med vinjournalen

MUNSKÄNKEN

Barbaresco

Vinets dag
Resebilaga

NR 2 2018

GYLLENE GLASET 2017 ALLT OM mat

Gyllene Glaset till franska vinhuset Delas!

Juryns motivering: ”För att under många år ha försett den svenska marknaden med välgjorda, prisvärda och ursprungstypiska viner från såväl norra som södra Rhônedalen.”

Delas är ett anrikt vinhus beläget i norra Rhône, syrahdruvans kejsardöme. På de branta sluttningarna plockar man druvorna för hand. Druvor som sedan blir grunden i några av världens mest kraftfulla och magnifika viner.

DELAS FRERES

Delas Les Launes Crozes-Hermitage 2015
2800 • 155 kr • 13,5 %
Skolboksexempel på syrahdruvan – frukt, bär och svartpeppar.

Delas Chante-Perdrix Cornas 2014
2274 • 339 kr • 13 %
Här växer syrahdruvorna på dramatiska branter och ger kraftfulla röda viner.

Delas Saint-Esprit Côtes-du-Rhône 2015
71832 • 99 kr • 14 %
Lite pepprigare och kaxigare med syrah som bas.

wardwines.se

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

MUNSKÄNKEN med vinjournalen

Organ för Munskänkarna
Årgång 61 • 2018 • 2

Ansvarig utgivare
Lena Ståhl

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 Creative
Hornyxegatan 14
213 76 Malmö
040-694 24 98
anna.friis@exakta.se

Tryck och bokbinderi
Exakta Print, Malmö 2017

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

Adressändringar
Görs enklast genom att logga in på Munskankarna.se och i Mina sidor under rubriken Mina uppgifter själv ändra. Alternativt kontakta din sektion.

Omslagsbild:
Foto: Mårten Söderlund

Vi vill kommunicera med er!

Munskänkarna växer så det knakar. Vi är världens största ideella förening för vinkunskap och vinprovning. Vi har en fantastisk mångfald bland våra medlemmar med spridning mellan män, kvinnor, unga, äldre, nybörjare och experter. Detta gör oss unika i vinvärlden och är någonting vi som medlemmar kan vara stolta över.

I styrelsen jobbar vi ständigt med att försöka utveckla och förbättra våra tjänster och funktioner för er medlemmar. Vi vill också arbeta för att säkerställa återväxten av nya, unga medlemmar med intresse för kvalitetsvin. Allt detta gör att vi behöver effektiva, moderna och attraktiva vägar att kommunicera inom föreningen och med vår omvärld. Därför har vi bestämt oss för att bilda en kommunikationsgrupp som har till uppgift att se över och utveckla vår kommunikation både internt och externt.

Vårt äldsta och kanske mest uppskattade medium för kommunikation är vår medlemstidning, Munskänken, som du läser just nu. Den är späckad med värdefullt innehåll, initierade artiklar, vinbedömningar och medlemsinformation. På vår hemsida hittar du en mängd information om aktiviteterna i vår förening, både på central- och sektionsnivå. Inom kort lanseras den uppdaterade versionen av vårt ”Vinsök” där du på ett behändigt sätt får tillgång till våra provningsgruppers omdömen om vinerna de provat.

En av de vanligaste frågorna vi får är ”Hur ska vi få fler unga till våra sektioner?” I kommunikationsgruppen tror vi att just vårt sätt att kommunicera kan vara svaret på det. Vi har ett starkt budskap och en gedigen verksamhet som vi tror kan attrahera den växande del av befolkningen som föredrar kunskap och provning av småskaligt producerade kvalitetsviner framför drickande av massproducerat vin i plast och papplåda.

Alltmer av dagens kommunikation sker via sociala medier, ett område där vi i ärlighetens namn inte varit så starka. Nu hoppas vi få till en ändring på det. Vi har en egen sida på Facebook och har nyligen även skapat en grupp där vi kan dela våra inlägg med vinvänner runtom i landet. Som alltid sker utvecklingen på det här området i rasande fart och vi noterar att alltmer av kommunikationen i den yngre generationen sker med medier som Instagram och Snapchat. Vi är väldigt glada att ha stark kompetens i åldersgrupperna 25-70 år i kommunikationsgruppen och hoppas hitta ett spektrum av vägar som ni vill använda för att kommunicera med oss!

Lars Bredman
Munskänkarnas styrelse
Kommunikationsansvarig

Rättelse
I förra numrets artikel om Champagne angavs Maria Nilsson som författare till hela texten. Sidorna 4-7 är dock skrivna av Eva Lenneman.
Äras den som äras bör.
/UJ

INNEHÅLL

Barbaresco 4
Jakten på den egna identiteten 6
Produttori del Barbaresco 8
Bruno Rocca 10
Albino Rocca 12
Fontanabianca 13
Bruno Giacosa 14
Paitin 16
Ca’ del Baio 18
Cortese 18
Nada Fiorenzo 19
Marchesi di Grésy 20
VinJournalen 21
Beställningssortimentet 32
Resebilaga 38
Nebbiolo och mat 44
Vinets dag 46
Så gör vi på Skaftö 48
Föreningsnytt 50

Barbaresco

– barbaren som tagit på sig finkostymen

Vad är skillnaden mellan Barolo och Barbaresco? Båda distrikten ligger längs floden Tanaro och båda är hänförande vackra men Barbaresco är till och med lite vackrare. Och vinet är vackrare i bemärkelsen lite elegantare, lite blommigare i doften och lite smäckrare med lite mindre tjära och mindre brutala syror än barolo. Men så har det inte alltid varit. Ett lite mindre, skitigare, enklare och punkigare vin har nu växt upp och fått på sig Prada-kostymen.

Text: Mårten Söderlund Foto: Rickard Albin

Ryktet säger att här fanns skogar där barbarerna kunde gömma sig för romarna. På 900-talet erövrade de området och namnet härrör från dem, men det finns fler teorier. Nu är det en skog av vinrankor som inte duger att gömma sig i, åtminstone inte under sen höst när vi är där. Men det är ändå så vackert att man kippar efter andan. Vägarna går på eggen av små bergskammar som korsar området och möts än här och än där och skapar amfiteaterliknande sluttningar och magiska utsikter packade med vingårdar. Och på de högsta topparna är de medeltida byarna placerade, den ena vackrare än den andra. Många stora nybyggda hus hänger ut över sluttningarna vid vägarna, nyrikedomen visar sig från en av sina sämre sidor i form av prålig och oproportionerlig arkitektur. Hela området Barbaresco är utsett till världsarv och man får hoppas att det kanske kommer att hämma de värsta avarterna.

De största byarna, Neive, Barbaresco och Treiso, är centralorter i de tre huvuddelarna av området. Det finns också ett fjärde litet distrikt, San Rocco Sene d'Elvio i norr, väst om Treiso som det borde tillhöra geologiskt logiskt, men som råkar befinna sig inom staden Albas gränser. Byn Tresio valdes häromåret till Italiens vackraste by och är man vackrast i Barbaresco är man det i hela Italien.

De tre första bokstäverna Tre i bynamnet härrör från romartiden och syftar på att här stod den tredje milstenen från Alba sett. Det är väl värt att ta en promenad där längs slingrande stenbelagda gator och sen slinka in på en restaurang och lyssna till skvallret vid bardisken. Här är det livliga vardagspratet över en enkel kopp kaffe en paus i det tunga arbetet i vingårdarna. Är de medvetna där de smuttar på sin espresso att deras viner alltmer sägs vara de elegantaste och mest burgundiska i Piemonte? Byn Barbaresco, som har flest och mest av de mest berömda vingårdarna inom sina gränser, kan sägas vara hjärtat i området. Här har både det berömda kooperativet Produttorio del Barbaresco och magnaten Gaja sina källare. Från byns medeltida torn, nyligen inredd med handikapphiss, är utsikten fantastisk över Tanarofloden och vingårdarna.

Geologiskt är markerna piemontisk sandig märgel från tertiärtiden. Just den extra rika sanden här bidrar till lättheten och elegansen i vinet. Tertiärjorden i de finaste markerna är tortonisk fossil märgel kallad Sant Àgata, samma typ återfinns i byn La Morra i Barolo. En bekant från geologiska institutionen i Lund hade varit i sjunde himlen om han vandrat runt i vingårdarna, helt okunnig om vin men hög på fossilfynd. Men vinerna kan också vara uppskakande spännande. Genom åren har tusentals viner bedömts blint i Munskänkarnas provningsgrupp och många av de trevligaste fynden har kommit just från Barbaresco. Priserna har dock på senare tid tagit ett rejält skutt, men det är ändå värt att hålla ögonen öppna, särskilt efter unga vinmakare vars familjer tidigare sålt sina druvor till större firmor.

Vinmässigt har Barolo tittat ner på Barbaresco som sin lillebror. Redan på 1800-talet förväntades vinet här vara billigare och odlarna var absurt beroende av giriga köpmän som pressade priset. Och som spiken i kistan drabbades de stackars bönderna också av vinlusens härjningar. En som såg detta elände och tog tag i det, var Domizio Cavazza som grundade ett kooperativ 1884 och därmed anses vara grundaren till det moderna barbarescovinet. Men mer om det i en annan artikel.

Ytterligare ett steg in i vinvärldens schangdobla salar tog Barbaresco när man stadfäste sina vingårdslägen. Striden om vingårdsbeteckningarna var inte lika stor i Barbaresco som i Barolo där kanske mer stod på spel. Så 2007, tre år före Barolo,

fanns det en officiell lista. Och den är mer fri från avarter än den i Barolo, där t ex Cannubi vuxit långt ut över sina historiska gränser.

Renato Ratti gjorde ett pionjärarbete när han 1984 ritade en karta med de historiskt mest intressanta vingårdarna. Paret Sheldon & Pauline Wasserman kompletterade med en klassificering i sin gemensamma bok ”Italy´s noble red wines” från 1985. Där hyllar de särskilt Asili, Montestefano och Rabajà i Barbaresco och Albesina och Gallina i Neive. Allra högst håller de Martinenga i Barbaresco som ligger mitt emellan Asili och Rabajà (numera indelat i Rabajà och det mindre Rabajà-Bas). De hyllar också Santo Stefano, men den är numera tydligt definierad som del av Albesina.

Lugio Veronelli gjorde an annan indelning 1969, där han hyllar sex lägen som outstanding. Det är Asili, Pora och Montestefano i Barbaresco, samt Rambone, Bricco (kort för Bricco de Treiso) och Gresy (numera Marcarini)i Treiso.

Vad är det då de hyllar? Asili sägs ha den elegantaste väldoften av alla och det säger ju inte lite i elegansens högborg. Rabajà ligger nära Asili och är nästan lika väldoftande men har lite mer kraft, här är andelen sand mindre än i Asili, det är nästan bara kalk. Montestefano ligger strax norr om och Pora strax söder on de två första. Hjärtat av Barbaresco är även hjärtat i hela regionen. Bäst i Nieve är Albesani som gränsar till kommunen Barbaresco i nordväst och bäst i Treiso är Rambone som gränsar kommunen i sydväst. Övriga lägen i Neive som ligger mer i nordväst ger generellt lättare viner, och övriga viner i sydostliga Treiso ger stummare, hårdare viner. Blev det komplicerat?

Tumregeln är att de bästa lägena är de som har bra solexponering i centrala västra delen av regionen och ligger hyfsat nära Tanarofloden. De östliga bitarna har för mycket lera och passar inte den frodiga nebbiolodruvan lika bra. För de mest inbitna kalenderbitarna kom 2016 en atlas över vingårdarna utgiven av Alessandro Masnaghetti Editore. Den visar ägarskap, höjder, lutningar, ja allt en nörd kan önska i den vägen. Så nu kan man lätt se hur de finaste lägena löper som böljande pärlband länks åsarna där de sträcker sig mot Tanarofloden. Alla 69 officiella lägen, Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA), är noga beskrivna, och därtill en mängd mindre lägen inom dessa. Det tog många år att göra kartan fick vi höra om hos Paitin, men de gamle kände både gränser och namn och fuskade inte.

Gaja, Produttorio del Barbaresco och Giacosa var först ut med vingårdsbetecknade viner 1967. Men Gaja, som är pionjär och stjärna för hela regionen, valde inte de historiska namnen utan hittade på egna. Han har också klassat ner sina viner sedan 1996 till Langhe nebbiolo. Kanske finns goda skäl men det är lätt att misstänka att han gör det för att dölja att inte alla hans vingårdar ligger i de absolut bästa lägena, också med tanke på de priser han tar. Klassningen gör det även möjligt för honom att blanda nebbiolon med 15 % andra druvor, vilket också kan vara vilseledande. Så sammantaget är han inte lika tydligt den ledargestalt han en gång var.

Gaja är imperiebyggare och hans viner mäktiga och pompösa. Ledartröjan har istället tagits över av Bruno Giacosa som har anpassat sina vingårdsnamn efter de officiella indelningarna och haft en kontinuerlig strävan efter elegans och tydlig traditionell inriktning. Tyvärr gick Bruno bort förra året, och det som en hjälte som hållit typicitetens flagga högt, ofta i hård motvind.

Den nya tydligare indelningen kommer förhoppningsvis ge många unga vinbönder modet att buteljera klassiska lägen själva, att bidra till mångfalden och att för gott sudda bort lillebrorsstämpeln.

Stora ekfat, botti, har kommit till heders i Barbaresco igen.

På jakt efter den egna identiteten

En Bruno Giacosa Riserva Magnum -90 var elegant med terroir av högsta klass och ett djup som fick mig att stanna upp och hjärnan att gå på högvarv och det utan ett uns eksmak, eller kanske tack vare. I en annan provning för något år sedan provade vi -67:orna från Produttorio del Barbaresco, första året någon i Barbaresco lanserade enskilda vingårdslägen. Vinerna var eleganta och fortfarande mycket läckra och inte bara det, jag tror de aldrig varit bättre än nu.

Text: Mårten Söderlund Foto: Mårten Söderlund och Rickard Albin

Det är bara att konstatera att barbaresco är ett stort vin. Men kanske för att vinerna förväntats vara billigare än Barolos, så har det producerats färre viner där personligheten accentuerats. En unik elegans och arom, det där lilla extra som när man väl fått smak för det är beredd att betala skjortan för att få uppleva igen. Själva förväntningen om att barbaresco inte är ett stort vin, gör att förväntningarna i sig hämmat hela området, det är kanske den största identitetsboven, men det finns fler. Andra stora skurkar är ny ek, korta macerationstider och sist men inte minst vinkritiken. Om elegansen är Rödluvan, så är dessa tre senare skurkar Stora stygga vargen.

Historiskt hade de som haft råd köpt 700 liters så kallade fusti, eller botti, fat av ek eller kastanj från Jugoslavien. De gav inte så mycket ekkaraktär till vinet. Problemet är bara att det tar minst tio år för en barbaresco att bli stor, och med så lång väntan hinner vinet bli för dyrt för många. Men vill du uppleva nebbiolo fullt ut finns

inget alternativ förutom ”var god dröj”. Ja, det är jobbigt för Piemontes producenter att deras nebbiolo har världens långsammaste mognadskurva, så frestelsen att ta genvägar är stor. Ny ek som ger vinet söta aromer redan från start var en frestande variant. Ny ek fixerade också färgen, den blev mörkare vilket också tilltalade marknaden. Grönskörd och roterande jästankar bidrog också.

En som tidigt förstod detta var Angelo Gaja. Han kom från en relativt rik vinodlarfamilj i området och lanserade unga mycket välgjorda viner med ny ek och mycket färg. Ekexperimenten började 1969 och adderade mer syror till ett vin som redan hade mycket syror, men genom briljant vinmakning lyckades Gaja dölja detta hjälpligt. Skicklig marknadsförare som han var satte han priset som en första cruborbeaux. Succén blev nästan omedelbar och Gaja blev ett föredöme för hela regionen. Problemet var inte att vinet inte var gott utan att det var svårt att känna typiciteten, och detta från några av de finaste vingårdarna i regionen. Kritikerna hyllade vinerna med amerikanen Parker i spetsen.

Parker som dominerade vinkritiken var inte negativ till traditionalisterna, nej faktum är att han beundrade vissa av dem, såsom Bruno Giacosa. Och i likhet med seniora franska kritiker varnade han för gamla fat som inte längre går att rengöra. Tyvärr hyllade han också dem som tog genvägar via ny ek, korta macerationstider med mera och plötsligt hade ett av de stora undren i vinets värld, doften av tjära, krutrök, skog och viol i en gammal nebbiolo, reducerats till något mindre intressant.

På samma sätt är det med den fantastiskt eleganta syran i stora år som t ex -45 och -61, som inte har någon like när de är mogna. Jo, Parker kunde vara lite försiktigt tveksam mot dem som hade 100 % ny ek, men inte mycket mer än så. Det sjuka var att de duktigaste vinbönderna i området, såsom Bruno Giacosa i Barbaresco och Bartolo Mascarello, hamnade i skymundan för medelmåttor som börjat med omåttliga mängder med ek, berättade Giovanni Pascuero Elio på egendomen Paitin för oss. Han erkände att han också fascinerades av stilen när den kom, och till och med gillade den. Det var nytt och spännande, men den tiden är över.

Kritiken mot överekad nebbiolo kom igång ordentligt först på 2000-talet. Roald Als berättar i boken Vin & Vrövl (struntprat), om ett gäng danskar som var så arga på överekad barolo att de skulle åka ner och ge de värsta missbrukarna en dansk skalle. De konstaterade att Gaja gått över till djävulen, (Gajas 61:or av barolo och barbaresco är i vällagrade versioner otroligt eleganta), och att Altare kanske var den värste av dem alla. Men väl på plats så lät de nåd gå före rätt, producenterna hade också rätt att tjäna pengar.

Men var det verkligen barbaresco och barolo de gjorde? När vi nu besökte ett dussin av de bästa producenterna i Barbaresco var alla snabba med att säga att de absolut inte hade någon ny ek till nebbiolon. Hade de ny ek så var den för barberan. Man verkade tävla om att ha de finaste och största faten. Små fat, barriquer på 225 liter, ger mycket ekkaraktär men även stora botti på kanske 1500 liter ger ekkaraktär i början. Den mest respekterade tunnbindaren är österrikaren Stockinger, vars fat verkar stå högst upp på önskelistan hos i princip alla inklusive Gaja (han mixar botti och små fat numera). Trots en prislapp för ett fat som närmar sig en mindre bils, och vissa behöver kanske 20 eller fler av denna tunnornas Tesla, så är barbaresco lika Stockingertätt som Norge är Teslatätt. Eken vädras upp till tio år innan de blir fat och syftet är ett: Så lite smakpåverkan som möjligt.

Ja, elegansen har vunnit kriget mot eken, någon enstaka producent med en stor amerikansk kundkrets återstår kanske att övertyga, men det är lite som morernas sista suck, snart är ordningen helt återställd. Nästa steg är aromens återtåg. Som nämnts kräver den lång väntetid. Men lång jäsning på skalen bidrar och har åter blivit populärt, det ger visserligen hög syra men också hållbarhet. Paitin berättade att klonen rosé som var en av de populäraste, nästan helt försvann under 80- och 90-talen för att den gav för lite färg, bara arom som ändå dränktes i eken. Istället vann den färgrikare lampia mark. Men rosé var den mest aromrika klonen och den äldre generationen gjorde viner baserade på 100 % rosé. Giacosa påstår att druvorna generellt fått tunnare skal och mognar fortare de senaste decennierna, så det blir inte lätt att återlansera rosé.

När Parker 2006 anställde Antonio Galloni som recensent bidrog detta också. Efter att tidigare inte ha recenserat gammal barolo alls hyllades nu de stora barolo- och barbarescoproducenternas historiska viner lika högt som Bordeaux' premiers crus, och priserna som varit löjligt låga tog ett våldsamt skutt.

Den förbättrade hygienen och vanan att byta ut gamla fat när de har blivit alltför gamla har som väl är kommit för att stanna. Parkers största kritik mot barbaresco var att vinerna doftade skit. Viss sanning låg det nog i det, men med de nya stora välgjorda faten är det lättare att kravla sig in och göra rent, och detta är en verklig förbättring. Hygienen lyfter fram de komplexa aromerna men, och det vill jag säga med emfas, inte så mycket som lång lagring. Men lika viktig, ja kanske än mer viktig för aromen, är den långa jäsningen för att i stora år ta fram unikt eleganta syror. Dessa ibland i ungdomen groteskt hårda syror kan i goda år omvandlas till en elegant sensation, i klass med ett krispigt källvatten efter en fjällvandring. Jämförelsen haltar lite, men upplevelsen är stor. Och jag är förvånad över att jag inte hittar bra referenser i litteraturen. Det är ett stort mysterium för mig, varför skrivs det inte om detta? Har ni egna erfarenheter av att bli bergtagna av gammal nebbiolosyra och tankar kring det så hör av er!

Produttori del Barbaresco
– ett av världens mest pålitliga kooperativ

Aldo Vacca leder sedan 1991 ett av världens främsta vinkooperativ. Han berättade att vinutbildningen i Alba grundades 1884 och redan då ansåg rektorn Domizio Cavazza att Barbaresco borde bli en av Barolos byar som t ex Serralunga och Monforte. När detta inte beviljades startade han 1894 istället det första kooperativet i Barbaresco – Cantina Sociali.

Text och foto: Rickard Albin

Han samlade 9 vingårdsägare i Barbaresco för att tillverka vin i hans eget slott i byn. Han var en av pionjärerna som förstod hur nebbiolodruvan kunde uppvisa olika karaktär beroende på dess växtplats. Cavazza fick tyvärr aldrig själv uppleva de stora framgångarna eftersom han dog 1913. I mitten på 1920-talet stängdes sedan Cantina Sociali på grund av fascisternas nya regler och sedan kom andra världskriget.

Aldo berättade att det under 1950-talet startades många vinkooperativ i Europa. 1958 samlade prästen Don Marengo Fiorino i Barbaresco återigen vingårdsägare, denna gång 19 stycken, och bildade Produttori del Barbaresco. En av vingårdsägarna var just Celentino Vacca, pappa till vår värd Aldo Vacca. De första årgångarna tillverkades i kyrkans källare innan man byggde vineriet tvärs över gatan som fortfarande används. De första barbaresco-vinerna hade sett dagens ljus. Att kyrkan och vinet hjälps åt i denna kommun visar sig även i att Enoteca Regionale del Barbaresco är inrymt i en vacker gammal kyrka.

Allt sedan starten har kooperativet enbart producerat barbarescoviner och man har haft en stor betydelse för marknadsföringen av både byn och dess viner. Odlarna äger tillsammans kooperativet där vinsten delas baserat på druvornas kvalitet (socker, färg och tanniner) och mängd. Från 1998 mäter man också den fenoliska mognaden.

Idag har kooperativet 54 medlemmar med totalt drygt 105 hektar vinodlingar som tillsammans ger en årlig produktion på cirka 550 000 flaskor. Som mest har man varit 56 medlemmar som alla förbundit sig att leverera alla sina druvor till kooperativet. Man producerar allt från Langhe nebbiolo och generisk barbaresco som är en blandning av druvor från olika vingårdar till 9 vingårdsviner: Asili, Rabajà, Pora, Montestefano, Ovello, Pajè, Montefico, Muncagota och Rio Sordo. På dessa anges även vingårdsägarens namn och antalet buteljer som producerats. Bra årgångar är fördelningen 50 % barbaresco, 30 % vingårdsbetecknade barbaresco som lanserades 1967 och 20 % Langhe nebbiolo som introducerades 1975. Varje år avgör man om man ska producera samtliga vingårdsviner eller inga alls, detta för att hålla alla medlemmarna glada.

Druvorna vinifieras i 50 eller 100 hektoliters ståltankar vid cirka 30°C med en total skalkontakttid på 28 dagar där man strävar efter så mycket extraktion som möjligt. Under fermenteringen rundpumpas vinet 2-3 gånger per dag under 30-45 min. Cirka en månad efter den malolaktiska jäsningen görs sedan en kylstabilisering följt av 3 omdragningar. Därefter transporteras det färdiga vinet till lagringskällaren som byggdes strax utanför byn 1978 och fördubblades 2008. Här får kommunvinet vila 20-22 månader medan vingårdsvinerna får vila 30-36 månader på 50-75 hl fransk lättrostad ek från tunnbindaren Gamba. Vinet dras om bara en gång och toppas upp var 3:e månad. Man varken klarnar eller filtrerar vinerna före buteljering. Vingårdsvinerna vinifieras i stort sett på samma sätt för att avspegla terroiren så bra som möjligt. Alla vingårdsvinerna är riserva-viner med cirka 3 års fatlagring och 2 års flasklagring, men man funderar på att i framtiden kanske ändra till 2 års fatlagring och 3 års flasklagring för att minska ekens inverkan ytterligare.

Don Marengo Fiorino, kooperativets grundare.

Vid den efterföljande provningen fick vi provsmaka ett urval av Produttoris breda portfölj från den klassiska årgången 2013. Året började blött och kallt vilket gjorde att de första knopparna inte slog ut förrän 12 april, cirka två veckor senare än normalt. Kylan och regnet fortsatte under april och maj, medan juni och juli blev betydligt bättre med normal blomning och fruktsättning. Trots denna återhämtning under sommaren var druvmognaden senare än normalt. Som tur var bjöd september och oktober på varma, soliga dagar och kalla nätter vilket gynnande den fenoliska mognaden hos nebbiolodruvorna. Skörden startade den 10 oktober och avslutades två veckor senare. Fram till 1980-talet var det normalt med skörd i oktober, men under 2000-talet har skörden ofta skett under senare delen av september. En sen skörd som 2013 ger fyllig färg, komplex doft och bra struktur med mogna tanniner vilket ger viner med utmärkt balans för ett långt liv.

2013 Barbaresco hade redan fått den klassiska tegelröda färgtonen för en klassisk nebbiolo, en stram doft av torkade plommon och ett stänk balsamico och i smaken torra tanniner och hög fruktsyra. Vi jämförde med ett glas från 2014 som också hade en ovanligt sen skörd och gav liknande viner som 2013. Under 2014 regnade det ännu mer, dock bara hälften så mycket som i Barolo. Här fanns mindre av tegelton, mer av lakrits och choklad i doften och lite mer frukt och rundare tanniner i smaken.

Nebbiolo är en sent mognande druva som är känslig för olika jordmåner och klimat. Druvorna i Barbaresco växer på 200-

Nattvardsviner? Nej, Barbarescos oenotek.

400 meters höjd. Under vintern kan temperaturen gå ned til -10°C med en del snö medan somrarna kan vara varma med upp till 35°C. Nebbiolo planteras därför oftast på syd-, sydväst- eller sydostsluttningarna för nå rätt mognad. Ett bra exempel på en varmare vingård med mindre blåsigt mikroklimat är utmärkta Asili där familjerna Viglino, Lembo och Conti tillsammans äger 2.28 ha i sydvästläge med en stor portion kalksten i jorden. Detta är en av de absolut bästa vingårdarna i Barbaresco där den större delen utgörs av en skyddad amfiteaterlik del intill vingården Pora. Asilis "bricco", d v s dess topp, vetter också mot sydväst och gränsar till vingården Rabajà. Här möts vi av en öppen, elegant, blommig doft av höstlöv och torkade rosor och en balanserad smak med läskande fruktsyra och lagom torra tanniner samt fin mineralitet i avslutet. Gott, helt enkelt!

Som kontrast till Asili provsmakade vi Ovello, den nordligaste och sannolikt en av de svalaste vingårdarna i Barbaresco, vilken förutom kalksten också innehåller en hel del lera. Leran och det svalare mikroklimatet ger vinet en kraftfull, fruktdriven doft av mörka bär, läder, balsamico och katrinplommon och en maffigare, rustikare frukt i smaken med tuffare, mindre torra tanniner. 12 medlemmar, inklusive Aldo Vacca själv äger 20,3 hektar både i sydvästläge och i sydostläge på 250-320 meters höjd.

Bruno Rocca

- hur man tämjer Rabajà

Familjen Bruno Roccas historia i Barbaresco går ett par hundra år tillbaka i tiden men det var först 1978 som Bruno började göra viner under eget namn. Fram tills dess hade hans far sålt druvorna under devisen "jag vill fira jul i lugn och ro".

Text: Johan Wadman Foto: Rickard Albin

1978 dog så Brunos far och redan 1981 kunde Bruno släppa sin första årgång: Rabajà 1978. Bruno hade gjort flera besök i Bourgogne och hämtat mycket kunskap och inspiration därifrån. Idag är hans barn Luisa och Francesco aktiva i familjs vinproduktion.

Vid besöket välkomnas vi av Luisa som guidar oss runt och senare möter även Bruno upp. Vingården Rabajà förvärvades 1958. Vineriet och bostadshuset ligger på en bergskam direkt ovanför vingården. Utsikten över Rabajà, som vetter åt sydväst, är fantastisk. Nebbiolo behöver mycket sol inflikar Luisa.

Terroiren består av rik och tung, blå respektive grå, lera ovanpå kalksten. Enligt Luisa ger detta ett kraftfullt, komplext och rikt vin som räknas som en av de allra bästa cruerna i Barbaresco. Under Rabajà ligger Martinenga som är en monopol tillhörande Marchesi di Grésy. Här får vinerna mer karaktär av rosor och viol och är mer finstämda. På ena sidan går Rabajà över i Asili som också är mer åt det eleganta och finstämda hållet. Ärligt talat tycker jag det är få producenter som lyckas tolka eller tämja Rabajà till ett balanserat vin. De flesta landar i skeva smakbilder som är rika men inte helt harmoniska. Bruno Rocca däremot lyckas perfekt. Helt enkelt den bästa uttolkningen!

Bruno Rocca.

Bruno berättar att man har alla de tre vanliga klonerna av nebbiolo-druvan i sina vingårdar: lampia, michet och rosé. I sin Rabajà-vingård har man hittat historiska kloner som numera används vid omplantering. Rabajà skördas i minst tre olika omgångar som sedan jäses separat. Man gör en del grön skörd då man strävar efter att få 5 klasar per ranka.

Totalt har man 15 hektar fördelat på 65 % nebbiolo, 25 % barbera, 5 % dolcetto och 5 % chardonnay. Man använder inga pesticider i sina odlingar, gör egen kompost och bedriver ekologisk vinodling.

Avstjälkningen är en känslig och viktig del av vinmakningen för den tanninrika nebbiolon. Den gamla avstjälkare skadade druvornas skal och har ersatts av en ny som jobbar med vibration. Den sprutar in CO_2 överst och man behöver därför inte tillsätta svavel. Druvorna krossas sedan, utom för riservavinerna som ibland får jäsa på hela druvor.

Under Parkereran använde man sig av en rotofermentor men den är numera pensionerad vad gäller nebbiolo. För dolcetto och barbera, två druvor med lägre tanninhalt, används den fortfarande.

Vid fermenteringen använder man bara egen jäst från vingårdarna. Man brukar göra så att man skördar 20 kg druvor 10 dagar innan den stora skörden och när dessa har börjat jäsa kan man använda dem som startjäst för den stora skörden.
I jämförelse så ger den industriella jästen ett fetare och enklare vin säger Bruno.

Vinerna jäser i ståltank utom riservavinerna som jäser på ekfat. Riservavinerna fermenterar under 30 dagar med överpumpning som enda extraktionsmetod. Under slutet av jäsningen använder man sig av så kallad "submerged cap" dvs. att den flytande skalhatten trycks ned under vätskeytan av ett nät. Efter avslutad jäsning flyttas nebbiolovinerna över till botti för mognadslagring.

Att hantera tanniner är ett svårt kapitel för nebbiolo. Vi frågar Bruno vad han har för knep. Då säger han att hög temperatur extraherar söta tanniner medan hög alkohol extraherar bittra tanniner. Vidare så fungerar macereringen med druvskalen (dvs. jäsningen) ungefär som en tepåse. Vi smakar därför kontinuerligt för att veta när det räcker. Jästemperaturen för Rabajà och Currà ligger på runt 30 grader.

Alla vinerna utom dolcetton ekfatslagras. Barbera får 16-18 månader på barrique, de olika barbarescovinerna får både barrique-

Välstädat vineri hos Bruno Rocca.

och bottilagring medan riservan tillbringar 36-40 månader på endast botti. 2008 byggde man till vineriet samt grävde ut det för mer plats i källaren.

Langhe Chardonnay 2015 (13,5 %) Bruno Rocca gör ett vitt vin också. Det kommer från en stenig vingård i södra Neive som är planterad med chardonnay och ger ett mineralrikt vin. Årgång 2015 är fruktig med tropiska inslag, fin textur, bra renhet och ett uns beska i avslutet.

Barbaresco 2014 (14,5 %) Luisa berättar att 2014 var ganska regnigt och gav viner i klassisk stil. Det var också en odlarårgång där personerna bakom vinet kunde göra skillnad. Man hade dock fint väder i augusti och september och om ett ord ska beskriva 2014 så är det elegans. Vinet har tillbringat 18 månader på franska barriquer och är fräscht och fruktigt med läcker fruktsyra och fin mineralitet. En elegant smak som är ren och mjuk och redan behaglig i munnen. Fin eftersmak.

Barbaresco Rabajà 2014 (14,5 %) Detta vin tillbringar ett år på barrique och ett år på botti. Här möts vi av en mycket större, öppnare och yppigare doft där det finns apelsinskal, mörk frukt och körsbär. Smaken är fylligare och vibrerar av energi samtidigt som den har fina mineraltoner, läskande syra, bra balans och utmärkt eftersmak.

Under 90-talet var egendomens viner betydligt mer ekade. Bruno hade provat många viner i utbildningssyfte och under den epoken var majoriteten av vinerna kraftiga och tydligt ekade vilket färgade av sig. Dock ändrade man sig och slutade använda rotofermentorn för nebbiolo-viner runt år 2000 och gick tillbaka till mer användning av botti.

Barbaresco Riserva Currà 2012 (14,5%) Vingården Currà ligger i Neive och ger mer mineral säger Luisa. Den vingården har man köpt upp i etapper från år 2000 till 2016. Vinet genomgår 30 dagars jäsning med hela druvor och ligger sedan 40 månader i botti. Doften är delikat, parfymerad och komplex med mognadstoner och apelsinskal, rosor, torra höstlöv och viol. Elegant, stram smak med integrerade tanniner, fruktsötma och inslag av jordgubbar. Mycket gott men är jag tvingad att välja är nog den vanliga Rabajà aning läckrare.

Luisa Rocca pustar ut efter att ha guidat Munskänkens reportageteam.

Så ett sista ord från avsändaren:
Etiketten med den eleganta fjädern vittnar inte bara om att innehållet är fjäderlätt och elegant utan anspelar också på fjäderns funktion som penna (titta noga så syns det att den är tillspetsad). Bruno vill göra ett vin med ursprung och skicka ett meddelande till oss vindrickare.

Albino Rocca
- ut med barriquen, in med botti!

Monica Rocca tar emot en kall novemberdag på familjens vineri med bedårande utsikt ner över cru-vingården Ronchi. Vingården har sydöstläge och sluttningen är imponerande brant. Hon berättar att de producerar runt 100.000 flaskor per år fördelat på 15 olika etiketter. Barbaresco utgör 30 % av produktionen, vitt vin står också för 30 % och resterande 40% utgörs av dolcetto och barbera.

Text: Johan Wadman Foto: Rickard Albin

Idag är det tre systrar som driver egendomen, Monica, Daniela och Paula. Monica ansvarar för marknadsföring och administration och Paula och hennes man är ansvariga för vinmakningen. Systrarnas far, Angelo Rocca, var en legendarisk vinmakare och deltog i barriquevågen på 80- och 90-talet men sansade sig. Från år 2000 började han återintroducera botti då han ville återgå till en mer traditionell vinmakning med elegans och transparens.

Det började med att han träffade österrikiska firman Stockinger och införskaffade tre stora botti på 20 hl. Sedan 2010 sker produktionen av barbaresco enbart på botti där vinerna får 2 års lagring. Faten består av ek från Frankrike, Slovenien, Tyskland och Österrike som man själva har provat ut och valt tillsammans med Franz Stockinger. Rotofermentorn slutade man också att användas när barriquerna åkte ut.

Idag gör man fem olika barbarescoviner: en klassisk kommunblend och så de tre cru-vinerna: Ronchi, Ovello och Montersino. Sedan ett par år tillbaka gör man också ett speciellt vin. Det är till minne av fadern Angelo som dog i en flygolycka 2012, Barbaresco Angelo. Här går man tillbaka till rötterna och använder sig av ännu mer traditionell vinmakning med skalmacerering upp till 60 dagar istället för de normala 20-25 dagarna. Man trycker också ner skalhatten, för att ytterligare öka extraktionen. Det ger ett vin byggt för att lagras men också med en fruktig och vild doft. Vissa år släpper man också en Ronchi Riserva som är ett faturval av den vanliga Ronchin som sedan fått ligga ett par månader extra. Förra årgången var 2011 och nästa kommer att bli 2016.

Vinstockarnas ålder i de olika vingårdarna är 60-70 år för Ronchi, 45 år för Ovello, 20 år för Montersino och närmare 40 år för Cotta. Planteringstätheten ligger på 3500-4500 plantor per hektar med den lägre tätheten i de äldsta vingårdarna. Vid klippning lämnar man åtta skott på en gren för de 3-4

första skotten ger inga druvor. Skördar gör man när kärnorna smakar moget.

Man använder normalt tillsatt jäst men sedan 2015 har man gjort prover med druvornas egen jäst. De extraktionsmetoder man användерr är pigeage och överpumpning. När man gick över till botti förlängde man också macerationen.

Monica berättar att vingårdarna som ligger runt byn Barbaresco var det ursprungliga Barbaresco. Övriga kommuner ligger högre över havet och har magrare jord vilket ger viner med högre syror.

Hon beskriver Ovello som en elegant terroir och Ronchi är som en liten barolo; kraftfull, komplex och lagringsduglig. De har nästan monopol på Ronchi i släkten. Den är på 18 ha fördelat på tre vingårdar.

De viner som säljs nu och som vi därför fick prova var från årgång 2014. Ett bourgognelikt år med elegans och fin fruktighet enligt Monica.

Barbaresco 2014 (14 %) Parfymerad och klar doft av fina röda bär och hallon. Smaken är läskande och ren som ett källvatten, välgjord med fina tanniner och höga friska syror.

Barbaresco Ovello 2014 (14,5 %) Detta är ett kraftigare, mer koncentrerat vin med mer mörka toner och inslag av gummi. Välstrukturerat och fylligt i smaken men ändå med silkiga tanniner.

Barbaresco Montersino 2014 (14 %) En fin, stor och komplex doft av mörk frukt och ren, god smak med värme i eftersmaken.

Barbaresco Ronchi 2014 (14,5 %) Vinös och fruktig doft och fyllig, balanserad smak med frisk fruktsyra och lång eftersmak med strama tanniner.

Barbaresco Angelo 2014 (14,5 %) 45 dagars maceration. Stor yppig doft med mer vild och söt frukt. Lite mer oborstade tanniner, frisk fruktsyra och en mycket lång eftersmak.

Barbaresco Ronchi 2006 (50 % botti + 50 % använda tunnor) Stor och parfymerad doft, esoterisk med fin mognad, tydlig ek och bananskal. Smak med mjuka runda polerade tanniner och läckra toner av höstlöv i eftersmaken.

Fontanabianca
– ett litet familjeföretag under expansion

I eftermiddagsdimman körde vi upp till Fontanabianca nordväst om byn Neive. Firman grundades 1969 av Franco Pola. Idag drivs den av hans son Aldo som mestadels tar hand om vingårdarna, frun Luisella och sonsonen Matteo som ansvarar för vinifieringen.

Text och foto: Rickard Albin

Matteo tog emot oss i byggdammet av det nya vineriet som ska stå klart i juni 2018. Den lilla anläggningen ligger högt, mitt i deras odlingar, vilka huvudsakligen finns i närområdet. Utsikten är fantastisk! Jorden är kalkrik med en hel del lera som ger fylliga viner. En del av odlingarna har vinstockar som är över 50 år gamla. Matteo berättade att han har en yngre bror som också läser oenologi medan hans äldre bror har valt en annan bana och blivit barnläkare.

Fontanabianca har valt en blandning av både ståltankar och cementtankar för jäsningen, detta eftersom Matteo menar att enbart ståltankar ger för reduktiv karaktär på vinerna. Normalt tillsätts kulturjäst bara till de vita vinerna och ytterst sällan till de röda. För lagringen har man 4 botti tillverkade av slavonisk ek som vardera rymmer 33 hektoliter. Tack vare sin nya buteljeringsmaskin där koldioxid tillsätts i samband med fyllningen behövs ingen extra svaveltillsatts.

Först ut i provningen var deras vanliga barbaresco från 2014. Matteo berättade att Barbaresco klarade denna årgång betydligt bättre än Barolo gjorde på grund av bättre väder i samband med skörden. Stora skillnader i vädret trots det korta avståndet. Druvorna kommer från tre olika parceller i Neive och får en total skalmaceration på måttliga 10 dagar. 60 % av det färdiga vinet får vila på botti och resten på barrique i cirka 15 månader. I doften hittade vi katrinplommon, lakrits, balsamico och toner av skog. Smak av mörk frukt med lite rustika tanniner och bitterhet i eftersmaken.

Botti hör till hos Fontanabianca.

Matteo Pola.

2013 Seraboella, sydväst om Neive i sydvästläge, hade fått hela 30 dagars skalkontakttid med efterföljande lagring på enbart botti i två år. Här är balsamicotonerna ännu mer påtagliga och smaken hade betydligt större kraft med tuffa tanniner.

Som avslutning fick vi en vertikalprovning av Bordini som växer i sydläge runt husknuten. Bordini omfattar totalt cirka 9 hektar där Fontanabianca äger en tredjedel. Resten delar La Spinetta och Produttori di Barbaresco på. Pappa Aldo var förr uppe i hela 50 dagars skalkontakttid för detta vin, men Matteo ha dragit ner det till mer rimliga 25 dagar. 90 % av det färdiga vinet har fått vila i botti och 10 % i barrique under cirka 2 år plus 4 månader på cementtank.

2013 hade en ganska generös rödfruktig doft av plommon, höstlöv och torkade blommor och ett kraftfullt anslag, tydliga tanniner och hög fruktsyra. Det svalare året 2012 hade en lättare, mer svårflörtad doft. Även smaken var lättare med snällare tanniner, frisk fruktsyra och torr eftersmak. Det varma året 2011 resulterade i en kokt, varm doft med tydlig balsamico-karaktär och en rundare, lite sötare smak med mer avrundade tanniner och mjukare fruktsyra. 2003 hade en mogen, utvecklad doft av viol, rosor, råtobak, läder, svart te och balsamico igen förstås! Smaken var rik och mogen med förvånansvärt maffiga tanniner och integrerad fruktsyra.

Bruno Giacosa

Bruno började strax efter andra världskriget som 15-åring i pappas verksamhet som inköpare av druvor. Så småningom blev han duktig och sålde också till större firmor innan han 1960 startade eget. Nu kunde han hantverket, kände de finare vingårdarnas karaktärer som sina egna fickor och drev konsekvent den traditionella stilen, även när det blåste nya vindar.

Text: Mårten Söderlund Foto: Mårten Söderlund och Rickard Albin

Bruno kom att representera den gamla ordningen och i viss mån ett förtryckande system som hämmade ekonomisk utveckling. Gaja å sin sida, en naturbegåvad marknadsförare, revolutionerade Piemonte på 70-talet med massor av ny ek. Fatens söta vaniljdoft var också doften av pengar och rikedom. Så länge som pengarna strömmade in fanns det en oomkullrunkelig tro att vanilj doftar bättre än viol.

Bruno kallade ekförespråkarna galna, de dränkte grundsmakerna i en sås. Men tiderna förändras och Bruno gick bort förra året, kort efter vårt besök. Han var nyfiken in i det sista, ständigt provande och det gav frukt. Nu har hans prestigeviner tagit täten och kostar mer än någon annans i hela Piemonte, inklusive Gajas. Bruno vågade rata små nya fat när de blev en källa till snabb rikedom för många urfattiga vinbönder. Jag missunnar inte den unga generationen deras framgång när de i Gajas fotspår dissade sina föräldrars vinmakning och i något fall gick lös på muggiga gamla fat med motorsåg (Altare). Men någonstans känns de små sockriga fatens intåg som en omväg.

Vad hade hänt om Bruno istället blivit de ungas hjälte, om ny ek hade bannlysts från nebbiolon och på sin höjd använts för barberan? Hade kanske barbaresco kommit längre i sin utveckling? Eller var omvägen om söt ny ek en förutsättning för återupptäckten av aromen hos inflytelserika kritiker? Hade vi inte haft ännu godare viner idag om inte Gaja och Barolo boys hittat knappen till plånböckerna hos den mer lättflirtade delen av marknaden? Motvilligt måste jag nog erkänna att pengarna från vaniljen trots allt har drivit utvecklingen snabbt framåt.

Jästankar hos Bruno Giacosa.

Så går mina tankar när jag vandrar genom Giacosas nya vineri som är fullt av jättestora Stockinger- och Gambafat. Gambafaten har fått en omfattande ång- och vattenbehandling för att ta bort vaniljen. Stockinger har blivit kultförklarade för att kunna minimera inslaget av ny ek i vinet. Och här har de tagit ett steg till. Plankorna i eken är tjockare än jag sett någon annan stans, de ”vanliga” Stockingerfaten kostar skjortan, men de här är specialbeställda och kostar en förmögenhet. Finessen är att de inte kommer att behöva byta fat, och riskera att få in lite nya eksmaker i vinet, under ett par decennier eller mer. När faten blivit gamla och svåra att rengöra så bara hyvlar de om insidan, och det kan de göra gång på gång på gång.

Brunos barbaresco var redan innan dessa fat de mest eleganta i regionen. Men detta, hans sista grepp, känns nästan som en markering efter en livslång kamp för nebbiolons rätt att visa sin storhet på egen hand. Som en sista gest i livet valde Bruno att vaccinera hela källaren mot den infektiösa vaniljen. Här vilar hans fyra hektar i Asili i väntan på buteljering, den mest rena väldoftande crun i området. En del kommer att hamna

Bruno Giacosas vineri.

i flaskor med den vanliga vita etiketten, men en del, om året är bra, kommer ligga i flaskor med den röda etiketten. Den delen är som regel den översta, den som får mest sol, Asili Sori. Flaskorna kostar som ett premier cruslotts och rankas så på grund av sin elegans och doftrikedom, så långt från en alkoholstinn fruktbomb man kan komma.

Första gången jag riktigt förstod storheten i dessa viner var ganska sent måste jag erkänna. Jag hade provat enstaka stora viner och varit förtjust, men inte förstått med vilken konsekvens här gjordes stora viner. Det var 2011 och jag hade hoppats att få träffa legendaren, men Bruno led sedan några år av sviterna efter en hjärtinfarkt och visade sig sällan. Den omtalade efterföljaren Dante Scaglione hade sagt upp sig, ryktet säger efter ett gräl med Brunos dotter Bruna, och till min förvåning verkade den unge källarmästaren som mötte upp inte vara mycket äldre än 20 år, Francesco Versio. Men entusiasmen var det inget fel på, vi gick igenom fat för fat och många viner. Vilken uppvisning det var!

Här kunde man känna djupa terroiraromer genom den unga frukten, särskilt från de lägen som sedan skulle hamna under den röda etiketten. Jag kapitulerade, detta var mästerligt. Bruno skulle kanske komma ner men gjorde det aldrig. Francesco sade dock att han fortfarande hade järnkoll, han kom ner och provade flera gånger i veckan och orkade han inte så bars proverna upp till hans rum. Senare samma år återanställdes Scaglione och vi hade hoppats att få träffa honom när vi besökte dem igen i höstas, men tyvärr hade han fått andra mer akuta uppdrag. Så vi fick nöja oss med en vinprovning, och kunde återigen konstatera att ingen slår gamle Bruno på fingrarna när det gäller elegans. Han satte en ny standardnivå för barbaresco, åtminstone för dem som orkar vänta.

Nu senast provade vi deras Nebbiolo d´Alba Valmaggio 2014 (14 dagar i rostfritt stål, och 14 månader i stora franska fat). Den är mer tillgänglig, både i pris och mognad än de unga barolo- och barbarescoviner man producerar. Det kallas deras nybörjarvin och är ett lätt och elegant vin som har hallon, viol och blommor i doften och som inte blir jobbigt i munnen trots höga syror. Priset börjar runt en tvåhundring här. Upp emot tusen kronor får man betala för **2015 Barbaresco Asili** (17 dagar på rostfritt och 18 månader i stora franska fat, ca 14 000 flaskor). Här är hittar jag jordgubbar, rönnbär, början till terroirlika skogstoner och en hög mineralitet, en mycket ung skönhet. Sist bland barbarescovinerna provade vi deras **Rabajà 2013** (22 dagar på rostfritt, 13 månader i stora fat och 7 månader på flaska). Här är näsan kryddigare med plommon och eleganta råtobaks-, och skogstoner. I **Barolo Faletto 2014** (21 dagar på rostfritt, 30 månader i stora fat och 8 månader på flaska, 8 000 flaskor) hittar jag större kropp, ett stänk tjära, mokka och dill samt lite balsamiska toner. Sist ut provade vi **Barolo 2011 Vigna Le Rocca Reserva Red Label** (över 20 dagar i stål, 33 månader i stora fat och 27 månader på flaska). Doften har intensiva toner av viol, kungen av Danmarkpastiller, lakrits och är mycket balsamisk medan smaken är rund, kraftig och lång.

Det sista vinet hade den röda etiketten och kostar normalt flera tusen kronor per flaska och görs bara de bästa åren från de bästa markerna. Kanske lite väl dyrt för många, men vi fick ett litet spartips: Hittar ni White Label Faletto 1999 så är den ett fynd. Med facit på hand skulle den varit red label, nu kan man om man har tur hitta den för en tusenlapp. En sista liten hälsing från Bruno.

Paitin
– tillbaka från framtiden

Paitin är en egendom som gått från gammalmodigt till modernt och tillbaka igen och är stolta över det. Den ligger vackert på en av åsarna i Neive och har gjort så länge. Paitin äger tio hektar i berömda Bricco di Neive som ligger på cirka 300 meters höjd.

Text och foto: Mårten Söderlund

Giovanni Pascuero-Elia.

Namnet kommer från en familj som under hundratals år levde på kullen men som lämnade landet för Argentina under svåra år. När Secondo-familjen flyttade hit från en kulle tre kilometer bort fick de smeknamnet Paitin efter de gamla ägarna och beslöt att behålla namnet på egendomen. Vi bjuds på en tidsresa när vi går ner i underjorden.

Delar av vinkällarna är nyrenoverade och minutiöst rena, andra har bevarats som de såg ut när de byggdes på 1400-talet men med flera hundra års damm. Här härskar numera familjen Pascuero-Elia, med nestorn Secondo i spetsen. Vi togs emot av sonen Giovanni, en man som älskar att tala länge och väl om både gamla och nya tiders barbaresco, och vi var ivriga lyssnare. I den gamla källaren finns en utrymningsväg dold berättar han, den hade en gång dubbla funktioner. Dels skulle den ge en rymningsmöjlighet i orostider, men även CO_2 skulle kunna evakueras från källarna under jäsningstider. I bägge fallen räddade den liv.

Paitins blev också fascinerade av rotofermenterarna, de roterande jäskaren som extraherade mängder av färg som gav höga poäng hos betydande kritiker. Firmor som Cavalotto och Aldo Conterno fick poäng som legender, och det i sin tur lockade många att hänga på tåget. Men efterhand upptäckte man att vinerna tenderade att falla ihop som korthus efter ungefär ett decennium. Rotofermenterarnas uppgång och fall var ett faktum. Paitin ratade dem för nebbiolon 2009, då hade man fått nog. Vinerna blev för tuffa, särskilt i varma år. De provade också att jäsa långa tider i maskinen, men då blev det syltigt. Så nu används snurrorna bara för dolcetton.

Ett annat sätt att försöka få ner mace-

Giovanni orienterar om lägena på Paitins vingårdar

rationstiderna och syrorna var att höja jästemperaturen till ca 33 grader, men nu är man tillbaka till mer rimliga 28 C, det ger bättre aromer. De riktigt varma åren mognar inte tanninerna, frukten har redan hunnit mogna innan, de förblir gröna och ettriga. Det behövs en lång lagom varm säsong för att få bra tanniner. Ett år som 2013 gav jobbiga tanniner. Ett sånt år är det bättre att köpa dolcetto som inte ger den typen av tanniner. Också ek ger tanniner, men stora fat så i mindre grad.

De har som många andra köpt stora fat med tjocka plankor som går att hyvla om. Men de vill inte ha det allra dyraste faten med de allra tjockaste plankorna (som Giacosa, min anm), för de tror att vinet blir bättre om det får ha en liten möjlighet kvar att andas genom eken. Men de låter dem vara orostade. På 90-talet lät de rosta alla sina nya fat, men ytan karamelliserades och gick inte att renovera. Sämst gick det med de franska faten. De orostade slavoniska faten varar i decennier och till skillnad från de franska faten, som bannlysts för nebbiolon numera, doftar de gott när man hyvlat om dem. De har fat som är 75 år och fortfarande är bra, faktiskt de bästa faten de har, men de vet inte varför. Här blir vinerna som bäst och de åldras med behag.

Vi får höra om klonen rosé som är så ljus som en pinot gris och har övergivits på grund av det trots att den hade en väldigt fin arom. Som väl är har universitetet i Turin gjort ett stort arbete med att bevara och studera gamla kloner. Särskilt en michetklon med mycket små bär har fångat Paitins intresse och de tror den kan vara intressant som en mindre del i sina viner. En annan orsak till att intressera sig för nya kloner är den globala uppvärmningen. 2017 skördade de tidigare än någonsin och trenden är tydlig, så det finns ett behov av mer värmeresistenta kloner som hinner utveckla de viktiga aromerna.

Nebbiolon måste tuktas för den har sån växtkraft säger Secondo Om man planterar den på lera så får man väldigt långa skott. I Kalifornien gjorde man försök att plantera den i djup Napa-lera. Resultatet blev en väldigt tät häck men inte en enda klase. Nej, sand och kalk är bäst för nebbiolo.

Paitins bästa barbaresco kommer från Serra Boella, en av distriktets finast belägna vingårdar, brant med perfekt sydvästligt läge och upp till 64 år gamla stockar. Riservavinet får hela åtta veckors macerering och de är flera veckor mer än till och med Giacosas barbaresco får. Den långa tiden får vinet att tappa lite färg, och detta var ett problem under 90-talet då marknaden ville ha mörka viner, men nu har den sansat sig.

De försöker vara biodynamiska och hoppas bli certifierade i år. Men man berättar att på 70-talet, särskilt -72 och -73, behövde man bespruta för det var så kalla somrar. Han minns fortfarande sina blåfrusna händer i vingården, byxor så nersmorda i lera att de stod rakt upp som stuprör. Skördarna var små och de ekonomiska avbräcken stora. En odlare i närheten drabbades av hagel sju år i rad och tvingades sälja. Men med herbiciderna kom ogräs som var resistenta och i kombination med kvävegödsel blev det en hopplöst frodig konkurrens för rankorna. Med biodynamiken blir det bättre och de kör fullt ut med nedgrävda kohorn och allt, men all byråkrati som en certifiering kräver gör att de trots allt tvekar. Från 1978 har väderleken generellt varit bättre, och bekämpningsmedlen har inte varit lika viktiga, tack och lov.

Vi provar Sori Paitin 2013 (24 månader på stora fat), en del av Serra Boella, som har en doft av höstlöv, hallon och viol. Ett vin med fräschör och höga eleganta syror. Sori Paitin 2011 (30 månader på stor ek), har än intensivare körsbärs- och violaromer, mer djup, bra längd med balsamiska smaker och runda tanniner. Ett härligt vin, gott så, så gott. Välkomna tillbaka avsminkade nebbioloviner, ni är vackrast så.

Ca' del Baio

Medan de flesta andra vinerier tronar uppe på kullar och åsar i Barbaresco ligger Ca' del Baio nere i en dal omsluten av sina egna vingårdar. Bedårande vackert!

Paola Grasso.

Vallegrande heter dalen och är en av Barbarescos cruer i kommunen Treiso. Familjen har haft vingårdar här sedan 1870. Idag drivs gården av Guilio och Luciana Grasso samt deras tre döttrar Paola, Federica och Valentina. Guilio är vinmakare och blev 2016 utsedd till årets (italienska) vinmakare av Gambero Rosso.

Vi möts av dottern Paola som berättar att man producerar 120.000 flaskor per år varav 40 tusen är barbaresco. Gården är på 25 hektar, allt är dock inte planterat med vin. Man har också vingårdar i andra cruer än Vallegrande, nämligen Asili, Pora, Marcarini och Ferrere.

Paola kommer in på vinmakningen och förklarar att de använder druvornas egen jäst för att få fram så mycket individuella uttryck som möjligt från de olika vingårdarna. Totalt får vinerna 1 - 1 ½ månads maceration för barbaresco med så kallad "submerged cap", dvs. skalhatten nedtryckt under vätskeytan. Den vanliga barbarescon rundpumpas medan riservan istället får pigeage/punch down två gånger om dagen under 10 min. Enligt Paola ger punch down mer extraktion och fenolämnen.

Vi börjar med att prova Barbaresco Autinbej. Autinbej betyder "de bästa lägena" och är en blandning av olika lägen inom appellationen.

Barbaresco Autinbej 2014 har legat 24 månader på ek och har en stor öppen fruktig doft med lätt dillton. Ganska slank och frisk med lätt beska i avslutet.

Barbaresco Vallegrande 2014 kommer från 45 år gamla stockar och har fått 3 glas av Gambero Rosso. Vinet har legat 30 månader på slavonisk ek. Fruktig, bärig doft med lite volatila syror, frisk fruktsyra och slank kropp samt lite obalanserad eftersmak.

Barbaresco Pora 2013 har legat på franska tonneauxtunnor i 2 år. Doften är fruktig med toner av gummi och skokräm. Smaken är slank och frisk med lingonsyra samt en bärig och syrlig eftersmak.

Barbaresco Asili 2014 (verkar mogna tidigare än 2013 enligt Paola) Asili i Barbaresco har mer blå lera och en kompaktare jord än i Treiso. Syrlig doft av klarbär, örtighet, dill och lingon. Slank, frisk smak i en stram stil.

Barbaresco Asili 2012 (2012 klassisk medan 2011 är varmare) Vinet har legat 3 år på tonneaux och sedan på tank innan buteljering. Här har det hunnit utvecklas lite mognare toner. Doft av balsamico, anis och läder. Koncentrerad frisk smak med mineralitet och sälta i eftersmaken. Läskande!

Johan Wadman

Cortese och pärlan bland vingårdar

Corteses ganska nybyggda hus hänger ut över vingården Rabajà och utsikten är magnifik. De äger mer av denna pärla i hjärtat av Barbaresco än någon annan.

Familjen började med en hektar 1971 och har fokuserat på att köpa mer av denna den allra finaste vingården under 40 års tid. Och resultatet är fantastiskt. De har hela fyra av totalt 15 ha i denna pärla och mycket av det i de övre bästa bitarna. Här hyllar de klassisk vinmakning och stora fat, så det är inte utan förväntningar vi kommit hit. De delar läget med Produttorio del Barbaresco, Bruno Rocca och Castello di

Verduno. Gaja är också en av de större ägarna, men deras mark ligger lite lägre, i en del med mer skugga. De riktigt låga lägena räknas inte in, de är planterade med andra druvor som chardonnay och dolcetto.

Så detta är förvaltarna av Barbarescos kronjuveler numera. Hur förvaltar de skatten? Vi börjar med att prova en chardonnay från den skuggiga botten av dalen och får ett vin med tropiska toner och överdrivet mycket svavel, tja. Sen kommer en dolcetto, en hallonsaft med riv, igen inget märkvärdigt. Efter ett par ganska ointressanta viner till kommer vi till en nebbiolo från 2015, det är från de unga stockarna i Rabaja´ och doftar jordgubbar och viol. Men syrorna spretar ännu även om ägaren påstår att vinet kommer åldras som en fin barbaresco, men jag är inte säker. Sen en Rabaja´ från 2003 ett varmt år, den är syltig och ganska rik på trevliga lövdofter, men har inte den elegans vi hade förväntat oss. Till sist får vi prova deras riserva som bara görs de bästa åren. 2011, ett stort år, är äntligen riktigt bra: ung, rik doft med viol och rosor och mycket spännande djup. Men det är ett vin som bör lagras länge.

När jag jämför med Giacosas viner så vet jag inte om jag tycker att Cortese är värdiga förvaltare av detta historiska arv, dessa marker som ger så mycket men som också kräver sin man eller kvinna. Nåväl, ett lätt barbari hör också till arvet, och vinet kostar mindre än det perfekta, så jag låter tanken bero.

Mårten Söderlund

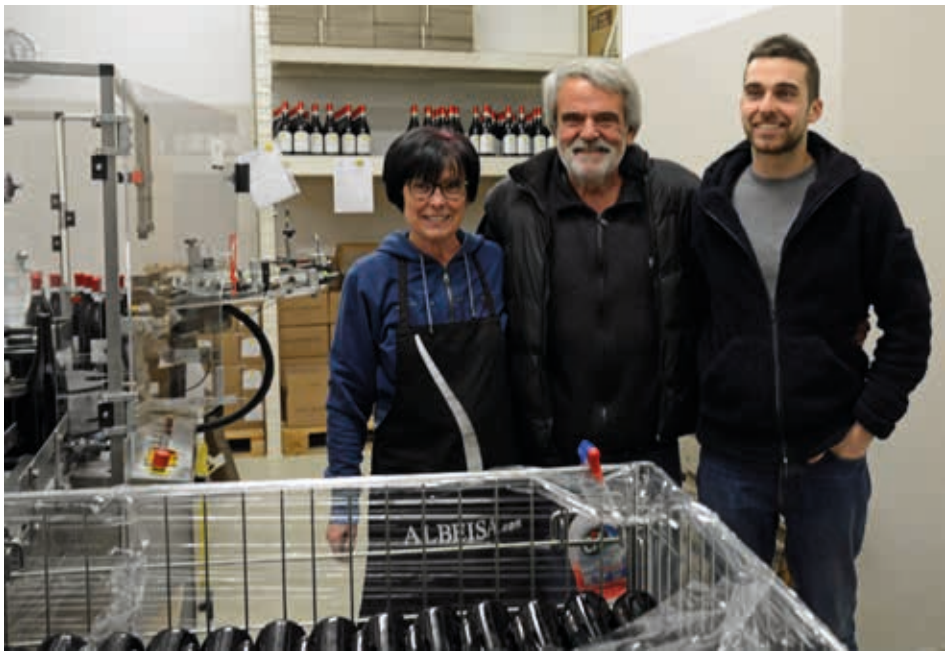
Nada Fiorenzo

Detta familjeföretag började sin bana med Carlo som 1921 köpte vinodlingar i Rombone i Treiso. Bruno, född 1951, jobbade en del utanför familjeföretaget, men kom tillbaka och föreslog att familjen skulle sluta sälja sina druvor och istället själv tillverka eget vin.

Hans far Fiorenzo sa ”Pruvuma” – ”låt oss ge det en chans” och 1982 producerade de sina första egna buteljer. Idag sköter Brunos son Danilo vinmakningen. De satsar på naturligt gödsel, använder inga herbicider eller andra bekämpningsmedel och kör manuell ogräsbekämpning.

Druvorna krossas försiktigt och jäses sedan i ståltankar där man rundpumpar maximalt 1,5 gånger tankvolymen per dag. Den totala skalkontakttiden varierar mellan 21 och 30 dagar. Efter den malolaktiska jäsningen får sedan Manzola vila på 10% barrique och 90 % på 25 hl botti från Stockinger och Gamba. Montaribaldi får vila ett år på barrique och Rombone ett år på botti. Normalt byts bottina ut efter 20-25 år och ibland renoverar men dem en gång med sandpapper. Cirka 5 % av barriquerna byts ut varje år.

Vi fick prova deras tre vingårdsbarbaresco från 2014 som är mer klassisk i stilen. Danilo berättade att han ofta uppskattar de mera svala, klassiska årgångarna eftersom en del av terroiren går förlorad under varma år.



Glad mottagningskommitté hos Nada Fiorenzo.

Manzola i Treiso planterades 1998 med både nebbiolo lampia och nebbiolo michet på kalkrik lerjord med inslag av sand. Vingården har sydvästläge och ligger på cirka 230 meters höjd. Vinet har vilat på ek i två år. Doften var finstämd och elegant med inslag av torkade rosor, blommor och höstlöv. Även smaken var elegant med frisk, ren fruktsyra och ovanligt måttliga tanniner.

Montaribaldi är en brant vingård i Barbaresco som planterades redan 1956 på kalkrik jord i söderläge på 240 meters höjd. Doften var kryddig/örtig med generösa lakritstoner och i munnen var syran högre och i bra balans med mera adstringerande tanniner.

Rombone i Treiso planterades 1964 med nebbiolo lampia på kalkrik lera i sydvästlägen på 260 meters höjd. Vinet har fått vila ett år på barrique och ett år på botti. Här hittade vi en tyngre, men också god doft med mer frukt och fina lövhögar. Smaken var fyllig med rund, fruktig karaktär och avrundade tanniner och pigg fruktsyra i balans.

Som avslutning fick vi smak 2005:an som hade en tydlig tegelröd färg. Doften var utvecklad med mogen, mörk frukt med inslag av kokos, läder, undervegetation och ett stänk balsamico. Smaken var rik och fruktdriven med tydliga men avrundade, sandiga tanniner, bra fruktsyra och balanserad textur.

Innan vi tackade för besöket rekommenderade Danilo ett besök hos vinbaren La Vite Turchese på Via Alba i Barolo men dit hann vi aldrig denna gång.

Rickard Albin

Marchesi di Grésy

– gamla anor och bra förutsättningar

Familjen di Grésy har anor sedan 1650 då de förvärvade Monte Aribaldo i Treiso. Firman äger idag 45 hektar från 4 olika domäner på de vackra kullarna i Langhe och Monferrato. Fram till 1973 sålde familjen sina druvor till andra vinproducenter, men då startade Carlo di Grésy upp Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy och började göra sitt eget vin.

Text och foto: Rickard Albin

Tillverkningen sker i vineriet i den vackra amfiteaterliknande vingården Martinenga som tillhör de absolut bästa i Barbaresco och ägs av Marchesi di Grésy sedan 1797, då den donerades till familjen av Marquis de Abbate. Fem år efter man börjat producera sitt eget vin upptäckte man tydliga skillnader inom vingården Martinenga och valde att lansera ett nytt vin Camp Gros Barbaresco Martinenga och 1982 hittade man en parcell inom vingården, som hade en extra fin komplexitet och därmed föddes Gaiun Barbaresco Martinenga. Martinenga är så kallad MGA, Menzione Geografica Aggiuntiva, mitt i Barbaresco-området med vingårdarna Asili och Rabaja som grannar. Vingården omfattar 12 hektar i söderläge och jordmånen består av en blandning av kalksten och märgel. Förutom nebbiolo till de tre olika vinerna från Martinenga odlas här även barbera, cabernet sauvignon, chardonnay och sauvignon blanc.

Källarmästaren, nya zeeländaren Jeffrey Chilcott, berättade att han av en slump kom till Piemonte för 20 år sedan. Tidigare hade han bland annat jobbat på vinfirmor i Bourgogne och på en vinbar i Emilia Romagna. Jeff berättade att man fokuserar på uthållig odling och vinproduktion genom att bland annat främja biodiversitet, ha byggt underjordiska källare och monterat solceller som producerar all energi de behöver. De jobbar också aktivt med att se hur olika kloner av nebbiolo-druvan kommer att klara klimatförändringarna. I Martinenga har de anlagt 0,28 hektar försöksodlingar söder om vineriet med 11 olika kloner i samarbete med agronomer och oenologer från CNR, Consiglio Naziolale delle Ricerche.

Två kilometer bort ligger den högt belägna vingården Monte Aribaldo i Treiso d'Alba som omfattar 10 hektar och är planterad med dolcetto, chardonnay och sauvignon blanc. La Serra i Cassine i Monferrato har sina 11 hektar i söderläge på 230-340 meters höjd och här odlar man barbera, merlot och moscato. Monte Colombo är minst med sina 5,6 hektar och ligger på kullen intill La Serra där barbera- och merlotdruvorna njuter av det sydliga läget. Alla tre barbarescovinerna från Martinenga jäses 8-10 dagar på 50 hl betongkar följt av 20-30 dagars skalmaceration med rundpumpning varje dag. Efter den malolaktiska jäsningen får det färdiga vinet vila på lite olika sätt.

Martinenga Barbaresco ligger precis norr om vineriet och omfattar 6,5 hektar i syd/sydvästläge på 250 meters höjd. Vinet får vila 12 månader på slavonska botti (2/3) och 4-5 år gamla, franska barriquer (1/3). När faten är nya används de under de första åren till barbera. 2014 hade en öppen, lite kryddig doft av torkade rosor, nypon och mörka plommon och en saftig, ganska tillgänglig smak med frisk fruktsyra och balanserade tanniner. 2009 hade en fin doft av höstlöv och rosor med ett stänk balsamico och medelfyllig smak med relativt snälla tanniner.

Gaiun Martinenga ligger väster om vineriet och omfattar 2,3 hektar i sydläge på 270 meters höjd. Vinet får vila 24 månader på franska barriquer. 2013 hade en fylligare färg med mer tegelton. Även doften var rikare med mer ekfatston, mörk choklad och plommon och fyllig smak med tydlig ek och tydliga men runda tanniner. 2011 hade en mera utvecklad doft, mer dämpad frukt och torrare tanniner.

Camp Gros Martinenga Barbaresco Riserva ligger en bit öster om vineriet och omfattar 6,5 hektar i sydvästläge på 280 meters höjd. Vinet får vila 12 månader på franska barriquer och 16 månader på slavonska botti. 2012 hade en utvecklad, komplex doft av höstlöv, torkade rosor, råtobak, violpastiller och finstämd balsamico-karaktär. Smaken var fyllig, nästan lite bordeauxlik med fina, sandiga tanniner. 2007 hade en dov, mullrande doft med massor av lövhög, vått läder och tobak och en något muggig smak som var ganska eldig.

När vi efter provningen frågade Jeff, Valentina Cane som är besöksansvarig och Marinella Cirio varför vi så sällan hittar de för barolo så utmärkande tjärtonerna i barbarescovinerna svarade de nästan unisont att "Catrame" är ett betydligt vanligare attribut i Barolo, liksom tuffare tanniner. Barbaresco har lite mer elegans!

Blandad kompott

Under vårterminen ligger Munskänkens utgivning inte i fas med Systembolagets månadslanseringar. Fyra nummer ska täcka in fem månader och då blir det en del förskjutningar. Som i det här numret som du fått i handen 14 dagar efter att de nya vinerna kommit upp på butikshyllorna. Nu spelar det nog inte så stor roll den här gången, vinerna har lanserats i fasta sortimentet och det betyder att de kommer att finnas kvar i butikerna i minst 9 månader.

Som vanligt när det gäller den typen av nyheter försöker Systemet täcka in både det ena och det andra. Man fyller på med fler viner av de typer som säljer bra, champagne till exempel, och lanserar viner som i en del fall förtjänstfullt breddar sortimentet, i andra fall inte. Till den sistnämnda kategorin får vi räkna ett par viner som kanske kan ses som testballonger: moscato gialli från Brasilien och müller-thurgau från Trentino i Italien. Frågan är bara varför man väljer så slätstrukna viner i det fallet? Både Brasilien och Trentino kan bättre.

Då är vinvalen på rödvinssidan ett klart steg upp. I topp sätter vi kaliforniska *Ojai Santa Barbara County Pinot Noir från 2015*. Ett rent, snyggt och spänstigt vin med bra balans och fin nyansering. Det livar upp att se småskaliga vinproducenter med kultstatus ta plats i fasta sortimentet. Lika bra finner vi *2008 Château Vignelaure* från Provence vara. Slottet har till och från funnits att köpa på Systemet och nu blir det förhoppningsvis mer stadigvarande. Vignelaure grundades i slutet av 1960-talet av Georges Brunet som tidigare ägt tredjecru slottet Château La Lagune i Bordeaux. Med sig från slottet hade han sticklingar av cabernet sauvignon som nu kom i jorden i Provence tillsamman med bland annat syrah. I dag är cabernet sauvignon inte alls ovanlig i området men då var sorten en sensation. Vinerna blev väl mottagna och räknades tillsammans med en annan uppstickares, Domaine Trévallon, till de bästa i Provence.

Så småningom sålde Georges Vignelaure och slottet har därefter haft en ojämn färd med olika ägare. Sedan drygt 10 år tillbaka ägs det av Bengt Sundström och hans danska fru Mette som satt slottet på rätt kurs igen. Den nu aktuella 2008:an, en cuvée av 70 % cabernet sauvignon och 30 % syrah, visar vilken lagringspotential vinet har. Komplext och behärskat stramt i stilen är det mycket njutbart idag, samtidigt som det inte är någon brådska med att dra korken.

Ulf Jansson

Nya viner i fasta sortimentet

Mousserande viner

11 = 69:-
Lindeman's Bin 30 Sparkling Rosé
South Australia, Australien
***7413,* Treasury Wine Estates Sweden**
Rättfram, rödbärig doft och torr, fruktig smak med lagom mousse, bra syra och röda bär i tonerna. Okomplicerat.

11 - 119:-
Casas Pastronales Sparkling
Casas Pastronales, Maule, Chile
***7924,* Independent Wine Company**
Fruktig doft med gula och gröna äpplen plus citrus. Lätt, torr smak med yvig mousse, balanserad syra, hyfsad längd och störande beska i avslutningen. Etiskt.

15,5 - 299:-
Pol Cochet Voliton
Pol Cochet, Champagne, Frankrike
***7521,* Lively Wines Sweden**

God, utvecklad doft med äpple, persika, röda bär, bröd, lite citron och mineral. Torr, utvecklad och fint nyanserad smak med krämig mousse, riktigt bra längd, stram syra och rent slut med mineral. Ekologiskt.

Vita viner

13 = 119:-
2016 Zuccardi Brazos Chardonnay
La Agricola, Uco Valley, Argentina
***6356,* Fondberg**

Öppen, fruktig doft med persika, aprikos, melon, ek, smör och vanilj. Medelfyllig, torr, fruktig och ekig smak med viss strävhet, rätt bra syra, sammansatta aromer, oantastlig längd och gott slut. Druv- och stiltypiskt.

14 = 149:-
2016 Primavera Chardonnay
Stefano Lubiana, Tasmanien, Australien
***6327,* Ahlén & Small Trading**

Öppen doft med gula äpplen, persika, rostad ek, mjuk citruston och lite smör i tonerna. Medelfyllig, torr, fruktig och fatig smak med en del ektanniner, balanserad, fin syra, bra kropp, sammansatta aromer med god intensitet och lite väl varm avslutning. Ekologiskt, druv- och stiltypiskt.

10 - 89:-
2017 Sinais
Vinicola Don Guerino, Brasilien
***6256,* The Wine Team Global**
Ung doft med karaktär av gula frukter och torr, ung, fruktig smak med rund kropp och lagom stram syra. Vin av moscato giallo.

13 = 99:-
2017 Cono Sur Single Vineyard Riesling
Cono Sur, Valle del Bío-Bío, Chile
***2729,* Spendrups**

Fruktig doft med petroleum, lime och grönt äpple. Medelfyllig, torr, god smak med fruktig kropp, trevligt uppstramande syra, fin längd med ännu unga aromer och rent slut. Druvtypiskt.

12,5 - 120:-
2017 Casa Silva Sauvignon Blanc
Viña Casa Silva, Colchagua, Chile
***6277,* Vinunic**

Varm doft med inslag av krusbär och örter. Medelfyllig, torr, fruktig och örtig smak med rätt kantig syra, bra intensitet och alkoholvarmt slut. Druvtypiskt.

16 - 249:-/375ml
2015 Meursault
Pierre Bourré Fils, Meursault, Bourgogne, Frankrike
***2505,* Concealed Wines**

Reserverad doft med äpple, persika, citronskal, smör, ek och lite mineral. Medelfyllig, torr, rik, fruktig och stadig smak med inslag avrostad ek, fin syra, lätt strävhet och utmärkt längd med komplexa aromer. Kan gott sparas några år. Högklassigt och ursprungstypiskt.

11 - 89:-
2016 Cantina Valdadige Müller-Thurgau
Valdadige di Togni Luigi & Co, Trentino, Italien
***6422,* Nelex Beverage**
Liten doft med inslag av grönt äpple och örter. Torr smak med viss viskositet, lite kryddiga aromer, rätt stram syra och skaplig längd.

12
=
79:-

2016 Provam Alvarinho
Provam, Vinho Verde, Portugal
***6425,* VinoNovo**
Ung, fruktig doft med gröna äpplen, lime, gummi och en del örtiga toner. Torr, trevlig, fruktig smak med viss nyansering, fin syra, schysst längd och rent slut. Bra karaktär.

9
-
69:-

2017 Four Cousins Crisp White
Van Loveren Vineyards, Robertson, Sydafrika
***5150,* Concealed Wines**
Rätt neutral, fruktig doft och lätt, torr dito smak med lite spretig syra och hyfsad längd. Okomplicerat.

14
=
139:-

2016 Grauer Burgunder Edition Trocken
Weingut Wolfgang Löffler, Baden, Tyskland
***6281,* People Wine**
Bred, fruktig och lite blommig doft med äpple, fatkryddor, champinjoner och mjuk citruston. Drygt medelfyllig, rik smak med rund kropp, nyanserade aromer, bra syra, god balans och riktigt fin längd.

13
=
99:-

2016 Lynx Barrel Fermented Chardonnay
House of Big Wines, Kalifornien, USA
***4653,* The Wine Team Global**
Fruktig och rostat ekig doft med inslag av smör, honung, melon och gula frukter. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och fatig smak med god, rund kropp, liten strävhet, balanserad syra och fin längd. Druv- och stiltypiskt.

Röda viner

14
+
119:-

2016 Piedra Negra Alta Colección Malbec Cabernet Sauvignon
Bodega Piedra Negra, Mendoza, Argentina
***6396,* The WineAgency Sweden**
Varm, fruktig doft med blå plommon, blåbär, svarta vinbär, örter och fat. Drygt medelfyllig, fruktig smak med god början, bra struktur med rundade tanniner och fin syra, bra längd och varm, stadig avslutning. Mycket vin för pengarna.

15
=
199:-

2010 Geoff Merrill Reserve Cabernet Sauvignon
Geoff Merrill, McLaren Vale, South Australia, Australien
***6285,* Terrific Wines**
Stor, utvecklad doft med svarta vinbär, katrinplommon, mint, eukalyptus, ek och choklad. Drygt medelfyllig, utvecklad smak med fruktig attack, sammansatt mitt med bra tanninstruktur, fin, balanserad syra, utmärkt längd och alkoholvarm avslutning. Druv- och ursprungstypiskt.

12,5
=
80:-

2017 Santa Helena Varietal Carmenere
Viña Santa Helena, Valle Central, Chile
***5059,* Arvid Nordquist Vin och Sprithandel**
Ung, fruktig doft med blåbär, svarta vinbär och örter. Medelfyllig, ung, god, fruktig smak med avrundad strävhet, fin syra, bra balans och skaplig längd.

13
=
119:-

2016 Domaine Rimbert Saint-Chinian
Languedoc, Frankrike
***2742,* Enoterra**
Fruktig doft med björnbär och andra mörka bär, nypon, gummi, lite kryddor och fat. Medelfyllig, rättfram, fruktig smak med bra strävhet, balanserad syra och schysst längd.

14
+
119:-

2015 La Seigneurie Vieilles Vignes
Earl Foucher, Saumur-Champigny, Loire, Frankrike
***2057,* Hemberga Dryckesgrossisten**
Fruktig doft med körsbär, tydliga örttoner, lite svarta vinbär och fat. Medelfyllig, fruktig smak med god strävhet, fin syra, bra balans och tilltagen längd med nyanserade aromer. Bra ursprungskaraktär.

16
+
229:-

2008 Château Vignelaure
Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankrike
***2065,* Philipson Söderberg**
Öppen, fint utvecklad bouquet med svarta vinbär, plommon, örter, lakrits och ek bland tonerna. Drygt medelfyllig, god, utvecklad och komplex smak med avrundad början, bra strukturerat mittparti, ordentlig längd och fast slut med värme. Smakar bra nu och många år till. Extrapoäng för den utvecklade karaktären.

12,5
=
89:-

2015 Refosco Dal Peduncolo Rosso
Arcadia, Friuli Grave, Italien
***2408,* Concealed Wines**
Lite utvecklad doft med skogsbär, en del kryddor och fat. Medelfyllig smak med god början, rätt sammansatt mitt med strävhet, ren och balanserad syra samt gott slut.

12
=
79:-

2016 Barbera d'Asti
Terre, Barbera d'Asti, Piemonte, Italien
***2754,* Carovin**
Ung, fruktig doft med drag av blåbär och körsbär. Medelfyllig, fruktig och lite fatig smak med lite torr strävhet, bra syra och alkoholvarm avslutning.

13,5
+
99:-

2015 Rubesco
Lungarotti, Torgiano, Umbrien, Italien
***2942,* Ward Wines**
Fruktig doft med inslag av körsbär, hallon, blåbär och fat. Medelfyllig, god, fruktig smak med bra strävhet, fin syra, riktigt god längd med sammansatta aromer och varm avslutning. Ger mycket vin för pengarna och är gjort av sangiovese och colorino.

14
=
139:-

2015 Montefalco Rosso Ziggurat
Tenuta Lunelli, Montefalco, Umbrien, Italien
***2743,* Vinunic**
Lite återhållen doft med plommon, körsbär, fat, tobak och lite skogstoner. Drygt medelfyllig smak med fruktig kropp, sammansatta aromer, bra struktur med stora, mogna tanniner, tilltagen längd och amaronevarm avslutning. Ekologiskt vin av sangiovese.

14
=
139:-

2016 Elephant Hill Le Phant Rouge
Elephant Hill Estate & Winery, Hawke's Bay, Nya Zeeland
***5498,* Wicked Wine Sweden**
Fruktig doft med plommon, korinter, blåbär, ek och örter. Medelfyllig, rik, avrundad smak med klara syror, fin nyansering och riktigt bra längd. Rent, snyggt och balanserat vin av merlot, syrah och malbec.

13
=
99:-

2016 Vivir Sin Dormir Monastrell Organico
Bodegas Antonio Arraez, Jumilla, Spanien
***2559,* Quaffable Wines Sweden**
Återhållen doft med plommon och fat i dragen. Medelfyllig, fruktig och i början avrundad smak som stramar upp sig med torra tanniner och bra syra samt slutar varmt med amaronestyrka. Ekologiskt.

12
=
79:-

2017 Scattered Earth Shiraz Grenache Noir Mourvedre
KWV, Western Cape, Sydafrika
***2131,* Arvid Nordquist Vin och Sprithandel**
Ung, fruktig doft med röda och mörka bär, plommon och lite rök. Drygt medelfyllig, rikt fruktig smak med god strävhet, bra syra och viss alkoholvärme. Etiskt.

12
-
119:-

2016 Jonty's Duck Pekin Red
Avondale, Paarl, Sydafrika
***2243,* Handpicked Wines Sweden**
Fruktig doft med plommon, röda bör och fat i tonerna. Medelfyllig, fruktsöt smak med bra kropp, robust struktur och viss alkoholvärme.

16
=
299:-

2015 Ojai Santa Barbara County Pinot Noir
Ojai Vineyard, Kalifornien, USA
***5497,* Divine**
Fruktig, lite utvecklad doft med hallon, jordgubbar, röda körsbär och rostad ek. Medelfyllig, fruktig smak med nyanserade aromer, fin, uppstramande syra, lite ekiga tanniner, utmärkt längd och rent slut med röda bär och ek. Högklassigt och druvtypiskt.

MASI

& Soave Classico

Ett klassiskt årgångsvin från Masis vingårdar i Soave vid Gardasjön. En god tradition sedan 50-talet.

89:-
TRÄLÅDA VID KÖP AV 3 FLASKOR.*

Nr 6997 Masi Soave Levarie. 750 ml, 89 kr. Alkoholhalt 12%.
Vinet finns i beställningssortimentet och beställs i butik eller på systembolaget.se
*Vid köp av 3 flaskor à 750 ml levereras vinet i fin trälåda i limiterad upplaga, pris 267 kr. Så långt lagret räcker.

vinunic.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor

Inkvalade viner

Mousserande viner

14
-
199:-

Louis Massing Brut
Deregard-Massing, Champagne, Frankrike
***70380,* Domaine Wines Sweden**
Doft med gula frukter, röda bär, mineral och mjuk citruston. Torr smak med yvig mousse balanserad syra, schysst längd och ren, mineralbetonad avslutning.

15
=
119:-/375ml

Beaumont de Crayères Grande Réserve Brut
Champagne, Frankrike
***7891,* Hermansson & Co**
Avrundad och utvecklad doft med röda bär, äpple, liten nötton, mineral och apelsin. Medelfyllig, torr, utvecklad och nyanserad smak med god mousse, fin balans med bra syra, fint tilltagen längd och rent slut med gott om mineral. Harmoniskt.

16
-
605:-

Ruinart Blanc de Blancs
Ruinart, Champagne, Frankrike
***88291,* Moët Hennessy Sverige**
Öppen doft med äpple, persika, bröd, citrus och kritiga mineraltoner. Torr smak med fruktig attack, nyansrik mitt med behaglig mousse, bra balans med inte alltför stram syra och rent, lite kortare slut. Bra karaktär men lever inte upp till priset.

17
=
570:-

2008 Pol Roger Brut Rosé
Champagne, Frankrike
***77071,* Ward Wines**
Fint utvecklad doft med äpplen, smultron och andra röda bär, bröd, apelsin och mineral. Medelfyllig, torr, utvecklad och komplex smak med rik mousse, viss rondör i kroppen, bra balans med god syra, utmärkt längd och rent slut med röda bär, citrus och mineral. Gott nu och fler år till.

12
-
99:-

Bonchelli Ecologico Prosecco Brut
Spring Wine & Spirits, Prosecco, Italien
***79582,* Spendrups**
Rättfram, gulfruktig doft med inslag av persika och äpple. Lätt, rätt torr smak med yvig mousse, balanserad syra och rent slut. Ekologiskt.

13
-
119:-

2016 Prosecco Pizzolato Collezione di Famiglia Classique
La Cantina Pizzolato, Prosecco, Italien
***77130,* Giertz Vinimport**
Trevligt utvecklad doft med persika, gult äpple och mandel i tonerna. Lätt, halvtorr, fruktig smak med ganska krämig mousse, god intensitet, skaplig nyansering och bra balans i avrundad stil.

13
=
109:-

Villa Conchi Cava Brut Selección
Villa Conchi, Cava, Spanien
***81501,* Vinovativa**
Liten, neutral doft med drag av äpple och mandel. Lätt, torr, fruktig smak med pigg attack, yvig mousse i mittpartiet, viss nyansering, balanserad syra, bra längd och rätt rent slut. Cuvée av macabeo, xarel-lo, parelada och chardonnay.

Vita torra viner

13
+
89:-

2016 L'ami des Crustacés Pinot Blanc Classique
Gustave Lorentz, Alsace, Frankrike
***78506,* Bibendum**
Fruktig doft med gula äpplen, gula plommon, mandel och lite citrustoner. Torr, fruktig smak med viss täthet i texturen, balanserad syra och fin längd med nyanserade aromer.

13
=
119:-.

2015 Labouré-Roi Bourgogne Chardonnay
Labouré-Roi, Bourgogne, Frankrike
***77372,* Iconic Wines**
Lite utvecklad doft med persika, äpple, någon ekton, lite smör och citrus. Torr, fruktig och fatig smak med god kropp, liten strävhet, balanserad syra och fin längd. Korrekt, vit instegsbourgogne.

13=
94:-

2017 Nederburg The Winemasters Riesling
Nederburg Wines, Western Cape, Sydafrika
***74621,* Bibendum**
Ung, fruktig doft med grönt äpple, päron, lime och gummi. Medelfyllig, torr, pigg, fruktig smak med bra balans i fräsch stil med rätt frisk syra, god intensitet och ren avslutning. Druvtypiskt.

14
+
109:-

2017 Mulderbosch Sauvignon Blanc
Mulderbosch Vineyards, Western Cape, Sydafrika
***75391,* Vinunic**
Ung, fruktig sauvignondoft med inslag av fläder, svartvinbär och krusbär. Medelfyllig, torr, fruktig, ganska intensiv smak med sammansatta sauvignontoner, frisk, lite kantig syra och rent slut. Bra druvkaraktär.

13
=
109:-

2016 Wilhelm Riesling Schiefer
Friedrich-Wilhelm-Gymnasium, Mosel, Tyskland
***72150,* Winemarket Nordic**
Fruktig doft med granny smithäpple, päron, lime och skiffer i tonerna. Lätt, fint fruktig smak med pigg attack, god mitt med nyanserade aromer, frisk syra, fin intensitet och klockrent slut. Druv- och ursprungstypiskt.

13
=
119:-

2016 Kloster Eberbach Riesling Trocken
Kloster Eberbach, Rheingau, Tyskland
***78331,* Provinum Vinhandel**
Fruktig doft med grönt äpple, vit persika, citrus och liten mineralton. Torr rieslingsmak med fruktig början, nyanserad mitt med behärskat stram syra, viss densitet, riktigt fin längd och gott slut.

13
=
139:-

2016 Wente Morning Fog Chardonnay
Wente Vineyards, Livermore Valley, Kalifornien, USA
***74147,* The Wine and Spirits Collective**
Öppen, fruktig doft med persika, aprikos, smör, ek och vanilj. Drygt medelfyllig, rik, avrundad och fruktig smak med god kropp, behaglig syra, bra längd och småvarm avslutning. Rätt inställsamt.

Vitt sött vin

15
=
100:-/375ml

2011 Gardo Morris Noble Riesling
Gardo Morris Wines, Waipara, Nya Zeeland
***2125,* Gardo & Morris**
Fint utvecklad doft med päron, persika, honung och citrus i djupa toner. Söt, len och nyanserad smak med bra intensitet, fin, ren syra, bra balans och lång, ren avslutning med päron, honung och cykelgummi. Fin karaktär.

Röda viner

13
-
159:-

2015 Mouton Cadet Reserve Saint-Émilion
Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, Frankrike
***70617,* Ward Wines**
Fruktig, lite utvecklad doft med plommon, svarta vinbär, lite örter och fat. Medelfyllig, fruktig smak med tydliga, torra tanniner, bra syra och god längd med sammansatta aromer.

15
=
115:-/375 ml

2014 Château Boutisse
Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankrike
***6813,* The Wine Team Global**
Bra doft med begynnande utveckling och toner av blå plommon, korint, svartvinbär, örter, ek och mineral. Medelfyllig, fruktig och lagom fatig smak med lite torr strävhet, fin syra och riktigt bra längd med komplexa aromer samt fast slut med viss värme. Bra karaktär.

Genuina viner av toppkvalitet från Brigaldara

Nytt pris!

*"Brigaldara har funnits ett tag på den svenska marknaden, men har ännu inte fått den breda uppmärksamhet vinhuset förtjänar… En av de stora publikvinnarna på amaronefestivalen nyligen, med en amarone som verkligen ger mersmak"**

Bengt-Göran Kronstam, SvD 28 Oktober 2016

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

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

Amarone della Valpolicella 2013*
Nr 73574 • 279 kr • 750 ml • Alk 15%

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

winemarket.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

13
=
119:-

2015 Louis Jadot Coteaux Bourguignons
Louis Jadot, Bourgogne, Frankrike
***79047,* Vinunic**
Utvecklad, lite fatig doft med inslag av jordgubbar, hallon och andra röda bär. Medelfyllig, ganska nyanserad smak med fatlik strävhet, fin syra och anständig längd. Korrekt instegsbourgogne.

12
=
79:-

2016 Grande Nuit Cabernet Sauvignon
Maison Fortant, Pays d'Oc, Frankrike
***71912,* Giertz Vinimport**
Fruktig doft med svarta vinbär, örter och någon ekton. Medefyllig, fruktig och rättfram smak med druvtypisk strävhet, god syra och schysst längd. Ekologiskt.

12,5
-
109:.

2015 Esprit Barville Côtes-du-Rhône
Brotte, Côtes-du-Rhône, Frankrike
***73651,* Fields Wine Company**
Avrundad doft med plommon, röda bär, gummi och lite kryddor. Drygt medelfyllig, avrundad smak med ganska nyanserade aromer, lite torr strävhet, bra syra och kort slut.

14
+
109:-

2016 Belleruche Côtes-du-Rhône
Chapoutier, Côtes-du-Rhône, Frankrike
***75764,* Lively Wines Sweden**
Fruktig och kryddig doft med blåbär och andra mörka bär, plommon, lite örter och chark. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med bra strävhet, fin syra, riktigt god längd och rent, fast slut med värme.

12,5
-
99:-

2015 Le Passole Casa Di Alvaroni
Fields Wine Company, Salento, Apulien, Italien
***73379,* Fields Wine Company**
Fruktig doft med varma toner av körsbär och skogsbär. Drygt medelfyllig, avrundad, rättfram smak med strävhet, god kropp, bra syra och tydlig alkoholvärme.

15
+
159:-

2012 Taurasi
Feudi di San Gregorio, Taurasi, Kampanien, Italien
***6282,* Spendrups**
Utvecklad doft med mörka körsbär, mörka bär, plommon, fat, lite örter och choklad. Drygt medelfyllig, rikt fruktig och stadigt byggd smak med god kropp, sträv karaktär, bra syra och utmärkt längd med komplexa aromer och varm avslutning. Robust vin med bra typicitet.

12
-
99:-

La Bella Barbera
Arcus Wine Brands, Lombardiet, Italien
***75273,* Vinunic**
Avrundad doft med blåbär och körsbär. Lite lätt, fruktig smak med liten strävhet, fin syra med spänst, bra längd och rent slut.

12,5
-
109:-

2016 Il Segreto Sangiovese
Poggio Fiore, Marche, Italien
***73684,* The Company of Urban Wines and Other Liquids**
Fruktig doft med körsbär, röda bär och lite fat. Fruktig, rättfram smak med strävhet och fräsch syra, viss fatkaraktär, hyfsad längd och rent slut. Ekologiskt.

13
=
109:-

2011 Biferno Rosso Riserva Zengarello
Zengarello, Biferno, Molise, Italien
***75840,* The Company of Urban Wines and Other Liquids Sweden**
Utvecklad doft med körsbär, röda bär, ek och choklad. Medelfyllig, utvecklad smak med fruktig början, sträv mitt med klara syror, fin längd och varm avslutning.

13
=
109:-

2009 Biferno Rosso Riserva Cantina Manzini
Cantina Manzini, Biferno, Molise, Italien
***72531,* Nelex Beverage**
Välutvecklad doft med inslag av körsbär, röda bär, lite örter och fat. Medelfyllig, rätt mogen smak med sammansatta aromer, lite robust strävhet, balanserad syra och alkoholvarm avslutning.

13,5
=
119:-

2015 Langhe Nebbiolo Montevalle
Icon Wines, Langhe, Piemonte, Italien
***70812,* The Wine Team Global**
Lite utvecklad doft med nypon, rosor, röda bär, svamp och fat. Medelfyllig, utvecklad smak med tydliga men mogna tanniner, balanserad syra och riktigt bra längd med nyanserade aromer. Fin druvkaraktär.

13,5
=
119:-

2016 Langhe Nebbiolo Leunin
Giacosa Fratelli, Langhe, Piemonte, Italien
***77488,* Fields Wine Company**
Öppen, fruktig doft med körsbär, nypon, rosor och fat. Medelfyllig, fruktig och koncentrerad smak med god densitet, tydlig tanninstruktur, riktigt fin längd med ännu unga aromer och fast slut med viss värme. Rätt robust.

16
=
159:-/375ml

2008 Barolo Serralunga d'Alba
Fontanafredda, Barolo, Piemonte, Italien
***73604,* Enjoy Wine & Spirits**
Öppen doft med begynnande mognad och inslag av plommon, mörka bär, viol, svamp, fat och choklad. Drygt medelfyllig, utvecklad och komplex smak god kropp, stadiga tanniner, fin syra och utmärkt längd. Kraftfullt.

12,5
-
99:-

2016 Borgi Nero d'Avola Organico
Cantinetta Vini, Terre Siciliane, Italien
***79507,* Chris-Wine**
Lite utvecklad doft med inslag av plommon, dadlar och körsbär. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och rätt robust smak med strävhet och syra. Ekologiskt.

12,5
=
189:-/
1500 ml

2016 Governo la Bestia
Domaine Wines, Toscana, Italien
***71244,* Domaine Wines Sweden**
Doft med körsbär, plommon, korint, fat och lite skogstoner. Drygt medelfyllig, rik, fruktig, småvarm smak med bra kropp, god strävhet, fin syra och rätt tilltagen längd med sammansatta aromer.

11
-
89:-

2016 Vivaldi Valpolicella ai Colli
Vivaldi Wines, Valpolicella, Venetien, Italien
***74871,* Fields Wine Company**
Doft med röda körsbär och röda bär och lite lättare, ganska fräsch smak med mjuka tanniner och pigg syra.

12,5
-
99:-

2016 High Kick Red
House of Big Wines, Venetien, Italien
***70369,* The Wine Team Global**
Varm doft med katrinplommon, mogna körsbär, fat och choklad. Drygt medelfyllig, rik smak med god kropp, strävhet, balanserad syra och viss värme. Klumpigt.

13,5
+
109:-

2015 Scaia Corvina
Tenuta Sant' Antonio, Venetien, Italien
***75527,* Johan Lidby Vinhandel**
God, fruktig och utvecklad doft med körsbär, hallon och andra röda bär och fat. Fruktig smak med rik början, nyanserad mitt med god kropp, fint integrerade syror och riktigt bra längd.

17
760:-

2012 Campo del Titari Riserva
Luigi Brunelli, Amarone della Valpolicella Classico, Venetien, Italien
***78498,* Wine Group Sweden**
Utvecklad doft med mogna körsbär, plommon, russin, torkad frukt, ek och mörk choklad. Fyllig, rik, varm, tät och robust smak med stor kropp, påtaglig strävhet, inflikad syra, rejäl längd och eldig avslutning. Stort anlagt vin för vänner av kraftull amarone.

15
=
209:-

2012 Roquette & Cazes
Roquette & Cazes, Douro, Italien
***2553,* Hjo Grosshandel**
Återhållen, fruktig doft med blåbär och andra mörka bär, viol, blå plommon, mineral, lakrits och ek. Drygt medelfyllig, fint fruktig smak med bra attack, koncentrerad mitt med komplexa aromer, god struktur med klara syror och rent, gott slut med frukt, mineral och viss värme. Cuvée av touriga nacional, tinta roriz och touriga franca.

EPERNAY - ÅRETS VINORT 2018

Färdiga collectioner från ChampagneHuset.
Upptäck de olika druvorna, områdena och
stilarna i Champagne på ett enkelt sätt.

CHAMPAGNEHUSET COLLECTION EPERNAY 2018 SA ART.NR: 72452 PRIS: 2094 KR

CHAMPAGNEHUSET COLLECTION EPERNAY 2018 SPECIAL CLUB ART.NR: 77323 PRIS: 2898 KR

www.champagnehuset.se

ChampagneHuset

Små Odlare
Stora Champagner

Etablerat 2002

Hälften av alla som drunknar har alkohol i blodet.

13
=
99:-

2012 Gran Fuedo Reserva
Chivite, Navarra, Spanien
***2037,* Chris-Wine**
Utvecklad doft med inslag av plommon, björnbär, ek och choklad. Medelfyllig, utvecklad smak med god kropp, bra struktur med mogna tanniner och fin syra, sammansatta aromer och fullt anständig längd.

13
=
100:-

2016 Zonnebloem Cinsault
Distell Bergkelder, Stellenbosch, Western Cape, Sydafrika
***75432,* janake wine group**
Återhållen doft med mörka bär som blåbär och björnbär plus viol och fat. Drygt medelfyllig, fruktig och rätt rik smak med god kropp, nyanserade aromer, avrundade tanniner, fin syra och bra balans.

14
+
119:-

2016 Buena Vista The Legendary Badge Petite Sirah
Buena Vista Winery, Kalifornien, USA
***70838,* Giertz Vinimport**
Fruktig doft med blåbär, slånbär, viol, lakrits och ek. Rätt fyllig, rik, avrundad, fruktig och kryddig smak med rätt infattade syror, riktigt bra längd med sammansatta toner och varm avslutning.

Nya viner 16 mars

Mousserande vin

17
=
439:-

2012 José Michel Special Club
José Michel & Fils, Champagne, Frankrike
***97032,* Champagnehuset**
Fruktig, lite utvecklad doft med röda bär, äpplen, bröd, citrus och krita i avrundade toner. Medelfyllig, torr smak med fruktig attack, rik mousse, utmärkt längd med komplexa aromer, behärskat stram syra och rent slut med röda bär, röda äpplen, citrus och mineral. Tilltalande bubbel från toppårgång. 1800 fl.

Vita viner

14
-
189:-

2015 Golden Mullet Fury
Alpha Box & Dice, McLaren Vale, South Australia, Australien
***91166,* Wicked Wine Sweden**
Stor, utvecklad doft med persika, aprikos, ek och vanilj bland tonerna. Drygt medelfyllig, fruktig och fatig smak med övertydlig strävhet, bra syra, god längd och varmt, kantigt slut med beska. 600 fl.

10
-
199:-

2016 Zacm'Orange
Causse Marines, Frankrike
***92031,* Brasri**
Öppen, fruktig och outvecklad doft med aprikos, mogen persika, gula äpplen och citron. Fruktig, lite spritsig smak med kort längd och beskt slut. Doften bättre än smaken. 540 fl.

15
=
149:-/375ml

2011 Château de Tracy
Pouilly Fumé, Loire, Frankrike
***90425,* Skrubbes Wines**
Utvecklad doft med gula frukter, örter, fläder, lime och mineral. Medelfyllig, torr, mogen och nyansrik smak med riktigt bra längd, lite kantig syra och mineralbetonad avslutning. 360 fl.

13
-
179:-

2016 Grace Koshu Private Reserve
Grace Wine, Yamanashi, Japan
***90473,* The WineAgency**
Neutral doft med drag av gula och gröna äpplen. Lätt, torr, fruktig smak med balanserad, aningen kärv syra och schysst längd. 1800 fl.

14
=
169:-

2013 Allende Blanco
Finca Allende, Rioja, Spanien
***96017,* Viña Española**
Rätt utvecklad doft med gula frukter, mandel, honung och ek. Medelfyllig, torr, utvecklad och rätt nyanserad smak med fatkaraktär, god syra och riktigt bra längd. 1800 fl.

17
=
289:-

2016 Berg Kaisersteinfels Terrassen Riesling
Weingut Leitz, Rheingau, Tyskland
***92046,* Johan Lidby Vinhandel**
Lite reserverad, fruktig doft med persika, grönt äpple, päron, lime och mineral i djupa toner. Medelfyllig, torr, god, fruktig smak med avrundad attack, nyansrik mitt med ordentlig längd, fin spänst med klar syra och klockrent slut med liten sälta. Elegant. 1440 fl.

17,5
+
339:-

2016 Berg Schlossberg Ehrenfels Riesling
Weingut Leitz, Rheingau, Tyskland
***92037,* Johan Lidby Vinhandel**
Öppen, fruktig och djup doft med persika, aprikos, grönt äpple, citrus, mineral och lite blommor. Medelfyllig, torr, lite rundare, fruktig smak med god början, fokuserad mitt med komplexa aromer, utmärkt längd och bra balans med ren och spänstig syra samt mineralbetonat slut med liten sälta. Harmonsikt vin som kan lagras 10-15 år. 480 fl.

13,5
=
129:-

Kreinbacher Juhfark
Kreinbacher Birtok, Nagy-Somlói, Ungern
***99272,* VinBistro Stockholm**
Utvecklad doft med persika, aprikos och kryddor bland tonerna. Medelfyllig, torr, utvecklad smak med tydlig sälta, nyanserade aromer, lite kantig syra och bra längd. 3000 fl.

Roséviner

12
-
149:-

2017 Susana Balbo Signature Rosé
Susana Balbo Wines, Uco Valley, Mendoza, Argentina
***90089,* Valid Wines Sweden**
Ung, fruktig, bärig doft och medelfyllig, god, fruktig, rättfram smak med strävhet, fin syra, hyfsad längd och liten värme i avslutningen. 1200 fl.

13
-
159:-

2017 Turkey Flat Rosé
Turkey Flat Vineyards, Barossa Valley, South Australia, Australien
***92127,* JPC Wines**
Ung, rödbärig doft med inslag av hallon, lingon och röda vinbär. Medelfyllig, avrundad, fruktig smak med bärtoner, liten strävhet, balanserad syra och schysst längd. 1200 fl.

Röda viner

14
-
259:-

2015 Blood of Jupiter
Alpha Box & Dice, McLaren Vale, South Australia, Australien
***90095,* Wicked Wine Sweden**
Fruktig och syltig doft med mörka bär, plommon, eukalyptus och fat. Drygt medelfyllig, varm, fruktig och sammansatt smak med mogna syror och obalanserat spritig avslutning. 360 fl.

14,5
+
159:-

2016 Terres Dorées L'Ancien
Terres Dorées, Beaujolais, Frankrike
***90405,* Divine**
Fruktig, något utvecklad doft med röda körsbär, hallon, rödvinbär och lite mineral i djupa toner. Medelfyllig, fint fruktig smak med pigg attack, nyanserad mitt med liten, god strävhet, stram syra och riktigt bra längd samt rent, gott slut. 600 fl.

15
=
129:-/375ml

2005 Château Bel Orme Tronquoy de Lalande
Haut-Médoc, Bordeaux, Frankrike
***99043,* Espumante**
Stor, utvecklad och avrundad doft med plommon, korint, svarta vinbär, färsk salvia, läder, ek och choklad. Medelfyllig, utvecklad smak med sträv struktur, bra syra och utmärkt längd med komplexa aromer. Fint utvecklat och ursprungstypiskt. 1440 fl.

15
-
349:-

2015 Château Fonroque
Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankrike
***95142,* Granqvist Beverage House**
Varm, fruktig doft med plommon, korint, gräs, ny ek och vanilj. Drygt medelfyllig, ung, varm, fruktig och ekig smak med tydlig strävhet, balanserad syra, ordentlig längd och nästan eldig avslutning. Ekologiskt vin som behöver få ligga till sig några år. 1200 fl.

MANDRAROSSA BARILOTTO

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

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

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

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

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

Hälften av alla som drunknar har alkohol i blodet.

14,5
-
219:-

2011 Château d'Arlay Pinot Noir
Côtes du Jura, Frankrike
***92033,* Wine Trade Sweden**
Öppen och utvecklad doft med jordgubbar, skogshallon, smultron, blond apelsin och ek. Medelfyllig, mogen och komplex smak med strävhet, fin syra och riktigt bra längd samt lite kärv avslutning. Druvtypiskt. 1200 fl.

15
=
179:-

2016 Montirius Vacqueyras Garrigue
Domaine Montirius, Vacqueyras, Rhône, Frankrike
***91313,* TM Kvalitetsviner**
Fruktig och kryddig doft med körsbär, plommon, ek, vanilj, örter och mineral. Medelfyllig, rik, fruktig och bra strukturerad smak med strävhet och bra syra, riktigt fin längd med sammansatta aromer och småvarm avslutning med god mineralsälta. Ekologiskt. 6000 fl.

14
=
139:-

2016 Dolcetto d'Alba
Curio Marco, Piemonte, Italien
***90182,* Divine**
Fruktig doft med röda körsbär, hallon och röda vinbär. Medelfyllig, fruktig smak med generös attack, uppstramande mitt med nyanserade aromer, riktigt bra längd och lite sötsyrlig avslutning med körsbär och röda bär. Druvtypiskt. 1200 fl.

14,5
-
195:-

2016 Etna Rosso A Rina
Girolamo Russo, Etna, Italien
***95428,* Bristly Wine Agents**
Stor, fruktig doft med körsbär, röda bär, plommon och fat. Medelfyllig, fruktig och sträv smak med bra syra, god intensitet, sammansatta aromer och alkoholvarm avslutning. Rätt robust. 1800 fl.

14,5
-
239:-

2015 Rosso di Montalcino
Lisini, Rosso di Montalcino, Toscana, Italien
***99244,* Otto Suenson & Co**
Fruktig doft med körsbär, ek, barrskog och lite kryddor i varma toner. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och robust smak med bra kropp, ordentlig struktur, sammansatta toner och eldig avslutning. Kraftfullt men obalanserat spritigt. 600 fl.

17
=
396:-

2012 Brunello di Montalcino
Lisini, Toscana, Italien
***99243,* Otto Suenson & Co**
Doft med begynnande mogna och toner av plommon, blåbär, mogna körsbär, tobak, barrskog och fat. Fyllig, rik, utvecklad smak med fruktig början, komplex mitt med robust tanninstruktur, god syra, ordentlig längd och amaronevarmt slut. Kraftfullt vin som kan lagras 8-12 år. 600 fl.

15
=
239:-

2013 Marquis de Beys
Domaine de Tourelles, Bekaa, Libanon
***95211,* Vinunic**
Öppen och utvecklad, lite volatil doft med svarta vinbär, plommon, kryddor, örter, fat och mineral. Drygt medelfyllig, god, fruktig smak med stram struktur av mogna tanniner och fin syra, mycket bra längd med komplexa aromer och varm, pepprig avslutning. Cuvée av syrah och cabernet sauvignon. 600 fl.

15
=
229:-

2015 Auntsfield Single Vineyard Pinot Noir
Auntsfield Estate, Marlborough, Nya Zeeland
***91326,* JPC Wines**
Utvecklad doft med varma toner av både röda och mörka bär, ek och choklad. Medelfyllig, lite utvecklad smak med fint fruktig attack, nyanserat mittparti med klara syror, mycket bra längd och rent slut med viss värme. Druvtypiskt. 960 fl.

15
=
249:-

2015 PSI
Bodegas y Viñedos Alnardo, Ribera del Duero, Spanien
***99320,* Vinunic**
Varm, fruktig och ekig doft med plommon, mogna mörka bär, vanilj och andra kryddor. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med rätt robusta tanniner, god syra, mycket bra längd och alkoholvarm avslutning. 1800 fl.

17
=
399:-

2015 Mingortiz Rioja
Finca Allende, Rioja, Spanien
***90101,* Viña Española**
Varm doft med körsbär, jordgubbar, hallon, plommon, ek, dill och vanilj. Medelfyllig, fint fruktig smak med god början, nyansrik mitt med rena, mogna syror, ordentlig längd och påtagligt varm avslutning. Vingårdsrioja i modern, fruktdriven stil. 360 fl.

14
=
175:-

2015 Eikendal Cabernet Sauvignon
Eikendal Vineyards, Stellenbosch, Western Cape, Sydafrika
***95029,* Wicked Wines Sweden**
Fruktig doft med svarta vinbär och andra mörka bär, örter typ mynta och därtill ek. Drygt medelfyllig, rikt fruktig och rätt robust smak med tydlig strävhet, lite spretig syra och eldig avslutning. Druvtypiskt. 1200 fl.

16
-
509:-

2016 Littorai Les Larmes
Littorai, Anderson Valley, Kalifornien, USA
***99260,* Vinopia Wine & Spirit**
Fruktig doft med djup och hallon, röda vinbär, röda körsbär och rostad ek i tonerna. Medelfyllig, god, fruktig och nyansrik smak med rik inledning, långt mittparti med god strävhet och fin syra samt ren och ihållande avslutning. Spänstigt och fokuserat vin av pinot noir. 360 fl.

17
550:-

2015 Shafer TD-9
Shafer Vineyards, Napa Valley, Kalifornien, USA
***99273,* Vinunic**
Öppen doft med plommon, korinter, mogna körsbär, svarta vinbär, örter och ek. Fyllig, rik, fruktig och i attacken avrundad smak med lite torra tanniner, fin, ren syra, utmärkt längd med komplexa aromer och lång, varm avslutning. Blend av merlot, cabernet sauvignon och malbec. 240 fl.

17
795:-

2014 Shafer Relentless
Shafer Vineyards, Napa Valley, Kalifornien, USA
***95215,* Vinunic**
Stor doft med blåbär, mörka bär, plommon, kryddor, ny ek och choklad. Fyllig, fruktig och välstrukturerad smak med god början, komplext mittparti med rejäl längd, mogna syror och eldig, pepprig och ännu lite bråkig avslutning. Vin av syrah med lite petite sirah därtill. 360 fl.

15
-
299:-

2014 Gramercy Cellars Syrah
Gramercy Cellars, Columbia Valley, Washington State, USA
***92129,* Fine Wines Sweden**
Varm, fruktig doft med plommon, mörka bär, peppar och andra kryddor plus ek. Drygt medelfyllig, rik, varm, fruktig och pepprig smak med bra intensitet, sammansatta aromer och påtagligt varm avslutning. 1200 fl.

Starkvin

16,5
=
359:-

Palo Cortado Viejo CP
Valdespino, Jerez, Spanien
***90145,* Enjoy Wine & Spirits**
Öppen doft med fat, mandel, hasselnötter, gräddkola, vanilj, tång och mineral. Rik, avrundad fint utvecklad och komplex smak med rätt len textur, utmärkt längd, balanserad syra och alkoholvarm avslutning. Ursprungstypiskt och mycket högklassigt. 120 fl.

18
=
205:-/
375 ml

Gonzalo Dry Oloroso VOS
Valdespino, Jerez, Spanien
***90143,* Enjoy Wine & Spirits**
Stor doft med mandel, hasselnötter, fat, choklad och vanilj bland tonerna. Medelfyllig, torr, rik och i attacken len smak med komplext och intensivt mittparti med balanserad syra, fast slut och lång eftersmak. Mycket karaktärsfullt. 360 fl.

19
1099:-/
375 ml

Palo Cortado Cardenal VORS
Valdespino, Jerez, Spanien
***90210,* Enjoy Wine & Spirits**
Stor, lite spritig doft med mandel, valnötter, tång, timjan, fat, knäck och choklad. Torr smak med len inledning, intensivt och mycket komplext mittparti med rätt hög men ändå integrerad syra, rejäl längd och lite hård avslutning med alkoholvärme. Lämnar en lång, lång eftersmak. Storslaget. 24 fl.

LOUIS JADOT

MASTER *of* BOURGOGNE

Toppårgång!
Nytt spännande vin
från Louis Jadot
med den rätta smaken
av Bourgogne.

91 p

livetsgoda.se augusti 2017

79047 Louis Jadot Coteaux Bourguignons 2015. 750 ml, 119 kr. Alkoholhalt 12,5%.
Stor efterfrågan har gjort att vinet nu finns på hyllan i många butiker.
Hittar du det inte kan det enkelt beställas i butik eller på systembolaget.se

vinunic.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor

Månadens godbitar

Månadens favorit bland de billigare mousserande vinerna är *Godelia Cuvée Brut Reserva* med en fruktig, dov plommondoft, mogna äpplen och choklad samt fint rostade toner i den fylliga smaken. Bland champagnerna fastnade vi för den pinot-dominerade *2004 Serge Gaudriller Prestige Grand Cru Brut* med sin nötiga doft med inslag av apelsin, choklad, äppelskal och citronzest och fyllig smak med frasig mousse.

Bland de vita vinerna vill jag speciellt framhålla den druvtypiska och förvånansvärt utvecklade *2015 Muehlforst Riesling från Louis Sipp* som har en tydlig doft av cykelaffär, apelsinblommor och ett uns honung och fin fetma och rondör i kroppen samt en pillrande, fin fruktsyra. Vi hade även nöjet att få bedöma ett antal välgjorda viner från Jean-Claude Boisset som har en väldigt ren husstil med hög fruktsyra, men som idag saknar lite personlighet. Detta kommer dock säkert att förbättras med ett antal års källarlagring. Letar du efter karaktärsfulla vita viner i den lägre prisklassen att dricka idag, samt inte är rädd för en del ekfatstoner, vill jag rekommendera ett par vita riojor. *2016 Rioja Fermentado en Barrica* från Martinez Lacuesta har redan en utvecklad rökig doft med tydlig rostad ek, tillgänglig fruktsyra och fyllig kropp. *2016 Vivanco Blanco Rioja* har en doft av vanilj, rosor och persikor med en pigg syra och ett bitteroljigt avslut.

Bland de röda vinerna var utan tvekan *2011 Domaine de Nalys Châteauneuf-du-Pape* mest prisvärt. Det har en komplex tilltalande brett-karaktär av stall, kompost, plåster, örter och fin mörk frukt med en generös, balanserad smak i en lagom elegant kostym. Det vinet toppades bara av två bourgogner från *Boisset: 2014 Gevrey-Chambertin* som har en mullrande, animalisk doft av kaffe och choklad med fin pinot-kryddighet och generös kropp i smaken. Mer stringens och elegans hittade vi i *2013 Chambolle-Musigny Premier Cru Les Charmes* som med sin komplexa, multna jordgubbston, höga fruktsyra och silkeslena textur samt långa, stringena avslut kräver både en stor plånbok och en bra vinkällare.

Månadens sista vin som numera ses allt mer sällan, gav mig cravings för spröda mandelskorpor. *2009 Vin Santo del Chianti Classico från Borgo Scopeto* har en väldigt vacker cognacslik färg, läcker nötig doft av torkad frukt, karamelliserad apelsin, choklad och kanel. Själv hade jag dock inte doppat skorpan i den simmiga kroppen utan njutit av den fina, balanserade smaken av torkade fikon där alkoholen inte är påträngande.

Rickard Albin

Mousserande viner

15 - 134:-/ 3x750ml	**Régis Fliniaux Rosé Brut** **Champagne Fliniaux, Champagne, Frankrike** ***77814,* VinTillMat i Väst, 12 %** Aromatisk, bärig, lite jästig doft av smultron, hallon och blodgrape med ett uns gips. Ung, fruktig smak med tydlig dosage, pigg fruktsyra och relativt krämig mousse. 100 % pinot noir.
16,5 = 445:-	**2004 Serge Gaudriller Cuvée Prestige Grand Cru Brut** **Serge Gaudriller, Champagne, Frankrike** ***76247,* VinTillMat i Väst, 12 %** Jordig doft av röda bär, rostade äppleskal, nötter, citronzest, apelsin, choklad och viss rökighet. Fyllig, fruktig, ganska utvecklad smak med pigg syra, frasig mousse och viss bitterhet i det annars balanserade avslutet. 70 % pinot noir, 30 % chardonnay.
12 = 85:-	**2017 Mionetto Prestige Rosé** **Mionetto, Valdobbiadene, Veneto, Italien** ***74616,* Henkell & Co Sverige, 11,5 %** Lätt doft av hallonbåtar, banan, grapefrukt och blodapelsin. Ren smak med frisk fruktsyra i attacken, löddrig mousse och restsötma i avslutet. Rabosco m fl druvor.
12,5 = 99:-	**2017 Mionetto Prosecco Luxury** **Mionetto, Prosecco, Treviso, Veneto, Italien** ***78857,* Henkell & Co Sverige, 11 %** Yppig, fruktig doft av tutti frutti, jäst, granny smith-äpple, burksparris och ett stänk krita. Lätt, sötfruktig smak av äpplen, citrus, lite jäst, mjuka syror och återhållen mousse. 100 % glera.
12 - 109:-	**Dignitat Cava Brut Nature** **Josep Masachs, Cava, Spanien** ***78768,* Intermondi, 11,5 %** Bärig doft med krusbär, gröna äpplen och jäst. Knappt medelfyllig, nästan torr smak med frisk, ungdomlig syra, lätt bitterhet, äpplig frukt och tydlig jästkaraktär i eftersmaken. 1/3 macabeo, 1/3 xarel-lo, 1/3 parellada.
13,5 = 143:-	**2012 Avinyó Reserva Brut Nature** **Avinyó, Cava, Spanien** ***77434,* Robert Rask Vinhandel, 11,5 %** Torr doft av kalk, rök, citrus, päron och finska marmeladkulor. Fruktigt, syrligt anslag med mandariner, frisk fruktsyra, lagom mousse och lätt bitterhet. 70 % xarel-lo, 25 % macabeo, 5 % parellada.
14 = 170:-	**Godelia Cuvée Brut Reserva** **Bodegas Godelia, Spanien** ***71588,* Robert Rask Vinhandel, 12,5 %** Dov, fruktig, rostad doft med mogna gula plommon, lätt bokna äpplen, choklad och trevlig rökighet. Ganska fyllig smak med rostat anslag, frisk fruktsyra, generös mousse och ett uns bitterhet i avslutet. 100 % godello.

Vita viner

13,5 = 159:-	**2015 Côtes du Rhône Village Excellence** **Laudun & Chusclan Vignerons, Côtes-du-Rhône-Villages, Frankrike** ***73398,* Robert Rask Vinhandel, 14,5 %** Dov doft av persika, aprikos, bivaxkakor och ett stänk vita blommor. Drygt medelfyllig smak med bra frukt, ung, frisk fruktsyra och medelfyllig kropp med trevlig rondör. 50 % grenache blanc, 30 % clairette, 10 % roussanne, 10 % viognier.

Chateau Vignelaure

NYHET 1 MARS

Generös och nyanserad smak med härliga toner av svarta vinbär, ceder, lakrits, lagerblad, choklad, katrinplommon och örter. Eftersmaken är lång och komplex.

Chateau Vignelaure i Coteaux d'Aix-en-Provence ägs sedan 2007 av Bengt och Mette Sundström. Man har under sina tio år som ägare gjort betydande insatser för att ytterligare höja kvalitén på vinerna. Vingårdarna odlas numera ekologiskt och inom något år är samtliga delar certifierade.

Chateau Vignelaure
Art.nr 2065 / 229 kr
14% / 750 ml

Druvor:
70% cabernet sauvignon
30% syrah

SANS LE SOLEIL, JE NE SUIS RIEN

I Systembolagets beställningssortiment hittar du fler viner från Chateau Vignelaure, även vitt och rosé.

folk⊙folk
www.folkofolk.se

Alkohol kan skada din hälsa

14
=
175:-

2014 Jean Claude Gueth Harmonie
Jean Claude Gueth, Alsace, Frankrike
***71442,* Robert Rask Vinhandel, 12,5 %**
Rik, fyllig, kryddig doft av honung, ylle, rosor, ananas och ett stänk ljus kola. Rund, lite fet, fruktig smak med unga, markerade, lite skarpa syror, viss frisk beska och aromatisk eftersmak. 50 % gewurztraminer, 50 % riesling.

14,5
=
179:-

2015 Jean-Claude Boisset Mâcon-Igé Château London
Jean-Claude Boisset, Mâconnais, Bourgogne, Frankrike
***79214,* Giertz Vinimport, 12,5 %**
Dov, fruktig doft av gul frukt, citrus, kaffe, rostad ek och viss rökighet. Smakrikt med bra frukt, frisk, nästan stram fruktsyra med grönt inslag, medelstor kropp och bra längd.

14
-
189:-

2016 Chablis J Moreau & Fils
J Moreau & Fils, Chablis, Bourgogne, Frankrike
***76023,* Giertz Vinimport, 12,5 %**
Medelfyllig, "grön" doft av citrus med viss rökighet. Ung smak med medelfyllig kropp, hög, lite stjälkig fruktsyra och inslag av harts.

16
+
225:-

2015 Louis Sipp Muehlforst Riesling
Louis Sipp, Alsace, Frankrike
***76941,* Terrific Wines, 12 %**
Generös, uttalad rieslingdoft av cykelaffär, talkade innerslangar, knäck, apelsinblommor, ett stänk honung och fräsch citruston. Fyllig smak med fin rondör och fetma, frisk, pillrande fruktsyra och utmärkt längd. 100 % riesling.

15
=
249:-

2015 Jean-Claude Boisset Marsannay
Jean-Claude Boisset, Côte de Nuits, Bourgogne, Frankrike
***72697,* Giertz Vinimport, 12,5 %**
Aromatisk, generös doft av citrus, kaffe, fint rostad ek, crême brûlée, aprikos, grädde och mandel. Ganska fyllig, rund smak med tydlig ekfatskaraktär med rostade toner, balanserad fruktsyra och rund kropp.

15
-
299:-

2015 Chablis Premier Cru Montmains J Moreau & Fils
J. Moreau & Fils, Chablis, Bourgogne, Frankrike
***79506,* Giertz Vinimport, 13 %**
Ung, grön doft av harts, kalk, lättrostad ek och citrus. Ung, ännu ostyrig, fruktig smak med hög syra och tydlig bitterhet, lätt kropp och bra längd.

15,5
-
399:-

2015 Jean-Claude Boisset Saint Aubin 1er Cru En Remilly
Jean-Claude Boisset, Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrike
***70253,* Giertz Vinimport, 12,5 %**
Dov, mullrande doft av solmogen gul frukt, aprikos, päron, ceylonkanel och fint rostad ek. Fyllig, ung, lite ostyrig smak med grön fruktsyra, medelfyllig kropp och bra längd.

16
-
529:-

2015 Puligny-Montrachet Le Trézin Jean-Claude Boisset
Jean-Claude Boisset, Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrike
***73594,* Giertz Vinimport, 13 %**
Ganska stringent, ung doft av lime, citron, lätt nötighet och viss rökighet från ekfaten. Smakrik med bra mineralitet, frisk, ren, livlig fruktsyra, stram ekfatskaraktär, medelfyllig kropp och bra längd.

12,5
-
762:-/
6x750 ml

2017 Pinot Bianco
Cantina Colli Euganei, Colli Euganei, Veneto, Italien
***75103,* Cantina del Re**
Frisk och öppen kryddig doft av Pommac, mandariner och dragon. Drygt medelfyllig smak med tydlig frukt, viss kärvhet, simmig munkänsla och hårda syror i eftersmaken. 100 % pinot bianco.

11
-
170:-

2017 Fior d'Arancio Secco
Cantina Colli Euganei, Colli Euganei, Veneto, Italien
***74316,* Cantina del Re**
Fruktig doft av blandgodis, skumbanan och päron. Sötaktig, kryddig fruktig smak, lätt spritsig och med ganska låg syra och enkel struktur. 100 % moscato giallo.

15
-
299:-

2014 Cabreo La Pietra
Ambrogio e Giovanni Folonari, Toscana, Italien
***76732,* Terrific Wines, 14 %**
Dov, fruktig, smörig doft av mogen citrus, tropisk frukt, ananas, päron, rök, ek, wettexduk, choklad och ett stänk vanilj. Rund, balanserad, solmogen smak med integrerad fruktsyra, ekfat och bitterhet i eftersmaken. 100 % chardonnay.

12
=
95:-

2017 Lancewood Sauvignon Blanc
Domaine Wines, Marlborough, Nya Zeeland
***77135,* Domaine Wines Sweden, 11,5 %**
Aromatisk, druvtypisk doft av fläder, sparris och nässlor. Medelfyllig, tillgänglig smak med tillräcklig fruktsyra, ett uns spritsighet och ganska lätt kropp. 100 % sauvignon blanc.

13,5
+
119:-

2016 Vivanco Blanco Rioja
Vivanco, Rioja, Spanien
***72208,* Robert Rask Vinhandel, 13 %**
Doft av vanilj, rosor, persika, banan och grapefrukt. Smaken har en fyllighet, en pigg fruktsyra och en lätt, lite bitter oljighet. 50 % viura, 35 % tempranillo blanco och 15 % maturana blanca.

13
-
150:-

2015 Hartenberg Chardonnay
Hartenberg Estate, Stellenbosch, Western Cape , Sydafrika
***75390,* Scanwine of Sweden13,5 %**
Gulfruktig, rökig doft av tropisk frukt med inslag av kaffe, rostad ek och ett stänk wettexduk. Medelfyllig smak med hög, friliggande fruktsyra, viss restsötma och medelstor kropp. 100 % chardonnay.

Roséviner

12,5
-
115:-

2012 Seara Rosé
Castello di Torre in Pietra, Lazio, Latium, Italien
***73475,* Nygrens Hyrservice, 12 %**
Medelfyllig fruktig doft av jordgubbar, hallon, persika och suckulent. Frisk fruktig, lite gles smak med ung syrlig syra och ett lite beskt slut. 100 % syrah.

Röda viner

14
=
179:-

2014 Coyam
Viñedos Emiliana, Colchagua, Rapel , Chile
***79385,* VCT Sweden, 14,5 %**
Doft med mängder av cassis, skogsbär, vanilj, eukalyptus och choklad. Kraftfull smak med höga, polerade torra tanniner och en lite bitter eldighet i eftersmaken. 45 % syrah, 35 % carmenere, 8 % cabernet sauvignon, 5 % mourvèdre, 4 % malbec, 3 % petit verdot.

13
=
774:-/
6x750 ml

2016 Château Beauchene Grande Réserve
Bernard-Piolenc, Côtes du Rhône, Rhône, Frankrike
***79201,* Winebee, 13,5 %**
Doft av choklad, cassis, björnbär, lite svavel, stall och provençalska örter. Smak av skogsbär och lätt bittra, torra, ännu unga tanniner som behöver lite mer tid. 60 % grenache, 25 % syrah, 10 % carignan, 5 % cinsault.

13
=
134:-

2015 Château des Annibals Fesse-Mathieux
Domaine des Annibals, Coteaux Varois en Provence, Provence, Frankrike
***81966,* Bandol Import, 14 %**
Torr, stram, örtig doft av svarta oliver med lite animaliska toner. Intensivt anslag med hög fruktsyra, torra tanniner, ändå med viss rondör i en drygt medelstor kropp. 60 % syrah, 40 % grenache. Ekologiskt.

Wilhelm Riesling

109 KRONOR

VINORDIC WINE CHALLENGE STOCKHOLM GOLD TROPHY 2017

VINORDIC WINE CHALLENGE STOCKHOLM BEST VALUE 2017

GULDVINNANDE RIESLING FRÅN MOSEL!

NU ÄNTLIGEN PÅ SYSTEMBOLAGET!

"Försvinnande gott"

-Linda Pérez, Svenska Dagbladet

Vinet går att beställa i din närmsta butik eller på Systembolaget.se

WILHELM RIESLING SCHIEFER
Nr 72150, 750 ml, Alk 12%, 109 kr
winemarket.se

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

12,5
-
834:-/
6x750 ml

2016 Château Beauchene "Les Charmes"
Bernard-Piolenc, Côtes-du-Rhône-Villages, Rhône, Frankrike
***73412,* Winebee, 14,5 %**
Doft av björnbär, blåbär, animaliska toner, franska örter, svavel, kaffe och tobak. Smaken har unga fruktisyror, inslag av skogsbär och bittert avslut. 60 % grenache, 25 % syrah, 10 % cinsault, 5 % vieux carignan.

13,5
=
140:-

2015 Côtes du Rhône Village Excellence
Laudun & Chusclan Vignerons, Côtes-du-Rhône-Villages Laudun, Rhône, Frankrike
***73398,* Robert Rask Vinhandel, 14,5 %**
Doft av björnbär, hallonsylt, rostat trä och kaffe. Smaken har unga men runda tanniner, bra balanserad fruktsyra och trevlig längd. 50 % grenache, 50 % syrah.

16
+
249:-

2011 Domaine de Nalys Châteauneuf-du-Pape
Domaine de Nalys, Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike
***71813,* Terrific Wines, 14,5 %**
Dov, örtig doft av "brett", stall, kompost, plåster, mjuk pepparkaka, björnbär, mörka plommon och lavendel. Generös smak av mörka bär, pigg fruktsyra och lagom torra tanniner samt medelstor kropp. 48 % grenache, 34 % syrah, 18 % counoise, mourvèdre, cinsault, muscardin, vaccarése och terret noir.

14,5
-
279:-

2014 Jean-Claude Boisset Santenay
J C Boisset, Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrike
***72539,* Giertz Vinimport, 12 %**
Medelfyllig, stram doft av sandelträ, unga jordgubbar, lingon, mandelkaka med bigarråer och ett stänk ek. Ung smak med hög/"grön" fruktsyra, lätt kropp och lågmälda, torra tanniner.

15
-
329:-

2015 Jean-Claude Boisset Ladoix Premier Cru Hautes-Mourottes
Jean-Claude Boisset, Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrike
***78810,* Giertz Vinimport, 13 %**
Rund, solvarm, saftig doft av jordgubbar, röda körsbär, ett stänk läder, choklad och lite salmiak. Intensivt anslag i smaken med hög fruktsyra, knappt medelfyllig kropp och måttfulla, torra tanniner. Ännu alldeles för ungt.

16,5
=
449:-

2014 Jean Claude Boisset Gevrey-Chambertin
Jean-Claude Boisset, Côte de Nuits, Bourgogne, Frankrike
***73873,* Giertz Vinimport, 12,5 %**
Mullrande, ganska utvecklad, komplex, animalisk doft av mörka bär, lagom rostad ek, rödbeta, blod, kaffe, choklad och fin pinot-kryddighet. Fyllig smak med frisk fruktsyra och lagom bett i de avrundade tanninerna, medelstor kropp och utmärkt längd.

17
879:-

2013 Jean-Claude Boisset Chambolle-Musigny Premier Cru Les Charmes
Jean-Claude Boisset, Côte de Nuits, Bourgogne, Frankrike
***79850,* Giertz Vinimport, 12,5 %**
Aromatisk, utvecklad, komplex doft av lätt multna jordgubbar, fin pinot-kryddighet, vanilj och ett stänk stjärnanis. Smakrikt med en hög, ren fruktsyra, mera dämpade, torra tanniner, ganska lätt kropp med silkeslen textur, viss smörighet och en stringent, lång eftersmak.

11,5
=
79:-

2013 Maggio
Vino Veritas, Piemonte, Italien
***76790,* Iconic Wines, 13,5 %**
Lätt syltig, fruktig doft med röda bär, rök och ett uns ek. Medelfyllig fruktig, lite stram smak med viss bitterhet, syrlig syra och rättfram struktur. Barbera, dolcetto, cabernet sauvignon, syrah och merlot.

12
=
89:-

2015 Masso Antico Primitivo Appassito
Schenk Italia, Salento, Italien
***83824,* Chris-Wine Sweden**
Söt doft av dadlar, russin och choklad. Ganska fyllig smak med känsla av torkad frukt, viss sötma, måttlig syra och en aning bitterhet i eftersmaken. 100 % primitivo.

11
-
750:-/
6x750 ml

Marzemino Veneto
Cantina Colli Euganei, Colli Euganei, Veneto, Italien
***76002,* Cantina del Re**
Fruktig doft av skogsbär och jordgubbar med inslag av jäst, lite choklad och blodapelsin. Lätt, pärlande, sötfruktig smak med låg syra och kort, enkelt slut. 100 % marzemina nera.

13
=
256:-/
2x750 ml

2014 Roma Rosso
Cantina Castello di Torre in Pietra, Roma, Lazio, Latium, Italien
***72344,* Nygrens Hyrservice, 13 %**
Frisk doft av körsbär, torkade örtkryddor och kaffe. Medelfyllig, stram, helt torr smak med bestämda syror, torra tanniner och friskt avslut. 50 % montepulciano, 35 % cesanese, 15 % övriga druvor.

12,5
-
834:-/
6x750 ml

2016 Chianti La Ginestra
Stefano Farino, Chianti, Toscana, Italien
***72432,* Winebee, 13,5 %**
Utvecklad doft av körsbär och röda bär. Knappt medelfyllig smak med hög fruktsyra, diskreta tanniner och viss frukt i den ganska korta eftersmaken. 90 % sangiovese, 10 % canaiolo.

13,5
=
834:-/
6x750 ml

2012 Solers Le Bocce
Stefano Farina, Toscana, Italien
***70621,* Winebee, 13,5 %**
Aromatisk, örtig, relativt utvecklad doft av mogna körsbär, choklad, läder, kanel och sötmandel. Ganska tillgänglig smak med pigg fruktsyra och torra, polerade tanniner, knappt medelfyllig kropp med trevlig smörighet och något bittert avslut. 90 % sangiovese, 10 % merlot.

14
=
159:-

2015 Tirreno Marchesi Mazzei
Marchesi Mazzei, Maremma, Toscana, Italien
***72939,* The Wineagency, 13,5 %**
Ung, fruktdriven doft av svarta vinbär, mörka plommon, viol, ett stänk tallbarr och svart lakrits. Ung, ren, drygt medelfyllig smak med generös mörk frukt, sandiga tanniner och frisk fruktsyra i bra balans. Välgjort vin med bra lagringspotential. 65 % cabernet sauvignon, 20 % alicante, 10 % cabernet franc och 5 % petit verdot.

14,5
=
1074:-/
6x750 ml

2014 Boccatone
Tabarrini Giampaolo, Montefalco, Umbrien, Italien
***79615,* Winebee, 15 %**
Mörk, tät, fruktig doft av rostat kaffe, mörka körsbär, tobak, choklad och ett stänk lakrits. Varmt fruktig smak med tydlig alkohol, rondör i mittpaletten, pigga syror, aningen beska och ett varmt, långt slut. 60 % sangiovese, 25 % barbera, 15 % sagrantino.

12
-
195:-

2015 Notte di Galileo Riserva
Cantina Colli Euganei, Colli Euganei, Veneto, Italien
***72490,* Cantina del Re**
Ung, blåfruktig doft med inslag av bläck, kola, choklad, ekfatsvanilj och örter. Medelfyllig, ungt fruktig smak med strama tanniner, påtaglig beska i mittpaletten och ett ganska kort, lite vattnigt slut. 60 % merlot, 40 % cabernet sauvignon.

12,5
-
195:-

2017 Tricanus non so'
Arcania, Friuli, Italien
***Cantina* del Re**
Doft av tobak, nötter och plommon. Ganska lätt, något spritsig smak med stram karaktär, hög syra, tydlig strävhet och en känsla av körsbärskärnor i eftersmaken. 80 % refosco, 10 % cabernet sauvignon och 10 % merlot.

catawiki

catawiki.se
Europas snabbast
växande auktionshus

Auktionshuset
för vin och whisky

Fri värdering och trygg handel med en internationell publik

Catawiki är det **moderna** och **internationella** auktionshuset för speciella objekt. Med över **200 ämnesexperter** som kvalitetssäkrar och värderar objekten **digitalt** kan våra insamlingar och auktioner pågå online, dygnet runt.

Hos oss hittar du ett stort utbud av drycker från världens alla hörn.

Välkommen!

Charlotte Lidman
c.lidman@catawiki.se
08 - 12 16 07 20

Stephan Kolding
s.kolding@catawiki.se
08 - 50 92 79 52

- 14 miljoner månatliga besökare
- Över 50 000 objekt varje vecka
- Säker och trygg handel

Hämta i App Store
Ladda ned på Google Play

VINRESOR

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

FRANKRIKE:
Bordeaux, Champagne, Rhône, Languedoc-Roussillon, Loire, Bourgogne, Alsace…

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

PORTUGAL:
Dourodalen, Alentejo...

SPANIEN:
Rioja, Katalonien, Priorat...

OCH ÄVEN:
Sydafrika, Chile–Argentina, Nya Zeeland, med mera...

VI KAN MER OM VIN
Vi har skrivit nio prisbelönta vinböcker. Ojämförlig erfarenhet:
Många hundratals vinresor, och mer än 50 för Munskänkssektioner.

Fullständiga program
och massor med resetips och information på

BKWineVinresor.com

info@bkwine.com, 08-559 22 155

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

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

BKWine

Vin, kök & bar!

Vinställ Modul, byggbart 60x90 cm

Stort sortiment av vinskåp

Håll ordning med flaskhalsetikett

Dosörer 2 - 5 cl Orginalet

Grande vinställ, med eller utan dörrar

Coravin

Vinprovningsglas med väska

PROWINE NORDIC

Sedan 1996
Butik: www.prowine.se

15 = 249:-

2013 Chianti Classico Nozzole La Forra Riserva
Ambrogio e Giovanni Folonari, Chianti Classico, Toscana, Italien
***70026,* Terrific Wines, 14 %**
Generös, aromatisk, relativt utvecklad doft av körsbär, chokladdragerad mandelmassa, halm, bacon, nypon och vått läder. Smaken känns yngre med ett intensivt anslag av hög, syrlig fruktsyra, relativt strama tanniner och medelfyllig kropp. 100 % sangiovese.

13,5 + 119:-

2015 The Crossings Awatere Valley Pinot Noir
The Crossings, Marlborough, Nya Zeeland
***71083,* Giertz Vinimport, 14 %**
Yppig, aromatisk doft av mogna jordgubbar, lakritschoklad, pinje och fat. Drygt medelfyllig, lite syltig, fruktig smak av röda bär, viss kryddighet i mittpaletten, något återhållen syra och mjuk avslutning. 100 % pinot noir.

13,5 = 139:-

2013 Vivanco Crianza Tempranillo
Vivanco, Rioja, Spanien
***72685,* Robert Rask Vinhandel, 13,5 %**
Dov, kokt doft av mörka plommon, fruktkarameller, ett stänk läder, vanilj och ek. Fruktig smak av mörka bär, runda tanniner, pigg fruktsyra och drygt medelfyllig kropp. 100 % tempranillo.

14,5 = 179:-

2012 Marqués de Cáceres Reserva
Bodegas Marqués de Cáceres, Rioja, Spanien
***85112,* Domaine Wines Sweden, 13,5 %**
Harmonisk, relativt tillgänglig, örtig doft av mogna björnbär, plommon, läder och ett stänk tobak. Fyllig, balanserad smak med pigg fruktsyra, lagom runda tanniner, ganska generös kropp och ganska lång eftersmak. Tempranillo, garnacha och graciano.

Munskänkarnas vinbedömningar

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

Symbolen anger att ett vin vinner på att lagras.

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

Provare butiksviner:
Peter Axelsson, Ulf Jansson och Johan Tarmet

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

13 - 1344:- /6x750 ml

2016 100 x 100 Monastrell
Bodega Asensio Carcelén, Jumilla, Spanien
***79177,* Ametller Scandinavia, 16,5 %**
Rustik doft av mörka bär, svart lakrits, salmiak, russin, plommon, tobak och choklad. Fyllig, intensiv, rustik smak med hög, syrlig fruktsyra, påtaglig alkohol, robusta men dämpade tanniner och torkade russin i eftersmaken. 100 % monastrell.

13 - 1416:- /6x750 ml

2009 Sefardí Kosher
(Bodega Ecológica Luis Saavedra), Vinos de Madrid, Spanien
***76157,* Ametller Scandinavia, 15 %**
Bränd, mogen, nästan lite starkvinsliknande, oxiderad, örtig, kryddig doft av pinje och russin. Smakrik med mogen frukt, hög, syrlig fruktsyra och uttorkande tanniner. 100 % garnacha.

14 = 149:-

2015 Kruishof Ymer Shiraz
Bandol Import, Paarl, Western Cape, Sydafrika
***78333,* Bandol Import, 14,5 %**
Varmfruktig, tät doft av mörka bär, svarta oliver, lavendel, bouquet garni och charkuterier. Rik fruktig, ganska intensiv, fruktig smak av mörka bär och fat samt pigga syror i bra balans. 100 % shiraz.

15 = 219:-

2015 Mullineux Syrah
Mullineux Family Wines, Swartland, Western Cape, Sydafrika
***70905,* Terrific Wines, 14 %**
Ren, fruktig doft av mörka bär, svarta oliver, katrinplommon, björnbär, charkuterier, skokräm, pepprigt och livligt. Fyllig smak med generös, mörk frukt, pigg fruktsyra i bra balans med runda tanniner. Välgjort, men utan personlighet eller komplexitet. 100 % syrah.

13,5 = 139:-

2015 1000 Stories Zinfandel
Fetzer Vineyards, Kalifornien, USA
***74824,* VCT Sweden, 14,5 %**
Mörk, tät fruktig doft av björnbär, pinje, skogshallon, rök, tjära och fat. Rikt fruktig, varm, lite eldig smak, pigga syror med tydlig alkoholvärme, toner av mörka bär och en lång lite söt eftersmak. 78 % zinfandel, 14 % petite sirah, 5 % syrah, 3 % grenache lagrat på bourbon-fat.

Nätviner

Vitt vin

13,5 + 125:-

2016 Rioja Fermentado en Barrica
Martinez Lacuesta, Rioja, Spanien
***Nätvin,* Vinupplevelser Sverige, 12,5 %**
Aromatisk, rökig doft av gul frukt, mogen citron och rostad ek. Fyllig, rund smak med generös frukt, ganska måttlig, integrerad fruktsyra i en rund kropp med trevlig fetma och ek i eftersmaken. 100 % viura.

Sött vin

16,5 = 219:-/375ml

2009 Vin Santo del Chianti Classico
Borgo Scopeto, Chianti Classico, Toscana, Italien
***Nätvin,* Vinupplevelser Sverige, 16 %**
Fyllig, vacker cognacslik färg. Aromatisk, generös, nötig, komplex doft av torkad frukt, karamelliserad apelsin, chokolad, kanel, pomeransskal och ett uns högre alkohol. Fyllig, rik smak med elegant anslag av torkade fikon och russin, vital fruktsyra, balanserad alkohol, simmig kropp och lång, god eftersmak. 60 % trebbiano, 40 % malvasia.

Rekommenderad resa!

Vinupplevelser

– Prisvärda och personliga resor med hög kvalitet!

VINUPPLEVELSER

passionerad kunskap

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

Nyhet 2018 – Ribera del Duero – fantastiskt boende på femstjärnigt kloster

4-8 juni (2 platser kvar), 3-7 september/
Pris 17 590 kr från Arlanda, 17 490 kr från Köpenhamn

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

Vår klassiska och uppskattade Amaroneresa

28 april-1 maj, 6-9 september/ Pris 13 290 kr från Arlanda, 12 990 kr från Köpenhamn

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

Champagneresa – Lyxiga bubblor med fokus på småodlarna!

10-13 maj, 14-17 september *(FULLBOKAD)*, 12-15 oktober/
Pris 14 490 kr från Arlanda, 13 990 kr från Köpenhamn

Vi tar en båttur på Marne där vi intar en lunch tillsammans med vårt senaste stjärnskott, G. Pierrard. Vi provar bubbel i en Champagnebar läckert beläget uppe i ett träd med underbar utsikt, Vi gör en visit hos anrika Pommery och besöker vi vårt eget flaggskepp Maurice Vesselle i Bouzy samt Colin som har fått höga och prisvärda betyg i tidningen Munskänken.

Ribera del Duero och Rioja – Två av Spaniens giganter!

25-29 oktober / Pris 16 390 kr från Arlanda eller Köpenhamn

Kombinationsresa genom två av Spaniens främsta vinregioner. Några av resans höjdpunkter är luncher hos våra små kvalitetsproducenter Carmelo Rodero och La Emperatriz samt vingårdsbesök hos historiska Martinez Lacuesta, Vizcarra samt kultförklarade Bodegas Aalto. Vi håller en vinprovning på slottet i Peñafiel samt besök i mysiga San Vicente de la Sonsierra.

Priorat och Cava i Spanien

3-7 maj *(FULLBOKAD)*, 18-21 oktober /
Pris 13 590 kr från Arlanda eller Köpenhamn

Ni får känna på den speciella terroir som är karakteristisk för området, s k llicorella och se vinmarker med över 100-år gamla vinstockar. Vi besöker den historiska producenten Mas Martinet, och gästar våra egna producenter Celler Joan Simo, Celler Castellet och Clos Galena. Vi provar områdets egen olivolja i den hänförande byn Siurana och besöker byn Porrera som är från 1100-talet.

Amarone/Barolo/Champagne - ABC-resan med tre giganter!

24-30 september 2018 / Pris 20 290 kr från Arlanda, 19 990 kr från Köpenhamn

Tre giganter på en och samma resa, nämligen Amarone, Barolo och Champagne. Några höjdpunkter bland besöken är Maurice Vesselle, Damilano och Terre di Leone. Vi hinner med besök i Paris, Verona, Reims och Alba. Vår egen drömresa som innehåller höjdpunkterna från Piemonte, Valpolicella och Champagne.

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

12-15 april (fullbokad), 31 maj-3 juni, 18-21 oktober /
Pris 13 990 kr från Arlanda och Köpenhamn

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

Piemonteresa – Unesco, gourmet och tryffel!

12-15 april *(FULLBOKAD)*, 13-16 september *(FULLBOKAD)*, /11-14 oktober / Pris 13 290 kr från Arlanda, 12 990 kr från Köpenhamn

Toscanaresa – Temadagar i Montalcino, Bolgheri och Chianti!

19-23 april /4 platser kvar), 4-8 oktober 2018 / Pris 16 790 kr från Arlanda, 16 390 kr från Köpenhamn

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

Alla våra resor inkluderar:

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

Välkommen att läsa våra detaljerade reseprogram på:
www.vinupplevelser.se

Kontakta oss gärna för mer information på info@vinupplevelser.se eller ring oss på 0766-344 090.
Så här säger Ylva Sundkvist, ordförande för Munskänkarna Sverige 2010-2016, om våra resor:

”En vinupplevelse utöver det vanliga som jag anser vara klart prisvärd. Detta kan jag varmt rekommendera!”

Rekommenderad resa!

Bulgarien det nya spännande Vinlandet: 21-25/11

Efter fjolårets lyckade vinresa som avslutades med vin festival i Plovdiv ger vi nu fler möjlighet att besöka detta mycket spännande vinland. Bulgariens Thracian Valley tog en hedrande andra plats på listan över rekommenderade vinresmål 2017 av Wine Enthusiast. Thracian Valley har sedan dess blivit ännu bättre och charmiga staden Plovdiv blir Europas kulturhuvudstad 2019.
Regionen har en stark vin tradition, en rik historia och en mängd vingårdar. Regionen är känt för sin odling av röda druvor som Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot och den bulgariska druvsorten Mavrud. Vita druvsorter som Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat och Traminer odlas också i regionen. Resan görs i 21-25 november och kombineras med deras stora vin festival då ca 30 vinproducenter presenterar sina viner. Guide för turen är danskan Zina Sörensen och delägare av Bulgarien Wine Tours som är en full-service researrangör specialiserad på vin, mat och kultur.

Max 15 personer, för mer detaljerat program, se www.konferensbolaget.se/Bulgarien.

Pris/person i dubbelrum: 4.750:-, enkelrums tillägg 870:-
I priset ingår: 4 övernattningar och 5 dagar, dansk guide, 2 luncher, 2 middagar, 3 vinproducenter med provning, vin festival "Young Wine Parade" med över 30 vinproducenter, Guidad tur i Plovdiv till fots. Vin ingår till alla måltider.
Flyg tillkommer cirka 2.500:- och som KonferensBolaget hjälper till med.

Reseansvarig: Sverker Norrman sverker@konferensbolaget.se, 040-10 44 70, ägare till KonferensBolaget och mångårig medlem i Malmö Munskänkarna. KonferensBolaget har resegarantier av kammarkollegiet, UC Guld och mer än 20 års erfarenhet av gruppresor.

Rekommenderad resa!

Budapest och Vinresa Ungern: 10-16/9

Ungern är ett land med flertalet vinregioner, närmare bestämt 22, där unika druvor, växtlägen och vinstilar nu åter utvecklas av entusiastiska producenter. Av dessa regioner skall vi besöka de två mest kända Eger och Tokaj! Eger är vaggan för Egri Bikavér "tjurblodet från Eger". Det finns flera andra vinproducenter i Eger av högklassiga viner och där provar vi de bästa. Tokaj -Kungarnas vin behöver kanske inte någon större presentation av de söta vinerna men idag finns det fantastiska torra Tokajviner, vi provar både söta och torra. Vi bor i stadens centrum och känner av den fantastiska atmosfären och gör utflykter till de bästa vinodlarna! Efter Tokaj avslutar vi i Budapest. Vi kommer att bo på klassiska Hotel Gellert och bada termal med vattentemp på 35-40 grader. Vi besöker både Buda- och Pestsidan, såväl turistställen som ställen där turister inte går! Guide och vinkännare blir Munskänken Josef Németh som kan sitt gamla hemland och viner på sina 5 fingrar. Följ med på en vinresa till det bästa i Ungern.

Max 15 personer, för mer detaljerat program, se www.konferensbolaget.se/Ungern.

Pris/person i dubbelrum: 9.950:-, enkelrums tillägg 1.790:-
I priset ingår: 6 övernattningar, 5 luncher, 6 middagar, 6 vinproducenter med provningar, guidning Budapest, Eger och Tokaj. Allt med svensk guide, vin till alla måltider
Flyg tillkommer ca 2.500:- och som KonferensBolaget hjälper till med.

Reseansvarig: Sverker Norrman sverker@konferensbolaget.se, 040-10 44 70, ägare till KonferensBolaget och mångårig medlem i Malmö Munskänkarna. KonferensBolaget har resegarantier av kammarkollegiet, UC Guld och mer än 20 års erfarenhet av gruppresor.

Rekommenderad resa!

Mellersta/södra Spaniens pärlor: 6-11/11

I Sverige förknippar vi viner från Spanien till de norra delarna. Få känner till de fantastiska viner som produceras i de mellersta och södra Spanien. Vi vill ändra på detta har satt ihop en resa där vi under 6 dagar besöker vinproducenter av högsta klass, bla en av de mest kända vinfamiljerna i Spanien. Vi kommer bla. att besöka 3-4 bodegor i Jumilla och prova deras underbara Monastrell druva. Andra stopp blir Albacete, La Guardia(Toledo), Valdepeñas och även viner från Rueda. Även stopp på Manchego-ostfabrik. Guide blir vinkännaren Christer Pernstam som bott i Spanien drygt 25 år och arbetat med spanska vingårdar/bodegor sedan -95 och gjort åtskilliga vinturer runt om i Spanien. Vi börjar resan i Alicante och slutar i Madrid. Max 15 personer, för mer detaljerat program, se www.konferensbolaget.se/Spanien.

Pris/person i dubbelrum: 11.250:-, enkelrums tillägg 1.850:-
I priset ingår: 5 övernattningar, svensk guide, 5 middagar och 5 picoteos (lättare lunch vid provningar), 6 vinproducenter med provning, Manchego besök, Vin till alla måltider.
Flyg tillkommer ca 2.500 och som KonferensBolaget hjälper till med.

Reseansvarig: Sverker Norrman sverker@konferensbolaget.se, 040-10 44 70, ägare till KonferensBolaget och mångårig medlem i Malmö Munskänkarna. KonferensBolaget har resegarantier av kammarkollegiet, UC Guld och mer än 20 års erfarenhet av gruppresor.

Rekommenderad resa!

Resor med BKWine 2018

BKWine

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

Alltid små grupper, noga utvalda producenter, BKWines expertguide, fyra övernattningar. Perfekt för en långhelg eller att kombinera med annat turistande. Arrangerat av Britt Karlsson, BKWine, Sveriges mest erfarna vinresearrangör, vinboksförfattare (9 prisbelönta vinböcker) och vinskribent. Vi besöker personligen runt 300 vinproducenter årligen och har ett unikt kontaktnät. Vi lägger stor vikt vid att du ska få träffa de mest intressanta vinproducenterna, inte bara de mest kända varumärkena, och få en unik upplevelse med vin och mat, som varar länge.

BKWine är oberoende av alla vinimportörer och producenter, det ligger i sakens natur som vinskribenter. Därför kan vi välja ut de allra bästa besöken för dig och visa upp de mest spännande vingårdarna, utan att behöva ta kommersiell hänsyn. Vi väljer ut de vingårdsbesök som är mest intressanta för dig!

Några omnämnanden BKWine och våra resor fått:
"World's top wine tours av Travel & Leisure Magazine, världens största resetidning"
"Best wine tasting holidays, på AOL Travels topplista"
"World's best wine book for professionals liksom Sveriges bästa vinbok m fl bokpriser"

Årets vinprofil av Munskänkarna
The wine media power list, Wine Business Internationals lista över inflytelserika vinskribenter

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

Våren 2018
Kanske några sista-minuten-platser kvar på Bordeaux 25-29 april, 3 Klassiker, Champagne-Bourgogne-Chablis 2-6 maj, Toscana vin & mat 9-13 maj, Piemonte vin & mat 16-20 maj. Kontakta oss!

Hösten 2018
Alsace, 12-16 september
Alsace gör efterlängtad comeback på vårt reseprogram. Vi upptäcker nya stilar av riesling, pinot gris, pinot noir med flera druvor och njuter samtidigt av de fina byarna och den genuina gastronomin.

Valpolicella, amarone, Soave i Veneto, 12-16 september
Fokus är Valpolicella, amarone, och Soave, de två stora vindistrikten i Veneto. Både amarone och "vanlig" Valpolicella är idag mycket eftertraktade av vinentusiaster runt om i världen.

Champagne, 26-30 september
Champagne inte bara är en festdryck utan framför allt ett vin! Det upptäcker du på denna resa där vi njuter av högklassiga viner och fantastiska champagneluncher. Vi blandar stora hus med små, kreativa odlare.

Rioja, Spanien, 26-30 september
Rioja är ett spännande vindistrikt som är både klassiskt och modernt på ett sätt som vi bara hittar i Spanien. Här finns vingårdar med hisnande och spännande arkitektur. Vi börjar i Bilbao.

Toscana, vin och mat, 26-30 september
Vi bor i underbara Florens och Siena och vi besöker Chianti och Brunello di Montalcino. En förmiddag lagar vi mat tillsammans och lär oss några toskanska gastronomiska hemligheter.

Languedoc-Roussillon, 3-7 oktober
Frankrikes mest spännande region. Kvalitetsrevolutionen som regionen genomgått är unik. Här finns experimentlusta, kreativitet och framför allt en mängd mycket bra och intressanta viner.

Bordeaux, 10-14 oktober
Vinresan med pampiga slott och prestigefyllda viner. Boende i vackra staden Bordeaux. Luncherna äter vi förstås på slotten. Ett klassiskt vindistrikt att upptäcka eller återupptäcka.

Piemonte, vin & mat, 10-14 oktober
Piemonte är världsberömt för sina stora viner, med Barolo och Barbaresco i spetsen. Men också för sin gastronomi, den vita tryffeln inte minst. Tryffellunch och tryffelsafari ingår.

Loire, 10-14 oktober
Vi utgår med buss från Paris och vi besöker bl.a. Sancerre, Vouvray och Chinon. Här finns fantastiska chenin blanc och cabernet franc som nu har blivit trendiga runt om i världen.

Matresa i Italien, 17-21 oktober
En italiensk matresa som börjar i Bologna och som tar oss även till Modena och Parma. Matlagning, matbesök, vinprovningar förstås. Den italienska gastronomin förtjänar en egen resa.

Dourodalen, Portugal, 17-21 oktober
Spektakulära vingårdar och lika spektakulära viner, både Douro-vinerna och portvinerna.

Södra Rhône och Châteauneuf-du-Pape, 17-21 oktober
Klassiska Châteauneuf-du-Pape och nya stjärnor från byarna runt Gigondas och Vacqueyras står i centrum. En resa där du också får veta mycket om ekologisk och biodynamisk odling.

Apulien, Syditalien, 24-28 oktober
Italiens klack bjuder på fantastiska barockstäder och viner från bl a primitivo som i rätta händer ger komplexa och mycket intensiva viner.

Katalonien med Priorat, 24-28 oktober
Vi lär känna en ny generation ambitiösa vinodlare i en av Spaniens mest egensinniga regioner. Vi besöker Penedes med sin cava och Priorat, ödsligt och kargt men med viner som nått kultstatus.

Sydafrika, 9-19 november
Upptäck de högklassiga vinerna i detta charmiga och underskattade vinland. Besök klassikerna Stellenbosch och Franschhoek, men även nya och spännande Walker Bay. Och valskådning.

Resor vintern 2019
Chile-Argentina, jan-feb, 2019
Den mycket populära och spektakulära Sydamerikaresan tar dig med till Buenos Aires, Mendoza, Chiles spännande vindistrikt och även Valparaiso. Mer info snart. Kontakta oss.

Nya Zeeland, mars, 2019
Mer detaljer kommer snart om denna fantastiska 2-veckors-

resa som visar upp hela Nya Zeeland. Hör av dig redan om du är nyfiken. Förhandsintresset är stort.

Fakta
I priserna ingår: 4 nätter i dubbelrum, frukost, 3 gastronomiska luncher med vin (ibland ingår även middagar med vin), busstransport på plats, samtliga besök och omfattande provningar, tolkning, vinguidning och reseledning av BKWine, Sveriges mest erfarna vinresearrangör. (Långresorna innehåller givetvis mer.) Ni tar er på egen hand till respektive ort.

Specialresor
Vi organiserar även skräddarsydda resor för vinklubbar, konferensresor för företag, vinutbildning osv. Vi har t.ex. gjort ett 50-tal specialresor för ett flertal Munskänkssektioner. Vi ordnar även resor till ett stort antal andra resmål än de på programmet ovan.

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

Kontakt och mer info
Britt Karlsson: tel 08-559 22 155 eller 0033-6 80 45 35 70, bkarlsson@bkwine.com
Fullständiga reseprogram: www.BKWineVinresor.com, med mycket information, bilder och videos
Prenumerera på BKWine Brief, vårt gratis nyhetsbrev med nyheter om vin, bedömning av alla Systembolagets nyheter varje månad och med reseinformation!

Britt och Per Karlsson

PS: Gilla oss på Facebook: BKWineVinresor och BKWineMagazine!

Rekommenderad resa!

Längtar du efter annorlunda vinresa

Vin med strövtåg i Spanien med Bonito Norte/Hans Eguinoa

RESA 1. Upptäck Nya & Traditionella Rioja 8 dagar
8:e säsongen för denna resa bortom det Rioja alla kan besöka på egen hand. Vi tar dig till de familjära bodega-angelägenheterna och till hemligheterna bara ortsborna känner till. Vin, matlagning & gourmetmiddagar, deltagande vinskörd & vintramp, kultur och strövtåg som passar allas kondition! Rioja Altas vackra gyllene vinmil, är utgångspunkt för denna resa där vi upplever det genuina Nya Rioja samt dess traditionella ursprung och garanterar mest till bästa pris! Vi besöker bl.a. Riojanska Munskänken Miguel Merino, eller Rodrigo Gómez(Tierra) som startat ett helt eget projekt i Briones, familjeägda Viña Ane där Eduardo visar sina moderna Riojor som vi gifter med gudmliga vinstocksgrillade dilammskotletter. Vi lagar mat med Michelinrekommenderade Riojanska kockar som visar upp sin köksfilosofi. På resan upplever du också Bilbao där man är världsbäst på Tapas och *fine dining*, Gehrys Guggenheimmuséum, eller utflykt till Gourmet-San Sebastián. Inspirerande, lärorikt och njutbart!

FAKTA
Tid: Avgång 14-21okt 2018
Pris: 15.900 kr per person
Enkelrumstillägg 2.200kr
I priset ingår: Flygresa Arlanda/Köpenhamn- Bilbao t/r samtliga transfers i Spanien, 7 nätter i dubbelrum på 3*** hotell, 5 middagar (2 gourmetmiddagar)+vin, 4 luncher+vin, 3 matlagningskurser, recept & förkläde, vinprovningar enligt program, vinmuseum.

RESA 2. Nya Spanien–Ribera de Duero, Toro, Arribes de Duero & Vinos de Salamanca 8 dagar
En resa med vin & mat på programmet som besök i Ibéricoskinkans underbara värld, lammsteksupplevelse i Segoviaregionen, ysteribesök, lättare vandringar samt Dueroflodens magiska floddal! Flertal vindistrikt och besök! Madrid & vackra byar! En resa till Spaniens själ med underbara promenader i vacker natur med inramning av gamar, kanyons och gamla knotiga vinstockar.

Vi besöker små familjära bodegor som terroirbesatta Baden Numen, och modiga utländska entreprenörer bl.a. Charlotte Allens Alma Roja och Sara & Patxi (La Setera), som startat vinproduktion på gamla stockar i Arribes de Duero vid portugisiska gränsen där vi också får delta i vinskörd. Vi upplever några av Spaniens vackraste byar som Sepúlveda och La Alberca. Vackra staden Salamanca är Gran Final med sitt 800-åriga Universitetsfirande 2018. Salamanca, Spaniens Florens, tillsammans med Madrids bästa taverna inleder och avslutar denna fantastiska resa till Spaniens vinhjärta.

FAKTA
Tid: 8-15 okt 2018
Pris: 15.200kr per person
Enkelrumstillägg 2200kr
I priset ingår: Flygresa Arlanda/Köpenhamn- Madrid t/r samtliga transfers i Spanien, 7 nätter i dubbelrum på 3-4**** hotell, 4 luncher + 4 middagar trerätters med vin, besök & vinprovningar enligt program.

Vi ordnar även skräddarsydda resor för minimi 6 personer!
www.bonitonorte.com/svenskhornan +ìnfo & resedokumentärer.

Guide är svenske loalt boende **Hans Eguinoa**

För bokning & frågor ring +34647728361/
mejl info@bonitonorte.com

Varmt Välkommen! Hans Eguinoa & Eva Gómez-Pallete

Rekommenderad resa!

Sardiniens Vingårdar med Måns Hallqvist

Sardinen har kanske ett av Italiens mest intresanta utbud av vin och mat. Vi är en liten grupp (max 20 personer) som skall träffa människorna bakom Sardiniens bästa viner. Det blir också mycket god mat. Måns har ett unikt nätverk efter alla sina år på Sardinien och väljer sina pärlor. Det blir nästan lika mycket matresa som vinresa. Sardiniens historia, kultur och bad i Medelhavet hinner vi också med. Vår målsättning är att ni ska få många fina minnen med er hem, som räcker hela vintern. Se vår feedback med omdömen från våra gäster!

Det finns några dessertviner såsom Vernaccia di Oristano och Malvasia di Bosa, som är helt unika och har blivit utsedda till Italiens bästa viner alla kategorier. Sardinien har röda viner baserade på de spännande druvorna Cannonau (Grenache), Monica, Carignano och Bovale Sardo. Flera av de viner som vi skall prova betraktas som några av Italiens allra bästa. Vi är med och skördar årets druvor i byn Soleminis och har skördefest på vingården tillsammans med mor och dotter.

Avresedatum: 8/9 (8 dagars resa) avresa Arlanda och Kastrup
Pris per person från: 14.950 kr
Enkelrumstillägg: 1.750 kr
I resans pris ingår:
Flygresa med alla transfer, del i dubbelrum inkl. frukost i 3-stjärniga familjehotell, besök på 8 vingårdar, 8 provsmakningar av vin, 1 st provsmakning av olivolja, 4 st middagar, 6 st luncher och alla transporter och besök museet Tharros

Reseledare: Måns Hallqvist (guide på Mitt i Medelhavet), bofast på Sardinien sedan 25 år, vinentusiast med förflutet på sardisk vingård

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

Rekommenderad resa!

Vinresor med Din Vinresa

I höst har vi tre härliga resor inplanerade. Vi möter passionerade vinmakare, ni får uppleva kulinariska måltider och även lite kultur.

Vi vill ge en helhetsupplevelse som man kommer ihåg långt efter hemkomsten.

I början av september reser vi till Bordeaux därefter till Champagne där vi i år har fokus på Epernay som är årets vinort.

Vi avslutar med vackra Piemonte där vi hoppas att det även blir ett bra tryffel år.

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

Information om resor hittar ni på www.dinvinresa.se
Välkomna! Sandra Piksis & Vincent Arrhenius

Resorna fyller vi med vin, mat, kultur och lite till. Välkomna!
/Sandra & Vincent

www.dinvinresa.se
sandra@dinvinresa.se
070-586 56 83

FAKTA
Bordeaux 3/9-8/9 2018 (Fåtal platser kvar!)
Vingårdsbesök, 4-stjärnigt hotell inkl.flyg.
Pris: 18 700 kr/person i dubbelrum

Champagne 18/9-22/9 2018 Ny (Platser kvar!)
Vingårdsbesök med fokus på Epernay, 4-stjärnigt hotell, exkl. flyg. Pris: från 16 000 kr/person i dubbelrum

Piemonte 30/9-5/10 2018 (Fåtal platser kvar)
Vingårdsbesök, 4-stjärnigt hotell, exkl. flyg.
Pris: 14 300 kr/person i dubbelrum

Information om resor hittar ni på www.dinvinresa.se

Nebbiolo
- det ljuvliga matvinet

Nebbiolo ger underbara matviner med stringens och struktur. Att druvans unika, läckra dofter sedan kommer som en bonus i upplevelsen gör ju inte det hela sämre. För den här övningen har jag valt två olika barbaresco, en lite mjukare och modernare och en med lite mer struktur.

Text: Mats Burnert Foto: Kristina Berggren

Dessa två jämför vi med en nebbiolo från Ghemmedistriktet, ett mycket stramt och strukturerat vin med traditionella aromer och ett lite lättare rödbärigare vin från Novaraområdet.

Alla vinerna har hög syra och dessutom en relativt hög strävhet. De är läckra matviner just på grund av strukturen och de gör sig oerhört bra tillsammans med enkla tillbehör såsom lufttorkade skinkor och hårdostar.

Den här gången blir det två rätter. Som förrätt en tryffelpasta som smakar Piemonte till hela sitt väsen och som lätt blir en varmrätt om man ökar på mängderna. Sedan har jag reviderat en annan klassisk piemontesisk rätt – en variant av brasato, grytstek som marinerats och kokats i barbaresco – Brasato al Barbaresco.

Viner
2015 Colline Novaresi Nebbiolo, Madonna dell'Uva (nr 2025, pris 99 kr)
2009 Ghemme, Torraccia del Piantavigna (2339, 169 kr)
2012 Barbaresco, Livio Pavese (5337, 169 kr)
2013 Barbaresco Reyna, Michele Chiarlo (BS70119, 329 kr)

Vin nr 4 är från beställningssortimentet, då det saknas viner på den nivån i ordinarie sortiment hos Systembolaget. Tyvärr blir ibland det ordinarie sortimentet för begränsat – inte minst på vissa typiska viner. Då jag vill beskriva temat korrekt tar jag därför emellanåt viner från beställningssortimentet.

Samtliga viner karaktäriseras av hög syra och tydlig strävhet. Vinet från Novaraprovinsen är förstås lite lättare men också lite mer bärigt och mineraligt i karaktären samtidigt som strävheten inte är riktigt lika stor som i de andra vinerna. Ghemme-vinet är det stramaste med en mycket tydlig och hög strävhet som mest markerade egenskap och definitivt ett matvin!

Livio Paveses Barbaresco är egentligen lika strävt och har samma höga syra men också en större fyllighet. Därmed känns strävheten också mjukare och vinet upplevs inte som lika torrt. Harmoniskt även utan mat. Michele Chiarlos Reyna är lite mer klassisk i sin stramhet men ändå en förhållandevis modern barbaresco. Här blir det mer av allt – syra, strävhet och fyllighet.

Samtliga viner har också en karaktäristisk bitterhet. Maten vi lagar dämpar strävheten rejält och då blir bitterheten enkelt balanserad av samma mat.

Tryffelpasta
Ca 300 g färsk taglioni eller tagliatelle
10 g svart tryffel (finns att köpa i små glasburkar i saluhallar om du inte får tag på färsk)
1 1/2 msk tryffelolja
50 g parmesanost
50 g smör
salt
ca 1 msk hackad persilja

Koka pastan tills den är al dente.
Riv parmesanosten. Hyvla tryffeln och spara i en skål så länge. Ta ca ¼ del och grovhacka den. Smält smöret i en panna, lägg i den hackade tryffeln och låt den blir varm.

Ta upp pastan med tång eller slev och lägg i pannan. Slå på ca ½ dl av pastavattnet. Tillsätt den rivna osten, strö över den hackade persiljan och ringla över ca 1 msk tryffelolja. Rör runt i pastan så att osten fördelas och smälter. Pastan ska inte vara mer än en minut i pannan för att inte bli överkokt.

Lägg upp pastan på förvärmda tallrikar, droppa några droppar tryffelolja över varje tallrik och strö över den hyvlade tryffeln. En perfekt förrätt eller varmrätt!

Nebbiolo och tryffelpasta
Fylligheten den stora skillnaden på vinerna. Denna rätt är relativt fyllig och smöret och oljan bidrar till att dämpa syror och strävhet.

Novaresivinets höga syra dämpas ordentligt liksom strävheten och därmed lyfts kroppen lyfts fram. Vinet blir något mjukare och de röda bärtonerna kommer bättre fram.

I Ghemmevinet får vi samma effekt på syra och strävhet samtidigt som vinet har lite tryffelaromer i doften som läckert följer matens doft. Vinet är dock fortfarande relativt stramt och frukten något knuten.

Livio Paveses Barbaresco balanserar bra, bättre än Ghemmevinet, men upplevs lite stramare än det var utan mat, dvs. fylligheten i vinet dämpas en hel del.

Barbaresco Reynas syra och strävhet dämpas, liksom fylligheten. Men vinets större fyllighet gör ändå att det bibehåller fyllighet och fruktkänsla och vinet är i bra balans med maten. Även här har vi lite tryffeldofter som smälter fint ihop med tryffeln i maten.

Sammantaget: Novaresivinet lyfter sig med maten, Ghemmevinet också, om än inte lika mycket. Barbaresco Reyna är det mest balanserade av vinerna tillsammans med maten och behåller karaktär men på ett mjukare sätt. Paveses Barbaresco är godkänd men tappar lite av balansen.

Brasato al Barbaresco med mandelpotatisstomp, 4 pers.

1 kg innanlår från nöt (stek går också bra)
1 flaska nebbiolo
4-5 morötter, hälften i marinaden, hälften som tillbehör
1 gul lök
1-2 selleristjälkar
2 röda paprikor, en till marinad/gryta, en som tillbehör
1 lagerblad
1 klyfta vitlök
kalv- eller oxfond/buljong
olivolja
smör
salt och grovmalen svartpeppar
broccolibuketter – 2-3 per person
Ca 1/2 kg mandelpotatis
½ dl grädde
salt
vitpeppar

Lägg köttet i en skål (eller gryta) lagom anpassad för köttbiten. Häll över ca halva flaskan av vinet, finhacka vitlöken och tillsätt den tillsammans med lagerblad, rosmarin, salt och peppar och avsluta med en skvätt olivolja. Låt marinera (kallt eller svalt) över natten.

Hacka löken. Ta upp köttet ur marinaden, låt rinna av en stund och klapptorka sen med en kökshandduk. Krydda med nymalen peppar.

Hetta upp lite olja och smör i grytan och bryn köttet runt om. Tillsätt de hackade grönsakerna och låt dem försiktigt brynas med. När de är något mjuka slås marinaden i grytan tillsammans med 2-3 dl oxbuljong. Koka upp och låt det hela sjuda i två timmar. Titta till grytan och tillsätt mera vin efter behov.

Skala mandelpotatisen, koka i saltat vatten i ca 20 minuter tills den precis blivit mjuk. Häll av vattnet och mosa potatisen tillsammans med salt, peppar och lite grädde, detta görs i lagom tid till serveringen.

Efter ca 2 timmar är köttet mört och tas ur grytan för att svalna.

Kör kokvätskan med grönsaker i en matberedare. Koka slurryn tills den får en mer såsliknande konsistens.

Under tiden skivas köttet upp i ca 1 cm tjocka skivor. Skiva paprikan och dela morötterna i ca 3-4 mm tjocka skivor på längden. Förkoka paprika, morötter och broccolibuketterna 4-5 min i saltat vatten.

När såsen är klar läggs köttet tillbaka i grytan, såsen slås över och det hela värms försiktigt till ät-temperatur. Lägg samtidigt de förkokta grönsakerna i en panna med en stor klick smör och bryn dem.

Hur fungerar då vinerna?

Alla fungerar bra. Som väntat blir det lättaste vinet, Colli Novaresi, aningen lätt och mycket av frukten försvinner i mötet med maten, men strukturen i vinet hanterar det hela bra. Ändå gott! Ghemmevinet rundas av fint och även här är strukturen i vinet utmärkt. Vinet blir mer tillgängligt när strävhet och syra minskar. Vinet lyfter.

Livio Paveses Barbaresco passar utmärkt med maten, vinets syra och kropp är i fin balans med rätten, de redan lite mjuka tanninerna dämpas också ordentligt. Ett lite mjukare vin vars helhet möter maten på ett fint sätt. Vinet fortsätter att smaka som det är utan mat, men aningen mjukare.

Reyna Barbaresco är lite fylligare och stramare än Paveses Barbaresco. Vinets syra och tanninstruktur rundas av liksom fylligheten. Lite av stramheten består men med en större fruktkänsla (fyllighet) än de både föregående.

Bästa kombinationen i min gom blir Reyna, men jag blir glad av alla fyra vinerna tillsammans med maten!

Brasaton tar lite tid men är lätt att göra mycket mat av – en rustik rätt full av smak. Pastan – en elegant rätt som går fort att göra i ordning. Helt klart ett par nebbiolorätter att njuta med ett gott nebbiolovin.

Vinets dag

Numera har det blivit lite av en tradition att Munskänkarna och Vinakademien firar Vinets Dag till minne av Sankt Vincent, vinets skyddshelgon. På Vincent-dagen, måndagen den 22:a januari, samlades 300 munskänkar på Nalen i Stockholm för att fira. Vi var några munskänkar från Norrtälje som deltog i firandet.

Ett antal punkter stod på programmet: Mats Hanzon från Vinakademien och kvällens konferencier, Mikael Mölstad, inledde med att hälsa alla välkomna och presenterade kvällens program.

Munskänkarnas ordförande, Lena Ståhl, hyllade världsmästarna i vinprovning, som tidigare presenterats i Munskänken. De fick gå upp på scenen och beskriva hemligheten bakom sin framgång. De poängterade att det krävs mycket träning och mycket spottande för att ligga på topp. Dessa fyra herrar representerar toppen av vinprovarkunnande bland alla 26 000 munskänkar i 174 olika lokalavdelningar. Lena nämnde också att Munskänkarna bildades för 60 år sedan och firar jubileum i år. Det är ett firande vi ser fram emot.

Håkan Larsson presenterade på ett målande sätt drycken champagne, samt Årets munskänksort, Épernay. Speciellt kommer vi ihåg hans beskrivning: ”att dricka champagne är som att duscha invärtes”. Håkan poängterade också att champagne inte är dyrt, men att det kostar mycket pengar. En mycket bra beskrivning.

Under kvällen kunde alla delta i en dofttävling. Där gällde det att hitta rätt druva i tre viner som var upphällda i svarta glas. Ett av vinerna, en sauvignon blanc, var det nog inte många som missade men de övriga två (chardonnay och pinot noir) var inte helt lätta. Undertecknade lyckades pricka in de två vita men gissade fel på det röda. Tre kvinnliga munskänkar fick gå upp på scenen, motta pris och folkets hyllning för att de träffat helt rätt.

Munskänkarna har ett kontinuerligt arbete och ger restauranger ett erkännande genom att dela ut 1-4 druvklasar, beroende på hur pass bra man är när det gäller vin. Upp emot 160 olika restauranger har hittills fått ta emot en utmärkelse. Varje år utses också Årets vinkrog. Theres Larsson från Cloud Nine i Stockholm fick ta emot årets utmärkelse, bland annat för att man på kort tid gått från två till fyra druvklasar i betyg. När ni går på restaurang, håll utkik efter Munskänkarnas druvklasesymbol. Ju fler klasar, desto bättre vinsortiment och vinkunnande har man på restaurangen.

Årets munskänksviner i olika kategorier utsågs också. Det borde väl vara ”ingen nämnd, ingen glömd”, men vi måste ändå framhäva vår personliga favorit, Pol Roger 2008 Vintage, som vann i klassen ”Bästa mousserande vin”. Inget ont om vinerna i de andra klasserna men det är ju ändå Épernay som är årets vinort. Vill man läsa mer om årets munskänksviner finns de presenterade i Munskänken nr 8 2017.

Större delen av kvällen gick åt till att mingla runt bland borden där 15 olika importörer presenterade sina viner. Trängseln var stor men humöret var ändå gott, liksom vinerna. Själva koncentrerade vi oss på att prova olika champagner. Ett stort tack till importörerna som hade så många olika att erbjuda.

Ett stort tack också till arrangörerna för en trevlig kväll. Vi hoppas vi ses nästa år igen och att vi blir så många att det blir i Globen.

Arne Olsson/Solbritt Öjemyr

SM i blindprovning

Det hör till att i samband med firandet av Sankt Vincent också köra ett SM i blindprovning. Den här gången ställde fem lag upp: Vinskribenterna som var försvarande mästare, Systembolaget, Sommeliererna, Vinklubben Au Zone och Munskänkarna. Vårt lag bestod av två tvåmannalag, ett från Lund och ett från Växjö.

Tävlingen gick som vanligt ut på att blint identifiera 12 viner, ett mousserande och fem vita i en första flight och sedan fem röda och ett starkvin i nästa flight. Maximalt kunde man ta 25 poäng per vin fördelade på 10 p för dominerande druvsort, 5 p för rätt land, 5 p för rätt region, 3 p för producent och 2 p för årgång, dvs. samma system som används vid VM i blindprovning där ju Munskänkarnas lag blev världsmästare i höstas.

Följande viner provades:
Veuve Fourny & Fils Blanc de Blancs Brut Premier Cru, Champagne, Frankrike
2016 Langenlois Grüner Veltliner, Jurtschitsch, Kamptal, Österrike
2016 Anselmo Mendes Alvarinho Contacto, Vinho Verde, Minho, Portugal
2016 McManis Viognier, Kalifornien, USA
2016 Roger Champault Sancerre Les Pierris, Loire, Frankrike
2012 Marqués de Murrieta Capellanía Rioja, Spanien
2014 Perrot-Minot Bourgogne Rouge Vieilles Vignes, Bourgogne, Frankrike
2000 Château du Tertre, Margaux, Bordeaux, Frankrike
2015 Trinity Hills Gimblett Gravels Syrah, Hawke's Bay, Nya Zeeland
2014 Viña Pedrosa Crianza, Ribera del Duero, Spanien
2013 Nipozzano Chianti Rúfina, Toscana, Italien
1985 Gérard Bertrand Rivesaltes Ambré, Languedoc-Roussillon, Frankrike

I den första omgången visade sig champagnen och sancerrevinet vara lättast medan lagen bara tog ströpoäng på vinho verden. I halvtid ledde Munskänkarna före Au Zone och somelliererna som delade andra platsen medan Vinskribenterna och Systemet sladdade.

Munskänkslaget från vänster: Björn Lang, Växjö Marina Bäckström, Lund Ola Flygt, Växjö och Jörgen Bergengrip, Lund

I den andra omgången tog lagen mest poäng på Château du Tertre och Viña Pedrosa medan starkvinet visade sig vara lika svårt som vinho verden. Här gjorde Systemet en remarkabel upphämtning och var näst bäst i heatet. Munskänkarna höll undan och vann på 169 p före Au Zone 149 p, Somelliererna 134 p, Systemet 121 p och Vinskribenterna 94 p.

Ulf Jansson

Alkohol är beroendeframkallande

Så gör vi på Skaftö

Hej! Här kommer lite skryt från mig som är ordförande i Munskänkarnas Skaftösektion. Först lite fakta: Antalet innevånare på ön i ålder mellan 20-85 år är cirka 1100. Av dem är 135 medlemmar. I maj firar vår sektion 15-årsjubileum.

När du blir munskänk på Skaftö får du ett välkomstbrev som handlar om hur du på bästa sätt ska trivas. Munskänkarna hos oss har två syften: Först lära sig om vin och få ökade kunskaper men också ha ett socialt utbyte. Som munskänk på Skaftö får du både ett intresse och en tillhörighet!

Vi har roligt i vår sektion. Det märks framförallt i deltagandet på våra olika kurser och provningar. 70 % har deltagit i en eller flera kurser, 60 medlemmar har avlagt 1-betygsprov och 15 2-betygsprov. Många har också deltagit i Munskänkarnas druvkurser, vin & matkursen och mousserandekursen.

Utöver munskänkarnas ordinarie kursutbud har vi alltid en studiecirkel på gång under vinterhalvåret. Så här kan det gå till: Anmäl intresse. Du får välja en druva eller ett distrikt, och sedan presentera och leda provningen! I år har vi 33 deltagare. Detta har blivit ett bra sätt att upprätthålla kompetensen och dessutom väcka intresse för 2-betyget.

Medlemmarna är på olika sätt delaktiga i sektionens provningar och utbildningar. Vi är alla indelade i 10 olika grupper (12-15 medlemmar per grupp) och varje grupp har hela ansvaret för att arrangera provningar enligt ett rullande schema. Varje år genomförs sju provningar. Gruppens uppgift är då att bestämma tema och ta fram provningsledare, beställa vin, boka lokal, skriva inbjudan, fixa maten själv eller via catering, se till att budgeten hålls (inte minst viktigt), utvärdera och sammanfatta provningen och dokumentera för kommande provningar.

Till hjälp för grupperna finns mallar med utvärdering av träffarna. Vi ordnar också träffar för dem som är sammankallande i grupperna, där vi tar upp det som kan vara problematiskt.

Vi brukar prata om nyttan av ”avknoppningar” hos oss. Det händer saker på grund av Munskänkarna: Grupperna måste träffas för att komma överens om vad deras provning skall innehålla, prova vinerna innan och så vidare. Detta görs hemma hos varandra. Om man inte har plats får man hyra lokal, kostnad för detta tas senare med i budgeten för provningen.

Vin & matkursen har fått många avknoppade grupper: Man träffas hemma hos varandra, turas om att laga mat och alla tar med sig ett passande vin till den mat som är föreslagen.

Våra provningar har varit konventionella, men också bjudit på kreativa initiativ: Båttur med skaldjur och olika passande viner, nygrillat Skaftölamm och viner därtill och kräftor i sjöbodar med olika ostar och viner.

Åsa Björneld
Stolt över allt arbete och engagemang som finns hos Skaftö Munskänkar

50° RIESLING

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

Namnet 50° Riesling har sin förklaring. Raktigenom vinodlingarna går nämligen den 50:e breddgraden, den gräns som anses vara den nordligaste för att odla druvor till kvalitetsvin. Och riesling är en av de mest eleganta och lagringsdugliga av de gröna druvsorterna.

PRISVÄRD!
Allt om Vin, 2018

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

50° Riesling Trocken
Nr 5824. 12% vol.
750 ml. 94 kr.

50grad-riesling.de/en
www.henkell-sverige.se

Alkohol kan skada din hälsa.

Upplev matens och vinets paradis i italienska Apulien

Hyr "Il Castelletto"

- Barbro Guacceros "lillslott" utanför Bari

"Lillslottet" rymmer upp till åtta vuxna i fyra rymliga sovrum, tre badrum, ett välutrustat lantkök och två stora salonger. Boende får även tillgång till Barbros stora trädgård, pool och trädgårdshus med grillplats. Matlagningskurser, vinprovningar och besök hos vinproducenter organiseras efter förfrågan.

Mer information på:
www.barbroguaccero.it/lillslottet

Wineandbarrels.se
Allt det läckra till ditt vin

Ditt vin förtjänar den bästa utrustningen

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

Aktuella resor 2018

CHAMPAGNE 4/4 – 8/4
Reseledare och arrangör: BKWine

CHAMPAGNE & PARIS
Resa 1: 9/4 – 14/4 *FULLBOKAD*, Resa 2: 7/5 – 12/5
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

ALSACE Resa 1: 12/4 – 15/4 *FULLBOKAD*, Resa 2: 31/5 – 3/6, Resa 3: 18/10 – 21/10
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

PIEMONTE Resa 1: 12/4 – 15/4 *FULLBOKAD*, Resa 2: 13/9 – 16/9 *FULLBOKAD*
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

TOSCANA Resa 1: 19/4 – 23/4, Resa 2: 4/10 – 8/10
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

RIOJA & BILBAO 22/4 – 27/4
Arrangör: Din Vinresa
Reseledare: Sandra Piksis och Vincent Arrhenius

SAN FRANSISCO & NAPA VALLEY 23/4 – 3/5 *FULLBOKAD*
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

BORDEAUX 25/4 – 29/4
Reseledare och arrangör: BKWine

VALPOLICELLA/AMARONE/SOAVE 25/4 – 29/4
Reseledare och arrangör: BKWine

AMARONE Resa 1: 28/4 – 1/5, Resa 2: 6/9 – 9/9
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

3 KLASSIKER: CHAMPAGNE/BOURGOGNE/CHABLIS 2/5 – 6/5
Reseledare och arrangör: BKWine

PRIORAT & CAVA
Resa 1: 3/5 – 7/5 *FULLBOKAD*, Resa 2: 18/10 – 21/10
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

TOSCANA, VIN & MAT 9/5 – 13/5
Reseledare och arrangör: BKWine

CHAMPAGNE Resa 1: 10/5 – 13/5, Resa 2: 14/9 – 17/9 *FULLBOKAD*, Resa 3: 12/10 – 15/10
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

PIEMONTE; VIN & MAT 16/5 – 20/5
Reseledare och arrangör: BKWine

SARDINIEN 26/5 – 2/6
Arrangör: Upplevelseresor Italien Sardinien
Reseledare: Måns Hallqvist

BORDEAUX Resa 1: 28/5 – 2/6, Resa 2: 3/9 – 8/9
Arrangör: Din Vinresa
Reseledare: Sandra Piksis och Vincent Arrhenius

RIBERA DEL DUERO Resa 1: 4/6 – 8/6, Resa 2: 3/9 – 8/9
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

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

SARDINIEN 8/9 – 15/9
Arrangör: Upplevelseresor Italien Sardinien
Reseledare: Måns Hallqvist

BUDAPEST & UNGERN 10/9 – 16/9
Reseledare och arrangör: Konferensbolaget

ALSACE 12/9 – 16/9
Reseledare och arrangör: BKWine

VALPOLICELLA/AMARONE/SOAVE 12/9 – 16/9
Reseledare och arrangör: BKWine

RHÔNEDALEN 17/9 – 22/9
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

CHAMPAGNE 18/9 – 22/9
Arrangör: Din Vinresa
Reseledare: Sandra Piksis och Vincent Arrhenius

AMARONE/BAROLO/CHAMPAGNE 24/9 – 30/9
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

CHAMPAGNE 26/9 – 30/9
Reseledare och arrangör: BKWine

RIOJA 26/9 – 30/9
Reseledare och arrangör: BKWine

TOSCANA VIN & MAT 26/9 – 30/9
Reseledare och arrangör: BKWine

PIEMONTE 30/9 – 5/10
Arrangör: Din Vinresa
Reseledare: Sandra Piksis och Vincent Arrhenius

RIOJA & SAN SEBASTIAN 1/10 – 6/10
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

LANGUEDOC-ROUSSILLON 3/10 – 7/10
Reseledare och arrangör: BKWine

NYA SPANIEN 8/10 – 15/10
Reseledare och arrangör: Bonito Norte/Hans Eguinoa

BORDEAUX 10/10 – 14/10
Reseledare och arrangör: BKWine

PIEMONTE VIN & MAT 10/10 – 14/10
Reseledare och arrangör: BKWine

LOIRE 10/10 – 14/10
Reseledare och arrangör: BKWine

NYA & TRADITIONELLA RIOJA 14/10 – 21/10
Reseledare och arrangör: Bonito Norte/Hans Eguinoa

MATRESA ITALIEN 17/10 - 21/10
Reseledare och arrangör: BKWine

DOURODALEN 17/10 – 21/10
Reseledare och arrangör: BKWine

SÖDRA RHÔNE & CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 17/10 – 21/10
Reseledare och arrangör: BKWine

NORRA PORTUGAL 18/10 – 22/10
Reseledare och arrangör: BKWine

RIBERA DEL DUERO & MADRID 22/10 – 27/10
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

APULIEN 24/10 – 28/10
Reseledare och arrangör: BKWine

KATALONIEN MED PRIORAT 24/10 – 28/10
Reseledare och arrangör: BKWine

RIBERA DEL DUERO & RIOJA 25/10 – 29/10
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

BORDEAUX 5/11 – 10/11 *FULLBOKAD*
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

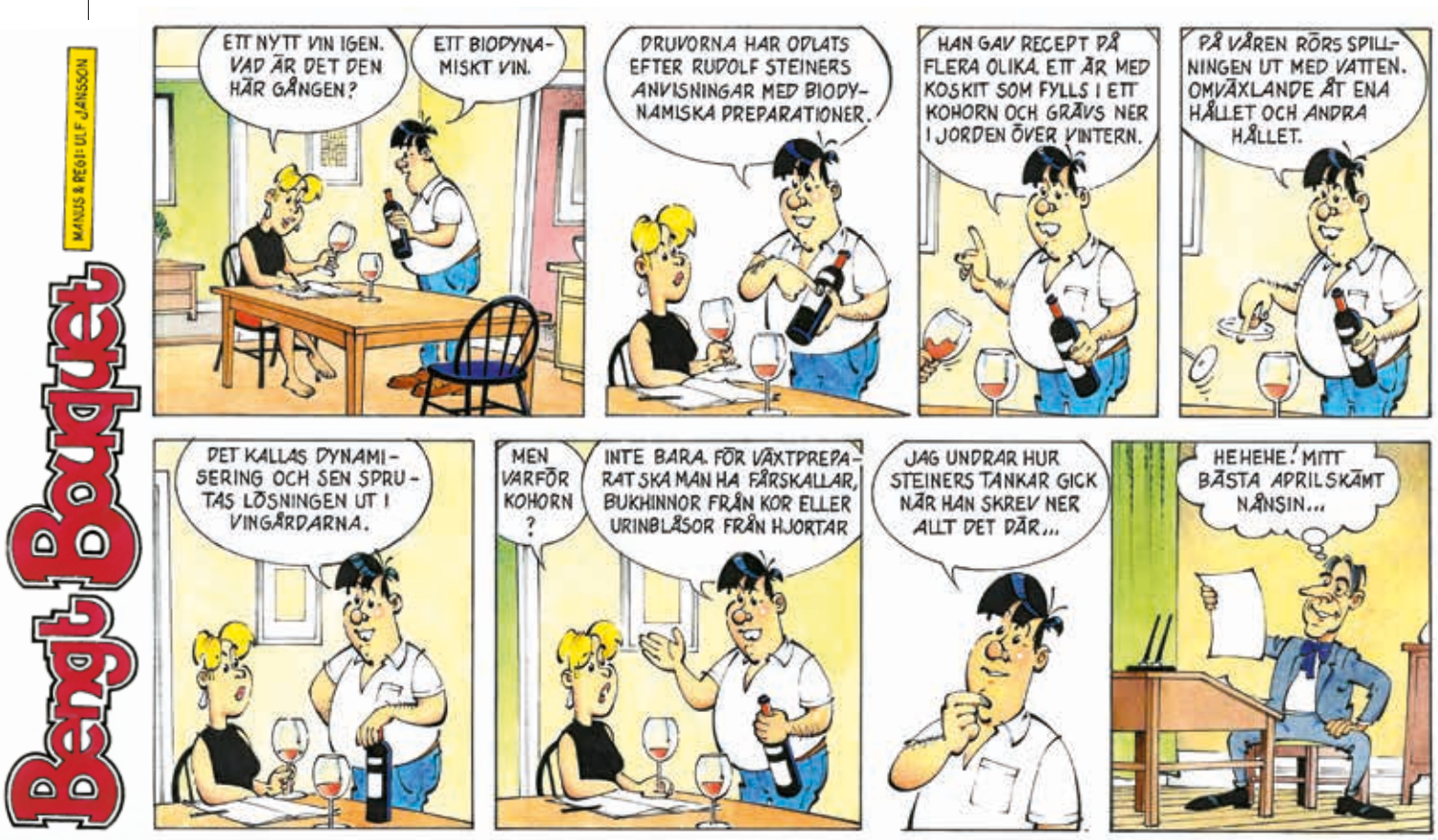
MELLERSTA & SÖDRA SPANIEN 6/11 – 11/11
Reseledare och arrangör: KonferensBolaget

SYDAFRIKA 9/11 – 19/11
Reseledare och arrangör: BKWine

BULGARIEN 21/11 – 25/11
Reseledare och arrangör: Konferens-Bolaget

CHILE-ARGENTINA jan-feb 2019
Reseledare och arrangör: BKWine

NYA ZEELAND, mars 2019
Reseledare och arrangör: BKWine



Njut av spännande vinupplevelser från en av Toscanas absoluta topproducenter

Serveras till eleganta rätter som mörkt grillat kött med rödvinsreduktion, vildsvinsragu eller confiterad anka. Eller kanske nå nya smaksensationer till en välvald lagrad ost. Lufta gärna en timme på karaff före servering så dessa eleganta viner får komma till sin fulla rätt!

Betyg & Utmärkelser

Rigoleto:
James Suckling 90 p.
Wine Spectator 88p.

ColleMassari:
James Suckling 91p.
Wine Spectator 90p.

Bolgheri:
James Suckling 94p.
Robert Parker 92p.

Grattamacco:
Gambero Rosso tre Bicchieri
James Suckling 92p.

Rigoleto 2014
157 kr EKO Artnr. 72628
Friskt och bärigt av mörka körsbär och björnbär balanserat med mjuka tanniner och fin längd.

ColleMassari Riserva 2014
194 kr EKO Artnr. 76795
Härligt aromatiskt av röda körsbär och jordgubbar med inslag av kryddor, örter och tobak med mjuka tanniner.

Castello ColleMassari

Bolgheri 2016
250 kr EKO Artnr. 76671
Svarta vinbär, mogen mörk frukt och söt lakrits med sandiga tanniner och ton av lavendel, kaffe och tobak med bra längd. Lagringsbar till år 2027.

Grattamacco Superiore 2014
624 kr EKO Artnr 71791
Svarta vinbär och mörka körsbär med inslag av örter och läder, mineral och balsamiska toner i långt komplex avslut. Lagringsbar till år 2030.

Grattamacco

JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Posttidning B
Returadress: Förlaget Apéritif AB,
Stenslingan 1, 182 38 Danderyd

ALLESVERLOREN TINTA BAROCCA

KRYDDIG SMAK MED FATKARAKTÄR, INSLAG AV BJÖRNBÄR, KANEL, KÖRSBÄR, KAKAO OCH VANILJ.

SERVERAS TILL RÄTTER AV LAMM, NÖTKÖTT- ELLER VILT, GÄRNA GRILLAT.

ALLESVERLOREN TINTA BAROCCA
ART.NR 12002, ÅRGÅNG: 2015, 14%VOL, 750ML, 135KR
VIN FRÅN SYDAFRIKA

janake®
WINE GROUP
www.janake.se