:-

1995 Weinert Malbec
Bodegas Weinert, Mendoza, Argentina
90291, Winemarket Nordic
 Öppen, mogen doft med blåbär, slänbär, björnbär och fat i tonerna. Drygt medelfyllig, rik, mogen och komplex smak med täta tanniner, bra syra, utmärkt längd och fast slut med viss spänst. Extrapoäng för mognadskaraktären. 300 fl.

16 839:-

1995 Cavas de Weinert
Bodegas Weinert, Mendoza, Argentina
90363, Winemarket Nordic
 Stor, mogen bouquet med plommon, övermogna mörka bär, fat, ceder och choklad. Drygt medelfyllig, rik, mogen smak med avrundad början, strävt mittparti med komplexa aromer, bra syra, utmärkt längd och fast slut med värme. Extrapoäng för mognadskaraktären. 300 fl.

16 - 499:-

2016 Penfolds Bin 407
Penfolds, South Australia, Australien
95512, Treasury Wine Estates Sweden
 Fruktig doft med plommon, mörka bär, kryddor och fat. Drygt medelfyllig smak med avrundad början, fruktig kropp i mittpartiet, tydlig struktur med lite torr strävhet, fin syra, ordentlig längd med sammansatta aromer och varm avslutning. Generöst vin av cabernet sauvignon. 240 fl.

16 - 499:-

2016 Penfolds Bin 389 Cabernet Shiraz
Penfolds, South Australia, Australien
99453, Treasury Wine Estates Sweden
 Fruktig doft med svarta vinbär, mynta, plommon, fat, svartpeppar och lakrits. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och relativt stramt strukturerad smak med utmärkt längd, sammansatta aromer, fin spänst och varmt, stadigt slut. 486 fl.

16 - 499:-

2016 Penfolds Bin 150
Penfolds, Barossa Valley, South Australia, Australien
95576, Treasury Wine Estates Sweden
 Öppen, fruktig, mörkbärg doft med inslag av blå plommon, blåbär, björnbär, ek och vanilj. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med bra kropp, sammansatta, kryddiga aromer, stadig struktur, ordentlig längd och varm, stöddig, pepprig avslutning. Druv- och stiltypiskt vin av shiraz. 360 fl.

17 699:-

2015 Penfolds St Henri
Penfolds, South Australia, Australien
95552, Treasury Wine Estates Sweden
 Trevligt utveckla doft med plommon, blåbär, slänbär, viol, ek och kryddor. Drygt medelfyllig, rikt fruktig smak med avrundad början, sammansatt mitt med bra struktur och utmärkt längd samt fast slut med viss värme. Stort anlagt men välproportionerligt shirazvin med fin balans. Kan lagras 10-15 år. 660 fl.

18 999:-

2016 Penfolds RWT
Penfolds, Barossa Valley, South Australia, Australien
95563, Treasury Wine Estates Sweden
 Fin, fruktig shirazdoft med mörka bär som svarta vinbär, björnbär och blåbär, plommon, viol, svartpeppar, ek och choklad. Drygt medelfyllig, rik fruktig smak med bra attack, komplex mitt med god kropp, mogna tanniner, fin syra, ordentlig längd och varm, pepprig, mörkbärg avslutning. Harmoniskt vinbygge av shiraz, kan lagras ett tjugotal år. 120 fl.

18,5 4599:-

2014 Penfolds Grange
Penfolds, South Australia, Australien
95546, Treasury Wine Estates Sweden
 Djup doft med plommon, blåbär, svarta vinbär, örter, svartpeppar och andra kryddor, fat, lakrits och viol. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och komplex smak med stadiga tanniner, fin syra, stor kropp, ordentlig längd och fast slut med värme. Rejält utan att vara överdrivet. Kan lagras 20-30 år. 96 fl.

15 = 199:-

2014 Fraser Gallop Parterre Cabernet Sauvignon
Fraser Gallop, Margaret River, Western Australia, Australien
95802, Handpicked Wines Sweden
 Fruktig, utvecklad och lite örtig doft med svarta vinbär, ek, vanilj och lite mynta i tonerna. Medelfyllig, fint fruktig smak med pigg början, nyanserad mitt med god strävhet och lagom stram syra, fin längd och fatig avslutning. 2400 fl.

15 - 299:-

2012 Château La Fleur Pourret
Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankrike
90209, Tryffelsvinet
 Fruktig doft med plommon, korinter, lite mörka bär, örter och fat. Medelfyllig, god, fruktig smak med strävhet, fin syra och tilltagen längd med sammansatta aromer. 2400 fl.

15 = 179:-

2015 Bourgogne Pinot Noir Au Pied du Mont Chauve
Bourgogne, Frankrike
95932, Domaine Wines Sweden
 Återhållen, lite utvecklad doft med jordgubbar, hallon, fat och lite mineral i tonerna. Medelfyllig smak med mjuk början, trevligt strukturerad mitt med lätt strävhet och fin syra, riktigt bra längd med sammansatta aromer och rent slut. 2400 fl.

15 = 249:-

2016 Château des Estantilles Le Clos de Fou
Faugères, Languedoc, Frankrike
90658, Kiviks Musteri
 Fruktig och örtig doft med inslag av blå plommon, skogsbär, timjan och rosmarin. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med goda tanniner, fin syra, mycket bra längd och alkoholvarm avslutning. Bra sydfransk karaktär. Ekologiskt. 360 fl.

14 = 149:-

2016 Cerisaie
Domaine de la Bergerie, Anjou, Loire, Frankrike
90212, Vintedge
 Öppen doft med körsbär, skogsbär, örter och lite eklika toner. Medelfyllig, pigg, fruktig smak med klara syror, god strävhet och riktigt fin längd med sammansatta aromer. Druvtypiskt cabernet francvin. Ekologiskt. 2400 fl.

16 - 499:-

1989 Clos de l'Olive
Couly-Dutheil, Chinon, Loire, Frankrike
99033, Janake wine group
 Mogen bouquet med plommon, skogsbär, gräs, ceder och fat. Medelfyllig, fullt mogen och komplex smak med avrundad, lite torr strävhet, fint integrerad syra, utmärkt längd och välavvägt slut. Extrapoäng för mognadskaraktären. 300 fl.



Fyllig och elegant **PREMIUM- RIPASSO**

från kvalitetsproducenten Brigaldara



Varm och yppig smak i
mycket fräsch,
ungdomlig, föredömligt
utgjord, eldfängd
och flödigt insmickrande
valpolicellastil...
...ställer det mesta av
det som går under
beteckningen ripasso
långt bak i skuggan”

*Bengt-Göran Kronstam,
SvD Vin & Mat 7 April 2017*

139 KR

Brigaldara Ripasso Superiore 2015 • Nr 79097 • 139 kr • 750 ml • Alk 14,5%

winemarket.se

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

16 = 269:-		2016 Saint Joseph Domaine Jean-Claude Marsanne, Rhône, Frankrike 90484, Quaffable Wines Sweden Öppen, fruktig syrahdoft med blåbär, slånbar, blå plommon, viol och lite fat. Medelfyllig, fint fruktig smak med god, avrundad strävhet, fin syra med spänst, riktigt bra längd med nyanserade aromer och rent, fast slut med lätt pepprighet. Druvtypiskt vin med fin ursprungskaraktär. 1800 fl.
17 = 559:-	 	2016 Cornas Les Vieilles Vignes Alain Voge, Rhône, Frankrike 90327, Prime Wine Sweden Stor doft med blåbär, björnbär, svarta vinbär, viol, fat och kryddor. Medelfyllig, rikt fruktig smak med bra början, komplex mitt med stora, mogna tanniner, spänstig syra, utmärkt längd och rent, fast, pepprigt slut med värme. Kan lagras 10-15 år. Ekologiskt. 180 fl.
14 = 159:-		2015 Les Cassagnes de la Nerthe Château la Nerthe, Côtes-du-Rhône-Villages, Frankrike 90131, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel Fruktig och utvecklad doft med plommon, skogsbär och örter i tonerna. Drygt medelfyllig, rätt generös smak med sammansatta aromer, god kropp, bra struktur med strävhet och fin syra, riktigt bra längd och varm avslutning med mineralsalta. Bra ursprungskaraktär. 3600 fl.
15,5 + 199:-		2016 Vieux Clocher Nobles Terrasses Arnoux & Fils, Gigondas, Rhône, Frankrike 90250, Swedish Wine Cellar Bra doft med röda bär, plommon, lite örter och tydliga mineraltoner. Drygt medelfyllig, fint fruktig smak med pigg attack, samlat mittparti med god strävhet och fin syra, mycket bra längd och rent, fast slut med värme. 1200 fl.
15 = 199:-		2014 Château de Nages Famille Gassier, Costières de Nîmes, Frankrike 90275, Divine Trevligt utvecklad doft med örter, skogsbär och fat i varma toner. Rätt fyllig, rik smak med avrundad början, sammansatt mitt med rund kropp, tydliga, mogna tanniner, fin syra, utmärkt längd och fast slut med alkoholvärme. Ekologiskt. 720 fl.
16 = 309:-		2016 Bosquet des Papes Cuvée Tradition Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike 95051, Johan Lidby Vinhandel Fruktig doft med plommon, skogsbär, örter och fat i tonerna. Fyllig, rik, fruktig och bra strukturerad smak med god kropp, sammansatta aromer, utmärkt längd och varmt, stadigt slut med fin mineralsalta. Ursprungstypiskt. 3600 fl.
17 = 548:-		2013 Borgogno Barolo Liste Giacomo Borgogno, Barolo, Piemonte, Italien 95700, The WineAgency Sweden Fint utvecklad doft med plommon, nypon, mogna röda bär, rosor och fat. Medelfyllig, utvecklad smak med fint fruktig attack, sammansatt mitt med karakteristisk strävhet, fin syra, utmärkt längd och fast slut med viss värme. Har generositeten i en högklassig årgång. 120 fl.
16 699:-		2014 Barolo Bric dël Fiasc Paolo Scavino, Barolo, Piemonte, Italien 95772, Enjoy Wine & Spirits Lite återhållen, fruktig doft med röda körsbär, nypon, plommon, rosor och fat. Sträv, fruktig smak med sammansatta aromer, ordentlig längd, lite disharmonisk syra och fast slut med värme. 240 fl
16,5 - 599:-		2014 Barolo Monvigliero Paolo Scavino, Barolo, Piemonte, Italien 95771, Enjoy Wine & Spirits Fruktig doft med röda bär, körsbär, lingon, plommon, fat, lite tjära och rosor. Medelfyllig smak med rik inledning, stram mitt med tydliga tanniner, bra syra, utmärkt längd och fast slut med värme. 240 fl.

16 = 359:-		2014 Paolo Scavino Barolo Paolo Scavino, Barolo, Piemonte, Italien 95769, Enjoy Wine & Spirits Öppen, fruktig doft med körsbär, plommon, lingon, fat, lite läder, tjära och rosor. Medelfyllig, sträv, fruktig och lite utvecklad smak med sammansatta aromer, torra tanniner, god syra och mycket bra längd. 3600 fl.
14 = 149:-		2016 Montessu Agricola Punica, Isola del Nuraghi, Italien 90219, Vinunic Fruktig doft med inslag av körsbär, plommon, mörka bär och fat. Medelfyllig, rik, fruktig och trevligt robust smak med strävhet och syra, sammansatta aromer, schysst längd och varm avslutning. 6000 fl.
15 = 249:-		2015 Barrua Agricola Punica, Isola del Nuraghi, Italien 90276, Vinunic Fruktig och lite utvecklad smak med mörka bär, plommon, läder, fat och lite örter. Drygt medelfyllig, fruktig och utvecklad smak med komplexa aromer, tydliga tanniner, fin syra, mycket bra längd och alkoholvarm avslutning. Carignano med tillsats av cabernet sauvignon och merlot. 900 fl.
15 = 179:-		2017 Stoneleigh Rapaura Pinot Noir Brancott Estate, Marlborough, Nya Zeeland 95892, Pernod Ricard Sweden Ung, fruktig pinotdoft med trädgårdshallon, jordgubbar, lätt örtton och ek. Medelfyllig, god, fruktig smak med nästan silkiga tanniner, mogen och balanserad syra, tilltagen längd och fast slut med fatkaraktär. Druvtypiskt. 2700 fl.
15 - 279:-		2015 Clos Henri Pinot Noir Marlborough, Nya Zeeland 90263, Ward Wines Öppen, fruktig och smått utvecklad pinotdoft med jordgubbar, odlade hallon, röda körsbär och fat. Medelfyllig smak med god, fruktig början, sammansatt mitt med bra struktur, riktigt fin längd och varm, fatbetonad avslutning. Ekologiskt. 600 fl.
14 = 139:-		2016 Quinta da Chocalpa Cabernet Sauvignon Casa Agricola das Mimosas, Lisboa, Portugal 95581, Handpicked Wines Sweden Fruktig doft med bär och blad av svarta vinbär, blåbär, örter och fat. Medelfyllig, god, fruktig och nyanserad smak med avrundad strävhet, fin syra och schysst längd. Druvtypiskt 6000 fl.
16 = 299:-		2012 Gran Clos Priorat, Katalonien, Spanien 95826, Vinunic Trevligt utvecklad doft med blåbär, slånbar, plommon, viol, fat och mineral. Rätt fyllig, rik, fruktig och påtagligt sträv smak med fin spänst i syran, utmärkt längd med komplexa aromer, framväxande mineralinslag och alkoholvarm avslutning. 1800 fl.

Starkviner

17 = 299:-/500 ml		2000 Lustau Añada Lustau, Jerez, Spanien 99148, Moestue Grape Selections Stor, utvecklad doft med plommon, valnötter, läder, fat och mineral bland inslagen. Rätt fyllig, mycket rik, mogen och komplex smak med avrundad början, intensivt mittparti och varm, generös avslutning. Karaktärsfullt. 240 fl.
16 = 299:-/500 ml		Lustau Pedro Ximenez Selección del Centnario-Murillo Lustau, Jerez, Spanien 90277, Moestue Grape Selections Stor, utvecklad och komplex doft med inslag av plommon, fat, vanilj och nötter. Fyllig, söt och generös smak med rund kropp, len textur, ordentlig längd och varm avslutning med balanserad sötma. 240 fl.

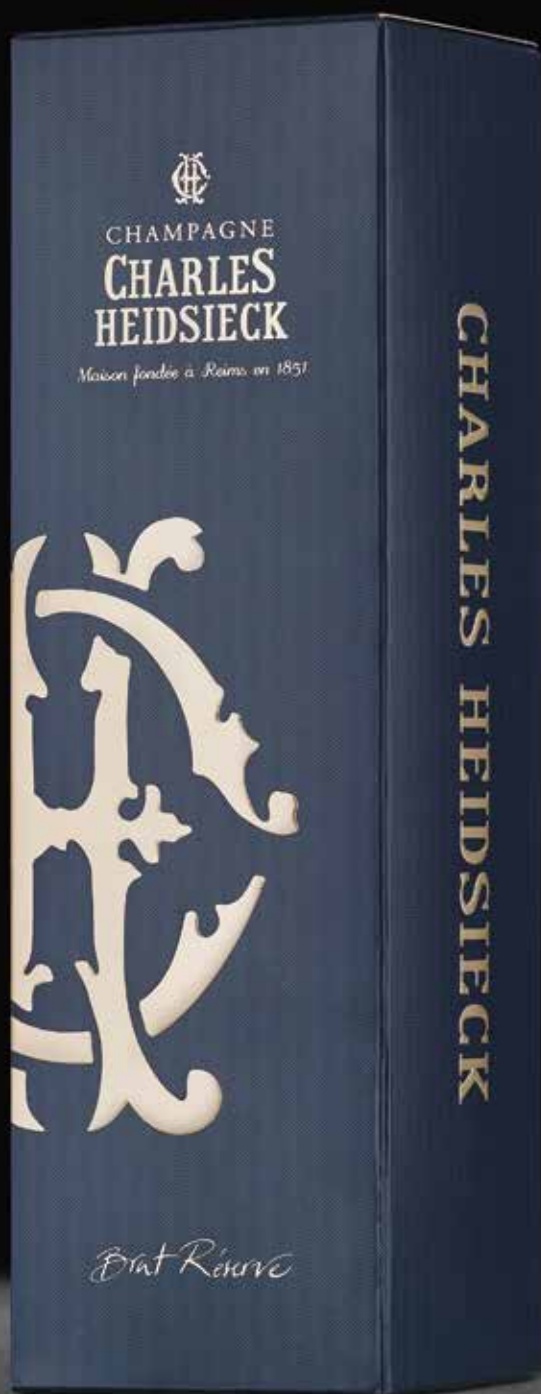
BEST CHAMPAGNE IN THE WORLD

NON VINTAGE BLEND / WORLD CHAMPIONSHIP CHAMPAGNE & SPARKLING 2016

94p
LIVETS GODA 2017

FYND!
ALLT OM VIN 2017

GULD!
ÅRETS CHAMPAGNE
ALLT OM VIN 2017



CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE

ART NR 77522 ALK 12%

PRIS **459 KR**

NU I PRESENTFÖRPACKNING
I UTVALDA BUTIKER



PROVINUM

Alkohol är beroendeframkallande

Nya viner 16 november

Mousserande viner

- 16**
-
549:-
- Hambledon Premiere Cuvée**
Hambledon, England, Storbritannien
90398, Quaffable Wines Sweden
Fruktig doft med gula och röda äpplen, persika, röda bär, citron, lite nötter och mineral. Torr smak med fruktig attack, yvig mousse, fin, ren syra och utmärkt längd med gula frukter, citrus och mineral samt klockrent slut. 600 fl.

Vita viner

- 15**
-
349:-
- 
- 2017 Grosset Polish Hill Riesling**
Grosset Wines, Clare Valley, South Australia, Australien
90641, Lively Wines Sweden
Ung, fruktig rieslingdoft med grönt äpple, vit persika, lime och gummi. Torr, fruktig smak med fin syra, nyanserade aromer och riktigt bra längd. Druvtypiskt. 720 fl.
- 14**
-
239:-
- 2017 Moon Opposite Saturn Harvest Field Blend**
Cullen Wines, Margaret River, Western Australia, Australien
95778, Provinum Vinhandel
Ung doft med gula frukter, ek och mogen citrus. Torr, fruktig smak med lätt strävhet, fin syra, tilltagen längd och småvarm avslutning. 480 fl.
- 16**
=
329:-
- 
- 2016 Pouilly-Fuissé Pastoral**
Domaine Frantz Chagnoleau, Pouilly-Fuissé, Bourgogne, Frankrike
90085, Johan Lidby Vinhandel
Öppen, fruktig doft med äpple, persika, ek, smör och mineral i tonerna. Medelfyllig, torr, fruktig och lagom ekig smak med fin syra, bra balans, utmärkt längd med nyanserade aromer och fast slut med inslag av mineral. 102 fl.
- 17**
=
429:-
- 
- 2015 Hermitage Blanc**
E Guigal, Rhône, Frankrike
90191, Vinunic
Fruktig, något utvecklad doft med gula plommon, mogna äpplen, persika, kryddor och mineral. Drygt medelfyllig, torr, fruktig och sammansatt smak med gott om fat, fint minerallinslag, bra, balanserad syra, utmärkt längd och stadigt, småvarmt, kryddigt slut. Stort anlagt vin att lagra 10-15 år. 240 fl.
- 14**
-
249:-
- 2014 Ciallabianco**
Ronchi di Cialla, Colli Orientali del Friuli, Italien
92000, VinTillMat i Väst
Öppen och utvecklad doft med gula frukter, lätt örtton, fat och citrus bland inslagen. Medelfyllig, torr, fruktig och strukturerad smak med lätt strävhet, god syra, riktigt bra längd och fast slut med viss beska. Vin av ribola giallo, picolit och verduzzo. 600 fl.
- 13**
-
149:-
- 2017 Desig Celler Mas Candí**
Celler Mas Candí, Penedes, Spanien
90614, Words & Wines
Fruktig doft med gula äpplen, dito plommon, persika och citrus. Lite lätt, torr, ung, fruktig och rättfram smak med sammansatta aromer, bra syra, oantastlig längd och liten beska i avslutningen. Vin av xarel-lo. 1200 fl.
- 15**
=
189:-
- 2013 Capellanía**
Marques de Murrieta, Rioja, Spanien
96142, Ward Wines
Utvecklad, fruktig och fatig doft med gula äpplen, gula plommon, lite citrus och vanilj. Torr, utvecklad smak med fruktig attack, fatigt mittparti med nyanserade aromer, riktigt fin längd, bra balans med god syra samt rent, varmt slut. 2400 fl.

- 15**
=
219:-
- 2016 Mulderbosch Single Vineyard Chenin Blanc Block A**
Mulderbosch Vineyards, Stellenbosch, Sydafrika
96272, Vinunic
Öppen doft med gula frukter, lite ylle och fat bland tonerna. Medelfyllig, torr, fint fruktig smak med god början, nyanse-rad mitt med bra och balanserad syra, riktigt fin längd och rent slut. 630 fl.
- 14**
-
199:-
- 2017 Lismore The Age of Grace Viognier**
Lismore Estate Vineyards, Cape South Coast, Sydafrika
96279, Quaffable Wines Sweden
Fruktig och blommig doft med inslag av ek. Medelfyllig, torr, rik smak med fruktig början, god kropp, småsträvt fatinslag, balanserad syra, tilltagen längd med nyanserade aromer och varm avslutning. 1200 fl.
- 15**
=
249:-
- 2015 Old Stones Chardonnay**
Bergström Winery, Willamette Valley, Oregon, USA
96222, Fine Wines Sweden
Smått utvecklad doft med persika, äpple, smör, mild citruston och vaniljig ek. Medelfyllig, torr smak med fruktig början, framväxande fatkaraktär i mittpartiet, ekig strävhet, fin syra, mycket bra längd och fast slut. 1200 fl.
- 15**
-
349:-
- 2015 Failla Sonoma Coast Chardonnay**
Failla Wines, Sonoma County, Kalifornien, USA
95931, Quaffable Wines Sweden
Öppen, fruktig doft med persika, aprikos, ek och vanilj i varma toner. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och fatig smak med sammansatta aromer, lätt strävhet, balanserad syra, utmärkt längd och fast slut med värme. 840 fl.
- 15**
=
199:-
- 
- 2017 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmitz**
Weingut Josef Jamek, Wachau, Österrike
99024, Heba Food & Beverages
Ung, fruktig doft med grönt äpple, päron, vitpeppar och citrus. Medelfyllig, torr, fruktig smak med god början, nyanserad mitt med bra syra, riktigt fin längd och rent, välavvägt slut med druvtypisk pepprighet. 1800 fl.

Röda viner

- 16**
=
695:-
- 2014 Nicolas Catena Zapata**
Bodega Catena Zapata, Mendoza, Argentina
91140, Vinunic
Varm, utvecklad doft med svarta vinbär, blåbär, plommon, örter, ek och kryddor. Fyllig, rik och tydligt strukturerad smak med stor kropp, sammansatta aromer, utmärkt längd och fast slut med värme. Cuvée av cabernet sauvignon och malbec. 180 fl.
- 15**
-
589:-
- 2015 Don Maximiano Founders Reserve**
Viña Errazuriz, Aconcagua, Chile
95766, Winemarket Nordic
Varm, fruktig och syltig doft med plommon, mörka bär och ek. Fyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med syltiga aromer, tilltagen längd, god struktur med mogna syror och varm, avrundad avslutning. 120 fl.
- 16**
=
279:-
- 
- 2016 Crozes-Hermitage Domaine de Thalabert**
Paul Jaboulet Aîné, Rhône, Frankrike
90132, Nigab
Fin, fruktig doft med blåbär, slånbar, blå plommon, viol, fat och lite peppar. Medelfyllig, god, fruktig smak med generös början, nyansrik mitt med god kropp, integrerade syror, utmärkt längd och småvarm avslutning där allt går jämt upp. Ekologiskt. 2400 fl.



KLEINE ZALZE
SOUTH AFRICA



*Friskt
och fruktigt i
matvänlig stil*

**Mer än
prisvärt**

MUNSKÄNKEN NR 1 2018

++++

UNT 16 NOV 2017

79_{kr}

Kleine Zalze Cellar Selection Bush Vines Chenin Blanc
Art.nr: 2035, Alk: 13,5 %, 750 ml | winemarket.se



**Alkohol kan
skada din hälsa.**

17 695:-	2015 Saint Joseph Vignes de l'Hostpice E Guigal, Rhône, Frankrike 90177, Vinunic Fint nyanserad doft med svarta vinbär, blåbär, slånbär, björnbär, vitpeppar och ek. Medelfyllig, fint fruktig smak med pigg attack, komplex mitt med utmärkt längd, bra struktur med mogna syror och perfekt avvägd avslutning. Kan lagras 10-15 år. 240 fl.
17 = 589:-	2016 Hermitage La Maison Bleue Paul Jaboulet Aîné, Rhône, Frankrike 90157, Nigab Djup, fruktig, ännu ung doft med mörka bär, blå plommon, kryddor och fat. Fyllig, fruktig och stadig smak med druv-mogna syror, komplexa aromer, ordentlig längd och fast slut med värme. Kan lagras 15-25 år. Ekologiskt. 360 fl.
17 895:-	2014 Côte-Rôtie Château Ampuis E Guigal, Rhône, Frankrike 90190, Vinunic Öppen, fruktig och något utvecklad doft med mörka bär som blåbär och slånbär, plommon, viol, ek och kryddor. Drygt medelfyllig, rikt fruktig och smäkryddig smak med god kropp, bra struktur, rejäl längd med komplexa aromer och fast slut med inslag av peppar och mineral. Kan lagras 15-20 år. 240 fl.
14 - 199:-	2015 Naoussa Alta Thymiopouls Thymiopouls Vineyards, Naoussa, Grekland 95243, Wine Waves Utvecklad doft med röda och mörka bär plus fat och plommon. Medelfyllig smak med torr strävhet, bra syra, fin längd med sammansatta aromer och gott, fruktigt slut. Vin av xinomavro. 480 fl.
15 - 320:-	2012 Ronchi di Cialla Schioppettino Colli Orientali del Friuli, Italien 95207, VinTillMat i Väst Utvecklad, rödbärig doft med inslag av fat. Medelfyllig, fruktig och rätt sträv smak med god syra, fin längd med nyanserade aromer och bra balans. Gott utan att ha dimensioner för priset. 600 fl.
15 = 199:-	2015 Langhe Rosso Aldo Conterno Podere Aldo Conterno, Langhe, Piemonte, Italien 95840, Vinovativa Trevligt, fruktig, lite utvecklad doft med röda och mörka bär, plommon och fat. Fruktig och fatig smak med lite torr strävhet, fin syra, bra längd och alkoholvarm avslutning. Vin av freisa, cabernet sauvignon och merlot. 420 fl.
16 - 449:-	2015 Il Favot Langhe Nebbiolo Podere Aldo Conterno, Langhe, Piemonte, Italien 95849, Vinovativa Öppen, fruktig och nyanserad doft med röda bär, nypon, läder, fat och viol. Medelfyllig, fint fruktig smak med rik attack, nyanserad mitt med utmärkt längd, god strävhet med mogna tanniner, fin syra och fast slut med alkoholvärme. Druvtypiskt. 180 fl.
16 = 329:-	2016 Sito Moresco Gaja, Langhe, Piemonte, Italien 95897, Lively Wines Sweden Öppen, fruktig doft med röda bär, plommon, nypon, ek och choklad. Medelfyllig, god, fruktig smak med pigg attack, sammansatt mitt med stram tanninstruktur, fin syra, utmärkt längd och varm, stadig avslutning. Cuvée av nebbiolo, cabernet sauvignon och merlot. 1200 fl.
16 = 299:-	2014 Barolo Giacomo Fenocchio Giacomo Fenocchio, Piemonte, Italien 95894, Agrell & Hartley Selection Utvecklad doft med inslag av röda bär, plommon, ek, rosor och asfalt. Medelfyllig, utvecklad smak med sträv struktur, balanserad syra, utmärkt längd med nyanserade aromer och småvarm avslutning. 1800 fl.

15 = 199:-	2015 Monteraponi Chianti Classico Monteraponi, Chianti Classico, Toscana, Italien 95846, Lively Wines Sweden Rätt utvecklad doft med körsbär, lite plommon, örter och ek. Medelfyllig, god, fruktig smak med bra början, sammansatt mitt med god strävhet, balanserad syra och riktigt bra längd. Rätt generös chianti från högklassig årgång. Ekologiskt. 2400 fl.
16 = 329:-	2015 Barone Ricasoli Casalfello Toscana, Italien 90234, WineWorld Öppen, fint fruktig doft med plommon, körsbär, skogsbär, ek, ceder och någon örton. Medelfyllig, fint fruktig smak med avrundad attack, generöst mittparti med rund kropp, mogna tanniner, infattad syra, utmärkt längd och alkoholvarm avslutning. Tilltalande vin av merlot. 840 fl.
16 - 549:-	2012 Masi Mezzanella Masi Agricola, Recioto della Valpolicella, Venetien, Italien 90241, Vinunic Utvecklad och avrundad doft med körsbär, mogna röda bär, fikön, russin, fat och kryddor. Medelfyllig, halvsöt, fruktig och utvecklad smak med avrundad början, nyanserad mitt med ren och balanserad syra, riktigt fin längd och gott slut med lite restsötma. 180 fl.
17 899:-	2012 Masi Mazzano Masi Agricola, Amarone della Valpolicella Classico, Venetien, Italien 95223, Vinunic Varm utvecklad doft med körsbär, plommon, röda bär, torkad frukt, fat och choklad. Rätt fyllig, rik och generös smak med fast struktur, komplex aromer, fin syra och hård, eldig avslutning. 300 fl.
15 - 299:-	2015 José de Sousa Mayor José Maria de Fonseca, Alentejano, Portugal 95085, The WineAgency Sweden Utvecklad och avrundad doft med plommon, skogsbär och fat i tonerna. Medelfyllig, rätt sträv, fruktig smak med sammansatta aromer, bra syra, riktigt fin längd och fast slut med värme. Stadigt vinbygge av grand noir, trincadeira och aragonés. 480 fl.
16 + 189:-	2016 Planella Cellers Joan d'Anguera, Montsant, Katalonien, Spanien 95259, Word & Wines Fruktig, lite utvecklad doft med blåbär, slånbär, viol, plommon, fat och mineral. Drygt medelfyllig, rik, varm, fruktig och tydligt mineralig smak med komplexa aromer, stram struktur, inslag av fat, bra intensitet och varm avslutning med mineralkaraktär. Ekologiskt. 600 fl.
16 - 389:-	2016 Aalto Bodegas Aalto, Ribera del Duero, Spanien 95261, Divine Fruktig och fatig doft med plommon, björnbär och choklad bland tonerna. Fyllig, rik, fruktig och välbyggd smak med stadiga tanniner, integrerad syra, utmärkt längd med sammansatta aromer och stadig avslutning med alkoholvärme. Bra ursprungskaraktär. 1596 fl.
17 839:-	2016 Aalto PS Bodegas Aalto, Ribera del Duero, Spanien 95178, Divine Återhållen men djup doft med plommon, björnbär, skogsbär, ek, kryddor och choklad. Fyllig, generös smak med god kropp, stadig struktur med stora mogna tanniner och fin syra, rejäl längd med komplexa aromer och varm, stöddig avslutning. Bra ursprungskaraktär. Kan lagras 15- 20 år. 240 fl.

MASI

Amarone

5-stjärnig årgång med familjehistoria och hantverksmässigt vinmakande sedan 1772.

MASIs Amarone Costasera 2012
5-stjärnig årgång!



Expressen Leva&Bo 24/8 2018

92 p av 100

The Wine Advocate, maj 2017



Nr 2345 Masi Amarone Costasera 2012, 299 kr. Alk. 15% (finns även i 375 ml, 1500 ml och 3000 ml).
Finns även äldre årgång: 74618 Masi Amarone Costasera Classico Old Vintage 1999, 750 ml, 899 kr. Alk. 15%



vinunic.se

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



16
=
299:-



2011 Marques de Murrieta Gran Reserva
Marques de Murrieta, Rioja, Spanien
95790, Ward Wines
Öppen, utvecklad och fint komplex bouquet med plommon, björnbär, röda bär, ek, dill och choklad. Medelfyllig, utvecklad och komplex smak med fint fruktig attack, välstrukturerat mittparti med utmärkt längd och rent, gott slut. Klassisk rioja gran reserva. God nu och många år till. 1200 fl.

15
=
249:-

2013 De Toren Z
De Toren Private Cellar, Stellenbosch, Sydafrika
95723, JPC Wines
Rätt mogen doft med plommon, mörka bär, fat och rök. Drygt medelfyllig, rik smak med fruktig attack, utvecklad och sammansatt mitt med mogna syror, riktigt bra längd och eldig avslutning. Blend av bordeauxdruvor. 1500 fl.

15
=
259:-



2015 Waterford Estate Cabernet Sauvignon
Waterford Wines, Stellenbosch, Sydafrika
99073, WineWorld
Öppen, fruktig och ganska utvecklad doft med svarta vinbär och lite örter, ek och choklad. Medelfyllig, rik, fruktig smak med avrundad början, strukturerad mitt med lite torr strävhet och mogen syra, sammansatta aromer med mycket bra längd och varm avslutning. Druvtypiskt. 2400 fl

15
-
329:-

2015 Merengö Egri Bikavér Grand Superior
St Andrea, Eger, Ungern
95927, Winberg & Partner
Fruktig, lite utvecklad doft med röda och mörka bär, fat och choklad i tonerna. Medelfyllig, rik, fruktig och strukturerad smak med strävhet och syra, riktigt fin längd med sammansatta aromer och fast slut med värme. 420 fl.

15
-
393:-

2017 Arnot-Roberts El Dorado Gamay Noir
Arnot-Roberts, Sierra Foothills, Kalifornien, USA
90632, Sundell Selections
Återhållen, ung, outvecklad doft med hallon, röda körsbär och blåbär i tonerna. Medelfyllig, ung, fruktig smak med lite strävhet, nyanserade aromer, fin, ren syra, utmärkt längd och rent, gott slut. 672 fl.

16
-
599:-



2015 Kesner King's Pinot Noir
Kesner Wines, Russian River Valley, Kalifornien, USA
90094, Quaffable Wines Sweden
Öppen, fruktig och lite syltig doft med jordgubbar, trädgårdshallon, röda körsbär och ek. Medelfyllig, fruktig och ekig smak med strävhet, fin syra, ordentlig längd med sammansatta toner och småvarm avslutning. Druvtypiskt. 180 fl.

17,5
1250:-




2014 Fay Cabernet Sauvignon
Stag's Leap Wine Cellars, Napa Valley, Kalifornien, USA
95675, Vinunic
Öppen och utvecklad doft med svarta vinbär, blå plommon, blåbär, mynta, salvia, ek och vanilj. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och stadig smak med bra attack, komplext mittparti med ordentlig längd, bra struktur med mogna syror och stadig avslutning med alkoholvärme. Kan lagras ett tjugotal år. 120 fl.

15
=
239:-



2016 Bründlmayer Pinot Noir
Weingut Bründlmayer, Niederösterreich, Österrike
95921, Vinunic
God, fruktig pinotdoft med jordgubbar, hallon och andra röda bär plus ek. Medelfyllig, fruktig smak med god attack, nyanserad mitt med utmärkt längd, ekig strävhet, fin syra och fast slut. Tilltalande, druvtypisk pinot noir. 420 fl.

Starkvin

16
=
399:-




2016 Kopke Vintage Porto
Sogevinus, Porto, Portugal
90271, Prime Wine Sweden
Öppen, smått utvecklad doft med plommon, mogna röda och mörka bär, fat, choklad och lite mineral. Drygt medelfyllig, söt, rik och generös smak med avrundad början, lite torra tanniner och fin syra i strukturen, utmärkt längd med sammansatta aromer och lite spretig avslutning med påtaglig alkoholvärme. Lagras 6-12 år. 1800 fl.

16,5
-
499:-




2016 Porto Pocas Vintage
Manoel D Pocas Junior Vinhos, Porto, Portugal
90220, Jakobsson och Söderström
Ung, fruktig doft med mörka bär, körsbär, plommon, fat och mineral. Fyllig, söt, fruktig och generös smak med god kropp, sammansatta aromer, inlindad, bra strävhet, fin, ren syra, utmärkt längd och varm, stöddig avslutning. Lagras 8-15 år. 600 fl.

16
-
529:-




2016 Portal Vintage Port
Quinta do Portal, Porto, Portugal
90367, Wicked Wine Sweden
Ung fruktig doft med inslag av slänbär, björnbär, blåbär, plommon, mineral och lite fat. Fyllig, söt, rik, fruktig smak med ännu unga aromer, god, druvmogen strävhet, fin, balanserad syra, utmärkt längd och stramt, varmt slut med litet, trevligt mineralinslag. Lagras 8-15 år. 480 fl.

18
879:-




2016 Fonseca Vintage Port
Fonseca Guimaraens, Porto, Portugal
90463, Johan Lidby Vinhandel
Avrundad, lite reserverad doft med plommon, mörka körsbär, slänbär, björnbär, viol, fat och mineral. Fyllig, söt och generös smak med god, rik och avrundad attack, komplex mitt med stor, fruktig kropp, runda, mogna, inlindade syror, rejäl längd och varm, stadig, fruktig avslutning. Kan lagras 15-30 år. 360 fl.

18
964:-




2016 Taylor's Vintage Port
Taylor's, Porto, Portugal
90587, Vinunic
Lite återhållen men djup, fruktig doft med plommon, blåbär, björnbär, viol, fat och choklad. Fyllig, söt, rik och generöst fruktig smak med stadig struktur med stora, täta tanniner och hög syra, intensivt mittparti med komplexa aromer och lång, varm och stadig avslutning. Lång eftersmak. Kan lagras 15-30 år. 600 fl.

Druvtypiska kvalitetsviner till rimliga pengar

Bland månadens vita stack två rieslingviner ut lite mer än de andra. Ett solklart fynd är det ekologiska *2016 Evidence Riesling* från *Gustave Lorentz* i Bergheim som har en generöst utvecklad druvtypisk doft som ger ett klart mer moget intryck än smaken som har en friskhet, renhet och lätthet. Det ska bli spännande att följa utvecklingen av detta vin, men varför vänta? Njut nu!

Det andra vinet gjort på samma druva och från samma år är nätvinet *Weingut Fritz Ekkenhard Huff Schwabsburger* som också har en yppig rieslingdoft, men med en helt annan ton av ostronskal, citrus och sötmandel. Även här hittar vi en fin renhet och krispigt hög, elegant fruktsyra.

För ovanlighets skull hade vi det stora nöjet att få provsmaka två väldigt goda röda bourgogner, båda klart mer än prisvärda och typiska, men även här på olika sätt. *2014 Chambolle-Musigny* från *Domaine Roux* som annars är mest känd för sina goda och prisvärda vita viner från Saint-Aubin. Här nås vi av en komplex, utvecklad pinot-kryddig doft med de klassiska, multna jordgubbarna, rostat kaffe, ek och ett uns dill. Den lilla brända tonen i smaken kommer säkert att lägga sig efter en tids lagring.

2015 Gevrey-Chambertin les Murots från *Albert Bichot* har istället en tät, mullrande pinot-doft av både jordgubbar och moreller, rostade rotfrukter, kaffe och lagom rostade fat med en fin ton av kryddnejlika. Smaken är rund och balanserad med frisk, ren fruktsyra och fina, sandiga tanniner.

Funderar du på att sätta ihop en spännande och god cabernet sauvignon-provning från hela världen har jag tre bra rekommendationer: *2009 Château Fourcas-Dupré* har en klassisk, fin bordeauxdoft av svarta vinbärsblad, ceder och en klädsam stallighet. *2014 Kanonkop Paul Sauer* från Sydafrika har också en bordeauxliknande doft med likartade attribut men med lite mer smörkola och kokos och ett stänk dill. Det tredje cabernet-dominerade vinet är *2011 Hochar Père & Fils* från *Château Musar* i Libanon som har en klart utvecklad doft av vått läder, råtbak, mörka plommon och nypon, liknande en mogen bordeaux. Detta kan bli en riktigt kul och spännande provning som säkert kan lura en del deltagare.

Rickard Albin

Mousserande viner

15 - 329:-

Geoffroy Expression Brut
Geoffroy, Champagne, Frankrike
77242, Rewine, 12,5 %
Dov, mullig doft av mogna, röda bär, polish, cognac, jord, aprikos, kalk, grillade äppleskal och ett stänk citronkola. Ung smak med ganska vasst anslag med hög fruktsyra, relativt lågmäld mousse och viss stjälkighet i eftersmaken. 50 % meunier, 40 % pinot noir, 10 % chardonnay.

14,5 - 339:-
Gisèle Devavry Collection Prestige Premier Cru Brut
Gisèle Devavry, Champagne, Frankrike
77158, VinTillMat i Väst, 12 %
Medelstor doft av ylle, halm, äppelmos, burkärter, persika, citrusblommor och ett stänk romerska bäger. Balanserad, medelfyllig, fruktig smak med ganska gräddig mousse, frisk fruktsyra och torrt avslut. RA: 15,5p. 60 % chardonnay, 20 % pinot noir, 20 % pinot meunier.

16,5 = 339:-
2008 Gisèle Devavry Millésime Brut
Gisèle Devavry, Champagne, Frankrike
77629, VinTillMat i Väst, 12 %
Relativt stram, komplex, utvecklad doft av torrt ylle, rostade nötter, kaffeböner, krabba, lagom åldrad wettexduk, cognac och romerska bäger. Fyllig, något rustik smak med generös, något storbubblig mousse, frisk fruktsyra och lång eftersmak. JW: 15p För grov mousse och bitterhet i avslutet. 50 % chardonnay, 30 % pinot noir, 20 % meunier.

Vita viner

15 129:-

2016 Gustave Lorentz Evidence Riesling
Gustave Lorentz, Alsace, Frankrike
75875, Bibendum, 12,5 %
Generös, utvecklad, druvtypisk doft av cykelaffär, petroleum och skiffer. Ung, torr, ren smak med hög, läskande fruktsyra, ganska lätt kropp med måttlig frukt men med bra längd. Ekologiskt.

13 = 139:-
2013 Prestige Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie
Domaine Bruno Cormerais, Muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie, Loire, Frankrike
70054, Winebee, 12 %
Aromatisk, ren, lätt blommig doft av citron, hav och tångvall. Ganska smakrik med bra frukt, frisk fruktsyra och viss ek i eftersmaken. 100 % melon de bourgogne.

15 = 199:-
2015 Chablis Barrel Fermented Lamblin & Fils
Lamblin et Fils, Chablis, Bourgogne, Frankrike
74415, Winebee, 12,5 %
Dov, kryddig doft av lagerblad, mandel, rostade fat, grillad citron, choklad och ett stänk tropisk frukt. Fyllig smak med bra frukt, frisk fruktsyra, lätt oljig kropp och balanserad ek i eftersmaken.

15,5 = 275:-

2016 Châteauneuf-du-Pape Chante Cigale Blanc
Domaine Chante Cigale, Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike
2230, Wicked Wine, 14,5 %
Aromatisk, ganska generös doft med örter, kryddor, smörkola, vanilj, persika, fänkål och nysågat trä. Fyllig smak med hög fruktsyra, smäsimmig kropp och alkoholvärme i den långa eftersmaken. 25 % grenache blanc, 25 % roussanne, 25 % bouboulenc och 25 % clairette.

**14
+
99:-** **2015 Fitapreta White**
Fitapreta Vinhos, Alentejano, Alentejo, Portugal
73464, Winebee, 12,5 %
Stor blommig och parfymerad doft av citrus, litche, päron och mandel. Frisk och kryddig smak med medelfyllig kropp, lite kolatoner och smakrikt avslut. 40 % antao vaz, 40 % roupeiro, 20 % arinto.

**14,5
-
199:-** **2014 Palpite White**
Fitapreta Vinhos, Alentejano, Alentejo, Portugal
73408, Winebee, 13,5 %
Stor, öppen och flyktig doft av bokna äpplen, smör, vanilj och ek. Smakrikt och medelfylligt vin med tydliga ektoner med smör och vanilj, ett uns beska samt ett avslut med struktur och frisk syra. 55 % arinto, 27 % verdelho, 18 % antao vaz.

**14
-
222:-** **2015 Conceito Alvarinho Vinho Verde**
Conceito Vinhos, Vinho Verde, Minho, Portugal
78705, Wicked Wine, 13 %
Aromatisk, kryddig doft av nysågat trä och gröna, kokta grönsaker, gummi, kanderade citroner och gelégodis. Smakrik och viskösa men rustik smak med lite syrlig fruktsyra.

Röda viner

**14,5
-
189:-** **2015 Langmeil Hangin Snakes Shiraz Viognier**
Langmeil Winery, Barossa Valley, South Australia, Australien
72056, Wicked Wine, 14,5 %
Stor, komplex, bränd doft med viss utveckling och toner av läder, kaffe och björnbär. Rund, fyllig, lite frän och saftig smak med ett uns mineralsälta, lækker multen frukt och lite beska i eftersmaken. 96 % syrah, 4 % viognier.

**14,5
=
209:-** **2014 Langmeil Valley Floor Shiraz**
Langmeil Winery, Barossa Valley, South Australia, Australien
72057, Wicked Wine, 14,5 %
Doft av björnbär, svartvinbärssaft, korinter, kraftiga eukalyptustoner, skoputs, viol, vanilj och choklad. Smak av cassis, återhållna tanniner och alkoholvärme. 100 % syrah.

**11,5
=
79:-** **2016 Grande Nuit Merlot**
Maison Fortant, Pays d Oc, Languedoc-Roussillon, Frankrike
71323, Giertz Vinimport, 13 %
Doft av svarta vinbär, chokladdoppad marsipangris, viol och rostade fat. Smak med unga, höga, uttorkande tanniner och torrt avslut. 90 % merlot, 5 % mourvèdre, 5 % grenache.

**14
+
129:-** **2016 Papilles Rouge**
Cave les Coteaux, Rhône, Frankrike
82011, Albert & Lily, 14 %
Varmfruktig, bärig doft av körsbär, björnbär, lagerblad och lite ek. Varm, mörkfruktig smak med fräsch fruktsyra, mjuka tanniner, drygt medelfyllig kropp och ett fruktigt avslut. Grenache, syrah och mourvèdre. Ekologiskt.

**14,5
=
185:-** **2015 Côtes-du-Rhône Vieilles Vignes**
Domaine Chante Cigale, Côtes-du-Rhône, Frankrike
74355, Wicked Wine, 15 %
Doft av björnbär, svarta vinbär, kokta grönsaker, fina rostade fat, örter, mocca och lite ros. Smak med välbalanserade frukt- och garvsyror samt alkoholvärme i avslutet. 70 % grenache, 20 % carignan och 10 % syrah.

**14
-
209:-** **2014 Sancerre Les Baronnes Rouge**
Henri Bourgeois, Sancerre, Loire, Frankrike
75842, Ward Wines, 13 %
Aromatisk, örtig doft av röda bär, fruktkarameller och skalade, råa rotfrukter. Ung, ren smak med frisk fruktsyra, dämpade, torra tanniner, ganska lätt kropp och harmoniskt avslut.

**15,5
=
319:-** **2015 Châteauneuf-du-Pape Domaine Chante Cigale**
Domaine Chante Cigale, Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike
74257, Wicked Wine, 15 %
Dov, örtig, sötfruktig doft av mogna björnbär, lakrits, tobak, mandel och ett uns stall. Fyllig smak med bra struktur, generös frukt, frisk fruktsyra och tydliga men avrundade tanniner och bra längd. 65 % grenache, 20 % syrah, 10 % mourvèdre och 5 % cinsault.

**17
+
459:-** **2014 Chambolle-Musigny Domaine Roux**
Domaine Roux, Chambolle-Musigny, Côte de Nuits, Bourgogne, Frankrike
5347, Ward Wines, 13 %
Aromatisk, komplex, utvecklad, pinotkryddig doft av lagom multna jordgubbar, rostat kaffe, dill, järn, blod, ett stänk vanilj och balanserad ek. Drygt medelfyllig smak med frisk fruktsyra och måttliga tanniner, bra ryggrad och ett uns bränd ton från eken.

**17
+
529:-** **2015 Gevrey-Chambertin les Murots Albert Bichot**
Albert Bichot, Côte de Nuits, Bourgogne, Frankrike
75682, Nigab, 13,5 %
Dov, tät, mullrande pinotkryddig doft av mogna och multna jordgubbar, klarbär, rostade rotfrukter, moreller, kaffe, nejlika och lagom rostade fat. Balanserad, rund, harmonisk smak med pigg fruktsyra, tydliga men runda och läckert sandiga tanniner, smörig kropp och lång, elegant, ren eftersmak.

**13
+
79:-** **2015 Maggio**
Vino Veritas, Piemonte, Italien
76790, Iconic Wines, 13,5 %
Liten doft av röda bär, nypon och ett uns ek. Slank kropp i en helt torr stil med frisk fruktsyra och aromatisk fruktighet samt en klädsam, lite bitter ton i avslutet. Barbera, dolcetto, freisa, bonarda, albarossa, merlot, syrah och cabernet sauvignon.

**12,5
=
109:-** **2016 Neropasso Maurizio e Martino Biscardo**
Mabis, Veneto, Italien
71266, Rewine, 13,5 %
Doft av körsbär, björnbärssylt, bittermandel, rostat kaffe och brasved. Smaken har lite sötna i attacken, skogsbär och torra, men återhållna tanniner. Corvina, corvinone.

**14
+
125:-** **2015 Barbera d Asti Le Orme**
Michele Chiarlo, Barbera d Asti, Piemonte, Italien
2351, Ward Wines, 13,5 %
Doft av vanilj, rostade fat, körsbär, cocktailbär, ceder, tjära och viol. Smak av vinbär, pigg fruktsyra och polerade tanniner samt ett syrligt bett i slutet. Fyndmässig doft. 100 % barbera.

**13,5
=
159:-** **2015 Mompertone Monferrato**
Prunotto, Monferrato, Piemonte, Italien
77974, Ward Wines, 13 %
Torr, kryddig, örtig doft av svartpeppar, svarta oliver, björnbär och ett stänk sandelträ. Fruktig, något bläckig smak med hög fruktsyra, torra, men dämpade tanniner, medelfyllig kropp och alkoholvärme i eftersmaken. 60 % barbera, 40 % syrah.

**13,5
-
175:-** **2016 Speri Ripasso**
Speri, Valpolicella Classico, Veneto, Italien
72515, Nigab, 13,5 %
Doft av skogsbär, kaffe, svartvinbärsgelé, skoputs, lite ceder, brasved och viol. Smak av körsbär, snälla tanniner och en bitterhet i ett avslutet. 70 % corvina, 20 % rondinella, 10 % molinara och övriga druvor.

**14
=
180:-** **2014 Poggio alla Guardia**
Rocca di Frassinello, Maremma, Italien
71025, Wicked Wine, 14 %
Fruktig doft av björnbär, mörka plommon, kola, mörk choklad och ett stänk pinje. Frukt driven smak med frisk syra, tydliga men runda tanniner, drygt medelstor kropp, lite syltig eftersmak och viss alkoholvärme. 45 % merlot, 40 % cabernet sauvignon, 15 % sangiovese.

Aлкохол кан skada din hälsa

*The Queen
is back!*

*A true legend
since 1561*

*Detta är
Sveriges nya
storsäljare.*
- WhiskyABC



229:-
SBNr:537-01



www.highlandqueen.se

14,5 - 199:-	2014 Ornello di Frassinello Rocca di Frassinello, Maremma, Toscana, Italien 75307, Wicked Wine, 14,5 % Fruktig och varm doft av körsbär, bränt gummi samt rostade ektunnor. Medelfyllig smak med struktur och balanserade syror samt ett lätt eldigt avslut. 40 % sangiovese, 20 % syrah, 20 % cabernet sauvignon och 20 % merlot.
15 - 399:- 	2014 Michele Chiarlo Reyna Michele Chiarlo, Barbaresco, Piemonte, Italien 70119, Ward Wines, 14 % Aromatisk, lättare doft av torkade rosor, lövhög, sviskon, viol, vingummi, jordgubbar, mandel och medicinskåp. Ung, stringent smak med lätt kropp, frisk fruktsyra och tydligt grepp i de ganska torra tanninerna. 100 % nebbiolo.
16 - 469:- 	2013 Barolo Tortoniano Michele Chiarlo Michele Chiarlo, Barolo, Piemonte, Italien 79442, Ward Wines, 14 % Aromatisk doft av lövhög, sous bois, tjära, nypon, körsbär, rönnbär, brasved, mandel och ett stänk viol. Fyllig, stram smak med frisk fruktsyra och kompakta, avrundade tanniner samt medelstor kropp. 100 % nebbiolo.
14,5 - 359:-	2014 Man O War Bellerophon Man O War Vineyards, Waiheke Island, Nya Zeeland 74757, Wicked Wine, 13,5 % Ganska stor, kryddig doft av björnbär, pepparkaka, läder, viol och svarta vinbär. Ung, kryddig smak med hög fruktsyra, ganska torra tanniner och medelstor kropp. 96 % syrah, 4 % viognier.
14,5 + 149:-	2014 Contraste Tinto Conceito Vinhos, Douro, Portugal 77367, Wicked Wine, 13,5 % Nyanserad doft av körsbär, hallon, körsbärskärnor och vanilj. Medelfyllig, stram smak men ändå bärigt och med hög och frisk fruktsyra. Ett ungdomligt vin med fin balans och ett rent avslut där syrorna gör sig bra till mat.
14 = 165:-	2014 Cune Reserva Compañia Vinicola del Norte de España(Cune), Rioja, Spanien 75588, Wicked Wine, 13,5 % Medelfyllig, rund, ren, finstämd, fruktig doft av mörka bär och finstämd ek med bara ett uns vanilj. Balanserad, harmonisk smak med pigg fruktsyra, runda tanniner, medelstor kropp och fint avslut. Välgjort men utan personlighet. 100 % tempranillo.
14,5 = 179:-	2013 1270 A Vuit Fina Hidalgo Albert, Priorat, Spanien 75298, Winebee, 14,5 % Doft av skogsbär, blåbär, vanilj, kokos, eukalyptus och skoputs. Smak av mörk frukt, strama men polerade tanniner och torrt slut. 40 % grenache, 25 % syrah, 15 % carignan och 10 % merlot. Ekologiskt.
15,5 = 269:-	2015 Marqués de Riscal Finca Torrea Marqués de Riscal, Rioja, Spanien 71338, Nigab, 14,5 % Generös, kokt doft av smörkola, fruktkompott, mörk choklad, nypon, slänbär, mandel, rostade fat, viol och ett stänk vanilj. Fyllig, rund, frukt driven smak med pigg fruktsyra och tydliga, men runda tanniner, fyllig kropp och mycket vanilj och lakrits i tonerna. 90 % tempranillo, 10 % graciano.
15,5 - 349:-	2009 1270 A Vuit Red Hidalgo Albert, Priorat, Spanien 75100, Winebee, 15 % Aromatisk, örtig doft av mörk frukt, mörk choklad, pinje, vått läder, lakrits, lagerblad, marsipan och körsbär. Fyllig, ung, saftig smak med frisk fruktsyra och tydliga, torra tanniner. 40 % grenache, 20 % syrah, 20 % cabernet sauvignon, 10 % merlot och 10 % carignan. Ekologiskt.

13 = 119:-	2011 Chamonix Rouge Chamonix Wine Farm, Paarl, Franschhoek, Western Cape, Sydafrika 70771, Rewine, 13,5 % Rökig, aromatisk doft av mörka plommon och björnbär med trevlig stallighet (brett). Fyllig smak av mörk frukt, vital fruktsyra, tydliga men avrundade tanniner och lite sötma i avslutet. Merlot, malbec, petit verdot och cabernet sauvignon.
13 = 119:-	2016 Nederburg Manor House Cabernet Sauvignon Nederburg Wines, Paarl, Western Cape, Sydafrika 6563, Bibendum, 14 % Fruktig, bärig, lätt rökig doft av blåbär, svarta vinbär, mörka plommon och återhållen ek och ett stänk mörk choklad. Fyllig, frukt driven smak med tillräcklig fruktsyra, runda tanniner, drygt medelstor kropp och restsötma i eftersmaken. 100 % cabernet sauvignon.
13,5 + 129:-	2016 Kanonkop Kadette Cape Blend Kanonkop Estate, Stellenbosch, Western Cape, Sydafrika 72978, Nigab, 14 % Relativt stringent doft av svarta vinbär, blyerts, ceder och torr choklad. Fyllig, något rustik smak med frisk fruktsyra och tydliga, något bittra tanniner, drygt medelstor kropp och ganska lång eftersmak. 38 % cabernet sauvignon, 33 % pinotage, 23 % merlot och 6 % cabernet franc.
15 = 279:- 	2013 Kanonkop Cabernet Sauvignon Kanonkop Estate, Simonsberg-Stellenbosch, Western Cape, Sydafrika 79277, Nigab, 14 % Fyllig, mullrande doft av svarta vinbär, ett stänk grön paprika, ceder, tobak, kokos, kola, melass, mullbär och rostad ek. Fyllig, fruktig smak av mörk, mogen frukt, frisk syra, tydliga, runda tanniner och ett uns restsötma i avslutet. 100 % cabernet sauvignon.
16 = 349:- 	2014 Kanonkop Paul Sauer Kanonkop Estate, Simonsberg-Stellenbosch, Western Cape, Sydafrika 74911, Nigab, 14 % Aromatisk, torr, stram, bordeauxliknande doft av svarta vinbär, ceder, blyerts, dill, ceder, vanilj, smörkola, melass och kokos. Fyllig, ganska stringent, elegant, torr smak med frisk fruktsyra, måttliga men torra tanniner och medelstor kropp. 74 % cabernet sauvignon, 17 % merlot och 9 % cabernet franc.
12,5 = 119:-	2015 Sonoma Hills Russian River Pinot Noir Sonoma Vineyards, Russian River Valley, Sonoma County, Kalifornien, USA 76475, Ward Wines, 14,5 % Doft av skogsbär, jordgubbsmarmelad, läder, vanilj, pepparkakor, rostade fat och lite skoputs. Rund smak med liten sötma i attacken medan avslutet har återhållna torra tanniner och alkoholvärme. 100 % pinot noir.
14 = 149:-	2015 Irony Pinot Noir Irony Wine Cellars, Monterey, Monterey County, Kalifornien, USA 6694, Ward Wines, 13,5 % Fyllig, något bränd doft av rostad ek, kaffe och körsbärskom-pott. Fyllig, frukt driven, lite kokt smak med tillräcklig fruktsyra, ganska runda tanniner, knappt medelstor, lite smörig kropp och alkoholvärme i eftersmaken. 100 % pinot noir.
14 - 199:-	2016 Black Stallion Russian River Pinot Noir Sonoma Hills, Russian River Valley, Sonoma County, Kalifornien, USA 2235, Ward Wines, 14,5 % Doft av svarta vinbär, hallon, jordgubbsmarmelad, vanilj, choklad, skokräm och eukalyptus. Smak med sötma, skogsbär, polerade tanniner och alkoholvärme. 100 % pinot noir.

VINRESOR

Med experterna på vin och specialisten på vinresor.
Sveriges mest erfarna och mest kunniga vinresearrangör.

FRANKRIKE:

Bordeaux, Champagne, Rhône, Languedoc-Roussillon,
Loire, Bourgogne, Alsace...

ITALIEN:

Toscana, Piemonte, Veneto-Amarone-Valpolicella, Apulien...

PORTUGAL:

Douro dalen, Alentejo...

SPANIEN:

Rioja, Katalonien, Priorat...

OCH ÄVEN:

Sydafrika, Chile-Argentina, Nya Zeeland, med mera...

VI KAN MER OM VIN

Vi har skrivit nio prisbelönta vinböcker. Ojämförlig erfarenhet:
Många hundratals vinresor, och mer än 50 för Munsänknssektioner.

Fullständiga program
och massor med resetips och information på

BKWineVinresor.com

info@bkwine.com, 08-559 22 155

Boka under 2018 en resa
och referera till den här annonsen så skickar vi dig en av våra vinböcker
Bourgogne, Bordeaux, Toscana, Piemonte, signerad!

"World's Top Wine Tours" (Travel+Leisure)



Vinprovarväska & vindagbok

Vi kan nu åter leverera Vinprovarväskan Bouquet med plats för 6 st vinprovarglas.

Väskan kan levereras med broderad munsänknslogga, sektionensnamn och namn/text.

Med anledning av Munsänkns 60-års jubileum, erbjuder vi fr o m 1 oktober, rabatterat pris:

Pris per väska 320:- inkl moms. Brodyr av namn och frakt tillkommer.

Beställ även Vindagboken Bouquet, för 150:- inkl moms, det är en anteckningsbok för Er som
går på vinprovningar och vill göra noteringar om vinerna. Vindagboken är i formatet A5 med
spiralbindning. Paketpris för väska och dagbok är 450:- inkl moms.

Frakt tillkommer och brodyr av eget namn om man vill ha det på väskan.

För beställning, utförlig information och rabatt vid beställning av

8 eller fler väskor/vindagböcker se vår hemsida

www.bouquet.nu



Bouquet

Annonsera i

MUNSKÄNKEN

du också!

Kontakta Richard Svensk
för mer information.

070-890 05 67

richard@kontaktmedia.se



DIVINE



Château Charmail 2014

Bordeaux, Frankrike
Art nr 2843 pris 209:-
alkoholhalt 13,5%

90 poäng Neil Martin
Wine Advocate 3/2017

Fynd! Håkan Larsson/
Andreas Grube Lantliv Mat&Vin



Dorivm Reserva 2013

Ribera del Duero, Spanien
Art nr 3738 pris 229:-
alkoholhalt 14%

Andreas Grube SvD
"Maffigt och bredaxlat rött"



Ojai Santa Barbara

Pinot Noir 2015
Kalifornien, USA
Art nr 5497 pris 299:-
alkoholhalt 13%

"En charmör" Livets Goda
91 poäng

"Högklassigt och druvtypiskt"
Munsänkns nr2/2018

Anmäl dig till Divine Club, www.divine.se, så får du inbjudningar till aktiviteter samt nyhetsbrev om våra viner

D I V I N E

Alkohol är beroendeframkallande

Nätviner

Mousserande viner

15
-
299:-

Champagne Maxims Brut Réserve Maxims, Champagne, Frankrike
Nätvin, The Wine Company, 12,5 %
Brödlig doft av äppelmos, nougat, citrus, kalk och jordgubbar. Ren smak med en liten söt ton och lagom mousse. 95 % pinot noir, 5 % pinot meunier och chardonnay.

14
-
329:-

J. M. Goulard Esprit Octavie Brut J. M. Goulard, Montaigne de Reims, Champagne, Frankrike
Nätvin, WineFinder, 12 %
Ganska intensiv doft av svavel, grönt äpple, jäst, liché och citron. Medelfyllig smak med måttlig fruktsyra och mousse med ett uns restsötma och bitterhet i avslutet. 30 % pinot noir, 40 % chardonnay och 30 % meunier.



14
-
228:-

2017 Silvano Follador Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Nature Silvano Follador, Veneto, Italien
Nätvin, Gassås Wine, 11 %
Ungdomlig doft av litche, gråpäron och bröd. Frisk och torr smak med grov mousse i en ren och neutral stil. Bianchetta, glera, perera och verdiso.

Vita viner

11,5
-
99:-

2017 Montaignan Sauvignon Blanc Union des Grands Vins du Saint-Chinian, Côtes de Gascogne, Frankrike
Nätvin, The Wine Company, 11,5 %
Ung, rustik doft av kokt grön sparris, jordärtskocka och buxbom med inslag av målarfärg. "Grönt", stjälkigt anslag med hög fruktsyra och medelfyllig kropp. 100 % sauvignon blanc.

13
-
145:-

2017 Sélection des Cognettes S & V Perraud Domaine des Cognettes, Loire, Frankrike
Nätvin, Rå vin, 12 %
Lätt jästig doft med inslag av halm, blåstång och svamp. Balanserad, rund smak med integrerad fruktsyra, lite simmig kropp och mjukt avslut. 100 % melon de bourgogne.

14
=
159:-

2016 Château Pesquié Les Terrasses Blanc Château Pesquié, Ventoux, Frankrike
Nätvin, WineFinder, 12,5 %
Dov, fruktig doft av aprikoser, vita blommor och ett uns harts. Kryddigt anslag med ganska pigg fruktsyra, bra frukt, relativt fyllig kropp och trevlig längd. Roussanne, viognier och clairette.

14,5
=
179:-

2016 Bouchard Père & Fils Macon-Lugny Saint-Pierre Monopole Bouchard Père & Fils, Macon, Bourgogne, Frankrike
Nätvin, WineFinder, 12,5 %
Relativt stram doft av ek, citron, ett stänk ylle och torr, mörk choklad. Balanserad, medelfyllig smak med frisk fruktsyra, lätt simmig kropp, lagom frukt och ett torrt, fint avslut. 100 % chardonnay.

11,5
-
89:-

2017 Gran Sasso Chardonnay Farnese, Abruzzo, Italien
Nätvin, The Wine Company, 12,5 %
Doft av äpple, tropisk frukt, banan, suddgummi och rosor. Smaken har balanserade fruktsyror, fruktig mitt och en liten restsötma. 100 % chardonnay.

12,5
-
109:-

2016 Villa Remo Vermention Cantina di Montalcino, Toscana, Italien
Nätvin, The Wine Company, 13 %
Lätt frisk aromatisk doft med primäraromer som blommor, citrusfrukt och krusbär. Frisk, fruktig smak i lätt stil med hög fruktsyra, viss bäsötma och rent men enkelt avslut. 85 % vermentino, 15 % trebbiano.

14
-
189:-

2016 Etna Bianco DOC Superiore Barone di Villagrande, Sicilien, Italien
Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 12,5 %
Generös, fruktig doft av grillade citroner, blandade örter och ek. Fyllig smak med hög, något friliggande fruktsyra, ganska stor kropp och tydlig ek i eftersmaken. 90 % carricante, 10 % övriga.

14
-
299:-

2017 Salina Bianco Barone di Villagrande, Sicilien, Italien
Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 14 %
Medelfyllig, kryddig doft av mogen, tropisk frukt, grön melon och tegelkällare. Ung, fruktig smak med hög fruktsyra i en medelfyllig kropp med viss kryddighet och beska i eftersmaken.

14
-
349:-

2017 Etna Bianco DOC Gamma Federico Curtaz, Sicilien, Italien
Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 12,5 %
Ung, rustik doft av kokta kronärtskockor, grön sparris, gråpäron, mineralrök, jäst, luktsuddgummi och torkad frukt. Ung, frisk, syrlig, torr smak med hög fruktsyra, ganska lätt kropp och rent avslut. 100 % carricante.

13
-
146:-

2017 Albarino Contrapunto Bodega Gran Bazan, Rias Baixas, Spanien
Nätvin, Gassås Wine, 13 %
Doft av citronzest, äpple, gråpäron, tropisk frukt, fänkål, suddgummi och vita blommor. Smaken har en liten oljighet, pigg fruktsyra och lätt sött avslut. 100 % albariño.

11,5
-
119:-

2017 Urban Riesling Nik Weis, Mosel, Tyskland
Nätvin, The Wine Company, 10,5 %
Doft av citrus, tropisk frukt, persika, äppelmos, rosor och gummi. Smakattack med rondör och påtaglig sötma, lite jolmig mitt och ett slut med balanserande syra.

13
-
151:-

2017 S A Prüm Essence Riesling S A Prüm, Mosel, Tyskland
Nätvin, Gassås Wine, 10,5 %
Doft av äpplepaj, persika och cykelslang. Smaken har en liten spritsighet, citrus, mentol, fina fruktsyror och tydlig restsötma. Bättre i näsan än munnen. 100 % riesling.

16
+
185:-

2016 Weingut Fritz Ekkehard Huff Schwabsburger Riesling Weingut Fritz Ekkehard Huff, Rheinhessen, Tyskland
Nätvin, WineFinder, 11,5 %
Stor, yppig rieslingdoft med citron, honung, mandel och ostronskal. Frisk, helt torr, slank smak med fin renhet, hög fruktsyra i elegant stil och lång och härlig eftersmak med citron och mineral.

12
-
119:-

2017 Esterházy Grüner Veltliner "Vom Stein" Ersterházy, Burgenland, Österrike
Nätvin, The Wine Company, 12 %
Dov doft av grapefrukt, halm, blommor, läder och öl. Ung, "grön" smak med lite kartig fruktsyra, ett uns spritsighet, lättare kropp och ganska kort avslut. 100 % grüner veltliner.

MANDRAROSSA BARILOTTO

En barilotto är ett litet knubbigt ekfat som fått ge namn åt vår unika och massiva magnumbutelj.

1,5 LITER
100%
SAUVIGNON
BLANC



1,5 LITER
100%
PETIT
VERDOT

MANDRAROSSA URRÀ DI MARE
MAGNUM 249:- | ALK. 12% | ART. 73918

Ett krispigt och mineralrikt vin där frukter och citrus balanseras i en lång frisk eftersmak. En välkyld Barilottobutelj håller vinet svalt genom hela middagar med fisk och skaldjur.

MANDRAROSSA TIMPEROSSE
MAGNUM 249:- | ALK. 13,5% | ART. 71441

Den lilla Bordeauxdruvan petit verdot som traditionellt är en smakförädlare i många franska viner får du här uppleva i sin fulla prakt. Ett unikt vin, fylligt och kraftfullt med stor pondus – presenterat i en massiv butelj.

**Hälften av alla som drunknar
har alkohol i blodet.**

13,5 = 135:-	2017 Weingut Müller Riesling Silberbichl Weingut Müller, Kremstal, Österrike Nätvin, WineFinder, 12,5 % Dov, ganska tung örtig, blommig doft av rosor. Fyllig smak med tydlig spritsighet och restsötma, generös frukt, ganska fyllig kropp och sött avslut.
--------------------	--

Röda viner

12,5 - 115:-	2015 Del Fin del Mundo Postales Malbec Del fin del Mundo, Patagonien, Argentina Nätvin, WineFinder, 14 % Doft av svarta vinbär, plommonmarmelad, eukalyptus, skurpulver och viol. Smaken har återhållna tanniner, lite spretig men ändå balanserad fruktsyra och torrt slut. 100 % malbec.
12 - 99:-	2017 Wolf Blass The Red Label Shiraz Cabernet Magill Estate, Australien Nätvin, The Wine Company, 13,5 % Kryddig doft av svarta vinbär, mulbär, eukalyptus, kaffe och vanilj. Smak av mörk frukt, återhållna, lite träiga tanniner, balanserade fruktsyror och en liten upplevd restsötma. 80 % shiraz och 20 % cabernet sauvignon.
12,5 = 119:-	2017 Gerard Bertrand 6eme sens Rouge Gerard Bertrand, Pays d'Oc, Languedoc-Roussillon, Frankrike Nätvin, The Wine Company, 13 % Doft av skogsbär, svarta vinbär, vanilj, rostade fat, mynta, basilika och viol. Smak av mörk frukt, saftig mitt, polerade tanniner och ett lite syrligt slut. Grenache, syrah, merlot och cabernet sauvignon.
14 = 149:-	2014 Les Terrasses Rouge Château Pesquié, Ventoux, Frankrike Nätvin, WineFinder, 14 % Doft av lagerblad, mörk frukt och mörka plommon. Medelfyllig smak med viss värme, bra frukt och frisk fruktsyra samt ett uns beska i eftersmaken. Grenache och syrah.
14 = 177:-	2015 Château La Tonelle Haut-Médoc, Bordeaux, Frankrike Nätvin, WineFinder, 13,5 % Ren, stram doft av svarta vinbär, blåbär, ceder och ett stänk grön paprika. Ung, stringent smak med frisk fruktsyra, relativt strama tanniner, medelstor kropp och torrt avslut. Cabernet sauvignon, merlot och petit verdot.

Munskänkarnas vinbedömningar

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

Symbolerna



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

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

Symbolen  anger att ett vin vinner på att lagras.

Provare butiksviner:
Peter Axelsson, Ulf Jansson
och Johan Tarmet

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

16,5 - 225:-	2009 Château Fourcas-Dupré Château Fourcas-Dupré, Listrac-Médoc, Bordeaux, Frankrike Nätvin, WineFinder, 13 % Aromatisk, finstämd doft av stall, ceder, tobak, svarta vinbärsblad, kolasnablar och blyerts. Fruktig, stringent, ren smak med medelstor kropp, pigg fruktsyra och runda tanniner. Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc och petit verdot.
--------------------	---

14,5 - 229:-	2014 Saumur Rouge Domaine des Roches Neuves, Saumur, Loire, Frankrike Nätvin, WineFinder, 12,5 % Ung, medelstor doft av röda bär, grön paprika, hallonbåtar, grönt stick, viss stallighet och ett uns pläster. Medelfyllig, lätt bärig, saftig smak med pigg fruktsyra, måttliga tanniner och ganska lätt kropp. 100 % cabernet franc.
--------------------	--

13,5 + 99:-	2016 Feudo Arancio Nero d'Avola Mezzocorona, Sicilien, Italien Nätvin, The Wine Company, 13 % Bärig doft av klarbär, björnbär och hallon. Drygt medelfyllig smak med rik frukt samt tydliga tanniner och friska fruktsyror. Ett välstrukturerat vin med läskande avslut. 100 % nero d'avola.
-------------------	--

14 + 129:-	2016 Sant Andrea Chianti Classico Coop Vinci-Italia, Chianti, Toscana, Italien Nätvin, The Wine Company, 13 % Bärig doft av körsbär, mandel, plommon, vanilj och klarbär. Torr, balanserad, medelfyllig och strukturerad smak med friska syror och behagligt avslut. 85 % sangiovese, 15 % merlot.
------------------	--

13,5 - 189:-	2016 Etna Rosso DOC Barone di Villagrande, Sicilien, Italien Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 13 % Doft av björnbär, körsbär, vanilj, lite svavel, balsamico, kaffe och ett stänk mynta. Smaken har unga, markerade, polerade tanniner och saftig eftersmak. 80 % nerello mascalese, 20 % nerello cappuccio och nerello mantellato.
--------------------	--

14 - 249:-	2016 Nero d'Avola Ananke Federico Curtaz, Sicilien, Italien Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 13,5 % Doft av björnbär, körsbär, choklad, mandel, plommonmarmelad och viol. Smak av mörk frukt, fina polerade tanniner och torrt slut. 100 % nero d'avola.
------------------	---

15,5 = 299:-	2014 Rosso del Soprano Palari, Sicilien, Italien Nätvin, WineFinder, 13,5 % Ganska utvecklad doft med plommon, nypon, ceder, lövhög, läder och vanilj. Smak av mörk frukt, torra men polerade tanniner, mörk choklad och en liten bitterhet. 60 % nerello mascalese, 20 % nerello cappuccio, 15 % nocera, 2 % acitana, 2 % jacche, 1 % cor e palumba.
--------------------	---

14,5 - 309:-	2016 Etna Rosso DOC Urgatorio Federico Curtaz, Sicilien, Italien Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 14 % Doft av björnbär, vanilj, plommon i Madeira, björnkliester och läder. Smak av skogsbär, strama men polerade tanniner och saftigt slut. 100 % nerello mascalese.
--------------------	---

15,5 - 369:-	2014 Etna Rosso Contrada Villagrande DOC Barone di Villagrande, Sicilien, Italien Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 13 % Doft av mörka plommon, marsipan, choklad, viol, vaniljglass och lite gräddkola. Smak av mörk frukt, polerade tanniner och rent torrt slut. 80 % nerello mascalese, 20 % nerello cappuccio och nerello mantellato.
--------------------	--



FÖR ALLA TILLFÄLLEN SOM KRÄVER DET BÄSTA.

Tänk att du har en stor dag framför dig. Du kanske ska fylla jämnt, fira att ni varit gifta i 10 år eller bjuda hela familjen på middag där goda lagrade hårdostar är ett givet inslag. Vi har ett vin för det. Att skapa en amarone är tidskrävande, resultatet i en klass för sig. Tommasi Amarone della Valpolicella Classico sviker därför aldrig om du står inför en extra viktig händelse och vill skapa rätt inramning. Vinet finns i de flesta butiker. Allt du behöver göra är att noga välja tillfället.



TOMMASI
Viticoltori dal 1902

TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

 ART NR 22350 15%, 295 KR (750 ML)


**VEGAN
FRIENDLY**



hermannsonco.se

**Varannan förare som
omkommer i singelolyckor
i trafiken är alkoholpåverkad.**

16,5 = 529:-	2012 Palari Palari, Sicilien, Italien Nätvin, , 14,5 % Utvecklad doft av mörka plommon, russin, salmiak, lövhög, vanilj, kokos, ceder och lite målarfärg. Smaken har saftig attack, strama polerade tanniner och torrt avslut med alkoholvärme. 60 % nerello mascalese, 20 % nerello cappuccio, 15 % nocera, 2 % acitana, 2 % jaccche, 1% cor e palumba.	13 = 139:-	2016 Castillo Labastida Ermita Santa Lucia Rioja Bodegas y Vinedos Labastida, Rioja, Spanien Nätvin, The Wine Company, 13,5 % Doft av björnbär, körsbär, vanilj, pomerans, mörk choklad och lite kokta grönsaker. Smak av unga men polerade tanniner, mörk frukt och balanserande fruktsyra. 100 % tempranillo.
15,5 + 239:-	2011 Hochar Père & Fils Château Musar , Bekaadalen, Libanon Nätvin, WineFinder, 14 % Utvecklad, aromatisk doft av vått läder, råttobak, plommon, nypon, havtorn, stall, ceder, mullbär och ekfat. Fyllig, utvecklad smak med vital fruktsyra, visst grepp i tanninerna och medelfyllig kropp. Cabernet sauvignon, carignan, grenache och cinsault.	14 = 152:-	2016 Paraje Las Chozas viñas viejas Bruma del Estrecho de Marín, Jumilla, Spanien Nätvin, Gassás Wine, 14,5 % Varm, saftig och lite skarp doft av blåbär, björnbär, klarbär och vanilj. Smak av frän, blå frukt, medelfyllig kropp och stramt, bärigt avslut. 100 % monastrell.
12 = 89:-	2017 Palacio de Colores Tinto Hawesko, Valencia, Spanien Nätvin, The Wine Company, 13,5 % Aromatisk och bärig doft med yppig ton av svarta körsbär och solvarma björnbär. Slank och lätt kropp med mycket frisk fruktsyra, dämpade tanniner och helt torr smak av sylriga bär. 100 % alicante bouchet.	15 = 199:-	2017 Raret Tinto Joven Vins Singulares, Priorat, Spanien Nätvin, Gassás Wine, 14,5 % Varm, rik doft av choklad, plommon och mandel. Bärsöt, frisk och intensiv smak med drygt medelfyllig kropp, bra balans och lång eftersmak. 100 % garnacha.
		15 = 216:-	2016 Parcela Mandiles Bruma del Estrecho de Marín, Jumilla, Spanien Nätvin, Gassás Wine, 14,5 % Tät doft av skoputs, blod, björnbär och klarbär. Fruktig och bärig smak med frisk och skarp fruktsyra och strama tanniner. Ett koncentrerat och fylligt vin med intensivt fruktigt eftersmak. 100 % monastrell.

Langtons klassificering av australiska viner

Den 1 september 2018 släpptes den sjunde versionen av Langtons klassificering av australiska viner. Den finns att läsa på www.langtons.com.au/classification. Langton är en auktionsfirma i Sydney som har specialiserat sig på försäljning av fina viner framför allt från Australien. Med början 1990 har man ungefär vart femte år gett ut en ny version. Bedömningen grundar sig på vinernas priser och volymer vid företagets auktioner. Man uppger att till grund för bedömningarna ligger försäljningen av över 450 000 flaskor och 600 000 auktionsbud. Ett krav är att vinerna ska ha funnits på marknaden i minst tio år. Man gör inte någon kvalitets-bedömning av vinerna. Klassificeringen liknar den i Bordeaux från 1855 genom att den baseras på prisnivån och således låter konsumenterna bestämma. Båda systemen bedömer varumärken och inte vingårdar som i Bourgogne och inte hela vinområden som i Italien.

Klassificeringen har tre kategorier, Exceptional, Outstanding och Excellent, således idel superlativer. I den senaste versionen ingår 22 viner i Exceptional, 46 viner i Outstanding och 68 viner i Excellent. I den högsta gruppen Exceptional har man den här gången gett fem viner till den extra beteckningen "The Heritage Five" vilket ungefär betyder de fem arvsvinerna. De är Penfolds Bin 95 Grange Shiraz, Henschke Hill of Grace Shiraz, Mount Mary Quintet Cabernet Blend, Wendouree Shiraz och Leeuwin Estate Art Series Chardonnay.

I den högsta gruppen Exceptional har alla viner från den förra versionen fått stå kvar och ett vin har tillkommit. Ytterligare 12 viner har tillkommit i de övriga två grupperna och några har fått lämna. Röda viner dominerar stort med 85 procent av vinerna, särskilt Shiraz men även Cabernet Sauvignon och i någon mån Pinot Noir. South Australia är den ledande delstaten med 55 procent. Där är Barossa Valley det klart ledande området, följt av Clare Valley, McLaren Vale och Coonawarra. Även Margaret River i Western Australia, Yarra Valley i Victoria och Hunter Valley i New South Wales har god representation. En positiv iakttagelse är att 40 procent av vinerna i gruppen Exceptional har kvinnor som vinmakare.



Ledande producent är som tidigare vinfirman Penfolds med Grange Shiraz och Bin 707 Cabernet Sauvignon i gruppen Exceptional, Bin 389 Cabernet-Shiraz, RWT Shiraz, St. Henri Shiraz och Yattarna Chardonnay i gruppen Outstanding och ytterligare fyra viner i gruppen Excellent. En annan ledande producent är Henschke med Hill of Grace Shiraz och Mount Edelstone Shiraz i Exceptional och två viner i gruppen Outstanding.

Version	År	Viner	Exceptional
I	1990	34	1
II	1996	64	3
III	2000	89	7
IV	2005	101	11
V	2010	123	17
VI	2014	139	21
VII	2018	136	22

De av Langton klassificerade vinerna i Australien har kraftigt ökat i antal genom åren. Detta har berott på att såväl kvaliteten som volymer och priserna på bättre australiska viner har ökat. Inbromsningen nu kan vara ett uttryck för att marknaden börjar bli mättad på en stabil hög nivå. Australien har befäst sin ställning som en av vinvärldens kvalitetsmässigt ledande länder och enligt mångas uppfattning som det ledande landet på det södra halvklotet.

Lennart Rammer

Rkatsiteli Qvøvri



Ett naturvin
från Georgien.

Färsk frukt med subtil
anstrykning av kvitten,
päron och honung.

ASKANELI
BROTHERS

100% Rkatsiteli. Årgång 2015. Producerad och
buteljerad i Georgien av Askaneli Brothers Ltd.
Importerad av Avec Sweden AB i Stockholm.



Finns att köpa på Systembolaget från och med den
1:e december 2018 (FSN) under artikelnr 219501.
Konsumentpris är 118 kr.

www.askaneli.ge

www.avecsweden.se



I PORTUGALS *Bairrada* MÖTS BOURGOGNE & BAROLO

När den besvärliga druvan baga hamnar i rätt producenthänder gör Bairrada i Portugal skäl för de likheter med bourgogne och barolo som ofta lyfts fram. Följ med till Bagaland, hemvist för både silkigt mjuka pinotlika viner och tuffa matviner som doftar som en frisk morgonpromenad bland pinjeträd och eukalyptus.

Text och foto: Niclas Unosson

Tjugo mil norr om huvudstaden Lissabon och tio mil söder om portvinsstaden Porto hittar vi vinregionen Bairrada. Atlantkustens svala vatten och sanddyner ligger 10-15 kilometer till väster, och i öster ungefär fyra mil från kusten avgränsas Bairrada av de nederbördsrika och skogsklädda bergsmassiven Caramulo och Buçaco. I söder tronar Portugals första huvudstad Coimbra, och diagonalt upp mot norr i västlig riktning finns den färgglada kanalstaden Aveiro.

Atlanten svalkar

Närheten till Atlanten sätter sin tydliga prägel på klimatet i Bairrada. I genomsnitt faller det drygt 1000 millimeter om året, något mer när man tränger längre in i lan-

det. Atlanten är särskilt kall i den här delen av Portugal. En vattentemperatur på 14 - 15 grader gör att man inte gärna stoppar ned mycket mer än en fot i vattnet, även när det är högsommar. En effekt av svalkan är att druvmognaden går långsamt, vilket särskilt påverkar den relativt sent mognande blå bagadruvan.

Med doft av pinjeträd och eukalyptus

Landskapet är i grund och botten låglänt med rätt små höjder och höjdskillnader. Vinodlingarna som täcker ungefär 10 procent av hela regionen Bairrada finns på 80 - 150 meter över havet. När man färdas i omgivningarna upplever man en stor variationsrikedom och att det är gott om

små odlingar, en indikation på att det är en småbrukartrakt, där vindruvor och vin endast är en del av utkomsten. Många säljer till de stora negocianterna, till kooperativet i Cantanhede eller till andra etablerade producenter. Förutom vin- och andra nyttoodlingar finns det gott om traditionella pinjeträd som samsas med majsält och de överallt expanderande eukalyptusträden som blivit så viktiga för pappersindustrin i Portugal. När regnet faller mättas luften av balsamiska barrdofter och eukalyptus, något som man kan känna en återspeglning av i bagavinerna.

Kalkrik trivsel

Två jordmånstyper dominerar: kalkrik lera och mer sandig jord. Kalkrik lera med mer

eller mindre stora kalkstenar i olika skikt anses vara den bästa för odling av baga. Där sand tar över odlas det mer gröna druvor. Ju närmare kusten och ju längre upp mot norr man kommer desto mer sand finns det. De magrare sandjordarna anses lyfta fram druvornas aromatik, något som är viktigare för de gröna druvorna bical, fernão pires (mer känd som maria gomes) och cercial än vad det är för baga.

Med sina 12 000 hektar är Bairrada en mellanstor portugisisk vinregion men betydligt mindre än de idag dominerande och alltjämt expanderande Duoro i norr och Alentejo i söder och dessutom för flertalet mindre känt. Historiskt sett är dock Bairrada ett gammalt kärnområde för vinodling, även om det administrativt fick samsas med Dão ända fram 1940-talet. Romarna odlade vin i landskapet och klostren som anlades på medeltiden spred sin vinodlingskunskap i trakterna.

Marquis de Pombals hårda hand

Bairrada har dock råkat illa ut under årens lopp. Värst var Marquis de Pombals diktat vid mitten av 1700-talet att alla vinrankor skulle slitas upp, på det att det exportviktiga portvinet i Duoro skulle skyddas. Enligt Luís Pato, Bairradas kändaste producent, var det ett misstag eftersom Bairrada verkligen tillförde något som Duoro hade problem med och fortfarande har ett underskott av: syra. Visst förekom det fusk, som var det officiella skälet till Marquis de Pombals hårdhänthet, men inte till den grad som föregavs.

Matteus rosé en räddning

På 1800-talet slog vinlusen till också i Bairrada. Efter lusens härjningar drabbades vinrankorna av svampangrepp som tvingade fram stora omplanteringar som i sin tur ledde till att baga så småningom blev dominerande druva. Senaste bakslaget för Bairrada kom på 1970-talet då Portugal förlorade sina afrikanska kolonier Angola och Moçambique, varvid huvudmarknaden för massproducerat enkelt bagavin försvann. Å andra sidan skapades en viss ersättningsmarknad för högproduktiv baga genom att Matteus rosé blev en jättelik succé vid den här tiden, även om vinet redan funnits i 30 år.

Omstridda druvor gör entré

Den senaste lagregleringen av Bairrada är från 2003 då ett stort antal nya druvor blev tillåtna inom ramen för produktion av DOP Bairrada. Att bland annat släppa in helt främmande druvor som merlot, cabernet

sauvignon och syrah var omstritt redan när beslutet fattades och är fortfarande något som ifrågasätts. Touriga nacional som har sin troliga hemvist i Beira/Dao tycks inte vara något bekymmer att acceptera men de internationella druvorna är svårsmälta. I och för sig kan den traditionella och identitetsskapande bagadruvan i viss mån sägas vara värnad med 2003-års lagstiftning som anger att minst 50 procent i en DOP Bairrada tin-to ska vara baga. Som en reaktion på lagstiftningen och till försvar av regionens druvjuvel skapades 2011 Baga Friends, en liten grupp bestående av sju av de mer namnkunniga privata producenterna i Bairrada.

En känslig druva

Baga är Bairradas absolut största tillgång och kan verkligen ge urläckra viner. Det krävs dock mycket för att kunna nå ända dit. I grund och botten är rankan högproduktiv med stark växtkraft. Uppmot 15 stora klasar produceras lätt. Detta var grunden för den stora vinproduktionen som dels hamnade i de afrikanska kolonierna och dels tappades på bocksbeutelflaska med slottsmotiv. Baga av kvalitet kräver att man stramar åt växtkraften. På köpet får man då tidigare mognad som gör att man kan skörda tidigare och på så vis undvika nästa bekymmer för den tunnskaliga och mögelkänsliga baga: botrytis som angriper skalen när septemberregnet faller. Som ett mått på druvans besvärighet brukar man ibland ange att baga ger riktigt bra viner blott två år på ett decennium. Det är när septemberregnet uteblir.

Tuff som en Barolo

Till bagas egenheter hör också höga syranivåer och tanninrikedom. I mer traditionell bairrada känns verkligen den höga syran och de strama, torra tanninerna. Här någonstans blir likheterna med barolo mycket påtaglig. När bairrada lagrats tio år eller mer blir även aromaten nebbiololik, även om det inte är frågan om tjära eller rosor utan mer balsamiskt kryddiga toner. Klassisk bairrada av toppklass med 10 - 15 år på nacken är verkligen storslagna viner som hör hemma i vinernas finrum. Får du möjlighet att prova de bästa traditionella producenterna så som Quinta das Bageiras, Sidónio de Sousa eller Casa de Saima och du har en försmak för barolo med lite mognad, kommer du känna igen dig och le njutningsfullt.

Burgundiskt mjuk

Även en vän av pinot noir kan få uppleva en igenkännandets glädje i baga. Traditionalis-

terna avstjälkar sällan eller bara delvis och de låter vinet jäsa i öppna stora stora kar, så kallade lagares. De producenter som vill ha en mjukare, mer bourgognelik bairrada avstjälkar druvklasarna och skyddar musten i ofta slutna system. Särskilt när de här vinerna är unga så finns släktskap med silkesmjuk pinot noir.

Mousserande till grisen

Förutom rött vin av hög klass finns det både vitt vin som är allvarligt menat och mousserande vin. Bairrada var faktiskt först i Portugal med att i slutet av 1800-talet göra mousserande enligt klassiskt metod, och man är idag Portugals största område för mousserande: det produceras lika mycket bubbel här som i hela övriga Portugal sammantaget. Mycket är av enkel kvalitet men det finns ett dussintal producenter med högre anspråk och med skiftande stilar. Quinta das Bageiras, Kompassus och Quinta dos Abibes tillhör toppskiktet. Intressant nog finns här också bra och helt torrt mousserande rödvin gjort på baga. Den är godare än sparkling shiraz och både torrare och bättre än många av de italienska röda bubbelvinerna. Mousserande baga passar särskilt väl till helgrillad spädgris som är Bairradas kulinariska gåva till alla köttätande matvänner.

Många små, ett par jättar och några toppar

Merparten av Bairradas uppmot 2000 odlare har traditionellt inte gjort eget vin utan sålt sina druvor till framförallt de stora negocianterna och kooperativen. Jätten Caves Aliança är fortfarande en betydelsefull negociant liksom de lite mindre Caves São João och Caves São Domingo. Av kooperativen återstår bara ett av riktig betydelse, Adega de Cantanhede, men det är en verklig gigant: 25 procent av regionens vin görs i den stora anläggningen i orten Cantanhede dit 500 vinbönder kör sina traktorer i skördetid. Det är ett mycket modernt och marknadsanpassat kooperativ som har lyckats knyta till sig en vinmakare av klass: Osvaldo Amado. En hel del intressanta viner tappas på butelj i Cantanhede. Bäst vin står emellertid de privata producenterna för. Normalt har de en relativt kort egen produktionshistoria som för somliga går tillbaka till 80-talet, men för de flesta är historiken betydligt kortare än så. Toppproducenterna är 10 - 15 till antalet. Några av de intressantaste presenteras här i Munsänknen. 

Luís Pato

och konsten att gå sin egen väg

Varje vinregion har sin frontfigur och banbrytare. I Bairrada är det utan tvekan Luís Pato som banat ny väg och varit ledande producent under många år. I höst gör han sin 38:e skörd i Bairrada, och experimentlustan och kreativiteten har ingalunda avtagit med åren.

Text och foto: Niclas Unosson

Luís Pato är noga med att påpeka att han inte är skolad oenolog utan en fri ande med en kemiingenjörns tänkande i botten. Hela tiden experimenterar han och provar nya saker som gör att han bit för bit förstår sig på vinodling och vinmakning allt bättre. Det är långtifrån alltid han fått förståelse för de idéer han provat och de val han gjort. Grön skörd var till exempel okänt i Bairrada, rentav i hela Portugal, när Luís Pato tvärtemot expertisens åsikter bestämde sig för att begränsa skördeuttaget av bagadruvorna genom att reducera antalet druvklasar på rankorna.

Bairradas första modernist

Det finns många saker Pato varit först med och en hel del som han också är ensam om. När vi på vinanläggningen utanför byn Amoreira da Gândara samtalar om de nyheter i Bairrada som han introducerat nämner han inte nya, små ekfat, men det var en tidig avgörande skillnad gentemot andra producenter i området och något som han var först med. Avstjälnings för att få ett mjukare vin som blir tillgängligt snabbare praktiserade han först av alla. På grund av sitt nytankande fick han omdömet modernist, och ska man vara noga bör man nog tillägga att han var en tidig modernist eller rentav avantgardist. Nytankandet verkar också ha gått i arv, för dottern Filipa har blivit mer och mer självständig med egna och nya idéer om hur vin i Bairrada ska göras och smaka.

Dubbla skördar, dubbla vinster

När Luís Pato själv får berätta om sina innovationer nämner han att var först i Bairrada att på vinetiketten nämna vinhas velhas (gamla rankor), något som med tiden blivit rätt vanligt; han var först med att göra vingårdsviner, till exempel Vinha Pan och Vinha Barrosa, något som han ännu är nästan helt ensam om; först var han också med att plocka druvan бага i två omgångar.

Det startade han med redan 2001.

Första plockningen görs i vingården Vinha Pan redan i slutet av augusti för mousserande vin och den andra plockningen som kan sägas vara den ordinarie sker ungefär en månad senare. De senare druvorna är basen för just vingårdsvinet Vinha Pan på 100 procent бага. Luís Pato skrockar lite när han berättar att han genom två skördar gör två vinster: den första skörden ger mousserande vin som ger bra inkomster, och den reduktion som första skörden innebär ger en kvalitetshöjning för skörd nummer två. Ett *win-win on wine* skulle man kunna säga. Föga förvånande är det flera producenter som infört dubbla skördar och skördar dubbla vinster.

Lekfulla födelsedagsviner

Just nu är det några andra idéer och innovationer som upptar Luís Patos vintankevärld. En relativt ny skapelse gäller ett sött, rött vin som han gör på pressjuicen av bagadruvor från Vinha Pan. Inget går till spillo på så vis, förklarar han. Här använder han kryoextraktion och fryser pressvinet och får fram ett relativt alkoholsvagt dessertvin som drar lite åt recioto från Valpolicella. Vinet skapades när dottern Filipa Pato fick sitt första barn och är en födelsedagshyllning.

När Filipa fick sitt andra barn skapade Luís Pato ett rött vin gjort på gröna druvor. Jo, det stämmer, rött vin på gröna druvor. Vinet heter Fernão Pires vilket är det lokala namnet på druvan maria gomes som är den huvudsakliga basen i vinet. Namnet är samtidigt en namnlek eftersom sonen döptes till Fernão, och Pires är kopplat till farfar Luís Pato. Den röda färgen i vinet kommer av druvskalen från bagadruvor och vinet är verkligen djupt rött, inte roséaktigt som man lätt skulle kunna tro. Fernão Pires kan kanske mest uppskattas som lekfullhet och måhända också som en liten grimas åt vinlaga som nöjer sig med 85-procentsregler.

Gott utan svavel

Ett större mått av allvar finner vi i i Luís Patos experimenterande med mousserande viner på bagadruvor. Utifrån samma vinbas på druvor från Vinha Pan gör Pato två mycket olika mousserande viner: ett är rosaskimrande och görs helt utan svavel. Luís Pato förklarar ingående på ett inte helt lättfattligt kemispråk hur han använder en process som gör svavel överflödigt. Mer lättåtkomligt är det vin som är resultatet. Informal 2015 har klart fruktiga, smultronlika godisnyanser. Godisgott men torrt.

Det andra mousserande vinet är svavelskyddat på vanligt sätt och det är också traditionellt vitt i färgen. Vi provar Vinha Pan 2015 som har både lite insmickrande smörkola och mineralisk kalkkänsla i sig. Dessutom finns det en rejäl matvänlig tyngd i vinet. Champagnelik tycker Luís Pato. Mycket god, tycker jag, en av områdets bästa. I nuläget görs det 3 500 flaskor, men det ska bli fler framöver. Vi provar även det volymmässigt största mousserande vinet som är gjort på maria gomes. Det är ett lätt och fruktigt vin som enligt Pato passar bra till japansk mat.

Lagringsbart med petroleumtoner

När det gäller gröna druvor för stilla vita viner föredrar han bical,ercial och sercialinho. I Vinhas Velhas Branco som är ett ståltanksvin ingår alla tre, även om det är bical som står för 50 procent av druvorna. 2017 som är den aktuella årgången har lite blommig karaktär och en viss rökighet som är klart charmig. Enligt Pato är det här ett klassiskt vitt bairradavin. Att det har en extrem lagringsduglighet inte bara påstår han, utan visar det också med den Vinhas Velhas från 1991 som han serverar. 26 år på flaska har lockat fram en hel del sötaktig kola och något som en rieslingvän känner igen som petroleum. Det är inte så illa av ett vin som kostar ungefär åtta euro idag.

Greco di Tufo i Bairrada

Bical på egen hand brukar ge kraftiga viner med en känsla av ek utan att vinet för den skull vinifierats eller lagrats på ek. Vinha Formal 2012 är klart kraftig med rostade toner som gör att man just tänker ny ek. Det är dock ingen ny ek, utan äldre ekfat som varit viloplats för vinet i 12 månader. Sercial är den druva som oftast står för syra och elegans i de klassiska cuveérna i Bairrada, även om druvan arinto vill konkurrera. Pato ogillar arinto skarpt. I hans tycke är vin på arinto oföränderligt och tråkigt. Cercial är desto mer intressant. Pato gör ett druvsortsrent vin på cercial vars namn är Parcela Cândido. Vi provar 2015 som är ett rätt annorlunda och spännande vin. I doften finns tydliga spannmålsnyanser som hänger samman med vinets fenoler. I traditionell greco di tufo från Kampanien brukar den här torra, lite träiga doften finnas med. Jag är mycket förtjust i den, en förtjusning jag dock inte delar med alla. Hög syra och riktigt torr munkänsla fulländar vinet.

Burgundisk silkighet

Att göra riktigt bra mousserande och vita viner varje år är inte svårt i Bairrada enligt Luís Pato. Röda däremot är desto mer krävande. Detta gäller framförallt бага. Genom att begränsa skördeuttaget kan man dock få åtta bra år av tio möjliga. 2015 var ett mycket bra år för бага. Vinhas Velhas 2015 som vi provar är lite sötfruktigt med läskande syra och torr strävhet. Mycket gott i sin mjuka stil. Till sina röda prestigeviner använder Pato bara tre klasar per ranka, hälften så många som till Vinhas Velhas. Han ökar också lagringstid och andelen ny ek, så att både Vinha Pan och Vinha Barrosa får 18 månader på 40 procent ny ek. Vinha Pan 2015 är det något lättare och elegantare av de två. Här balanseras frukten av lite söt kryddighet. Mer kraft och även koncentration finns i det mörkfruktiga Vinha Barrosa som i sin doftspegel ger en bild av Bairradas pinjetråd. Gemensamt för både Pan och Barrosa är en silkighet som Luís Pato och för den delen även en hel del andra vill beskriva som burgundisk.

Oympat och exklusivt

Det mest exklusiva i Patos vinportfölj, både vad gäller volymer och pris, är två bagaviner på oympade vinstockar: Quinta do Ribeirinho Pé Franco och Valadas Pé Franco. Pé Franco betyder ungefär 'fri från fot'. Quinta do Ribeirinho kommer från rotäktade vinstockar som växer i den vinlusovänliga sandiga marken i vinområdet Ribeirinho som planterades 1998. Sex år senare, efter att Pato tyckte sig säkra på att vinstockarna

klarat sig, togs nästa steg på det oympade spåret, när han nära familjens bostad i Óis lät plantera en 0,4 hektar stor vingård, Valadas, på kalkrik lerjord, den mark som anses bäst för бага. Pato poängterar att rotäktade stockar är mycket produktionsnäla jämfört med sina amerikanska kusiner som slösar med både antal klasar och storlek. En skörd av Pé Franco kan vara uppemot en tiondel av en normalskörd av бага. Vi provar Ribeirinho Pé Franco 2017 direkt

från nya 700 liters ekfat. Förutom en stor koncentration slås jag även här av en behaglig silkig mjukhet, något som alltså kan ses som ett signum för Luís Patos alla allvarligt menade bairradaviner, även om Pé Franco spelar i en division för sig.

Ingen annan producent har följt i Patos spår och tagit risken att plantera rotäktade rankor i Bairrada. Det är en exklusivitet som han trivs bra med. Helst först och allra helst ensam - det är Luís Pato i ett nötskal. 🍷



Quinta das Bageiras

– klassisk bairrada när den är som bäst

Om man slår ihop det bästa av det klassiska och traditionella i Bairrada med en stor dos familjekänsla och generositet så får man en god bild av Mário Sérgio Alves Nuno och Quinta das Bageiras.

Text och foto: Niclas Unosson

Jag får skjuts av Luis Pato i hans lilla elbil till Mário Sérgio. Det är inte många kilometer mellan de båda producenterna. Det mänskliga avståndet mellan dem känns också kort. Vinnässigt rör de sig dock åt skilda håll eller står i olika hörn. Mário Sérgio är traditionalisten, som håller fast vid det gamla och goda, lite som en Mascarello för att ta en högkaratig jämförelse från Barolo.

Ett gott hantverk

Mário Sérgio har fått göra om sin planeering för att kunna ta emot mig, och sonen Frederico, som är den fjärde generationen i familjen och den som ska ta över efter Mário Sérgio, får guida och berätta till en början. Frederico har just avslutat den första delen av sin vinutbildning i Vila Real och ska ut på praktik någonstans.

Eftersom mousserande vin står för närmare 60 procent av vinproduktionen på Quinta das Bageiras så känns det följdriktigt att det är i den ändan vi börjar. Frederico demonstrerar med en viss stolthet den ålderdomliga utrustningen som de använder för mousserande vin. Inga maskiner, inga gyropaletter, allt görs för hand. Fem mousserande om tillsammans ungefär 90 000 flaskor enligt traditionell metod blir det varje år. Alla viner är *bruto natural*, det vill säga inget socker tillsatts vid liqueur d'expédition. De traditionella druvorna maria gomes och bical är de viktigaste men även sercial och бага kommer till användning.

Klart intressantast av de mousserande är Grande Reserva som får hela 60 månader på jästfällningen. Aktuell årgång är 2011, ett kraftigt och fylligt vin med rostad karaktär och apelsin-citrus toner. Lagringsbarheten är dessutom god. När vi åter lunch lite senare öppnar Mário Sérgio en



Mário Sérgio med sonen Frederico

Grande Reserva som har ytterligare sex år på nacken, något som gjort vinet lite mer sötaktigt med en aning av karamell.

Oenologisk minimalism

Mário Sérgio ansluter när vi närmar oss de stora öppna cementkaren, där i stort sett alla röda viner går igenom samma vinmakningsprocess. Hela klasar med stjälkar får jäsa och macerera i 5-8 dagar. Druvmassan pressas ned med gamla träverktyg. Överhuvudtaget intervenser man så lite som möjligt. Det gäller i alla delar av vinmakarkedjan. Man avstår till exempel filtrering och klarning. Oenologisk minimalism har Mário Sérgio kallat det.

Hyllar pappa och farfar

Mário Sérgio bär med sig en pipett och går iväg till de lite mindre burgundiska faten, där hans senaste två viner lagras. Det är Pai Abel och Avô Fausto eller pappa Abel och farfar Fausto. Både Abel och Fausto finns för övrigt som vita också. År 2009 och 2010 såg de här vinerna dagens ljus första gången. Som framgår av namnen är det ett slags hyllningsviner som samtidigt försöker

spegla två äldre släktingars olika smak. Pappan som hunnit bli 80 år och fortfarande jobbar i vingården står för en kraftigare mer strukturerad stil, medan farfaderns vin är lättare, elegantare med mjukare tanniner och lägre alkoholhalt. En liten andel touriga nacional ingår i båda vinerna. Druvorna till Pai Abel kommer från en och samma vingård där touriga och бага samplanterades på traditionsenligt vis för 15 år sedan. Traditionsenlig är också samskörden och samjäsningen av de båda druvorna. Efter 18 månader på begagnade mindre ekfat tappas 2000 flaskor. Också Avô Fausto görs på snarligt sätt i samma begränsade volym, men druvorna kommer från båda äldre och yngre rankor från flera olika växtplatser. När vi fatprovar 2017 är den här skillnaden i stil redan märkbar.

Från ett större fat på 3000 liter suger Mário Sérgios pipett upp lite av det som ska bli Garrafeira Tinto 2017. Det är normalt det kraftigaste och mest lagringskrävande vinet, något som också känns i fatprovet. Garrafeira består av 100 procent бага men får samma lagringstid som övriga två viner. Det släpps efter fem år men ytterligare väntan belönas rikligt. Garrafeira 2002 som Mário Sérgio öppnar och dekanterar på restaurang Mugasa lite senare samma dag är ett storslaget vin i sin mognad och balans med dragning åt barolohållet.

Viner för lagring

Det är ingen slump att han vill öppna och presentera viner med ålder. För Mário Sérgio är just lagringsbarheten ett kännetecken för bairrada generellt och det gäller i synnerhet hans egna viner. Även de vita vinerna utvecklas stort när de får ligga till sig några år. Den vita garrafeira som är riktigt kraftig behöver rent av den tiden.

Pai Abel som har samma druvmix som garrafeiran, bical och maria gomes, känns lite snabbare tillgänglig. 2016 som jag provar är ett kraftfullt vin med kropp som ekad char-donnay och lite fet struktur, men syran är ändå pig. Det är ett klart matvänligt vin.

Inte utan spädgris

Ett besök i Bairrada är inte komplett utan leitão assado, grillad spädgris. Mário Sérgio tar mig därför till sin stamrestaurang Mugasa och Frederico ser till att jag får tillträde till köket för att se hela tillagningsprocessen. Det börjar med att en sexveckors spädgris träs på ett spett och sedan grillas långsamt ett par timmar i vedeldad ugn. Därefter klipps spädgrisen sakkunnigt i lagom stora bitar med något som ser ut som sekator för att till sist läggas upp smakligt på ett stort fat tillsammans med matchande apelsinskivor. De enda kryddorna förutom vedeldens krydda är salt och peppar. För att få fin krispighet i skinnet sticker man hål på de luftbubblor som bildas under grillningen. Det finns otaliga spädgris-restauranger i Bairrada och kommunerna tävlar om att vara ledande. Mealhada ser ut att ligga först i det racet.

Brinner för hembyn

Mätta och belättna lämnar vi byn för att se närmare på vingårdarna, som har hunnit bli elva till antalet och omfattar 28 hektar. Ursprungligen hade familjen 12 hektar. Alla vingårdar ligger i närheten av hembyn Fogueira. Det är praktisk motiverat men

det säger också något om Mário Sérgio känsla för hemtrakten. Fogueira betyder för övrigt brasa och den stiliserade flamman som finns på Quinta das Bageiras vinetiketter knyter an till hembyn.

Museal бага

Första anhalt är Quinta das Pedreiras där de allra äldsta vinrankorna växer. Flertalet är 100 år eller äldre och de glest växande rankorna är som vackra skulpturer i en museitradgård. Det är i huvudsak бага men som oftast när det är frågan om äldre vingårdar så växer det en blandning av en hel del andra gamla sorter också. Marken sluttar åt väst och eftermiddagssolen gassar där vi går. Mário Sérgio stannar till och lyfter upp en större kalksten och förklarar att jordmånen - kalksten och lera - tillsammans med det sydvästliga läget är idealiskt för бага. Här får druvan den mogna den behöver, mogna tanniner och bra syra, vilket gör att vinet blir lagringsbart så som övriga stora viner i världen. Mário Sérgio är inte någon som talar med brösttoner, men stoltheten går inte att ta miste på när han säger att бага kanske inte är den allra bästa druvan i världen, men det är en av de bättre och den är framför allt hans.

Pappa Abel i aktion

Vi kliver in i Audin igen och åker en ytterligare en bit till ett större läge på slät mark. Här odlas mest bical och maria gomes. Mário Sérgio säger att han i likhet med många andra i Bairrada har gröna druvor

där marken är platt. Härifrån tar han druvorna till Pai Abel, det lite kraftigare vita vinet. Vi går vidare ut i vinfälten där arbetet pågår för fullt. Lövverket gallras för att få bättre cirkulation runt druvorna och minska risken för mögelangrepp. Man passar på att vika in långa grenar bakom stälvbjörarna. Mário Sérgio stannar till och pratar med en gammal man i hatt med mörkt fårat ansikte. Det är pappa Abel. Han har sekatoren i fast hand och ser till att maria gomes-druvorna får lite mer sol.

Maria gomes är den traditionella volym-druvan i Bairrada. En vanlig uppfattning om maria gomes är att den har rätt låg syra, och av den anledningen har en del av de bästa producenterna övergivit druvan eller minskat användningen av den. Så inte Mário Sérgio. Han anser att kvaliteten på maria gomes beror av skördeuttaget. Den är lika produktiv som бага och kräver också att man begränsar uttaget för att få bra syra. Avô Fausto, farfaderns vin, är 100 procent maria gomes och det finns ingen som kan hävda att det är ett lågsyravin, tvärtom.

Det har hunnit bli sen eftermiddag och nya plikter väntar far och son Nuno. De släpper av mig utanför quintan och ger sig sedan iväg till Santiago de Compostela för ett möte med sin spanske importör. Jag tar mig en sista titt i vinanläggningen och kompletterar med några interiörbilder. På en vägg sitter mängder av foton som i ett stort familjealbum. Det känns som en bra och familjär avslutning hos en producent där familje- och släktbanden är så starka. 🍇

Familjärt fatlager hos Quinta das Bageiras



DIRK NIEPOORT ÄR SÄKER PÅ SIN SAK

Framtiden finns i

Om man söker viner med balans, harmoni och fräschör, då är Douro helt fel plats. I Bairrada letar sig Dourosonen Dirk Niepoort fram till den elegans och fintonighet som han ser som framtiden för fina viner.



I gråblå jägarväst i GW-Persson-stil kliver Dirk Niepoort misslynt och rejält försenad ur sin stadsjeeps-Lexus på uppfarten vid Quinta do Baixo i Cordinhã. Det bådär inte gott för intervju och filminspelning. Så sakteliga tinar dock Niepoort upp, och med sitt rättframma sätt och sina tydliga åsikter blir förmiddagens besök hos en av Portugals stora vinpersonligheter mycket givande.

Niepoorts återkomst

Det här är andra gången Dirk Niepoort gör ett försök att etablera sig i Bairrada. Förra gången var för lite drygt tjugo år sedan. Det motstånd och den mentalitet han mötte då fick honom att motvilligt ge upp Bairrada ända fram till 2010, då Filipa Pato bad honom om hjälp i ett starkvinsärende. Niepoort kan ju en del om sådant. Måhända var det som ett tack för hjälpen som Filipa Pato gav honom chansen att göra ett eget fat bagavin av hennes druvor. Det gav mersmak och inom två år hade den handlingskraftige och kapitalstarke hollandsättlingen köpt den välrenommerade vinegendomen Quinta do

Baixo i sin helhet. Oenologen Sergio Silva stannade kvar på Quinta do Baixo när den välkände läkaren João Póvoa sålde sitt livsverk. På plats när vi provar är det Sergio som har koll på alla detaljer.

Bairradas goda balans

När jag berättar att Luís Pato sagt att Bairradas framtid är elegans och sofistikation, är det som ljuv musik för Niepoort. I Bairrada står han kanske mer än någon annan för just de egenskaperna. Stora viner i betydelsen kraft och tyngd med fenolisk mognad har visserligen sin charm som han kan uppskatta, men de vinerna, påpekar han, är oftast för unga eller också så har de plötsligt blivit för gamla och på så vis lämnar de bara ett litet njutbart tidsfönster öppet mellan för ung och för gammal. I Bairradas atlantiskt präglade klimat finns möjlighet att istället göra eleganta och harmoniska viner som både kan avnjutas unga och lagras en längre tid tack vare sin balans. Han är noga med poängtera att detta inte är något nytt i Bairrada. Det har funnits och finns en sådan tradition eller

stil, och det är till den han vill knyta an med sina bagaviner. Gonçalves stil nämner han som ett ideal och pekar på António Maria Gonçalves Faria, legendarisk producent som numera är död, men vars son ännu ansvarar för arbetet i vingården. En överenskommelse gör att Niepoort sedan 2013 producerar vinet Gonçalves Faria.

Välförtjänt dåligt rykte

Vanligtvis brukar man tala om att det i Bairrada finns ytterligare två kvalitativa stilar: en modern där till exempel Luís Pato hör hemma och en mer traditionell, i vilken bland annat Quinta das Bageiras ingår. Utöver dessa två vill Dirk Niepoort lägga till en stil som utgör huvudfäran: dåliga viner. Den enkla förklaringen till att det görs så många dåliga viner anser han vara att бага är en svår och krävande druva och Bairradas fuktiga klimat innebär ytterligare svårigheter. Enligt Niepoort har Bairrada ett grundmurat dåligt rykte i Portugal, och det är välförkänt. Samtidigt finns här fantastiska viner, några av de bästa i Portugal.

Gammal är äldst

Potentialen är överhuvudtaget mycket stor i Bairrada och många är på rätt spår enligt honom. Niepoort jämför med det klassiska Dão, där han också är verksam. Dão har sneplat för mycket och för ängsligt på Douro och Alentejo. I Bairrada finns en envishet som faktiskt kan innebära en fördel. Det finns till exempel gott om bevarade gamla vingårdar med gamla blandodlade rankor. För Niepoort så är just de gamla vingårdarna särskilt värdefulla för att kunna göra den typ av eleganta viner med låg alkoholhalt som han önskar. När vingården är gammal och etablerad med äldre rankor kan man plocka vid 11 procent men ändå få mognad och balans. I en modern vingård händer det att man plockar vid 13 - 14 procent men ändå inte får mognad. Enligt Niepoort utvecklas mognaden först i gamla vingårdar, alkoholen kommer senare. Det här gör att tidig skörd är en väsentlig del i vinfilosofin och i praktiken. Ett visst grönt inslag som det ibland kan medföra, särskilt i vinets ungdom, behöver inte ses som något negativt. Tiden balanserar vinet, anser han.

Lyckliga jordar

Vi sitter på en skuggig plats på en liten innergård vid egendomen och ska strax prova vinerna som Sergio har förberett. Från ett angränsande rum tränger en säregen doft av torkade örter och hö ut, men doftblandningen tycks inte besvära Niepoort. När jag nämner lukten och erkänner att jag varit

Bairrada

inne och funnit källan för den: mängder av stora pappsäckar med olika blad och örter, djurhorn och annat organiskt material, så öppnas en nytt samtalsspår: biodynamik. Han säger att han till 100 procent satsar på biodynamisk odling i Bairrada liksom i Dão, men ännu inte i Duoro. Inledningsvis fanns det en skepsis i teamet i Bairrada på grund av det fuktiga klimatet. Men eftersom de har mindre problem i vingårdarna än de konventionellt odlade grannarna, så har övertygelsen ökat om att de gör rätt. Enligt Niepoort är det mycket fråga om en attityd, inte så mycket teknik egentligen. Han vänder sig överhuvudtaget mot en modern logik som tycks innebära att ta så mycket ur jorden som möjligt utan att återföra något förutom i vad han kallar för en teknisk aspekt. Ömsesidighet och balans ger istället "lyckliga jordar".

Livets vatten

Niepoort har knappast gjort sig känd för mousserande vin men det hör till i Bairrada att producera det, i all synnerhet när man hör hemma i den lilla byn Cordinhã som har en flera meter hög champagneskork som rondellsymbol. Espumante Agua Viva heter Niepoorts mousserande, som görs i en liten produktion om ungefär 3 500 flaskor. Gamla rankor av Maria Gomes och Bical är druvstommen och så tillkommer det liteercial och chardonnay för syrans skull. För att få lite mer komplexitet tillsätts 25 procent vin från äldre fat. Vi provar 2013 och 2015. Den förra som fått 36 månaders jästlagring har lite mer av den aromatiska druvan maria gomes och känns också smakrikare och lite bredare. 2013 var ett svalt år och syran är mycket påtaglig i vinet. 2015 är lättare och mjukare.

Förföriskt gott

På den stilla vita sidan provar vi två mycket olika viner. Den bical-dominerade Gonçalves Faria Branco 2013 är förföriskt god i doften med sin söta, nötiga ton, trots att den inte vilat på nya små ekfat utan på äldre större tyska fat (fuder) om 1000 liter. Att simulera små ekfat på det här viset är lite av druvan bicals specialitet. I smaken är det sedan nästan som ett helt annat vin: väldigt lätt med rejält syrabett. Alkoholhalten är blott 10,5 procent. Vinhas Velhas Branco 2014 är ett mer enhetligt vin och mer typiskt för vita bairradaviner enligt Niepoort. Förutom bical finns här maria gomes, vilka bägge fått jäsa och vila på fuder. Vinet är välbalanserat och mycket gott.

Överhuvudtaget undviker Niepoort ekfatstoner i bairradavinerna. Det gäller också

de röda. Lagar do Baixo 2015 lagras visserligen 20 månader på små ekfat men faten är inte nya. Den expressiva och söta doften som nästan känns lite parfymerad beror alltså inte på faten utan snarare på årgången. Hur som helst är det ett väldigt charmigt vin som påminner om en kombination av både bättre beaujolais och god bourgogne från ett generöst år. Tanninerna finns där men är mjuka och syran är balanserat god. Top of the line är Poerinho, som också är ett lokalt namn för бага. Poerinho 2015 har mer av pinjeträdkryddighet men är ännu återhållet och känns mycket torrare än Lagar från samma år. Mjukt och elegant är vinet likafullt.

Bourgogne möter nebbiolo

2012 var Niepoorts första år, och även om det finns en del som han inte är nöjd med vid druvhantering och vinifiering av Poerinho 2012, så är det ett vin som är svårt att motstå. I botten finns en lätt fruktighet, överlagrad av kryddiga och balsamiska toner som erinrar om pinjetråd. Intensivt men ändå lätt. Det har också hög syra som förstärker vinets torrhet som är mycket påtaglig. Tanninerna är väldigt fina, och vinet är lätt och elegant i sin helhet. Det är lite grann som om en lättare bourgogne möter en nebbiolo. Jag har provat vinet i olika temperaturer och funnit att det lockar fram olika nyanser. Om man provar vinet en aning svalt, ned mot 15 - 16 grader, så lyfter man fram frukten. Vid högre temperatur framträder kryddigheten mer.

Drink me

Egentligen är Poerinho ett finalvin men Niepoort har mer i beredskap. Han slår



Dirk Niepoort

upp vin från en enlitersflaska med etiketten Natcool och letar på sin mobil upp en soft låt som han spelar upp. Samtidigt ber han mig titta på etiketten där ett par tecknade, intensiva ögon blickar mot betraktaren. Jag befarar för en kort stund något slags new age-aktigt men lugnas av baksidesetikettens budskap: Drink me. Jag följer uppmaningen och möts av ett lätt, bärigt, en aning spritsigt vin med god syra och tillräckligt strama tanniner. Det är så gott att man frestas svälja det i större klunkar. Niepoort förklarar att tanken är just att det ska vara ett lätt vin med låg alkoholhalt som man verkligen ska vilja dricka. Därtill ska vinet spegla sin växtplats och vara så naturligt som möjligt med så lite svaveldioxid som möjligt. Natcool Bairrada 2017 är ett slags konceptvin på så vis att det ingår i projektet Natcool där också andra producenter i Portugal och även i Spanien och Frankrike är delaktiga och gör vin utifrån samma grundidéer. Det mesta som Niepoort drar igång brukar bli lyckosamt och det skulle inte förvåna om också projektet Natcool lyckas sprida sitt vältajmade budskap bland vinvänner. 🍷



Biodynamiska preparat

Revansch för Bairrada

Från det storskaliga och heta Alentejo till det småskaliga och svala Bairrada. Luís Patrão är tillbaka till sin hemby för att locka fram det bästa ur bagadruvan och visa att belackarna har fel.

Text och foto: Niclas Unosson

Det är sen eftermiddag i byn Poutena i området Vilarinho do Bairro, och jag letar efter Adega Vadio, där jag stämt möte med Luís Patrão. Flera gånger har jag passerat adressen som jag fått men känt mig tveksam till att stanna vid vad som ser ut som en enkel lagerlokal med skjutdörrar. Till slut chansar jag ändå och kliver ur bilen och in i lokalen. Ett par höga ståltankar och några större ekfat får min osäkerhet att minska, och när en ung man i svart pikétröja med trycket Vadio på bröstet kommer emot mig med energiska steg förstår jag att jag hamnat rätt.

Anledningen till att jag vill träffa just Luís Patrão är att han är en ung vinmakare med egna idéer, och han anses av många Bairradakännare som en mycket lovande producent. Dirk Niepoort nickade gillande när jag berättade att jag skulle träffa Luís.

Australiska locktoner

Jämfört med de flesta vinproducenter i Bairrada har Luís Patrão en lite annorlunda bakgrund.

Efter oenologiutbildningen i Vila Real i Duoro åkte han till Australien och mötte där David Baverstock, som lockade honom till det jättelika Herdade do Esporão i Alentejo, där Baverstock var och fortfarande är chefvinmakare. Hos den välkände aussien steg Luís stadigt i graderna och blev kvar i hela 13 år tills han rätt nyligen tog över som chefvinmakare på Herdade de Coelheiros, en annan Alentejoproducent. Under tiden hos Esporão började han tillsammans med sin pappa Dini 2005 i liten skala att producera vin i pappans garage hemma i den lilla byn Poutena. En halv hektar vinrankor fanns i familjens ägo. Några år senare hade arealen ökat något och de kunde ta steget att flytta över till en enkel men rymlig lagerlokal mitt i byn,



Artikelförfattaren och Luís Patrão smakar på tankprov.

där pappan tidigare lagrat och sålt olika jordbruksprodukter. Där håller Vadio till än idag.

Luís betonar att Vadio är ett litet familjeföretag. Det är han, hans brasilianska hustru och pappan. Lite på skämt säger Luís att han själv har det enklaste jobbet; han gör bara vinet. Hårdaste jobbet har pappan som hunnit bli 76 år; han tar hand om vingårdarna, som med tiden vuxit till 4,5 egna hektar på tre olika platser runt byn. Hustrun står för marknadsföringen. Luís Patrão sprudlar av energi och den intensiteten går förmodligen åt, eftersom paret bor i Lissabon, varifrån han pendlar till huvudjobbet i Alentejo, och vid många veckoslut och när så i övrigt krävs så går bilfärden till Bairrada.

Revansch för Bairrada

Det var långtifrån någon självklarhet att han skulle återvända till Bairrada och starta ett eget vinprojekt i sin hemby. Det var något som växte fram med tiden. I bakgrunden fanns dock en slags revansch känsla, en känsla av "jag ska visa dem", för när Luís utbildade sig i Vila Real klagades det från lärarhåll alltid på бага och Bairrada. Bairradas klarast lysande stjärna, Luís Pato, betraktades mest som marknadsföringsexpert.

Luís Patraos chef Baverstock ondgjorde sig också över Bairrada och hävdade alltid att det inte gick att göra bra vin där. Enligt Luís berodde denna avoghet på att Baverstock hamnade i ett ogästvänligt och fuktigt Bairrada när han kom till

Portvin – en smakupplevelse i höstmörkret!

POÇAS COLHEITA 1996

I fyra generationer har det familjeägda anrika portvinshuset Poças Júnior skapat smakrika, komplexa, eleganta portviner med fatkaraktär, inslag av knäck, torkade fikon och kanel.

Poças Colheita 1996 passar perfekt till höstens festliga desserter gärna något med nötter eller varför inte till en smakrik ostbricka.

Artikel nr. 8038: 180 kr.
Flaska 375 ml.

JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

www.js-vin.com

Vin, kök & bar!



Grande vinställ,
med eller utan dörrar



Vinställ Modul,
byggbart 60x90 cm

Byggettvinrum ellervinskåp!



Många modeller av
vinklimatanläggningar



Näsa för Whisky, Vin
eller kaffe



Lehmann
serie Lallement

Kombinationsglas för
vin och champagne



Lehmann Glas
för champagne



Dosörer 2 - 5 cl
Orginoalet

PROWINE
NORDIC

Sedan 1996
Butik: www.prowine.se

Wineandbarrels.se

Allt det läckra till ditt vin



**Ditt vin
förtjänar
den bästa
utrustningen**



www.wineandbarrels.se | Tel: 040 - 645 62 66

Portugal för första gången, och varje gång australiensaren fick ett bairradavin i glaset återvände de onda minnena. I vägskalet för att återvända fanns dessutom något riktigt tungt vägande: att Bairrada har något unikt, något som bara finns där, nämligen бага.

Luís är angelägen att få visa sina odlingar. Jag tar därför plats i hans Audi och vi färdas en stund på småvägar genom delvis igenvuxna områden. Han förklarar att det tidigare fanns mycket fler vinodlingar i trakten än idag. En del är övergivet och övertaget av annan växtlighet eller också så har man planterat pinjetråd eller ännu hellre snabbväxande eukalyptusträd. Det är överhuvudtaget en avfolkningsbygd, säger han. De unga har flyttat sedan länge. Han är tillbaka för att göra vin, men bor inte här.

Stolt för nyköpt mark

Vi stannar till uppe vid en öppen sluttande plats där smala vinodlingar böjlar ned mot sänkor med buskage och träd. Han berättar stolt att han lyckades köpa ny vinmark här igår. Helst skulle han även vilja köpa intilliggande skogsmark för att röja upp där och därmed minska brandrisken. Förra årets förödande bränder i Portugal har ökat hans och många andras säkerhetsmedvetande.

Det är normalt sett mycket svårt att få köpa vingårdar och annan mark i Bairrada. Han har flera gånger stött på patrull. Om någon säljer så betraktas det, särskilt av de äldre, som en nödåtgärd, en sista utväg.

Baga bäst i balans

Luís säger att jorden här är ett slags övergångsmark, där lera och sand delar på slutningarna. Baga trivs bäst i den kalkrika leran medan de gröna druvornaercial och bical gör sig bäst i de sandigare delarna. Han har precis ympat om till bical på ett parti och det blöder igenom på rankornas ympställen.

Det är annars бага som är huvudnumret. Baga har många egenheter och en av dem är dess stora produktivitet. Gamla rankor som beskärns på traditionellt sätt kan med lätthet ge 20 ton per hektar eller fem kilo per ranka. Med det låga kilopris som kooperativ och negocianter betalade sågs de stora skördarna förr, och delvis än idag, som en av bagas stora förtjänster. Det Luís ville åstadkomma när han återkom till Bairrada var dock att odla kvalitetsfrukt för att göra kvalitetsvin. Det krävde begränsningar av bagas produktivitet för att därigenom få balans i vingården. Grön skörd ville han undvika. Dessutom ville han att det skulle vara lättskött. Från Alentejo introducerade han därför ett annat beskärningssystem, och där han planterade om ökade han odlingstätheten. Systemet är enkel cordon med vertikal *shoot position*, en standardupp-



Luís Patrão med viner

bindning och -beskärning i Alentejo. Varje fruktbärande gren bär endast en eller två klasar. Inte bara pappan utan också alla andra lokalbor tyckte han var tokig när han ville strama åt бага på det här viset.

Farfar hade nog rätt

Mellan vinraderna växer grödor som korn och bönor, vilket ska få jorden sundare och mer i balans. Sedan tre år arbetar han helt ekologiskt. Han framhåller att hans beskärningssystem som är mycket enkelt och snabbt att sköta underlättar när man vill jobba ekologiskt. Om ett problem uppstår kräver de ekologiskt odlade rankorna snabbare ingrepp än de konventionella. Ekologisk odling är första steget för Luís Patrão. Nästa steg är att gå över till biodynamisk, men det kan dröja några år, eftersom han behöver lära sig ordentligt hur det fungerar först. Han ler lite när han berättar att han, när han läste på universitet, brukade skämta med sin farfar som inte gjorde något i vingården om inte månen var i rätt fas för just det. Om tre, fyra år är han kanske tillbaka där farfar befann sig för många år sedan.

Bairradas enda solera

Solen har sänkt sig och aftonvindarna svalkar skönt. Detta till trots återvänder vi till vinanläggningen för att prova vinerna. Först ut är det mousserande Espumante Brut som är klart annorlunda mot vad som är brukligt i Bairrada. Maria Gomes ingår inte alls utan det är bical, бага ochercial som utgör druvblandningen. Basvinet är fatjäst och, vilket är det mesta avvikande av allt, det bygger på ett solerasystem. I vinet

vi provar är det årgångar från 2007 till 2015 som ingår. 18 månader på jästfällningen har vinet fått. Målet för Luís har varit att göra ett annorlunda vin i lätt oxidativ stil. Det har han också lyckats med, för här finns en nyans av bokna äpplen i doften och därtill en liten sötma som drar åt vita blommor. I den torra smaken finns rejält med kraft och tyngd som för ett ögonblick får mig att tänka på Bollinger.

Vi går vidare med det vita Vadio 2016 som är en blandning avercial och bical. Dofte är klart rökig och lite reduktiv. Den höga andelenercial ger vinet ett rejält syrabett och det finns en klart grapefruktig touch därtill.

Mjuk extraktion är nyckeln

Viktigast för Luís är förstas bagavinerna, som är två till antalet men som kommer att bli en trio om ett par år, då ett vingårdsvin ska introduceras. Det första vinet är Vadio och det är 2014 som är aktuell årgång. Med 15 000 flaskor är det volymvinet. Av alla viner som jag provar i prisklassen 10-12 euro i Bairrada räknar jag Vadio som ett av de bästa. 18 månader har det vilat på ek, varav de första tolv på barrique. Dofte är mellanmörkt fruktig med typiskt kryddiga och balsamiska bagatoner. Syran är hög och tanninerna mjuka. Just den här silkiga mjukheten gör vinet mycket attraktivt. En storlek större är Grande Vadio 2013, som är en selektion av bagafat. Vinet får längre ekfatsbehandling än lillebror Vadio och bär på en större grad av sötma både från fat och frukt.

Vi fatprovar också 2015 och 2016 och de känns båda redan mjuka och tillgängliga. När jag kommenterar detta, så föranleder det Luís till att tala om extraktion. Han föredrar mjuk och kortare extraktion för att få just mjuka viner. Generellt i Portugal, och så även i Bairrada, gillar man fortfarande rustika viner med mycket tanniner, något som enligt Luís har att göra med att portvin finns som en slags standard i bakgrunden. För honom är mycket tanniner bara ett exempel på dålig vinifiering. Stjälkjäsning kommer inte på fråga. Den som istället gör ett gott jobb i vingården som leder till bra druvmognad behöver inte extrahera så mycket. Det är inte tanninerna och färgen som ger vinet ett långt liv. Det är syran.

Som så många andra i Bairrada tillverkar Luís Patrão av vinresterna en bagaceira, brandy på portugisiska. Bagaceira Vadio är en velha, alltså en lagrad brandy, gjord på bagadruvor. Den är mjuk och behaglig med fruktkaraktär. Ofta avslutar man en lång, trevlig och givande middag med en god bagaceira, men det går alldeles utmärkt att avsluta ett trivsamt vingårdsbesök med samma dryck. 

SIR EDWARD'S SMOKY

Slightly peaty, intensely Scottish.



Sverigelansering
2:a oktober!

Art nr: 76558

Stl: 70 cl

Alk: 40%

Pris: 239 kr

Importerat av Moestue Grape Selections – www.moestue.se

**Alkohol kan
skada din hälsa**



50° Riesling är ett friskt och fruktigt vin med inslag av gröna äpplen, lime och persika. Det passar som fördrink samt till skaldjur, lättare fiskrätter och asiatisk mat.

Namnet 50° Riesling har sin förklaring. Raktigenom vinodlingarna går nämligen den 50:e breddgraden, den gräns som anses vara den nordligaste för att odla druvor till kvalitetsvin.

89/100

»Vinet bjuder på riktigt fina kvaliteter, från inledande men efterhand bortgryende petroleum hint till de fräscha och rena inslagen av äpple, citrus och päron med viss honungssötma.

Strukturen är överlag pigg, småkryddig och balanserad med spritsig syra och mineralisk centrifug. Bra fart och längd även i avslut. En superb och social »vardagsriesling!«

Livets Goda, 2018

PRISVÄRD!

Allt om Vin, 2018

90 POÄNG

»En mycket välgjord, torr Rheingau riesling i lättare stil som är fullmatad med frukt och har krispig finish med tydliga äppeltoner.«

James Suckling, jamesuckling.com

50° RIESLING TROCKEN
NR 5824. 12% VOL.
750 ML. 95 KR.

50GRAD-RIESLING.DE/EN
WWW.HENKELL-SVERIGE.SE



**Alkohol
är beroende-
framkallande**

MUNSKÄNKEN

resebilaga



Rekommenderad resa!

Vinupplevelser

– Prisvärda och personliga resor med hög kvalitet!



passionerad kunskap

Vår roll som både vinimportör och researrangör gör att vi har en mer personlig relation med producenter. De flesta vinprovningar sker ihop med mat för att visa vinets bästa egenskaper. Våra resor är nästan uteslutande All-Inclusive. Våra lokala guider är oftast handplockade representanter från vinproducenter, dvs inga reguljära turistguider. Som vinimportör kan vi även erbjuda en unik service med att leverera hem de viner ni önskar och med en rabatt på mellan 20-30%. Ett traditionellt och uppskattat inslag under våra resor är "Il Gran Finale", där vi sista kvällen provar tio av resans bästa viner efter en härlig middag.

Sicilien – Årets nyhet för 2019

Datum och program presenteras under november månad på www.vinupplevelser.se

Ribera del Duero – fantastiskt boende på femstjärnigt kloster 27-31 maj / Pris 19 690 kr från Arlanda, 19 590 kr från Köpenhamn

Vi bor på nyöppnade femstjärniga Spa-hotellet Castilla Termal Monasterio de Valbuena, ett kloster från 1143. Vi håller en vinmakarlunch hos vår egen producent Carmelo Rodero där Carmelo själv är grillmästare! På nyöppnade fine dining restaurangen Ambivium provar vi dessutom Pago de Carraovejas omtalade viner! Vår klassiska "La Grande Finale" hålls på hotellet i mysiga "Munkarnas grotta" där vi håller en provning med tio högklassiga viner.

Vår klassiska och uppskattade Amaroneresa

25-28 april / Pris 13 990 kr från Arlanda,
13 690 kr från Köpenhamn

Vi bor mitt i Valpolicellas vinmarker. Resan innehåller bl a matlagningskurs i en av områdets bästa restauranger och besök hos flera högklassiga och mindre Amarone-producenter. Gran finale med tio Amarone-viner hålls på fantastiska Locanda 800. Vi gör besök i charmiga Verona samt håller en ost- och delikatessprovning.

Champagneresa – Lyxiga bubblor med fokus på småodlarna!

11-14 april, 9-12 maj / Pris 16 790 kr från Arlanda,
16 590 kr från Köpenhamn

Nyheter för 2019 är två restauranger med vars en stjärna i Michelin-guiden. Vi tar en båtutture på Marne där vi intar en lunch tillsammans med vårt senaste petit stjärnskott, G. Pierrard. Vi provar bubbel i en Champagnebar läckert beläget uppe i ett träd med underbar utsikt, Vi gör en visit hos anrika Pommery, I Bouzy besöker vi vårt eget flaggskepp Maurice Vesselle som går djupt ner i sin källare endast för oss och vi besöker även Colin som har fått höga och prisvärda betyg i tidningen Munkänken. La Grande Finale består av en middag och en härlig blindprovning av åtta olika Champagner!

Priorat med vinfestivalen

2-6 maj / Pris 17 690 kr från Arlanda eller Köpenhamn

Under dessa dagar är det "festa" i Priorat med vinfestival och mycket

aktiviteter. Flera olika unika detaljer upplevs under den här resan såsom "provning med vargarna" i Gratallops, provning med de kvinnliga vinmakarna i Gratallops, byn Torrojas producenter presenterar sina viner på mysiga Cal Compte, den årliga vinfestivalen i Falset med ett 50-tal producenter och vi besöker även Carineyna-kvällen i Porrera. Ni får känna på den speciella terroir som är karakteristisk för området, sk llicorella och se vingårdar med 100-åriga gamla vinstockar. Vi besöker den historiska producenten Mas Martinet, och gästar även våra egna producenter Celler Joan Simo, Celler Castellet och Clos Galena. Vi provar områdets egen olivolja i den hänförande byn Siurana och besöker den lilla byn Porrera som är från 1100-talet.

Alsace – Vackra byar, Michelin-krogar och många Grand Cru viner

11-14 april / Pris 15 790 kr från Arlanda och Köpenhamn

Vi bor i byn Kaysersberg som förra året valdes till Frankrikes vackraste by. Två av resans middagar avnjuts på restauranger som innehar vars en stjärna i Guide Michelin. Provning med Marcel Deiss viner och besök hos våra tre egna producenter, samtliga hyllade i Munkänken! Vårt klassiska inslag La Gran Final håller vi i eget VIP-rum på Le Chambard, och provar blint oss igenom sex olika Grand Cru Riesling. Vi hinner även med en festlig Cremant provning samt besök i vackra Colmar.

Piemonteresa – med fokus på "årets vinort 2019" Barbaresco, Unesco, gourmet och tryffel!

24-27 maj / Pris 14 890 kr från Arlanda,
14 690 kr från Köpenhamn

Vi bor på vackra Locanda San Giorgio vars restaurang är rekommenderad av Guide Michelin. Några höjdpunkter är tryffeljakt, besök hos områdets mest klassiska producenter såsom Massolino och Renato Ratti samt stadsbesök i Alba. Hos vår Damilano äter vi en lunch tillagad av en av Piemontes bästa kockar med en stjärna i Michelin-guiden och provar tio olika viner. Vi besöker ytterligare två restauranger med vars en stjärna. Vi besöker även våra andra producenter Fiorenzo Nada, Adriano och Montaribaldi.

Toscanaresa – Temadagar i Montalcino, Bolgheri och Chianti!

9-13 maj / Pris 16 790 kr från Arlanda, 16 390 kr från Köpenhamn

Vi bor i idylliska Colle val D'Elsa på Palazzo Pacini. Några av höjdpunkterna är 10-rätters lunch hos Toscanas mest berömda slaktare, besök i Florens och en dag i Montalcino samt vinmakarmiddag på Relais Borgo Scopeto. En temadag tillbringar vi även i heta Bolgheri och besöker tre egna producenter som hvyllas av vinmedia.

Ribera del Duero och Rioja – Två av Spaniens giganter!

Datum och program presenteras under november månad på

www.vinupplevelser.se

Alla våra resor inkluderar:

- Reguljärflyg från Köpenhamn eller Arlanda.
- Transporter med luftkonditionerad buss.
- Helpension med dryck med enstaka undantag enligt program, oftast 4-5 rätters menyer med viner.
- Flertalet högklassiga vinprovningar med stor avslutande blindprovning.
- Charmiga lokala vinguidar samt vinkunniga skandinaviska guider.
- Mindre grupper, 18-26 personer.

Välkommen att läsa våra detaljerade reseprogram på:
www.vinupplevelser.se!
Kontakta oss gärna för mer information på
info@vinupplevelser.se eller ring oss på 0766-344 090.

Så här säger Ylva Sundkvist, ordförande för Munsänkarna Sverige 2010-2016, om våra resor:
"En vinupplevelse utöver det vanliga som jag anser vara klart prisvärd. Detta kan jag varmt rekommendera!"

Vinresor med Din Vinresa

I vår reser vi till Rioja/Bilbao och till Champagne. Vi möter passionerade vinmakare, ni får uppleva kulinariska måltider och även lite kultur. Vi vill ge en helhetsupplevelse som man kommer ihåg långt efter hemkomsten.

Till hösten har vi våra uppskattade resor till Bordeaux och Piemonte. Nytt resmål i september är Georgien, ett spännande vinland där vinets historia började för 8000 år sedan.

Grupper

Din Vinresa arrangerar även skräddarsydda vinresor/provningar för vinklubbar, företag eller kompisgäng. Kontakta oss för mer information, sandra@dinvinresa.se.

Information om resor hittar ni på www.dinvinresa.se

Välkomna!

Fakta

Rioja/Bilbao 7/4-12/4 2019

Låt våren börja med tapas, goda viner och kultur.

Champagne 14/5-18/5 2019

En bubblande start på våren.

Bordeaux 1/9-6/9 2019

Besök de fina slotten och njut av det franska vinet.

Georgien (Ny) 15/9-20/9 2019

Upplev ett av vinvärldens vaggor.

Piemonte 29/9-4/10 2019

Här hittar ni några av Italiens främsta viner och maträtter.

Information om resor hittar ni på www.dinvinresa.se

Södra Sardiniens Vingårdar med Måns Hallqvist

Södra Sardinien har kanske ett av Italiens mest intresanta utbud av kultur, vin, mat och vingårdar. Vi är en liten grupp (max 20 personer) som skall träffa människorna bakom Södra Sardiniens bästa viner. Vi kommer hela tiden känna sjöbrisens närvaro och äta både havets frukter (Mare) och det bästa från det småskaliga jordbruket (Terra). Måns har ett unikt nätverk efter alla sina år på Sardinien och väljer sina smultronställen.

Vi besöker flera vingårdar som får högsta betyg av den ansedda Italienska vintidningen Gambero Rosso nästan alla år. Cantina Argiolas, deras vin Turriga (Cannonau) har flera gånger blivit utsett till en av Italiens bästa viner. Vingården Olianias drivs enligt ekologiska metoder i framkant med hästar, bin och gäss integrerade i verksamheten. Det blir röda viner baserade på bl.a Carignano, Cannonau (Grenache) och Bovale Sardo. Naturligtvis kommer vi att prova unika dessertviner, såsom Nasco och Moscato.

Vi besöker entusiastiska vinmakare och deras vingårdar i Gergei, Lunamatrona, Santadi, Sant'Anna Arresi, Sant'Antioco, Soleminis och Serdiana. Små byar med stora viner, okända i Sverige men legender i Italien. Kloka vinbönder på Sardinien har tagit

hjälp av duktiga vinmakare och resultatet skall vi njuta av under veckan.

Avresedatum: 1/6 2019 (8 dagars resa) från Arlanda och Kastrup
Pris per person från: 16 950 kr

Enkelrumstillägg: 1 950 kr

I resans pris ingår:

Flygresor med alla transfer, del i dubbelrum inkl. frukost i 4- och 3-stjärniga familjehotell och Bed & Breakfast, besök på 10 vingårdar, 10 provsmakningar av vin, 1 st provsmakning av olivolja, 4 st middagar, 5 st luncher, guidning på svenska och alla transporter

Reseledare: Måns Hallqvist (grundare av Mitt i Medelhavet), bofast på Sardinien sedan 26 år, vinentusiast med förflutet på Sardisk vingård

Arrangör: Upplevelseresor Italien Sardinien AB. För utförligt reseprogram och anmälan www.mittimedelhavet.se. Frågor besvaras av Måns Hallqvist på 073-96 77 381 eller info@mittimedelhavet.se.



Resor med BKWine

Proffsen på vinresor. Res till världens vindistrikt med experterna på vin och specialisten på vinresor.

Alltid små grupper, noga utvalda producenter, BKWines expertguide, fyra övernattningar. Perfekt för en långhelg eller att kombinera med annat turistande. Arrangerat av Britt Karlsson, BKWine, Sveriges mest erfarna vinresearrangör, vinboks författare (9 prisbelönta vinböcker) och vinskribent. Vi besöker personligen runt 300 vinproducenter årligen och har ett unikt kontaktnät.

Vi lägger stor vikt vid att du ska få träffa de mest intressanta vinproducenterna, inte bara de mest kända varumärkena, och få en unik upplevelse med vin och mat, som varar länge. BKWine är oberoende av alla vinimportörer och producenter, det ligger i sakens natur som vinskribenter. Därför kan vi välja ut de allra bästa besöken för dig och visa upp de mest spännande vingårdarna, utan att behöva ta kommersiell hänsyn. Vi väljer ut de vingårdsbesök som är mest intressanta för dig!

Några omnämningar av BKWine och våra resor fått:

World's top wine tours av Travel & Leisure Magazine, världens största resetidning

Best wine tasting holidays, på AOL Travels topplista

World's best wine book for professionals liksom *Sveriges bästa vinbok m.fl. bokpriser*

Årets vinprofil av Munkskänkarna

The wine media power list, Wine Business Internationals lista över inflytelserika vinskribenter

Se www.BKWineVinresor.com för detaljerade program med mycket bilder och videos.

Vintern 2019

Chile och Argentina, 21 januari – 3 februari (fullbokad)

Sydafrika, 16-24 februari

Nya Zeeland, 11-26 mars

Våren 2019

Bordeaux, 10-14 april

Vinresan med pampiga slott och prestigefyllda viner. Boende i vackra staden Bordeaux. Luncherna äter vi förstås på slotten. Ett klassiskt vindistrikt att upptäcka eller återupptäcka. (14 600 kr)

Toscana, vin och mat, 24-28 april

Vi bor i Florens och Siena och vi besöker Chianti och Brunello di Montalcino. En förmiddag lagar vi mat tillsammans och lär oss några toskanska gastronomiska hemligheter. I Toscana är det dessutom extra vackert på våren. (13 600 kr)

Champagne, 24-28 april

Den sprudlande vinresan med och i Champagne! På denna resa kommer du att upptäcka att champagne inte bara är en festdryck utan framför allt ett vin. Vi njuter av högklassiga, fantastiska champagneluncher. (14 200 kr)

Bourgogne, 8-12 maj

Vinresan till Côte d'Or, Bourgognes hjärta, med exklusiva viner, personliga familjevingårdar och världsberömda vinbyar. Côte d'Or är en magisk plats. Det är en speciell känsla att åka till dessa berömda byar som framställer några av världens dyraste viner. Och att dessutom få smaka dem. (14 400 SEK)

Sicilien, 8-12 maj

Vi har extra fokus på Etna, det hetaste vindistriktet på Sicilien just nu. Vi bor lyxigt, nära vulkanen, och njuter både av gastronomiska måltider och av det mer traditionella, sicilianska köket. Vinerna här är stora personligheter, liksom sicilianerna själva.

Piemonte, vin & mat, 15-19 maj

Piemonte är världsberömt inte bara för sina stora viner – med Barolo och Barbaresco i spetsen – utan även för sin gastronomi. Under en halvdag invigs vi i den lokala gastronomins hemligheter med en matlagningskurs. (13 700 kr)

Valpolicella, amarone, Soave i Veneto, 22-26 maj

Vinresans fokus är Valpolicella, med sin berömda amarone, och Soave, de stora vindistrikten i Veneto. Både amarone och "vanlig" valpolicella är idag mycket eftertraktade av vinentusiaster runt om i världen. Soave är idag ett av Italiens mest intressanta vita viner. (13 300 kr)

Hösten 2019

Det fullständiga programmet kommer att finnas tillgängligt på bkwinevinresor.com senare i höst. Det blir bland annat: Bordeaux, Champagne, Toscana, Piemonte, Valpolicella, Douro dalen, Rioja, 3-Klassiker med mera. Är du extra sugen på något särskilt (annat vindistrikt)? Hör av dig till oss så kanske vi kan planera in det!

Nya Zeeland, 20 november – 5 december

Den mycket populära vinresan till Nya Zeeland kommer igen. Vi lovar dig ett vinäventyr som du sent kommer att glömma. Det är en lång resa dit och därför kommer vi att visa dig så mycket som möjligt av detta spännande land. Det blir mycket vin och gastronomi blandat med fantastiska naturupplevelser. (70 800 SEK)

Fakta

I priserna ingår: 4 nätter i dubbelrum (långresorna är förstås längre), frukost, 3 gastronomiska luncher med vin (ibland ingår även middagar med vin), busstransport på plats, samtliga besök och omfattande provningar, tolkning, vinguide och reseledning av BKWine, Sveriges mest erfarna vinresearrangör. Du tar dig på egen hand till respektive ort.

Specialresor

Vi organiserar även skräddarsydda resor för vinklubbar, konferensresor för företag, vinutbildning osv. Vi har t.ex. gjort ett 30-tal specialresor för ett flertal Munkskänkssektioner. Vi ordnar även resor till ett stort antal andra resmål än de på programmet ovan.

Årets Vinort

Vill du göra en "egen" resa till Årets Vinort? För din vingrupp eller för din Munkskänkssektion? Vi kan hjälpa dig att få den till en alldeles unik upplevelse. Vi har gjort många skräddarsydda vinresor för Munkskänkssektioner och privata grupper. Kontakta oss!

Kontakt och mer info

Britt Karlsson: tel 08-559 22 155 eller 0033-6 80 45 35 70, bkarlsson@bkwine.com

Fullständiga reseprogram: www.BKWineVinresor.com, med mycket information, bilder och videos

Prenumerera på **BKWine Brief**, vårt gratis nyhetsbrev med nyheter om vin, bedömning av alla Systembolagets nyheter varje månad och med reseinformation!

Britt och Per Karlsson

PS: Gilla oss på Facebook: BKWineVinresor och BKWineMagazine!

Längtar du efter en annorlunda vinresa?

RESA 1. Vin med strövtåg i Spanien med Bonito Norte/Hans Eguinoa

Under denna varierade rundtur utforskar vi vindistriktet D.O. Madrid väster om världsstaden nära Gredosbergen och vandrar i de vackra och vilda miljöerna. Vi bekantar oss med Eko och "nära-naturen"-vinframställning med druvor från gamla Garnachavinstockar. Innan vi åker tillbaka till Madrid tillbringar vi också tid i den medeltida staden Ávila. Vi följer med på en stadsvandring i Almodóvars fotspår, vi njuter av konst och operamiddag, kopplar av med lunch på fina fusionsrestaurangen El Flaco med svenske Andy Boman och mycket mer.

Fakta

Tid: 9-14 april 2019

Pris: 11.700 kr per person

Enkelrumstillägg 2.000 kr

I priset ingår: 5 nätter i dubbelrum på 3-4* hotell, 4 middagar 3 luncher, 3 vinprovningar enligt program. Vandringar, museum, opera till middag.

RESA 2. Galiciens skatter Rías Baixas & Ribera Sacra NYHET! 7 dagar

En resa i tiden till Spaniens kanske bäst bevarade hemligheter i nordvästra Galicien. Spanien men ändå inte...

Vi besöker små bodegor där vi träffar vinmakarna, vandrar i naturreservat längs den vackra Atlantkusten eller i Ribera Sacras kanyon, äter skaldjur och fisk med Albariño-viner därtill. Vi njuter av romerska kulturskatter i inlandet och provar Menciadruvans otroliga potential. Resan avslutas i Santiago de Compostela där pilgrimmer från alla världens hörn möts. Häng med till kanske Spaniens mest okända hörn!

Fakta

Tid: 12-18 juni 2019

Pris: 14.700 kr per person

Enkelrumstillägg 2.100 kr

I priset ingår: Flygresor Arlanda/Köpenhamn-Porto/Santiago t/r samtliga transfers i Spanien, 6 nätter i dubbelrum på 3-4* hotell, 5 middagar (2 gourmetmiddagar)+vin, 4 luncher, 3-4 vinprovningar

enligt program. Utflykt till nationalpark med båt och vandringar med guide.

RESA 3. Upptäck Nya & Traditionella Rioja 8 dagar

Det är 9:e säsongen för denna resa bortom det Rioja alla kan besöka på egen hand. Vi tar dig till de familjära bodega-angelägenheterna och till hemligheterna bara ortsborna känner till. Vin, matlagning & gourmetmiddagar, deltagande vinskörd & vintrampning, kultur och strövtåg som passar allas kondition! Rioja Altas vackra gyllene vinmil, är utgångspunkt för denna resa där vi upplever både det genuina Nya Rioja och dess traditionella ursprung till garanterat bästa pris! Vi besöker bland annat riojanska munsken Miguel Merino, Rodrigo Gómez (Tierra) som startat ett helt eget projekt i Briones, familjeägda Viña Ane där Eduardo visar sina moderna riojor som vi gifter ihop med gudomliga vinstocksgillade dilammskottetter. Vi lagar mat med Michelinrekommenderade riojanska kockar som visar upp sin köksfilosofi. På resan upplever du också Bilbao där man är världsbäst på tapas och fine dining, Gehrys Guggenheimmuseum, eller utflykt till Gourmet-San Sebastián. Inspirerande, lärorikt och njutbart!

Fakta

Tid: 13-20 okt 2019

Pris: 15.900 kr per person

Enkelrumstillägg 2.200 kr

I priset ingår: Flygresor Arlanda/Köpenhamn- Bilbao t/r samtliga transfers i Spanien, 7 nätter i dubbelrum på 3*** hotell, 5 middagar (2 gourmetmiddagar)+vin, 4 luncher+vin, 3 matlagningskurser, recept & förklade, vinprovningar enligt program, vinmuseum.

Vi ordnar även skräddarsydda resor för minimum 6 personer till Priorat, Ribera de Duero/Toro/Arribes...

www.bonitonorte.com/svenskhornan +info & resedokumentärer Guide är svenske lokalt boende Hans Eguinoa. För bokning & frågor ring +34647728361 eller mejla info@bonitonorte.com
Varmt Välkommen! Hans Eguinoa & Eva Gómez-Pallete

Resor med Håkan Nilsson

Som vinresearrangör i 25 år har jag haft förmånen att leda grupper till världens alla hörn. Idén med mina resor är att få en helhetsupplevelse med många goda måltider och högklassiga drycker inbakade i priset. Mina resor är inte de billigaste, men under årens lopp har jag märkt att mina gäster värdesätter trevligt boende och fina måltider i kombination med traktens viner. Jag har jag skapat ett brett kontaktnät och på mina resor träffar vi nyckelpersonerna bakom vinerna. Samtliga mina resor under hösten 2018 blev snabbt fulltecknade och nu ser jag fram emot att kunna erbjuda nya resor under 2019.

Fakta

Mina resor är i stort sett "all inclusive". Det ingår flyg, transfer, hotell inkl. frukost, samtliga provningar och angivna måltider inkl. rejält med goda drycker samt min vägledning. Maxantal är alltid 30 personer. Jag innehar 3-betyg, arbetar som vinskribent, utbildare, föredragshållare, författare till fyra vinböcker samt vinnare av titeln Sveriges bästa sommelier 1992.

Jag rekommenderar alltid intresserade resenärer att läsa mitt detaljerade

program för att se hur mycket som ingår i resans pris. Gå gärna in på min hemsida www.vinkonsult.com och återkom gärna med frågor.

Håkan Nilsson

Mobil: (+46)707-511 588

hakan.nilsson@vinkonsult.com

www.vinkonsult.com

Argentina & Chile 7 - 22/1 Fullbokad

Sydafrika 31/1 - 14/2 Fullbokad

Champagne & Paris 1 - 6/4

Alsace & Bourgogne 8 - 13/4

Douro dalen & Porto 2 - 7/9

Piemonte 16 - 21/9

Toscana 30/9 - 5/10

Rioja & San Sebastian 14 - 19/10

Bordeaux 28/10 - 2/11 Fullbokad

Australien & Nya Zeeland 2 - 24/1 2020

Svenskt vin från Stora Boråkra

Stora Boråkra är en släktgård som Staffan och Lill Ottosson tagit över. Staffan är utbildad civilingenjör och arbetade på annan ort tills för 20 år sedan, då det kom en chans att etablerade sig i Karlskrona och flytta till släktgården.

Text: Eric Stein Foto: Ann Stein

Stora Boråkra har 45 ha odlingsbar mark samt skog. Startskottet kom 2008 då Staffan läste en artikel om vinodling i Sverige. Det borde gå att odla vin i ett smalt bälte längs kusten i södra Sverige samt på Öland och Gotland. Det blev startskottet för idén att odla vin på gården i Blekinge.

Staffan gick på ett seminarium på Alnarp som hölls av Volker Jörgens från vininstitutet i Freiburg i Tyskland. Genom den kontakten lärde han sig odling och vinifiering av solaris, en hybriddruva som tagits fram av institutet.

Vackert belägen med sydsluttning ligger den gamla köksträdgården där de första 300 stockarna av druvorna rondo och solaris planterades. Marken består av matjord på styv lera och berggrunden i området är granit. Idag finns det 4000 stockar planterade på två lägen. Det är idag 98 % solaris då de blå druvorna är på väg ut. I den andra planteringen provar han även solaris med en annan typ av rotstock för att se om det ger någon skillnad. På rekommendation från Freiburg är plantavståndet 70 cm och radavståndet 2,10 m för att få plats med en liten vingårdstraktor. Uppbindningen är enkel guyot. Produktionen för året beräknas bli ca 3000 femtiocentiliterflaskor.

Druvan solaris är en vitis viniferahybrid framtagen i Freiburg i ett försök att få fram en svampresistent druva. Den har en mängd föräldrar bland andra riesling, pinot gris och muscat ottonel. Det bästa är att den verkar fungera bra på våra breddgrader och ger riktigt trevligt vin.

Staffan Ottosson är en entusiast som hoppas mycket på den kommande gårdsförsäljningen som riksdagen beslutat. Inte bara för att själv sälja stora volymer direkt till kund, utan att även kunna sälja små volymer specialviner som Systembolaget



Staffan Ottosson, vinbonde med solarisdruvor.

inte vill befatta sig med. Det går nämligen inte att leva bara på vinflaskorna, utan vinturismen är redan idag en lika viktig inkomstkälla. Stora Boråkra skulle kunna odla och sälja mycket mer vin för efterfrågan finns. Dagens produktion av stilla vin tar slut redan under senhösten.

Sedan 2012 producerar Stora Boråkra även 500 flaskor mousserande vin årligen med traditionell metod. Vinerna har fått vila i källaren på jästfällningen i ungefär två år. Staffan transporterar sedan flaskorna till Kivik där han hyr maskiner för degorgering.

Mousserandesläppet görs 1 december men flaskorna är slut redan efter trettonhelgen, så det finns god potential för kapacitetsökning.

Staffan experimenterar även med en rosé, ett förstärkt vin av portvinstyp samt en grappa destillerad från pressresterna.

Idag jobbar Staffan heltid med sin vingård med skral timpenning. Han hoppas väldigt mycket att gårdsförsäljningen blir verklighet och skapar förutsättningen för en livskraftig vinindustri i Sverige.

Helt klart finns det trevliga viner som produceras i Sverige av svenska druvor. Tyvärr fick vi inte prova det mousserande, men frågan är om inte just den kategorin skulle passa bra här med solaris i ett lite svalare klimat som lyfter fram syran som krävs för mousserande.

Solaris 2017

Frisk doft med honung och lite grönt, lite uppvärmd kom det fram toner av nässlor. Liten fruktighet i smaken och med känsla av citronsyra. Smaken hänger kvar med ett lite beskt avslut. Klar favorit.

Rosé 2015

Rondo och cabernet cortis. Macererad med skalen i 2 timmar. Lite syltig doft av rönnbär. Fruktig smak som lagrad jordgubbssylt, fin syra och lite beska i avslutet.

Boråkra förstärkt vin av portvinstyp.

Gjorts av rondo och cabernet cortis. Fruktig doft av röda bär blandat med grappadoft. Fruktig, lite tunn smak men bra eftersmak. Ett trevligt experiment.

Grappa 2014

42 %. En mjuk, trevlig grappa med doft liknande grappa av muscat. Trevlig, mjuk smak. 🍇



MAT- OCH VINRESA PÅ GRYTHYTTANS GÄSTGIVAREGÅRD 17/11

Kom till oss och avnjut en gastronomisk och inspirerande resa i vinets och matens tecken. Vid ankomst står vår konditors kafferep uppdukad i Bordeauxsalongen sedan följer en vinkällarvisning med sommelierens val av smakprov. Här får du även bekanta dig lite extra med de viner som sommelieren valt ut till kvällens vinpaket. Under eftermiddagen hålls en vinprovning med Eddie Malmberg Kramer från Vingruppen.

Under året återstår endast detta tillfälle med ett begränsat antal platser så boka din plats redan idag. För mer information och bokning vänligen kontakta oss!



— EST. 1641 —

**GRYTHYTTANS
GÄSTGIVAREGÅRD**

MÅNADENS *Cuvée* Lily Bollinger Award

Efter en högst varierad och krävande tävling mellan tre finalister i Tändstickspalatset i Stockholm i september utsågs Hanna Eriksson från Umeå till Årets Lilly Bollinger. Därmed är hon Sveriges bästa kvinnliga sommelier i år.

Priset, förutom en utbildningsresa till Bollinger i Champagne och en kaffeutbildning, var ett föremål helt i Lily Bollingers anda, en cykel. Lily Bollinger älskade nämligen att cykla runt bland sina vinfält i Aj, platsen i Champagne där huset som bildades 1829 har sitt huvudsäte. Lily Bollinger förde sitt champagnemärke ut i världen, från att nästan enbart ha haft Storbritannien som sin marknad när hon tog över 1952. Nu är Bollinger en betydande aktör på den internationella champagnemarknaden, inte minst tack vare James Bond. Och Sverige är en stor och viktig marknad.

Det är i Lily Bollingers anda som tävlingen har anordnats sedan 2002 av Bollinger och importören Arvid Nordquist. Den har årligen lockat omkring 20 sökande som fått tävla i omgångar fram till finalen med de tre bästa. I år var finalisterna Victoria Andersson från Thörnströms Kök i Göteborg och Hanna Eriksson och Sofia Johansson, båda från Köksbaren i Umeå.

Vinnaren Hanna Johansson berättade att hon har arbetat i restaurangvärlden sedan tonåren och har därmed erfarenhet av 15 år i branschen. Hennes intresse för vin är stort och för fem år sedan började hon satsa på allvar som sommelier.

– Det är utvecklande och spännande



En rejäl cykel var priset när Hanna Eriksson från Umeå utsågs till Årets bästa kvinnliga sommelier.

att tävla. Men mina drömmar är inte att komma till Stockholm eller vidare ut i världen. Jag trivs i Umeå och tänker stanna där, berättade hon.

Det var fyra moment som de tre finalisterna tävlade i: att välja och presentera ett passande vin till en dessert och att prova fyra årgångar Chateau Musar och placera dem i kronologisk ordning. Därefter identifiera vad som visades på tolv bilder, bland annat druvor, maträtter, glas och personer och till slut hålla upp en flaska champagne i tolv glas så att innehållet var exakt lika i glaset.

Nervöst?

Absolut, bekräftade Hanna Eriksson. På plats vid tävlingen var Tina Johansson, förra årets Lily Bollinger-vinnare. För henne har tävlingen inte bara inneburit status utan även en plats som vinprovare i internationella sammanhang i hennes nuvarande bostadsort, Siena i Italien.

Årets jury bestod av Fredrik Hierner, ordförande, Karina Tholin, Eva Nina Hammar skjöld, Mischa Billing och Beatrice Giese. Deras utlåtande: "Årets vinnare i Lily Bollinger Award 2018, Hanna Eriksson, har visat bred kunskap, skicklighet i sitt sommelierhantverk samt en briljans i sin provning."

I samband med tävlingen serverades en speciallunch komponerad av Mattias Larsson. Till den serverades Bollinger Special Cuvée, Bollinger La Grande Année 2007 och Bollinger R.D. 2004.

Kerstin Monk



Recension

Château Vadå Mats-Eric Nilsson, Ordfront, 250 sidor

Visst var det hög tid att någon tog sig an att granska Systembolagets ansvar för utbudet av manipulerade skräpviner. Mats-Eric Nilsson har bestämt sig för att vara denna någon, och han vill i grunden väl. Vi är nog rätt många

som önskar se en större transparens från vinindustrins håll. Men – som så ofta när det gäller avslöjande journalistik och böcker med en mission, så ligger det nära till hands att förenkla för att trumma upp större slagkraft. Emellanåt måste man kanske till och med möblera om i verkligheten så att den stämmer med den

på förhand uppritade kartan. För att skapa maximal kontrast presenterar Mats-Eric därför bara två kategorier av viner i boken Château Vadå: onda "industriviner" och goda "naturviner". Svart och vitt, lagom upprörande till kaffet, lätt att förstå. Resten – den enorma mångfalden av hyggliga små, medelstora & större vinproducenter som inte låter sig inordnas här – gör ingen nytta för bokens syfte och utelämnas för att inte krängla till upplägget. Det är den här bokens största fel. Läs gärna, men läs kritiskt.

Torsten Rundqvist

Världsmästerskapen i blindprovning

– Finlands och Sveriges Munkänkar på tio i topp listan!

Den 13:e oktober 2018 gick världsmästerskapet i blindprovning av stapeln på Château Saint-Pierre-de Serjac utanför Béziers i Languedoc.

Munkänkslaget från Sverige som var samma konstellation som förra året – Göteborg, Trollhättan, Piteå – hade en titel att försvara. I det finska laget var två medlemmar kvar från föregående år. Både svenska och finska laget hade tränat hårt. Sverige med ett guld att försvara och Finland med en fin femteplats som skulle förbättras.

Svenska laget hade ett par delvis gemensamma övningar och en gedigen generalrepetition helgen före VM. Det såg lovande ut – kunskaperna i laget hade ökat. Nu var frågan om resten av världen hade tränat. Och det hade de!

23 lag kom till start och tävlingsupplägget var samma som tidigare. Vi kände oss ganska trygga på de första vinerna – man provar ett och ett, men med viss möjlighet att gå tillbaka och korrigera. När vi gled in på de röda vinerna kändes det också bra, men efter de första två började det bli svårare att välja riktning.

Det visade sig också att vi hade riktigt bra resultat på de vita, men det var de röda som gjorde att vi inte nådde ända fram. Svenska laget slutade på nionde plats – med en korrekt druva till så hade vi varit på pallen. Finska Munkänkarna gjorde emellertid en storartad bedrift och tog hem silvret! Munkänkslagens framgångar är än en gång ett bevis på kvaliteten på vår utbildning och i sitt ”segertal” hyllade det finska laget Munkänkarnas utbildning som en av grundpelarna för framgången.

Överlägsna segrare i år blev det kompetenta laget Belgien som vann på höga 144 poäng! Nykomlingen Taiwan överraskade med en fjärdeplats, Frankrike revanscherade sig med en bronspeng.

Ett riktigt bra vinurval tycker jag att man gjort den här gången, inga udda druvor eller länder. Lite svårt med det välgjorda rödvinet från Languedoc kanske, men ändå – korrekta viner. Vinprovning är alltid svårt!

Mats Burnert

RESULTAT

Belgien	144
Finland	123
Frankrike	115
Taiwan	114
Ungern	112
Schweiz	11
Danmark	110
Ryssland	109
Sverige	108
Sydafrika	105
Luxemburg	105



VINLISTA

2017 Alheit Vineyards Chenin Blanc, Coastal Region, Sydafrika
2017 Te Mata Sauvignon Blanc, Hawke's Bay, Nya Zeeland
2016 Jean-Claude Boisset, Chardonnay, Puligny-Montrachet, Frankrike
2013 Emmerich Knoll Grüner Veltliner, Wachau, Österrike
2015 De Loach Pinot Noir, Russian River Valley, USA
2009 Château Capitoul Maelma Syrah, La Clape, Frankrike
2015 Antiyal Carmenère, Maipo Valley, Chile
2011 Michel Rolland Val de Flores Malbec, Mendoza, Argentina
2013 Acustic Grenache, Montsant, Spanien
2013 Buglioni, Corvina, Amarone della Valpolicella, Italien
1978 Cazes, Grenache, Rivesaltes, Frankrike

Årets vinort 2019 – Barbaresco

Efter genomgång av många goda förslag har vi nu valt Barbaresco till Årets vinort 2019. Denna pärla i Piemonte, Italiens nordvästra hörn, har mycket att erbjuda törstande munkänkar. Även om området ofta och oförtjänt hamnat lite i skuggan av sin större och mera berömda granne, Barolo, görs här läckra, eleganta och karaktärsfulla viner i en unik stil. Liksom Epernay, 2018 års vinort, är Barbaresco nyligen upptagen som en del av UNESCO:s världsarvslista. Landskapet är förförande vackert med böljande kullar täckta av vinrankor som just nu dignar av mogna nebbiolodruvor.

Här har man odlat vin i flera tusen år, men det är först under de senaste decennierna som regionens stora viner på allvar nått ut till världens vinälskare. Inte minst genom det ihärdiga arbetet bygdens stora son, Angelo Gaja, ägnat åt att konsekvent fokusera på att höja kvaliteten på appellationens viner. Enligt franskt mönster har man noggrant analyserat odlingsarealerna och identifierat de bästa cru-lägena. Vinföringsmetoderna har förfinats och till och med klimatet har blivit mer gynnsamt för den långsamt mognande nebbiolon. Här finns också ett av världens bästa vinkoope-

rativ, Produttori del Barbaresco, som inte bara producerar en fantastiskt bra ”bas-barbaresco” från varje årgång, utan också ett antal extraordinära reserva-viner från sina medlemmars bästa vingårdar.

Sammantaget tycker vi att Barbaresco, med god mariginal, uppfyller de kriterier vi vill att Årets vinort ska ha. Det är styrelsens förhoppning att föreningens medlemmar kommer att få många goda stunder och ny lärdom från de välsignade kullarna i Barbaresco under 2019.

Lars Bredman
Kommunikationsansvarig

Aktuella resor 2019

MELLERSTA & SÖDRA SPANIEN

6/11 – 11/11 2018

Reseledare och arrangör: KonferensBolaget

SYDAFRIKA 9/11 – 19/11 2018

Reseledare och arrangör: BKWine

BULGARIEN 21/11 – 25/11 2018

Reseledare och arrangör: KonferensBolaget

CHILE-ARGENTINA 21/1 – 3/2 FULLBOKAD

Reseledare och arrangör: BKWine

SYDAFRIKA 16/2 – 24/2

Reseledare och arrangör: BKWine

NYA ZEELAND 11/3 – 26/3

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

CHAMPAGNE & PARIS 1/4 – 6/4

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

RIOJA/BILBAO 7/4 – 12/4

Reseledare och arrangör: Din Vinresa

ALSACE & BOURGOGNE 8/4 – 13/4

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

VIN, MAT & KULTUR I MADRID

9/4 – 14/4

Reseledare och arrangör: Bonito Norte

BORDEAUX 10/4 – 14/4

Reseledare och arrangör: BKWine

ALSACE 11/4 – 14/4

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

CHAMPAGNE

Resa 1: 11/4 – 14/4, Resa 2: 9/5 – 12/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

TOSCANA, VIN & MAT 24/4 – 28/4

Reseledare och arrangör: BKWine

CHAMPAGNE 24/4 – 28/4

Reseledare och arrangör: BKWine

AMARONE 25/4 – 28/4

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

PRIORAT 2/5 – 6/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

BOURGOGNE 8/5 – 12/5

Reseledare och arrangör: BKWine

SICILIEN 8/5 – 12/5

Reseledare och arrangör: BKWine

TOSCANA 9/5 – 13/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

CHAMPAGNE 14/5 – 18/5

Reseledare och arrangör: Din Vinresa

PIEMONTE, VIN & MAT 15/5 – 19/5

Reseledare och arrangör: BKWine

VALPOLICELLA, AMARONE, SOAVE 22/5 – 26/5

Reseledare och arrangör: BKWine

PIEMONTE 24/5 – 27/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

RIBERA DEL DUERO 27/5 – 31/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

SÖDRA SARDINIEN 1/6 – 8/6

Reseledare: Måns Hallqvist

Arrangör: Upplevelseresor Italien Sardinien

RÍAS BAIXAS & RIBERA SACRA 9/4 – 14/4

Reseledare och arrangör: Bonito Norte

BORDEAUX 1/9 – 6/9

Reseledare och arrangör: Din Vinresa

DOURODALEN & PORTO 2/9 – 7/9

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

GEORGIEN 15/9 – 20/9

Reseledare och arrangör: Din Vinresa

PIEMONTE 16/9 – 21/9

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

PIEMONTE 29/9 – 4/10

Reseledare och arrangör: Din Vinresa

TOSCANA 30/9 – 5/10

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

NYA & TRADITIONELLA RIOJA

13/10 – 20/10

Reseledare och arrangör: Bonito Norte

RIOJA & SAN SEBASTIAN 14/10 – 19/10

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

BORDEAUX 28/10 – 2/11

FULLBOKAD

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

AUSTRALIEN & NYA ZEELAND

2/1 – 24/1 2020

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson



Champagnemینگel.



Prisvärda prestigechampagner.



Clas Hardebäck leder provning.

Jubileumskryssning

Årets upplaga av Munsänkarnas Vinortskryssning fick namnet "Jubileumskryssning 2018". Detta så klart med anledning av att det var 60 år sedan vår förening grundades. Vilket tema kan då passa bättre än Årets vinort som i år är Épernay och vinet som mest av alla är förknippat med fest och jubel, nämligen Champagne!

Två erfarna specialister på området, Marianne Hagge Alvfors och Clas Hardebäck, fyllde glasen till två temaprovingar med några av de bästa och mest intressanta champagner som finns att få. Det hela började med en rivstart på temat "Prestigechampagner, är de värda pengarna?" Efter initierad guidning av provningsledarna och förförisk kittling av finbubblig mousse på tungspetsen måste svaret på den frågan bli ett odelat ja!

Eftersmaken av Dom Perignon, Roederer Cristal och Krug Grand Cuvée satt kvar till frukosten morgonen efter! Ännu en högklassig provning utgjordes av en fin samling viner på temat "Champagne – vilken betydelse har ålder". Här utmärkte sig Charles Heidsiecks välbalanserade Blanc de Millenaires 2004 som vann "bäst i flighten"-omröstningen, men även Veuve Clicquot's spännande Extra Brut Extra Old fick många röster.

Även om champagne är ett av livets viktigaste njutningsmedel får vi inte glömma bort den goda måltidens betydelse. Det svenska kocklandslaget hade komponerat en mycket välsmakande jubileumsmeny bestående av Lättrökt torskrygg med ostron, Kryddstekt svensk biff och Chokladbavaroise på mandelbotten.

Till detta avnjöts handplockade godsaker ur Viking Lines breda vinsortiment.

Tiden mellan mat och provningar ägnades inte åt typiska kryssningsaktiviteter som shuffleboard, bingo eller tedrickande. Nej, som de flitiga munsänkare vi är styrdes stegen istället mot den stora champagne- och vinmässan som hölls på däck 8. Där erbjöds ett brett utbud drycker av hög kvalitet. Med lite tur fick man chansen att prova champagner som Salon och Bollinger RD, inte illa!

Sammantaget var årets evenemang mycket lyckat vilket bekräftades av idel glada miner och fyndfyllda bärkassar när deltagarna lämnade fartyget för den här gången.

Lars Bredman

COPERTINO

UTSETT AV MUNSKÄNKARNA TILL 2017S MEST PRISVÄRDA VIN

COPERTINO RISERVA 2009



2077-01 **89:-**

2077-02 **45:-**

**Du missar väl inte chansen att prova vinet
på någon av höstens härliga vinmässor?**

I samarbete med Vinsmart finns vi på;

Seniormässan i Stockholm **2-4 Oktober** • Vin i Linköping **12-13 Oktober**

Vin & delikatessmässan i Sundsvall **26-27 Oktober** • Sthlm Food & Wine **9-11 November**

**"BÄSTA VITA"
UNDER 100KR!**

Allt om vin,
nr 2 2018

Friskt & fräscht
vin perfekt till
höstens
kantareller!

99kr

**Chenin
Blanc**

Art nr: 75986
Alk.halt 13,5%
750 ml

PRISSÄNKT!

Allt om vin
nr1 2018

Rikt och elegant
vin gjord på
portvinsdruvan
Tinta Barocca

129kr

**Tinta
Barocca**

Art nr: 12002
Alk.halt 14,5%
750 ml

"FYND!"

Allt om vin,
nr1 2018

Nyanserad och
kryddig smak
med inslag av
solmogen frukt

109kr

Shiraz

Art nr: 29002
Alk.halt 14,5%
750 ml



Allesverloren

OLD WORLD WINES FROM THE NEW WORLD