

Munskänken

med VinJournalen

Slovakien

som vinland



Mr Amarone

**Hur uttalas
champagnefirmorna?**

Ward Wines presenterar...

"FYND"

Allt om Vin

Trimbachfamiljens mest välkända vin från Grand Cru-gårdarna Osterberg och Geisersberg.



Riesling Cuvée
Frédéric Emile 2007
Art nr 72943 Alk: 13 %
Pris: 339 kr

"HIGHLY RECOMMENDED"

Decanter

Domaine JP & Benoît Droin får alltid toppbetyg i internationell vinpress.



Chablis 1er cru
"Fourchaume" 2009
Art nr 71898 Alk: 13 %
Pris: 226 kr

"SKOLBOKS PINOT NOIR"

Mat & Kök

Välkända Domaine Tollot Beaut i Bourgogne är alltid uppskriven av ledande journalister och denna årgång har nu en trevlig dricksmognad.



Savigny Champ
Chevrey 1er cru 2009
Art nr 70685 Alk: 13 %
Pris: 285 kr

"GRAND CRU I LANGUEDOC"

Hugh Johnson

En av de första och mest välkända producenterna i Languedoc att göra vin i världsklass.



Mas Daumas Gassac
Rouge 2011
Art nr 73058 Alk: 13 %
Pris: 348 kr

WARD WINES

Bli vår vän! Gå med i **Ward Wines & Friends** på vår webbsida. Få våra vintips, ta del av det senaste inom mat, lär känna våra kockvänner, få exklusiva restaurangerbjudanden – och självklart blir du inbjuden till våra provningar.

wardwines.se

Hälften av alla som drunknar har alkohol i blodet.

Munskänken
med VinJournalen

Organ för Munskänkarna

Årgång 57 • 2014 • 3

Ansvarig utgivare

Ylva Sundqvist

Redaktör

Munskänken/VinJournalen

Ulf Jansson, Oxenstiernsgatan 23,

115 27 Stockholm

Tel 08-667 21 42

Annonser

Business Factory AB

Rasmus Ohlin

Tel 08 653 60 43

rasmus@businessfactory.se

Annonsmaterial och Grafisk form

Anna Friis, Exaktamedia

Ystadvägen 22, 214 30 Malmö

040-694 24 98

anna.friis@exakta.se

Tryck och bokbinderi

Exakta, Malmö 2014

Föreningen

Munskänkarnas Kansli

Hammarby Fabriksväg 23,

Box 92184, 120 09 Stockholm

Tel 08-30 10 43

Telefax 08-30 11 52

BG 5256-8078

kansli@munskankarna.se

www.munskankarna.se

Adressändringar

Anmäl snarast till den lokala sektionen

eller Munskänkarnas kansli

Omslagsbild:

Vy över Modra.

Foto: Jakub Dvorak

Vad får vinet kosta?

SEDAN JAG HÖLL min första vinprovning i min hemmasektion hösten 2001 på temat Libanon har jag haft förmånen att besöka ett femtotal sektioner både inom och utanför Sverige. Det är alltid trevligt att besöka sektioner, leda provningar och dela med sig av sina kunskaper. Ingen sektion är den andra lik och det är lite av charmen. En del sektioner har sina provningar på restauranger, andra i skolmatsalar, några i hembygdsgårdar, andra åter i personalmatsalar, listan kan göras hur lång som helst.

DET SAMMA GÄLLER vinglasen. Vissa sektioner har egna glas, några lånar från restaurang, men i största allmänhet har medlemmarna med sig egna glas och där har jag verkligen sett allt, från små sherryglas till champagneglas i plast. Det här innebär ju helt olika vinupplevelser beroende på vilka glas du har. I de fall där medlemmarna tar med egna glas tycker jag det är viktigt att de får tips på vad som är ett bra vinglas. Samma sak gäller en del restauranger, ställ krav på att de har bra glas. Det finns företag som erbjuder mycket bra priser till Munskänkarna och det kommer erbjudande framöver.

DET VIKTIGASTE ÄR ändå vad som finns i glasen och där finns det stora skillnader mellan sektionerna vad vinerna får kosta. Jag har varit med om prisspannet från 800 kronor per serie om sex viner upp till 3 500 kronor. När det gäller 800 kronors-serien innebär det ett snittpris på 133 kronor per vin och det tycker jag personligen är alldeles för lågt för en Munskänksprovning. Det är ju till Munskänkarna man skall komma för att få mer kunskap och prova viner som de i vanliga fall inte provar hemma.

I DEN MÅN det är möjligt tycker jag att vinkostnaden borde ligga på minimum 1 500 per serie om sex viner. Då börjar det helt plötsligt handla om kvalitet och om man räknar 15 personer per flaska blir vinkostnaden 100 kronor per person. Inte mer än vad du betalar för ett dåligt glas vin på många av våra krogar. Min mening är inte att sticka någon i ögonen utan jag vill att provningsdeltagarna, medlem eller gäst, skall få en upplevelse. Får de sedan möjlighet att prova samma viner till mat som matchar, då får de en helhetsupplevelse. Den som kommer som gäst en första gång och får uppleva detta blir garanterat en framtida medlem och det är precis det vi vill ha, fler medlemmar till vår fantastiska förening.

NÄR JAG NU sitter på bussen hem från Luleå efter att ha varit på regionmöte känner jag mig så lycklig inombords att jag tog modet till mig och gick på en provning på temat Österrike med vår nuvarande ordförande Ylva Sundqvist i februari 2000. Varför då? Jag fick prova eiswein för första gången och det var magiskt. Där fick jag denna aha-upplevelse som jag vill att alla andra också skall få. Jag hoppas vi ses över ett glas kvalitetsvin.

Erik Gröndahl



INNEHÅLL

Slovakien som vinland	4
VinJournalen	15
Beställningssortimentet	18
Nätviner.....	32
Clos Floridène	34



Château de Rochemorin	36
Mr Amarone.....	38
Hur uttalas champagnefirmorna?	40
Föreningsnytt.....	42

Slovakien som vinland

När jag i augusti 2013, genom en vän till en vinvän, fick prova några flaskor från hans hemland, var jag tvungen att bekänna en i stort sett komplett okunskap om Slovakien, såväl vinerna som landet. Och detta trots att jag nyligen pluggat till såväl 3-betyget som sommelierexamen. Kunskapsluckan krävde att fyllas, och vinerna förtjänade en ärlig chans.

Text och foto: Torsten Rundqvist

Kanske var det värt en resa? Kanske gömde det sig rent av en trebetysuppsats i detta otippade land?

Det har tagit sin tid att förändra landet efter 40 år av planhushållning. Brist på kapital och ovana vid marknadsekonomi bromsade utvecklingen. Först under 2000-talet började effekterna slå igenom på allvar. EU-medlemskapet 2004 öppnade för frikostiga bidrag, och euro-reformen 2009 gjorde handeln mer kompatibel med utlandet. En ny urban medelklass har vuxit fram, och med den en

typisk längtan efter att besöka och romantisera landsbygden. Vinprovning, vinhistoria och vinturism har blivit attraktiva kulturföreteelser, eller livsstilsmarkörer om man så vill.

- Vin har blivit ett fenomen här i Slovakien, säger vinmakaren Vladimir Mrva. Folk blir alltmer nyfikna och vill lära sig mer. I stort sett varje dag är det grupper som bokar in sig för en provning. Det är bra på sikt, eftersom intresset kommer att gynna utvecklingen för kvalitetsvin här i landet.

Tredje helgen i november slår 130 källare utmed vinvägen i Malokarpatská upp sina dörrar under parollen ”Day of Open Cellars”. För deltagarnas bästa är antalet platser begränsat. De 7000 biljetterna tar slut månader i förväg, och det är inte minst den yngre generationen som kommer. Ett tiotal andra evenemang ligger utspridda under resten av året. Vladimir Mrva menar att nyckeln till en livaktig vinturism ligger i samarbete. Besökaren vill både äta, dricka, bo, uppleva och shoppa. Det är viktigt att skapa ett koordinerat erbjudande av möjligheter, säger han.

Paradoxalt nog har den odlade arealen i Slovakien blivit mindre än någonsin, eftersom inriktningen växlat från kvantitet till kvalitet. Vinodlingarna har enligt statistikbyrån sjunkit från 30 000 hektar 1989 till 14 000 hektar 2011 (jämförbart med Napa Valley). Enligt centrala jordbruksinstitutet fanns det 20 625 hektar registrerad vinmark 2009, men den areal som verkligen skördas är inte större än 10 000 hektar och ger inte mer 35 hl/ha i genomsnitt.

2013 hade Slovakien knappt 400 registrerade vinerier. Sammantaget producerar de mellan 280 000 och 430 000 hektoliter vin om året (ungefär lika mycket som den franska vinregionen Jura, som har en femtedel av Slovakiens produktiva areal).

Det typiska slovakiska vineriet är familjeägt. Många av dem är små hantverksmässiga odlare som bara säljer sitt vin på plats. De volymmässigt största producenterna är oftast ombildade gamla statliga vinfabriker som gör mediokra viner. Det mesta av det bästa verkar komma från det storleksmässiga mellanskiktet.

Utbudet domineras av kvalitetsviner med geografisk ursprungsbeteckning. Vinlagen från 1995 uppdaterades 2009 efter franska, tyska och österrikiska förebilder. Den högsta nivån kan använda beteckningen D.S.C. (Districtus Slovakia Controllatus, jfr österrikarnas Districtus Austriae Controllatus). Endruvsviner är närmast regel – de fåtaliga cuvéeerna finner man vanligen i toppen av prisstegen.

Slovakerna har insett att marknaden efterfrågar den unika platsens uttryck, och använder sig nu mycket medvetet av terroir som det främsta sättet att göra vinerna distinkta och varierade. Man vill uppenbarligen räknas in bland de seriösa vinländerna.

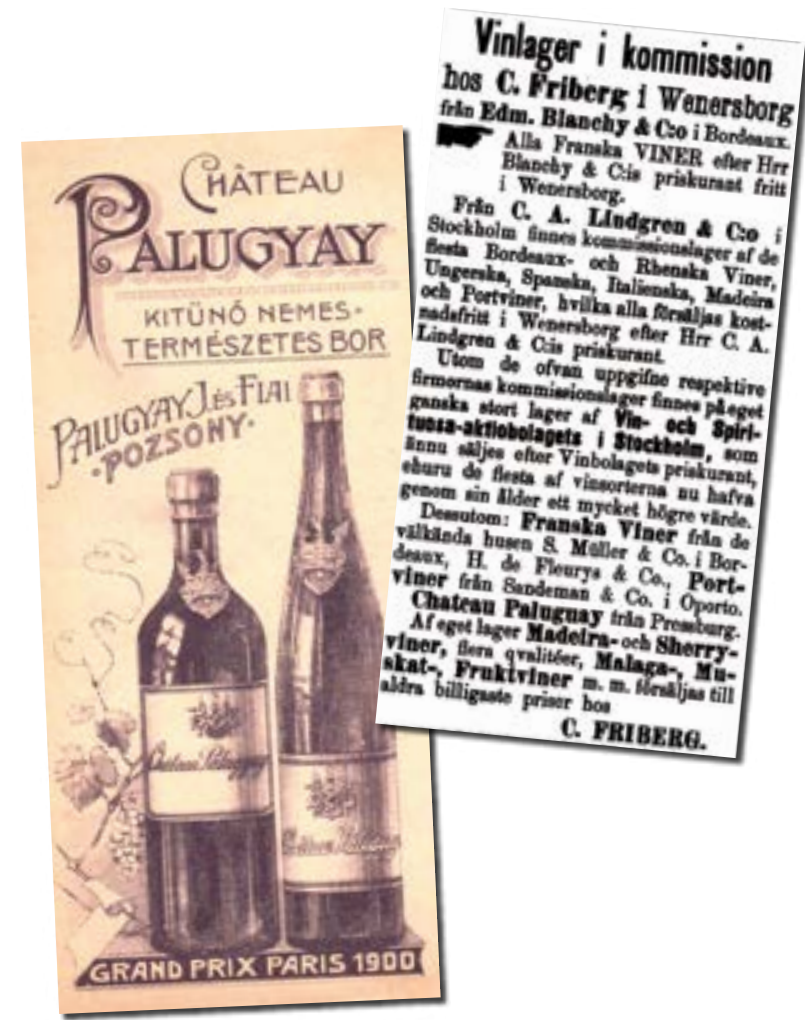
Lång historia

Slovakiens historia som vinland är lika lång som de mer berömda europeiska vinnationernas. Arkeologiska fynd – knivar för beskärning och terrakottakrus för vinförvaring – berättar att vinrankan nyttjades av kelternas redan för 2600 år sedan. Men liksom på andra håll var det romerska legionärer som först planterade druvor i större skala. Hit upp gick det bra att odla, och vin var en absolut nödvändighet för den romerska armén. Alltså stannade man här och tågade inte vidare norrut.

Efter det romerska imperiets fall fortsatte germanska och senare slaviska folkgrupper att odla vin. Den gamla staden Nitra var centralort i sitt eget furstendöme från 700-talet fram till 1000-talet. Från 1200-talet ingick Donau-bäckenet i det vidsträckta ungerska riket. År 1241 invaderades landet och skövades i grunden av de mongoliska tatarerna. Nästa århundrade återupptogs vinodlingen av nya bosättare från Tyskland och Italien.

Vinområdet strax nordost om Bratislava utmed Små Karpaternas anses vara det äldsta i landet. Närheten till Donau underlättade att transportera och sälja vinet till viktiga centraleuropeiska städer. Från 1526 och ända fram till 1918 spelade den befästa staden Pressburg (dagens Bratislava) en nyckelroll i det habsburgska imperiets del av Ungern – under vissa perioder var den till och med huvudstad. Språken som talades var tyska och ungerska.

Pressburg kom att bli en av Habsburg-monarkins mest välförsedda



vinkällare. I den förindustriella eran var vinhandel en av Pressburgs viktigaste affärsverksamheter. Mot slutet av 1500-talet var den årliga vinproduktionen dubbelt så stor som idag. Under senare delen av 1700-talet favoriserades lemlberger (blaufränkisch) från den närliggande byn Racisdorf (idag förorten Rača) vid drottning Maria Theresas hov.

1859 grundade ungraren Jacob von Palugyay (1819-1886) négociantfirman Chateau Palugyay i centrala Bratislava. Druvorna kom dels från byarna i närområdet, men också från ungerska områden som Somló och Villány. Vinerna fick snabbt internationellt rykte och exporterades till en rad europeiska hov och till länder som Belgien, Spanien, Rumänien, Serbien, Ryssland, Mexico, Brasilien, USA och Japan. Ja, till och med till lilla Vänersborg!

Chateau Palugyay såldes vidare till andra ungerska ägare efter första världskriget, och förstärktes efter det andra. Idag ägs märket av Villa Vino Rača. Det ståtliga palatset i Bratislava står fortfarande kvar.

Vid tiden före förra sekelskiftet drabbades Slovakiens vinnäring av flera motgångar. Ekonomiska problem sänkte efterfrågan på kvalitetsviner och vingårdarna drabbades av oidium och phylloxera. Hårda frostvintrar försvårade återplanteringen.

Efter krigsslutet 1918 splittrades dubbelmonarkin Österrike-Ungern. Ur resterna av det forna riket frigjorde sig den nya staten Tjeckoslovakien. Pressburg blev Bratislava. Den slovakiska nationaliströrelsen var stark, men de olika etniska grupperna kunde ändå samexistera. Vinnäringen blomstrade under mellankrigstiden. Vid andra världskrigets slut flydde tyskarna (eller utvisades, eller valde att slovakisera sina namn) och den ungerska andelen blev till en liten minoritet.

De första åren efter 1945 såg lovande ut. Tre unga entreprenörer i Bratislavas närområde drog igång export till grannländerna Österrike, Tyskland och Ungern – särskilt mousserande viner sålde bra. 1948 grep kommunistpartiet makten i landet.

Inom kort konfiskerade staten alla markegendomar som var större än en tiondels hektar per person och förvandlade dem till kollektiva produktionsenheter. Mindre lotter än så fick familjerna behålla och odla för eget bruk.

Vy över Senkvice och Modra. Foto: Jakub Dvorak

Produktionen ställdes om till maximala kvantiteter av enkla, söta-de blandningar. Vingårdsarealen fördubblades från 1948 till 1989. Jordbruket rationaliserades med större radavstånd. Nästan allt vin såldes inom Tjeckoslovakien, på anonyma literflaskor utan angiven druvsort. Två tredjedelar av det slovakiska vinet konsumerades i den tjeckiska delen. Den lilla export som fanns gick till Sovjetunionen och andra länder inom östblocket.

Genetisk forskning var, märkligt nog kan man tycka, ett områ-de som prioriterades av staten. De tjeckoslovakiska druvkorsning-arna skapades under den här perioden. Det statliga vininstitutet i Tjeckoslovakien höll 350 högutbildade experter sysselsatta med utvecklingsarbete, men de sju statliga forskningsstationerna och de storskaliga vinfabrikerna leddes alla av privilegierade partimedlem-mar. För husbehovet höll de vinodlande familjerna liv i en äldre småskalig vintradition.

Efter järnridån

När järnridån monterats ned efter sammetsrevolutionen 1989 blev det åter möjligt för familjeproducenter och andra privata vinföretag att verka fritt. Beslagtagna vingårdar lämnades tillbaks till forna äga-re eller deras arvingar. Flera namn som idag är ledande kom igång i början av 90-talet, men framstegen gick långsamt på grund av brist på kapital. Många små odlare gjorde även fortsättningsvis vin för husbehov eller direktförsäljning. Andra vingårdar övergavs helt enkelt av ointresserade ägare. Den odlade arealen kom att minska med 40 % under de närmaste åtta åren, och dessutom halverades skördeuttagen per hektar.

Med EU-inträdet 2004 utsattes den slovakiska vinmarknaden för konkurrens från resten av Europa. Landets konsumenter kunde nu själva jämföra inhemskt vin med utländskt. För första gången på sextio år exporterades ett slovakiskt vin – Château Belá – till västvärlden och omnämndes i internationell vinpress. EU-medlem-skapet gav tillgång till generösa subsidier som tacksamt tagits emot av den slovakiska vinnäringen. Pengarna har satsats i ambitiösa ny-byggen, nyplanteringar, organisation och PR.

I mitten av 2000-talet togs två viktiga initiativ för att marknadsfö-ra vinnäringen, båda med stöd från EU. 2004 fick landet sin första markerade vinväg – Malokarpatská Vinna Cestá, som idag har runt 150 medlemmar – och 2006 invigdes den nationella vinsalongen. Národný Salón Vín är en permanent årlig utställning av det hund-ratal viner som rankats högst det året. Besökare på någon av de två salongerna i Bratislava och Pezinok kan numera snabbt få en överblick av läget.

Sedan 2007 är Slovakien en del av Schengen-samarbetet och eu-ron antogs 2009. Detta öppnar förstås upp för ett enklare handels-utbyte med utlandet. Slovakien har redan fått ett flertal vinbutiker på nätet, men fraktkostnaderna hit till oss i Sverige är fortfarande avskräckande dyra. Ännu har bara någon enstaka tysk handlare bör-jat sälja slovakiska viner. Undantaget är som sagt Château Belá, vars



Byn Limbach.

riesling sedan 2004 säljer över hela världen med hjälp av delägaren Egon Müllers goda namn.

Exemplet Limbach:

Det här är en vackert belägen by, två mil från Bratislava. Det finns säkra belägg för Limbach som vinort redan 1390. Vid mitten av 1700-talet var byns befolkning uteslutande tyskar, ofta med rötter i Mosel. De var en del av den stora folkgrupp som kallades ”Kar-pathendeutsche”, och de ägnade sig främst åt vinodling. Grannby-arna i Malokarpatská var också bebodda av tyskar.

Vid andra världskrigets slut avhystes den tyska befolkningen för att ersättas av slovaker från området samt av hemvändare från länder som Ungern, Jugoslavien och Rumänien. Än idag kan man finna ett fåtal odlare som bär tyska namn.

På senare tid har vinmarkerna runt byn blivit attraktiva för ex-ploatering av fastighetsföretag, eftersom det är så nära till Bratisla-va. Under 1990-talet fick Limbach ett galopperande problem med oreglerade nybyggen och illegalt byggavfall – ett oskick som numera stoppats. På den tyska tiden hade byn 250 hektar vingårdar. Idag finns bara 30 kvar.

Geografi, klimat och jordmån

Slovariens sex vinregioner ligger alla utmed landets södra gräns. Från väster till öster gränsar de till Tjeckien, Österrike, Ungern och Ukraina. Det är relativt stor skillnad mellan regionerna när det gäl-ler jordmån, klimat och vilka druvsorter som lämpar sig bäst. De mest odlade blå och gröna sorterna är desamma som hos grannen Österrike.

Landet har generellt sett ett kontinentalt klimat med sen vår, kor-ta heta somrar, milda soliga höstar och relativt kalla vintrar med snö i början av året. Det regnar sparsamt, vanligen runt 600 mm per år, i sydligaste delen under 500. Vindistrikten skyddas mot inkomman-de oväder av bergen i norr, men det är ofta blåsigt ute på slättlandet. Medeltemperaturerna under växtsäsongen varierar mellan 15 och 18 grader.

Skiftande klimat och jordtyper är en stor tillgång, både när det gäller att hitta rätt förutsättningar för en given druvsort och för att kunna göra distinkt olika versioner av samma sort från olika platser. Med en bredpenslad generalisering finner man lätta, karga och steniga jordar i nordväst, tyngre kalkrika lerjordar i söder, samt vulkaniska jordar i de mellersta delarna och Tokaj.

De sex regionerna delas in i 40 distrikt och 603 vinbyar. Det blir alltmer vanligt att kunna utläsa både region, distrikt och by på etiketterna. Terroir hamnar i fokus.

Slovariens sex vinregioner

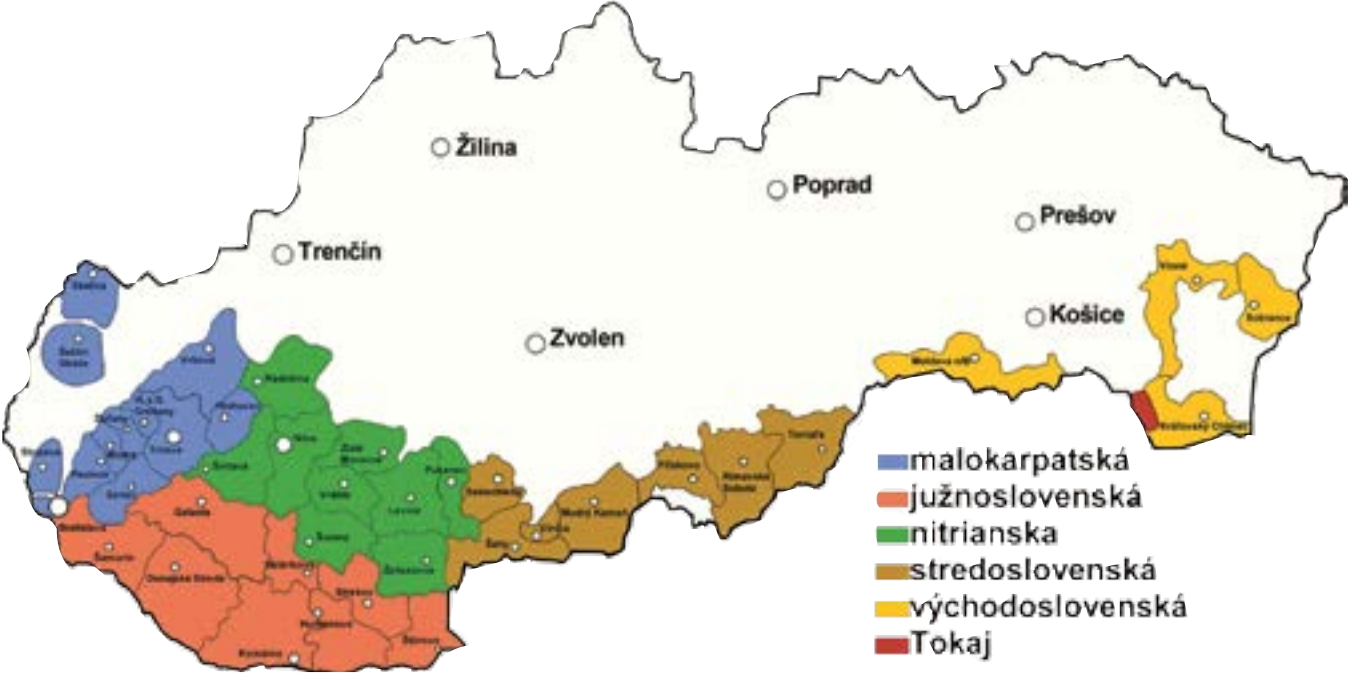
Malokarpatská

Små Karpaterna - strax norr om Bratislava - har störst vingårdsareal i landet (5 360 ha) och flest aktiva odlare. Regionen Malokarpatská har tolv distrikt. Inom vart och ett av dem finns i sin tur ett antal större och mindre vinbyar.

Centralorten heter Pezinok. Den lilla staden med historisk stads-kärna brukar kallas Slovariens vinhuvudstad. Här finns 420 hektar vinmark, och den ena av landets två stående vinutställningar i sta-dens gamla kastell.

När man färdas på vinvägen utmed Små Karpaterna är det lätt gjort att tänka på andra, mer berömda vinområden. Man kan före-ställa sig ett pärlband av gamla byar längs en kullig bergskedja med skogklädda toppar. Sluttande bergslägen som vänder sig åt sydost. Historiska terrasser som vittnar om århundraden av hårt handarbete och småskalig odlingskultur. Så här ser ett klassiskt vinområde ut.

Den givna associationen är Vogeserna i Alsace, och deras fortsätt-ning norrut i Pfalz. Med skogen och bergen som skyddar i ryggen får Malokarpatská ungefär samma slags regnskugga. Det faller inte mer än 650 mm regn per år - ganska precis som i Colmar. Medel-temperaturen under växtsäsongen är 17,2 °C och antalet soltimmar per år 2100, att jämföra med Alsaces 14,5°C och 1800 soltimmar



samt Pfalz 12,8°C och 2090 soltimmar. Malokarpatská – som ändå brukar betraktas som ett svalt område – är således varmare. Mäng-den solljus är annars nästan på pricken som i Pfalz. Och precis som i Pfalz växer sydligare frukter som fikon, kiwi, mispel, och vita vinbär.

Temperatursvängningarna mellan dag och natt är högst i landet, uppåt 15°C under växtsäsongen. Det anses bidra till markerat friska syror i vinerna. Jordmånen i bergssluttningarna är påtagligt stenig och kalkrik – rödaktig kalksten, och kvarts eller flinta på marken. Undertill finns en brun jord med sand och rikligt med skelett av sten, ovanpå urberget av granit. En lätt, karg och hård jord som värms upp snabbt. På slättlandet nedanför är jorden tyngre med större andel lössjord och lera, men fortfarande med mycket sten och kisel. Malokarpatská lämpar sig allra bäst för friska vita viner och lättare röda.



Vingårdar i Malokarpatská.

Južnoslovenská

Den sydligaste vinregionen i Slovakien är det bördiga landskapet ned mot Donau. Vingårdarna ligger inom någon mils avstånd från floden. Ett par tillflöden - Vah och Hron - genomkorsar området från norr till söder. Južnoslovenská är historiskt sett ungerskt, och fortfarande befolkat av ungerska och romska minoriteter, och ung-erska är det talade språket här. Jämfört med Malokarpatská har både landskapet och byarna en mer rural prägel. Det är en böljande jord-bruksbygd, och industrier ser man inte till.

På samma breddgrad som Südburgenland är Južnoslovenská var-mast i Slovakien. Medeltemperaturen under växtsäsongen är 18,3°C och solen lyser 2200 timmar under växtperioden. Nätterna är var-mare, temperaturväxlingarna mindre. Det är riktigt torrt här - man får sällan mer än 450–550 mm regn om året. Höjderna skiftar mel-lan 100 och 340 meter. De tunga jordarna består av sedimenterad

lera och lössjord. Det är en utpräglat alkalisk jordmån, rik på järn och kalk. Mineraliteten märks ofta tydligt i vinerna, som får harmo-nisk syra och en läskande sälta.

Južnoslovenskás 5345 hektar fördelar sig över åtta underregio-ner, varav Strekov och Štúrovo är de två viktigaste. De här båda ursprungen älskas av landets vinmakare, eftersom blå sorter som blaufränkisch och cabernet sauvignon kan mogna både fysiologiskt och till höga sockernivåer. Rieslingvinerna från Château Belá får höga mustvikter, som antingen resulterar i högre procentsatser eller restsötma, inte sällan både och. Klimatet lämpar sig dessutom för botrytisviner.

Nitrianska

Landskapet omkring staden Nitra genomkorsas av några floder och lägre bergskedjor som ger ett flertal lokala klimat och jordmåner. Därför växlar förutsättningarna så pass mycket att det är knepigt att generalisera. Det är ett av de äldsta vinområdena, bevisligen etable-rat redan under 800-talet. Nitra har 3900 hektar vingårdar.

Området är mestadels låglänt med brun lerjord, medan bergslä-gena är mer steniga och karga. Medeltemperaturen under växtperi-oden är 17,3°C, med 2200 soltimmar.

Nitra är känt för sina roséer av cabernet sauvignon och blaufrän-kisch. Dessutom görs riesling och ansenliga mängder mousserande vin. Det stora namnet i området är Château Topolčianky – en ståtlig egendom från 1800-talet, sedermera statlig vinfabrik, som privatise-rades 1993 och idag äger hela 420 hektar.

Stredoslovenská

Mellersta Slovakien anses vara extra intressant på grund av sin vul-kaniska jordmån, med en berggrund av basalt och lera ovanpå. Här finns naturskyddade områden såväl som brunkolsgruvor, och det är långt till städer och industrier. Slovariens första ekologiska produ-cent startade i det här området, år 1995.

2320 ha vinmark fördelar sig i en mångfald av små vingårdar i storleksordningen ett hektar. Det finns sju distrikt, varav Hont och Modrý Kamen är mest bekanta. Veľký Krtíš är en by som nämns med stor respekt av flera vinmakare.

Klimatet är mildt och torrt med bara 450 mm regn om året. Medel-temperaturen under växtperioden är 17°C, med 2100 soltimmar.

Východoslovenská

Östra Slovakien är landets yngsta vinregion, och har fyra distrikt. Låglandet söder om Košice – europeisk kulturhuvudstad 2013 –

kallas Moldavský. De andra tre ligger längre österut, dels området som gränsar till Tokaj, dels Sobrance i gränstrakterna längst bort mot Ukraina. Inalles blir det 1075 hektar vinodlingar.

Kontinentalklimatet är ännu mer utpräglat än i resten av landet. Det är torrt – sällan mer än 450 mm regn om året – med ganska små skillnader mellan dag och natt, och stabila väderförhållanden långt in på senhösten. Medeltemperaturen under växtperioden är 16,9°C, med 2100 soltimmar.

Det västligaste lälandet har alluvial jordmån, medan de bördiga jordarna österut runt Zemplín-bergen och kring Vihorlat-bergen i nordost har vulkaniskt ursprung och höga mineralhalter. Här odlas framförallt vita viner.

Tokaj

Det har odlats vin i Tokaj sedan 1000-talet, minst. Området, som definierades 1757, sägs ofta vara världens äldsta reglerade appellation. Kartläggningen av de enskilda vingårdslägena påbörjades redan 1730.

Vid fredsfördraget i Trianon 1920 tilldelades den nybildade staten Tjeckoslovakien en liten del av Tokaj. Från 1958 till 2004 var landet i tvist med Ungern om rätten att använda namnet. Den slovakiska delen omfattar nu 908 ha vinodlingar och sju byar.

Jordmänen består av lera och lössjord på vulkanisk berggrund. Hela området skyddas mot ovädren norrifrån av Zemplín-bergen. De sydliga vindarna från den ungerska pusztan gör att höstarna i Tokaj är långa och torra, medan floderna Tisza och Bodrog ger idealisk morgondimma för att ädelröta ska uppstå. Medeltemperaturen under växtperioden är 16,5°C, med 2100 soltimmar.

Oavsett sida om gränsen har Tokaj sina unika druvor och stilar – från torra till ädelsöta. Furmint är den dominerande druvsorten, med stöd av lipovina (ungerska: hárslevelű) och muskát žltý (ungerska: muskotály). Vinerna lagras i djupa, historiska källare.

Gröna druvsorter

Grüner Veltliner (*Veltínske zelené*)

Med 3800 hektar, alltså knappt 20 % av den totala arealen, är grüner veltliner den mest odlade druvsorten i Slovakien. Den var en av basvarorna i det österrikisk-ungerska imperiet, och finns dokumenterad sedan 1700-talet. Men förmodligen går historien i området tillbaka till medeltiden, kanske ända till romersk tid. Modern DNA-teknik har visat att savagnin/traminer är den ena av föräldrarna. Den andra visade sig nyligen vara en urgammal sort varav en enda 500-årig ranka finns kvar. Den växer i Leithaberg (Burgenland) och har fått namnet Sankt Georgener-rebe efter sin hemort.

De bästa versionerna är uttrycksfullt fruktiga, med god koncentration och fysiologisk mognad utan att alkoholhalterna får iväg. Viner från bergsvingårdar har ett slankare och stramare uttryck än de som vuxit på den böljande slätten nedanför. Liksom i grannlandet till



Grüner veltliner. Foto: Jakub Dvorak

väster ger grüner veltliner bra utdelning för pengarna – kanske ännu bättre än österrikare på samma prisnivå.

Welschriesling (*Rizling vlašský*)

Slovakiens andra vitvinsdruva är planterad på 3130 hektar. Slovakerna själva använder gärna smeknamnet ”vlašák” – utan tillägget rizling – och welschriesling har ju inte heller något släktskap med riesling, varken genetiskt eller aromatiskt. Trots sitt något skamfilade rykte är det ändå en populär sort, som med lägre uttag ger funktionella matorienterade viner med bra extrakt och markerad syra.

Ursprunget är knappast glasklart. Det verkar rimligt att söka i de centraleuropeiska länder där sorten är mest utbredd, främst Kroatien och Ungern. Ordet walhaz (olasz, welsch) användes redan för tvåtusén år sedan av förgermanska stammar för att beteckna främmande folk från romarrikets utkanter. Kanske härstammar sorten rentav från Donau-området? Kanske kom den dit från västra Balkan med romarnas arméer? Eller kanske den kom österifrån? Valakiet i Rumänien heter ”Vlaska” på slaviska språk.

Rizling vlašský växer över hela landet, men särskilt i Malokarpatská, Nitra och Strekov. Den uppskattar ett torrt klimat och varma jordar. Om resultatet blir mediokert eller hyfsat hänger mycket på skördeuttaget.

Müller-Thurgau

Ytterligare en grön druva med tveksamt rykte är müller-thurgau, som med sina 1750 hektar är landets fjärde mest utbredda. Korsningen skapades 1882 av Dr Hermann Müller från schweiziska Thurgau, vid den tyska forskningsanstalten i Geisenheim. Länge trodde man att det var en avkomma av riesling och silvaner, men den andra föräldern har vid nutida DNA-analys visat sig vara bordsdruvan madeleine royale.

Karaktären är lätt aromatisk, något druvig och muscat-blommig, med kompletterande aromer av persika. Vägjorda versioner är torra, mjuka och drickvänliga med fullt anständig syra: charmerande sommarviner för tidig konsumtion.

Riesling (*Rizling rýnský*)

Här behöver man inte tveka om ursprunget. Riesling har odlats i Rheingau sedan åtminstone 1435, och förmodligen längre än så. Dess ena förälder har vid modern genetisk analys befunnits vara gouais blanc (weisser heunisch). Den andra är än så länge okänd. Till Slovakien bör sorten ha anlänt med de tyska bosättare som befolkade landet i flera omgångar från 1300-talet och framåt. År 2009 odlades den på 998 hektar.

Vanligen träffar man på slovakisk riesling i torra versioner, men det förekommer också olika predikat och söthetsgrader ända upp till L'adové Vino (isvin). Mustvikterna i Južnoslovenská blir höga, snarast jämförbara med Pfalz och Alsace. Restsöta varianter från södra Slovakien brukar samtidigt ha alkoholhalter på normal bordsvinsnivå (undantaget isvin som håller runt 8 %).

Furmint

Den ledande druvsorten i Tokaj – i den ungerska såväl som den mindre slovakiska delen – har också troligen sitt ursprung där. Den finns dokumenterad från 1571. Enligt gamla historier skulle den ha anlänt med italienska nybyggare efter den mongoliska invasionen 1241. Det riktiga antalet mutationer, att den inte alls växer i Italien och att det inte finns någon genetisk koppling till andra italienska druvsorter, talar tvärtom för att det faktiskt är härifrån den kommer. Ena föräldern är den medeltida urmodern till chardonnay, riesling och hel flock av andra europeiska druvsorter – gouais blanc.

Furmint växer på 324 hektar, i den slovakiska delen av Tokaj och i Východoslovenská. Den har en utdragen växtsäsong och angräps lätt av botrytis cinerea. Här bör man förvänta sig ståtliga, smakintensiva viner med hög syra, generös alkohol och en stor struktur som lämpar sig för lagring. Den förekommer i alla söthetsgrader från utjästa bordsviner via halvsöt Samorodák och söt Tokajský výber (Aszú) till frirunnen Esencia. Den ledande producenten heter Ostrožovič och startade 1990.

Blå druvsorter

Blaufränkisch (*Frankovka modrá*)

Centraleuropas blå signaturdruva är den tredje mest planterade sorten i Slovakien. Med totalt 1790 hektar frankovka modrá ligger man inte alltför långt efter österrikarnas 3000 ha blaufränkisch. Men de största planteringenarna finns i Ungern, som har hela 8000 ha kékfrankos.

Historien förlorar sig i medeltidens dunkel, men modern genetisk forskning har slagit fast att den ena föräldern heter gouais blanc. Den andra är fortfarande ovisst. Namnledet ”fränkisch” går tillbaks till tidig medeltid då det användes för att beteckna ett vin av högre kvalitet. Ironiskt nog bär gouais blanc synonymen ”heunisch”, vilket betydde samma sak som enklare vin.

Blaufränkisch har bevisligen potential att ge enastående viner. Förutom att den har en tydlig egen personlighet, är den transparent för jordmån och växtplats. Sorten knoppas tidigt men mognar sent, och är därför lämplig i varmare lägen.



Blaufränkisch

Sankt Laurent (*Svätovavrinecké*)

Om blaufränkisch kanske mest påminner om syrah till både doft och struktur, så har sankt laurent förbluffande pinotlika drag. Med fatlagring och lagom tid på flaska utvecklar den samma slags komplexa undervegetation och samma silkeslena munkänsla som pinot noir. Sankt laurent är mycket riktigt nära släkt med pinot noir.

Ampelograferna tror att sankt laurent har sitt ursprung i Alsace. I början av 1800-talet bar vitikulturisten Johann Philipp Bronner med sig sticklingar till Württemberg. Troligen var det därifrån sankt laurent spred sig vidare till de tysktalande områdena inom den habsburgska dubbelmonarkin. Idag odlar slovakerna 1340 hektar.

Cabernet Sauvignon

De internationella endruvsvinernas megastjärna finns givetvis representerad även i Slovakien, även om den ännu inte tillåtits dominera och dess historia här är relativt kort. Under kommunisttiden planterades stora arealer cabernet sauvignon i Östeuropa, men det är först under de senaste decennierna som den fått större plats även i Slovakien.

Problemet är att vissa områden i Slovakien, framförallt Malokarpatská, är alltför svala för att cabernet ska mogna pålitligt. Mest lämpade är de sydliga regionerna Južnoslovenská och Stredoslovenská. Den totala arealen av cabernet i hela landet är 626 hektar.

Pinot Noir (*Rulandske Modré*)

Pinot noir är hemmahörig i Slovakien sedan åtskilliga hundra år. Tyska bosättare var tongivande för vinodlingen utmed Donau redan innan det habsburgska imperiet, och det verkar rimligt att de tog med sig burgunder-sticklingar från sitt forna hemland. Där hade pinotsorterna i sin tur odlats åtminstone sedan tidig medeltid, då kyrkan och klosterväsendet ägde många av vingårdarna. Eftersom pinot är så nära besläktad med vildvinet är det omöjligt att säga var och hur det hela började. Dessutom har den hunnit utveckla ett stort antal mutationer under sin långa historia. En handfull producenter gör sympatisk och god pinot noir av lättare slag.



WineRack
B Å S T A D

Exklusiva, prisvärda och modulbaserade vinställ i trä

- ✦ Vinställ från 3 flaskor upp till 512 som kan kombineras ihop till en oändlig vinkällare
- ✦ Amerikansk miljöcertifierad, rötabeständig Redwood eller fur och i sex olika betsningar
- ✦ Du kan få hjälp med gratis 3D-vinkällardesign inklusive kostnadsförslag. Vi har vinställ för samtliga flasktyper och lådstorlekar

www.winerack.se

Info@winerack.se - Tel: 0761-60 37 00



Milan Pavelka t h med sonen Michal gör seriöst framtonande viner



Välstädd källare hos Mrva & Stanko

Producenter

Karpatská Perla (Šenkvice, Malokarpatská)

Karpatská Perla är inne på sitt tredje decennium och det märks. Det här är en familjeegendom där de båda huvudpersonernas släkter - Šebo och Záruba - har långa traditioner som vinodlare i området. Ladislav och Margita gifte sig 1983. 1991 kunde paret starta eget med några ärvda vingårdar som återlämnats av staten. Idag har de ursprungliga fyra hektaren blivit 46.

Gården ligger i utkanten av Šenkvice, en av dussintalet byar längs Malokarpatská Wine Route. Sedan 2006 huserar man i ett stiligt och funktionellt vineri som uppfördes ovanpå resterna av ett nedlagt destilleri från 1940-talet, och ritades av en vän som är arkitekt. Det före detta vattentornet har blivit utsiktstorn och landmärke. Samtidigt som källaren tillfördes ny teknisk utrustning, förnyade man sin grafiska profil på ett sätt som upplevs genomtänkt och modernt.

Assisterande vinmakaren Tomáš Dilonog har arbetat under sju år i Nya Zeeland och talar bred kiwi. De flesta viner jäser i temperaturskontrollerade ståltankar och mognar i stora ekliggare (30-100 hl). Vid millennieskiftet började man testa små franska ekfat för en del av vinerna. Efter tretton års experiment börjar man få kläm på vilka fat som passar bäst för just deras viner. Vanligen använder man ungefär lika delar nya, använda och väl använda fat.

Allt som allt blir det många druvsorter att hålla reda på - tio gröna och sex blå. Vinerna delar upp sig i tre produktlinjer. Den enklaste bär namnet Jagnet och siktar in sig på omedelbar fräschör och primärfrukt under poppigt randiga skruvkapsyler.

De mer strukturerade vinerna kallas Varieto. Bland de röda övertygar blaufränkisch och cabernet sauvignon. Och inte oväntat (från gamla stockar) skiner grüner veltliner. Deras friska och moget fruktiga tolkning är den godaste av alla vi hittills haft möjlighet att prova i Slovakien. Allra bäst av de torra vita var dock en chardonnay från 2010, som aldrig jäste malolaktiskt men fick några månader i barrique. Den intensiva kalkstensmineraliteten lockade till jämförelser med vit bourgogne, upptoppad jura-chardonnay och chablis.



Barriquelagret hos Karpatská Perla. Foto: Jakub Dvorak

Varieto-vinerna kostar knappt €10. Den röda topp-cuvéen Four Elements består av pinot noir, andré, cabernet sauvignon och alibernet, uppfostrade i barriques under två år. Det är ett snyggt polerat och ganska komplext vin. Årgångarna 2008 och 2009 var båda lyckade, den sistnämnda lite rikare. Det här är hög kvalitet för €17.

Slutligen görs det några söta viner, där det riktiga utropstecknet är gårdens isvin. 2011 L'adové Vínó är framställt av grüner veltliner som skördades tidigt om morgonen 2 februari 2012. Doften har underbara noter av saffran och honung. Smaken är oerhört koncentrerad, men ändå viktlos och dansant. Stort vin i liten flaska, kostar €26.

Vino Pavelka & Syn (Pezinok, Malokarpatská)

Inne på själva kyrkogården, i det ombyggda kapellet med adress Farská 8 i det slovakiska vinets huvudstad Pezinok, ligger källaren och provningsrummet till firma Vino Pavelka & Syn, ett av Slovakiens

mest välenommerade familjevinerier. Milan Pavelka är femte generationen vinmakare i sin släkt, och utbildad enolog. Han startade eget 1995. Idag arbetar han tillsammans med sonen Michal och odlar cirka 50 hektar, mestadels i bergslägena ovanför Pezinok. Det här är en traditionell egendom med tjugo anställda i vingårdar och källare, inte minst hela den egna familjen.

En tidig oktobermorgon åker vi med Milan och Michal upp bland kullarna för att se på familjens vingårdar. Det är uppenbart prima lägen i mer eller mindre branta bergssluttningar där topparna kröns av skog. Marken är karg och stenig, utsikten mot slättlandet i söder hänförande. Tre äldre kvinnor skördar en högt belägen vingård och vi får bevittna omdaning av ett gammalt terrassläge med hjälp av grävsjopa.

Pavelka beskriver sig själv som en klassisk vinmakare. Hans stil kan också beskrivas som klassisk – elegant och balanserad. Han föredrar torra viner och chaptaliserar inte. Vinerna uppfostras för det mesta i stora gamla ekliggare. Några av de röda får mogna i små, delvis nya fat av slovakisk ek.

Milan Pavelka gillar inte när faten märks för mycket, utan vill bara att eken ska spela en diskret och stöttande biroll till vinet. När det gäller svaveldioxid använder Pavelka relativt höga doser, cirka 100-120 mg/l för de vita vinerna och 80-100 för de röda. Här finns det utrymme till förbättring.

När vi sätter oss till bords och provar blir det snart tydligt att Pavelka levererar på en jämn och säker nivå. Stilen är seriös, lite återhållen. Typiskt sett har de vita en balans med 12-13 procent alkohol, 6-7 gram syra och 2-3 gram socker. Syrorna är genomgående friska och alkoholen märks aldrig i de medelfylliga vinerna. De röda är försiktigt fatade; det är egentligen bara toppcuvéen som uppvisar dominant toner av rostad ek. Priserna ligger generellt sett mellan €8 och €10, medan toppvinet kostar €14.

Milan Pavelka utstrålar självförtroende, attityd och klacksparkshumor. Han vet vad han har, vad han kan, vad han vill, och vad han inte längre har lust med – till exempel att skicka flaskor till den

nationella vinsalongen och andra tävlingar. Sonen Michal är nu 24 år och har framtiden för sig. Sedan något år är man på väg mot ett ekologiskt jordbruk. Det blir intressant att se vad generationsskiftet kommer att göra för vinerna.

Mrva & Stanko (Trnava, Malokarpatská)

I en företagspark i utkanten av staden Trnava hittar vi ett uppseendeväckande rött runt torn. Här huserar Mrva & Stanko, ett av de hårdtsatsande slovakiska vinhus som tävlar om äran att få kallas "Årets Vineri". 2013 var det deras tur att ta hem titeln.

Vladimir Mrva och Peter Stanko började samarbeta 1997. De har aldrig ägt några egna vingårdar, utan har istället satsat på att skapa relationer med duktiga odlare i en handfull områden vars jordmån och klimat lämpar sig för olika druvsorter och stilar. Parets spetskompetens ligger inom områdena vinmakning och marknadsföring. Vladimir Mrva har trettio års erfarenhet av att göra vin, medan Peter Stanko kommer från reklambranschen.

År 2000 förvärvade man tomten i Trnava. Byggnaderna uppfördes i flera faser tills det hela stod färdigt 2010. Idag har man jäshallar, fatkällare och vinlagringskällare, restaurang och vinbutik, konferensutrymmen och moderna hotellrum. Produktionen ligger på 450 000 flaskor om året. Druvmaterialet kommer från flera håll: Malokarpatská, Južnoslovenská, Nitra och Stredoslovenská.

- Områdena har så olika förutsättningar, säger Vladimir Mrva. Mer kalksten här, mer kalkrik lera där, mer vulkanjord här. Det skänker en speciell karaktär till varje vin - det är som olika färger. Čachtice i norr är svalt och kalkstenigt, medan sydliga Strekov är varmt och har tyngre jordmån. Gröna druvor hämtas från Malokarpatská, liksom pinot noir. Det de blå sorterna tas från varmare områden, liksom solmogen chardonnay.

Fatkällaren är lika välstädd som ett museum och domineras av nya ekliggare om 30 hl. De stora faten ger framförallt fruktiga viner, men första året tillförde de faktiskt en viss träighet. Mrva försöker undvika små fat som är för tuffa för de lätta pinotvinerna och vill

inte addera alltför mycket eksmak i sin chardonnay.

Mrva är märkbart stolt över sin arkivkällare där han lagrar viner från varje årgång han gjort tillbaks till det sena 80-talet. Genom årliga återtittar lär han sig hela tiden mer om vinernas utvecklingsmöjligheter. Mest lagringsbara är riesling och cabernet sauvignon, anser han, men även blaufränkisch kan utvecklas väl under relativt många år. Erbjudande om exklusiv vinlagring för trogna kunder har visat sig vara en smart affärsidé.

Provningen inleds med en sekt av chardonnay/riesling, välgjord enligt traditionell metod med 28 månader på jästfällningen (€15,60). Det grundläggande sortimentet (€7 till €11) bjuder på ett brett urval av druvsorter och tydligt angivna ursprung. Här övertygar särskilt riesling och chardonnay, pinot noir, sankt laurent och blaufränkisch. Mrvas bästa bär orden ”Winemaker’s Cut” på en särskild etikett i vitt och silver. Vi gladdes åt utmärkta versioner av riesling, chardonnay, blaufränkisch och cabernet sauvignon, som utan tvekan står sig i en internationell jämförelse. Prisläget är €13-20.

Elesko (Modra, Malokarpatská)

Elesko är en häpnadsväckande satsning, med splitterny arkitekturtradition i vinanläggning i mångmiljonklassen och vidsträckta nyplanterade vinmarker. Ägare och initiativtagare är en av Slovakien rikaste affärsmän: Igor Ledecký. Efter vidlyftiga fastighetsaffärer i Ryssland har han med Elesko förverkligat sin dröm om att skapa Centraleuropas modernaste vineri. Drömmen inbegriper såväl en restaurang som ett eget Andy Warhol-museum. Eleskos symbol är den vita travertinen som landat likt en genomborrad meteorit ute bland vingårdarna på slätten.

Personalen är överraskande fåtalig. Först möter vi Michal Faluši, som ansvarar för 125 hektar välmanikyrade vingårdar tillsammans med tre anställda. Planteringen inleddes 2004, så den första årgången blev 2007. Driften är Nya Världen-lik mekaniserad och rationell. Trots den fåtaliga arbetsstyrkan har Elesko en uttalad ekoprofil, inspirerad av biodynamisk helhetssyn, och alla produkter man använder sägs vara ekologiskt godkända. Någon ekocertifiering finns dock inte, än.

Efter en kort bilfärd till Modra får vi träffa enologen Ladislav Ďord. Svindlande 32 miljoner euro har investerats här, varav två tredjedelar i byggnaden och resten i inventarier. De fyra jäshallarna har kapacitet för 1,5 miljoner flaskor per år, men man nöjer sig med 600 000 och satsar på kvaliteten i första hand. Tre årgångar kan mogna under samma tak.

Temperaturer i 170 jästankar styrs från en central datorskärm. Tankarnas litermått är jämnt delbara för maximal flexibilitet - från 100 hl till 12,5. Filosofin vad gäller fat blandar nyare och äldre idéer på ett intressant sätt. För att tillfredsställa olika kunders önskemål lagras röda viner av samma kvalitet i både stora italienska botti och små franska barriques. Vanligen gör man två olika versioner.

De flesta torra bordsviner säljs för €10-€12 till slutkunden. Lägg till ett par euro för barrique-vinerna. Topp cuvée och natursöta vi-



Arkitekturtradition vinanläggning hos Elesko.



ner kostar cirka € 24. Klimatet i området lämpar sig kanske allra bäst för friska vita, och de dominerar också utbudet.

Elesko prioriterar sin pinot noir, som odlas på åtta hektar. Vi kunde notera en fint definierad ”pinositet” och en behagfull balans i den version som uppföstrats i botti. Likaså föredrog vi det druvrena uttrycket i blaufränkisch utan barrique. De små franska faten kom bäst till sin rätt med de slovakiska sorterna dunaj och alibernet. Sammanfattningsvis är det slående hur fort det har gått för supersatsningen Elesko att nå dagens stabila nivå.

Fedor Malik & Syn. (Modra, Malokarpatská)

Fedor Malik vet nog mer än någon annan om slovakiskt vin. Han är professor i enologi vid universitetet i Bratislava. Han har utbildat de flesta av landets aktiva vinmakare. Han är redaktör för ”Fedor Malik’s 100 Best Slovak Wines”. Han har skrivit ett flertal böcker med spirituella funderingar kring vin i allmänhet och hemorten Modra i synnerhet. Sist men inte minst buteljerar han 30 000 flaskor vin om året från egna odlingar. Jäst och uppföstrat med kärlek och kunskap hemma i garaget/källaren.

Professor Malik talar hyfsad engelska och tvekar inte att uttrycka skarpa åsikter. Vi möts över en långlunch på Karpatská Perla. Framåt kvällen får vi följa med hem till det lilla vineriet och avsmakningsrummet i villaträdgården. Stolt håller Malik upp sin Blanc de Blancs Brut Nature från 2010. Han kallar den ”Modragne”, och nog skulle den klara sig väl i jämförelse med franska förebilder. Den svåra, regniga årgången lämpade sig perfekt för mousserande, och kalkstenssyran smakar mer chablis än champagne. Av Fedor Maliks röda imponerades vi av såväl den fylliga 2011 Hrom Barrique som hans rejäla 2011 Alibernet. Det är prima hantverk som erbjuds på den här adressen.

Juraj Zápazný (Vinosady, Malokarpatská)

Den 42-åriga familjefadern Juraj Zápazný ger ett sympatiskt in-



Juraj Zápazný i sin källare.



tryck, men verkar kanske en smula reserverad till en början. Han är inte direkt typen som säljer in sig, snarare känner man av den lugna men dedikerade envishet som krävs för att dra ett projekt av den här typen framåt. Företaget är relativt nytt – den första årgången gjordes så sent som 2007.

Vårt besök börjar nere i källaren. Man måste förbluffas av ambitionsnivån. Under de hantverksmässigt murade och effektfullt ljussatta tegelvalven ligger nya barriquer av olika ursprung uppradade, och i ett hörn står några nya österrikiska ekliggare. I jäshallen råder närmast tysk ordning. 500 000 Euro har investerats här nere med hjälp av banklån.

Uppe i provningsrummet berättar Juraj Zápazný att han har fyra hektar i närområdet till Vinosady, Pezinok och Modra. Ändå gör han bortåt 100 000 flaskor om året. Det är möjligt tack vare samarbetet med en duktig odlare i byn Jasová i södra Slovakien. Frukten han köper där ger honom nio tiondelar av produktionen.

Zápazný beskriver sig själv som rödvinspecialist, och då kanske särskilt på pinot noir. Trots hans uttalade rödvinsfokus är två tredjedelar av produktionen vita viner, där det allra mesta druvmaterialet kommer från odlaren i Jasová.

Malokarpatská är annars idealiskt för vinodling, tycker Zápazný, men markpriserna har blivit på tok för höga. Det finns heller ingen lag om vingårdsskötsel, så den som vill kan låta sina lotter stå oanvända i väntan på att sälja dyrt till ett byggföretag.

Endruvsvinerna regerar. Det vi får prova är uteslutande årgång 2012. Kvaliteten är överlag god. Riesling och chardonnay gör bäst ifrån sig av de torra vita. De röda omfattar en kraftfull cabernet sauvignon och två pinot noir. Eftersom alla blå druvor kommer från södra Slovakien är druvmognaden hög, likaså alkoholen (15 %). Kvaliteten är fullt jämförbar med tysk topp-spärburgunder, men han lyckas ännu inte sätta balansen på ett helt övertygande sätt.



Chateau Bela RIVEL

Provningens utropstecken blir till slut hans rosa isvin av cabernet sauvignon.

Juraj Zápazný menar bestämt att det enda sättet att bli skicklig på vin är att smaka och att dricka. Tillsammans med tre andra vinmakare har han en provningsgrupp där man regelbundet ses och langar in flaskor blint. När det gäller stil är Zápaznýs ideal att respektera det druvmaterial man har fått och inte försöka härma viner från andra länder med andra förutsättningar.

Château Belá (Mužla, Južnoslovenská)

Efter bilfärd genom ett odlingslandskap som historiskt sett tillhörde Ungern svängde vi in på parkeringen vid Château Belá i lagom tid

för en sen lunch. Det minutiöst renoverade slottet framkallade en känsla av att kliva rakt in i habsburgarnas 1700-tal. Med Mozart diskret spelande i restaurangens högtalare var illusionen fullständig.

Tretton år tidigare fanns knappast mer än en ruin. Grevinnan Ilona von Krockow hade återtagit släktegendomen från slovakiska staten år 2000. Samma år ringde hon upp vinmakarveteranen Miro Petrech. Kunde han tänka sig att träffa hennes sväger från Moseldalen, Egon Müller? Tycke uppstod, och inte oväntat valde man att fokusera på en exklusiv produktion av riesling. Resten är, som man brukar säga, historia.

2007 hade slottets forna glans återskapats till en kostnad av €100M, men man äger inga egna vingårdar. Det är Miro Petrechs bolag Rivel som odlar och leverar druvorna till Château Belá. Som anställd vinmakare på slottet tar han sedan hand om sin egen frukt.

Rivel odlar cirka 80 hektar vingårdar med 25 anställda. På väg till Belá kan man se de gigantiska bokstäverna R-I-V-E-L lysa vinrött i en för övrigt gulgrön sluttning på höger hand. Det är bladen hos den färgrika alibernet som växlar till rött varje år i september.

Château Belá använder inte mer än 15 % av Rivels produktion, resten går till andra vinerier. 70 % av Château Belás viner är vita. Fyra av fem flaskor vitt är riesling av olika söthetsgrader, och det är ju också de vinerna som har nått en viss berömmelse ute i världen.

Miro Petrech är sträng med beskärningen.

- Hur mycket du skär, avgör hur glad du blir i källaren, säger han. Blir skörden för stor, håller vinet inte i längden. Uttaget är lägre än 40 hl/ha. Vinerna får en fyllig kropp och blir rika på extrakt. Man behöver inte svavla så hårt, och de har ändå ett framtidsperspektiv på åtminstone femton år.

Belás rieslingviner får mustvikter på Auslesenivå i det varma klimatet. Den kalkrika marken i Mužla ger ändå bra stuns i syrorna. Vi provar fina Pfalz-liknande tolkningar med fyllig alkohol och stigande restsockerhalter- de sötare kan upplevas som väl tunga. Rieslingvinerna kostar mellan €17 och €25. Den mest sensationella kvaliteten gömmer sig kanske i slottets isvin av cabernet sauvignon (€35/50cl).

- Men varför är inte ditt namn utskrivet på etiketten, brukar folk fråga. Den gamle vinmakaren svarar: det må stå Egon Müller utanpå, men det är Miro Petrech inuti flaskan.

Strekov 1075 (Strekov, Južnoslovenská)

Nere i den sydligaste delen av landet ligger byn Strekov. Här befinner vi oss i en frodig lantbruksidyll omgiven av gamla lastpallar, en rostig husvagn och halvfärdiga byggprojekt. Så fort vi klivit ur bilen är vi på en annan plats, med ett annat slags tempo. Eldsjälen Zsolt Sütő tar emot och visar oss in i det gamla spannmålmagasinet.

Strekov 1075 är Slovakiens enda medlem av den italienska föreningen Vinnatur, och gör vin med så små ingrepp som möjligt. Zsolt Sütő har sina främsta förebilder bland friuliska orangevinmakare som Dario Prinčič och Josko Gravner. Han drivs av en idé om ursprungstypiska druvsorter framställda på ett naturligt och hantverksmässigt vis. Därför har han startat Autentista Slovakia tillsammans med ett par likasinnade odlare.

Rent konkret innebär Zsolt Sütös övertygelser att både metoderna och vinerna skiljer sig från andras. Han har tolv hektar vinmarker i Strekov, varav åtta år i produktion. Han odlar ekologiskt, med låg beskärning på gammeldags vis, och har så mycket som tolv vingårdsanställda under växtsäsongen. Samtliga jäsningar sker spontant i öppna kar, utan temperaturkontroll eller tillsatser. Vinerna uppfostras på jästfällningen i använda fat av ungersk ek. Först vid buteljeringen tillsätts en svaveldos om 50-90 mg/l – lågt för att vara Slovakien, men högt för Vinnatur. En typisk årgång ger 35 000 flaskor.

Zsolt Sütő drömmer om att i framtiden kunna göra sina viner helt utan svavel. För att det ska vara möjligt måste han gräva ut en rymlig kall källare som har plats för två års lagring på jästfällningen vid låg temperatur. En annan målsättning är att göra viner som har lägre al-



Strekov 1075 Chardonnay

kohol än nu, men som ändå är tillräckligt fruktmogna. Strekov är ett varmt område, så det är vanligt att vinerna får generös alkohol. Den tendensen kan i viss mån styras med beskärning och lövverk. Zsolt säger att han fortfarande har mycket kvar att lära där.

Vi börjar med att smaka på jäsande must i källaren. Ett veckogammalt vin ser ut som blåbärssoppa och smakar fantastiskt, med tät skogsbärsfrukt och läskande frisk syra. Bortåt 15 % alkohol märks inte alls. De färdiga vinerna kommer i tre serier. De flesta av vinerna säljs under etiketten Classic (€13,50). De viner Zsolt anser vara exceptionellt bra får en speciell etikett - Selection eller Terroir. Den gyllengula Rizling Vlašský Na Šupkách ("Welschriesling on the skins") är kanske allra bäst – ett verkligt lyckat exempel på orangevin – men här finns också bra blaufränkisch och pinot noir. Den gemensamma nämnaren är att alla viner är personligheter man vill lära känna närmare.

Slutsatser

Låt oss recapitulera hur vinlandet Slovakien har förvandlats under de senaste 25 åren.

Man har gått från maximala till minimala uttag. Från anonyma avsändare till fokus på terroir och signatur. Från fabriktillverkning av druvblandat plonk på literflaska till distinkta endruvsviner med angivet ursprung. Från kvantitet till kvalitet.

De vinmakare vi mötte på vår resa besitter såväl erfarenhet som hantverksskunnande, fina källarfaciliteter och den mesta teknik de behöver. Själva vinerna är också klart välgjorda, ibland förbluffande goda. Emellanåt kanske till och med för tekniskt drivna.

Det är alltså hög tid att Slovakien räknas in bland de seriösa vinländerna i Europa. Och det finns helt säkert mycket kvar att upptäcka. Jag ser redan fram emot nästa resa.



Omskolning

När amerikanske dansaren Rodney Strong lade balettskorna på hylan efter åren i Paris, hade han inte klart för sig vad han skulle göra. Men han konstaterade att det fanns gott om gamla vinmakare men få gamla dansare. Dessutom hade han lärt sig tycka om vin under åren i Paris. Så det fick bli vin i fortsättningen.

1959 grundade han sin egen firma i Sonoma County. Till en början köpte han vin i bulk som han blandade och buteljerade. För kundkontakter och administration stod hans fru, tidigare danspartnern Charlotte.

Tre år senare var det dags för nästa steg när Rod köpte en gammal vingård från seklets början med källarfaciliteter och 60 hektar planterade med blandade druvsorter. Steg för steg lärde han sig göra vin, ibland genom att fråga andra, ibland genom att gå kurs och ibland helt enkelt genom att göra misstag. Han planterade också om stora delar av vingårdarna med visionen att odla klassiska franska druvsorter som chardonnay, pinot noir och cabernet sauvignon.

1965 var han först med att sätta chardonnay i Chalk Hill, idag en etablerad AVA med gott rykte för just chardonnay. 1968 var han bland de första i vinbranschen att köpa mark i Russian River Valley som dittills mest varit känt för mejeriprodukter. Givetvis planterade han pinot noir. Och 1971 anlade han sin första cabernetgård i Alexander Valley. Snart följdes den av flera och härifrån släppte Rod också sitt första vingårdsvin: Alexander's Crown Cabernet Sauvignon 1974.

Så småningom kände Rod för att börja trappa ner. 1979 anställde han Rick Sayre som vinmakare. Ett lyckokast visade det sig. Rick, skolad av kaliforniske legendaren André Tschelitschef och numera själv ett aktat namn i branschen, har betytt mycket för kontinuitet och stil på vinerna. Ännu idag, 35 år senare, är han kvar som chefsvinmakare.

1989 var det så dags för Rod att dra sig tillbaka helt. Nu sålde han sitt verk till familjen Klein som sedan dess investerat ordentligt i firman. Idag har man en stor, välutrustad källaranläggning och ett temperaturkontrollerat barriquelager som rymmer 50.000 fat av fransk och amerikansk ek. Här producerar man 6 miljoner flaskor om året. Stordrift givetvis, men anläggningen rymmer också ett *small lot artisan cellar*, ett litet vineri inom vineriet, som framställer mindre volymer av firmans toppviner. Druvorna till de vinerna selekteras från vad man kallar *sweet spots* i de egna vingårdarna, ofta planterade av Rodney Strong själv en gång.

Idag har man 450 hektar vingårdar varav ungefär hälften ligger i Alexander Valley. Dalen ses lite som hemmaplan och här odlar man främst cabernet sauvignon och andra bordeauxsorter. Härifrån kommer också en av nyheterna nu i maj: *2011 Rodney Strong Alexander Valley Cabernet Sauvignon*. Druvorna har hämtats från firmans gårdar i olika delar av dalen och vinet har legat 17 månader på barriquer av mestadels fransk ek. Vinet är generöst, väl balanserat och har riktigt bra karaktär. Gott redan nu även om det inte är någon brådska att korka upp det.

Ulf Jansson

NYA VINER I MAJ

MOUSSERANDE VINER

16 - 396:- . ☛ -- T5	2008 Roland Champion Blanc de Blancs Special Club Champagne, Frankrike <i>90530, ChampagneHuset Precuritas</i> Utvecklad, avrundad och nyanserad doft med persika, apelsin, gult äpple, mandel, lite bröd och vanilj. Medelfyllig, torr, utvecklad och något jordig smak med god mousse, avvägd syra, riktigt fin längd och tydlig mineralsalta i avslutningen. Karaktärsfull bychampagne från Chouilly.(1200 fl)
---	--

VITA VINER

15 + 175:- . ☛ -- T5	2012 Bourgogne Blanc Vieilles Vignes Christophe Cordier, Frankrike <i>95178, Tryffelsvinet</i> Fruktig doft med inslag av äpple, persika, citrus, mineral, smör och ek. Medelfyllig, torr, fruktig smak med trevlig densitet, nyanserade aromer, balanserat ekinslag, avvägd syra och ren, ganska mjuk avslutning med fin salta. Fint komponerad bourgogne från södra Maconnais.(1200 fl)
---	--

14 119:-  ☛ -- T5	2012 Reuilly Les Pierres Plates Domaine de Reuilly, Reuilly, Frankrike <i>90365, Giertz Vinimport</i> Fin doft med lite nedtonade sauvignontoner plus citrus och mineral. Torr, god, fruktig smak med nyanserade aromer, rätt frisk syra och fint mineralinslag. Ger uttryck för både ursprung (Loire) och druva.
--	--

13 - 151:- T5	2013 Masseria Li Veli Verdeca Valle d'Itria, Apulien, Italien <i>99401, Providential Wines & Spirits</i> Ung, fruktig och smäkryddig doft med inslag av gula frukter och apelsin. Ganska torr, fruktig och efterhand lite kryddig smak med hyfsad kropp, balanserad syra och lite pepprig avslutning.(1200 fl)
---	---

13 = 99:- . ☛ -- T5	2013 Moscato d'Asti G D Vajra, Italien <i>91249, Moestue Grape Selections</i> Fin, ren muscatdoft med inslag av päron, apelsin, blommor och muskotnöt. Lätt, söt, rik, fruktig och rättfram smak med behaglig syra, alla de rätt druvaromerna på plats och tydlig sötna i avslutningen. Charmigt.(2400 fl)
--	---

14 - 169:- . ☛ -- T5	2011 Ara Resolute Sauvignon Blanc Winegrowers of Ara, Marlborough, Nya Zeeland <i>90609, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel</i> Småvarm, fruktig doft med grönt äpple, svarta vinbärsblad, fläder och lime. Medelfyllig, torr, trevligt fruktig och lagom stram smak med fin längd och liten värme. Bra druv- och ursprungskaraktär.(1560 fl)
---	---

14,5 - 219:- . ☛ -- T5	2012 Cloudy Bay Chardonnay Marlborough, Nya Zeeland <i>93987, Moët Hennessy Sverige</i> Fruktig doft med äpple, vit persika, ek, vanilj, smör och citrus. Medelfyllig, torr, fruktig smak med god intensitet, sammansatta aromer, bra längd och frisk, lite spretig syra samt viss värme i avslutningen.(1800 fl)
---	--

15 + 179:- . ☛ -- T5	2012 1583 Albariño de Fefiñanes Palacio de Fefiñanes, Rías Baixas, Spanien <i>95613, Viña Española</i> Fin doft med persika, äpple, citrus, tång och lite mineral i rena toner. Medelfyllig, torr, fint fruktig smak med bra attack, nyanserad mitt med god intensitet, spänstig syra, oantastlig längd och klockrent slut med äpple, citrus och diskreta mineraltoner. Skaldjursvin med riktigt fin karaktär.(1800 fl)
---	--

14 = 149:- • ☞ -- T5	2012 Grüner Veltliner Scheiben Weingut Leth, Wagram, Österrike <i>90394, Domaine Wines Sweden</i> Fruktig och lite kryddig doft med grönt äpple, grapefrukt och peppar. Medelfyllig, nästan torr, avrundad smak med sammansatta aromer, bra syra och god längd. Druvtypiskt. (1800 fl)
ROSÉVINER	
12 - 117:- T5	2013 Château Routas Rouvière Rosé Coteaux Varois en Provence, Frankrike <i>91271, PWP Import</i> Fruktig, bärig doft med inslag av örter. Ganska lätt, fruktig och någorlunda nyanserad smak med hyfsad struktur, dito längd och varm avslutning där frukten inte förmår matcha alkoholen.(12000 fl)
13 = 119:- T5	Domaine Sorin Rosé Côtes de Provence, Frankrike <i>91274, Stockholm Wine Importers</i> Trevlig, fruktig doft med röda bär, lite blommiga toner och apelsin. Lättsam, fruktig smak med fräscha syror, viss intensitet och bra renhet.(8000 fl)
12,5 - 119:- T5	2013 Triennes Rosé Domaine de Triennes, Méditerranée, Frankrike <i>91270, Theisvine</i> Avrundad doft med inslag av röda bär och plommon. Ganska lätt, fruktig och aningen söt smak med frisk syra, god längd och liten beska i avslutningen.(12000 fl)
14 = 149:- T5	2013 Miraval Rosé Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence, Frankrike <i>90452, Enjoy Wine & Spirits</i> Ung, fruktig och lite blommig doft med visst djup. Medel-fyllig, fruktig och lite bredare strukturerad smak med skaplig nyansering, anständig längd och fast slut. Stadig rosé för matbordet.(4800 fl)
13 = 119:- T5	2013 Lacrimarosa Mastroberardino, Kampanien, Italien <i>90602, Tryffelsvinet</i> Återhållen, ung, fruktig doft med karaktär av röda bär. Medelfyllig, fruktig smak med god kropp, bra struktur, schysst längd och lite uppstramad avslutning. Fint byggd rosé. (12000 fl)
10 - 99:- T5	2013 Scalabrone Rosato Marchesi Antinori, Bolgheri, Italien <i>90391, Sigva</i> Karamellig, sötfruktig doft med röda bär. Lätt, fruktig, i början avrundad smak med framtonande, lite snipig syra och kort, beskt slut. (8000 fl)
13,5 + 119:- T5	2013 Il Rosé di Casanova La Spinetta, Toscana, Italien <i>90519, Enjoy Wine & Spirits</i> Bra doft med röda bär och lite örter i tonerna. Medelfyllig, fruktig smak med god början, fin struktur i mittpartiet, nyanserade aromer med anständig längd och rent, gott, fräscht slut. Rosé med mer karaktär än vanligt. (6000 fl)
14 = 149:- • ☞ -- T5	2013 Domaine Road Pinot Noir Domaine Road Vineyard, Central Otago, Nya Zeeland <i>90559, JPC Wines</i> Bärig doft med inslag av jordgubbar, hallon, apelsin och vinteräpplen. Medelfyllig, fruktig smak med avrundad början, pigga syror, trevlig kropp, seriös längd med nyanse-erade aromer och spänstig avslutning. Lyckad rosé med fin druvkaraktär. (3000 fl)
12,5 - 119:- T5	2013 Loimer Rosé Bio Weingut Fred Loimer, Niederösterreich, Österrike <i>90587, Gullberg by Stockwine</i> Lite avrundad, bärig doft med inslag av jordgubbar och hallon. Lätt, fruktig smak med viss intensitet, frisk syra och liten beska. Chosefritt. (10000 fl)

RÖDA VINER	
13,5 - 139:- • ☞ -- T5	2012 Innocent Bystander Pinot Noir Yarra Valley, Australien <i>95134, Domaine Wines Sweden</i> Lite utvecklad, fruktig doft med plommon, jordgubbar, trädgårdshallon och kryddig ek. Medelfyllig, avrundat fruktig smak med fina syror, nyanserade aromer, bra längd och rent, påtagligt varmt slut där frukten inte riktigt svarar upp. (1440 fl)
14 = 141:- T5	2011 Canto de Apalta Lapostolle, Rapel, Chile <i>95310, Carovin</i> Fruktig och pepprig doft med paprika, blåbär, mörka körsbär, örter, ek och vanilj. Medelfyllig, rik, fruktig smak med avrundad början, strukturerad mitt med fina syror, oantastlig längd och lite eldigt slut med körsbär, blåbär, peppar och fat. Rättframt vin av carménère, merlot, caber-net sauvignon och syrah. (2400 fl)
15,5 = 299:- • ☞ -- T5	2003 Beaune Theurons 1:er Cru Louis Jadot, Frankrike <i>90353, Vinunic</i> Öppen, ganska mogen doft med jordgubbar, hallon, röda plommon, fat, apelsin och lite svamp. Medelfyllig, fullt utvecklad smak med fruktig kropp, komplexa aromer, för en bourgogne rätt robust strävhet, balanserad syra, riktigt bra längd och lite tung avslutning med viss kraft. Ganska mogen bourgogne från osedvanligt varm årgång att dricka nu och 5-10 år framåt. (1440 fl)
15 = 199:- • ☞ -- T5	2011 Domaine de Thalabert Crozes Hermitage Paul Jaboulet Ainé, Frankrike <i>90364, Nigab</i> Fruktig, något utvecklad doft med mörka bär, plommon, fat, läder och kryddor i tonerna. Medelfyllig, rikt fruktig smak med god början, välstrukturerad mitt med riktigt bra längd, naynserade aromer, rätt friska syra och fast slut med viss värme och liten sälta. Seriöst anlagd crozes-her-mitage som kan lagras 5-10 år. (2400 fl)
14 + 129:- T5	2011 Plan Pégau Sélectionné par Laurence Féraud Domaine du Pegau, Frankrike <i>99003, Origo Wine Import</i> Avrundad doft med plommon, mogna röda bär, läder, lite kryddor och örter. Drygt medelfyllig, god, fruktig och nyansrik smak med tät tanninstruktur, fin syra, riktigt bra längd och trevligt stram balans. Utmärkt i sin prisklass. (1800 fl)
14 - 159:- T5	2009 Rasciatano Rosso Rasciatano, Apulien, Italien <i>90546, Vinunic</i> Utvecklad doft med mogna körsbär, plommon, läder, fat och lite örtiga undertoner. Drygt medelfyllig, utvecklad smak med lite bittra fattanniner, god syra, fin längd med sammansatta aromer och fast slut. Ganska rustikt vin av nero di troia och montepulciano. (2400 fl)
14 - 161:- T5	2012 Susumaniello Masseria Li Veli, Salento, Italien <i>99389, Providential Wine & Spirits</i> Avrundad, fruktig doft med inslag av plommon, körsbär, jordgubbar, fat och vanilj. Drygt medelfyllig, fruktig och tydligt strukturerad smak med nyanserade aromer, bra längd och småvarm avslutning. Robust. (1200 fl)
13 = 109:- T5	2011 Duca San Felice Librandi, Ciro Classico Superiore Riserva, Italien <i>90267, Ward Wines</i> Varm, lite dämpad doft med plommon, körsbär, mogna röda bär och fat. Medelfyllig, fruktig och markerat sträv smak med skaplig längd och viss beska. Rätt innehållsrikt men grovt vin av gaglioppo.(1800 fl)

14 = 143:- • ☞ -- T5	2012 Etna Rosso Tenuta delle Terre Nere, Italien <i>94915, Ad Libitum</i> Fruktig och rätt nyanserad doft med olika röda bär, röda plommon, lätt ötoner och lite fat. Medelfyllig, rik, fruktig och bra strukturerad smak med nästan bordeauxlika tanniner, fin syra, schysst längd och fast slut med värme. Vulkanvin med bra karaktär. (1596 fl)
14,5 - 249:- • ☞ -- T5	2011 Ara Resolute Pinot Noir Winegrowers of Ara, Marlborough, Nya Zeeland <i>90612, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel</i> Bärig doft med röda vinbär, hallon, röda körsbär, ek och några örtiga inslag. Lite lättare, mjukt fruktig smak med nyanserade aromer, fin längd, trevligt strama syror och rent, avrundat, rödbärigt slut. Bra, om än inte med dimen-sioner för priset. (1200 fl)
13 - 159:- • ☞ -- T5	2012 Ata Rangi Crimson Pinot Noir Martinborough, Nya Zeeland <i>99324, Gardo & Morris</i> Fruktig doft med röda äpplen, moreller, jordgubbar och lite kryddiga ektoner. Medelfyllig, fruktig och ekig smak med lite bittra tanniner, bra syra, fin längd och onödigt besk avslutning. (2400 fl)
15 + 159:- • ☞ -- T5	2010 Viña Pedrosa Bodegas Hnos Pérez Pascuas, Ribera del Duero, Spanien <i>99399, Viña Española</i> Fortfarande fruktig doft med inslag av plommon, mogna röda bär, körsbär, ek och choklad. Drygt medelfyllig, god, fruktig och väl strukturerad smak med bra kropp, sam-mansatta aromer med riktigt bra längd och varm, stadig avslutning. Bra ursprungskaraktär. (6000 fl)
15 + 175:- • ☞ -- T5	2011 Rodney Strong Alexander Valley Cabernet Sauvignon Rodney Strong Vineyards, Kalifornien, USA <i>99432, Domaine Wines Sweden</i> God, fruktig cabernetdoft med klara toner av svarta vinbär och andra mörka bär, örter typ salvia plus ek och vanilj. Drygt medelfyllig, rikt fruktig och angenämt strukturerad smak med inlindade tanniner, fin syra, komplexa aromer, ordentlig längd och varm, god avslutning. Generös caber-net som är god nu och flera år framåt. (1200 fl)

Munskänkarnas vinbedömningar

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

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

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

Symbolen ☞ anger att ett vin vinner på att lagras.

T5 = 45 butiker

T6,T7 = 3 butiker

Provare septemberviner:
Peter Axelsson, Ulf Jansson och Johan Tarmet

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



VIGNA PEDALE

RISERVA 2006

Ett italienskt hantverk

Vigna Pedale Riserva 2006 är ett fylligt, smakrikt och nyanserat vin från Castel del Monte i Apulien, gjort på den lokala druvan Nero di Troia. Vigna Pedale Riserva får återkommande den högsta utmärkelsen "Tre Bicchieri" i Gambero Rosso och så även för denna årgång.

119kr 750ml
Artnr: 2397
Alk. 13%

www.enoterra.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Beställningssortimentet

Tack, Jacques Lardière!

Denna månad faller det sig så att jag har en favorit i varje kategori. Bland de mousserande utmärker sig eleganta *Joseph Perrier Cuvée Royale Brut* med sin läckra doft av hasselnötter och apelsin. Namnet Cuvée Royale kommer från den tiden de var hovleverantör till Queen Victoria och Edward VII. Firman som grundades 1825 ligger i Châlons-en-Champagne, cirka 3,5 mil öster om Epernay. Både alkoholjäsningen och den malolaktiska jäsningen sker på ståltank, druvsort för druvsort. Efter den andra jäsningen på butelj får vinet ligga på sin jästfällning i 3 år.

Bland de vita föll jag för *2011 La Dame* från Domaine de Rocheville med sin härliga doft av acaciahonung blandad med mandelbiskvier och nybakade briocher. Låter smarrigt, eller hur? Domaine de Rocheville är en ung firma som grundades så sent som 2004 av Philippe Proché och hans fru Agnes, som länge hade letat efter en lämplig vingård. Efter det att druvorna har skördats, huvudsakligen för hand, sker alkoholjäsningen till < 2 gram socker per liter varefter vinet får ligga på jästfällningen på ekfat under 9 månader.

Rosé-rallyts segrare denna månad är utan tvekan *2012 Chateau La Rouvière Rosé* från Domaines Bunan i Bandol med sin rika, tilltalande doft av brända mandlar, sandelträ och röda vinbär följt av en härlig stringens och torrhet i smaken. Så här tycker jag om rosé!

Bland de röda finns det ett riktigt hjärtevin - *1997 Pommard Premier Cru* - signerat av den makalöse Jacques Lardière på Louis Jadot. Det är en ynnest att få smaka mogen, komplex pinot noir av den här kvaliteten för en rimlig peng! Hoppas att han fortsätter att vara konsult till Jadot under många år framöver efter hans sista årgång 2012. På Les Grands Jours de Bourgogne fick vi höra att han efter sina imponerande 42 år som vinmakare på Jadot nu var i Williamette Valley i Oregon för att starta upp Jadots nya spännande projekt där. Jadot köpte nyligen Resonance Vineyard med pinot noirstockar som Jacques Lardière ska omvandla till vin. Han är alltså minst sagt aktiv i firman fortfarande och 2013 blir hans första pinot ”over there” - något att hålla utkik efter! Vinmakarrodret i Bourgogne har tagits över av Frédéric Barnier som kom till Jadot 2010 efter en tid hos Michel Picard i Chassagne-Montrachet.

Rickard Albin

Château Bonnet

Det har strulat med förra månadens fyndvin 2012 Château Bonnet Blanc Reserve som angavs kosta 109:-. När medlemmar beställt vinet har det i stället kostat 159:-. Här har det brustit i kommunikationen mellan importören Bibendum och Systembolaget. Rätt pris ska var 109:-. Bibendum har nu dragit tillbaka vinet från beställningssortimentet. I stället kan det köpas som privatimport. Tag i så fall kontakt direkt med Bibendum.

MOUSSERANDE VINER	
13 - 231:-	Luc Belaire Rare Rosé Frankrike <i>77945, Brewery International Sweden, 11,5 %</i> Doft av jord, hallon, jordgubbar och lite gelégodis. Smaken har ett lätt, sött anslag, medelfyllig mousse och ett inslag av brustreo. 90 % syrah, 5 % grenache, 5 % cinsault
15 = 249:- . ☛ - -	2007 Trilogie Crémant d’Alsace Engel Fernand et Fils, Alsace, Frankrike <i>77715, Vinunic, 12 %</i> Generös, utvecklad, komplex doft av mogen gul frukt, citronskal, ylle, arrak och nougat. Balanserad, harmonisk smak med bra frukt, integrerad syra, lagom stor mousse och ett uns bittert avslut. 80 % chardonnay, 10 % pinot noir, 10 % pinot blanc. Säljs endast i 3-pack
15,5 = 250:- . ☛ - -	Jacquinot Private Cuvée Brut Champagne, Frankrike <i>77834, Convino, 12 %</i> Rökig doft av ylle, citrus, chokladboll, fruktkarameller och äpple. Syrligt anslag med ganska intensiv fruktyra, medelstor mousse och sötfruktigt avslut. CN, RA: 14,5p För syrligt. Kan bara beställas till vissa butiker.
15 = 258:- . ☛ - -	Forget-Brimont Premier Cru Brut Champagne, Frankrike <i>77965, Vingourmet Sweden, 12 %</i> Rostad doft av arrak, mogna äpplen, inslag av vått ylle och ett stänk nougat. Aningen rustikt anslag med kraftig mousse, frisk fruktsyra och ett uns bitterhet i avslutet.
15,5 = 269:- . ☛ - -	Forget-Brimont Premier Cru Extra Brut Champagne, Frankrike <i>77964, Vingourmet Sweden, 12 %</i> Aromatisk, frisk doft av lätt bokna äpplen, bröd, apelsin och viss rökighet. Frisk, torr smak med hög syra och kraftig mousse.
13,5 - 278:-	Forget-Brimont Rosé Premier Cru Champagne, Frankrike <i>72086, Vingourmet Sweden, 12 %</i> Parfymerad, syntetisk doft av rosor, myggstift, vanilj och äppleskal. Speciell smak med måttlig mousse och sötsur eftersmak.
16 = 286:- . ☛ - -	2005 Cattier Brut Vinothèque Premier Cru Champagne, Frankrike <i>77734, Brewery International Sweden, 12,5 %</i> Aromatisk, ganska utvecklad, rökig doft av sötmandelskal, rostade hasselnötter, pomeranser och mogna jordgubbar. Drygt medelfyllig smak med frisk, mogen, balanserad fruktsyra och medelstor mousse.
15 - 296:- . ☛ - -	Alain Waris et Fils Tradition Brut Avize, Champagne, Frankrike <i>77445, Sevengrapes, 12 %</i> Lätt rökig doft av gips, jord, viss mineralitet och inslag av torkade citronskal. Medelfyllig smak med medelstor mousse, integrerad fruktsyra och viss restsötma.
14,5 - 1782:-/ 6x750ml	Henriet-Bazin Blanc de Blancs Champagne, Frankrike <i>76295, Svensk Champagneimport, 12 %</i> Medelstor, fruktig doft av mineral, gula äpplen, kittost och ett uns fino-ton. Ung, lite oborstad smak med syrlig fruktsyra, generös mousse och viss restsötma.
15,5= 1782:-/ 6x750ml	Henriet-Bazin Blanc de Noir Champagne, Frankrike <i>77835, Svensk Champagneimport, 12,5 %</i> Ganska yppig doft av körsbär, jordgubb, blodgrape, jord, mandelmassa, arrak och nötter. Lätt rustik smak med rejäl mousse, oslipade syror och viss bitterhet i avslutet.

NYHET GUIGAL

Guigals Côtes du Rhône Rosé är en traditionellt tillverkad ”rosé de saignée” gjord på fyra druvor. Grenache visar årgångens utmärkta fruktintensitet, Cinsault ger balans och friskhet, Syrah bjuder på den vackra färgen och Mourvèdre ger det lilla extra.

BESTÄLLNINGSVARA



Nr 76846 Côtes du Rhône Rosé 2012 89 kr Alkoholhalt 13%. Kan beställas på systembolaget.se eller i butik.

VINUNIC
WWW.VINUNIC.SE

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem

16 = 1782:-/ 6x750ml	Vazart Coquart Brut Reserve Chouilly, Champagne, Frankrike 76296, <i>Svensk Champagneimport AB, 12 %</i> Aromatisk, ganska utvecklad, komplex doft av vått ylle, gula äppleskal, chokladpraliner och ljus nougat. Ren, elegant smak med fin balans, gräddig mousse, lagom pigg fruktsyra och fin längd.
14,5 - 308:-	2004 Forget-Brimont Premier Cru Millésime Champagne, Frankrike 72624, <i>Vingourmet Sweden, 12 %</i> Muscatliknande doft av citronkarameller, gröna krusbär, pomeranser och smör. Förvånansvärt ung smak med hög fruktsyra, måttlig mousse och ingen direkt personlighet.
16,5 + 359:- - ♥ - -	Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Champagne, Frankrike 77380, <i>Jakobsson & Söderström, 12 %</i> Ganska komplex, elegant doft med fin mineralitet, lätt rökig-het, lättrostad toast, apelsin och hasselnötter. Ganska fyllig, utvecklad smak med medelstor mousse, pigg fruktsyra och ett uns bitterhet i avslutet.
14 - 381:-	Lanson White Label Champagne, Frankrike 73758, <i>Chris-Wine Sweden, 12,5 %</i> Medelfyllig doft av omogna jordgubbar, smultron, vita persikor och citronkex. Sötsyrlig smak av fruktkarameller, medelstor mousse och tydlig restsötma.
- 396:-	Merchantelles Étoiles Georges & Roger Antech, Crémant de Limoux, Frankrike 77956, <i>Merchantelle, 12 %</i> Antech Héritage Brut Millésimé 2010 Ganska lätt, något rökig doft av skumbanan, citrus och ylle. Knappt medelfyllig, frisk smak med pigg fruktsyra, ganska storbubblig mousse och rent avslut. 14p Antech Émotion Brut Rosé 2010 Lätt brödig, sötfruktig doft av vita blommor, jordgubb och ett uns arrak. Ganska vinös smak med bubblig mousse, toner av röda bär och ganska torrt slut. 13.5p
15 - 496:-	Alain Waris et Fils Rosé Brut Avize, Champagne, Frankrike 77447, <i>Sevengrapes, 12 %</i> Kryddig doft av jordgubbskräm, röda vinbär och ost. Ung, saftig, ganska smakrik med frisk fruktsyra, rejält löddrande mousse och visst bett i eftersmaken samt ett uns sötma.
14 - 497:-	Alain Waris et Fils La Rose des Desserts Demi-Sec Avize, Champagne, Frankrike 77986, <i>Sevengrapes, 12 %</i> Lätt parfymerad doft av röda bär, rosor, tandkräm och mentol. Fruktig, söt smak med relativt låg fruktsyra och liten mousse.
11 - 85:-	Voga Prosecco Extra Dry VS S.r.l., Italien 77116, <i>Bibendum, 11 %</i> Ung, frisk söt doft av granny smithäpplen och aningen jäst. Sötfruktig, neutral och lätt syrlig smak med bubblig mousse. 100 % glera.
13,5 - 169:-	Bortolomiol Filanda Rosé Brut Riserva Bortolomiol, Italien 76250, <i>Jakobsson & Söderström, 12 %</i> Lätt parfymerad doft av jord, papp, gips och röda bär. Neutral smak med diskret syra och inslag av toffé, citrus och jordgubb, stora bubblor och ett kort slut. Pinot nero.
13 = 121:-	Pere Ventura Tresor Rosé Brut Pere Ventura i Familia, Cava, Spanien 77452, <i>Brewery International Sweden, 11,5 %</i> Doft av hallon, röda körsbär, sötmandel och marsipan. Smaken domineras av röda bärtoner, har spänstig fruktsyra och aningen tannin. Ett fräscht vin trots att moussen snabbt klingar av. 100 % trepat.

13,5 = 141:-	Pere Ventura Cuvée Maria del Mar Gran Reserva Pere Ventura i Familia, Cava, Spanien 77511, <i>Brewery International Sweden, 11,5 %</i> Fyllig, lätt rökig, karaktärsfull doft av mogen gul frukt med inslag av romerska bågar och vått ylle. Smaken är mer återhållen med låg fruktsyra, knappt medelstor mousse och relativt kort avslut. Doften klart bättre än smaken!
--------------------	--

VITA VINER	
13 = 109:-	2010 Wynns Coonawarra Estate Riesling Wynns Coonawarra Estate, South Australia, Australien 70830, <i>Ward Wines, 12,5 %</i> Generös, druvtypisk doft av petroleum, cykelaffär och torkade citronskal. Fruktig smak med mild fruktsyra, lätt oljig kropp och ett uns restsötma.
10 = 59:-	2013 Black Tower White Bubbly Reh Kendermann, Eu 72350, <i>Hermansson & Co, 9,5 %</i> Ung doft av päron, gröna krusbär och godis. Lätt bubblande smak med lätt kropp, viss sötma och neutral, fruktig, ganska frisk stil.
12,5 = 81:-	2012 Bouchard Aîné Chardonnay Bouchard Aîné et Fils, Frankrike 82534, <i>Chris-Wine Sweden, 13 %</i> Diskret doft av ylle, päron, gräs och tallbarr. Enkel smak med lätt kryddighet, knappt medelfyllig kropp, korrekt fruktsyra och viss beska i avslutet.
13 + 87:-	2012 Beauvignac Chardonnay Les Costières de Pomerols, Pays d’Oc, Frankrike 79372, <i>Triplus Vinhandel, 13,5 %</i> Doft av syrliga karameller och tropisk frukt. Vinet ger intryck att vara ekat utan att vara det. Bra balans mellan sötman och den mjuka fruktsyran i en lång eftersmak.
13 = 594:-/ 6x750ml	2011 Vignobles Guilhem Le Chardonnay Pays d’Oc, Frankrike 75385, <i>EN Vininspiration, 13,5 %</i> Lätt ekad doft med inslag av citron, banan och ett uns mineral. Rund, fruktig smak med fyllig kropp, markerad ek, ganska återhållen syra och schysst balans.
14 + 99:-	2012 Vignobles Guilhem Le Sauvignon Pays d’Oc, Languedoc-Roussillon, Frankrike 70760, <i>EN Vininspiration, 12 %</i> Diskret, återhållen doft med lätt blommiga citruster. Harmonisk smak med viss fetma, fin renhet, allt bra integrerat och med ett uns mineralitet i avslutet.
13,5 + 120:-	2012 La Jouvencelle Domaine de Rocheville, Anjou-Saumur, Frankrike 79701, <i>Winebee, 12,5 %</i> Något återhållen, lätt rökig doft av ylle, gul frukt och torkade aprikoser. Ung, fyllig smak med hög fruktsyra, trevlig mineralitet, bra struktur och citrus och harts i eftersmaken.
13,5 = 127:-	2012 Domaine Grande Romane Blanc Pierre Amadieu, Côtes du Rhône, Frankrike 71924, <i>Vingourmet Sweden, 13 %</i> Nyanserad, fruktig doft med lätt inslag av ek, smör och vanilj. Drygt medelfyllig smak med viss kryddighet, toner av grön melon, frisk syra och fin balans. 100 % clairette.
13,5 + 131:-	2010 Bestheim Riesling Grand Cru Rosacker Alsace Grand Cru, Frankrike 75344, <i>Giertz Vinimport, 12,5 %</i> Ganska utvecklad doft av honung, vita blommor och gula plommon. Generös smak av mogen gul frukt, ganska hög fruktsyra, småoljig kropp och viss restsötma.
13 = 135:-	2012 Chablis Château de Chemilly Frankrike 71680, <i>Winebee, 12,5 %</i> Doft av gröna äpplen, citrus och mineral. Ung smak med ren, frisk syra, ganska lätt kropp och viss mineralitet i eftersmaken.

ÅRETS
IMPORTÖR
2013
ALLT OM VIN



THE TASTE OF
MAZZEI
TUSCANY

Mer än
prisvärt!

Allr om Mat 20131008

Fynd!

Anders Röttorp 20140113

Fynd!

Allt om Vin
Stora Vinguiden 2014

Nr. 22955
SERRATA BELGUARDO
13,5% vol, 750 ml.
109 kr.

THEWINEAGENCY.SE

Alkohol är beroendeframkallande

20 Munskenen nr 3 • 2014

13,5 = 139:- . ☞ --	2012 Chablis Albert Bichot, Frankrike <i>85578, Nigab, 12,5 %</i> Medelfyllig doft av äpple, citrus och vått ylle. Ung smak med hög, ren syra, ganska lätt kropp och mineral i eftersmaken.
13 - 160:-	2012 Château La Calisse Blanc Coteaux Varois, Provence, Frankrike <i>75955, Winebee, 14 %</i> Doft av örter, citrus, godisbutik och ett stänk gräs. Kryddig, aromatisk smak med medelhög syra och tydlig alkohol. 70 % rolle, 20 % grenache blanc, 10 % clairette.
15 + 160:- . ☞ --	2011 La Dame Domaine de Rocheville, Anjou-Saumur, Frankrike <i>79699, Winebee, 15 %</i> Komplex, generös, utvecklad doft av honung, aprikosmar-melad, mandelbiskvier, ylle, bivax, nybakad brioche och trevlig rökighet. Fyllig, balanserad smak med bra frukt, hög, ren syra, fyllig kropp med fin fetma och lång eftersmak. Snudd på fynd!
13 - 170:-	2011 Vignoble des 2 Lunes Pinot Gris Sélénite Buecher-Fix, Alsace, Frankrike <i>76721, Convino, 14 %</i> Återhållen doft av mogen, gul frukt och viss rökighet. Rund, fruktig smak med tydlig sötma, integrerad fruktsyra, fyllig kropp och viss beska i eftersmaken. Kan bara beställas till vissa butiker.
14,5 = 199:- . ☞ --	2008 Chablis Premier Cru Les Vaillons Albert Bichot, Frankrike <i>84284, Nigab, 13 %</i> Medelfyllig, finstämd doft av citrus, arrak och mineral med inslag av ylle. Balanserad, ganska elegant smak med lagom spänstig fruktsyra, knappt medelfyllig kropp och harmonisk eftersmak.
15 - 280:-	2012 Cigalus Blanc Gérard Bertrand, VdP d'Oc, Frankrike <i>72530, Ward Wines, 14,5 %</i> Generös doft av mogna citroner, päron, gul melon, rostad ek, bivax och ett stänk arrak. Intensiv, rik smak med frisk, hög syra, fyllig, fet kropp och lång eftersmak med alkoholvärme.
16 - 399:- . ☞ --	2010 Chablis Grand Cru Les Preuses La Chablisienne, Frankrike <i>75394, Vinunic, 13 %</i> Elegant doft av gröna äpplen, vita persikor, stenkross, ylle, mogna citroner och hasselnötter. Fyllig smak med bra tryck, frisk, hög fruktsyra, ganska oljig kropp, bra längd och elegant torrhet. JW: 17p
13,5 + 105:-	2012 Grechetto Colli Martani Plani Arche, Colli Martani, Umbrien, Italien <i>79686, N&W Vinimport, 14 %</i> Utvecklad doft i lätt söttaktig stil med inslag av konserverade päron, honung, banan och ett stänk arrak. Aromatisk, friskt fruktig smak med markerad syra, tydlig druvsötma och bra balans.
12,5 - 292:-/ 2x750ml	2012 Roero Arneis Boffa Carlo, Piemonte, Italien <i>79979, Forscon, 13,5 %</i> Blommig doft av grön stenfrukt, liche och ananas. Smakrik, moget fruktig med inslag av fruktkompott, tydlig restsötma och ganska låg syra.
13,5 - 203:-	2012 Gavi Di Gavi Villa Sparina, Piemonte, Italien <i>79727, Forscon, 12,5 %</i> Fruktig doft av äpple, hallon och lite kola. Frisk, ung, fruktig smak med bra syra och viss bitterhet i avslutningen. 100 % corvese.
16 = 250:-	2012 Giuseppe Quintarelli Bianco Secco Veneto, Italien <i>70150, Triplus Vinhandel, 12,5 %</i> Medelfyllig doft av harts, bivax, persikor, tropisk frukt, vin-bärsblad och ett uns skumbanan. Medelfyllig, ren, harmonisk smak med integrerad syra, återhållen frukt och vaxig textur. Garganega, trebbiano, sauvignon, chardonnay. MS, RA: 14 p.

14 + 130:- . ☞ --	2012 Mount Nelson Sauvignon Blanc Campo di Sasso, Marlborough, Nya zeeland <i>75723, Ward Wines, 12,5 %</i> Fina rena toner av citrus, lichie, krusbär, vinbärsblad och lite persika. Smaken har slank attack, aromatisk mitt med mycket bra balans i syrorna och en lång, torr eftersmak med inslag av citruskarameller.
12,5 = 89:-	2012 Porrais Douro Branco Quinta de Porrais, Douro, Portugal <i>70605, Giertz Vinimport, 12,5 %</i> Ganska sluten doft av papp, vax, arrak, och vanilj. Ganska fet och simmig smak med viss kryddighet, aning beska, besked-lig syra, nedtonad frukt och ett torrt matvänligt avslut.
13,5 - 187:-	2010 Palpite White Fitapreta Vinhos, Alentejo, Portugal <i>73408, Winebee, 13,5 %</i> Medelfyllig doft av Romerska bågar, karamelliserade citronskal och inslag av harts. Ung citrussmak med bra frukt, ganska hög fruktsyra ocjh stringent kropp.
12 = 84:-	2012 El Quintanal Verdejo Cillar de Silos, Rueda, Spanien <i>79704, Winebee, 13 %</i> Frisk, gräsig doft av svarta vinbärsblad och passionsfrukt. Smaken är ung med schysst frukt, ganska pigg syra och hygglig struktur.
13,5 + 594:-/ 6x750ml	2012 Vivanco Blanco Rioja Bodegas Dinastia Vivanco, Rioja, Spanien <i>72208, Robert Rask Vinhandel, 12,5 %</i> Fräsch, fruktig doft av persika, färsk aprikos, vita stenfukter och citrus. Slank, hård, sylrig, torr, ren smak med mineral och stringent avslut.
11 = 74:-	2013 Stellenrust Chenin Blanc Stellenbosch, Sydafrika <i>70827, Nigab, 14 %</i> Ren, ung, enkel doft av vita blommor, corn flakes och ett stänk ylle. Ganska smakrik, aningen otämjd, söttaktig med rund kropp och markerad syra.
12,5 - 132:-	2013 Cederberg Bukettraube Cederberg Private Cellar, Cederberg, Sydafrika <i>74779, Jakobsson & Söderström, 13 %</i> Doft av solmogna krusbär, lime och tropiska frukter. Halvtorr, lätt spritsig smak med balanserande fruktsyra, inslag av päron och ett kort avslut.
12,5 = 99:-	2012 Friedrich-Wilhelm-Gymnasium Schiefer Ries-ling Trocken Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland <i>72150, Winemarket Nordic, 12 %</i> Lätt blommig, parfymerad doft med ganska frisk frukt. Lätt, ung fruktig smak med markerad syra.
13,5 = 147:-	2008 Graacher Himmelreich Riesling Spätlese Friedrich-Wilhelm-Gymnasium, Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland <i>72122, Winemarket Nordic, 8,5 %</i> Rent fruktig, blommig doft av mineral och diesel. Fruktig, ung smak med rund kropp, kittlande syra, bra balans och restsötma.
12 - 150:-	2012 Esherndorfer Lump Silvaner Kabinett Trocken Weingut Rainer Sauer, Franken, Tyskland <i>71074, Winebee, 12,5 %</i> Lätt kryddig doft av citrus, gräs och ett stänk parfym. Ganska neutral smak med viss beska och utan större personlighet.
14 - 180:-	2012 Freiraum Silvaner Qualitätswein Trocken Weingut Rainer Sauer, Franken, Tyskland <i>71714, Winebee, 13 %</i> Fruktig doft av päron, papp och jord. Fruktig smak med viss restsötma, läskande syra, ung grön fruktighet samt aning kryddighet.
14 - 216:-	2012 Escherndorfer Lump Riesling VDP Erste Lage Weingut Rainer Sauer, Franken, Tyskland <i>71895, Winebee, 13,5 %</i> Aromatisk, aningen söt doft av liche, vax, päron och ett uns petroleum. Rund, bra frukt, pigg syra och lite restsötma. Välgjort.

ÅRETS MUNSKÄNKSVIN 2013



Motivering Gran Reserva 2005:
"I ett ständigt större och alltmer variationsrikt utbud av nya viner har ändå klassikerna sin givna plats. De är referensviner sprungna ur lokala druvsorter, terroirer och traditioner som det alltid är ett nöje att återkomma till. Rioja Gran Reserva är ett sådant vin, och en producent som ger att fint uttryck åt det, är Bodegas Valdemar.

CONDE DE VALDEMAR
 GRAN RESERVA 2005

Art.nr: 12601
Alk.halt: 13,5 % vol, 750 ml

CONDE DE VALDEMAR
 CRIANZA 2009

Art.nr: 12659
Alk.halt: 13,5 % vol, 750 ml

CONDE DE VALDEMAR

Sedan 1889 har familjen Bujanda producerat Rioja-viner av yppersta klass vilka vunnit erkännande runt om i världen.

Sigva

www.sigva.se

Alkohol är beroendeframkallande

15 - 275:-	2011 Rüdesheim Berg Rottland Riesling Erstes Gewächs WG Johannishof, Rheingau, Tyskland <i>73525, Triplus Vinhandel, 13,5 %</i> Aromatisk, druvtypisk doft av petroleum, ventilgummi, vita blommor, honung, aprikos, dansk citronvann och radergummi. Fyllig, rik smak med skarp syra, tydlig restsötma, fyllig kropp och lång eftersmak.
14,5 - 333:-	2008 Talley Vineyards Chardonnay Arroyo Grande Valley, Kalifornien, USA <i>79545, Sundell Selections, 14,5 %</i> Generös, utvecklad doft av vätt ylle, wettexduk, pop corn, gul, mogen frukt, choklad och rostad ek. Fyllig smak med tydlig svavelton och ek, vital syra, måttlig frukt och lång eftersmak med ett uns bitterhet. Kan endast beställas till vissa butiker.
13 = 116:-	2012 Laurenz V Singing Grüner Veltliner Laurenz Five Fine Wine, Niederösterreich, Österrike <i>71685, Ward Wines, 12 %</i> Citron i doften med inslag av mango och krusbärsblad. Medelfyllig smak med mjuk fruktsyra och vitpepprigt slut.
13 = 129:-	2012 Laurenz V Friendly Grüner Veltliner Laurenz Five Fine Wine, Kamptal, Österrike <i>71078, Ward Wines, 12,5 %</i> Doft av äpple, melon, mango, citron och lite tutti frutti. Smaken är ganska fyllig med äppelinslag, eftersmaken har balanserade syror och en viss mineralitet.
13 - 140:-	2012 Sauvignon Blanc Klassic Thomas Strohmaier, Weststeiermark, Österrike <i>70089, Seaside Tasters, 12,5 %</i> Stor, typisk sauvignondoft av krusbär, gräs och fläder samt en frisk citronton. Knappt medelfyllig, rund kropp med frisk syra och en fruktig, okomplicerad eftersmak.
12,5 - 143:-	2011 Brandl Weinberge Pfaffenberg Grüner Veltliner Familie Brandl, Kamptal, Österrike <i>73539, Seaside Tasters, 12,5 %</i> Ren, återhållen doft med inslag av örter och gräs. Ung, ganska neutral, fruktig smak med lätt sötma och medelhög syra.
13,5p = 152:-	2011 Brandl Riesling Terrassen Familie Brandl, Niederösterreich, Österrike <i>73135, Seaside Tasters, 12,5 %</i> Ung doft av grapefrukt, radergummi och mineral. Ung, grön smak med något stjälgig fruktsyra och medelfyllig kropp.
13,5 - 200:-	2011 Brandl Heiligenstein Riesling Erste Lage Familie Brandl, Kamptal, Niederösterreich, Österrike <i>73274, Seaside Tasters, 14 %</i> Blommig, lite söt, alkoholig doft av skumbanan och godis. Ung, ännu oförlöst, fruktig smak med inslag av mineral.

ROSÉVIN	
9 - 456:-/ 6x750ml	2013 Vignerons Arbeau Rosé Passion & Pamplemousse Vignobles Arbeau, Frankrike <i>76927, Merchantelle</i>
13 + 79:-	2013 Côtes de Provence Pierre Paul Rosé Domaines Pierre Chavin, Frankrike <i>74125, The Wine Team, 12,5 %</i> Jordig doft av vätt ylle och röda bär samt viss kryddighet. Medelfyllig, ganska rik smak med mineralsälta i en helt torr stil med ett uns beska i avslutet.
13 + 89:-	2012 Gris Blanc Rosé Gérard Bertrand, Pays d’Oc, Frankrike <i>70419, Ward Wines, 13 %</i> Doften med inslag av jordgubb, nickelkarameller, lite luktsuddgummi och rosenblad. Smaken har en liten tilltalande saftighet, tutti frutti och smultronton, återhållna, balanserade syror och medelstor kropp.

13 + 107:-	2012 Château Riotor Rosé Côtes de Provence, Frankrike <i>74816, Ward Wines, 13 %</i> Doft av smultron, hallonkarameller, ett stänk örter och bokna äpplen. Smak med en liten jordgubbssötma i attacken, fetma och en syra i balans.
13,5 = 144:-	2013 Minuty Prestige Rosé Château Minuty, Côtes de Provence, Frankrike <i>79353, Ward Wines, 13 %</i> Doften har en ganska ren hallonkaramellton, luktsuddgummi, gråpäron och lite tutti frutti. Smaken är elegant med en bra spänstig och balanserad syra.
13,5 - 178:-	2012 Moulin des Costes Rosé Domaines Bunan, Bandol, Frankrike <i>70576, Vingourmet Sweden, 13,5 %</i> Fruktig, aningen söt doft med toner av grape, apelsinskal, gräs och örter. Medelfyllig, solfruktig smak med relativt pigg syra och medelfyllig kropp.
14 = 181:-	2012 Cloud Chaser Rosé Sovereign Brands, Côtes de Provence, Frankrike <i>79741, Brewery International Sweden, 13,5 %</i> Doft av jordgubbar, melon och lite banan. Smaken är ganska rund med nickelkarameller, återhållna tanniner, en lätt oljighet och bra balanserade syror.
14,5 = 198:-	2012 Chateau La Rouvière Rosé Domaines Bunan, Bandol, Frankrike <i>70679, Vingourmet Sweden, 13,5 %</i> Aromatisk, rik, örtig doft av röda vinbär och andra röda bär, brända mandlar, ceder och sandelträ. Fyllig, balanserad smak med stringens och fin torrhet, lagom stor kropp och lång, fin eftersmak. Snudd på mer än prisvärt!
13,5 - 205:-	2013 Rose et Or Château Minuty, Côtes de Provence, Frankrike <i>79355, Ward Wines, 13 %</i> Medelfyllig, lite parfymerad doft med inslag av fransk nougat, buxbom, kokta kronärtskockor och polish. Ung, lite sylrig smak med frisk fruktsyra, lätt kropp och viss oljighet.
11,5 = 89:-	2013 Rosa dei Masi Masi, Veneto, Italien <i>79430, Philipson Söderberg, 13,5 %</i> Lätt rödfruktig, rättfram doft med viss sötma. Medelfyllig smak med tydlig fruktsötma och aningen beskt slut i oklanderlig stil. 100 % refosco.
13 - 294:-/ 2x750ml	2012 Montej Rosé Villa Sparina, Monferrato, Piemonte, Italien <i>76819, Forscon, 12,5 %</i> Lätt blommig doft av örter och körsbär. Smaken präglas av körsbären, har lätt kropp, försiktiga tanniner, tydliga fruktsyror och försiktigt bittert slut. Barbera, dolcetto,
11 = 71:-	2012 Gran Feudo Rosado Chivite, Navarra, Spanien <i>22501, Ward Wines, 13 %</i> Medelfyllig doft av hallon och smultron. Viss rundhet i smaken, dämpade tanniner och tydliga fruktsyror. 100 % garnacha.
11,5 = 79:-	2013 Marqués de Riscal Rosado Rioja, Spanien <i>79295, Nigab, 13,5 %</i> Lätt sötkryddig doft av krusbär och hallon. Återhållen, fruktig smak med aningen kärv mittpalett och solvarmt slut. Tempranillovin.
12 = 89:-	2013 Kanonkop Kadette Pinotage Rosé Kanonkop Estate, Stellenbosch, Sydafrika <i>74315, Nigab, 14 %</i> Ganska fyllig doft med inslag av jordgubb, skogshallon och körsbär. Medelfyllig, balanserat fruktig smak med lätt kropp.



EN KLASSIKER FRÅN KAMPANIEN

Taurasi Feudi di San Gregorio

Välbalanserad, rund smak av mörka bär med bra syra, söta och polerade tanniner samt aromatisk, lång eftersmak. Passar till smakrika rätter av stekt eller grillat kött av nöt eller vilt som hjort, rådjur, ren och älg samt till vällagrade hårdostar.

ART.NR: 6282. PRIS: 152 KR
75CL. 14% VOL. ÅRGÅNG 2008

UTSEDD TILL EN AV
ÅRETS RÖDA VINNARE
”De bästa röda trotjänarna på den svenska vinlistan”
92 POÄNG, ALLT OM VIN NR 1 2014

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

RÖDA VINER	
14 - 201:-	2011 Chakana Ayni Malbec Chakana Wines, Cuyo, Mendoza, Argentina <i>70978, Bibendum, 15 %</i> Ung, varmt syltig, mörkfruktig doft av björnbär, kokos, vanilj och enbär. Sötfruktig smak med viss beska i mittpaletten, frisk syra och snabbt avklingande slut.
10 - 229:-/ 3000ml	2013 The Black Shiraz Berton Vineyard, South Eastern Australia, Australien <i>6131, Hermansson & Co, 14,5 %</i> Öppen doft av mörk frukt, björnbär och vanilj. Fruktig, bärig, lätt bränd smak, drygt medelfyllig kropp och enkelt avslut.
14 + 129:-	2009 Mad Fish Pinot Noir Madfish Wines, Western Australia, Australien <i>75836, Ward Wines, 14 %</i> Hallon och kafferosteri i doften blandat med charkuterier. Smakrikt vin med försiktiga tanniner, avrundade fruktsyror och lång eftersmak.
10 = 189:-/ 3000ml	Louis Pascal Selection Noir Shiraz Pays d'Oc, Frankrike <i>74148, Trans Nordic Selections, 13 %</i> Varm, sötbärig doft med inslag av toffé och lätt syntetisk tutti frutti. Enkel, fruktig, söt smak med ringa tanniner i en lättillgänglig stil.
12 = 99:-	2011 Gérard Bertrand Languedoc Frankrike <i>71472, Ward Wines, 13,5 %</i> Ganska fyllig, söt doft av skomakeri, björnbär, tobak och pepparkaka. Medelfyllig smak med modesta tanniner, mjuka fruktsyror och medelstor kropp.
12 - 99:-	2012 Gérard Bertrand Réserve Spéciale Pinot Noir Gérard Bertrand, Pays d'Oc, Frankrike <i>79210, Ward Wines, 12,5 %</i> Doft av hallon, plommon, nickel, vanilj och lite kokos. Smaken är saftig med runda tanniner, chokladig frukt och torrt slut med liten bitterhet.
12 - 99:-	2011 Gérard Bertrand Saint Chinian Gérard Bertrand, Coteaux du Languedoc, Frankrike <i>71229, Ward Wines, 14 %</i> Mörk röd färg. Doft med inslag av björnbär, plommon, apelsinskal och ett lite plåtigt, instängt anslag. Smaken är rund och mjuk med skogsbär och avslutet har polerade tanniner och inslag av mörk choklad med en liten bitterhet.
12,5 - 113:-	2011 Albin Jacumin Les Bedines Albin Jacumin, Rhône, Frankrike <i>74724, Triplus Vinhandel, 14,5 %</i> Mycket mörk röd färg. Vinet har inslag av hallon, björnbär, svavel och provençalska örter. Smaken är rund och saftig med återhållna tanniner och avslut med polerade tanniner.
12,5 = 116:-	2011 Les Deux Anges Domaine de Cabasse, Rhône, Frankrike <i>70664, Convino, 14 %</i> Ung, anigen syltig, blå frukt av "frutti di bosco", lavendel och lätt vaniljton. Ungt bärig, fruktig smak med pigg syra, medelfyllig kropp och något beskt slut. Kan bara beställas till vissa butiker.
13 = 117:-	2011 Côtes du Rhône Grande Réserve Pierre Amadieu, Rhône, Frankrike <i>71253, Vingourmet, 14 %</i> Ung, lite bläckig, blå frukt med inslag av örter, lavendel och ek. Mjuk, något utvecklad, rund smak med toner av röda bär, bra syra och solvarm kropp.
13 = 130:-	2011 Mouton Cadet Vintage Edition Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, Frankrike <i>70506, Ward Wines, 13,5 %</i> Dov doft av kolasnablar, smörkola, björnbär och tjära. Ung smak med hög syra, något mera resonabla, men torra tanniner och medelfyllig kropp.

13 - 160:-	2011 Château La Calisse Rouge Coteaux Varois, Provence, Frankrike <i>75142, Winebee Winebee AB, 14 %</i> Mörk, syltig doft av torkade örter och ett stänk smörkola. Ung, oförlöst, fruktig smak med spretiga komponenter, frisk syra och unga strama tanniner. 50 % syrah, 50 % grenache noir.
14,5 = 177:-	2011 Crozes-Hermitage Les Caladières Pierre Amadieu, Rhône, Frankrike <i>71893, Vingourmet Sweden, 13 %</i> Tät doft av kryddig mörk frukt, svarta oliver, tjära, vitpeppar och lagerblad. Medelfyllig, ung, frisk, fruktig smak med pigg syra, bra balans och klädsam alkoholhalt.
14 = 179:-	2010 Château des Jacques Louis Jadot, Moulin-à-Vent, Frankrike <i>71804, VinUnic, 13 %</i> Dov, fruktig doft av körsbär, hallon med viss komplexitet och inslag av läder. Harmonisk, balanserad smak av mogen frukt, runda tanniner och lagom pigg fruktsyra.
14,5 = 187:-	2011 Gigondas Romane Machotte Pierre Amadieu, Frankrike <i>71360, Vingourmet Sweden, 14,5 %</i> Bärig, örtig doft med toner av jordgubb och provençalska örter. Ung smak med fyllig kropp, torr, fluffig, fin frukt, inslag av lagerblad, röda bär och gummi och varmt avslut.
15 = 189:-	2008 Moulin des Costes Rouge Bunan Bandol Domaines Bunan, Bandol, Frankrike <i>70680, Vingourmet Sweden AB, 13,5 %</i> Doft av björnbär, svarta körsbär, läder, mörk choklad, tobak och gröna örter. Smaken har sammetslena tanniner och balanserande fruktsyra samt mjuk, rund lång eftersmak.
13 - 1188:-/ 6x750ml	2010 Domaine de Mériguet Malbec Janicot, Cahors, Frankrike <i>76337, Avivera, 14 %</i> Fruktig, kryddig, ung, bränd doft av slånbär och björnbär. Ung, fruktig smak med torra tanniner, stjälkig syra och medelfyllig kropp.
13,5 - 200:-	2011 Château La Calisse Patricia Ortelli Rouge Coteaux Varois, Provence, Frankrike <i>70621, Winebee, 15 %</i> Ung, lätt rökig doft av röda bär och ett stänk salmiak. Medelfyllig, ungt fruktig smak med strama, lite oborstade tanniner och pigg syra.
15 = 210:-	2010 Domaine Grand Romane Pierre Amadieu, Gigondas, Frankrike <i>72592, Vingourmet Sweden, 14,5 %</i> Rökig, köttig doft av mineral, vitpeppar, lagerblad och torkade örter. Ungt mörkfruktig, smakrik med ren, fin syra och bra balans.
14,5 = 247:-	2010 Gigondas Le Pas de L'Aigle Pierre Amadieu, Frankrike <i>71794, Vingourmet Sweden, 14,5 %</i> Rökig doft av tjära, blå frukt och svarta oliver. Varm, ung, fruktig smak med tydlig alkohol och solvarm stil.
14 - 249:-	2010 Château Gadet Terrefort Cru Artisan Médoc, Bordeaux, Frankrike <i>71166, Sevensgrapes, 13 %</i> Aromatisk, dammig doft av svarta vinbär, råttobak, grön paprika, rostad ek och tallbarr. Extraherad smak med torra tanniner, stjälkig syra och medelfyllig kropp.
15 = 249:-	2009 Cornas Les Grandes Terrasses Domaine Jaboulet, Frankrike <i>72149, Nigab, 14 %</i> Fyllig, kryddig doft av mörk choklad, svarta oliver, cederträ, kokos, kola, bigarråer, pinjenötter och rostad ek. Fruktig smak av svarta bär, tydliga tanniner, pigg syra, medelstor kropp och fin längd.
15 - 1566:-/ 6x750ml	2011 Château de Gaudou Renaissance Durou et Fils, Cahors, Frankrike <i>76336, Avivera, 14 %</i> Doft av mörka bär med toner av läder, stall och salvia. Rik smak av björnbär och svarta körsbär med inbäddad ek, ganska strama tanniner, bärande fruktsyror och lång eftersmak.

Xavier

RHÔNE VALLEY

BÄSTA KÖP!

Allt om vin, nr 3 2013



Aftonbladet 21/4 2013



Expressen 18/6 2013

“Xavier är vinets svar på fotbollens José Mourinho”

Lennart Odlander, Bil & Bostads vinexpert, v 8 2014

XAVIER Grenache Vieilles Vignes*
Artnr 2151, 85 kr, 750 ml. Alc. 14,5% vol.

*Gamla vinstockar som ger mer koncentrerad frukt.

Varannan förare som omkommer i singelolyckor i trafiken är alkoholpåverkad.

14,5 - 278:-	2005 Chateau La Rouvière Rouge Domaines Bunan, Bandal, Frankrike <i>70240, Vingourmet Sweden, 13,5 %</i> Aromatisk, bränd doft av björnbärs/svartvinbärskompott, örter, kryddnejlika, gummi och salmiak. Fyllig, syltig smak med hög syra och tydliga, torra tanniner.
215 - 280:-	2011 Cigalus Rouge Gérard Bertrand, VdP d'Oc, Frankrike <i>72914, Ward Wines, 14,5 %</i> Koncentrerad, starkvinsliknande, lätt dammig doft av mörka bär, örter, oregano, pinje och rostade fat. Intensiv smak med hög fruktsyra, tydligt klipp i tanninerna, drygt medelfyllig kropp och markerad alkohol.
15 - 402:-	2010 Château Graves de Pez Saint-Estèphe, Bordeaux, Frankrike <i>73914, Sevengrapes, 13,5 %</i> Dov doft av svarta vinbär, grön paprika, råtabak och ett uns stallighet. Medelfyllig, torr smak med frisk fruktsyra och torra tanniner.
14 - 408:-	2010 Château Capdet Cru Artisan Saint-Julien, Bordeaux, Frankrike <i>71644, Sevengrapes, 14 %</i> Fruktdriven doft av svarta vinbär, svart lakrits, blyerts, lim, choklad och ek. Ung, stram smak med påtagligt torra tanniner, frisk fruktsyra och medelfyllig kropp.
17,5 + 449:- • • --	1997 Pommard Premier Cru Louis Jadot, Bourgogne, Frankrike <i>71301, Vinunic, 13,5 %</i> Generös, utvecklad doft av multna jordgubbar, skokräm, vått läder, rostat kaffe, kompost, Brie de Meaux, dill och stall. Fyllig, rik smak med fin balans av sammetslika, gräddiga tanniner, integrerad fruktsyra, smörig kropp och lång, komplex eftersmak.
11,5 = 199:-/ 3000ml	2012 Amore Passo MGM Mondo del Vino, Apulien, Italien <i>79415, Trans Nordic Selections, 13,5 % (OBS: 300 cl)</i> Doft av mörka kryddiga bär med vanilj och lakrits. Medelfyllig, fruktig smak med alkoholvärme och aningen bränt, kort slut.
10 + 199:-/ 3000ml	2012 Conte Ricci Piemonte Barbera MGM Mondo del Vino, Italien <i>79416, Trans Nordic Selections, 13,5 %</i> Liten fruktig, bärstöt doft av äpple och körsbär. Ung, frisk, bärig smak med slank kropp, bra balans, läskande syra och okomplicerat slut.
9 = 199:-/ 3000ml	2012 Montiferro Nero di Troia Primitivo Trans Nordic Selections, Apulien, Italien <i>72542, Trans Nordic Selections, 13,5 %</i> Dov, söt doft av torkade fikon, mörka, solvarma bär och brända toner. Söt, fruktdriven smak med måttliga tanniner, snäll syra och brändhet och bitterhet i eftersmaken.
12 = 229:-/ 3000ml	2012 i Castei Appassimento Cantinetta Vini, Italien <i>72843, Chris-Wine Sweden, 14,5 %</i> Doft av röda bär med lätt rökiga toner av tjära. Medelfyllig, friskt fruktig smak med markerad syra och kort slut.
11 = 69:-	2011 Conte Ricci Piemonte Barbera MGM Mondo del Vino, Piemonte, Italien <i>79416, Trans Nordic Selections, 13,5 %</i> Ung, blåfruktig doft med vanilj och gräs i enkel framtoning. Lätt, frisk smak av röda bär och ganska hög syra.
12 = 85:-	2012 Amore Passo MGM Mondo del Vino, Apulien, Italien <i>79415, Trans Nordic Selections, 13,5 %</i> Varmfruktig, lite kokt doft av röda bär, blommor och gräs. Rund, söttaktigt fruktig och eldig smak med låg syra och restsötma.

13 + 89:-	2009 Casa Capriolo Governo Toscana, Italien <i>71002, The Wine Team, 14 %</i> Mogen doft med inslag av läder, kaffe och multna löv. Knappt medelfyllig, fruktig, bärstöt, sträv och rustik smak med lädertoner, viss mognad och kort eftersmak.
13 + 89:-	2011 Conte Ricci Nobiltà Ripasso Trans Nordic Selection, Valpolicella, Italien <i>79418, Trans Nordic Selections, 13,5 %</i> Doft av plommon, mandelmassa, choklad, körsbär, tobak och rostat kaffe. Smaken har lätt stringent attack med plommon och svarta vinbär, torra men balanserade tanniner och en liten eldighet i avslutet.
13 = 99:-	2012 Amelia Adamo Negroamaro Providential Wines & Spirits AB, Apulien, Italien <i>76810, Providential Wines & Spirits, 13,5 %</i> Varm, aningen rustik doft med frukt, plommon och toner av glöggkryddor. Söt, bärig, fruktig, knappt medelfyllig smak med spänstig syra och torkad frukt i eftersmaken.
12 - 101:-	2012 Brigaldara Valpolicella Classico Brigaldara, Italien <i>78115, Winemarket Nordic, 13 %</i> Aromatisk, örtig doft med lätta toner av fat och bär. Frisk smak med lätt, slank kropp, syrliga körsbär, vanilj och ett uns bitterhet i eftersmaken.
14 + 121:-	2011 I Tre Vescovi Barbera d'Asti Superiore Associati di Vinchio Vaglio Serra, Italien <i>72343, Brewery International Sweden, 13,5 %</i> Doft av svarta körsbär, svart lakrits, rosmarin och mörk choklad med inslag av viol. Fyllig smak med syror i balans och tilltalande fattoner.
13 = 127:-	2010 Chianti Il Cortile Castello Guicciardini Poppiano, Chianti Colli Fiorentini, Italien <i>74158, Brewery International Sweden, 13,5 %</i> Mörk röd färg. Doft med inslag av nypon, nickel, skogsbär och lite mandel. Smaken är adstringerande från början, har en saftig frukt och torrt avslut med höga men balanserade syror.
13 - 294:-/ 2x750ml	2012 Montej Rosso Villa Sparina, Monferrato, Piemonte, Italien <i>76827, Forscon, 13 %</i> Bärig doft av svarta körsbär och inslag av timjan. Ung, fruktig smak som präglas av körsbär och gröna örter, liten kropp, vänliga tanniner och dominerande fruktsyra. 100 % barbera.
12,5 - 148:-	2009 Máté Albatro Podere Il Falconaio di Ferenc Máté, Brunello di Montalcino, Italien <i>73468, Vingourmet Sweden, 15 %</i> Ung, fruktig, syltig doft med röda körsbär och ekvanilj. Knappt medelfyllig, fruktig smak av röda bär, hög syra, lättare kropp och kort eftersmak.
13 - 169:-	2011 Máté Rosso di Montalcino Podere Il Falconaio di Ferenc Máté, Rosso di Montalcino, Italien <i>73518, Vingourmet Sweden, 15 %</i> Aningen bränd, lite alkoholrik doft med nötter, vanilj och skopolish. Ung, något kärv, fruktig och alkoholvarm smak.
14 = 171:-	2010 Morellino di Scansano I Massi Conte Ferdinando Guicciardini, Toscana, Italien <i>74365, Brewery International Sweden, 14,5 %</i> Dov doft av moreller, mörk choklad och plommon i Madeira. Fyllig, rund smak med pigg fruktsyra, avrundade tanniner, ganska fyllig kropp och alkoholvärme i eftersmaken.
14 - 1056:-/ 750ml	2009 Gustin Barbera d'Asti Fratelli Rovero, Piemonte, Italien <i>76458, Avivera, 14 %</i> Ung doft med toner av grön paprika, syrliga körsbär, tobak, plommon och ett uns ek. Torr, sträv, bärig smak med frisk syra, slank kropp och ett torrt avslut.

www.giertz.se



BUENA VISTA CARNEROS PINOT NOIR - ART NR6380 | 750 ML | PRIS 175 :- | 14% ALK

Hälften av alla som drunknar har alkohol i blodet.

14,5 + 179:-	2011 Collemassari Montecucco Rosso Riserva Collemassari, Toscana, Italien <i>76795, Jakobsson & Söderström, 14,5 %</i> Ganska stram doft av svarta vinbär, körsbär, blyerts och ceder med visst bordeauxstuk. Ung smak med trevlig, mörk frukt, frisk syra, fruktiga tanniner och ganska generös kropp. Bra potential!
14 - 179:-	2010 Conte Ricci Nobiltà Amarone della Valpolicella Trans Nordic Selections, Italien <i>79417, Trans Nordic Selections, 14,5 %</i> Stor eldig, rökig och bränd doft med inslag av mandel och vanilj. Sötfruktig, drygt medelfyllig smak med runda, fina tanniner, bra balans, lingonaktig syra samt ett mjukt avslut.
14 = 179:-	2008 Conte Ricci Nobiltà Barolo Trans Nordic Selection, Italien <i>79419, Trans Nordic Selections, 13,5 %</i> Ganska återhållen doft av lövhög, torkade rosor och katrin-plommon. Aromatisk smak med lättare kropp, ganska hög syra och torra tanniner.
13,5 - 189:-	2010 Máté Mantus Podere Il Falconaio di Ferenc Máté, Toscana, Italien <i>73325, Vingourmet Sweden, 15 %</i> Medelfyllig, fruktig doft med inslag av tobaksblad, kolasnöre och björnbär. Smakrikt med varm fruktighet, bra syra, relativt mjuk kropp och schysst längd i eftersmaken. 100 % merlot.
13,5 - 225:-	2011 Boldo Merlot Cabernet Tre Monti, Colli d’Imola, Emilia-Romagna, Italien <i>76820, Forscon, 14,5 %</i> Ung, ganska dov doft av cassis, örter och integrerad ek. Fyllig, ung smak med hög syra och tydlig beska i mittpaletten.
14 - 239:-	2010 Máté Mania Podere Il Falconaio di Ferenc Máté, Toscana, Italien <i>73784, Vingourmet Sweden, 14,5 %</i> Dov, animalisk doft av lakrits, mörka plommon, björnbär, gummi och rostad ek. Ung, syrlig smak med hög fruktsyra, måttliga tanniner, medelstor kropp och alkoholeldig efter-smak. 100 % cabernet sauvignon.
15,5 + 247:-  - -	2009 Barbaresco Boffa Carlo, Italien <i>79696, Forscon, 13,5 %</i> Yppig, aromatisk, lätt bränd doft av rosor, lövhög, läder, tobak, tjära, korinter och ett stänk viol. Fyllig smak med hög syra, ganska torra tanniner och bra längd. CN:14,5p
14,5 - 1566:-/ 6x750ml	2009 Barbera d’Asti Rouvé Rovero Fratelli Rovero, Italien <i>70715, Avivera, 14,5 %</i> Aromatisk doft av röda bär, torkade örter, apelsinskal och lite ekvanilj. Ung stram, lite knäckig frukt med ganska mogna men strama tanniner, påtagligt frisk syra och drygt medelfyllig kropp.
14,5 - 298:-	2008 Máté Brunello di Montalcino Podere Il Falconaio di Ferenc Máté, Italien <i>73868, Vingourmet Sweden, 15 %</i> Aromatisk, lätt syrlig, portvinslik doft av körsbär, plommon, rökta charkuterier, mald sötmandel och ett stänk romerska bågar. Oborstad russinsmak med hög fruktsyra, torra tanni-ner och medelstor kropp.
15 - 1830:-/ 6x750ml	2008 Barolo Costa di Bussia Costa Di Bussia, Piemonte, Italien <i>75201, Triplus Vinhandel, 13,5 %</i> Aromatisk, medicinal doft av lövhög, rosor, råttobak, te, la-kritsrot, stall, viol och torkade plommon. Fyllig smak med bra klipp i de torra tanninerna, frisk syra och knappt medelfyllig kropp.
12,5 = 89:-	2010 Porrais Douro Tinto Quinta de Porrais, Portugal <i>70802, Giertz Vinimport, 13 %</i> Doft av plommon, körsbär, damm, choklad och lite skokräm. Smaken är torr och adstringent i attacken, frukten saftig med svarta vinbär och choklad och avslutet torrt.

12,5 - 110:-	2012 Yxes Red Fitapreta Vinhos, Alentejo, Portugal <i>76711, Winebee, 14,5 %</i> Fruktig, mörk, djup och syrlig doft med toner av viol och vanilj. Ung, bärig och aning bläckig frukt med frisk hög syra och mjuka tanniner i en medelfyllig kropp.
12,5 - 135:-	2008 Quinta do Espírito Santo Reserva Casa Santos Lima, Lisboa, Portugal <i>70942, Giertz Vinimport, 15 %</i> Dammig, rökig doft av plommon. Ganska stram, torr och syrlig smak med medelfyllig kropp, tät mittpalett med inslag av plommon och toffé samt torrt, stjälkigt avslut.
11 - 85:-	2013 El Quintanal Tempranillo Cillar de Silos, Ribera del Duero, Spanien <i>79616, Winebee, 14 %</i> Ung, friskt fruktig doft av krusbär och röda bär. Knappt medelfyllig smak med återhållen frukt, torr mittpalett och kort, enkelt slut.
11 - 88:-	2011 Riscal 1860 Tempranillo Vinos Blancos de Castilla, Castilla y León, Spanien <i>81204, Nigab, 13,5 %</i> Ung, bärigt syltig doft med friskt anslag och inslag av nypon. Solvarm smak med lite pepprig mitt, ganska frisk syra och någon beska i en rätt enkel stil.
12 - 654:-/ 6x750ml	2007 Avinyó Cabernet Sauvignon Joan Esteve Nadal, Penedès, Spanien <i>72842, Robert Rask Vinhandel, 13,5 %</i> Mörkfruktig doft med toner av julkryddor, tjära och lite lakritskola. Medelfyllig, fruktig smak med pigg syra och inslag av läder och apelsin.
14 - 177:-	2008 Vidalba Priorat Terres de Vidalba, Priorat, Spanien <i>71077, Vingourmet Sweden, 15 %</i> Doft av svarta vinbär, skokräm, läder, tobak och mörk chok-lad. Smaken har koncentrerad, fyllig attack med plommon, eftersmaken är torr, eldig och mycket stram.
15 - 307:-	2007 TOCS Priorat Terres de Vidalba, Priorat, Spanien <i>72113, Vingourmet Sweden, 15 %</i> Generös, örtig doft med inslag av stall, salmiak, charkuterier, skogsbär, asfalt, råttobak och läder. Stram, eldig smak med fyllig kropp, ganska torra tanniner, frisk syra och sälta.
15,5 - 307:-	2008 TOCS Priorat Terres de Vidalba, Priorat, Spanien <i>72506, Vingourmet Sweden, 15 %</i> Kryddig, örtig och fruktig doft med björnbär, vanilj, svarta oli-ver, charkuterier, skokräm, korinter och bränd ek. Fyllig smak med mörk, intensiv frukt, torra tanniner och alkoholvarm eftersmak.
14 - 389:-	2010 Colección Vivanco Garnacha Bodegas Dinastia Vivanco, Rioja, Spanien <i>72373, Robert Rask Vinhandel, 15 %</i> Ganska fyllig, syrlig, dammig, bränd doft av marknadska-rameller med inslag av kryddpeppar. Fyllig, fruktig smak med syrlig fruktsyra, torra tanniner, medelfyllig kropp och alkoholvärme i eftersmaken.
14,5 - 389:-	2010 Colección Vivanco Maturana Tinta Bodegas Dinastia Vivanco, Rioja, Spanien <i>72476, Robert Rask Vinhandel, 15 %</i> Fyllig doft av koncentrerad mörk frukt, vanilj, buxbom och hallon. Drygt medelfyllig smak med syrlig fruktsyra, torra tanniner och alkoholvarm eftersmak. 100 % maturana tinta.
14,5 - 389:-	2010 Colección Vivanco Mazuelo Bodegas Dinastia Vivanco, Rioja, Spanien <i>72394, Robert Rask Vinhandel, 14,5 %</i> Drygt medelfyllig, bränd doft av röda bär, pinje, choklad och söt vaniljek. Extraherad smak med syrlig fruktsyra, torra tanni-ner, medelfyllig kropp och alkoholvärme i eftersmaken. 100 % mazuelo.

13 = 132:-	2010 Cederberg Merlot Shiraz Cederberg Private Cellar, Cederberg, Sydafrika <i>76670, Jakobsson & Söderström, 14,5 %</i> Mörkfruktig doft med lätt rökighet, ekfat, tjära, kola och julkryddor. Rund, varm, fruktig smak med medelhög syra och balanserad kropp.
13,5 = 159:-	2011 Org de Rac Reserve Merlot Org de Rac, Swartland, Sydafrika <i>75302, Vinia Sweden, 14,5 %</i> Vinös doft av mörka bär, lagerblad, rotfrukter, tobak och ett stänk vanilj. Smaken har ganska fyllig kropp och är mörkt fruktig med restsötma, kokos och vanilj.
14 = 159:-	2011 Org de Rac Shiraz Reserve Org de Rac, Swartland, Sydafrika <i>75546, Vinia Sweden, 14,5 %</i> Fruktig, ekig doft av mörka plommon, svarta bigarråre, jul-kryddor och vanilj. Söt eksmak med mjuk, rund, medelfyllig kropp i lättillgänglig, bussig stil med delikat, bärig frukt.
13 = 99:-	2011 HandCraft Petite Sirah Handcraft Artisan Collection, Kalifornien, USA <i>70534, Philipson Söderberg, 14,5 %</i> Rökig, kraftig doft med inslag av rostat kaffe, viol, mörka bär och svarta oliver. Bärsöt, fruktig smak med fin, sammetslen textur, drygt medelfyllig kropp, viss rökighet, frisk syra och en aning restsötma.
12,5 - 139:-	2010 Dry Creek Heritage Zinfandel Dry Creek Vineyard, Sonoma County, USA <i>79900, Bornicon & Salming, 13,5 %</i> Frisk, fruktig doft av kola, björnbär, vanilj och örter. Smaken är medelfylligt fruktig med inslag av mörka bär, ek, påtaglig sötma, vanilj, återhållen fruktsyra och klädsam alkoholton.
13,5 = 149:-	2012 Byron Santa Barbara Pinot Noir Byron Winery, Santa Barbara County, USA <i>72157, Winemarket Nordic, 13 %</i> Saftig, lätt kryddig doft med hallon- och jordgubbskräm, kaffetoner och rostad ek. Fruktig smak med tydlig restsötma, snälla tanniner, integrerad syra oich lätt bränd eftersmak.
14,5 = 294:-	2009 Bishop’s Peak Pinot Noir Talley Vineyards, Kalifornien, USA <i>72522, Sundell Selections, 14 %</i> Generös, aromatisk, rökig, druvtypisk doft med kryddiga jordgubbar, svavel, kaffe, kokos och hårt rostade fat. Fyllig, något bränd, solmogen smak med tydlig restsötma, pigg fruktsyra och viss bitterhet i avslutet. Kan bara beställas till vissa butiker.
15,5 = 215:-	2009 Winkler-Hermaden Olivin Weingut Winkler-Hermaden, Südoststeiermark, Österrike <i>73038, Seaside Tastes, 13,5 %</i> Sammansatt doft av mörka körsbär, nymalet kaffe, mörk choklad och integrerad ekvanilj. Medelfyllig kropp med fin frukt, sandiga tanniner, spänstig syra, bra balans och återhål-len alkohol. 100 % zweigelt.

SÖTT VIN	
14 - 225:-/ 375ml	2011 Colección Vivanco Dulce de Invierno Bodegas Dinastia Vivanco, Rioja, Spanien <i>72583, Robert Rask Vinhandel, 14,5 %</i> Medelfyllig röd färg med ljusbrun ton i kanten. Doft med inslag av vita russin, pomeranser, knäck, björnklistor och plommonmarmelad. Smaken är fyllig och russinlik med lite bränt socker och honung och lång, söt, lite eldig avslutning.

STARKVIN	
13 = 89:-	Muscat of Samos Greek Wine Cellars, Samos, Grekland <i>76845, Vinunic, 15 %</i> Stor, bitter doft av muscat, parfym, apelsinskal, likör, saffran och karamelliserat socker. Söt, simmig smak med knäckig-het, viss frukt, återhållen syra och tydlig eldighet.



RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC®
www.riedelglas.se

“Vilket glas
passar bäst
till min
amarone?”



Vinum Syrah/Shiraz, 6416/30

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

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

Robert M. Parker, Jr. The Wine Advocate

Generalagent i Sverige: Opentable 08-660 84 15 • www.riedelglas.se

NÄTVINER

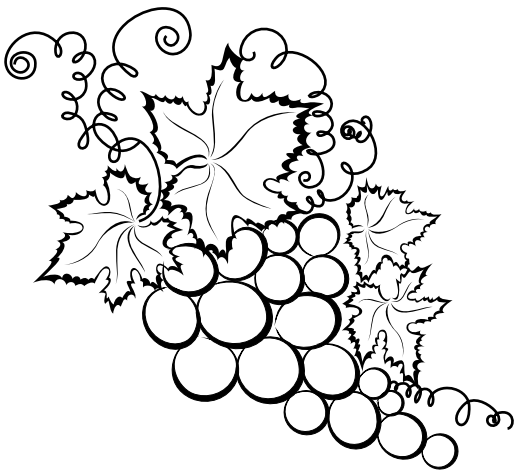
VITA VINER

11 - 79:-	2012 Domaine les Escasses Plaimont, Côtes de Gascogne, Frankrike <i>www.winefinder.dk, 11 %</i> Blommig, lite syrlig doft av konserverad fruktcocktail. Smaken är enkel och sötfruktig utan komplexitet.
14 + 109:-	2011 Remeage Blanc Vins de Vienne, Rhône, Frankrike <i>www.winefinder.dk, 13 %</i> Doft av tropisk frukt, grön melon och gråpäron. Drygt medelfet kropp med viss kryddighet, nedtonad frukt samt bra balans där tanniner och lätt beska kompenserar låg syra. Vålgjort. Grenache blanc, marsanne och viognier.
14 = 139:-	2012 Lune Blanche Clos des Lunes, Bordeaux, Frankrike <i>www.winefinder.dk, 12,5 %</i> Dov, harmonisk doft av torkade aprikoser, honung, mald mandel, ylle och lagom rostade fat. Knappt medelfyllig smak med trevlig fetma, mild syra, fyllig kropp och finstämd eftersmak. Drickes ungt! 70 % semillon, 30 % sauvignon
14 = 145:- - - -	2012 Soave Monteforte d'Alpone Pra', Soave, Veneto, Italien <i>www.winefinder.dk, 12 %</i> Dov, ganska återhållen doft av gula plommon, vita persikor och bivax. Balanserad smak med bra frukt, frisk syra och kropp med fetma och bra struktur. 100 % garganega.

14 + 109:-	2012 Raig del Raim Blanco Celler Pinol, Katalonien, Spanien <i>www.winefinder.dk, 13 %</i> Öppen parfymerad doft av vit persika. Vinös smak med viss kryddighet, fin, ren frukt, bra lyft i syran, behaglig balans och läskande avslut.
------------------	--

RÖDA VINER

14 - 219:-	2012 A Lisa Bodega Noemia di Patagonia, Patagonien, Argentina <i>www.winefinder.dk, 13,5 %</i> Ung doft av mörk frukt, örter, kaffe, choklad och skopolish. Drygt medelfyllig, fruktig smak med animaliska toner, pigg syra och ganska fin eftersmak. 100 % malbec.
14 + 129:-	2011 Vin des Amis Mas Coutelou, Languedoc-Roussillon, Frankrike <i>www.winefinder.dk, 13,5 %</i> Rikt fruktig doft av mörka bär, charkuterier, oliver, örter och salmiak. Rund, mjukt fruktig, kryddig smak med stadig mittpalett, god balans och ett uns restsötma.
13 - 146:-	2010 Château Liversan Haut-Medoc, Bordeaux, Frankrike <i>www.winefinder.dk, 13 %</i> Medelstor doft av sandelträ, tobak, mullbär och mörka plommon. Ung smak med torra tanniner, hög fruktsyra och viss längd. Doften bättre än smaken.
14 = 159:-	2010 Barbera d'Alba GD Vajra, Barbera, Piemonte, Italien <i>www.winefinder.dk, 13,5 %</i> Doftrikt vin med violer, kryddnejlikor, björnbär och lakrits. Smakrikt vin med rika bärtoner, tydlig syra, något återhållna tanniner och trevlig ekton i avslutet.
15 + 169:-	2009 Terre di San Leonardo Tenuta San Leonardo, Alto-Adige, Italien <i>www.winefinder.dk, 13,5 %</i> Doft av svarta vinbär, mocca, läder, lite ceder och choklad. Smaken är saftig och tillgänglig med återhållna, polerade, lätt silkiga tanniner och avslut med bra längd. Vin av cabernet sauvignon och merlot.
15 + 159:-	2011 Priorat Formiga de Vellut Glos Galena, Priorat, Spanien <i>www.winefinder.dk, 14,5 %</i> Mjuk, rund doft av torkad frukt, moreller och läder. Fyllig smak med rik bärighet, choklad och tilltalande ekfat. Viss stramhet i tanninerna och bra bett i fruktsyran.
14 - 379:-	2012 Soldaat Grenache Sadie Family, Olifants River, Sydafrika <i>www.winefinder.dk, 13,5 %</i> Aromatisk doft av röda bär, hallon, rödbetor, blåbärssoppa och konserverade ärtor. Intensiv smak med hög, syrlig fruktsyra, lågmälda men torra tanniner och ganska lätt kropp.



FRÅN KALIFORNIEN HANDCRAFT PETITE SIRAH

Utsedd till Folkets Favorit, bästa röda vinet, på Mitt Kök-mässan 2013!

Stor doft och smak av mogen frukt som blåbär, björnbär och plommon samt av muskot och svartpeppar. Passar till mörkt kött och vilt.

USA, Kalifornien, Central Valley

Vinmakare: Alicia Ysais

Druvor: Petite sirah 80-85%, syrah, zinfandel

Pris: 99 kr Alkohol: 14,5%

Varunr: 70534 Ny årgång: 2012



WWW.PHILIPSONSODERBERG.SE

Alkohol kan skada din hälsa.

TOSCANA IN A BOX

ROCCA di MONTEMASSI

”Wine. It’s all about love!”
Francesco Zonin

Följ med till vårt Toscana. Till det unika klimatet, hantverksskickligheten och familjetraditionerna. Till smaken av mogna bigarråer, mörka bär, choklad, plommon och varm vanilj.

Allt väntar i boxen.



Utmärkt boxvin. GP 25/5 2013



Aftonbladet 12/10 2013

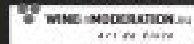
I topp bland boxarna.



Expressen 24/3 2013



ENJOY RESPONSIBLY pernod-ricard-sweden.com



Rocca di Montemassi Sangiovese (nr 4586)
13 vol%. Art. nr 4586. Pris 245 kr.

Varannan förare som
omkommer i singelolyckor
i trafiken är alkoholpåverkad.

Clos Floridène – professors vin

Ligger Clos Floridène Barsac eller Sauternes? Det har jag undrat sedan jag första gången körde förbi denna vingård. Den ligger i Graves, berättar Jean-Jacques Dubourdieu när han tar emot mig på Château Reynon för en pratstund innan vi åker över till Floridene. En flik av Graves i södra delen av Bordeaux har kilat in vingårdens 40 hektar mellan Barsac och Sauternes. Äntligen fick min undran ett svar, om än med ett oväntat innehåll.

Text: Lars Sterneby Foto: Denis Dubourdieu Domaines

Kalk och grus

Clos Floridènes jordmån är den typiska för Graves, nämligen kalksten under ett jordlager med grovt grus (graves). Drygt halva vingården, 22 hektar, är avsatt för gröna druvor. Sémillon och sauvignon blanc dominerar. Men det finns även lite muscadelle och ett uns sauvignon gris.

Åldern på sémillonens vinstockar är i genomsnitt 37 år och vi är glada om vi får fram 8 klasar per stock är Jean-Jacques' kommentar. För sauvignon blanc är 18 år den genomsnittliga åldern. Här förväntar man sig 10-12 klasar. För sauvignon blanc faller stockarnas produktivitet efter 10 år och än tidigare för sémillon.

Vinet lagras 8-9 månader mestadels på äldre ekfat. Dock lägger man 40 procent av musten från sémillon på nya fat medan sauvignon blanc enbart läggs på gamla fat. Äpple, honung, fat och citron är smaker du kan förvänta dig hitta i ett glas vit Clos Floridene. Detta fick jag även bekräftat av 2011:an som jag fick prova. Syran har en mjuk avrundning.

Tuffa förhållanden ibland

Jean-Jacques pustar när vi kommer in på väder och vind. Som regel skördar man de gröna druvorna i månadsskiftet augusti-september. Och då klarar man sig oftast från regnen som ju brukar uppenbara sig i mitten av september. Men för tredje året i rad blir nu produktionen lägre. Anledningen är den ojämna blomningen som leder till färre druvor, då vissa blommor inte pollineras. Att sedan färre druvor på plantorna kan ge ett mer koncentrerat vin är en annan historia. Försäljning går dock bra, vilket är en tröst för Jean-Jacques.

Tuff marknad

Avskräckande dyra har viner från Bordeaux blivit, tycker de flesta av

oss. Vissa har nått astronomiskt orealistiska nivåer. Dock finns en lucka i denna sanning. Utanför de 61 châteauserna i 1855 års klassificering i Médoc och stjärnslotten i Pessac-Léognan, St Emilion och Pomerol finns ett stort antal betydligt rimligare prissatta bordeauxviner. Men de ligger låsta i sin prisnivå. Blir sedan produktionen av någon anledning lägre än normalt blir det svårt att kompensera sig med ett högre pris. Är dessutom årgången svag är en prishöjning nästintill omöjlig. Nu har dock Bordeaux' vita viner från 2012 ett gott anseende och 2011:orna är bättre än förväntat.

Historisk båt på etiketten

Denis Dubourdieu Domaines äger Clos Floridène som är en relativt ung vingård. Man köpte marken 1982. Namnet är ett samspel med makarna Dubourdieu's förnamn; Florence och Denis. Denis är professor i oenologi vid Bordeauxuniversitetet där han förestår l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin.

Makarnas intresse för segling har format etiketten. Den är nämligen prydd med profilen av s/y America, som 1851 vann den första seglingen om Amerikas cup. Båten är byggd som en skonare med en längd på drygt 30 meter (101 fot) och med en segelyta på 498 kvadratmeter.

Fakta Clos Floridène

Ansvarig: Jean-Jacques Dubourdieu.

Ägare: Denis Dubourdieu Domaines

Webb: denisdubourdieu.com

Produktion: 80-90 000 buteljer vit Clos Floridène och 60-70 000 buteljer av den röda.

Systembolaget: Clos Floridène 2010 à 195 kronor, nr 92098.

Svensk importör: Granqvist Beverage House. ☺



Medlemsresa

**med tema Napa och Sonoma
på Viking Line Cinderella**

Lördag/söndag 4 och 5 oktober är det dags för nästa medlemskryssning. Som vanligt är temat Årets vinort, den här gången Napa och Sonoma.

På lördagskvällen samlas vi i nyrenoverade dans- och showlokalen Etage för välkomstdrink och mingel. Därefter tar vi oss till den stora cafélokalen i aktern. Här finns plats för flera utställare och gott om utrymme bara för oss. Inga seminarier denna kväll utan endast provning mellan 18.30 och 20.45.

Därefter är det dags för nästa höjdpunkt; en tre-rätters supé med spännande smaker där du kan kombinera varje rätt med två viner. Efter middagen shoppa vi loss i taxfrebutiken som då är reserverad för oss.

Under söndagen planerar vi ett antal seminarier och fler provningar hos de olika utställarna. Vi avslutar med lunch och några fria timmar på eftermiddagen för spabesök, vila och reflektioner eller trevlig samvaro med munsänkankar från hela landet.

Några små detaljer återstår ännu men reservera redan nu denna helg och prata med dina munsänkansvänner om gemensamma transporter. En gemensam aktivitet med hela sektionen kanske?

Nisse Kjellén



Årets vinorter på hemsidan

Liksom tidigare vinorter har Napa Valley och Sonoma County en egen sajt på Munsänkarnas hemsida. Där finns tips på hotell och restauranger för dig som funderar på att resa över, artiklar om vinområdena och recensioner av aktuella viner på Systembolaget. Sidan kommer att byggas på efterhand med mer information.



Henkel & Co 0812010407 www.50grad-riesling.de

MUMM'S FILIBABBA

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

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

MER ÄN PRISVÄRT! REKOMMENDERAS!

Allt om mat 8 okt. 2013

Allt om vin nr. 9 2013



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

Château de Rochemorin – från skog till vingård

Som en ljus och futuristisk designad kub med en kon på taket visar sig Château de Rochemorin från vägen mellan Léognan och Martillac i södra Bordeaux och närmare preciserat i distriktet Pessac-Léognan. Administrationen huserar i kuben som bredvid och bakom sig har utrymmen för både tillverkning och fatlagring av vinerna. Hela anläggningen är relativt ny.

Text: Lars Sterneby Foto: Les Vignobles André Lurton

Det får jag veta av vinmakaren på Rochemorin Laurent Bouthonier och Véronique Bouffard, kommunikatör hos vinföretaget André Lurton som vänligt, ambitiös och tålmodigt guidar mig på Rochemorin.

Spår från havet

Vi börjar på terrassen på taket av kuben. Härifrån ser man hela vingårdens cirka 100 hektar. Av dessa är 15 vikta för sauvignon blanc, som växer i slänten på östra sidan av vingården. Den översta jorden är den för Graves så typiska grusiga (graves). Vingården har också lager av lera, krita, sand och finfördelade rester från skaldjur. Detta är tydliga minnen från urtiden då jorden var havsbotten. Nästan alla producenter av vin i Graves, som ju inkluderar appellationen Pessac-Léognan, producerar både rött och vitt vin.

Så görs det vita

Till skillnad från de blå skördas de gröna druvorna manuellt. De dåliga druvorna gallras bort redan i vingården. Direkt efter att druvorna skilts från stjälkarna går de in i pressen. Druvorna pressar två gånger. Men man separerar druvsaften från de olika pressningarna. Den första är fruktigare, den andra lite kärvare. Pressmassan går



Fakta

Ägare: André Lurton.

Webb: andrelurton.com

Planttäthet: 8 500 per hektar, uppbindning dubbel guyot.

Andravin: Château Coucheroy.

Systembolaget: Château de Rochemorin Blanc 2009 à 149 kronor, nr 4128

Château Coucheroy 2009 för 119 kronor, nr 4136.

Svensk importör: Bibendum.

till industrin, som bland annat använder materialet för att utvinna alkoholen till rengöringsmedel. Så fick jag svaret på en fundering som jag haft länge.

Efter pressningen får druvsaften sedimentera i 48 timmer. I en roterande tunna avskiljs det ”grova” sedimentet medan det ”fina” får följa med i den efterföljande alkoholjäsningen.

Lagring på nya och äldre fat

Jäsningen sker på ekfat, varav 1/3-del är nya, 1/3-del ett år gamla och för den sista 1/3-delen av vinet är faten två år gamla. I 8 till 9 månader ligger vinet på fat. Varje vecka rör man om i faten (bâtonnage) för att hålla vinet i kontakt med jästfällningen. Detta ger vinet större komplexitet.

En gång i månaden fyller man upp faten, ty en del av vinet flyktar till ånglarna, eftersom två procent avdunstar. Per fat à 225 liter blir det sex buteljer – allt enligt min miniräknare. Innan buteljering förs vinet över till tank och kyls ner till -2 grader för att klarnas. När jag provade detta ”isvin” var det fortfarande grumligt.

De vita vinerna

Besöket avslutas med en generös provning. Min koncentration låg på 09:orna av Château de Rochemorin och Château Coucheroy, som är Rochemorins andravin och görs på druvor från unga vinstockar. Bägge vinerna har de gröna smakerna i sauvignon blanc.

Coucheroy har också ett inslag av karamellaktig syrlighet. Det fanns också en viss fetma! En följd av värmen under 2009 fick jag som förklaring. Franskt pris: 8-10 Euro

Rochemorin är komplexare. Vinet har även toner av mineral och rökighet. Typiskt för Rochemorin, blev beskedet från Laurent. Vinerna kändes rundare än en dito av sauvignon blanc från Loire, som ju har ett svalare klimat. Franskt pris: 12-15 Euro.

Skog blir vingård

Rochemorin var skog år 1973 när André Lurton tog över. Hårt jobb av en militär bulldozer såg till att det igen blev en vingård. Och som sådan har den gamla anor. Anteckningar från år 1572 visar på försäljning av vin. Renoveringarna fortsätter och nu står det gamla slottet på tur. ☺



ELEGANT HANTVERK *från* PIEMONTE

Ajan – Barbera d'Asti

ART.NR: 2330. PRIS: 129 KR

75CL. 14% VOL. ÅRGÅNG 2011

Medelstor, fruktig smak av mörka körsbär, svarta vinbär, choklad, tobak och integrerade ekfat. Pigg syra med fruktiga tanniner och lång härlig eftersmak av kryddor och toner av fat. Passar till rätter av vildfågel, lamm, rådjur och nöt.

REKOMMENDERAS

ALLT OM VIN NR 1-2014

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

Mr Amarone

på Sverigebesök

För att fira 50-årsjubileet av första årgången av Masi Campofiorin, gör ägaren Sandro Boscaini en turné. I samband med det passade importören Philipsson Söderberg på att bjuda in ett antal vinjournalister till en provning i Stockholm. När Campofiorin lanserades var det det första ripassovinet och har nu importerats till Sverige i drygt 20 år.

Text: Björn Andersson

Provningen kom dock i första hand att handla om amarone. Masi är den amarone-producent som har det bredaste urvalet och nog den mest förfinade tekniken. Sandro ondgjorde sig över den flora av enklare amarone som numera finns på marknaden. Många gör

minsta möjliga arbete med vinet för att kunna få sätta "Amarone" på etiketten (dvs torkar druvorna bara den stipulerade minimitiden) och sälja det billigt. Men en bra amarone går inte att göra så enkelt.

Sandros epitet "Mr Amarone" skapades med en bok av författarinnan Kate Singelton. Men titeln är välförtjänt genom det gedigna arbete som Sandro och hans teknikstab gjort för att vidareutveckla appassimento-metoden. Man har i detta haft ett intimt samarbete med universitet i Verona. Grundförutsättningarna för att göra ett bra passitovin är att använda passande druvsorter, ha ett milt klimat som ger rätta växt- och torkningsförutsättningar samt applicera en kontrollerad torkningsmetod. För Masis del vill man med torkningen få lagom anrikning av syra, socker och tannin i druvorna för ett balanserat vin samt en aning ädelröta för karaktärens skull. I Valpolicella Classico-området vid Gardasjön är corvinadruvan perfekt för detta ändamål.

Masi har förfinat metodiken genom sitt NASA (Natural Appassimento Super Assisted). Torkningsprocessen kontrolleras in i minsta detalj med hjälp av modern reglerteknik av ventilation och kyla för att få rätt temperatur och fuktighet. Masis druvor får torka till en bit in i januari, en del också in i februari för att få mjukare skal och lämplig botrytis-penetration. Firmans analyslabb har fått ett nytt IT-system med stora mängder data för analys av vinerna och tillverkningsprocessen och därigenom långsiktigt förbättra kvaliteten ytterligare. Senare tids klimatförändringar med högre temperatur och mindre fuktighet under senhösten har också bidragit till en kvalitetshöjning menar Sandro.

Sandros experimentlusta handlar också om att finna och försöksodla äldre italienska druvsorter. Ett framgångsrikt exempel är oseleta som används i den första årgången av amaronevinet Riserva di Costasera. Sandro hittade denna pre-phylloxera druva på 70-talet och har nu fått fram druvor som med sitt tjocka skal ger både extra färg och tanniner till vinet. Oseleta betyder "liten fågel" och namnet har den fått för att den mycket sent mognande druvan uppskattas som höstföda av flyttfåglarna.

Sedan 2013 har man inlett en tradition med att låta konstnärer göra en specialversion av etiketten till Costasera i begränsad upplaga. Den första upplagan fick Ernst Billgren göra och 2015 blir det en ny internationell konstnär som får den äran.

Sandro rundade av sin presentation med att leda en vertikalprovning av årgångarna 1997, 2000 och 2007 med Costasera, Vaio Armaron och de två vingårdsvinerna Campolongo di Torbe och Mazzano.

1997 och 2007 är klassade som toppårgångar vilket framgår av de 5 stjärnorna på etiketten. 2000 är en mer normal men bra årgång. Costaseran som provades var dock av årgång 2009 vilket just nu säljs på Systembolaget. Därtill fick vi prova Riserva di Costasera 2008 samt jubileumsvinet Campofiorin i årgångarna 1991 och 1997. Det sistnämnda för att visa på lagringspotentialen för detta i sammanhanget klart underskattade vin. ☺

Mr Amarone Sandro Boscaini

Foto: Björn Andersson



Provningsnoteringar

1997 Costasera

Mogen, nyansrik doft med plommon, torkad frukt, övermogna körsbär, fat, läder och lite honung. Drygt medelfyllig smak med silkgig attack, komplex mitt med god intensitet, behaglig strävhet, rätt hög syra och ren, varm avslutning. Mogen amarone med harmoniska proportioner, perfekt att dricka nu.

1997 Vaio Armaron

Utvecklad doft med mörka körsbär, torkad frukt, fat, honung och en lätt mineralton. Rätt fyllig, rik och utvecklad smak med fruktig kropp, trevligt strama tanniner, bra intensitet, fin spänst och lång, ren, varm avslutning med körsbär, fat och mineral. Fint utvecklad amarone med fokuserad körsbärskaraktär.

1997 Campolongo di Torbe

Stor, utvecklad doft med fruktiga toner av röda körsbär, trädgårdshallon, björnbär, torkad frukt, fat, choklad och mandelmassa. Ganska fyllig, rik, utvecklad smak med len och fruktig attack, väl sammanhållen mitt med utmärkt längd, komplexa aromer, lagom stram strävhet, fin, ren syra och varmt, spänstigt slut med körsbär, mandelmassa, fat och en tydlig salta. Ett klart steg upp i kvalitet från de första två.

1997 Mazzano

Utvecklad och avrundad doft med djupa toner av mogna körsbär, plommon, mandelmassa, fat och lite kryddor. Fyllig, bred, god, välutvecklad smak med fruktig kropp, tydlig tanninstruktur, klar syra, rejäl längd och lång, varm avslutning med god bitterhet, fin salta och en hel del frukt. Stramare vin med mindre botrytis än de första tre, kommer från en kalkrik och högt belägen gård. Bäst i kvartetten.

2000 Costasera

Fruktig och utvecklad doft med plommon, röda körsbär, fat, läder, mandel och tobak. Drygt medelfyllig smak med god, fruktig början, koncentrerad mitt med tydliga men mogna tanniner, fin syra, utmärkt längd och rent, fast slut med tilltalande körsbärskaraktär.

2000 Vaio Armaron

Utvecklad och fruktig doft med mörka körsbär, choklad, blåbär, fat, läder och mineral. Fyllig, mycket rik, fruktig smak med bra attack, strama men infattade tanniner, frisk syra, bra intensitet och varmt, rent, fräscht slut med mineral och kärnig fruktighet. Lite större och intensivare än Costasera.

2000 Campolongo di Torbe

Återhållen, avrundad och utvecklad doft med röda och mörka körsbär, fat, läder, lite örter och honung i tonerna. Rätt fyllig, utvecklad smak med rik och rund inledning, stor, fruktig kropp, täta och mogna tanniner, spänst i syran och lång, varm, nyanserad avslutning med aningen bitterhet och liten salta.

2000 Mazzano

Öppen, utvecklad och nyansrik doft med inslag av mogna körsbär, torkad frukt, fat, läder, lätta örttoner och lite anis. Fyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med god kropp, komplexa aromer med utmärkt längd, mogen syra och lång, fast avslutning md fint mineralinslag och liten, positiv bitterhet som av körsbärskärnor.

2009 Costasera

Fruktig, avrundad, ännu rätt outvecklad doft blå plommon, körsbär, lite torkad frukt, fat, mjölkchoklad och mandelmassa. Drygt medelfyllig, rikt fruktig smak med god, nästan len början, lång mitt med angenäma syror och rent, fast, fruktigt slut med värme och liten, mjuk bitterhet.

2008 Riserva di Costasera

Lite återhållen doft med körsbär, hallon, blåbär, torkad frukt och fat i tonerna. Drygt medelfyllig, god, fruktig och ganska stram smak med bra attack, koncentrerad mitt med god strävhet, bra intensitet, frisk syra och fruktig, lagom adstringerande avslutning. En costasera med mer ryggrad än vanligt.

2007 Vaio Armaron

Öppen, fruktig och smått utvecklad doft med röda körsbär, björnbär, hallon, tydliga fattoner och choklad och lite mineral. Rätt fyllig, mycket rik, fruktig smak med utmärkt längd, sammansatta aromer, bra struktur av goda, rena syror och lång, varm, fruktig avslutning med anis, mineral, röda körsbär och fat.

2007 Campolongo di Torbe

Fortfarande fruktig doft med rika toner av körsbär, plommon, honung, ek och choklad. Ganska fyllig, mycket rik, fruktig smak med len attack, koncentrerad mitt med läckra, runda tanniner, fin, ren syra, utmärkt längd och lång, fruktig avslutning med körsbär, hallon, fat, choklad och god mineralsalta.

2007 Mazzano

Djup doft med röda och mörka körsbär, björnbär, blåbär, ek, choklad och mandelmassa. Fyllig, rik, fruktig och trevligt tanninstram struktur från mogna druvor, god, rund kropp, sammansatta aromer med rejäl längd, god, balanserad syra och lång, fast avslutning med liten, trevlig bitterhet. Källarobjekt.

Med alla vinerna framför sig är det lätt att se Sandros poäng. Även om årgångarna varierar kan man lätt se att vinerna har olika karaktärer som skiljer dem åt. Costasera framstår som en välbalanserad och harmonisk amarone, Vaio Armaron är mer av en "ur-amarone" med stramare syror och intensiv körsbärskraftighet, Campolongo di Torbe är riktigt komplext med trevlig rondör och läckra tanniner i smaken medan Mazzano har det största djupet och är det mest majestätiska.



Hur uttalas champagnefirmorna?

Under jul- och nyårshelgerna har många av oss avnjutit champagne, den festligaste av alla drycker. Ett trevligt samtalsämne vid middagsbordet kan ha varit: Hur i hela friden uttalas de olika champagnemärkena?

Text: Lennart Rammer

Uttal på franska är inte lätt, det vet vi redan från skolan. Ett tips är att hoppa över en stor del av bokstäverna, framför allt i slutet av orden och sen sätta in några nasaler där det passar. En annan regel är att lägga betoningen på den sista stavelsen. Tyskarna betonar den första och italienarna oftast den näst sista stavelsen. Sen ska naturligtvis r:en uttalas skorrande. När det gäller champagnehusen kom många av grundarna från Tyskland på 1800-talet. En del behöll det tyska uttalet, andra ändrade till franskt uttal. Några firmor har också en hemlig engelskspråkig version för den angloamerikanska marknaden.

På 1970-talet fanns i Systembolagets katalog ett hemmasnickrat uttal av vinerna. Château Rochmorin till exempel blev Schatåå Råsch-mårång. Det lät lite töntigt men var en ganska bra varuupplysning. Medveten om att det finns ett internationellt fonetiskt alfabet har jag ändå valt att avstå från detta, då både jag själv och ni som läsare inte är särskilt hemmastadda i det språket. I stället har jag använt Systembolagets gamla modell som är mer lättbegriplig. Vokaler med nasal har angetts med ng-ljud efter, långa vokaler är dubblerade och tonvikten har markerats med ´. Tonande sch-ljud för ´j´ och ´g´ har skrivits som ´sch´.

Hur uttalas James Bonds älsklingsdryck: Bå´lingör, Bolångschää´r eller Bolångschee´? Hur uttalas Winston Churchills favoritchampagne: Pål Rå´gör, Pål Råschää´r eller Pål Råschee´?

För att råda bot på min egen osäkerhet och kunna dela med mig av kunskapen till andra munsänkare har jag per telefon tagit kontakt med Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne som lämnat följande information. I några fall har jag ringt direkt till producenterna och talat med telefonisten som borde veta namnet på företaget. Här intill följer uttalet för några hos oss ofta sedda champagnefirmor. ☺

Alfred Gratién
André Clouet
Ayala
Bollinger
Charles Heidsieck
De Castellane
Deutz
Diebolt Vallois
Henriot
Jeanmaire
Krug
Lanson
Launois
Mailly
Mercier
Moët & Chandon
Mumm
Nicolas Feuillatte
Palmer
Perrier
Perrier-Joët
Pierre Péters
Philipponnat
Piper Heidsieck
Pol Roger
Pommery
Louis Roederer
Ruinart
Salon
Selosse
Taittinger
De Venoge
Veuve Clicquot

alfre'd grasiä´ng
andree´ kloce´
ajala´
bålångschee´
scharl ha´jdsik
de kastela´n
döts
dibo´lt valoa´
angriää´
schangmäär´
krog
lansä´ng
lånoa´
majji´
mersiee´
moet´ ee schangdå´ng
mom
nikåla´ föja´t
palmää´r
periee´
periee´ joe´t
piää´r péters
filipåna´
pi´per ha´jdsik
pål roschee´
påmeri´
loi´ röderää´r
ruinaa´r
salä´ng
selä´s
tätångschee´
dö venååsch
vöv klikåå´

BOXVIN FÖR KRÄSNA SMAKLÖKAR!

Har du haft svårt att hitta ett boxvin som får dina kräsna smaklökar att kröka sig i underdånigt bifall. Då kan vi tipsa om nyheten Belleruche Côtes-du-Rhône från stjärnvinmakaren M. Chapoutier som nyligen lanserats i Systembolagets beställningssortiment. Belleruche bjuder på en varm, kraftfull smak av rik, koncentrerad frukt och smak av bär och sötlakrits med viss kryddighet. Vinet är den perfekta kompanjonen till grillade rätter med lamm eller nötkött.

268 KRONOR

Art. 71199
Alk. 14%
Vol. 3000 ml
Ursprung. Frankrike

NYHET

Beställ i din närmaste Systembolagsbutik eller på Systembolaget.se

www.bibendum.se

Alkohol kan skada din hälsa

Aktuella resor 2014

TOSCANA 17/4 – 21/4Reseledning och arrangör:
Vinupplevelser**BORDEAUX** 23/4 – 27/4

Reseledning och arrangör: BKWine

AMARONE, VALPOLICELLA, SOAVE23/4 – 27/4
Reseledning och arrangör: BKWine**AMARONE/BAROLE/CHAMPAGNE**23/4 – 29/4
Reseledning och arrangör:
Vinupplevelser**MALLORCA** 24/4 – 27/4Reseledare och arrangör:
Håkan Nilsson**CHAMPAGNE & CHABLIS**Resa 2: 26/4 – 3/5 FULLTECKNAD
Reseledare: Jan Allerstam
Arrangör: Alamco**PIEMONTE** Resa 1: 1/5 – 4/5,
Resa 2: 18/9 – 21/9
Reseledning och arrangör: Vinupp-
levelser**TOSCANA** 3/5 – 11/5Reseledare och arrangör:
Sten G Svenhage**CHAMPAGNE** 4/5 – 10/5Reseledare och arrangör:
Christer Åström**KAMPANIEN** 7/5 – 11/5

Reseledning och arrangör: BKWine

PRIORAT OCH CAVA 8/5 – 12/5Reseledning och arrangör:
Vinupplevelser**DOURODALEN & PORTO**14/5 – 18/5
Reseledning och arrangör: BKWine**AMARONE** Resa 1: 15/5 – 18/5,Resa 2: 11/9 – 14/9
Reseledning och arrangör:
Vinupplevelser**LOIRE MED BUSS** 17/5 – 24/5Reseledare: Jan Allerstam
Arrangör: Alamco**CHAMPAGNE, CHABLIS,****BOURGOGNE** 21/5 – 25/5
Reseledning och arrangör: BKWine**FRANKEN** 28/5 – 2/6Reseledare: Kaj Ströberg
Arrangör: Bussresan Direkt**ALSACE** 29/5 – 1/6Reseledare och arrangör: Håkan
Nilsson**PRIORAT OCH CAVA** 30/5 – 2/6Reseledare och arrangör: Vinupp-
levelser**SARDINIEN** 31/5 – 7/6Reseledare och arrangör: Sten G
Svenhage**BORDEAUX** 22/6 – 29/6Reseledare och arrangör:
Christer Åström**GOURMETRESAN** 30/8 – 9/9Reseledare och arrangör: Sten G
Svenhage**DOURODALEN & PORTO** 1/9 –6/9
Reseledare och arrangör: Håkan
Nilsson**ÖSTERRIKE** 6/9- 16/9Reseledning och arrangör: Munk-
fors Reseservice**UNGERN** 8/9 – 13/9Reseledare: Erzsébet Jonasson
Arrangör: Selezione Barbro
Guaccero**SAN FRANCISCO & NAPA VALLEY**8/9 – 18/9
Reseledare och arrangör:
Håkan Nilsson**BOURGOGNE** 19/9 – 14/9

Reseledare och arrangör: BKWine

TOSCANA 10/9 – 14/9

Reseledning och arrangör: BKWine

ÖSTERRIKE 13/9 – 20/9Reseledare: Jan Allerstam
Arrangör: Alamco**RIOJA** 17/9 – 21/9Reseledning och arrangör:
Bonito Norte**BORDEAUX** 17/9 – 21/9

Reseledare och arrangör: BKWine

AMARONE, VALPOLICELLA,**SOAVE** 17/9 -21/9
Reseledning och arrangör: BKWine**RIOJA** 17/9 – 21/9

Reseledning och arrangör: BKWine

KLASSISKA VINRESAN20/9 – 30/9
Reseledare och arrangör: Sten G
Svenhage**PORTUGAL** 27/9 – 5/10Reseledning och arrangör: Munk-
fors Reseservice**TOSCANA** 6/10 – 11/10Reseledare och arrangör: Håkan
Nilsson**CHAMPAGNE** 8/10 – 10/10

Reseledare och arrangör: BKWine

STORA VINRESAN 11/10 – 22/10Reseledare och arrangör: Sten G
Svenhage**RIOJA & GASTRONOMI I SAN****SEBASTIAN** 13/10 – 19/10
Reseledare och arrangör: Håkan
Nilsson**SÖDRA RHÔNE** 15/10 – 19/10

Reseledare och arrangör: BKWine

PIEMONTE 15/10 – 19/10

Reseledning och arrangör: BKWine

RIOJA 19/10 – 26/10Reseledning och arrangör: Bonito
Norte**DOURODALEN** 22/10 – 26/10

Reseledning och arrangör: BKWine

SICILIEN 22/10 – 26/10

Reseledning och arrangör: BKWine

WEEKEND I TOSCANA 25/10 –29/10
Reseledare och arrangör: Sten G
Svenhage**BORDEAUX** 3/11 – 8/11Reseledare och arrangör: Håkan
Nilsson**AUSTRALIEN & NYA ZEELAND**5/1 – 25/1 2015
Reseledare och arrangör: Håkan
Nilsson**SYDAFRIKA** 31/1 – 15/2 2015Reseledare och arrangör: Håkan
Nilsson**SYDAFRIKA** 7/2 – 17/2 2015Reseledare och arrangör: Sten G
Svenhage

60 år av enastående viner!

Ny årgång
snart i din
Systembolags-
butik!



89
KRONOR

ART. 3181
ALK. 12,5%
VOL. 75 cl



89
KRONOR

ART. 4151
ALK. 12%
VOL. 75 cl

Finns även i
MAGNUM och
halvflaska!

Den levande legenden André Lurton firar sin 60:e skörd för hans Château Bonnet i och med årgång 2013. Snart finns den nya årgången ute på Systembolags-hyllorna med en ny special-designad kostym som hämtat inspiration från original-etiketten 1953. Vinerna från Château Bonnet är bestående Bordeauxklassiker som år efter år levererar rena, druvtypiska viner av högsta kvalitet.

Hälften av alla som drunknar har alkohol i blodet.

Vinupplevelsers resor 2014



Följ med oss till klassiska vinområden och njut av en resa där allt ingår och som är **rekommenderad** av Munkskänken.

Våra kunniga guider delar med sig av regional kännedom och visar gömda lokala pärlor. Vi möter passionerade vinmakare och varje vinprovning och måltid blir en kulinarisk händelse. En resa med oss är en upplevelse utöver det vanliga och ett minne för livet.

Amarone resan 11-14 september

12 790 kr från Köpenhamn | 12 990 kr från Arlanda

Piemonte resan 18-21 september

12 490 kr från Köpenhamn | 12 590 kr från Arlanda

Toscana resan 16-20 oktober

15 790 kr från Köpenhamn | 15 990 kr från Arlanda

Besök vår nya hemsida,
läs våra detaljerade reseprogram!
www.vinupplevelser.se

Boka själv på vår hemsida och
få 500 kr i rabatt per person!

info@vinupplevelser.se | 0766-34 40 90

passionerad kunskap

Hven, munkskänkstäst i Sverige?

Lördagen 15 februari invigdes en ny Munkskänkssektion på Ven i Öresund. Sektionen har själv valt det äldre från den danska tiden emanerande namnet HVEN. Därmed står Munkskänkarnas Skånesektion numera med 18 sektioner. Stor blir större.

Under kvällen introducerades inte mindre än 41 nya munkskänkar. Fler står på tur så snart deras medlemskap hunnit bli registrerade på kansliet i Stockholm. Imponerande med tanke på att den officiella siffran vad gäller åretruntboende på Ven är 356 själar (per 31 december 2012).

Under vinprovningen som följde på det konstituerande årsmötet, guidade Esbjörn Esbjörnsson bland Bordeauxviner och deras kopior världen runt (Sydafrika, Toscana och USA). Esbjörns insats uppskattades mycket av deltagarna.

En härlig eftermiddag som varade inpå kvällen. Lokalen var Turistgården belägen mitt på ön. En trevlig och funktionell lokal.

Jan Allerstam

Ordförande

Munkskänkarna Region Skåne

Posttidning B

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



NYHETSMORGONTV4

FYND!
DN.



SvD

ALTO CABERNET SAUVIGNON
14%VOL, 750 ML
ART.NR 2070, 150 KR

janake[®]
WINE GROUP
www.janake.se