

.. med vinjournalen

MUNSKÄNKEN

Årets vinort

Montsant & Priorat

DRC -90

20 år med beställningssortimentet



NR 1 2016



ETT AV DE 10 BÄSTA VITA VINERNA PÅ SYSTEMBOLAGET!

Allt om Mat, nr 6/2015

Frisk och elegant doft som påminner om våren – fläder, nässlor, nyslaget grönt gräs som ackompanjeras av citrus, krusbär och mineral. Lång, fruktig och harmonisk smak. Vinet passar till fisk, skaldjur och syrliga ostar. Prova gärna till den franska getosten Crottin de Chavignol, som är producerad på samma plats som vinet. Serveras vid 10-12°.

SANCERRE LES BARONNES 2014

Art nr 32253

750 ml

12,5% vol.

165 kr

Henri Bourgeois producerar även vin på Nya Zeeland under namnet Clos Henri.

CLOS HENRI PINOT NOIR 2012

(Guld, Nya Zeeland Pinot Noir >200 kr, Världens Viner nr 3 2015)

Art nr 74627 BS, 14% vol. **279 kr**

CLOS HENRI SAUVIGNON BLANC

(Silver, Nya Zeeland Sauvignon Blanc, Världens Viner nr 3 2015)

Art nr 73984 BS, 13,5% vol. **199 kr**

WARD WINES

www.wardwines.se

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

Ansvarig utgivare
Ylva Sundkvist

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

Annonser
Richard Svensk
Mobil: 070-890 05 67
E-post: richard@kontaktmedia.se
Richard Svensk Production AB

**Annonsmaterial och
Grafisk form**
Anna Friis, Exakta Media
Hornyxegatan 14
213 76 Malmö
040-694 24 98
anna.friis@exakta.se

Tryck och bokbinderi
Exakta Print, Malmö 2015

**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:
Licorella
Foto: Jan Rosborn

Årets vinort 2016

Ett nytt spännande vinår ligger framför oss och det här året är det Montsant och Priorat som är Munskänkarnas vinort. Att vi vid några tillfällen utser två områden eller distrikt trots att det heter "Årets vinort" beror på att dessa områden hänger ihop på något sätt, exempelvis rent administrativt. I samband med vårt senaste styrelsemöte tog vi fram nya kriterier för val av vinorten och här nedan finns en sammanfattning av innehållet:

För att det skall vara medlemsnytt är det viktigt att området är lättillgängligt att besöka, dvs. ligger i Europa. Området skall ha utvecklingspotential utifrån en uppvisad kvalitetsinriktning och visst nyhets- eller innovationstänk. Viner skall finnas representerade i tillräcklig utsträckning i Sverige och Munskänkarna ska kunna bli en signifikant aktör för/i området, så att det ger eko där och att man får ett intresse att komma till oss för mässbesök, temaprovingar och dylikt.

Trots att Montsant och Priorat valdes utifrån de gamla kriterierna så ligger de i linje med de nya. Det viktigaste för oss bortsett från kriterierna är att det finns bra samarbetspartners i vinområdet, vilket är en av förutsättningarna för att det skall lyckas. Till det här året har Sinisa och Sara från vår sektion i Barcelona varit till mycket stor hjälp. De vet hur det fungerar i Katalonien, det är viktigt att börja i rätt ända så att man inte trampar någon på tårna. Tack vare sitt kontaktnät och sin kunskap har de skapat stor delaktighet bland alla viktiga aktörer, från den minsta vinbonde till jordbruksministeriet i Tarragona.

Invigningen av vinorten sker den 19 mars i Falset som är huvudorten i Comarca Priorat. Du som är medlem är varmt välkommen att ta del av detta. Har du inte möjlighet då, gör ett besök senare under året till detta lättillgängliga område och jag lovar att du kommer att känna dig väl omhändertagen.

Matnyttig information finns både på vår hemsida och på nedanstående länk, som bland annat har specialerbjudanden för munskänkar.
www.prioratenoturisme.com/en/munskankarna-priorat-montsant

Förra året besökte jag 50 sektioner och träffade mer än 2500 medlemmar när jag var ute och föreläste om årets vinort Niederösterreich. Vi får se hur många jag får möjlighet att träffa det här året på temat Montsant/Priorat. Vad jag med säkerhet vet är att du inte kommer att bli besviken när du har ett glas med ursprung Montsant eller Priorat framför dig. Kvaliteten är genomgående hög på dessa viner, så nu är det dags att bekanta dig med nya druvsorter och vintyper, exempelvis garnatxa peluda, som på svenska betyder hårig grenache. Spännande blir det alla gånger.

Ha en god fortsättning på 2016.

Erik Gröndahl
076-039 33 33, erik@chocodeli.se



INNEHÅLL

Katalonien	4
Priorat.....	6
Montsant	11
VinJournalen	15
The Secret Cellars of Loire.....	37
Tema Montsant och Priorat.....	38
Montsant och Priorat med mat.....	40
DRC -90	42
Recension	44
Vinets dag	45
Föreningsnytt	46



Katalonien

Priorat och Montsant står i fokus för Munsänkarna det här året. Två vindistrikt med anor som efter en nedgångsperiod kommit tillbaka som högtintressanta vinproducenter. Men innan vi går in mer i detalj på de två distrikten tar vi en övergripande titt på hela Katalonien, Spaniens mest mångfacetterade vinregion.

Text och foto: Jan Rosborn

Katalonien har inte alltid varit spanskt, men sedan det spanska tronföljdskriget 1714 är det en region inom Spanien. Man har dock sitt eget språk, katalanskan, som skiljer sig avsevärt från kastiljanskan, det vi kallar spanska, och genom tiderna har det förekommit olika försök att skapa ett självständigt Katalonien. Något som inte minst blivit aktuellt på sistone.

Att språket är ett annat innebär bland annat att det finns alternativa stavningar och namn på områden, druvor och annat. Ett exempel är druvan grenache som i Spanien normalt heter garnacha men på katalanska kallas garnatxa. I skolorna undervisar man dock på båda språken vilket innebär att i praktiken är alla tvåspråkiga.

Vinodlingen i Katalonien tog fart efter en 400-årig morisk dominans i området som avslutades 1153. I början var det kyrkan och klostren som tog initiativ till vinodlingen, men så småningom blev det en mer allmänt spridd verksamhet. I slutet av 1800-talet fick man precis som Rioja en ökad efterfrågan när vinlusen drabbade Frankrike. Dessvärre dröjde det inte länge innan den också kom till Katalonien. Vid det laget hade produktionen av mousserande viner kommit igång ordentligt och en stor del av vingårdarna planterades därför om med gröna druvor.

Idag är Katalonien inte minst känt som ursprunget för mer än 90 procent av den cava som görs. Välkända Codorníu och Freixenet är de största aktörerna när det gäller tillverkning av mousserande viner enligt den traditionella metoden, men det finns många andra intressanta producenter. Dessutom har vinerna gått från att förr mest vara billigt bubbel till att idag också kunna erbjuda riktiga kvalitetsvarianter.

Centrum för cavatillverkningen är Penedès, men här görs också en mängd andra viner både på klassiska spanska druvsorter och internationella storheter som cabernet sauvignon, merlot och chardonnay. En välkänd föregångare är Miguel Torres som med cabernetvinet Mas La Plana gjorde sensa-



Miguel Torres med bautaflaska.

tion 1979 genom att vinna Gault-Millaus vinolympiad i Paris före Château Latour och Château Haut-Brion. Det fick till och med hans konservativa pappa att ändra sig som tidigare lär ha sagt:

– Hur kan ett spanskt cabernet sauvignon-vin i en bourgogneflaska vara ett bra vin?

Sedan dess är Torres en välkänd innovatör med stora vingårdsarealer i många delar av Katalonien och dessutom i både Chile och Kalifornien.

Katalonien var också först i Spanien med en heltäckande ursprungs-beteckning: *DO Catalunya*. Det innebär att man kan ta druvor från hela regionen och blanda som man vill och ändå göra ett vin med ursprungsklass. Något som kommersiellt varit väldigt viktigt och inte minst utnyttjas av de stora firmorna som Miguel Torres. Det finns dock ett antal områden som har en egen DO med speciell identitet.



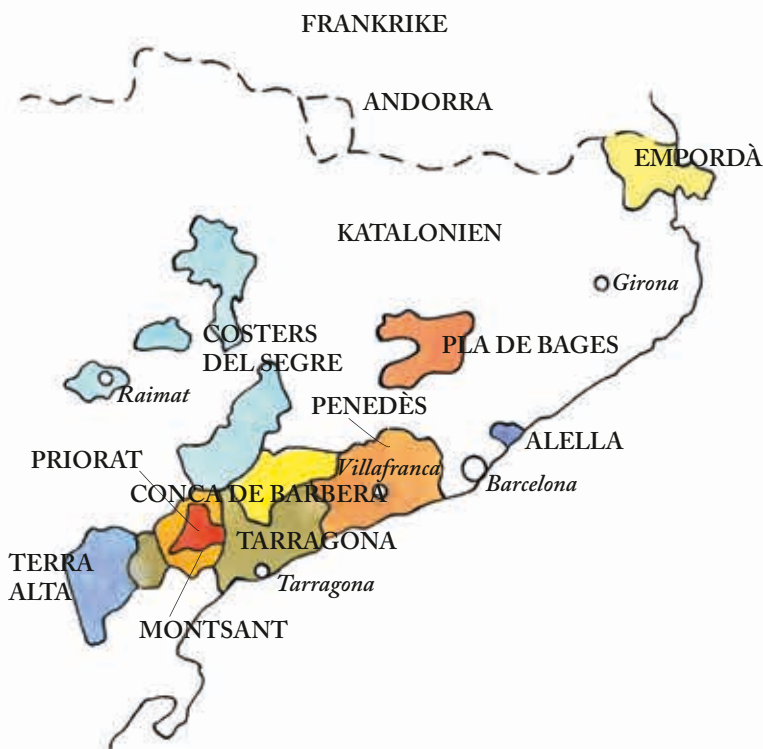
Vingården Milmanda i Conca de Barbera.

DO Empordà kallades tidigare Ampurdà-Costa Brava, men döptes om eftersom man inte ville förknippas med turistlivet vid kusten. Distriktet ligger i norra Katalonien och gränsar till Frankrike. Typiskt för distriktet är den kraftfulla nordliga vinden, trasmuntana, som minskar risken för frost och sjukdomar i vingårdarna. Förr var man här mest kända för sina lätttryckna roséviner gjorda på carinyena, men idag producerar firmor som Espelt och Castillo Perelada betydligt mera karaktärsfulla både röda och vita viner.

DO Costers del Segre ligger inne i landet med ett torrt, kargt och fastlandsinfluert klimat. Den dominerande vinproducenten här är Codorníuägda Raimat som tack vare konstbevattning och modern teknik har etablerat sig som erkänd producent av kvalitetsviner av både spanska och internationella druvsorter.

DO Conca de Barbera ligger inne i landet mellan Tarragona och Costers del Segre. Här har inte minst Torres varit aktiva genom att göra det fina chardonnayvinet Milmanda, men också arbetat med traditionella druvor som garnatxa, carinyena, monastrell, garró och samsó i det röda toppvinet Grans Muralles. Mycket av druvorna härifrån går annars till cavaproduktion.

DO Alella ligger vid Barcelonas norra utkanter. Ett faktum som gjort att vingårdsarealen har minskat när staden successivt breddat ut sig. Mest känt är distriktet för sina lätta och friska vita viner gjorda på xarel-lo, som lokalt kallas pansá blanca.



DO Pla de Bages nordväst om Barcelona har länge främst varit en leverantör av basvin till cava och därmed inget vanligt förekommande namn på etiketter. En lokal specialitet är den blå druven sumoll som främst odlas här.

DO Terra Alta innebär som namnet antyder höghöjdsodling och är det sydligaste vindistriktet i Katalonien. Ett för oss ganska okänt distrikt med rykte för lite kärva röda viner, men som med modern teknik och nyplanteringar av bland annat tempranillo och syrah visat sin potential. Dessutom finns det intressanta viner på garnatxa blanca.

DO Tarragona är Kataloniens största vindistrikt och sträcker sig norr och söder om hamnstaden Tarragona, längst kusten som

kallas Costa Daurada, och inåt landet mot gränsen till Aragonien. Här tillverkas många olika sorters vin. Volymmässigt är det dock mest torra vita viner som säljs i bulk till det cavaproducerande Penedès. När det gäller röda viner så görs de mestadels på blandningar av garnatxa och någon av druvorna ull de llebre (tempranillo) eller carinyena, även om druvrena viner också förekommer.

En bit in i landet från staden Tarragona hittar vi Priorat och Montsant. Två vindistrikt som delar mycket historia, men som också har en hel del olikheter. Längre köpte vinhandlare och privatkonsumenter vinerna i bulk för deras kraft och styrka. Efter en markant kvalitetsökning har de nu av Munkänkarna utsetts till årets vinort 2016 och presenteras närmare i de två följande artiklarna. 🍷



PRIORAT

Priorat är ett vinområde med hisnande vacker och dramatisk natur som gått från okänt till världskändis på förbluffande kort tid. Området är starkt kuperat med branta sluttningar och ofta terrasserade vingårdar. Ovanför tronar bergstoppar vilka som mest når 1124 meter.

Text och foto: Jan Rosborn

Jag minns mitt första besök i Priorat för snart 20 år sedan. Då var det verkligen spanska landsbygden. Efter att ha letat oss runt på de smala och snirkliga vägarna i det imponerande landskapet övernattade vi på det lilla hotellet i byn Poboleda. Självklart var vi de enda gästerna i matsalen ända till långt efter klockan 10 när lokalbefolkningen började droppa in. Typiskt Spanien. Nästa dag vid frukosten kom det först in bröd, ost, korv och skinka. Till det serverades en karaff med rödvin. När vi ville ha kaffe blev svaret att det kommer senare, till de söta kakorna.

Sedan dess har mycket förändrats. När man nu åker runt i området ser man många moderna nybyggda vinanläggningar och det

finns även en hel del riktigt bra restauranger och vinbutiker samt allt fler vinproducenter som gärna tar emot för besök och provning.

Men låt oss ta det från början. I vanlig ordning var det romarna som antagligen var först med mer omfattande vinodling i området. På 700-talet kom det dock liksom en stor del av iberiska halvön att ockuperas av morerna som var muslimer från Nordafrika och vinodlingen kom mer eller mindre att försvinna. Så småningom återerövrades området av de kristna och det sista fästet för morerna i Katalonien var för övrigt slottet i Siurana, en ort i Priorat, som efter lång belägring föll 1153.

Vinodlingen fick sedan en nystart när franska kartusianmunkar 1163 startade det första av ordens kloster på iberiska halvön i Scala Dei. Namnet kommer från en legend om en fåraherde som fick en uppenbarelse där änglar var på väg att på en gyllene trappa gå tillbaka upp till himlen. Under århundraden odlade munkarna på Priorat de Scala Dei vin i flera av de kringliggande byarna och eftersom området förknippades med klostret så fick det så småningom namnet Priorat som lever kvar än idag.



Klosterruinen Scala Dei.



1835 stängdes dock klostret av spanska staten och marken auktionerades ut. Under senare delen av 1800-talet invandrade franska vinbönder som fått sina egna odlingar förstörda av phylloxera i hopp om att undgå vinlusens härjningar. En blomstringsperiod följde och odlingarna uppgick till mer än 5 000 hektar. Naturligtvis drabbades även Priorat så småningom av vinlusen vilket ledde till att mycket av vingårdarna övergavs och många av invånarna flyttade till Tarragona och Barcelona för att klara sin försörjning.

1954 skapades DO Priorat även om allt vinet fortfarande såldes i bulk och knappast hade någon egen identitet. En förändring kom dock med årgång 1974 när Scala Dei som första producent i området själv buteljerade och marknadsförde sitt vin.

I slutet av 70-talet var René Barbier den som först riktigt förstod potentialen och började restaurera gamla vingårdar och även plantera nya i området som då bara hade totalt 600 hektar vingårdar. På 80-talet slog han sig sedan ihop med några vänner och odlade druvor och gjorde vin i byn Gratallops. Pionjärgruppen bestod av René Barbier med Clos Mogador, Joseph Lluís Pérez med Clos Martinet, Daphne Glorian med Clos Erasmus, Carlos Pastarana och Mariona Jarqué med Clos de l'Obac och inte minst Alvaro Palacios med Clos Dofi som senare



Pionjärvinet

FAKTA PRIORAT

Blå druvor står för ca 95 % av vingårdsarealen

Garantxa negra	719	ha
Carinyena	496	ha
Cabernet sauvignon	238	ha
Syrah	224	ha
Merlot	104	ha
Övriga	28	ha
Totalt	1809	ha

Gröna druvor står för ca 5 % av vingårdsarealen

Garnatxa blanca	60	ha
Macabeu	22	ha
Pedro ximenez	11	ha
Övriga	16	ha
Totalt	108	ha



"In Llicorella we trust", slogan för DOQ Priorat.

döptes om till Finca Dofi. Den första årgången som man släppte var 1989 och den gjorde sensation genom att direkt få topprecensioner och höga poäng vilket blev början till Priorats nyuppvaknande.

Efter ett dynamiskt och framgångsrikt årtionde utsågs Priorat 2000 av de katalanska myndigheterna till DOQ, med samma höga status som endast Rioja tidigare haft. Självklart var det lite kontroversiellt, men efter nio år som regionalt DOQ blev man slutligen också godkända som DOC även av de spanska myndigheterna i Madrid.

Sedan nystarten med moderna viner i Priorat har ett stort antal mindre producenter succesivt tagit över i det tidigare kooperativdominerade området. Många odlare har låtit sina barn utbilda sig till vinmakare och gör sitt eget vin eller också säljer man sina druvor direkt till någon producent och idag finns bara La Vinicola del Priorat i Gratallops kvar som riktigt kooperativ. Totalt har Priorat numera drygt 100 vinfirmor som själva buteljerar sin produktion. Ett normalt år innebär det en volym på cirka fem miljoner liter vin.

Efter en period med stor uppmärksamhet och framgång drabbades Priorat av den allmänna ekonomiska krisen 2008 eftersom den allra största delen av produktionen såldes på export. Dessutom förändrades många konsumenters smak mot mera matvänliga viner med lite mindre ek. Något som för producenterna blev en ny utmaning och idag är den positiva trenden att göra smakrika men elegantare viner och inte som på 90-talet när alla försökte maximera allt för att få höga Parkerpoäng vilket ibland ledde till riktiga monsterviner.

Vad är då hemligheten med Priorat? Framförallt tillgången till mycket gamla vingårdar, men också jordmånen som består av en mörk skiffer som kallas llicorella. Hela 90 procent av vingårdarna i Priorat är skiffer, även om det i närheten av Poboleda också finns en del lera. Kombinationen ger i det karga landskapet naturligt mycket låg avkastning och smakrika druvor. Den maximalt tillåtna skörden är 6000 kg druvor per hektar (vilket innebär 39 hl/ha), men i praktiken är det normala en bit under hälften av det och de äldre vingårdarna ger dessutom betydligt mindre.

I de gamla vingårdarna finns garnatxa och carinyena, de två klassiska druvorna för distriktet som var för sig eller tillsammans oftast utgör huvuddelen i vinerna. När man restaurerat gamla vingårdar och även

...

nyplanterat är det fortfarande dem man satsar mest på, även om man på framförallt 90-talet också började odla mindre mängder cabernet sauvignon, merlot och syrah. Numera verkar dock intresset för de nya druvarna ha minskat och som Richard Rofes vinmakare på Scala Dei uttryckte det vid en provning:

- Priorat är skiffer, garnatxa och carinyena, inte cabernet sauvignon och merlot.

Grenache, garnacha, garnatxa eller lledoner som den ibland också kallas i Katalonien är den mest odlade druvan i Priorat. Många av oss munsänkare känner den kanske framförallt som huvuddruvan i Châteauneuf-du-Pape. Att den kan leverera kvalitet vet vi därför, även om druvan ibland också beskylls för att ge alkoholrika, bleka och lättoxiderade viner. Visst finns det sådana, men faktum är dock att med rätt behandling och låg avkastning ger den toppviner i inte minst Priorat.

En variant av druvan är den mera ovanliga garnatxa peluda som har en hårig undersida på bladen och ger mindre druvor med tjockare skal och högre syra. Druvan är dock sällsynt som endruvsvin och förekommer mest i blandningar och vill man nyplantera den måste man ta sticklingar i vingårdarna eftersom den inte säljs av någon plantskola.

Den andra klassiska druvan är carinyena, som inte längre får kallas för det på etiketterna, eftersom det finns ett vindistrikt i Aragonien som heter just så. Därför använder man sig av den lokala synonymen samsó, det spanska mazuelo eller det franska namnet carignan och ibland felstavlar man den dessutom medvetet som "carinyena". Med ett lite skamfilat rykte för enkla volymviner från Languedoc-Roussillon har den dock visat sig kunna ge högklassiga viner i samband med gamla stockar och låg avkastning. Oftast är de främsta prioratvinerna en kombination av garnatxa och carinyena även om druvsortsrena viner förekommer.

Som tidigare nämnts nyplanterades en del cabernet sauvignon, syrah och merlot, men druvarna används mest som krydda och inte minst merlot verkar minska i betydelse.

Vitt vin är marginellt och bara fem procent av produktionen i Priorat. Den vanligaste gröna druvan är garnatxa blanca som tillsammans med macabeo (viura) står för det mesta av vinet även om det också finns mindre mängder av bland annat pedro ximénez och chenin blanc.

En person som varit viktig för att sprida budskapet om det nya Priorat är Christopher Cannan. Som framgångsrik vinhandlare och distributör med sitt bordeauxbaserade företag Europvin råkade han på 80-talet få prova 1974 Scala Dei. Resultatet blev att han



Engelske vinhandlaren Christopher Cannan, numera katalansk vinbonde.

började exportera vinerna till bland annat USA och Japan. Dessutom var han den som fick bollen i rullning genom att tidigt låta Robert Parker prova de moderna vinerna från Priorat.

Vid min senaste resa till Priorat med Munsänkarnas utbildningskommitté besökte vi Christopher på hans egendom Clos Figueras. Egendomen är ett resultat av att René Barbier 1997 visade honom en övergiven vingård i närheten av Gratallops som var till salu. Idag har man efter mycket arbete och mera inköpta vingårdar en produktion på 30 000 flaskor. Självklart är hans röda viner viktigast och mest imponerande, men det vita har en udda historia. För nyplantering köpte han sticklingar från en plantskola i Frankrike. Efter två år visade det sig dock till hans förvåning att det inte blev några blå utan gröna druvor. Efter närmare inspektion visade det sig att man felaktigt levererat viognier. Så idag har man en raritet i ett viognierdominerat vitt vin från Priorat. Som dessutom är riktigt gott.

Vid lunchen i Clos Figueras restaurang infann sig dessutom ett antal representanter för andra producenter med sina viner. Den mest namnkunniga producenten i Priorat är Alvaro Palacios som bland annat har blivit

utnämnd till vintidningen Decanters "Man of the Year". Tyvärr dök varken Alvaro själv eller hans ikonvin L'Ermita upp vid provningen. Vinet som är Priorats mest exklusiva är gjort på riktigt gammal garnatxa från en liten terrasserad brant vingård som ligger nära Gratallops och produktionen brukar bara ligga runt 1300 flaskor per år. Jag har dock tidigare haft förmånen att prova L'Ermita några gånger, men tyvärr inte med riktig mognad så jag vet inte om Robert Parkers 100 poäng verkligen stämmer. Dessvärre lär det nog inte bli så många fler tillfällen eftersom vinet numera betingar skyhöga priser. Senaste årgången lär ligga på 1000 Euro per flaska. Dessbättre har Alvaro ett antal andra riktigt bra och betydligt mera rimligt prisatta viner i sin portfölj som Les Terrasses, Gratallops och Finca Dofi som alla visar vilken begåvad vinmakare han är.

Clos Mogador är ett annat vineri i ursprungsgruppen som startades av René Barbier III och numera drivs av sonen René Barbier IV, som brukar kallas René Jr. Från sina 50 hektar vingårdar gör man normalt bara cirka 46 000 flaskor. Vilket säger allt om avkastningen. René Jr fortsätter i sin pappas fotspår, men har också gjort en del förändringar som att bara använda naturlig jäst, minska användningen av ny ek och dra ner på andelen cabernet sauvignon. Vi fick prova Manyetes 2012 som är gjord på 90 procent carignan och Clos Mogador 2013 med grenache som huvuddruva. Båda vinerna var självklart alldeles för unga, men riktigt karaktärsfulla i var sin stil och lovande för framtiden.

René Jr är dessutom gift och har fyra barn med Sara Pérez, dotter till Josep Lluís Pérez som grundade Mas Martinet som numera drivs av Sara. Tillsammans har de också en serie viner som kallas Bellvisos och en vinanläggning i närliggande Montsant.

Celler Fuentes i Bellmunt del Priorat har sedan länge den rimligt prissatta Finca el Puig på Systembolaget. Den sympatiska vinmakaren Josep Angel Mestre, vars enkla vinkällare snällt kan beskrivas som funktionell, lät oss istället prova storebror Gran Clos 2008. Vinet är klart mera komplext och riktigt gott att dricka redan idag, även om det självklart kommer att utvecklas vidare. Om man dessutom lyckas hitta deras Cortus har man ett riktigt toppvin.

Casa Gran del Siurana är en egendom som till största delen ägs av den stora Empordàproducenten Castillo de Perelada och gör cirka 200 000 flaskor om året. I Sverige finns den fruktiga och lite robusta GR-174, men vi fick också prova Cruor 2011 med betydligt mera struktur och smakrikedom.

Vi hann också med några intressanta besök på eftermiddagen. La Conreria d'Scala



Typisk vingårdsvy i Priorat med berg i bakgrunden



Jordi Vidal

Dei ligger i dalgången inte långt från det gamla klostret. Delägaren och oenologen Jordi Vidal berättade att när man startade 1997 fanns det 19 vinerier i Priorat. Idag finns det 102! I början hade man bara sex hektar som nu utökats till 34 och sedan 2009 finns ett högmodernt och spatiöst vineri strax utanför den lilla byn. Efter den obligatoriska fatprovningen i vinkällaren blev det tillfälle att testa några äldre årgångar som positivt nog hade dekanterats i förväg. Efter några goda och väljorda instegsviner blev det så dags för Iugiter Selecció Vinyes Velles i årgångarna 2005 och 2006. Båda vinerna höll hög klass, men kanske imponerade det yngre ändå mest med en mjukt fruktig kryddig doft med begynnande mognad samt bra tanniner i smaken för ytterligare utveckling.

Nästa stopp var i Poboleda hos Mas Doix. Efter att i årtal ha levererat sina druvor till det lokala kooperativet beslöt man sig 1998 för att starta eget. Idag är man sedan länge väletablerade och vinmakaransvaret har tagits över av dottern Sandra Doix. Hon berättade att man har vingårdar med olika lägen och altitud vilket innebär att de mognar vid lite olika tidpunkt, något som gör källararbetet lättare. Dessutom hävdade Sandra med bestämdhet att man från början gjorde ett misstag när man nyplanterade en del merlot och cabernet sauvignon och har idag helt slutat med dem. Efter en provning med de utmärkta vinerna Salanques och Doix kan man bara konstatera att deras rykte är välförtjänt. Efter som vi tydligen blivit väl godkända som besökare letades det också ...



Modern vinkällare hos Buil & Giné.

fram en flaska av toppvinet "1902" i årgång 2010. Namnet kommer av att vingården planterades det året strax efter att vinlusen tagit kål på de gamla stockarna. Med stolthet berättade Sandra att fem generationer av hennes familj skött vingården. Av vinet som enbart är gjort på carinyena blir det bara ungefär 800 flaskor om året. Vinet hade en rikt fruktig, men ändå polerad och sofistikerad karaktär med fint integrerade tanniner. Synd bara att man aldrig kommer att få prova det med mera mognad.

På kvällen blev det middag på restaurang Brots i Poboleda. En måltid som verkligen visade på utvecklingen i området med elegant och vällagad mat som definitivt inte gjorde att man kände sig som på spanska landsbygden. Förutom den goda maten presenterades det ytterligare viner från några olika producenter.

Scala Dei som var de första som marknadsförde vin från Priorat äger idag 70 hektar vingårdar och köper druvor från ytterligare 18. Idag ägs man till 25 procent av Codorníu som också sköter exportdistributionen. Vinmakaren Richard Rofes konstaterade när han presenterade sitt vin att det hänt en hel del sedan de släppte sitt första:

- På 70-talet gjordes ingen avstjälkning, fanns inga rostfria tankar och ingen temperaturkontroll.


Även välkända Miguel Torres har investerat i området och dottern Mireia Torres är ansvarig för deras rejäla satsning. Efter att ha köpt gamla vingårdar och även nyplanterat har man numera 70 hektar plus att



Det är llicorellan som gör det, Sandra Doix med sitt toppvin 1902.

man också köper en del ytterligare druvor. Mireia presenterade två välgjorda viner som båda brukar finnas i beställningssortimentet. Salmos är normalvinet som redan det visar fin kvalitet. Toppvinet Perpetual i årgång 2012 består till 95 procent av druvor från 80-100 åriga carinyenastockar som bara ger 400 gram per vinranka samt lite garnatxa och lagras 16 månader på nästan bara nya franska ekfat. Resultatet är mycket högklassigt och har ändå ett för Priorat riktigt rimligt pris. Nyligen har jag dessutom haft möjlighet att se hur positivt den första kommersiella årgången 2005 utvecklats när jag öppnade en flaska från min egen källare.

En annan producent som jag också besökt är Buil & Giné. Firman ligger strax utanför Gratallops och har en vacker nybyggd anläggning som är insprängd i skiffersluttningen för att kunna utnyttja gravitationen. Dessutom har man en vinbutik med möjlighet till spontan provning och en restaurang. Bakgrunden är den vanliga. Xavier Buils förfäder odlade druvor och var medlemmar i ett kooperativ. I mitten av 90-talet började man göra sitt eget vin och sedan dess har man investerat vidare. Rött vin är naturligtvis viktigast, men för ovanlighetens skull finns här också ett ursprungstypiskt rosévin som är riktigt drickvänligt.

Listan på kvalitetsproducenter i Priorat skulle kunna göras lång och låt oss hoppas att många av dem kommer att dyka som åtminstone tillfälliga lanseringar på Systembolaget. Ett ännu bättre alternativ är naturligtvis att själv på plats upptäcka det nya Priorat. 

MONTSANT

Om Priorat är nyupptäckt som vindistrikt för produktion av riktiga kvalitetsviner så är Montsant ännu nyare. Faktum är att DO Montsant skapades först 2001. Innan dess såldes vinerna med den stora och omfattande ursprungsbeteckningen Tarragona. Även om man ibland också pratade om underdistriktet Falset.

Text och foto: Jan Rosborn

Namnet kommer av Serra de Montsant, en bergskedja som bildar gräns i norr och som också sedan 2001 är ett naturskyddsområde. Geografiskt är det som en hästsko med öppning mot söder som ger medelhavsinflytande via Ebro's floddal. Någon beskrev det för mig som ett stekt ägg med Montsant som äggvitan och Priorat i mitten som gulan. Landskapet är vackert men något mindre dramatiskt än i Priorat och vinodlingarna går från 50 ända upp till 700 meter över havet.

Självklart är det närheten till Priorat som gett Montsant extra uppmärksamhet och en egen DO. Man delar ju mycket som det geografiska läget och har också en hel del riktigt gamla garnatxa- och carineynavingårdar. Men det finns även skillnader.

En är att strukturen i Montsant är helt annan än Priorat. Hela 70 procent av vinet i området görs av kooperativ. Något som ofta innebär att det är svårare att göra större investeringar och modernisera. Man måste ju ha alla medlemmarna med sig. Det var efter vinlusens ankomst i början av 1900-talet

FAKTA MONTSANT

Blå druvor utgör 94 % av vingårds arealen

Garnatxa negra	589	ha
Carinyena	517	ha
Ull de llebre	197	ha
Syrah	135	ha
Merlot	125	ha
Cabernet sauvignon	122	ha
Övriga	26	ha

Totalt 1711 ha

Gröna druvor utgör 6 % av vingårds arealen

Garnatxa blanca	55	ha
Macabeu	38	ha
Xarel-lo	6	ha
Chardonnay	4	ha
Övriga	2	ha

Totalt 104 ha

som odlarna organiserade sig i kooperativ för att kunna tjäna lite mera pengar på sitt vin, även om det fortfarande mest handlade om bulkvin som ofta såldes till större vinföretag. Bra exempel på det är kooperativen i Falset och Cornudella de Montsant som fortfarande använder de vackra art nouveau-designade vinanläggningarna från 1919.

...



Jämförande vinprovning med montsantviner från olika delar av distriktet



Dessutom är inte jordmånen helt dominerad av skiffer som i Priorat. Här förekommer istället en hel del olika varianter som kalksten, lera, sandsten och vittrad granit. Även om det naturligtvis också finns en del av llicorellan som är så typisk för Priorat.

På VITEC, deras institution för forskning och utveckling av vinframställning, fick vi en ordentlig genomgång av de sex olika vinodlingszoner man identifierat genom att studera, jordmåner, altitud, nederbörd och andra faktorer. Något som sedan exemplifierades med ett stort antal intressanta viner gjorda i olika stilar och med varierande druvsamansättning. Tendensen är nu att använda lite mindre ny ek och istället större fat och betongtankar. Trenden går helt enkelt mot att göra lite mera traditionella men ändå välbalanserade fruktiga viner. På VITEC poängterade man också att i både Montsant och Priorat finns numera en hälsosam konkurrens mellan producenterna och att man dessutom ofta utbyter erfarenheter och kunskap.

Totalt har idag Montsant 1815 hektar vingårdar och cirka 65 producenter som buteljerar själva. Dessutom finns det 900 odlare som oftast är medlemmar i ett kooperativ och hela produktionen är cirka 7 miljoner flaskor i ett normalt år.

Precis som i Priorat är det garnatxa och carinyena som dominerar odlingarna med dryga 30 procent var av arealen, följt av ull de llebre (tempranillo), syrah, merlot och cabernet sauvignon. De gröna druvorna utgör bara sex procent av vingårdsarealen och de viktigaste är garnatxa blanca och macabeu (viura).

Dessutom har området en lång tradition för att göra lite söta och starkare viner.

En variant är det man kallar *Rancios* eller *Vi Ranci* där röda eller vita viner utsätts för en långvarig oxidativ process. Efter lagringen som ofta sker i en form av solera, kan vinererna visa upp riktigt intressanta karaktärer. *Mistela* är det som i Frankrike kallas vin de liquer, ett sött vin där man tagit ojäst druvmust och spritat upp det till 15-20 %.

En av de både volym- och numera också kvalitetsmässigt viktigaste producenterna i Montsant är Celler de Capçanes. Orten som ligger strax söder om Falset påverkades som så många andra av vinlusens härjningar. Innan den kom hade man 2000 invånare, men många flyttade till Tarragona och Barcelona och idag är man bara 400 personer. Av de 90 familjerna är 86 odlare och medlemmar av kooperativet. Med andra ord är nästan alla innevånare involverade i kooperativets verksamhet.

Innan kooperativet startades 1933 gjorde de flesta medlemmarna själva vin hemma av sina egna druvor. Ofta skördade man mycket



Gamla vinstockar är inte precis ovanliga i Montsants vingårdar



sent när druvorna var nästan russin och resultatet blev ett kraftfullt vin med mycket hög alkoholhalt och ibland också lite restsötma. Det här var det traditionella vinet från Priorat och Montsant som uppskattades av kunderna både för sin smakrikedom och sitt låga pris. Den stora förändringen för kooperativet kom först på 90-talet när Priorat och Montsant började bli mera kända och man beslöt att anställa en önolog som ansvarig för vintillverkningen. Hans första kommentar var att man måste bevara alla de gamla fina vingårdarna och börja satsa på riktigt kvalitetsvin istället för volymer i bulk.

Kooperativet ligger i några gamla grå betongbyggnader i utkanten av byn och skiljer sig mycket från många av de nya modernt designade anläggningarna i Priorat. Även

när man kommer in känns det som man förflyttats några årtionden tillbaka med en gammaldags försäljningslokal som domineras av en rad gamla träfat och några tankar från vilka man själv kan tappa sitt vin på flaskor eller dunkar. Jag vet dock sedan tidigare besök att det här ändå är en producent att räkna med kvalitetsmässigt.

Tillsammans äger medlemmarna totalt 300 hektar vingårdar som domineras av druvorna garnatxa och carinyena, men man har också en del cabernet sauvignon, merlot och tempranillo. Klart viktigast är dock garnatxa där man har mycket 80 – 100 år gamla vinstockar som producerar mindre än 500 gram smakrika druvor per vinstock mot det normala på 1,5 kilo. Totalt tillverkar idag Celler de Capçanes 900 000 flaskor per år.

Kooperativet har också en ovanlig specialitet. På en vinmessa i Frankrike sa någon till deras tidigare president att era viner skulle kunna vara fantastiska kosherviner. Han visste inte riktigt vad det innebar, men när han kom tillbaka började han undersöka det hela. Han blev hänvisad till den judiska församlingen i Barcelona som stödde idén att göra det första koshervinet i Spanien. Det blev en succé och idag utgör det drygt 10 procent av Capçanes produktion. Man räknas som en av världens bästa kosherproducenter med viner som fått ända upp till 95 poäng av vinkritikern Robert Parker. Det här förändrade situationen totalt för kooperativet och numera har man hållit föreläsningar över hela världen om hur en grupp med vinodlare lyckades göra ett av världens bästa kosherviner.

Skörden av druvorna till koshervinerna sker under några speciella dagar med stor mediabevakning och ger kooperativet mycket gratisreklam. Koshervinerna fatlagras sedan i en speciell källare som är låst och förseglad. All hantering av musten och vinet innan det är buteljerat måste nämligen göras av praktiserande judar under ledning av en rabbin. De flesta av dem kan inte mycket om vin utan gör som de blir tillsagda. De är vinmakarens ögon och händer eftersom han själv bara får ge order på avstånd.

Det viktigaste koshervinet är Peraj Ha'abib Flor de Primavera. Det görs på en tredjedel var av garnatxa, cabernet sauvignon och carinyena och lagras ett år på nya och en gång använda franska ekfat under kontroll av en rabbin för att erhålla certifieringen. Vinet har friska koncentrerade aromer av mörka körsbär, plommon och svarta vinbär samt en fint integrerad ekighet. Det här är det för mig mest eleganta och komplexa vinet i Capçanes sortiment och det särskilt klassigt bästa koshervin jag någonsin har provat.



Se men inte röra, en tank med koshervin.

Cabrida är deras traditionella toppvin och det enda som görs på enbart garnatxa från väldigt gamla vinstockar med en ålder på 85 till 105 år. De gamla stockarna ger koncentration, men också elegans och fräschör. Cabrida kommer från en mix av olika vingårdar med kalksten, skiffer och lera, där terroiren från de olika vingårdarna ger den fint sammansatta karaktären.

Vinet är tätt, karaktärsfullt och stramt i en kraftfull mörkt fruktig ännu lite rustik men mycket utvecklingsbar stil. Det har hela 15 % alkohol, men tack vare smakintensiteten stör det

inte. Vinet imponerar redan idag, men blir säkert en riktig höjare med ytterligare lagring. Dessutom kostar det bara hälften mot många av toppvinerna i närliggande Priorat.

Intressant är också det söta Pansal del Calàs som består av mycket sent skördade garnatxa och carinyenadrivor som när det nått ungefär 12 % alkohol spritas upp till 16,5 procent för att bevara sötman. Vinet har en rik druvig doft och smak med härlig söt fruktighet och en lätt portvinskänsla utan att vara för tungt. Vinet bör vara ett perfekt komplement till lagrade ostar, chokladdesserter eller varför inte bara för sig själv.

Att variationen i Montsant är stor visade sig med all tydlighet vid en provning som det regionala konsortiet ordnade där ett 25-tal producenter deltog. Här fanns allt från friska fruktiga röda viner att dricka unga till

...



karaktärsfulla lagringsobjekt och dessutom en del intressanta vita och söta viner. Även om det fanns några lite mera gammaldags viner, så dominerades provningen av välgjorda och karaktärsfulla viner med oftast riktigt rimliga priser. En av Montsants fördelar mot Priorat där mycket har blivit ganska dyrt.

Några exempel på intressanta producenter med utmärkta viner som vi fick prova är:

Ekologiska Vinyes Domènech vars toppvin Teixar är gjort på enbart garnatxa peluda (den håriga varianten) från 70 år gamla stockar och visar upp en härlig karaktärsfull kryddig fruktighet och utmärkt potential. Totalt finns det bara 60 hektar med garnatxa peluda i Katalonien.

Det andra riktigt stora kooperativet i Montsant är Celler el Masroig som gör nästan en miljon flaskor. I det stora sortimentet finns bland annat de båda högklassiga carinyenadominerade vinerna Le Sorts Vinyes Velles och Mas Roig. Annorlunda och spännande var också Mistella Molt Vella baserat på en 40-årig solera med mogen nötig utvecklad karaktär.

Cooperativa Falset Marça har en lite mindre produktion på cirka 500.000 flaskor. Vinerna säljs under varumärkena Ètim och Castell de Falset. Ètim 2013 visar väl hur ett prisvärt montsantvin kan leverera trevlig lite lakritsaktig fruktighet och bra stadga. Dessutom var det söta Verema Tardara Negre ett utmärkt sött garnatxavin.

Det välkända gifta paret Sara Péres och Rene Barbier jr från Priorat gör också viner i Montsant under namnet Venus La Universal. Ambitionen här är att göra lite lättare och friskare viner än i Priorat. Runt 100.000 flaskor om året brukar det bli där Dido är det elegantare och mjukare vinet, medan Venus har lite mera intensitet och mörkare frukt.

Med Acústic Celler vill Albert Jané Ubeda visa den oförstärkta rena karaktären av sina vingårdar. Ett fint exempel är Braó Vinyes Velles på framförallt carinyena med mörk fin kryddighet och bra mineralitet.

Portal de Montsant har ungefär 20 hektar vingårdar i området. Santbru 2010 vars namn kommer från grundaren av klostret Scala Dei, visar upp en mörk fruktig typisk och stram carinyenakaraktär. Ett vin jag gärna skulle vilja se med mera mognad. Men det finns också många andra spännande producenter i Montsant


Trots att man idag är välkända för sitt vin är dock inte den dominerande odlingen i Montsant och Priorat druvor utan det är fortfarande oliver och mandel. Inte minst oliverna och olivoljan som säljs med ursprungsbezeichnung DOP Siurana har fint rykte för sin utmärkta kvalitet. Det finns till och med en Ruta de l'Olio med möjligheter att besöka åtta olika produktionsanläggningar för provsmakning och kanske inköp.

Med 95 % är det sorten arbequina som dominerar odlingarna.

Den enda lite större orten i Priorat och Montsant är Falset med 3000 invånare. Högst upp på stadens kulle med en fin utsikt över omgivningarna hittar vi slottet från 1100-talet som numera inrymmer ett vinmuseum Castel del Vi. Här visar man på ett intressant och pedagogiskt sätt både Montsants och Priorats historia och utveckling till kvalitetsvinområden.

Det klassiska och största hotellet, vilket innebär 18 rum, i området är Hostal Sport i Falset. Ett välbeläget och bra val när det gäller övernattnig, men det finns också ett antal mindre hotell ute i byarna och dessutom erbjuder numera även några producenter rum.

Hostal Sport har också en trevlig restaurang som serverar utmärkt lite traditionell mat. Vill man istället ha lite mera modern mat rekommenderas restaurangerna Quinoa och kanske framförallt L'Aspic i Falset.

För att ta sig runt i Priorat och Montsant är hyrbil nästan ett måste. Numera går det en större och bättre väg från kusten upp till Falset, men fortfarande är de mindre vägarna i områdena både smala och väldigt kurviga. Så räkna alltid med att det tar längre tid än man tror. Tänk dessutom på att det i området bara finns två bensinmackar, i Falset och Cornudella de Montsant. Så tanka i tid. 



EN GAMMALDAGS ÅRGÅNG

Så är vinprovaråret 2016 igång med nya viner på Systembolaget i både januari och februari. Som vanligt när det gäller exklusivare viner domineras släppen av Italien och Frankrike. I det senare fallet rör det sig om flera viner från Bordeaux, för många det mest klassiska av alla franska vindistrikt. Den här gången är det årgång 2013 som gäller och den är intressant ur flera aspekter.

Den klimatförändring vi upplevt sedan slutet av 1980-talet har för många av de europeiska vinernas del varit till fördel. Tyskland har till exempel inte haft en dålig årgång på 25 år och på liknande sätt förhåller det sig i Champagne och Alsace. Även i Bordeaux har mönstret varit detsamma. Som sämst har det varit årgångar som för några decennier sedan skulle betraktats som riktigt skapliga. Baksidan är att somliga år varit för varma och vinerna istället blivit demonstrativa, väl alkoholrika och tunga och saknat den fräschör och stil de en gång blivit berömda för.

2013 bröts mönstret. Plötsligt fick man i många av Frankrikes vindistrikt en växtsäsong värdig 70-talet. För Bordeaux' del betydde det en regnig vår och ojämn fruktsättning i början, sedan en hoppfull sommar med värme innan hösten kom med fukt och rötangrepp. Därmed stod man där med den svagaste årgången på länge. Är den då riktigt dålig, typ -72 och -77?

Efter att ha provat de bordeauxer från 2013 som nu släpps på Bolaget kan jag säga att så illa är det definitivt inte. Årgången är förstås lättare

än vanligt men vinerna är för den skull inte dåliga. Medelfylliga snarare än fylliga, men samtidigt med fräschare fruktighet och finare syra. Mer klassiska helt enkelt. Att skörden sedan var mindre än vanligt har i flera fall också betytt bättre koncentration. Inte fel det heller.

Ett tips är också att hålla sig till den vänstra stranden som helt klart lyckats bättre än den högra. Det visar inte minst de nu aktuella cru classé-vinerna där Château Cantemerle anslår årgångsstilen med lätthet och elegans, Château Gruaud-Larose är kärnigare och känns mer koncentrerat, Château d'Armailhac överraskar med mer substans än vanligt medan Château Léoville-Poyferré står ut som det tätaste och samtidigt mest harmoniska. De namnkunnigaste vinerna må fortfarande vara dyra men det finns också många slott till riktigt vettiga priser. Gillar man bordeaux och gärna öppnar en flaska till middan emellanåt framstår Château Cambon la Pelouse som rena fyndet för 155:-.

Om de röda bordeauxvinerna nu inte faller alla på läppen i årgång 2013, ser det helt annorlunda ut på den vita sidan. Där blev vinerna riktigt bra och februarihyeterna Clos Floridène och Château Les-pault-Martillac har båda fin frukt, spänst och vitalitet. Sånt ser vi gärna mer av.

Fast mest lyckade av alla bordeauxer 2013 är sauternesvinerna. Där talar man om en riktigt högklassig årgång. Men vem dricker sauternes idag?

Ulf Jansson

NYA VINER 22 JANUARI

Mousserande viner

16 = 289:- **2008 Hervé Dubois Blanc de Blancs Grand Cru Champagne, Frankrike**
95317, Vintrio Wine
Öppen och utvecklad doft med gula och bokna äpplen, nötter, bröd, mineral, citronskal och liten smörighet. Torr, utvecklad och komplex smak med gräddmjuk mousse, ren och fint balanserad syra, utmärkt längd och mineralbetonad avslutning med liten salta, nötter och citrus. 540 fl.



T6

Vita torra viner

14 = 149:- **2014 Les Bouchardes Romain Bouchard, Chablis, Frankrike**
99447, Winemarket Nordic
Fruktig, något utvecklad doft med gula och gröna äpplen, vit persika, mineral och lite smör. Torr, fruktig och mineralig smak med pigg början, lite slank mitt med bra syra, fin längd och klockrent slut med lätt salta. Instegechablis med schysst karaktär. 840 fl.



T6

16 = 269:- **2014 Chablis Premier Cru Fourchaume Domaine Séguinot-Bordet, Frankrike**
95247, Divine
Öppen, fruktig doft med grönt äpple, gul persika, citronskal, tydlig mineralton och lite smör. Medelfyllig, torr, god, fruktig och fint mineralig smak med pigg attack, behärskat stram mitt med nyanserade aromer, utmärkt längd, fin, ren syra och välavvägt slut med gott om mineral. Ung premier cru med fin stil och riktigt bra fokus, god nu och flera år till. 360 fl.



T7

16 = 274:- **2014 Clos de Mosny Domaine de la Taille aux Loups, Montlouis, Loire, Frankrike**
90250, Vinsummum
Öppen, fruktig doft med äpple, päron, persika, arrak, ylle, citron och mineral. Medelfyllig, torr, fruktig smak med bra början, uttrycksfull mitt med ordentlig längd, behärskat stram syra och mineralbetonad avslutning med liten druvtypisk beska (chenin blanc). Gott nu och säkert ett tiotal år till. 600 fl.




T6

17 - 599:- T7 **2013 Clos de la Coulée de Serrant Nicholas Joly, Savennières-Coulée de Serrant, Loire, Frankrike**
95047, Hjo Grosshandel
Djupnat gul färg. Djup naturvinsdoft med mogna gula frukter, bokna äpplen, melon, ylle, fat och gott om mineraltoner. Medelfyllig, torr, koncentrerad smak med god kropp, väl integrerad syra, ordentlig längd och mineralbetonad avslutning med viss druvbeska (chenin blanc). Ekologiskt vin som kan lagras ett tiotal år. 72 fl.


14 - 205:- T6 **2014 Chignin Bergeron Savoie Cuvée Gastronomie Jean Perrier et Fils, Savoie, Frankrike**
99453, LB Vinimport
Fruktig doft med gula och gröna äpplen, citrus och liten örtton. Torr, fruktig smak med nyanserade aromer, väl integrerad syra, oantastlig längd och rent, lite uppstramat slut. Trevligt vin av roussanne. 360 fl.

14 = 159:- T6 **2014 Curtefranca Bianco Ca' del Bosco Ca del Bosco, Franciacorta, Italien**
95222, Tryffelsvinet
Fruktig doft med gula äpplen, dito plommon, diskret ek, mandel, citrus och smör. Torr, fruktig och nyanserad smak med bra början, stram syra och god längd i mittpartiet och citrus och mineral i avslutningen. Rättfram och fräscht vin av chardonnay och pinot bianco. 1440 fl.

15 - 359:- T7 **2014 As Sortes Val do Bibei Rafael Palacios, Valdeorras, Spanien**
99171, Wine List Sweden
Stor doft med tropisk frukt, ek, smör och vanilj. Medelfyllig, torr, fruktig och fatig smak med nyanserade aromer, fin, ren syra, riktigt bra längd och efterhand framträdande ekbeska. Fatat vin av godello. 120 fl.

15 = 209:-	2014 Pichler-Krutzler Riesling Pfaffenberg Krems/Stein, Österrike 99144, The WineAgency Sweden Öppen, fruktig doft med grönt och gult äpple, päron, citrus, gummi och mineral i tonerna. Medelfyllig, pigg, torr, fruktig smak med bra början, nyanserad mitt med fin intensitet, frisk syra och rent, gott slut med äpple och lite petroleum. Smakar bra nu och många år till. 360 fl.
 T7	

Vitt sött vin

16 - 198:-/375 ml	2013 Château Doisy Védrières Sauternes, Frankrike 92139, Winebee Nedtonad doft med persika, aprikos, saffran, honung, ek och vanilj. Medelfyllig, söt, rik och len smak med god viskositet, nyanserade aromer, bra och balanserad syra, mycket fin längd och tydlig botrytisbeska i avslutningen. Sauternes från riktigt bra årgång, bör vinna på att lagras 6-10 år. 240 fl
 T7	

13 = 129:-	2014 Moscato d'Asti Albino Rocca Piemonte, Italien 90512, Wine List Sweden Druvig doft med inslag av gula russin, päron och apelsin. Lätt, söt, skummig smak med fin längd, ren och behaglig syra och snäll avslutning med en hel del restsötma. 600 fl.
 T7	

Röda viner

16 = 299:- T6	2011 Alfa Crux Malbec Bodegas y Viñedos Fournier, Uco Valley, Mendoza, Argentina 95189, Viña Española Smått utvecklad doft med blåbär, blå plommon, viol, bläck, ek och choklad. Fyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med sammansatta aromer, god kropp, stadig struktur, tilltagen längd och varm avslutning. Robust. 480 fl.
--	---

15 - 279:- T6	2005 Château Tour Baladoz Saint-Emilion, Frankrike 93450, Robert Rask Vinhandel Utvecklad doft med örter, plommon, mörka bär, läder, ek, kaffe och choklad. Medelfyllig, ganska mogen, sammansatt smak med tydlig tanninstruktur, bra syra, riktigt fin längd och stadigt slut med värme. Rätt robust bordeaux att dricka nu. 1200 fl.
--	--


16 = 319:-	2013 Château Phélan-Segur Saint-Estèphe, Frankrike 99413, Enjoy Wine & Spirits Ännu ung, fruktig doft med svarta vinbär, blåbär, grön paprika, örter, plommon, ceder och ek. Medelfyllig, fruktig smak med fin början, tanninstram mitt med sammansatta aromer, god syra, utmärkt längd och fast slut med viss värme. Stadig, ung bordeaux att lagra 5-10 år. 360 fl.
 T7	

15 = 189:- T6	2013 JT Château de Nages Gassier, Costières de Nîmes, Frankrike 90186, Divine Stor, varm, utvecklad doft med plommon, röda bär, läder, pinje, örter och fat. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och lite robust smak med strävhet, bra syra, sammansatta aromer och varm avslutning. Fatlagrad cuvée av syrah med lite mourvèdre och en dutt viognier. Ekologiskt. 720 fl.
--	---

15,5 - 279:- T7	2010 Mon Acte Mas du Notaire Mas du Notaire, Costières de Nîmes, Frankrike 93451, Picky Drinks Utvecklad doft med plommon, mörka bär, läder, nypon, pinje, örter och fat. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med stram tanninstruktur, fin syra, utmärkt längd och rent, fast slut. 240 fl.
--	---

16 = 299:- T7	2012 Les Hauts de Julien Famille Perrin, Vinsobres, Frankrike 98988, Enjoy Wine & Spirits Fin, fruktig och utvecklad doft med blåbär, björnbär, körsbär, plommon, färska örter, fat och läder. Medelfyllig, god smak med fint fruktig attack, bra strukturerad mitt med utvecklade aromer, mycket bra längd och fast slut med värme. Elegant i sin genre. 120 fl.
--	---

16,5 - 495:- T7	2006 Les Chapouins Vieilles Vignes Famille Perrin, Châteauneuf-du-Pape, Frankrike 95021, Enjoy Wine & Spirits Stor, rätt mogen doft med plommon, mogna körsbär, skogsbär, örter, rostade fat och tydliga lädertoner. Drygt medelfyllig, rik och komplex smak med tydliga, lite torra tanniner, fin syra, ordentlig längd och varm, stadig avslutning med örter, läder och viss fatbeska. Välutvecklat vin att dricka de närmaste 4-6 åren. 360 fl.
--	--

17,5 659:-	2012 Château de Beaucastel Famille Perrin, Châteauneuf-du-Pape, Frankrike 95012, Enjoy Wine & Spirits Stor, ännu ung doft med plommon, röda och mörka bär, viol, nypon, färska örter, fat och mineral. Fyllig, rik, fruktig och lätt örtig smak med bra kropp, snygga tanniner, fin syra, komplexa aromer med rejäl längd och småvarm avslutning med fin sätta. Mycket väluppfostrad châteauneuf att lagra 7-15 år. 480 fl.
 T7	

16 - 329:- T7	2013 Cornas Pierre Gaillard Frankrike 99104, Lively Wines Sweden Öppen, kryddig och pepprig doft med mörka bär, plommon, björnbär, gummi, chark, fat och lakrits. Medelfyllig, god, fruktig och ganska sträv smak med sammansatta aromer, fin, balanserad syra, riktigt bra längd och pepprig avslutning. En lite lättare och elegantare cornas att dricka 6-8 år framåt. 360 fl.
--	---

17 - 579:- T7	2013 Côte-Rôtie Les Rochins Domaine Garon, Frankrike 90334, Robert Rask Vinhandel Öppen, fruktig och örtig doft med blåbär, blå plommon, gummi, chark, grönspeppar, lakrits och fat i tonerna. Medelfyllig, ung, fruktig smak med pigg attack, fokuserad mitt med nyanserade aromer, fin strävhet, ren och klar syra, utmärkt längd och pepprig avslutning med viss värme. Elegant rhônevin att dricka 6-8 år framåt. 120 fl.
--	---

14 = 155:- T6	2014 Mondeuse Savoie Vieilles Vignes Jean Pierre et Fils, Savoien, Frankrike 99390, LB Vinimport Fruktig doft med blåbär, körsbär, hallon, vanilj och någon örtighet. Knappt medelfyllig smak med lite snipig början, nyanserad mitt med slank kropp, stram struktur med lite adstringerande strävhet och äpplig men balanserad syra samt lättsam avslutning. 720 fl.
--	---

13,5 = 127:- T6	2014 Pira Dolcetto d'Alba Luigi Pira, Piemonte, Italien 90050, Origo Wine Import Ung, fruktig doft med röda körsbär, röda vinbär och hallon i tonerna. Lite lättare, piggt fruktig smak med god början, uppstramande mitt med fin och tydlig tanninstruktur, spänstig syra och småvarm avslutning med liten, god körsbärskärnebeska. Druvtypiskt. 1500 fl.
--	--

16 - 399:- T7	2012 Barbaresco Ronchi Albino Rocca, Italien 90367, Wine List Sweden Något utvecklad doft med plommon, körsbär, blåbär, viol, fat, läder, multna löv och svamp. Medelfyllig smak med rik attack, fruktig mitt med nyanserade aromer, strama tanniner, fin syra, utmärkt längd och varm, fruktig avslutning. Lagras 4-8 år. 360 fl.
--	--



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

*Vår mest prisade
Champagne*



Allt om Vin



vinunic.se

Nr 7602. Louis Roederer Brut Premier. 750 ml, 399 kr. Alkoholhalt 12%. 375 ml, 209 kr.

Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet

16,5 + 279:-		2011 Barolo Conterno Diego Conterno Diego, Italien 90108, Picky Drinks Öppen, smått utvecklad doft med plommon, nypon, rosor, läder, fat och lite tjära. Drygt medelfyllig, utvecklad och komplex smak med god början, tanninstram mitt med ordentlig längd, ren, fin syra och fast slut med värme. Koncentrerat vin att dricka sådär tio år framåt. 480 fl.
T6		
15 - 249:-		2013 Clos Henri Pinot Noir Clos Henri, Marlborough, Nya Zeeland 90103, Ward Wines Lite utvecklad doft med jordgubbar, trädgårdshallon, ventilgummi och lätt rostad ek. Medelfyllig, fruktig och utvecklad smak med tydligt ekinslag, lite torra tanniner, bra syra, fin längd med nyanserade aromer och småvarm avslutning med röda bär och ek. Känns lite robustare än vanligt i den här årgången. 360 fl.
T7		
15,5 = 219:- T7		2013 Guímaro Finca Meixeman Guímaro, Ribeira Sacra, Spanien 92295, Johan Lidby Vinhandel Fruktig och ekig doft med plommon, björnbär, blåbär och lite blontoner. Medelfyllig, fint fruktig och nyanserad smak med god kropp, fin strävhet, ren och inlindad syra, riktigt bra längd och rent, fast slut med viss värme. Elegant vin av menciadravan. 360 fl.
15 = 179:- T6		2013 Horizonte Exopto Bodegas Exopto, Rioja, Spanien 92640, Theisvine Fruktig och ekig doft med körsbär, blåbär, björnbär, choklad och vanilj. Medelfyllig, ung, fruktig smak med god strävhet, bra syra och riktigt fin längd med ännu unga aromer.
15 - 249:- T6		2013 Delaire Graff Botmanskop De laire Graff Estate, Stellenbosch, Sydafrika 90203, Enjoy Wine & Spirits Fruktig, syltig doft med svarta vinbär, körsbär, blåbär, gräs, ek, ceder, choklad och lite rök. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med god kropp, bra struktur, riktigt fin längd med sammansatta aromer och alkoholvarm avslutning. Cabernet-dominerad bordeauxblend. 360 fl.
16 699:- T7		2013 Porseleinberg Swartland, Sydafrika 90535, Prime Wine Sweden Stor doft med plommon, björnbär och andra mörka bär, gummi, chark, ek och rök. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med avrundad början, påtagligt sträv mitt med torra tanniner, balanserad syra, riktigt bra längd och stadig avslutning med viss beska. 120 fl.
16,5 = 349:-		2013 Seghesio Cortina Zinfandel Seghesio Family Vineyards, Dry Creek Valley, Kalifornien, USA 95113, Johan Lidby Vinhandel Öppen, fruktig doft med körsbär, björnbär, plommon, lingon, ek, vanilj och kryddor. Fyllig, rik, fruktig smak med generös attack, sammansatt mitt med bra kropp, stora, mogna tanniner, god syra, utmärkt längd och stadig, alkoholvarm avslutning. Koncentrerat vin att dricka sådär 6-8 år framåt. 600 fl.
T7		
15 = 179:- T6		2008 Muhr-van der Niepoort Syrah Weingut Muhr – van der Niepoort, Carnuntum, Österrike 99773, Terrific Wines Välutvecklad doft med kött och läder i tonerna plus katrinplommon, mörka bär, ek och lakrits. Medelfyllig, rätt mogen smak med avrundad attack, komplex mitt med god kropp, lagom stram strävhet, fin syra, bra balans och rent slut med liten pepprighet. Harmoniskt och uttrycksfullt vin att dricka nu. 600 fl.

NYA VINER 5 FEBRUARI

Mousserande viner

16,5 - 429:-		2008 Pierre Gimonnet Cuvée Fleuron Pierre Gimonnet, Champagne, Frankrike 96028, Champagnehuset CH Fint utvecklad doft med äpple, persika, bröd, citronskal och mineral i avrundade toner. Torr, utvecklad och komplex smak med pigg början, god mousse, behärskat stram syra och bra intensitet i mittpartiet och ren, god avslutning med citrus och en hel del mineral. Snygg apéritifchampagne från högklassig årgång. 1800 fl.
T5		
17 - 599:-		2006 Gosset Grand Millésime Brut Gosset, Champagne, Frankrike 95059, Espumante Stor, utvecklad doft med bär, bröd, äpple, blond apelsin och mineral. Medelfyllig, torr, rik smak med avrundad början, fint nyanserad mitt med krämig mousse, god kropp, fin, ren syra, ordentlig längd och gott slut med liten sätta och trevlig fruktighet. 480 fl.
T7		
17 799:-		2006 Charles Heidsieck Rosé Vintage Charles Heidsieck, Champagne, Frankrike 99281, Provinum Vinhandel Utvecklad och nyansrik doft med röda äpplen, röda bär, apelsin, svamp och mineral. Medelfyllig, torr, god smak med krämig mousse, viss rondör i kroppen, fin struktur med aning strävhet och ren, god syra, utmärkt längd och gott slut med bär och mineral. 360 fl.
T7		

Vita torra viner

15 = 175:-		2015 Jim Barry Lodge Hill Riesling Jim Barry, Clare Valley, South Australia, Australien 95106, Vinunic Purung, fruktig rieslingdoft med äpple, gummi och lime bland tonerna. Medelfyllig, torr, ung, fruktig smak med god koncentration, unga aromer med riktigt fin längd, spänst i syran och rent, fast slut. Sparas gärna några år. 1200 fl.
T5		
15 = 198:-		2013 Clos Floridène Graves, Frankrike 99766, Theisvine Trevligt utvecklad doft med svartvinbärsblad, persika, melon och ek i avrundade toner. Medelfyllig, torr, fruktig och nyanserad smak med fin textur, integrerad, god syra, mycket bra längd med komplexa aromer och välavvägt slut med liten ekbeska och mineral. Vit bordeaux åt det elegantare hållet, god nu och ett tiotal år till. 660 fl.
T6		
15,5 = 229:-		2013 Château Lespault-Martillac Pessac-Léognan, Frankrike 99516, Enjoy Wine & Spirits Öppen doft med svartvinbärsblad, fläder, äpple, citrus, fat och lite mineral. Medelfyllig, torr, fruktig och mineralig smak med lagom ek, ren och bra balanserad syra, riktigt god längd och fast slut med citrus och mineral. Spänstig, vit bordeaux. 480 fl.
T7		
15,5 - 279:- T6		2013 Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre Domaine Billaud-Simon, Frankrike 91246, Fondberg Fruktig, lite utvecklad doft med grönt äpple, persika, citrus, smör och mineral. Medelfyllig, torr, fruktig och mineralig smak med liten strävhet, någon beska, god syra och riktigt fin längd. Premier cru från mellanårgång. 840 fl.
16,5 - 579:- T7		2013 Chablis Grand Cru Les Preuses Domaine Billaud-Simon, Frankrike 95304, Fondberg Stor, fruktig doft med äpple, gul persika, citron, smör, vanilj och mineral. Medelfyllig, torr, fruktig smak med bra attack, sammansatt mitt med god kropp, bra spänst i syran, utmärkt längd och rent slut med citrus och mineral. 180 fl.

RES MED OSS TILL SYDAFRIKA

**När Du vill ha det bra – lugnt tempo – omsorg.
Resan som innehåller “allt”:**

**Krugerområdet – Garden Route – Kapstaden – Safari – Vingårdar – God mat
Godahoppssudden – Nutidshistoria – Golf – Taffelberget – Pingviner – Vacker natur
Ostronodlingar – Valar (okt/nov) och mycket mera inkluderat.**

Våra resor är 20 dagar i genomsnitt, med ett enda undantag övernattar vi mellan 3-5 nätter på varje plats. Du slipper använda en stor del av resandet till stressande upp- och nerpackning. Vi har alltid 2 guider färdledare med på varje resa för att ge bästa service/omsorg och bor endast på trevliga 4-5 stjärniga hotell. **I resan ingår:** 5 safaris, flyg, hotell, mat, guider, transporter, entréavgifter, utflykter, vinprovningar, 16 3-rätters middagar, 10 luncher, 17 frukostar, 8 vinprovningar, 4-5 stjärniga hotell.

STORA SYDAFRIKARESAN 2016-2017/2018

Resa:	Antal dgr:	Datum:	Pris SEK
November-1	20 dgr	19 okt – 7 nov 2016	37.840:-
November-2	20 dgr	16 nov – 5 dec 2016	37.840:-
Stora Julresan	22 dgr	14 dec 2016 – 4 jan 2017	39.840:-
Januari resan	20 dgr	11 jan – 30 jan 2017	37.840:-
Februari resan	20 dgr	8 feb – 27 feb 2017	37.840:-
Mars resan	20 dgr	8 mars – 27 mars 2017	37.840:-
November-1	20 dgr	18 okt – 6 nov 2017	37.840:-
November-2	20 dgr	15 nov – 4 dec 2017	37.840:-
Stora Julresan	22 dgr	14 dec 2016 – 4 jan 2018	39.840:-
Januari resan	20 dgr	11 jan – 30 jan 2017	37.840:-
Februari resan	20 dgr	8 feb – 27 feb 2017	37.840:-
Mars resan	20 dgr	8 mars – 27 mars 2017	37.840:-

3-dagars safari ingår i samtliga resor. Flygskatt tillkommer.

*Erfarenhet
av Sydafrika
sedan 1983.
Eget kontor i
Kapstaden.*

**Vinprovning, middag, träffa guider
och reseledare och få unik reseinformation**

GÖTEBORG 8/5 | MALMÖ 10/5 | STOCKHOLM 22/5

Ring för mer info och anmälan tel 040-98 74 00, månd-fred 9.00-19.00

**Beställ 50 sidors detaljerat program i 4-färg
över önskad resmånad med kommentarer från våra kunder
på 211 orter i Sverige på e-mail: info@flygmaklarna.se**

Utförligt program om resorna finns på www.flygmaklarna.se/sydafrika




SCANDINAVIAN AIRBROKERS
FLYGMÄKLARNA
RESEBYRÅ



14 = 149:- T5	2012 Château de la Ragotière Vallet Les Frères Couillaud, Muscadet de Sèvre et Maine, Frankrike 92141, Terrific Wines Trevligt utvecklad doft med gult äpple, gula plommon, mineral, mjuk citruston och tång. Torr, utvecklad och nyan- serad smak med fin syra, bra längd, liten sätta och harmonisk balans. 1200 fl.
15 - 236:- T6	2013 Sancerre Les Anges Lots Pascal & Nicolas Reverdy, Frankrike 95091, Triplus Vinhandel Lite återhållen doft med citrus, svartvinbärsblad, några näss- loroch mineral. Medelfyllig, torr, ren och sammansatt smak med riktigt bra längd och stram, lite kantig syra. 800 fl.
13 = 99:- T5	2013 Cá del Magro Monte del Frá, Custoza Superiore, Italien 95212, Handpicked Wines Sweden Avrundad doft med inslag av gult äpple, persika och mandel. Torr, behaglig, avrundad och trevligt nyansead smak med fruk- tig kropp, balanserad syra och bra längd. Harmoniskt. 3000 fl.
15 - 259:-  T6	2014 Felton Road Bannockburn Chardonnay Felton Road Wines, Central Otago, Nya Zeeland 90169, Divine Avrundad, fruktig och ekig doft med inslag av persika, gula äpplen, smör och vanilj. Medelfyllig, torr, rik, avrundat fruktig smak med sammansatta aromer, lätt strävhet i struktu- ren, ren, balanserad syra och ekbetonad, väl alkoholvarm avslutning. Vin med fin fruktighet men lite väl demonstrativt utförande. 660 fl.
15 = 185:-  T5	2014 Albariño de Fefiñanes Palacio de Fefiñanes, Rías Baixas, Spanien 94450, Viña Española Fruktig doft med äpple, päron, persika, citrus och mineral. Medelfyllig, torr, fruktig smak med fin spänst, nyanseade to- ner, liten mineralsätta och utmärkt längd. Gott nu men håller att sparas 6-8 år. 2400 fl.
13 = 119:- T5	2015 Paul Cluver Dry Encounter Paul Cluver Wines, Elgin, Sydafrika 95243, Wahlbergs Drycker Avrundad, ung doft med drag av persika, äpple, melon och citrus. Medelfyllig, rik, fruktig smak med god kropp, balanse- rad syra och bra längd. 2400 fl.
14 = 159:-  T6	2014 Dönnhoff Riesling QbA Weingut Hermann Dönnhoff, Nahe, Tyskland 90421, Origo Wine Import Ung, fruktig, ännu rätt outvecklad rieslingdoft med inslag av äpple, päron och citrus. Lätt, halvtorr, fint fruktig smak med pigg attack, livlig mitsmak med fin syra, ännu unga aromer, bra längd och rent, gott slut. Lagras 2-4 år. 800 fl.
16 - 349:-  T7	2014 Forster Pechstein Riesling Trocken Grosses Gewächs Reichsrat von Buhl, Pfalz, Tyskland 90432, Janake wine group Stor, fruktig doft med gult och grönt äpple, persika, lime, gummi och mineral. Medelfyllig, torr, fruktig smak med avrundad början, nyansead mitt med fin syra, utmärkt längd och gott slut. Komplex, ung riesling med mer kraft än vanligt, lagras 5-10 år. 240 fl.
16 + 249:-  T5	2014 Leitz Rüdesheimer Berg Kaisersteinfels Terrassen Weingut Leitz, Rheingau, Tyskland 99279, Johan Lidby Vinhandel Fruktig rieslingdoft med grönt äpple, päron, vit persika, citrus och mineral. Halvtorr, fint fruktig smak med pigg attack, nyansead mitt med spänstig syra, utmärkt längd och rent, gott, fruktigt och lite mineraligt slut. Klockrent vin från Rhein- gaus högsta vingård, gott nu och många år till. 1200 fl.

16 + 229:-  T6	2013 Geheimrat J Riesling Spätlese Trocken Weingüter Wegeler, Rheingau, Tyskland 90428, Giertz Vinimport Fint nyansead doft med äpple, persika, gummi, någon nötton och lite mineral. Medelfyllig, torr, fruktig smak med rik attack, komplex mitt med ordentlig längd, lagom uppstra- mande syra och lång, koncentrerad avslutning. Välbalanserat och uttrycksfullt. 600 fl.
15 + 169:- T6	2014 Wiener Bisamberg Gemischter Satz Weingut Wiener, Wien, Österrike 90336, Gullberg by Stockwine Bra doft med gult äpple, dito plommon, persika, lite citrus och någon kryddighet. Medelfyllig, torr, god, fruktig och aningen sträv smak med god kropp, komplexa aromer, fin, balanserad syra, riktigt bra längd och småvarm avslutning. Cuvée av weissburgunder, grauburgunder och chardonnay. Ekologiskt. 600 fl.

Vitt sött vin

14,5 - 182:-  T6	2014 Dönnhoff Oberhäuser Leistenberg Riesling Kabinett Weingut Hermann Dönnhoff, Nahe, Tyskland 90426, Origo Wine Import Fruktig doft med grönt äpple, vit persika, citruster och lite mineral. Lätt, halvsöt, ung, fruktig smak med spänst i syran, finfin längd och god, ren och avrundad avslutning med balanserad sötma. Gott redan nu men vinner på att sparas några år. 480 fl.
---	---

Röda viner

15 = 179:- T5	2013 Luigi Bosca de Sangre Bodega Luigi Bosca, Mendoza, Argentina 99284, Theisvine Fruktig doft med blåbär, svartvinbär, lite mynta, ek och lakrits. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och strukturerad smak med god strävhet, bra syra, tilltagen längd och varm, stadig avslutning. Fatlagrad cuvée av cabernet sauvignon, merlot och syrah. 1200 fl.
15 = 199:-  T6	2013 Susana Balbo Cabernet Sauvignon Dominio del Plata, Mendoza, Argentina 99282, JPC Wines Fuktig doft med svarta vinbär, blåbär, plommon, örter och ek i tonerna. Drygt medelfyllig, rikt fruktig smak med god kropp, sammansatta aromer, stor men avrundad struktur med moga- na tanniner och god syra, riktigt fin längd och stadigt slut med värme. Druv- och ursprungstypiskt. 480 fl.
14 = 159:- T5	2012 TH Rarities Garnacha Cariñena Monastrell Viña Undurraga, Maule, Chile 91201, Stellan Kramer Avrundad doft med syltiga toner av röda och mörka bär, körsbär, örter och fat. Drygt medelfyllig, rik, rund och fruktig smak med god kropp, bra syror, nyanseade aromer med fin längd och varm avslutning. 2400 fl.
15 - 320:- T6	2013 Château Fleur Cardinale Saint-Emilion, Frankrike 91288, Magnum Wine Ung, fruktig doft med körsbär, plommon, korinter, gräs och ek. Fruktig smak med slank kropp, ännu unga aromer, god strävhet, balanserad syra, schysst längd och en del beska i slutet. Saknar dimensioner för priset. 720 fl.
15 + 155:-  T5	2013 Château Cambon la Pelouse Haut-Médoc, Frankrike 99426, Enjoy Wine & Spirits Fruktig doft med svarta vinbär, örter, blå plommon, ek och lite cedertoner. Medelfyllig, god, fruktig smak med nyanseade aromer, bra balanserade syror, oantastlig längd och välavvägt slut. Ganska elegant ung bordeaux från lättare årgång, god nu och de närmaste åren. 1800 fl.



MAX



CABERNET SAUVIGNON



FYND

MUNSKÄNKEN NR 6, 2015

92_P

WINE ENTHUSIAST

91_P

JAMES SUCKLING

BÄSTA KÖP!

ALLT OM VIN NR 1, 2016

✂ MAX CABERNET SAUVIGNON ✂

Pris: 139 kr • Artikelnummer: 84926 • Alk: 14 % • Vol: 750 ml



**Alkohol kan
skada din hälsa.**

15,5 = 259:-		2013 Château Cantemerle Haut-Médoc, Frankrike 99488, Enjoy Wine & Spirits Ung, fruktig doft med blåbär, svarta vinbär plommon, ceder, örter och fin ek. Ung, fruktig smak med lättare kropp, nyanse- rade aromer, riktigt bra längd, klara syror och fint avvägt slut. Elegant slott i lättare årgång, drick de närmaste åren. 960 fl.
T6		
16,5 = 368:-	 	2013 Château d'Armailhac Pauillac, Frankrike 99460, Carovin Öppen doft med svarta vinbär, blå plommon, ceder, ek och örter i tonerna. Medelfyllig, rik, fruktig och bra strukturerad smak med tydliga tanniner, fin, balanserad syra, utmärkt längd med ännu unga aromer och fast slut med värme. Övåntat gediget för årgången, lagras 5-10 år. 360 fl.
T7		
16 - 509:-	 	2013 Château Gruaud Larose Saint-Julien, Frankrike 99369, Enjoy Wine & Spirits Öppen doft med svarta vinbär, plommon, örter, rostad ek, kaffe och läder. Medelfyllig, god, fruktig smak med pigg början, strukturerad mitt med spänstig syra, sammansatta aromer, utmärkt längd och klockrent slut. Känns stramare än vanligt men kan säkert lagras 5-10 år. 180 fl.
T7		
17 - 577:-	 	2013 Château Léoville-Poyferré Saint-Julien, Frankrike 99372, Enjoy Wine & Spirits Stor, fruktig doft med körsbär, plommon, blåbär, svarta vinbär, salvia och ny ek. Medelfyllig, god, fruktig smak med tät tanninstruktur, ren och välbalanserad syra, ordentlig längd med sammansatta aromer och fast slut med liten värme. Tilltalande vin att lagra 6-12 år. 120 fl.
T7		
13,5 = 129:- T5		2013 Cercius Vignoble Vignoble Michel Gassier, Côtes du Rhône, Frankrike 95087, Divine Fruktig doft med röda bär, blåbär, plommon och örter i tonerna. Rik, fruktig smak med avrundad början, lite uppstramande mitt med rund kropp, och väl varm avslutning med 15 % alkohol. Ganska generöst vin av 80 % grenache och 20 % syrah. 2400 fl.
15 = 179:- T5		2014 Vacqueyras Garrigues Montirius, Vacqueyras, Frankrike 95078, TM Kvalitetsviner Stor doft med färska och torkade örter, plommon, blåbär och röda bär i fina toner. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med god kropp, bra struktur av rena syror och sammansatta aromer med riktigt bra längd. Tilltalande, oekat rhônevin av grenache och syrah. 2640 fl.
15 = 185:- T6		2014 Vieux Clocher Nobles Terrasses Arnoux & Fils, Gigondas, Frankrike 90306, Swedish Wine Cellar Ganska djup doft med plommon, röda och mörka bär, fat och lite lädertoner. Drygt medelfyllig, fruktig smak med god början, strukturerad mitt med tilltagen längd och framväxande mineralinslag samt fast slut med liten salta. Cuvée av grenache, syrah och mourvèdre. 1440 fl.
15,5 = 249:-		2013 Châteauneuf-du-Pape Tradition Cuvée du Vatican, Frankrike 95052, Bristly Wine Agents Stor, fruktig, inbjudande doft med plommon, skogsbär, örter och pinje i varma toner. Relativt fyllig, rik, fruktig och ganska tät smak med stadig struktur, sammansatta aromer, riktigt bra längd och varm avslutning med tydlig mineralsalta. Bra karaktär. 2400 fl.
T5		

15 = 215:-		2012 Château Montus Alain Brumont, Madiran, Frankrike 95068, Vinunic Dämpad doft med mörka bär, blå plommon, rostad ek och lakrits. Drygt medelfyllig, rikt fruktig och sammansatt smak med stora tanniner, bra syra och påtagligt varm avslutning. Stadigt vinbygge som kan lagras 8-10 år. 3000 fl.
T5		
17 = 395:-	 	2012 Château Montus Cuvée Prestige Alain Brumont, Madiran, Frankrike 95069, Vinunic Varm, fruktig doft med mörka bär, mörka körsbär, plommon, viol, ny ek och vanilj. Fyllig, rik, fruktig och extraherad smak med god kropp, täta tanniner, fin syra, rejäl längd med komplexa aromer och stadig avslutning med värme. Mäktigt vin att lagra 10-15 år. 180 fl.
T7		
14 - 169:- T5		2009 Caselle Riserva D'Angelo D'Angelo, Aglianico del Vulture, Italien 94630, Quaffable Wines Sweden Mogen doft med plommon, körsbär, mörka bär, örter, läder och fat. Drygt medelfyllig, mogen och sammansatt smak med tydligt sträv karaktär, balanserad syra och viss värme i avslutningen. Robust vin från Kampanien. 2400 fl.
14 - 199:- T6		2006 Roero Riserva Mombeltrano Malvirà, Roero, Italien 90901, Theisvine Mogen doft med körsbär, plommon, läder, fat och svamp i tonerna. Medelfyllig, mogen smak med sträv struktur, fin syra, komplexa aromer och bra längd. Lite trött vin att dricka nu. 1200 fl.
13,5 = 139:- T5		2013 Langhe Barbera Josetta Saffirio, Italien 91111, Tryffelsvinet Fruktig, rättfram doft med blåbär, körsbär och fat. Medelfyllig, pigg, fruktig smak med ekig strävhet, rätt frisk syra, bra längd och god balans. 3000 fl.
14,5 = 159:- T5		2010 Torraccia del Piantivigna Gattinara Italien 94491, Winepartners Nordic Utvecklad doft med inslag av plommon, röda bär, rosor, läder och svamp. Medelfyllig, utvecklad och lagom tanninstram smak med nyanserade aromer, god syra och riktigt fin längd. Gott nebbiolovin att dricka de närmaste åren. 2400 fl.
16 = 329:-		2008 Barolo Fossati Riserva Dosio Vigneti, Barolo, Italien 90338, Reconnaissance Wine Öppen och utvecklad doft med inslag av plommon, körsbär, mogna röda bär, fat, rosor och tjära. Medelfyllig, utvecklad och komplex smak med markerad strävhet, balanserad syra, ordentlig längd och liten bitterhet i avslutningen. 600 fl.
T6		
14,5 - 299:- T7		2013 Passorosso Passopisciaro, Sicilien, Italien 90372, Wine List Sweden Smått utvecklad doft med körsbär, röda bär, fat och lite lädertoner. Medelfyllig, tanninstram smak med god fruktighet, ren, bra syra, fin längd och fast avslutning. Gott vin som hamnat väl högt i pris. 240 fl.
13,5 = 129:- T5		2013 Governo All'Uso Sangiovese San Leonino Bertani Domains, Toscana, Italien 91213, Oenoforos Öppen doft med varma toner av röda körsbär, röda bär, plommon och fat. Rik, fruktig smak med god början, lagom stram mitt med avrundad strävhet och god syra följd av en varm avslutning. 2400 fl.
15 = 179:- T5		2014 Insoglio del Cinghiale Tenuta di Biserno, Toscana, Italien 98981, Ward Wines Fruktig doft med körsbär, mörka bär, några örtoner och god ek. Medelfyllig, ung, fruktig smak med pigg start, strukturerad mitt med god strävhet och fin syra, riktigt bra längd och rent, gott slut. 1800 fl.

17 = 599:- T7	2012 Siepi Marchesi Mazzei, Toscana, Italien 90140, The WineAgency Sweden Något utvecklad doft med körsbär, blåbär, plommon, korinter, ny ek och några örtiga inslag. Medelfyllig, fint fruktig smak med bra attack, fokuserad mitt med komplexa aromer, klara syror, utmärkt längd och rent slut med fin spänst. Tilltalande cuvée av lika delar sangiovese och merlot, lagras 5-10 år. 120 fl.
15,5 - 279:- T7	2012 Astuto Barone Ricasoli, Bolgheri, Italien 95590, WineWorld Fruktig doft med körsbär, svartvinbär, örter och ek. Medelfyllig, rik, fruktig och bra strukturerad smak med mogna tanniner, fin syra, ordentlig längd med ännu rätt outvecklade aromer och varm avslutning. Cabernetdominerat vin av bordeauxdruvor, bör vinna på några års lagring. 360 fl.
16 = 279:- T5	2012 Sondaia Poggio al Tesoro, Bolgheri, Italien 99052, The WineAgency Sweden Fin, lite utvecklad doft med körsbär, mörka bär typ svartvinbär, örter och ny ek. Medelfyllig, fint fruktig smak med god början, nyanserad mitt med rätt strama tanniner, ren och balanserad syra, utmärkt längd och fast slut med värme. Snuggt och elegant vin av cabernet sauvignon, merlot och cabernet franc, gott nu och många år till. 1800 fl.
15 - 249:- T6	2009 Dei Bossona Riserva Maria Caterina Dei, Vino Nobile di Montepulciano, Italien 90200, Reconnaissance Wine Rätt mogen doft med mörka körsbär, plommon, fat och läder bland tonerna. Medelfyllig, sträv, färdigutvecklad och sammansatt smak med god kropp, bra syra, ordentlig längd och rätt stöddig avslutning. Robust vino nobile från varm årgång. 600 fl.
16 - 549:- T7	2007 Bertani Amarone Classico Valpolicella, Italien 92922, Oenoforos Mogen doft med plommon, röda körsbär, röda bär, torkad frukt ek och choklad. Fyllig, rik, fruktsöt och utvecklad smak med rund kropp, infattade syror, sammansatta aromer med utmärkt längd och varm, god avslutning. Gott nu och många år till. 240 fl.
14 = 159:- T5	2014 Bel Echo Pinot Noir Clos Henri, Marlborough, Nya Zeeland 92003, Ward Wines Nedtonad, ung doft med jordgubbar, hallon och lite ek i tonerna. Medelfyllig, god, fruktig och ekig smak med avrundad början, rätt nyanserad mitt med trevlig kropp, inlindad strävhet, fin syra och fast slut med både spänst och viss värme. Druvtypiskt. 1800 fl.
16 = 349:- T6	2014 Bannockburn Pinot Noir Felton Road Wines, Central Otago, Nya Zeeland 90126, Divine Ung, fruktig doft med jordgubbar, hallon, röda körsbär, tydlig ek och stråk av malört. Medelfyllig, god, avrundad, fruktig smak med nyanserade aromer, fin struktur med mogna, täta tanniner, spänstig syra, utmärkt längd och ren, småvarm avslutning. Pinot med tilltalande fruktighet, god nu men kan lagras 6-8 år. 840 fl.
17 = 489:- T7	2014 Cornish Point Pinot Noir Felton Road Wines, Central Otago, Nya Zeeland 99179, Divine Stor, ung, fruktig doft med jordgubbar, smultron, blåbär, hallon, ek, choklad och någon örtton. Medelfyllig, fint fruktig smak med rik attack, komplex mitt med läckra, nästan lena tanniner, ren, fin syra, ordentlig längd och fast slut med värme. Tilltalande vin som är gott nu men också kan lagras 8-10 år. 144 fl.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Nobelchampagne 2015

Världsklass
-Per Bill, DVPE 235



*Champagne Taittinger är stolt leverantör till årets Nobelfestligheter.
2014 serverades Taittinger Brut Réserve under Nobelbanketten.
2015 serverades Taittinger Brut Millésimé 2008.*

Champagne Taittinger Brut Millésimé 2008
Art. nr: 7871 | Pris: 479:- | 12,5% alc/vol. | 750 ml

www.fondberg.se

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

17 = 399:-	2013 Quinta Vale D Maria Lemos & Van Zeller, Douro, Portugal 90552, Divine
	Fruktig, ännu rätt ung doft med inslag av körsbär, blåbär, slånbär, plommon, viol, ek och lakrits. Fyllig, rik, ung, fruktig och sammansatt smak med bra kropp, tydlig tanninstruktur, bra syra, rejäl längd och varm avslutning med quintatypisk mineralsälta. Måktigt dourovin att lagra 8-12 år. 240 fl.
T7	
16 - 399:-	2012 Valtuille La Cova de La Raposa Bodegas y Vinedos Castro Ventosa, Bierzo, Spanien 92643, Johan Lidby Vinhandel
T7	Fruktig doft med mörka körsbär, blåbär och andra mörka bär, ek, lite viol och en lätt örtighet. Medelfyllig, fruktig och väl strukturerad smak med täta tanniner, spänstig syra, utmärkt längd med nyanserade aromer och lång, fast avslutning. Fokuserat och rätt elegant vin som kan lagras 8-10 år. 90 fl.
16 = 279:-	2011 Viña Pedrosa Reserva Bodegas Hnos Pérez Pascuas, Ribera del Duero, Spanien 95253, Viña Española
	Varm, fruktig, något utvecklad doft med inslag av körsbär, björnbär, plommon, torkad frukt, örter och ek. Drygt medelfyllig, rik, utvecklad och välbyggd smak med god kropp, sammansatta aromer med ordentlig längd och fast slut med värme. Stadigt, ursprungstypiskt vinbygge att dricka nu och 6-8 år framåt. 900 fl.
T6	
17 449:-	2009 Viña Pedrosa Gran Reserva Bodegas Hnos Pérez Pascuas, Ribera del Duero, Spanien 92292, Viña Española
	Stor, utvecklad doft med plommon, mörka körsbär, mogna röda bär, örttoner, ek och vanilj. Fyllig, rik smak med begynnande mognad, nyanserad mitt med tydliga men runda tanniner, bra syra, rejäl längd och varmt, stöddigt slut. Ursprungstypiskt, välstrukturerat vin som smakar bra nu och många år till. 360 fl.
T6	
15 + 169:-	2013 Gago Telmo Rodriguez, Toro, Spanien 90413, Vinunic
	Återhållen doft med mörka bär, mörka körsbär, plommon, ek och lakrits. Fyllig, fruktig och markerat sträv smak med sammansatta aromer, balanserad syra, riktigt fin längd och stöddigt avslutning. Ursprungstypiskt sträv torosmak. 1500 fl.
T5	
17,5 795:-	2012 Shafer Relentless Shafer Vineyards, Napa Valley, Kalifornien, USA 95409, Vinunic
	Stor, fruktig och något utvecklad doft med massor av mörka bär och därtill örter, rostad ek och choklad. Fyllig, rikt fruktig och väl strukturerad smak med stora tanniner, bra syra, god kropp, utmärkt längd med komplexa aromer och stadigt slut med alkoholvärme och viss ekbeska. Ordentligt extraherat syrahvin att lagra 6-10 år. 240 fl.
T6	
14 159:-	2014 Acrobat Pinot Noir King Estate, Oregon, USA 92900, Winemarket Nordic
	Fruktig doft med röda vinbär, hallon, jordgubbar, liten örtighet och lätt rostad ek. Lite lätt och slank, fruktig smak med rödbärga aromer, litet ekinslag, trevlig strävhet, fin syra, bra längd och rent slut. Druvtypiskt. 1800 fl.
T5	

NYA ÅRGÅNGAR

Vita torra viner

12 = 77:-	2015 Jacob's Creek Chardonnay Orlando, South Eastern Australia, Australien 7496, Pernod Ricard Sweden
	Ung, fruktig doft med persika, äpple och citrus. Medelfyllig, fruktig, torr smak med god kropp, bra syra, schysst längd och viss värme. Druvtypiskt
12 = 79:-	2015 Casillero del Diablo Chardonnay Concha y Toro, Chile 2075, VCT Sweden
	Ung, fruktig doft med inslag av gula äpplen, persika och ek. Medelfyllig, mycket rik, avrundad fruktig och fatig smak med lätt strävhet, bra syra och viss alkoholvärme. Stiltypiskt.
12,5 = 89:-	2014 Cuvée René Dopff Riesling Dopff & Irion, Alsace, Frankrike 2173, Mondo Wine Sweden
	Lite utvecklad doft med grönt äpple, persika och mineral. Torr, avrundad, fruktig smak med god längd, fin, ren syra och bra balans. Korrekt druv- och ursprungs-karaktär.
13 = 129:-	2014 Pinot Gris Réserve Pierre Sparr, Alsace, Frankrike 2190, Winepartners Nordic
	Ren, fruktig doft med nyanserade inslag av persika och aprikos. Medelfyllig, rik och fruktig smak med god kropp, viss viskositet, ren och balanserad syra och bra längd.
12,5 = 87:-	2014 Coteaux Bourguignons Chardonnay Vignerons de Buxy, Frankrike 5374, Vinunic
	Smått utvecklad doft med persika, äpple, citrus, liten nötton och en skymt mineral. Torr, fruktig och rätt mineralig smak med fin ren syra, bra längd och god balans. Druvtypisk instegsbourgogne.
13,5 + 95:-	2014 Macon-Villages Chardonnay Blason de Bourgogne, Frankrike 2295, Enjoy Wine & Spirits
	Fruktig och utvecklad doft med äpple, persika, smör, diskret ek och fin mineralton. Medelfyllig, torr smak med god kropp, nyanserade aromer, fin syra och rent slut med en hel del mineral. Druv- och ursprungstypiskt.
14 = 159:-	2014 Chablis Clotilde Davenne, Frankrike 6307, Terrific Wines
	Öppen doft med vit persika, grönt äpple, citrus, mineral och lite smör i tonerna. Torr, fruktig smak med bra början, nyanserad mitt med slank kropp, fin syra, riktigt bra längd och rent, gott slut. Fin ursprungs-karaktär.
15 - 230:-	2014 Chante Cigale Blanc Domaine Chante Cigale, Châteauneuf-du-Pape, Frankrike 2230, Wicked Wine Sweden
	Lite reserverad doft med blommor, örter, gula frukter, päron, halm, honung och mineral. Drygt medelfyllig, torr, fruktig, sammansatt och ganska bred smak med fin, balanserad syra, riktigt bra längd och rent slut med framträdande mineral-sälta. Cuvée av grenache blanc, clairette, roussanne och bourboulenc, kan lagras 6-8 år.
13 = 115:-	2015 Saint Clair Sauvignon Blanc Saint Clair Family Estate, Marlborough, Nya Zeeland 6382, Sigva
	Mycket ung, fruktig, tydlig doft med svartvinbärsblad, lime och fläder. Knappt medelfyllig, torr, ung smak med lite kantig syra, bra längd och rent, stramt slut. Druvtypiskt.

EN SVENSKFRANSK KLASSIKER

När leksandssonen Johan Daniel Grönstedt kom till Stockholm 1824 var han fast besluten att göra sig ett namn. Efter några år på olika etablissemang, tog han som 28-åring över en krog och vinhandel i en källare i Gamla Stan. År 1846 blandar han sin första cognac och resten är historia. Grönstedts är idag Sveriges mest populära cognac.

Vår champagne är gjord helt i Johans anda - hög kvalitet till bästa möjliga pris - och är redan på väg att bli en ny svenskfransk klassiker.

Givetvis bär den hans namn.

NR 77155 | 271,- | 750 ML | 12,5% | ALTIA.SE
ENJOY RESPONSIBLY!



**Alkohol är
beroendeframkallande**

14 = 149:-	2015 Saint Clair Pioneer Block 3 Saint Clair Family Estate, Marlborough, Nya Zeeland 3577, Sigva Fruktig doft med svartvinbärsblad, lime, lite gula frukter och fläderblom. Medelfyllig, torr, avrundat fruktig smak med trevlig nyantering, god längd och bra balans med lagom uppstramande syra. Numret större än föregående vin.
---------------------------------------	---



14 = 155:-	2014 Wachenheimer Riesling Trocken Dr Bürklin-Wolf, Pfalz, Tyskland 81912, Moestue Grape Selections Fruktig doft med grönt äpple, päron, vit persika och citrus. Medelfyllig, torr, frisk, fruktig smak med pigg attack, nyanse-rad mitt med bra syra, riktigt fin längd och rent, stramt slut. Druvtypiskt vin som gott kan sparas några år.
---------------------------------------	---



Röda viner


12,5 = 85:-	2014 Trapiche Oak Cask Pinot Noir Bodegas Trapiche, Mendoza, Argentina 6605, Spendrups Återhållen doft med inslag av plommon, röda bär och ek. Mer än medelfyllig, rik, rund, fruktig smak med för druvsorten stadig struktur, har bra längd och viss tyngd i avslutningen.
--	---

13 = 99:-	2013 Château de Seguin Bordeaux Supérieur, Frankrike 3958, Chris-Wine Ung doft med toner av plommon, lite örter och fat. Medelfyllig, fruktig, rättfram bordeauxsmak med typisk strävhet och syra. Instegsvin som håller stilen även i den här årgången.
--------------------------------------	--



14 + 126:-	2013 Château L'Ermitage Vignobles Thomas, Lustrac-Médoc, Frankrike 2479, Pernod Ricard Sweden Fruktig doft med svarta vinbär, plommon, rostade fat, ceder och örter. Medelfyllig, stram, fruktig smak med lite övertydlig strävhet, bra syra och fin längd med ännu unga aromer. Skolboksbordeaux som kan sparas några år.
---------------------------------------	--



12,5  74:-	2014 Réserve de la Condamine Mont Tauch, Fitou, Frankrike 12804, Janake wine group Fruktig doft med röda och mörka bär, örter och kryddor i tonerna. Medelfyllig, fruktig och avrundad smak med sammansatta aromer, inlindade syror, bra längd och god balans. Cuvée av grenache, carignan och syrah.
--	---

13 + 81:-	2014 Château Avenus Gérard Bertrand, Côtes du Roussillon, Frankrike 2221, Ward Wines Fruktig och ekig doft med inslag av skogsbär och kryddor. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och välstrukturerad smak med bra strävhet, fin syra, riktigt bra längd med bär, fat och kryddor i tonerna och fast slut med värme. Sydfranskt vin som bjuder på sig.
--------------------------------------	---

13 + 89:-	2012 Xavier Grenache Vieilles Vignes Xavier Vins, Côtes du Rhône, Frankrike 2151, Vinovativa Utvecklad doft med plommon, mogna röda bär, torkade örter och läder. Drygt medelfyllig, rik, avrundad smak med god kropp, täta tanniner, infattad syra, fin längd med nyanse-rade aromer och varmt slut med liten sätta. Generöst.
--------------------------------------	---

13,5 + 105:-	2013 Parallèle 45 Côte du Rhône Domaine Jaboulet, Frankrike 22800, Nigab Trevligt utvecklad doft med plommon, skogsbär, örter, kryddor och fat. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med strävhet, bra syra, god kropp och fin längd.
---	--

14,5 + 144:-	2013 Crozes-Hermitage Les Launes Delas, Frankrike 2800, Ward Wines Smått utvecklad doft med plommon, blåbär, mörka körsbär, gummi, chark och örter. Medelfyllig, god, fruktig och utvecklad smak med bra strävhet, fin syra, sammansatta aromer, riktigt bra längd och fast slut. Skolboksmässig ny årgång.
---	---



14,5 + 149:-	2013 Domaine du Pesquier Gigondas Frankrike 2836, Vinia Sweden Utvecklad doft med plommon, röda bär, torkad frukt, örter och mineral. Drygt medelfyllig, fint fruktig smak med nyanse-rade aromer, bra syror, riktigt fin längd och stram avslutning med värme och mineral.
---	---

15 = 219:-	2012 Domaine Santa Duc Gigondas Frankrike 74048, Johan Lidby Vinhandel Stor, utvecklad doft med plommon, mogna röda bär, örter, torkad frukt, fat och mineral. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med generöst mittparti, komplexa aromer, rätt strama syror, utmärkt längd och varmt slut med fint mineralinslag.
---------------------------------------	--

16 + 243:-	2010 Château Mont Redon Châteauneuf-du-Pape, Frankrike 2811, Ward Wines Utvecklad doft med plommon, röda bär, färska och torkade örter, lite fat och viol. Fyllig, rik, utvecklad smak med fruktig början, komplex mitt med utmärkt längd, bra tanninstruktur, fin syra och stadigt slut med värme och god mineralsätta.
---------------------------------------	--



13,5 + 129:-	2009 Il Falcone Rivera, Castel del Monte, Apulien, Italien 2335, Moestue Grape Selections Mogen doft med plommon, röda bär, läder, torkad frukt, fat och salubrin. Drygt medelfyllig, rik och robust smak med komplexa aromer, stadig tanninstruktur, stram syra och nästan eldigt slut. Kraftfullt.
---	--

12 = 89:-	2014 Boira' Sangiovese Cantine Volpi, Marche, Italien 32431, Bibendum Syltig doft med mogna körsbär och lite fattoner. Rik, fruktig smak med körsbärstoner och inlindade syror.
--------------------------------------	---

14 = 149:-	2014 Langhe Nebbiolo Produttori del Barbaresco, Italien 72385, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel Fruktig doft med plommon, körsbär, rosor och nypon. Ung, fruktig smak med pigg attack, tanninstram mitt med ännu unga aromer, god längd, bra syra och fast slut. Robust vin som kan lagras 2-4 år.
---------------------------------------	---



15 = 183:-	2012 Perbacco Nebbiolo Vietti, Langhe, Italien 79331, Hjo Grosshandel Lite utvecklad doft med plommon, slänbär, nypon, fat och multna löv. Medelfyllig, stram, fruktig och utvecklad smak med täta tanniner, bra syra, nyanse-rade aromer med riktigt fin längd och fast slut med viss värme.
---------------------------------------	---



14 = 136:-	2011 Chianti Classico Riserva Castellani, Chianti Classico, Italien 22328, Nigab Utvecklad doft med röda körsbär, blåbär, hallon, fat och läder. Medelfyllig, utvecklad smak med fint fruktig attack, sammansatt mitt med rätt strama syror, god intensitet och rent, fast slut med trevlig körsbärskärnebeska. Bra ursprungskaraktär.
---------------------------------------	--



14,5 + 149:-	2012 Ser Lapo Chianti Classico Riserva Marchesi Mazzei, Chianti Classico, Italien 2208, The WineAgency Sweden Öppen doft med körsbär, plommon, ny ek, choklad, och barrskog. Medelfyllig, god, fruktig och smått utvecklad smak med rena, trevligt uppstramande syror, nyanse-rade aromer med riktigt bra längd och fast slut.
---	--



16 = 289:-	2011 Masi Amarone Costasera Masi, Amarone della Valpolicella, Italien 2345, Vinunic Stor doft med körsbär, torkad frukt, russin, plommon och fat. Fyllig, rik, fruktig och välstrukturerad smak med komplexa aromer, utmärkt längd, bra syra och fast slut med värme. Amarone med civiliserade proportioner.
	
13,5 = 129:-	2014 Unravelled Pinot Noir Carrick Wines, Central Otago, Nya Zeeland 6441, JPC Wines Stor, fruktig doft med jordgubbar, hallon, röda körsbär och lite fat. Medelfyllig, fruktig smak med angenäm strävhhet, god kropp, bra balanserad syra och varm avslutning. Pinotvin med tilltalande fruktighet.
	
13 = 119:-	2014 Saint Clair Pinot Noir Saint Clair Family Estate, Marlborough, Nya Zeeland 16015, Sigva Rättfram, rödbärig doft med god intensitet och litet örtinslag. Fruktig smak med avrundad början, rätt nyanserad mitt med klara syror och rent slut. Spänstigt.
	
14 = 137:-	Stoneleigh Pinot Noir Stoneleigh Vineyards, Marlborough, Nya Zeeland 16394, Pernod Ricard Sweden Öppen, bärig doft med jordgubbar, smultron, hallon och lite ek. Fruktig smak med nyanserade bäraromer, diskreta tanniner, ren och balanserad syra, fin längd och rent, bärigt slut. Klockren druvkaraktär.
	
13,5 + 99:-	2011 Torres Gran Coronas Cabernet Sauvignon Reserva Miguel Torres, Penedès, Spanien 12697, Miguel Torres Utvecklad, lite syltig cabernetdoft med svarta vinbär, blå plommon, ek, choklad och några örttoner. Drygt medelfyllig, god, fruktig och sammansatt smak med bra tanninstruktur, fin syra, schysst längd och stadigt slut med värme. Druvtypiskt.
	

15 + 145:-	2014 GR-174 Casa Gran del Siurana, Priorat, Spanien 2770, Vinunic Ung, fruktig doft med plommon, björnbär, mogna röda bär, fat, choklad och lite örter. Rätt fyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med god kropp, stora men runda tanniner, spänst i syran, riktigt fin längd och fast slut med värme och fin mineralsälta. Ursprungstypiskt.
	
13 + 89:-	2013 Prado Rey Crianza Rela Sitio de Ventosilla, Ribera del Duero, Spanien 2778, Providential Wines & Spirits Doft med begynnande utveckling och inslag av plommon, björnbär och ek. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och strukturerad smak med lite robusta tanniner, fin syra, bra längd och stöddigt slut med värme. Rejäl och stiltypisk instegsribera.
	
13,5 + 121:-	2011 Viña Pomal Reserva Bodegas Bilbainas, Rioja, Spanien 6712, Rewine Utvecklad doft med plommon, jordgubbar, björnbär, tydlig ek och vanilj. Medelfyllig, utvecklad och sammansatt smak med god strävhhet, bra syra, fin längd och fast slut med fatkaraktär.
	
14,5 + 136:-	2011 Marqués de Riscal Reserva Marqués de Riscal, Rioja, Spanien 2573, Nigab Utvecklad doft med visst djup och inslag av jordgubbar och andra röda bär, plommon, ek, lite dill och vanilj. Medelfyllig, utvecklad smak med fint fruktig attack, nyansrik mitt med rätt strama tanniner, fin syra, mycket bra längd och rent, fast slut med värme.
	
13 + 89:-	2014 Roodeberg KWV, Western Cape, Sydafrika 7451, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel Sammansatt doft med plommon, mörka bär, rök, örter, kryddor och fat. Medelfyllig, rik, fruktig dito smak med god strävhhet, bra syra, fin längd och varmt slut.
	



Vinvandring 2016

Ett roligare sätt att resa!

*Vandra eller cykla i de vackraste vinområdena.
Prova de ädla dryckerna hemma hos vinmakarna.*

Populäraste resmålen:

Barolo.

Valpolicella med Amarone

Toscana med Brunello

Champagne

Rheingau

Bordeaux

Läs mer på www.primatravel.com eller ring 031-813350



Beställningssortimentet

20-årsjubileum!

I början av september 1995 tog några medlemmar i Munsänkarnas Lundasektion initiativet till att bilda en provningsgrupp för bedömning av Beställningssortimentets viner. Efter en del förberedelser och träning/kalibrering av provningsgruppen startade denna sin verksamhet vid årsskiftet 1995/1996 med första publiceringen i Vinjournalen nr 1 i februari 1996. Redan 1998 publicerade vi bedömningarna på webben, 2005 startade vi med temaprovningar och 2011 kompletterade vi med att även bedöma webbviner från seriösa importörer.

Sedan några år tillbaka har vi upphört med att bedöma bag-in-box-viner eftersom vi tycker att detta sänder fel signaler, både vad gäller kvalitet och hur vi bör konsumera vin med måttlighet.

Denna typ av sensorisk bedömning som vi och andra vinjournalister utför är ingen exakt sensorisk analys utan en subjektiv bedömning. Styrkan med vår provningspanel är att vi är en samtränad grupp av bedömare och att vi utför våra bedömningar så blint som möjligt.

Vinerna som ska bedömas indelas i olika "flights" med så likartade viner som möjligt, t ex röda från ett visst land eller distrikt. Dock max 4-6 viner i varje flight för att inte trötta ut smaklökarna och möjliggöra pauser mellan flighterna. Vinerna bedöms monadiskt, d v s vin för vin utan jämförelse med andra viner.

Undertecknad skriver in beskrivningen av vinet som bedöms direkt på webben, övriga bedömare gör även egna anteckningar och alla sätter individuella poäng. När alla har bedömt vinet, räknar jag till tre varvid alla samtidigt håller upp det antal fingrar som motsvarar poängen. Om någon enskild bedömare skiljer sig mer än en poäng uppåt eller neråt från de övriga måste denne reservera sig med namn och poäng. Detta görs för att inte vi ska påverka varandra eller att få "utslätade" medelvärden.

Därefter avslöjas vinet och dess pris. Jag läser upp min vinbeskrivning för övriga i panelen varefter andra bedömare kompletterar med olika nya attribut eller att vi tillsammans kommer överens om att ta

bort något/några attribut. Allt för att vi tillsammans ska göra en så fullständig och korrekt beskrivning som möjligt. Slutligen kommer vi överens om en gemensam poäng, med eventuella reserveringar, anger om vinet är druv/områdestypiskt, prisvärdhet och om det behövs någon speciell kommentar om lagringspotential. Bedömningstiden för varje enskilt vin är cirka 10 minuter och vi använder Spiegelau Expert vinprovarglas för bedömningarna.

Här kommer en lista på de viner som vi speciellt vill framhålla som extra goda och/eller speciellt prisvärda den här månaden:

Mousserande viner

2006 R Dumont Brut Millésimé, Duval-Leroy Brut Rosé Prestige Premier Cru och 2006 Taittinger Comtes de Champagne Brut Blanc de Blancs.

Vita viner

2014 Château Grand Ferrand, 2011 Côtes de Jura Les Sarres Savagnin, 2014 Campo Alegre Blanco, 2011 Godelia Selección och 2013 Weingut Johannisberg Charta Riesling.

Röda viner

2013 Salentein Barrel Selection Malbec, 2011 Clos de Lolol, 2011 Château des Annereaux Lalande de Pomerol, 2014 Maremma Toscana Prelus Cabernet Sauvignon (Volpaia), 2013 Chianti Classico (Volpaia) och 2009 Godelia Selección Mencia.

Sist men inte minst måste jag än en gång hylla fantastiska Dami-lano från Piemonte som nästan alltid gör väldigt goda och pålitliga barolo. Denna gång hade vi förmånen att få bedöma årgången 2011 av prisvärda Lecinguevigne, Cereguio, Brunate och mer än prisvärda Cannubi!

Rickard Albin

Mousserande viner

12 = 99:- **Crémant du Jura Labouré-Roi Labouré-Roi, Frankrike 77400, Fondberg & Co, 12 %**
Ganska aromatisk, parfymerad doft av jordgubbar, gula äpplen och ett stänk mineral. Lätt kryddig, fruktig, söt smak med lätt mousse och viss beska i eftersmaken. 100 % pinot noir.

14,5 - 269:- **Beaumont des Crayères Grand Rosé Champagne, Frankrike 76764, Hermansson & Co, 12 %**
Ganska utvecklad, ej helt ren doft av mogna röda bär, bröd, äppelskrutt, hallonkarameller och ett uns bonvax. Medelstor, ej helt ren smak med viss mognad och ett stänk av högre alkoholer och flyktiga syror.

15 - 299:- **Duval Leroy Brut Réserve Champagne, Frankrike 77955, Moestue Grape Selections, 12 %**
Dov doft av halm, päron, ett uns flyktiga syror, litchi, persika och citrus. Medelfyllig, lite kantig smak med speciell frukt-syra och relativt grov mousse samt äppleskal i eftersmaken. Chardonnay och pinot noir.

16 = 359:- **2006 R Dumont Brut Millésimé R. Dumont & Fils, Champagne, Frankrike 77501, Robert Rask Vinhandel, 12 %**
Lätt kopparfärg. Harmonisk, ganska komplex, brödig doft av mogen citrus, kola, körsbär och smultron. Tillgänglig, rund, balanserad smak med integrerad syra, lagom mousse och relativt lång eftersmak av fransk nougat. 67 % pinot noir, 33 % chardonnay.

15 - 399:- **Duval-Leroy Brut Organic Champagne, Frankrike 77407, Moestue Grape Selections, 12 %**
Dov, lätt rökig doft med inslag av mogna citronskal, smör, grädde och krita. Ganska smakrik med sur, kantig fruktsyra, rejäl mousse och viss bitterhet i eftersmaken. Chardonnay och pinot noir. Ekologiskt odlad

16,5 = 399:- **Duval-Leroy Brut Rosé Prestige Premier Cru Champagne, Frankrike 7901, Moestue Grape Selections, 12 %**
Harmonisk, ganska komplex doft av jordgubbar, mineral, fin jordighet och viss rökighet. Ganska fyllig smak av mogna, röda bär, pigg fruktsyra, lagom mousse och fruktigt avslut. Chardonnay och pinot noir.



15
-
399:-

Duval-Leroy Fleur de Champagne Brut Premier Cru Champagne, Frankrike
77195, Moestue Grape Selections, 12 %
Ganska komplex, rökig doft av ylle, tryffel, knäck, citrus, bokna äpplen och gips. Relativt mogen smak med måttlig syra, medelstor mousse och ett uns bitterhet i eftersmaken. Chardonnay och pinot noir.

16
-
449:-

2006 Duval-Leroy Blanc de Blancs Gran Cru Millésime Prestige Champagne, Frankrike
77639, Moestue Grape Selections, 12,5 %
Ren, elegant doft med fin citruston, ylle, nougat, äpple och mineral. Lätt, harmonisk och finstämd smak med frisk fruktsyra, ganska löddrande mousse och rent slut. Chardonnay.

16
-
459:-

Besserat de Bellefon Cuvée des Moines Blanc de Blancs Brut Champagne, Frankrike
77589, Winemarket Nordic, 12,5 %
Generös, rökig doft av citrus, vit persika, apelsin, mineral, kalk och citronzest. Ganska fruktig smak med pigg fruktsyra, något storbubblig mousse och citronkaramell i eftersmaken. Chardonnay

19
1350:-

2006 Comtes de Champagne Brut Blanc de Blancs Taittinger, Champagne, Frankrike
75978, Fondberg & Co, 12,5 %
Elegant, rasig, rostad doft av nougat, ylle, grillade äppleskal, läcker citrus, lemon curd, krispig mineralitet och en hint av cognac och vanilj. Maffig, läcker, elegant, ren smak med fantastisk balans, frisk fruktsyra, tät, finbubblig mousse och mycket lång eftersmak. Chardonnay.



11
-
89:-

Primo Prosecco Cuvée Extra Dry Vinicola Serena, Prosecco, Veneto, Italien
77170, Gusto Divino i Göteborg, 11 %
Lätt, fruktig doft av päron, mandel, vanilj och banan. Lätt, ren och neutral smak med viss sötma, frukt, ganska beskedlig syra och enkelt kort avslut.

14,5
=
191:-

2008 Avinyó Gran Reserva La Ticota Cava, Spanien
77385, Robert Rask Vinhandel, 11,5 %
Utvecklad, rökig doft med inslag av vått ylle, mogen gul frukt, kanderade äpplen och torkade apelsinskal. Ganska fyllig, balanserad smak med fin syra, bra struktur och relativt grov mousse. 65 % xarel-lo, 35 % macabeo.

12 =
89:-

Fürst von Metternich Riesling Sekt Trocken Rheingau, Tyskland
77962, Henkell & Co Sverige, 12,5 %
Blyg doft av gula äpplen, brioche och ananas. Ganska fyllig, fruktig och påtagligt söt smak med pigg syra, bra mousse och lite bittert avslut.

Vita viner

13,5
=
149:-

2014 Zuccardi Q Chardonnay Familia Zuccardi, Uco Valley, Mendoza, Argentina
75267, Fondberg & Co, 13,5 %
Dov doft av tropisk frukt, rostad ek, mörka romerska bågar, ek och ett uns rökighet. Fyllig smak med hög, nästan friliggande fruktsyra och medelstor kropp.

Artikelnr: 74473
Namn: Péppoli
Årgång: 2012 Pris: 169 kr

Vackert mörkröd färg med kryddig och nyanterad doft. Inslag av mörka körsbär, plommon, salvia och tobak. Stram smak med tydlig fatkaraktär. Gott till smakrika rätter med lamm och nötkött.

Eleganta klassiker från Toscana

Marchesi Antinori, Toskans elegans sedan 1385

Artikelnr: 2300
Namn: Villa Antinori
Årgång: 2012 Pris: 149 kr

Massor av mörk frukt med trevlig körsbärston, inslag av svartvinbärgsgelé med en välbalanserad avslutning och viss strambet.




Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet.

12 - 119:-	2014 Margan Semillon Margan Family Winegrowers, Hunter Valley, New South Wales, Australien 5555, Fondberg & Co, 12 % Ung, ganska "grön" doft av ren ek och vita persikor. Ung, enkel smak med lätt spritsighet, tydlig restsötma och endimensionell fruktsyra.
13 = 100:-	2014 Côte Mas Organic Chardonnay Rural par Nature Domaine Wines Sweden, Pays d'Oc, Frankrike 78357, Domaine Wines Sweden, 13,5 % Dov, något söt doft av kokos, mogen gul frukt, kokt kronärtskocka, ylle och rökighet. Fyllig, rund smak med integrerad fruktsyra, viss restsötma och ek i eftersmaken. Ekologiskt odlat
14 + 109:-	2014 Château Grand Ferrand Entre-Deux-Mers, Bordeaux, Frankrike 72521, Johan Lidby Vinhandel, 13 % Lätt blommiga toner av fläder, krusbär och vit persika. Ren, fin, polerad smak med bra balans, fin syra och lagom stor kropp, allt fint integrerat med behagligt avslut. Vägjort vin av 60 % sauvignon blanc, 23 % muscadelle, 17 % semillon. Ekologiskt odlat.
14 = 155:-	2014 Crozes Hermitage Blanc Domaine Jaboulet, Rhône, Frankrike 70040, Nigab, 13,5 % Generös, harmonisk doft av vax, gul mogen frukt, plommon, aprikos och ett stänk Wettexduk. Drygt medelfyllig smak med pigg fruktsyra, viss fetma och kropp med rondör. 100 % marsanne.
13 - 169:-	2014 Chablis l'Eglantière Jean Durup & Fils Frankrike 73943, Hermansson & Co, 12,5 % Doft av väl moget äpple, mineral, wettexduk och blåstång. Medelfyllig, ej helt balanserad smak med något syrlig fruktsyra, ganska rund kropp och mogen frukt.
13,5 - 169:-	2013 Domaine Ostertag Riesling Vignobles d'E Alsace, Frankrike 73188, Moestue Grape Selections, 12,5 % Medelstor, ganska utvecklad, sötaktig, doft av blommor, petroleum och cykelaffär. Medelfyllig, lite kantig smak med viss restsötma och speciell fruktsyra.
14 - 199:-	2011 Arbois En Paradis Vieilles Vignes Maison Rijckaert, Arbois, Jura, Frankrike 75012, Johan Lidby Vinhandel, 13 % Något återhållen, ren, lätt rökig doft med inslag av mineral, smör och ett stänk diacetyl. Balanserad smak med frisk fruktsyra och lagom fyllig kropp med viss fetma. 100 % chardonnay.
14,5 = 219:-	2013 Viré Clessé L'Épinet Maison Rijckaert, Mâconnais, Frankrike 75893, Johan Lidby Vinhandel, 13 % Ganska generös örtig doft av nysågat trä, kokta kronärtskockor och mogna citronskal. Smakrik med något speciell fruktsyra med ett uns oxidton i en relativt smörig kropp.
15 = 225:-	2014 Chablis Premier Cru Fourchaume l'Eglantière Jean Durup & Fils, Frankrike 73147, Hermansson & Co, 12,5 % Rökig doft med viss vaxig ton av citrus, ylle, banan, gröna päron, mineral och kalk. Balanserad, rund fruktig smak med pigg, bred fruktsyra, kropp med trevlig smörighet och bra längd.
15 = 249:-	2011 Côtes du Jura Les Sarres Savagnin Maison Rijckaert, Côtes du Jura, Frankrike 75013, Johan Lidby Vinhandel, 13 % Dov, rökig, personlig doft av gul, mogen frukt, honung, blommor, ek och mineral. Utvecklad, ganska komplex, spännande smak med vital fruktsyra, mineralitet och tydlig fatton i eftersmaken. 100 % savagnin.

14 - 288:-	2012 Châteauneuf-du-Pape Blanc Domaine de Pignan, Frankrike 76225, Robert Rask Vinhandel, 14 % Generös, örtig doft av melon, persika, Wettexduk, Root Beer, murbruk och gummi. Speciell smak med kryddig fruktsyra och inslag av kalk, tvål, lakrits och örter. 40 % grenache blanc, 20 % clairette, 20 % roussanne, 10 % bourboulenc, 5 % picpoul, 5 % picardan.
13,5 + 129:-	2014 Campo Alegre Blanco Bodega Burdigala, Rueda, Spanien 73785, The Wineagency, 13 % Ren, fruktig ganska aromatisk doft av mineral, vinbärsblad och tropisk frukt. Trevlig, pigg, fruktig smak med visst tryck i mittpaletten, integrerade syror och balans i eftersmaken. 100 % verdejo.
12,5 - 139:-	2014 Godelia Godello Doña Blanca Bodegas Godelia, Bierzo, Spanien 75921, Robert Rask Vinhandel, 13,5 % Ganska intensiv, sötfruktig doft med inslag av ananas, gelégodis och ek. Ung, lätt kryddig, fruktig smak med tydlig druvsötma, frisk syra och lätt beska i eftersmaken. 80 % godello, 20 % doña blanca.
14 = 149:-	2014 Navaherreras Blanco de Bernabeleva Bodegas Bernabeleva, Vinos de Madrid, Spanien 72278, Wine List, 13,5 % Aromatisk, ganska spännande doft av mogen frukt, fruktkarameller och ett stänk bonvax. Intensivt anslag med hög fruktsyra och ganska fyllig kropp som ännu inte hittat sin balans. Doften bättre än smaken.
15 = 209:-	2011 Godelia Selección Bodegas Godelia, Bierzo, Spanien 75583, Robert Rask Vinhandel, 14 % Generös, aromatisk, förförisk doft av ylle, mogna citroner, gula plommon, rostat kaffe, kalk och mineral. Fyllig, fint balanserad smak med frisk fruktsyra, bra frukt, ganska fyllig kropp med trevlig fetma, tydliga rena, nya fat och viss värme i eftersmaken. 100 % godello.
14,5 - 295:-	2012 Vergelegen GVB White Vergelegen, Stellenbosch, Sydafrika 75447, Vinunic, 13 % Fyllig, örtig doft av ny ek, persika, krusbär och ananas. Fyllig smak med hög, friliggande fruktsyra, påtaglig, ny ek, drygt medelstor kropp och lång eftersmak. 56 % sauvignon blanc, 44 % semillon.

Munskänkarnas vinbedömningar

18 – 20 = Exceptionellt vin

15 – 17,5 = Högklassigt vin

12 – 14,5 = Bra till mycket bra vin

9 – 11,5 = Medelbra vin

6 – 8,5 = Enkelt vin

Symbolerna



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

Symbolen  anger att ett vin är ett fynd i sin prisklass.

+ vinet är mer än prisvärt

= vinet är prisvärt

– vinet är inte prisvärt

Symbolen  anger att ett vin vinner på att lagras.

T5 = 45 butiker
T6, T7 = 3 butiker

Provare septemberviner:
Peter Axelsson, Ulf Jansson och Johan Tarmet

Provare beställnings- \poch nätviner:

Rickard Albin (RA),
provningsledare
Per Warfvinge (PW)
Mårten Söderlund (MS)
Johan Wadman (JW)
Carl-Johan Nikell (CN)

TOPP-BETYG TILL RIOJA BORDÓN! NU ÅTER I LAGER



Rioja Bordón

Reserva 2009

Artikelnr: 2726

95 kr 13,5%

"...båda har de klassiska
Rioja-attributen på rätt ställe"



Rioja Bordón

Gran Reserva 2006

Art: 86815

155 kr 13,5%

"Utvecklad, torr, komplex
doft av råtabak, läder,
torkade örter och ett stänk
torkade mörka bär."



Viña Soledad

Tête de Cuvée 2005

Artikelnr: 75639

149 kr 12%

"Ett solklart fynd!"

När tidningen Munkskänken i höstas bedömde de tre vinerna från Bodegas Franco Españolas var det idel lovord och samtliga belönades med den åtråvärda druvklasen och klassades därmed som FYND. Den fina uppmärksamheten gjorde dessvärre att vinerna snabbt tog slut och det tog tid innan de nya vinerna kom till Sverige. Nu finns dock vinerna återigen i lager och då i samma hyllade årgångar som tidigare.

TERRIFIC WINES

www.terrificwines.se

Designed by PINYIN STUDIO

Hälften av alla som drunknar har alkohol i blodet

13 = 129:-	2014 Kallfelz Consensus Riesling Hochgewächs WG Albert Kallfelz, Mosel, Tyskland 70875, Granqvist Beverage House, 11 % Doft av mineral, skiffer, bokna äpplen, lemon curd, lime och rosor. Smaken har en lite sötaktig attack, bra, balanserande, lång syra och eftersmak av karamell.
---------------------------	--

12 - 129:-	2014 Kallfelz Sensus Riesling Hochgewächs Trocken WG Albert Kallfelz, Mosel, Tyskland 70099, Granqvist Beverage House, 11,5 % Doft av citrus, melon, lime, ett stänk skumbanan och bokna äpplen. Smak med påtaglig spritsighet, ganska söt attack, bra syra och ett stänk salubrin.
---------------------------	---

12,5 - 139:-	2013 Weingut Liebfrauenstift Riesling Trocken Rheinhessen, Tyskland 71842, Domaine Wines Sweden, 12 % Frisk doft av gula äpplen, lime, dill och ett stänk gummi. Knappt medelfyllig, nästan torr smak med trevlig frukt, viss struktur samt ungdomliga och pigga syror.
-----------------------------	---

15 + 149:-	2013 Weingut Johannishof Charta Riesling Rheingau, Tyskland 70468, Domaine Wines Sweden, 11,5 % Stor, fin, aromatisk rieslingdoft med honung, lätt knäckighet och massor av frukt. Öppen, tillgänglig smak med stor fruktighet och läskande, hög fin syra, bra balans samt liten klädsam restsötma i eftersmaken.
---------------------------	---

13,5 = 149:-	2013 Sepp Moser Riesling Von Den Terrassen Kremstal, Niederösterreich, Österrike 74106, Fondberg & Co, 12 % Druvtypisk doft av gummislang, talk och mineral. Ung smak med lätt spritsighet, hög fruktsyra, medelstor kropp och lätt restsötma. Bra lagringspotential! Ekologiskt odlat
-----------------------------	--

Roséviner

10 = 59:-	2013 Villa Yambol Rosé Villa Yambol, Trakien, Bulgarien 3108, Fondberg & Co, 13,5 % Medelstor doft av smörkola, jordgubb och ett uns vanilj. Lätt smak med ett uns beska och sötna samt lätta toner av röda bär och kort avslut. 100 % cabernet sauvignon.
--------------------------	--

13 = 99:-	2014 Leitz Eins Zwei Dry Pinot Noir Weingut Leitz, Rheingau, Tyskland 75396, Johan Lidby Vinhandel, 11,5 % Doft av citrus, hallon, mineral, lite rosor och skumbanan. Smaken är lite söt men rund och balanserad med fin längd. 100 % pinot noir.
--------------------------	---

Röda viner

14 + 119:-	2013 Salentein Barrel Selection Malbec Bodegas Salentein, Uco Valley, Mendoza, Argentina 73124, Nigab, 14 % Harmonisk, pepprig, fruktig doft av björnbär, mullbär, ett stänk blåbär och integrerad ek. Fyllig smak med generös frukt, tillgängliga syror och avrundade tanniner i fin balans, ganska fyllig kropp och ett torrt, fint avslut. Vålgjort! 100 % malbec.
---------------------------	---

13 - 149:-	2013 Zuccardi Q Malbec Familia Zuccardi, Uco Valley, Mendoza, Argentina 74878, Fondberg & Co, 14,5 % Aromatisk, kokt doft av mörka bär, smör, diacetyl (fermenterade mejeriprodukter) och måttfull rostad ek. Ung, ganska stram, ej helt balanserad smak med blå frukt, frisk syra och ganska torra tanniner.
---------------------------	---

13,5 = 139:-	2013 Innocent Bystander Syrah Yarra Valley, Victoria, Australien 16301, Domaine Wines Sweden, 13,5 % Doft av nypon, plommon, svartvinbärssaft, peppar, viol och lite vaniljkräm. Smaken har rikligt med skogsbär, ganska strama tanniner och torrt slut. 100 % syrah.
-----------------------------	---

15 + 179:-	2011 Clos de Lolol François Lurton, Valle de Lolol, Colchagua, Chile 72493, The Wineagency, 14,5 % Dov, mullrande, kryddig doft av svartvinbärskompost, mogna björnbär, svarta oliver, mörk choklad, kaffe och rostad ek. Fyllig, rund smak med rik, mörk frukt, runda tanniner, integrerad fruktsyra och lång, varm eftersmak. Carmenère, syrah, cabernet sauvignon och cabernet franc.
---------------------------	--

12 = 99:-	2013 Château Rivière Cuvée Prestige Chantovent, Minervois, Frankrike 71569, Granqvist Beverage House, 13,5 % Ung, blåfruktig doft med toner av rått kött, örter, oliver och tydlig alkohol. Ganska varm, fruktig smak, fyllig kropp, unga, lite kärva tanniner och markerade syror.
--------------------------	---

12,5 = 99:-	2014 Jean d'Alibert Rouge Chantovent, Minervois, Frankrike 70660, Granqvist Beverage House, 13 % Ung, saftig, fruktig doft av röda bär, torkade örter och viss sötna. Medelfyllig, fruktig smak med frisk syra och ett lättare, ganska trevligt slut
----------------------------	--

12,5 - 109:-	2014 Château Grand Ferrand Château Grand Ferrand, Bordeaux, Frankrike 71430, Johan Lidby Vinhandel, 12 % Utvecklad, stallig doft med grön paprika, plommon och smörkola. Knappt medelfyllig, stram smak med återhållen frukt, pigg syra och diskreta tanniner. 85 % merlot, 12 % cabernet sauvignon, 3 % malbec. Ekologiskt odlat.
-----------------------------	--

13 = 119:-	2013 Château d'Hautpoul Grande Réserve Chantovent, Minervois, Frankrike 75392, Granqvist Beverage House, 13,5 % Ung, blåfruktig doft med skogsbär, charkuterier, lavendel, bouquet garni och ett stänk vitpeppar. Medelfyllig, ren, fruktig, ganska harmonisk smak med trevliga syror och klädsam alkohol.
---------------------------	--

15,5 + 179:-	2011 Château des Anneraux Lalande de Pomerol, Bordeaux, Frankrike 74200, Johan Lidby Vinhandel, 12,5 % Utvecklad, stallig doft med råttok, ceder, mörka plommon, björnbär, smörkola, kaffe och lagom rostad ek. Fyllig smak med frisk syra, balanserade tanniner, medelfyllig kropp och torrt avslut. Gott vin av 78 % merlot, 17 % cabernet franc och 5 % cabernet sauvignon.
-----------------------------	--

14 - 239:-	2010 Jadot Savigny lès Beaune Louis Jadot, Bourgogne, Frankrike 75381, Vinunic, 13,5 % Aromatisk doft av kokta rotfrukter, jordgubbar, körsbär, ett stänk aceton, kaffe och rostad ek. Medelfyllig smak med ganska skarp fruktsyra, måttliga tanniner och lättare kropp.
---------------------------	--

14 - 288:-	2012 Châteauneuf-du-Pape Domaine de Pignan Frankrike 76144, Robert Rask Vinhandel, 14,5 % Kryddig doft av bark, örter, charkuterier, smör och rök. Intensiv, ung, bränd smak med kryddighet, hög syra, mera måttliga tanniner, medelfyllig kropp och alkoholvärme i eftersmaken. 64 % grenache, 13 % mourvèdre, 12 % syrah, 11 % cinsault m fl.
---------------------------	---

17 = 353:-	2013 Côte-Rôtie La Sybarine Domaine Garon, Frankrike 76657, Robert Rask Vinhandel, 12,5 % Aromatisk, vit- och svartpepprig doft med asiatiska kryddor, rökelse, balsamterpentin, viol och tallbarr. Ganska fyllig, kryddig smak med bra balans mellan pigg fruktsyra och lagom torra tanniner. RA: 15p, för mycket asiatisk rökelse. 100 % syrah.
---------------------------	---

15 - 395:-	2011 Château Montus Cuvée Prestige Alain Brumont, Madiran, Frankrike 75237, Vinunic, 15 % Laddad, mullrande doft av koncentrerade, mogna, mörka bär, vanilj, mörk choklad, mint, tallbarr och ek. Ung, fyllig smak med rik, mörk frukt, ganska hög fruktsyra, tydliga, sträva, torra tanniner, ek och pinje samt alkoholvärme i eftersmaken. 100 % tannat.
---------------------------	--

RAFFINATO GOVERNO

APPASSIMENTO FRÅN TOSCANA

Raffinato

237:-

3 flaskor i
vacker trälåda*



NR 72809 | 79:- | 750 ML | 13,5% | ALTIA.SE | ENJOY RESPONSIBLY!

*Begränsat antal trälådor

**Alkohol kan skada
din hälsa**

12,5 + 89:-	2014 Piemonte Barbera San Silvestro, Piemonte, Italien 72782, Vinunic, 13 % Doft av körsbär, mörka plommon, dadlar, mandel, choklad och lite söta lakritspipor. Smak med ännu lite unga, råa tanniner och torrt slut med bitterhet.
13,5 + 129:-	2014 Maremma Toscana Prelus Cabernet Sauvignon Castello di Volpaia, Toscana, Italien 71796, Wine List, 14 % Frisk doft av svarta vinbär, körsbär och lagerblad. Ganska fyllig smak med ren och fin frukt, pigg syra, markerade men mogna tanniner och bra balans. Ekologiskt odlat.
15 + 163:- 	2013 Chianti Classico Volpaia Castello di Volpaia, Toscana, Italien 71172, Wine List, 13,5 % Aromatisk, tilltalande doft av körsbär, mandel och mörk choklad. Balanserad, elegant smak med pigg fruktsyra, lagom avrundade tanniner, lättare kropp och fint avslut. Ekologiskt odlat.
15 = 219:-	2010 Fojaneghe MASI Agricola, Vigneti delle Dolomiti, Italien 72529, Vinunic, 13,5 % Generös, öppen, ganska komplex doft av björnbärskompost, kanel, höstlöv, körsbär, gräs, nypon och ett stänk grön paprika. Fyllig, ung smak med mörka bär, frisk syra, mera måttliga tanniner, drygt medelstor kropp och ganska lång eftersmak. 45 % merlot, 40 % cabernet franc, 15 % teroldego.
15 - 399:-	2011 Barolo Gattera Mauro Veglio Mauro Veglio, Barolo, Italien 78018, Bra Vin Sverige, 15 % Aromatisk doft av bergamott, lövhög, torkade rosor, nypon, skoputs, lakrits och apelsinskal. Smakrik med bra tryck i anslaget, frisk fruktsyra, relativt torra tanniner och medelfyllig kropp. RA:16p.
16,5 = 423:- 	2010 Brunello di Montalcino Fuligni Eredi Fuligni, Italien 75285, Vinunic, 14 % Harmonisk doft av körsbär, läder, mandelmassa, te, löv, viol, kakaopulver, lakritspipa, kokos och ett stänk pomerans. Balanserad, medelstor smak med pigg fruktsyra, lagom bett i tanninerna, knappt medelstor kropp och bra längd.
16 - 539:-	2011 Barolo Rocche dell'Annunziata Mauro Veglio Mauro Veglio, Barolo, Italien 73969, Bra Vin Sverige, 15 % Torr, något sluten doft av löv, plommon, brasved, ett stänk tjära och viol. Fyllig, ung smak av mörk frukt, tuffa tanniner, hög men balanserad fruktsyra, knappt medelstor kropp och lång eftersmak.
13,5 = 149:-	2012 Villa Maria Cellar Selection Pinot Noir Villa Maria Estate, Marlborough, Nya Zeeland 88393, Fondberg & Co, 13,5 % Aromatisk, lätt bränd doft av mogna jordgubbar, syltade hallon, körsbär, rostad ek, kaffe, smör och gummi. Smakrikt med fin frukt, hög syra och relativt återhållna tanniner, ganska lätt men smörig kropp och viss bitterhet i avslutet.
12,5 = 99:-	2013 Botijo Rojo Garnacha Epilnese de Vinos Y Viñedos, Spanien 75689, Moestue Grape Selections, 14 % Dov, mörkfruktig doft med alkoholvärme, mandel, körsbär och vanilj. Bärig, lite söt, enkel smak med frisk fruktsyra, knappt medelfyllig kropp och varmt, bärigt avslut. 100 % garnacha.
13 = 99:-	2012 Hécua Bodegas Castaño SL, Yecla, Spanien 76880, Fondberg & Co, 14 % Kraftfull, syrlig, kryddig doft av lingon, björnbär och lakrits. Fyllig, tillgänglig, ganska stram smak med rejäla syror, god, mogen frukt och tydliga, aningen bittra tanniner. 100 % monastrell.

13 = 111:-	2008 Avinyó Cabernet Sauvignon Joan Esteve Nadal, Penedès, Spanien 72842, Robert Rask Vinhandel, 13,5 % Generös, söt doft av svartvinbärssylt, svart lakrits, violpas-tiller och rostad ek. Fyllig, rund smak med varm, mörk frukt, viss restsötma och balanserade syror och tanniner.
13,5 + 119:-	2009 Xibrana Crianza Vicente Gandía, Priorat, Spanien 76382, Fondberg & Co, 14 % Ung doft av mörk frukt, fat, choklad, vanilj och bär. Fruktig smak med mörka bär, ganska strama tanniner och fruktsyror, medelfyllig kropp och hyfsad balans. Ganska smakrikt med varm eftersmak. 60 % carifeña, 30 % garnacha, 10 % syrah.
13 = 127:-	2012 Can Claramunt Tempranillo Castell d'Age, Penedès, Spanien 78076, Wine List, 13 % Ganska utvecklad doft av torkad frukt, läder, mörka bär och choklad. Fyllig, solvarm, något kokt smak av björnbär och blåbär, medelfyllig kropp, pigg fruktsyra och tanninbitterhet i eftersmaken. Ekologiskt odlat
12,5 - 128:-	2014 Pagos del Moncayo Garnacha Shiraz Pagos del Moncayo, Campo de Borja, Spanien 70154, Wine List, 14 % Doft med plommon, körsbär, kokta grönsaker, läder, tobak och lite viol. Smaken har balanserad start, inslag av skogsbär, höga men polerade tanniner, bra längd och liten eldighet i avslutet.
12 - 129:-	2009 Castaño Colección Bodegas Castaño SL, Yecla, Spanien 76881, Fondberg & Co, 14 % Fyllig, medicinal, örtig och något bränd doft av svarta vinbär, lakrits, läder och polish. Fyllig, rustik obalanserad smak med kantig syra och sträva tanniner. 70 % monastrell, 30 % cabernet sauvignon.
13,5 - 159:-	2011 Godelia Mencía Bodegas Godelia, Bierzo, Spanien 75929, Robert Rask Vinhandel, 15 % Utvecklad, söt doft av mandelmassa, läder och plommon-sylt. Fyllig smak med rejäl frukt, balanserad syra och tydliga men snälla tanniner. 100 % mencía.
14 = 159:-	Supersonico Garnacha Epilnese de Vinos Y Viñedos, Spanien 79293, Moestue Grape Selections, 14 % Fin, delikat doft av röda purfärska bär som körsbär samt höstlöv. Frisk, bärig smak med mycket primärtoner, mjuk, rund, fruktig, knappt medelfyllig kropp, mjuka tanniner, bra balans och lättillgänglig stil. 100 % garnacha. Naturvin.
14 = 169:-	2012 Campo Alegre Toro Bodega Burdigala, Toro, Spanien 76431, The WineAgency Sweden, 15 % Återhållen doft av mandel, björnbär och vanilj. Kraftfull, fruktig smak med fina syror, mogna tanniner som ger bra struktur samt ren eftersmak med bra balans. 100 % tempranillo.
14,5 + 169:-	2013 Navaherreras Garnacha de Bernabeleva Bodegas Bernabeleva, Vinos de Madrid, Spanien 72280, Wine List, 15 % Nyanserad doft med viss komplexitet av rotfrukter, rödbeta och undervegetation. Vinös, medelfyllig, harmonisk smak med bra balans, integrerad frukt och torrt, rent och varmt avslut.
13,5 - 179:-	2012 Libamus Bodegas Godelia, Castilla y León, Spanien 75191, Robert Rask Vinhandel, 15 % Kraftfull, söt doft av torkad frukt, rostade nötter, blåbär och kaffe. Fyllig, mycket söt smak med viss strävhet och väl låga syror. 100 % mencía.

14,5 = 179:-	2008 Marqués de Cáceres Reserva Bodegas Marqués de Cáceres, Rioja, Spanien 85112, Domaine Wines Sweden, 13,5 % Utvecklad doft av läder, mogen frukt, vanilj och ett stänk dill. Fyllig smak med sandiga tanniner och vital fruktsyra, medelfyllig kropp och bra längd. 85 % tempranillo, 10 % gaciano, 5 % garnacha.
14,5 = 199:-	2013 Pagos del Moncayo Garnacha Pagos del Moncayo, Campo de Borja, Spanien 70168, Wine List, 14,5 % Doft med björnbär, vanilj, råttbak, choklad, brasved och lite viol. Smaken har en saftig, rik frukt, polerade tanniner och ett lite eldigt slut med liten bitterhet.
14 - 199:-	2013 Pagos del Moncayo Syrah Pagos del Moncayo, Campo de Borja, Spanien 70152, Wine List, 14,5 % Doft med plommon, svartvinbärsgeleé, pinje, vanilj, kokos, choklad och råttbak. Smak med strama men polerade tanniner och lite eldigt, bläckigt avslut.
14,5 - 235:-	2009 Baloiro Reserva Mencia Bodega Luzdivina Amigo, Bierzo, Spanien 72859, Bra Vin Sverige, 14,5 % Drygt medelfyllig doft av läder, torkad frukt och mörk choklad. Rustik smak med hög fruktsyra, ganska torra tanniner, fyllig kropp och eldighet och sötma i eftersmaken. 100 % mencia.
16 = 279:-	2009 Godelia Selección Mencia Bodegas Godelia, Bierzo, Spanien 75579, Robert Rask Vinhandel, 15 % Komplex, örtig, ganska utvecklad doft med björnbär, vinbär, rostad ek, råttbak och mörk choklad. Fyllig, balanserad, harmonisk smak med tydliga men runda tanniner, integrerad fruktsyra, fyllig kropp och lång, god eftersmak. 100 % mencia.

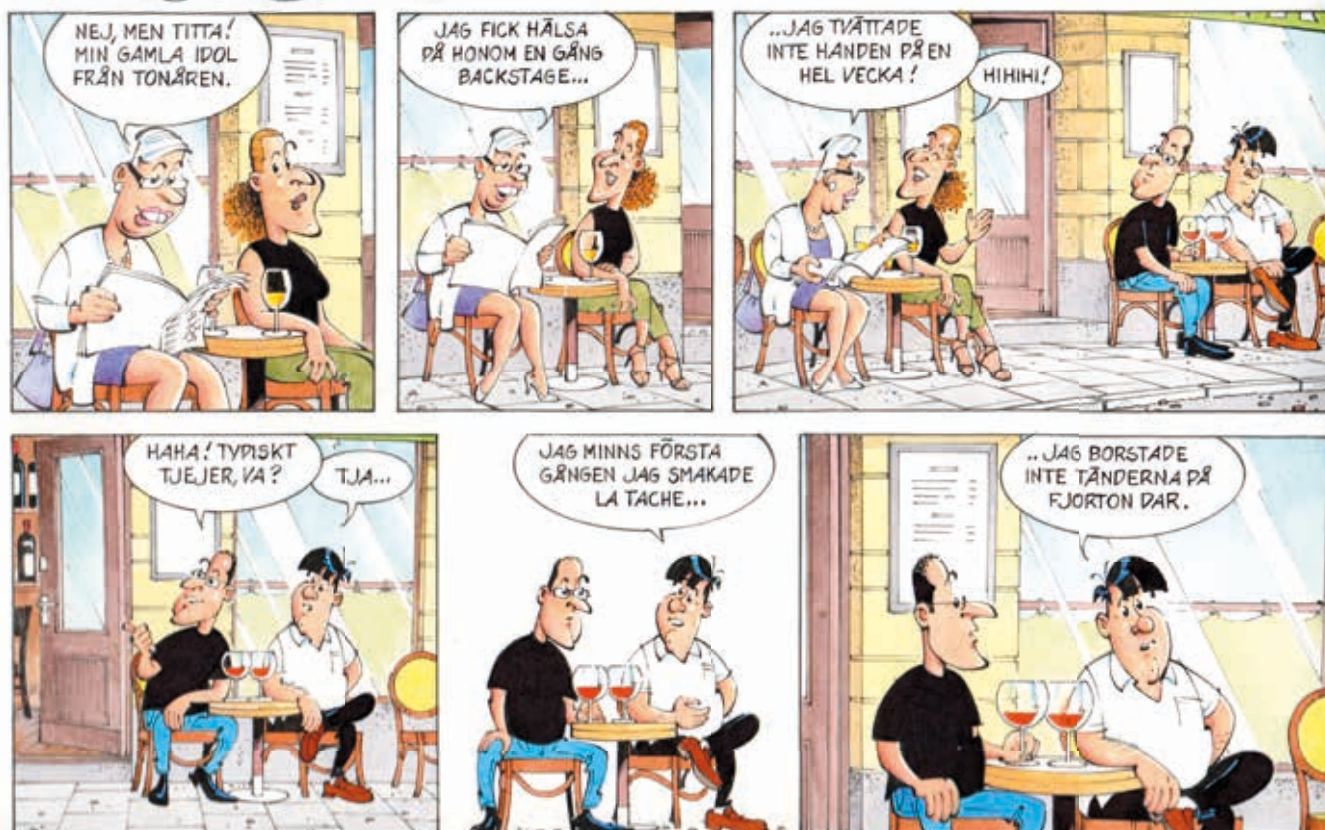
16 - 399:-	2007 Leiros Mencia Bodega Luzdivina Amigo, Bierzo, Spanien 72856, Bra Vin Sverige, 14,5 % Dov, mullrande, komplex, relativt utvecklad doft av mörka bär, torr, mörk choklad och ek. Fyllig, eldig, nästan starkvin-sliknande smak med pigg fruktsyra och tydliga, men avrunda- de tanniner, fyllig kropp med viss restsötma. 100 % mencia.
15,5 = 319:-	2011 De Loach Pinot Noir O.F.S. De Loach Vineyards, Russian River Valley, Kalifornien, USA 71862, Giertz Vinimport, 13,5 % Aromatisk, generös, druvtypisk doft av multna jordgub- bar, kaffe, ett stänk vanilj och tydlig, rostad ek. Fyllig, något bränd smak med generös frukt, frisk fruktsyra, mer återhållna tanniner, knappt medelfyllig, smörig kropp och alkoholvarm eftersmak.
14 - 179:-	2011 Sepp Moser Zweigelt Reserve Sepp Moser, Burgenland, Österrike 74478, Fondberg & Co, 13 % Doft av skogsbär, tallbarr, mörk choklad, viol och en liten pepprighet. Smaken har bra, polerade tanniner, mörka plommon och liten bitterhet i eftersmaken. 100 % zweigelt. Ekologiskt odlad.

Sött vin

14,5 = 99:-/375ml	2013 Domaine du Paparotier Muscat de Beaumes de Venise Vignerons de Balma Venitia, Muscat de Beaumes de Venise, Rhône, Frankrike 78913, Domaine Wines Sweden, 15 % Sötfruktig, lätt kryddig doft av aprikos, kåda, fudge och apelsinskal. Fruktig, söt smak med tydlig fetma, kryd- dig mittpalett med frisk syra och lätt beska i den söta eftersmaken. 100 % muscat à petits grains
-------------------------	---

Bengt Bouquet

MANUS & REGI ULF JÄNSSON



Nätviner


Vita viner

14,5
=
189:-

2014 Priorat Formiga de Seda
Clos Galena, Priorat, Spanien
www.vinupplevelser.se, 14,5 %
Medelstor, ganska komplex doft av krita, vax, gul frukt och ny ek. Fyllig, något rustik smak med påtaglig ny ek, rund textur och alkoholvärme samt viss beska i eftersmaken. 80 % garnatxa blanca, 20 % viognier.


Röda viner

16
=
319:-




2011 Barolo Lecinquevigne
Damilano, Barolo, Italien
www.vinupplevelser.se, 14,5 %
Harmonisk, öppen, örtig doft av lövhög, viol, rosor och plommon. Balanserad, ren smak med pigg fruktsyra, ganska måttliga tanniner och lättare kropp.

16,5
=
429:-



2011 Barolo Cerequio
Damilano, Barolo, Italien
www.vinupplevelser.se, 14,5 %
Dov doft av rosor, lövhög, viol, svart lakrits, brasved och mild tjära. Fyllig, rund, balanserad smak med utmärkt frukt, pigg fruktsyra och lagom stringenta tanniner i en rund, fin kropp. Utmärkt potential!

17
=
439:-



2011 Barolo Brunate
Damilano, Barolo, Italien
www.vinupplevelser.se, 14,5 %
Maskulin, något dammig doft av plommon, tjära, asfalt, lövhög, rosor, choklad och ett stänk viol. Fyllig smak med relativt tuffa tanniner, frisk fruktsyra och medelstor kropp.

17,5
+
529:-



2011 Barolo Cannubi
Damilano, Barolo, Italien
www.vinupplevelser.se, 14,5 %
Yppig, nästan förförisk, djup doft av lövhög, viol, mörka plommon, torkade rosor, tryffel och finstämd tjära. Fyllig, rik smak med härlig, ren frukt, frisk fruktsyra och tydliga, men runda tanniner, medelfyllig kropp och lång, bedårande, varm eftersmak.

13,5
-
149:-

2012 Priorat Formiga de Vellut
Clos Galena, Priorat, Spanien
www.vinupplevelser.se
Doft med körsbär, mandel, ceder, läder, viol och lite skoputs. Smaken har inslag av skogsbär, strama men polerade tanniner och torrt slut med lite bränd eldighet. 60 % garnatxa, 20 % carinyena, 20 % syrah. Ingår i Prioratlåda "Tres Petits Viticultors". Vid enskilt köp 159:-

13,5
=
159:-

2013 Priorat Ferral
Celler Castellet, Priorat, Spanien
www.vinupplevelser.se 15 %
Stöddig doft av fat, vanilj, mörk frukt och mandel. Smak av mycket nya rostade fat, ektanniner och choklad, ung bärighet, frisk fruktsyra och lätt sträva tanniner. 37% Garnacha, 26% Carignan, 14% Garnacha Peluda, 9% Syrah, 8% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot. Ingår i Prioratlåda "Tres Petits Viticultors". Vid enskilt köp 189:-

14
=
179:-

2010 Priorat Sentius
Celler Joan Simo, Priorat, Spanien
www.vinupplevelser.se
Fin, sammansatt doft av söt lakrits, aprikoser, rök och svarta körsbär. Medelfyllig, frisk smak med god, mogen frukt, väl mjuka tanniner och viss eldighet i eftersmaken. 60 % garnatxa, 20 % syrah, 20 % cabernet sauvignon. Ingår i Prioratlåda "Tres Petits Viticultors". Vid enskilt köp 189:-

15
=
209:-

2010 Priorat Galena
Clos Galena, Priorat, Spanien
www.vinupplevelser.se
Tät, mörkfruktig doft av julkryddor, sviskon, svarta körsbär, lakrits, oliver och ek. Rik, ung, fruktig smak med förvånande elegant struktur, goda tanniner, pigg syra och bra balans. 35 % garnatxa, 25 % merlot, 25 % cabernet sauvignon, 15 % carinyena. Ingår i Prioratlåda "Tres Petits Viticultors". Vid enskilt köp 225:-

16
=
309:-

2010 Priorat Clos Galena
Clos Galena, Priorat, Spanien
www.vinupplevelser.se, 14,5 %
Dov doft av mogna mörka bär, svartvinbärsgele, ett stänk läder, smörkolakarameller, gul lakrits och rostad ek. Fyllig, fruktig smak av mörk frukt, tydliga men avrundade tanniner, frisk fruktsyra, fyllig, rund kropp och varm, lång eftersmak. JW: 15p. 40 % garnatxa, 20 % syrah, 20 % cabernet sauvignon, 20 % carinyena. Ingår i Prioratlåda "Tres Petits Viticultors" och "Seleccion de Luxe". Vid enskilt köp 329:-

15
-
309:-

2013 Priorat Empit Seleccio
Celler Castellet, Priorat, Spanien
www.vinupplevelser.se, 15 %
Ganska komplex doft med torkade mörka plommon, kokos, vanilj, mandel, rostad ek, mörk choklad och ett stänk läder. Fyllig, frukt driven smak med frisk syra, bra klipp i tanninerna, en fyllig kropp och eldig eftersmak. 72 % carinyena, 28 % garnatxa. Ingår i Prioratlåda "Seleccion de Luxe". Vid enskilt köp 349:-

15
-
329:-

2010 Priorat Les Eres
Celler Joan Simo, Priorat, Spanien
www.vinupplevelser.se, 15 %
Fyllig, lite stallig doft av mörka bär, mörk choklad, salmiak, vanilj, målarfärg och rostad ek. Intensiv attack med rik, mörk frukt, tuffa tanniner och hög fruktsyra, fyllig kropp och alkoholvärme i eftersmaken. 60 % carinyena, 30 % garnatxa peluda, 10 % cabernet sauvignon. Ingår i Prioratlåda "Tres Petits Viticultors" och "Seleccion de Luxe".



THE SECRET CELLARS OF LOIRE

Vinvärlden rymmer många skatter. En av de största var den som upptäcktes hos Moulin Touchais i Loire för knappt 50 år sedan. En skatt som kommit att kallas "The secret cellars of Loire".

Text: Peter Axelsson

När Hitlers militärer invaderade Frankrike var det av förklarliga skäl många bland vinproducenterna som inte ville dela med sig av sina viner till de törstiga soldaterna. Hos Moulin Touchais i Tigné d'alen i Loire murade man helt enkelt igen flera av sina källarutrymmen. När murbruket sedan togs bort på 1970-talet återfanns omkring 1 miljon buteljer från 1800-talet och framåt. En skatt hade upptäckts.

Historien tar dock sin början långt innan dess att Hitler fick för sig att invadera Frankrike. Redan 1797 slog vinbonden Touchais ned sina bopälar i området. Efter att ha producerat vin i ungefär tjugo år upptäckte han att det gick alldeles utmärkt att göra söta viner på druvan chenin blanc.

När Touchais väl kommit på det så fortsatte han att producera det söta vinet och varje år lät man flera tusen flaskor ligga kvar i källaren. Det visade sig att vinerna klarade lång lagring och ett bevis på detta var de flaskor som hade legat undangömda och som såg dagens ljus när källaren åter öppnades upp.

I dag plockas en del av druvorna tidigt (och lite omogna) för att man skall kunna ge vinet den härliga syra som chenin blanc har. Den andra delen av druvorna som ingår i vinet plockas sent och ibland så sent som i oktober-november. Druvorna har då blivit övermogna och fått mer socker. Man vill dock inte ha ädelrötade druvor. Plockningen sker i flera omgångar.

Vinet får jäsa vid låg temperatur i cirka fem-sex veckor varefter det klarnas och tappas på flaska. Man använder inga fat. Efter buteljering får vinet ligga i Moulin Touchais källare i minst tio år innan det släpps ut till försäljning. Det här är verkligen viner som klarar lång lagring. Jag har själv haft förmånen att få prova ett par viner från mitten och slutet av 1800-talet. Och de levde och var fortfarande härligt balanserade.

På Systembolaget finns i dag (om jag räknat rätt) 14 årgångar att köpa. Vilken provning man kan ha! Vid en provning i Stockholm i september förra året provade jag årgångarna 1975, 1981, 1983, 1985, 1997, 1999, 2000 och 2001.

Dessutom fick vi prova ett vin som fått namnet "Extra Moulin Touchais Century Reserve". Nuvarande ägaren har tittat på alla flaskor från 1800-talet för att kolla fyllnadsnivån på dem. Vinerna från flaskor med låg nivå har sedan blandats, tappats på originalflaskor och därefter fått ny kork. Snittårgången på dessa blandade viner är 1875.

Vinerna från Moulin Touchais innehåller endast 60-70 gram per liter restsocker som tillsammans med den härliga syran är hemligheten bakom vinets lagringskapacitet. Det ger också ett vin som upplevs mer åt det halvtorra eller halvsöta hållet än det söta. Det passar därför till mer än bara desserter.

Det sägs att man för inte så länge sedan kunde ta med sig tom-buteljen efter det vin man köpt för att få en ny flaska om man inte var nöjd med innehållet i den man hade efter 50 år. Det ni, det kallar jag garanti!

Provningsnoteringar

1975 Moulin Touchais (BS 82185, 499 kr)

Mogen och återhållen doft med inslag av knäck och lite saffran. Medelfyllig, frisk smak som visar att vinet klarar ytterligare lagring. Riktigt högklassigt.

1981 Moulin Touchais (BS 70983, 479 kr)

Medelstor, mogen och lite oxiderad doft med inslag av linoleumolja. Mogen smak med bra syra. Lite uttorkad.

1983 Moulin Touchais (BS 70882, 479 kr)

Stor doft med inslag av torkad frukt, arrak och knäck. Moget vin med bra syra och balans. Mycket långt.

1985 Moulin Touchais (BS 82117, 449 kr)

Medelstor doft, mogen med inslag av aprikoser, plommon, äpplen, cigarrök (sic!) och nötter. Utvecklat med mogna toner, härlig syra och struktur. Lång eftersmak. En av mina favoriter.

1997 Moulin Touchais (BS 75068, 349 kr)

Medelstor, utvecklad doft med toner av ylle, honung, mandel, aprikoser och persikor. Fyllig, utvecklad och komplex och välbalanserad smak med fin sötma och syra. Lång eftersmak. En av favoriterna.

1999 Moulin Touchais (BS 74716, 299 kr)

Mogen doft med inslag av ylle, mineral och citrus. Relativt fyllig och utvecklad smak med rund syra och bra sötma.

2000 Moulin Touchais (BS 74787, 299 kr)

Medelstor, utvecklad doft med inslag av ädelröta, plommon, russin och svamp. Medelfyllig, utvecklad smak med bra struktur och god balans med ren, fin syra.

2001 Moulin Touchais (4196, 229 kr)

Medelstor, utvecklad doft med inslag av persika, honung och gul frukt. Medelfyllig smak med mer påtaglig sötma men också med bra syra. Utvecklat med balans och fin struktur.

Moulin Touchais Century Reserve (finns inte att köpa)

Stor, mogen, oxidativ men trevlig doft med knäck, saffran och aprikos. Fyllig, mogen smak med en syra som gör att vinet inte känns som 140 år gammalt. Sötman i diskret samklang med syran. Rent och med bra längd. En upplevelse. 🍷



Montsant och Priorat

Montsant och Priorat är temat för årets första nummer av Munsänkän. För dig som inte bara vill läsa utan även prova har Jan Rosborn och undertecknad smakat av ett tjugotal viner för den här presentationen. De två distrikten är dock dåligt företrädade i Systembolagets butiker. I skrivande stund (mitten av januari) finns blott två viner från Priorat i det fasta sortimentet och tre tillfälliga lanseringar men inget alls från Montsant. De flesta vinerna har därför hämtats från beställnings Sortimentet. Presentationen omfattar både unga viner och mer mogna och går från instegsviner till ambitiösa lagringsobjekt.

Distrikten är först och främst rödvinsproducenter. 95 % av arealen är planterad med blå druvsorter, helt naturligt med tanke på det varma odlingsklimatet. Dominerande druvsorter är garnatxa och carinyena (samsó) som har gamla traditioner i området. Efter en kort flört med internationella sorter som cabernet sauvignon, merlot och syrah ligger distriktens fokus åter på de gamla inhemska druvorna. Den lilla arealen med vitvinsdruvor är på motsvarande sätt främst planterad med garnatxa blanca, macabeu och xarel-lo.

Vinerna från de två distrikten har likartad kraftfull karaktär med rik fruktighet och ofta fin intensitet, stram men alls inte adstringerande struktur och ombonad alkoholvärme. Att skilja distrikten åt i en blindprovning kräver nog en kännare men generellt upplevs vinerna från Montsant som lite lättare och mer tillgängliga medan Priorats viner känns lite fylligare och tätare med mer djup. Men det spelar så klart också roll vem som är producent bakom vinet och vilken ambitionsnivå det ligger på: insteg, mellannivå eller prestige. En belysande provning omfattar förstås alla tre stegen liksom vin av både de traditionella katalanska druvsorterna och av de franska sorterna.

Ulf Jansson

Vita viner

2013 Celler Cal Pla Blanc, Priorat

(BS 70284, 169:-) Importör: Wine List Sweden

Fruktig och lite blommig doft med inslag av äpple, päron och citrus. Torr, fruktig, lite viskös smak med god kropp, balanserad syra och viss värme. 13,5 %.

2011 Nunci Abocat, Mas de les Pereres, Priorat

(BS 78604, 241:-) Importör: Göteborgs Vinhandelshus

Djupt gul färg. Utvecklad, lite rostad doft med mogna äpplen, persika, mandel, citrus och mineral. Medelfyllig, torr, utvecklad och sammansatt smak med fin syra, god balans, riktigt bra längd och viss tyngd i avslutningen. Trevligt vin av macabeu, garnatxa blanca och moscatell, jäst och lagrat sur lie i ståltank. 14 %.

Röda viner

Montsant

2011 Petit, Celler Ronadelles

(BS 2720, 109:-) Importör: Sigva

Utvecklad doft med plommon, hallon, blåbär, fat, lite örter och läder i tonerna. Medelfyllig, utvecklad och relativt stram smak med sammansatta aromer, god intensitet och varm avslutning med litet mineralslag. Instegsvin av garnatxa negra och carinyena med de rätta dragen på plats, 14,5 %.

2013 Blau, Cellers Can Blau

(BS 72953, 109:-) Importör: Vinovativa

Fruktig doft med syltade blåbär, blå plommon, kryddor, lite fat och choklad. Medelfyllig, god, fruktig smak med bra kropp, fint uppstramande syror, bra längd med nyanterade aromer och rent, fast slut med värme. Instegsvin där carinyena anger tonen kompletterad av garnatxa och syrah. 14 %.

2011 Brunus Blend, Portal del Montsant

(BS 32158, 119:-) Importör: Grapestyle Scandinavia

Trevligt utvecklad doft med blåbär, hallon, körsbär, ek och vanilj. Drygt medelfyllig, rik, utvecklad smak med viss rondör i kroppen, tanninstram men integrerad struktur, bra längd och varm avslutning med tydligt inslag av ek. Ett mer tillrättat vin av carinyena, garnatxa och syrah lagrat 12 månader i fransk ek. 15 %.

2008 Brunus Blend, Portal del Montsant

(BS 79055, 153:-) Importör: Grapestyle Scandinavia

Stor, mogen doft med blåbär, björnbär, plommon, ek, vanilj, en lätt örtton och lite kryddor. Drygt medelfyllig, rik smak med komplexa aromer, tydlig fatkaraktär, riktigt bra längd, fin syra och fast slut med värme. Moget vin av carinyena, garnatxa och syrah, lagrat 10 månader i fat av fransk ek, 14 %.

2014 Orto, Orto Vins

(BS 71602, 156:-) Importör: Wine Group Sweden

Ung, fruktig doft med blåbär, körsbär, vildhallon, ek, lite örter och anis. Drygt medelfyllig, rik, avrundad, fruktig smak med god kropp, täta, mogna tanniner, fin syra, riktigt bra längd och rent, lite pepprigt slut. Ungt, fruktigt vin med bra spänst. Cuvée av samsó, garnatxa, ull de llebre och en skvätt cabernet sauvignon, växt på kalkjord och lagrad ett år i fransk ek. 13,5 %.

2009 Vessants, Cellers Capafons-Osso

(BS 78689, 193:-) Importör: Zonum

Mogen, tegelröd färg. Stor doft med mogenad och inslag av svarta vinbär, plommon, läder, örter, ek, vanilj och choklad. Drygt medelfyllig, mogen smak med rund kropp, övertydlig tanninstruktur, fin syra, riktigt bra längd och eldig, robust avslutning. Demonstrativt vin av 50 % cabernet sauvignon och 50 % merlot, lagrat 12 månader i amerikansk och franska ek. 15,5 %.

2013 Les Comes d'Orto, Orto Vins

(BS 71640, 265:-) Importör: Wine Group Sweden

Stor, fruktig och ekig doft med körsbär, skogsbär, blå plommon, viol, örter och choklad. Ganska fyllig, rikt fruktig och ekig smak med liten rondör i kroppen, bra koncentration, sammansatta aromer, täta tanniner, frisk syra och varmt, rent slut med både frukt, ek och fin mineralsalta. Ambitiöst anlagt vin av 50 % garnatxa, 45 % samsó och 5 % ull de llebre lagrat ett år i fransk ek, har bra spänst och harmoniska proportioner. 14 %.

Priorat

2014 GR-174, Casa Gran del Siurana

(2770, 145:-) Importör: Vinunic

Ung, fruktig doft med mogna röda bär, katrinplommon, björnbär, lite ek och örttoner. Drygt medelfyllig, mycket rik, fruktig smak med rund

kropp, tydliga men runda tanniner, fin syra, riktigt bra längd och fast slut med värme och liten mineralsälta. Bussigt vin med trevligt robust framtoning, består av garnatxa, cabernet sauvignon, syrah, samsó, merlot och cabernet franc, har delvis lagrats i ek, 15 %

2013 GinéGiné, Buil & Giné

(BS 75781, 149:-) Importör: Janake wine group

Varm, fruktig doft med plommon, jordgubbar, hallon, ek, vanilj, lite blommor och örter. Drygt medelfyllig, fint rödfruktig smak med pigg attack, väl samlad mitt med nyanserade aromer, riktigt bra längd och rent, fast slut med värme, frukt och lite mineral. Cuvée av garnatxa och samsó. 15 %

2009 Finca El Puig, Cellers Fuentes

(2737, 199:-) Importör: Vinunic

Fint utvecklat vin med skogsbär, plommon, ek, mynta och andra örter och lite lakritstoner. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med mjuk attack, strukturerat mittparti med ekig strävhet, bra syra, komplexa aromer med god intensitet, ordentlig längd och lite eldig avslutning. Vin av garnatxa, syrah, samsó och cabernet sauvignon, har bra ursprungskänsla och kan lagras ytterligare. 14,5 %

2014 Serras del Priorat, Clos Figueras

(BS 73685, 199:-) Importör: Janake wine group

Ung doft med röda bär typ hallon, skogsbär, viol, örter och ek. Drygt medelfyllig, stram, ung, fruktig och fokuserad smak med utmärkt längd och väl samlad avslutning med fin mineralkaraktär och viss värme. Cuvée av 51 % garnatxa, 31 % carinyena, 12 % syrah och 6 % cabernet sauvignon som lagrats 7 mån i fransk ek. 14,5 %

2014 Les Crestes, Cellar Mas Doix

(76996, 241:-) Importör: Theis Vine

Öppen, fint rödbärig doft med inslag av blåbär, viol och kryddor i avrundade toner. Drygt medelfyllig, fruktig smak med lite robust tanninstruktur, fin, ren syra, tilltagen längd med sammansatta aromer och fast slut med värme. Cuvée av 80 % Grenache, 10 % carignan, 10 % syrah lagrad 10 månader i fransk ek. 14,5 %

2013 Scala Dei Prior Crianza, Cellars de Scala Dei

(BS 81832, 289:-) Importör: Rewine

Fruktig doft med plommon, blåbär, björnbär, ek, vanilj och örter. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med god kropp, strama tanniner, fin syra, utmärkt längd och fast slut med värme och lite beska. Rätt robust vin av cabernet sauvignon, carinyena och syrah. 15 %

2008 Gran Clos, Cellers Fuentes

(99080, 299:-) Importör: Vinunic

Utvecklad, djup doft med röda och mörka bär, plommon, ek, vanilj och lakrits. Drygt medelfyllig, utvecklad, tanninstram smak med bra koncentration, god syra, komplexa aromer med utmärkt längd, tydlig men integrerad fatkaraktär och fast slut med värme. Karaktärsfullt vin av garnatxa, carinyena och cabernet sauvignon, 14,5 %

2013 Ferrer Bobet Vinyes Velles

(95343, 299:-) Importör: Viña Española

Fruktig doft med blå plommon, viol, jordgubbar, trädgårdshallon, ek, choklad, liten örtton och mineral. Fyllig, rik smak med fruktig attack,



komplext mittparti med täta mogna tanniner, fin syra med spänst, utmärkt längd och rent, småvarmt slut med inslag av mineral. Smakrikt vin med harmoniska proportioner, lagras 4-8 år. Cuvée av carinyena och garnatxa. 14,5 %

2011 Igneus FA 112, Mas Igneus

(BS 71387, 299:-) Importör: Ward Wines

Återhållen doft med djup, har toner av blåbär, björnbär, plommon, mogna jordgubbar, ny ek, tydlig chokladton och lite mineral. Fyllig, rik, fruktig smak med avrundad början, uppstramande mitt med täta tanniner, bra syra, sammansatta aromer med utmärkt längd och lång, varm avslutning med frukt, fat och mineral. Stramt hållet och traditionellt framtonande prioratvin av 70 % garnatxa negra och 30 % carinyena, har legat ett år i fransk ek och kan lugnt lagras 5-10 år. 15 %

2011 Torres Perpetual, Torres

(BS 72687, 325:-) Importör: Miguel Torres

Varm, utvecklad doft med mogna, röda bär, jordgubbar, trädgårdshallon, ny ek, choklad, kryddor och mineral. Fyllig, rik, rund och något utvecklad smak med fruktig kropp, komplexa aromer med ordentlig längd, goda, polerade tanniner, fin syra och fast slut med värme och liten mineralsälta. Harmoniskt vin av garnatxa och carinyena från gamla stockar, lagrat i fransk ek 18 månader. Lär vinna på ytterligare lagring 8-10 år. 15 %

Montsant och Priorat

MED MATKOMBINATIONER

Viner från Montsant och Priorat påminner mycket om varandra i både stil och komposition. Huvuddruvorna för rött vin är i båda fallen garnatxa och carinyena. Eller som vi känner dem vid deras franska namn, grenache och carignan.

Text: Mats Burnert Foto: Stina Berggren

Priorat har i kvalitetslagarna bland annat att vinerna måste ha en lägsta alkoholhalt på 14 %. Detta leder till att det heta klimatet utnyttjas och att man skördar mycket mogna druvor. Vinerna blir följaktligen både alkoholrika och en aning söta. Detta skiljer dem från Montsants många gånger lite lättare viner. Generellt kan man säga att priorat kräver relativt kraftig mat, medan montsant finns i både kraftig och lite lättare stil.

Den här gången har jag gjort två rätter i katalansk stil, en kraftig och en medelkraftig, och så valt viner till dem. Tyvärr finns det inte så mycket att välja på i ordinarie sortiment från dessa distrikt. Därför har jag här tagit montsantviner från beställningssortimentet, men gjort prioratvalet från det som



finns i butik (och går att beställa om inte din butik redan har det). Jag har därvid valt två koncentrerade endrueviner av garnatxa respektive carinyena samt ett lite lättare blandvin från Montsantproducenten Coca y Fitó. Från Priorat kommer ett lite kraftigare och ett lite lättare vin från producenterna Cellers Fuentes respektive Casa Gran del Siurana.

Maten bygger på råvaror som används i området och därmed kan passa in i kombination med vinerna. Till de kraftigare vinerna blir det lammytterfilé med olivpicada, frästa grönsaker och ugnstrostad mandelpotatis. Till de medelfylliga vinerna lagar vi serranolindade kycklinglårfileer med katalansk grönsakspanna.

Lammfilé med olivpicada och katalanskt bröd 4 pers

Katalanskt bröd

4 skivor ljust bröd

1 vitlöksklyfta

1-2 mycket mogna tomater

Rosta brödet i brödrost eller panna. Skala vitlöksklyftan och gnid den mot brödskiorna. Dela tomaten och gnid den sen mot brödskiorna. Detta göres precis innan rätten serveras.

Lammfilé med picada, frästa grönsaker och potatishalvor

4 lammytterfileer

2 chorizokorvar

smör

salt och svartpeppar

Picada

1 citron

50 g gröna urkärnade oliver

80 g mandel

1 msk ströbröd

fräsch persilja, ca ½ kruka

1 msk vatten

2 msk olivolja

1/2 bukett broccoli

8-10 körsbärstomater eller motsvarande

1 gul lök

ca 100 g champinjoner

2 vitlöksklyftor

12 mandelpotatisar

Picadan kan göras i förväg. Rosta mandeln i en panna försiktigt så den inte bränns. Riv skalet

försiktigt från citronen så att inte det vita följer med. Lägg det rivna skalet, mandel och oliver i en skål och mixa med stavmixer. När det är grovdelat, tillsätt ströbrödet, persiljan, vatten och oljan och mixa försiktigt, det ska fortfarande vara bitar av oliver och mandel.

Välj så små potatisar som möjligt, dela dem på längden, pensla med olivolja, strö över flingsalt. Sätt in i ugnen, ca 200 grader i ca 25 minuter. När de fått färg på ytan är de klara.

Hacka löken grovt, lägg i en panna och låt den brynas på medelvärme, dela champinjoner i fyra delar och låt dem brynas i pannan med löken. Skiva vitlöken fint och bryn med det andra.

Dela broccolin i små buketter, dela körs-

bärstomaterna i halvor. Vänta med att lägga i dessa. Låt det övriga stekas på låg värme så det inte bränns.

Krydda filéerna med salt och svartpeppar. Skiva chorizokorven. Stek eller grilla filéerna och chorizoskivorna på medelhög värme, 2-4 minuter per sida. Lammfiléen kan gärna vara rosa inuti. När köttet läggs i stekpannan läggs tomater och broccolin i grönsakspannan, öka värmen något.

Lägg upp kött, chorizo, grönsaksblandning och potatishalvor på tallrik, picadan på lammfiléen. Servera tillsammans med det katalanska brödet.



Katalansk ägg- och grönsakspanna med serranolindad kycklinglårfile

Ca 5-600 g kycklinglårfile
(2-3 kycklinglårfileer per person)
skivad serranoskinka, en skiva per kycklingfile
färsk salvia
1 gul lök
1 grön paprika
3-4 tomater
1-2 vitlöksklyftor
1 msk olivolja
4-5 ägg
färsk basilika
salt, svartpeppar

Linda en serranoskinkskiva runt varje lårfile med 3-4 salviabladd emellan. Ställ in i ugnen, 175 grader, 15-20 minuter. Om termometer används bör temperaturen uppgå till 70-75 grader.

Hacka löken lite grovt, likaså paprikan och svampen. Lägg dem i en panna och bryn på medelhög värme, pressa över vitlöken. Tärna tomaterna och lägg i pannan efter att lök och övrigt brynt i ca 5-10 minuter. Låt bryna med i 4-5 minuter.

Vispa ihop ägg med basilikabladd, salt och peppar. Häll äggsmeten över grönsakerna, rör om då och då så att det inte stelnar och blir för torrt – det ska bli lite krämigt. Servera tillsammans med kycklingen.



Viner

2012 Jaspi Maragda, Coca i Fitó, Montsant (BS72176, 159:-)

2012 Coca i Fitó Garnatxa, Montsant (BS72024, 399:-)

2012 Coca i Fitó Carinyena, Montsant (BS71814, 399:-)

2014 GR-174, Casa Gran del Siurana, Priorat (2770, 145:-)

2008 Gran Clos, Cellers Fuentes, Priorat (99080, 299:-)

Jaspi Maragda är ett lite mer än medelfyllig blandvin med drag av de båda huvuddruvorna garnatxa och carinyena. Coca i Fitó Carinyena är druvrent med stor koncentration, hög syra, lätt kryddighet och bra balans. Coca i Fitó Garnatxa är också druvrent, har ganska hög fyllighet, hög syra och är kryddigt och mycket strukturerat. Skillnaden mellan de två endruevinerna ligger mest i fyllighet och kryddighet.

GR-174 är ett blandvin utan riktig druvkaraktär, det är medelfylligt med kryddighet, ett stänk restsötma och bra syra. Gran Clos är lite mer än medelfylligt med bra struktur, hög syra och är kryddigt och eldigt med viss mognadston.


Hur fungerar då kombinationerna?

Jo, till lammrätten är tanken att kraften möts med kraftiga viner. Carinyenan möter maten

helt perfekt och behåller sin fruktiga smak samtidigt som strukturen håller mot maten. Garnatxan har lite mindre fyllighet och fungerar mycket bra, men blir aningen mindre bärig med maten, och strukturen framhävs ytterligare. Gran Clos har inte riktigt tillräckligt med struktur för att orka och blir lite för tunt och tråkigt med maten.

De två enklare vinerna är lite lättare men fungerar ändå relativt bra mot maten. De är lite kortare i eftersmaken och lämnar lite mindre kvar i munnen efter en tugga men kombinationen är helt ok.

Till den katalanska pannan blir Gran Clos från Priorat den stora vinnaren men samtliga viner fungerar bra med maten. Gran Clos utvecklas och frukt och aromer blir tydligare samtidigt som balans och struktur är riktigt bra. Carinyenan är som väntat aningen fruktig – men eftersom balansen är där så blir intrycket ändå riktigt bra. Garnatxan fungerar bättre här än med lammrätten – frukten kommer fram bättre och likaså blir balansen riktigt bra. Jaspi Maragda och GR 74 fungerar riktigt bra båda två. Vinerna växer något med maten då deras struktur med syra och den härliga kryddigheten kommer fram riktigt fint.

Vinerna fungerar således bra med maten, undantaget Gran Clos som inte orkar lammrätten. I övrigt är de enklare vinerna bättre matviner till båda rätterna än förväntat, och förvånansvärt nog fungerar carinyenavinet mycket bra till den lite lättare maten. 



Domaine de la Romanée-Conti –90

“Om framgång kan mätas i pengar är det ingen tvekan om att Domaine de la Romanée-Conti är världens främsta vinproducent. Ingen annan kan ta ut sådana priser för sina viner och ändå få varenda droppe såld redan innan vinet ens tappats på flaska.”

Text: Ulf Jansson Foto: Claes Löfgren

Citatet är hämtat från importören Vinunics hemsida och det säger allt om DRC:s ställning på vinmarknaden. Så det var inte utan en viss vända jag vickade ner min *tire-bouchon à lamelles* i flaskhalsen. På etiketten stod ”Romanée-Conti”, den vingård som gett namn åt hela domänen och ofta omtalas som världens dyraste vin. Skulle det visa sig korkat? Vilken antiklimax!

Nå, i så fall skulle jag ta hem vinet och göra coq au vin på det. Världens dyraste, det hade jag bestämt. Nu blev det ingen kycklinggryta, tack och lov. Vinet, och alla de andra i Stockholmssektionens DRC-horisontal från 1990, var i perfekt kondition.

Liksom många andra namnkunniga vingårdar i Côte d’Or har DRC:s lägen en gång tillhört kyrkan. I det här fallet klostret Saint-Vivant de Vergy som på 1100-talet hade ägor i vad som idag är byn Vosne-Romanée. 1241 tillkom gården le Cloux des Cinq Journaux genom en donation motsvarande delar av dagens Romanée-Conti och Romanée Saint-Vivant. Romanée-Conti får sin nuvarande form 1521 och 1584 säljer klostret gården, då under namnet Cros des Cloux.

Det sker sedan flera ägarbyten och vingården benämns i handlingar från 1651 som Romanée. 1760 köps den till fantasipris av Louis François de Bourbon, prince de Conti. I samband med franska revolutionen konfiskeras vingården och när den auktioneras ut 1794 sker det under dagens namn, Romanée-Conti.

Sedan följer ytterligare ägarbyten. 1869 köps gården av Jacques-Marie Duvault-Bloch et som redan äger delar av lägena Richebourg, Échézeaux, Grands Échézeaux och La Tâche. Därmed läggs grunden till dagens DRC.

Gårdarna ärvs sedan på spinnsidan för att efter några turer hamna i familjerna de Villaines och Chambons ägo. Edmond de Villaine tar hand om administrationen från och med 1911. Han köper till resten av La

Tache, inregistrerar namnet ”Domaine de la Romanée-Conti” och grundar domänen 1942, mitt under den tyska ockupationen.

Samtidigt ser sig Jacques Chambon tvungen att sälja sin halva av egendomen. Första budet går till Maurice Drouhin (Domaine Drouhin) men han kan inte ta köpet då han sitter inspärrad av de tyska ockupanterna. Istället blir det Henri Leroy som köper andelen och därmed är dagens ägarkonstellation på plats.

Tiderna har länge varit dåliga och avkastningen räcker inte till. Skötseln är dyrbar och gården Romanée-Conti behöver planteras om. Henri Leroy har tjänat bra med pengar på sina destillerier i Cognac och på att sälja uppspritat vin till tyskarna efter första världskriget. Som vinhandlare vet han också vilken potential DRC har och bidrar som ”cogérant” med både passion och pengar till att styra upp domänen. Så småningom vänder det och nya vinmarker kan köpas till: I Le Montrachet 1963 och delar man tidigare arrenderat i Romanée-Saint-Vivant 1988.

Henris ena dotter, Marcelle (Lalou) Bizze-Leroy, tar över pappas plats i DRC:s styrelse 1974 och leder företaget tillsammans med Aubert de Villaine som efterträtt sin far. De är två personer med helt olika karaktär men med samma passion. Samarbetet flyter länge bra, men 1992 spricker det.

Bakgrunden är det distributionsavtal Edmond de Villaine slöt med Henri Leroy. Som kompensation för sina investeringar i DRC fick den senare monopol på distributionen på alla marknader utom USA och Storbritannien. Till saken hörde också att för att få köpa en flaska Romanée-Conti måste man köpa en blandad låda där även de andra domänvinerna ingick. Tanken med det var att undvika spekulation och att sprida vinet till fler än bara några få penningstarka kännare.

När 88:orna står på tur att säljas hittar Lalou, som ärvt distributionskontraktet efter pappa Henri, en köpare som betalar mycket mer per låda än det officiella priset. Mellan-

skillnaden behåller hon själv. Köparen i sin tur plockar ut Romanée-Contiflaskorna och säljer dem till för den tiden astronomiska priser i USA och Japan. Nöjd med vinsten ”dumpar” han sedan de övriga vinerna till underpriser på den amerikanska grå marknaden. De Villaines amerikanske distributör går i taket och kräver återköp av 3000 lådor plus ränta. Aubert håller Lalou ansvarig för problemet och anser att hon ska dela de uppkomna kostnaderna, vilket hon totalvägrar.

I den konflikt som uppstår tar Lalous syster Pauline Roch, som också äger 25 % av DRC, de Villaines sida. Ut åker Lalou och ersätts vid Aubert de Villaines sida av Paulines son Charles Roch. Denne omkommer kort därefter i en bilolycka och ersätts i sin tur av brodern Henry-Frédéric Roch. Den senare har hela tiden hållit låg profil och i praktiken leds DRC idag av Aubert de Villaine. Möjligen svider det lite att Lalou, som fortfarande är delägare, kammar hem 25 % av vinsten varje år.

DRC marknadsför i princip bara grand cru-viner även om man också äger en del premier crumark. Avkastningen från de lotterna samt från unga stockar i grand cru-lägena säljs anonymt till negociantfirmor. Bara undantagsvis säljer man ett premier cruvin. Senast det hände var årgång 1999 då en Vosne-Romanée 1:er Cru Cuvée Duvault-Bloch et såldes. Druvorna till vinet kom från yngre vinstockar som ersatt gamla döda rankor i domänens grand cru-gårdar. Namnet på vinet är en hyllning till ovan nämnde Jacques-Marie Duvault-Bloch et.

DRC:s röda viner har alltid kommit från Vosne-Romanées vinfält. Men från och med 2008 arrenderar man mark i Corton Clos du Roi, Corton Bressandes och Corton Renard av Domaine du Mérode. Från kännarhåll anses de vinerna ännu inte ligga riktigt i nivå och husstil med de historiska vinerna. Framtiden får utvisa om de kommer dit.



"Nu behöver jag inte jaga fler
upplevelser i vinvärlden...."

Göran F.

Vingårdar:

Romanée-Conti (1,8 ha, monopol)

La Tâche (6 ha, monopol)

Romanée Saint-Vivant (5,2 ha)

Richebourg (3,5 ha)

Grands Échézeaux (3,5 ha)

Échézeaux (4,6 ha)

Vosne-Romanée 1:er cru (1,6 ha i fem lägen)

Le Montrachet ((0,67 ha)

Batard Montrachet (0,17 ha)

Corton (2,27 ha)

Odlingen är biodynamiskt inspirerad och gårdarna tätt planterade med 10.000 stockar per hektar. Rankorna är i genomsnitt ca 45 år gamla och omplantering sker med egna sticklingar från Romanée-Conti.

Stor möda läggs ner i vingårdsarbetet medan vinifikationen har beskrivits som "bibliskt enkel". Nästan ingen avstjälkning, inget manipulerande med jäsningstemperaturen, ingen filtrering och vinet förflyttas med hjälp av gravitationen. Vinerna lagras i 100 % ny ek, man har egna tunnbinder och torkar själv ekstavarna i 5 år innan de används. Uttaget ligger i genomsnitt på 25 hl/ ha.

1990 Échézeaux

Öppen, mogen doft med avrundade toner av röda bär, plommon, ventilgummi, läder, ek, lite svamp och mulna jordgubbar. Medelfyllig, rik smak med fortfarande fruktig början, koncentrerad mitt med god kropp, komplexa aromer, god, mogen strävhet, fin, syra, utmärkt längd och lång, ren eftersmak med liten värme. Prefekt att dricka nu. 18 p.

Vingården anlades på 1100-talet och hörde då till klostret i Cîteaux. Namnet kommer av "chezeau", ett ord för liten by. Échézeau

fick dagens form 1937 när 11 mindre gårdar anslöts. Totalt omfattar gården 37,69 ha med delvis varierande förutsättningar. Bästa bitar anses Les Échézeaux du Dessus, den ursprungliga delen, och Les Cruots ou Vignes Blanches vara. DRC:s del ligger i Les Poulallières

1990 Romanée Saint-Vivant

Lite återhållen doft till en början men öppnar sen upp med röda bär, blåbär, björnbär, viol, lite örtlika toner och ek. Medelfyllig, utvecklad och komplex smak med behärskat stram struktur, mycket bra längd och lång, samlad och något slank avslutning med röda bär, blåbär och mineral. Elegant vin med drag av Romanée-Conti i stilen men förstås inte alls den auktoriteten. 17,5 p.

Gården ägdes redan på 1200-talet av klostret Saint-Vivant de Vergy varifrån den fått sitt namn. Ligger precis nedanför Romanée-Conti och gränsar till byn Vosne-Romanée. Areal 9,44 ha.

1990 Richebourg

Fint utvecklad och djup doft med mogna jordgubbar, röda plommon, hallon, ek, några rostade toner och ett stråk med undervegetation i botten liksom mineral. Medelfyllig, fint utvecklad och nyanserad smak med mumsig attack, rondör i kroppen, inlindade men strama tanniner, spänstig syra, ordentlig längd och fast, fortfarande fruktig avslutning. Håller länge än. 19 p.

Bara en stig skiljer gården från Romanée-Conti. Richebourg består av två delar: Les Richebourgs och Les Verroilles på tillsammans 8,03 ha. Vilken del som är bäst debatterades förr men idag hålls de för jämbördiga.

1990 La Tâche

Utvecklad och koncentrerad doft med plommon, läder, körsbär, lingon, jordgubbar, ek, liten örtton, kryddor och mineral. Medelfyllig, utvecklad smak med bra kropp, tydlig, samtidigt infattad struktur, komplexa aromer med rejäl längd, ren och fint balanserad syra och fast slut med värme. Som det robustaste vinet i sammanhanget känns det ännu inte färdigt, frågan är bara om det blir bättre. 18,5 p.

Namnet betyder "uppgift" och avser här att sköta en vingård till överenskommet pris. Till det ursprungliga läget anslöts delar av angränsande premier cru-gårdar på 1930-talet. Idag omfattar La Tâche 6,06 ha och ägs helt av DRC. Gården brukar anses ge det kompletteste vinet.

1990 Romanée-Conti

Bråddjup doft med rena, klara toner av viol, blåbär, björnbär, ny ek, röda bär, rosor, mulna löv och mineral. Medelfyllig, utvecklad och distinkt smak som är elegant från första droppen med förtätade, mogna, runda tanniner, klockren syra och mångfacetterade aromer med fantastisk längd. Lämnar en lång eftersmak med blåbär, viol och mineral hängande i gommen. Koncentrerat och finessrikt på samma gång. Kan lugnt sparas ett 20-tal år ytterligare. 20 p.

Romanée-Conti ligger mitt i Vosne-Romanées grand cru-kluster. Ingen har kunnat förklara varför gården ger så speciella viner jämfört med granngårdarna. Men man menar att den har perfekta förutsättningar med lagom lutning för avrinning och ett lager kalkrik lerjord med inslag av smågrus och järn över en sprickig, vattenhållande kalkgrund. DRC äger hela gården som är på 1,81 ha. 🍷

Vad finns i vinet?

NATURVIN ELLER INDUSTRIVIN

av Rudolf Sillén
Vulkan
124 sidor

Redan bokens titel visar vad författaren tycker om konventionella viner genom att använda begreppet "industrivin". När jag blev ombedd att recensera denna nyutgivna bok hoppades jag få lite mer information om begreppet "naturvin", men tyvärr dröjer det till slutet av boken innan ämnet egentligen behandlas på allvar.

Men redan i förordet håller jag med författaren till 100 % om en specifik sak. Det är fullständigt obegripligt att vin undantas från att ha en ordentlig innehållsdeklaration. Lika bisarrt är det att vin inte omfattas av den vanliga livsmedelslagstiftningen. Som utvecklingschef inom livsmedelsindustrin funderar jag ofta på vad vi gör för fel idag och som vi kommer att skratta åt om 3-5 år. Låt oss istället rätta till felet idag. Varför vänta 3-5 år? När det gäller vin och livsmedelslagstiftning är jag rädd för att det kommer att dröja väldigt länge, såvida det inte inträffar ett antal allvarliga incidenter som tvingar till en lagändring. Inom livsmedelsindustrin är vi långt framme vad gäller produktsäkerhet, hygien och hantering av allergener. Att t ex använda en allergen som äggvita i en livsmedelsprodukt utan att deklarerat det på förpackningen är helt otänkbart.

Boken är lättläst och populärvetenskapligt skriven där huvuddelen av fakta är korrekt. Det är en bra bok för dem som vill lära sig mer detaljer och kemin bakom vinifieringsprocessen. Men som med all litteratur av den här typen bör man läsa den med kritiska ögon, speciellt eftersom den är producerad från en naturvinsälskares synvinkel.

I kapitlet "Svavel och sulfit skyddar vinet" skriver författaren att man i naturvin använder inga eller mycket låga tillsatser av sulfit, men att en viss mängd sulfit dock alltid bildas naturligt vid jäsningsprocessen. Han skriver att naturvin därför kan innehålla upp till ca 40 mg sulfit/l på naturlig väg och anser därför att gränsen för deklaration av sulfit på etiketten borde vara 40 mg/l istället för dagens 10 mg/l. Författaren har här nog missuppfattat syftet med deklarationen "contains sulphites". Denna deklaration är till för personer som är överkänsliga mot sulfit, t ex astmatiker, och även andra livsmedelsprodukter har samma gränsvärde 10 mg/l. Detta är alltså ingen "nonsensregel".

I det efterföljande kapitlet som handlar om tanniner, histamin, antioxidanter och

vitaminer får läsaren ett märkligt tips. "Om man vill reducera tanniner – håll över vinet i en ofärgad flaska och lagra den i solljus!" Hoppas att detta är skrivet som ett skämt... men jag blir orolig när jag i slutet av kapitlet läser om luftning och lagring av vin: "Viner som lagrats längre tid (>3 år) vinner inte på att luftas." Referensen till James Robertsons undersökning som hävdar att enbart 10 % av kvalitetsviner förbättras vid lagring, att lagringen ger störst effekt de första tre åren varefter effekten är obetydlig och kan medföra att vinet försämrats genom oxidering och bildning av acetaldehyd, känns helt apart för alla oss som njutit av flera decennier gamla, härligt mogna viner.

I avsnittet om grundsmaker i kapitlet om smak och doft vid vinprovning uppger författaren att man knappt känner surt i drickbara viner, men att det kan uppträda om vinet stått öppet en längre tid, så att en del av vinet börjat omvandlas till vinäger (ättika). Nu förstår jag inte..., menar författaren att man inte känner grundsmaken surt i drickbara viner?

Författaren verkar vara ivrig motståndare till att använda renodlade, kontrollerade starterkulturer och använder begrepp som teknisk jäst. Vidare hävdas felaktigt i boken att man först måste undertrycka den naturliga jästen genom att tillsätta 50-100 mg sulfit per liter innan man kan tillsätta kulturjästen. Visst förekommer detta, men det är en allför stor generalisering av både konventionella och ekologiska viner. Själv gillar jag också naturlig jäst, men har stor förståelse för att vinproducenterna använder kulturjäst, speciellt när det verkligen behövs. För vad gör en stackars vinmakare som har flera tusen liter druvmust i tanken som vägrar börja jäsa? Riskera hela batchen med en felaktig vildjäsnings av oönskade mikroorganismer som resulterar i ett färdigt vin av undermålig kvalitet, hög halt av flyktiga syror, biogena aminer och andra negativa biprodukter eller att tillsätta en kontrollerad starterkultur? För mig är valet givet! Under en kort tid jobbade jag för Paul



Rudolf Sillén



Draper på Ridge Vineyards i Kalifornien och fick vid ett tillfälle själv tillsätta kulturjäst till en tank merlot som vägrat börja jäsa. Denna s k "stucked fermentation" blev till slut ett riktigt gott vin tack vare en skvätt starterkultur som hjälpte på traven.

I slutet av boken får läsaren lite mer information om hur författaren ser på skillnaderna mellan naturvin, biodynamiska viner, ekologiska viner och konventionella viner. Författaren tar upp skillnader i användning av växtskyddsmedel, konstgödsel och olika tillsatser, förslag på definition av naturvin, smakskilnader, hälsoeffekter, certifieringar etc.

Avslutningsvis vill jag varna för att generalisera för mycket oavsett vilken ståndpunkt man har. Ingenting är svart eller vitt och jag efterlyser en mera nyanserad bild. Det finns liksom inte två sorters viner – "naturviner" eller "industriviner". Det förekommer hela skalan från rabiata biodynamiska naturvinsälskare till konventionella vinproducenter med ett alltför rymligt samvete. Jag är dock helt övertygad om att de allra flesta konventionella kvalitetsproducenter brukar sin jord på ett så omsorgsfullt och uthålligt sätt som möjligt, använder så lite växtskyddsmedel som möjligt, så lite sulfit som möjligt, så lite tillsatser som möjligt, etc. De kanske inte alltid går hela vägen och certifierar sig av olika skäl. Det kan vara kostnadsskäl eller för att ha möjligheten att kunna rädda sin vinodling genom att vid enstaka tillfällen använda växtskyddsmedel. The proof is in the pudding! Denna bok ett välkommet tillskott för hur en naturvinsälskare ser på tillvaron och det är alltid trevligt när det ges ut ambitiös vinlitteratur på svenska.

Rickard Albin

SM i blindproving

Fredag 22 januari anordnades "Vinets dag" för tredje gången. I samband med detta sparkade Munkskänkarna i gång "Årets vinort 2016" som är Montsant och Priorat samt tillkännagav att de har gått med i Wine in Moderation. Men den stora händelsen denna kväll var ändå SM i blindprovning.

Text: Erik Gröndahl Foto: Angélique Pehrson

Den här gången deltog fem lag i tävlingen: AuZone, Sommelierföreningen, Systembolaget, Vinkällan Dryckesutbildningar och Munkskänkarna. Efter att Munkskänkarna hade vunnit de två första åren var det dags för en ny vinnare, då AuZone, med två munkskänkar och två före detta munkskänkar i laget, vann knappt för Sommelierföreningen. De deltagande lagen skulle identifiera tolv viner fördelade på tre flighter: först fyra mousserande viner, sedan fyra vita och till sist fyra röda. För varje vin gällde det att identifiera druvsort, ursprung, producent och årgång. Maximalt kunde man få 25 poäng per vin.

Efter den mousserande flighten ledde AuZone med tio poäng för Vinkällan dryckesutbildningar som sedan hade tolv poäng ner till de övriga tre lagen.

På den vita flighten plockade Vinkällan in tre poäng och inför den sista flighten skiljde det sju poäng mellan lagen. På den sista flighten kom Sommelierföreningen som en raket och plockade in 16 poäng på AuZone och efter kontrollräkning visade det sig skilja 3 poäng mellan lagen. Även Systembolaget passerade Vinkällan och hamnade på en tredjeplats 26 poäng från segern. Vinkällan i sin tur hade en betryggande marginal ner till Munkskänkarna. Återigen visar det sig hur små marginaler det är i denna tävlingsform, ett eller två felaktiga val och du är borta från att kämpa om segern. Ett stort grattis till AuZone.

Nu laddar vi för nästa års tävling som också kommer att genomföras på Bryggarsalen den 22/1 med start 16.00. Vi hoppas på ytterligare några deltagande lag. 🍷



Det segrande laget vid vinprovar-SM: Johan Jeansson, Tom Braathen, Anders Källberg och Magnus Waern från vinklubb AuZone. Vid mikrofonen tävlingsledaren Erik Gröndahl.

Resultat

- AuZone**
(Tom Braathen, Johan Jeansson, Anders Källberg och Magnus Waern) 149 poäng
- Sommelierföreningen**
(Emma Ziemann, Helena Wollf, Martin Fradera och Göran Stenberg) 146 poäng
- Systembolaget**
(Louise "Lollo" Bergdal, Oskar Markusson, Torbjörn Ljunglöf och Emmanuel Kumlien) 123 poäng
- Vinkällan Dryckesutbildningar**
(Love Åkerberg, Pontus Jennerholm, Erik Casterud, Anette Zéllen Söderström) 113 poäng.
- Munkskänkarna**
(Erik Karlsson, Lars Svedberg, Elisabeth Nordin Florell och Reine Florell) 88 poäng

Vinlista

Mousserande viner

Glas nr 1: 2008 Avinyó Reserva Brut Nature, Spanien/Cava, Macabeo + Xarel-lo
Glas nr 2: NV Ferrari Brut, Italien/Trento, Chardonnay
Glas nr 3: NV André Clouet Grande Reserve Brut, Frankrike/Champagne, Pinot Noir
Glas nr 4: 2014 Castello di Brolio della Luna Prosecco Superiore Brut, Italien/Venetien/Prosecco/Valdobbiadene, Glera

Vita viner

Glas nr 1: 2014 Clay Station Viognier, USA/Kalifornien/Lodi, Viognier
Glas nr 2: 2014 Pazo Cilleiro Albariño, Spanien/Galicien/Rias Baixas, Albariño
Glas nr 3: 2014 Tegernseerhof Grüner Veltliner Smaragd, Österrike/Niederösterreich/Wachau, Grüner Veltliner
Glas nr 4: 2014 Sancerre Les Pierris, Roger Champault, Frankrike/Loire/Sancerre, Sauvignon Blanc

Röda viner

Glas nr 1: 2013 Terres Dorées Moulin-à-Vent, Frankrike/Bourgogne/Beaujolais, Gamay
Glas nr 2: 2012 Yalumba The Cigarr Cabernet Sauvignon, Australien/South Australia/Coonawarra, Cabernet Sauvignon
Glas nr 3: 2013, Alto, Spanien/Castilla y León/Ribera del Duero, Tinto Fino
Glas nr 4: 2001 Castello di Brolio, Italien/Toscana/Chianti Classico, Sangiovese

Aktuella resor 2016

SYDAFRIKA 6/2 – 16/2 2016
Reseledare och arrangör: VinSten Resor

CHILE & ARGENTINA 6/2 – 21/2 2016
Reseledare och arrangör: BKWine

SYDAFRIKA 26/2 – 7/3 2016
Reseledare och arrangör: BKWine

TOSCANA 6/4 – 10/4
Reseledare och arrangör: BKWine

CHAMPAGNE 11/4 – 16/4
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

FRANSKA KOMBINATIONSRERESAN 12/4 – 18/4
Reseledare och arrangör: VinSten Resor

BOURGOGNE 13/4 – 17/4
Reseledare och arrangör: BKWine

SICILIEN 20/4 – 24/4
Reseledare och arrangör: BKWine

CHAMPAGNE 24/4 – 30/4
Reseledare och arrangör: Christer Åström

PRIORAT OCH CAVA 27/4 – 2/5, 18/5 – 21/5, 1/9 – 4/9, 6/10 – 9/10
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

VALPOLICELLA, AMARONE, SOAVE 4/5 – 8/5
Reseledare och arrangör: BKWine

SÖDRA SARDINIEN 7/5 – 14/5, 21/5 – 28/5
Reseledare: Måns Hallqvist
Arrangör: Upplevelseresor Italien Sardinien

BORDEAUX 8/5 – 14/5
Reseledare och arrangör: Din Vinresa

PORTO & DOURO 8/5 – 15/5
Reseledare och arrangör: Din Vinresa

AMARONE 12/5 – 15/5, 15/9 – 18/9
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

CHAMPAGNE, SANCERRE, CHABLIS 18/5 – 22/5
Reseledare och arrangör: BKWine

PIEMONTE 19/5 – 22/5, 8/9 – 11/9
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

RIBERA DEL DUERO & RIOJA 21/5 – 25/5
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

BARCELONA MED JOCKE & PATRICK 22/4 – 25/4
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

SARDINIEN 23/5 – 30/5
Reseledare och arrangör: VinSten Resor

PIEMONTE vin & matlagning 25/5 – 29/5
Reseledare och arrangör: BKWine

WACHAU/KREMSTAL/KAMPTAL 28/5 – 1/6
Reseledare: Gerhard Schragen
Arrangör: Edelweiss Resor

TOSCANA 2/6 – 6/6, 28/9 – 2/10
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

BORDEAUX GRAND CRU 26/6 – 3/7
Reseledare och arrangör: Christer Åström

DOURODALEN & PORTO 29/8 – 3/9
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

SÜDSTEIERMARK & SLOVENIEN 3/9 – 12/9
Reseledare: Gerhard Schragen
Arrangör: Edelweiss Resor

ITALIENSKA VINRESAN 10/9 – 20/10
Reseledare och arrangör: VinSten Resor

RIBERA DEL DUERO & MADRID 12/9 – 17/9, 26/9 – 1/10
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

AMARONE/BAROLO/CHAMPAGNE 20/9 – 26/9
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

STORA FRANSKA VINRESAN 8/10 – 19/10
Reseledare och arrangör: VinSten Resor

MODERNA RIOJA MED SAN SEBASTIAN 10/10 – 15/10
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

BORDEAUX 24/10 – 29/10
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

AUSTRALIEN & NYA ZEELAND 3/1 – 25/1 2017
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

FULLBOKAD

FULLBOKAD



Munskänkarna går med i Wine in Moderation



George Sandeman, president för WIM Association och Ylva Sundkvist, ordförande för Munskänkarna ser fram emot samarbetet.

På vinets dag 22 januari blev föreningen Munskänkarna medlem av The WIM Association. WIM - Wine in Moderation - är en sammanslutning som startade inom delar av den europeiska vinsektorn 2008 i syfte att verka för måttliga dryckesvanor och minskade alkoholskador. WIM har sedan dess vuxit och omfattar idag ett stort antal både företag och nationella organisationer inom vinnärigen i flera länder, även utanför Europa. Med sitt program Wine in Moderation - Art de Vivre vill man verka för en hälsosam livsstil. Programmet bygger på vetenskapliga fakta och handlar om utbildning och ansvarstagande inom branschen. Munskänkarna blir nu den första svenska medlemmen och den första konsumentorganisationen inom The WIM Association. Inom WIM uppskattar man vårt utbildningsprogram som ligger helt i linje med de goda vanor man själva propagerar för. Att dricka mindre men bättre helt enkelt.

/UJ

Birger Jarl 5 år

Munskänkarnas sektion Birger Jarl i Stockholm har fyllt 5 år. Det firades med pompa och ståt. Festklädda deltagare i en fullsatt festlokal fick njuta av en intressant vinprovning, Tour de France, som Ingrid Grahn höll. Festligheten förstärktes med högtidstal av riksstyrelsens vice ordförande Lena Ståhl som överlämnade en gåva från riksstyrelsen, regionchef Christer Olofsson, sektionens ordförande Gunilla Sandberg och, sist men inte minst, av Curt Avermark som för 5 år sedan var regionordförande och då stöttade den nystartade Birger Jarlssektionen med många tips och idéer. Curt tyckte att sektionen utvecklats väl, de 22 personer som deltog i det första mötet har nu blivit 210 medlemmar.

Inte mindre än 17 medlemmar i sektionen är kvar sedan sektionens start och fick under firandet motta sitt 5-årsband. Två generösa vinimportörer bidrog till feststämningen med mousserande vin. Ja, se det var en riktig fest!

/GS



Välkomponerade toner från Toscana VILLA PUCCINI

Ett vin komponerat för det italienska kökets klassiska rätter som rustik pasta eller nygräddad pizza. Det kan också drickas till smakrika charkuterier som salami, lufttorkad skinka eller kraftfulla ostar som regionens berömda Pecorino.

Villa Puccini har en tydligt fruktig doft med fatkaraktär och inslag av vanilj, lakrits och färska örter. Ett kryddigt och mustigt vin med fin struktur och lång koncentrerad smak av mörka bär.

Art.nr. 32418. Alk.halt 12,5%

49:–
375 ml.

89:–
750 ml.

159:–
1500 ml.



Familjen Castellani tillhör pionjärerna inom Toscanas moderna vinvärld. Träffa familjen bakom Villa Puccini på: [youtube.com/castellaniwine](https://www.youtube.com/castellaniwine)

nigab.se

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

SOL är ett
fylligt och mjukt vin
med inslag av
körsbär, örter
och kryddor samt en
lång elegant
eftersmak.



Passar
till smakrika
kött- och
vilträtter, grillat,
grytor och
lagrad ost.

SOL
14%VOL, 750 ML,
ART.NR 71888, 129KR
RÖTT VIN FRÅN ITALIEN

janake
WINE GROUP
www.janake.se