

Med passion för vin och mat

ALLT OM

Vin

NYA

Allt om Vin!

Sveriges största
vinmagasin

5 2015 | PRIS 75 KR | 8,55 EURO | 95 NOK

ETT SÄKERT
VÅRTECKEN:
Krispig riesling
till läcker färskost

Vi smakar
på förstklassiga
ALENTEJO

Mischa Billing:
"Vin är ingen
mänsklig rättighet"



Grönt är skönt

Vi testar ekovin | Bästa köpen | Naturvinstrenden

TIDSAM 4535-05



7 388453 507509

05

Pol Roger välkomnar våren!



POL ROGER Brut Réserve • 375ml 217kr 750ml 399kr 1500ml 789kr • Art.nr.7549

POL ROGER Blanc de Blancs • 750ml 599kr • Art.nr. 88285

POL ROGER Brut Vintage • 750ml 515kr • Art.nr. 7536

WARD WINES WWW.WARDWINES.SE

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



Äntligen färskost!
Läs vår hyllning på sidan 14.

VÅRKÄNSLOR

5 Välkommen

11 Glasklart

Nyheter om dryck, mat och prylar.

14 Tilltugg: Vårens färskost

Njut av riesling till läckra ostar.

20 Profilen: Mischa Billing

24 Vinvärlden: Alentejo

Upptäck Portugals okända pärla.

31 Håkan Larssons vin & mat

Personliga favoriter och smarta tips.

34 Historien bakom

Framgångssagan Villa Sandahl.

39 Stor special: Gröna vågen

Ekofynd & naturvinstrend.

53 Vinspaning

Linda Stensen om det bästa just nu.

55 Vin & mat: Regissörsvillan

62 Vinresan: Bordeaux

66 Ulrika möter: Johan Lidby

Vinimportören om sin passion.

70 Trendspaning: London

Väga varmkorv till champagne.

73 Restaurangguide

Mikael Mölstad om klassiska krogar.

74 Guide: Vinshopping

Bartips från Florens, Milano och Rom.

78 Vingården

Erica Landin provar på vinmakeri.

82 Fredagsvinet

Riesling till halstrad lax.

84 Vinklubben provar

Ordna en provning med Douroviner.

87 TEST: Säsongens alla fynd

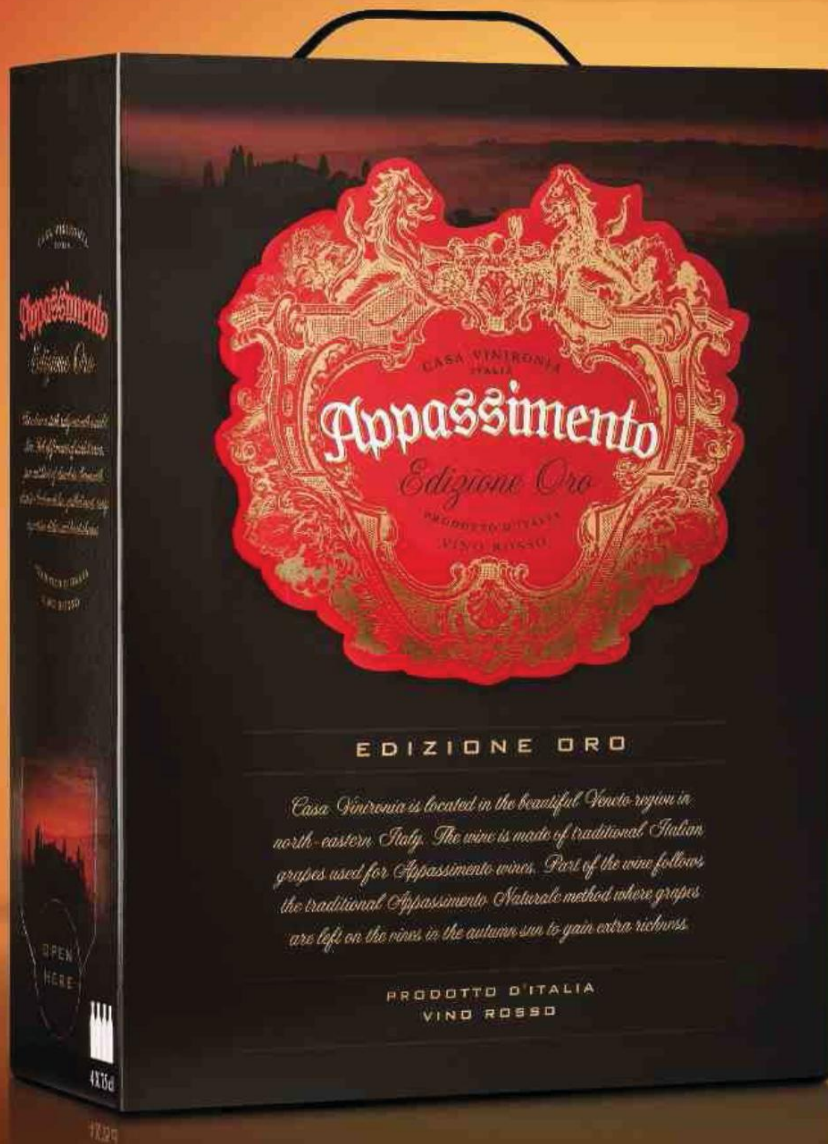
98 Sista ordet

Bengt-Göran Kronstams krönika.



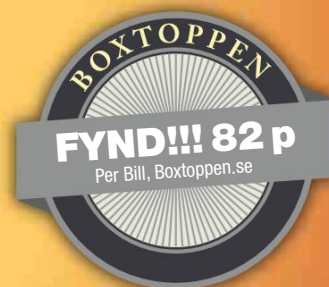
CASA VINIRONIA APPASSIMENTO

BRA KÖP
- MYCKET FÖR PENGARNA
arbetarbladet.se 19 juni 2014



FRÅN AMARONEPRODUCENTEN CASA VINIRONIA

Vinet är gjort enligt appassimento-metoden där utvalda druvor får uppnå perfekt mognad och torka i den varma höstsolen. Resultatet ger ett generöst vin med en fyllick karaktär som påminner om Amaroneviner. Med inslag av mörka körsbär, choklad, örter och fat passar Casa Vinironia Appassimento utmärkt till rustik italiensk mat, klassiska rödvinsrätter och lagrade ostar.



CASA VINIRONIA APPASSIMENTO
NR 2109, ALK 14,5%, PRIS 207 KR, 3000 ML

CASA VINIRONIA RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE
NR 74328, ALK 13,5 %, PRIS 101 KR, 750 ML

CASA VINIRONIA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
NR 70856, 15% PRIS 181 KR, 750 ML

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



Bubblor att minnas

DET HÄR MED VINUPPLEVELSER. Sedan jag blev chefredaktör för Allt om Vin har jag ofta fått höra om dessa. Ni vet, stunder av vinlycka som bjuder på något alldeles extra, något att berätta om och njuta av långt efter det att glaset är tomt. Våra kära vinredaktörer brukar vara bra på det här och får något skimrande i blicken när vissa viner kommer på tal. Som Kronstam när han förra året fick njuta av den förnämaste riesling på en exklusiv provning i Rheingau. Sann inspiration förstås!

Själv har jag sedan vi sågs haft en riktigt fin champagneupplevelse. Ett smakprov av Bollingers RD-99 (magnum) som fick mig att känna ren och skär njutning, kronan på verket efter en överdådig middag med champagne som bordsdryck rakt igenom. Prova gärna!

Någon annan i mitt sällskap utbrast till och med hänfört: "Jag har aldrig förut druckit champagne!"

Ni vet känslan, när minnet av tidigare upplevda bubblor bara bleknar. Det är ju också något extra trevligt med just champagne. Vinälskare världen

över tindrar något alldeles extra och även de mest inbitna öldrickare brukar kunna se ljuset i vintunneln.

När det kommer till champagne finns det liksom inget motstånd.

Våga gärna prova oväntade tilltugg till bubblorna, som på trendiga vinbaren Bubbledogs i London där man serverar varmkorv till champagnen. Läs om det i vår trendspaning på sidan 61.

I det här numret går vi också loss bland vårens första färskostar och avnjuter dem antingen med champagne (funkar alltid!) eller skir riesling. Missa inte vinjournalisten Anders Fagerströms entusiastiska hyllning till den gastronomiska våren. Aptitretande så det förslår och bäst att läsa efter lunch.

Skål och välkommen!

Ulrika Furstenhoff

Vinet

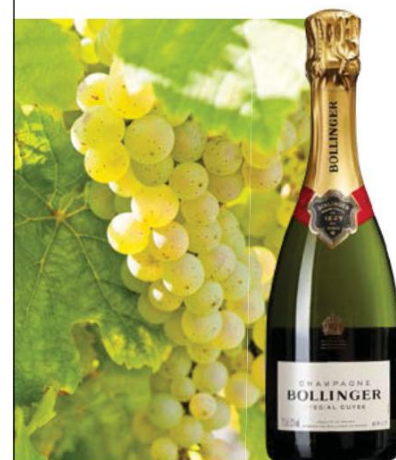
Bollinger Special Cuvée Brut, nr 7418, 449 kr. Perfekt att alltid ha på lut i kylan och en riktigt god matchchampagne.

Tilltugget

Färskost, och speciellt getost, är en riktig favorit och ett säkert värtecken i vinvärlden. Just nu trånar jag också efter ört- och limehonungen, recept på sidan 18.

Druvan

Riesling är en pålitlig smakkompis till vårens första utemat. Är du som jag nyfiken på nya tips, få vägledning på sidan 15.



BÄSTA
KÖP!
DN.

FYND!
mat

FYND!
VIN & BAR
JOURNALISTEN

BÄSTA
KÖP!
vin



STELLENZICHT
GOLDEN TRIANGLE PINOTAGE
14% VOL, 750 ML
ART.NR 22273, 99KR

janake®
WINE GROUP
www.janake.se

**Alkohol är
beroendefram-
kallande.**

ALLT OM vin

VÄLKOMMEN ATT PRENUMERERA!

Gå in på www.alltomvin.se/webbshop.
Mejla eller ring vår kundtjänst: pren@lrfmedia.se
eller 08-588 365 78.

CHEFREDAKTÖR
& ANSVARIG UTGIVARE
Ulrika Fürstenhoff



LAYOUTANSVARIG
Kristina Thyrsen



VINREDAKTÖRER



Linda Stensen



B-G Kronstam



Mikael Mölstad



Håkan Larsson

MEDARBETARE I DETTA NUMMER:

Susanna Blåvarg, Jennie Dehlén, Anders Fagerström,
Jon Hansson, Matz Hanson, Thomas Hjertén, Gunilla Hultgren Karell,
Lena Ilkjaer, Elisabeth Johansson, Åsa Johansson, Erica Landin,
Claes Löfgren, Klas Sjöberg, Magnus Waern och Nenne Wählander.

ANNONSER ALKOHOLHALTIGA DRUCKER
Business Factory, 08-653 60 40
Anders Gimner, anders@businessfactory.se
Peter Edvall, peter@businessfactory.se

ÖVRIGA ANNONSER
08-588 367 77

MARKNAD
Catrina Mäki 08-588 369 57

VERKSTÄLLANDE DIREKTÖR Ruben Jacobsson

FÖRLAGSCHEF Johan Taubert

Repro LRF Media AB
Tryck V-tab Vimmerby

ISSN 1653-8161



Allt om Vin ges ut av
LRF Media AB
Box 30133, 104 25 Stockholm
info@alltomvin.se
www.alltomvin.se

Allt om Vin utkommer 11 gånger per år, 7 ordinarie nummer
och 4 nyhetsmagasin för prenumeranter. Utbett arvode inkluderar
Allt om Vins rätt till digital publicering. För ej beställt material,
text och bilder, ansvarar ej. Eventuell vinstskatt betalas av vinnaren.

MÅNADENS MEDARBETARE

Stylisten Elisabeth Johansson

Hej Elisabeth. Du har stylat våra senaste omslag, med fantastiskt resultat. Vad är hemligheten?

– Jag tycker att det är jättekul att få jobba med nya Allt om Vin, jag har längtat länge efter att få arbeta med en tidning som kombinerar mat med vin på det här sättet.

Du är även kock med ett stort mat- och vinintresse.

Vilka tilltugg väljer du helst till vinet?

– I det här numret serverar jag en fransk getost med citron-marmelad, rökta salta mandlar och ett rosmarinknäcke. Allt detta tillsammans med vinet som det tipsas om är en gastronomisk höjdare!

Du har även hyllat smakkombon lakrits och vin. Berätta!

– Det finns viner som funkas otroligt bra till just lakrits, som till exempel dessertvinet malamado på druvan Malbec från Argentina. Prova gärna!



Miss inte Elisabeths blogg, med kollegan Susanna Blåvarg
www.haveayummyday.com

Fotografen Claes Löfgren

Hej Claes, du har bland annat gjort det fina nedslaget i Alentejo på sidan 30. Det är bara en av dina många resor till olika vindistrikt. Berätta!

– Ja, det stämmer. Jag har alltid varit road av vin och reste ofta ner till olika vinområden för att fotografera, men i början av 1990-talet tog det fart och jag satsade på att bygga upp ett av världens största arkiv av vinbilder. Så småningom började jag komplettera bilderna med text, och i dag är skrivandet nästan lika viktigt som fotograferandet.

Du har träffat många av personerna bakom de kända vinetiketterna. Vem har gjort störst intryck på dig?

– Namn som João P. Ramos i Alentejo, som jag nämner i detta nummer, Eben Sadie i Sydafrika, Giorgio Rivetti i Piemonte, Pascal Jolivet i Sancerre och Miguel Torres i Spanien är exempel på några som jag har kommit lite närmare genom åren.



Se Claes bilder från vinvärlden,
www.wine-pictures.com

WWW.DOMAINEWINES.SE



Sydfranskt & smakrikt vitt

Ett fruktigt och nyanserat vin från Roussillon i sydligaste Frankrike. De klassiska druvorna grenache blanc, grenache gris och roussane från 90 år gamla vinstockar ger smaker av aprikos, äpple och vanilj. Perfekt till fisk- och skaldjursrätter som moules frites, paella och bouillabaisse.

2014 DOMAINE LAFAGE CENTENAIRE
PRIS 94 KR. VARUNR. 2403. 13% VOL.

DU HITTAR DOMAINE LAFAGE
I DEN FRANSKA HYLLAN
PÅ SYSTEMBOLAGET!



**Alkohol kan
orsaka skador
på lever och
bukspottkörtel.**

Gryningstimme för årgång 2015

BACKSBERG ESTATE UTANFÖR PAARL, SYDAFRIKA. Snart får vi smaka på de första vinerna av årgången 2015. På gården handskördas druvorna under natten för att inte solen och värmen ska påverka dem innan de kommer in till vinkällaren. Vingården ligger i framkant för ekologiskt tänkande och har tagit ett stort antal små steg för att minimera sin påverkan på miljön. Det är den första koldioxid-neutrala vingården i Sydafrika och har även satsat på att förbättra villkoren för gårdens anställda. Fler och fler vinproducenter i Sydafrika tar sitt miljömässiga och sociala ansvar, Backsberg Estate var tidigt ute och ses som en förebild.

TEXT OCH FOTO **CLAES LÖFGREN**



PERIQUITA*

SINCE 1850

BÄSTA KÖP!
Allt om Vin, nr 1 2015



Art.nr. 2574. Periquita Original. Alk. 13% vol. 750 ml. 75 kr.

* Periquita betyder liten papegoja på portugisiska.

thewineagency.se

Alkohol är beroendeframkallande.

GLASKLART

Goda nyheter om dryck, mat, prylar och trender.

TIPSA REDAKTIONEN PÅ INFO@ALLTOMVIN.SE

Pressa fram våren!

De flesta har nog lagt märke till alla juicebarer som poppar överallt. Vi älskar nypressat och vad passar väl bättre än en juicig bok? Killarna bakom Juiceverket fokuserar på nyttig njutning och driver fem barer i Stockholm. Boken har bra tips om hur du kombinerar juice med mat – eller sprit. 189 kr, www.nordstedts.se.



TIDLÖS TENNKANNA

Ge vattenserveringen extra flärd med denna eleganta kanna i tenn. En uppdaterad klassiker som är exklusivt formgiven av Sebastian Schildt 2002 för Svenskt Tenn. 1 800 kr, www.svensk Tenn.se.



”Vad är definitionen på ett gott vin? Det ska börja och sluta med ett leende”

William Sokolin

EN VACKER VINDETALJ

Förgyll en stilren dukning med detta vackra vin- och champagneflaskunderlägg i mässing. Designen står designtrion Claesson Koivisto Rune för. 698 kr, www.lannamobler.se.



Vinkartan som ger tunnelseende

Blir du alldeles förvirrad av Frankrikes komplicerade appellations-system? Se ljuset i tunneln med en vinkarta i tunnelbaneform. Perfekt present till den vinintresserade och en fin dekoration i köket. 260 kr, www.vinetoglasat.se.



En vass fransman vid bordet

Från hjärtat av Alperna kommer denna klassiska fällkniv som under många år varit en trojänare i fransmännens gastronomiska vardag. Opinel har ett gediget sortiment av köksknivar, skalknivar, stekknivar och knivar för utomhusbruk – sedan en tid tillbaka finns företagets knivsortiment också på den svenska marknaden. Kostar från 150 kronor på bland annat www.casstrom.se.



Vinkylare till iskallt pris

Till trädgårdsfesten, picknicken eller myskvällen på balkongen. Biltemas zinkhinkar är snygga, funktionella – och billiga! Finns i flera storlekar från 30 kronor, www.biltema.se.



I Hemingways fotspår

MIN MOJITO dricker jag på La Bodeguita och min daiquiri på La Floridita, lär Ernest Hemingway ha sagt då han reste till Kuba. Daiquiri är en klassisk romdrink, baserad på rom, lime och sockerlag. Den sägs ha uppstått då The Daiquiri Mining Company i Kuba serverade denna drink till en grupp viktiga affärgäster och då inte hade mer att bjuda på än rom och limefrukt som balanserades med socker.

TILL 1 SERVERING/GLAS:

4 cl ljus kubansk rom

1 ½ centiliter färskpressad lime

1 ½ centiliter sockerlag

Om så önskas, lite äggvita till skum

Gör så här:

Kyl ett daquiriglas genom att fylla det med is eller låt det stå i frysen en stund innan du tillreder drinken. Häll rom, juice och sockerlag, och om så önskas lite äggvita, i en shaker. Tillsätt is och skaka. Sila drinken ner i glaset och njut!

Serverat & klart

Den vackra serveringsbrickan Citrus Limon är tillverkad på Öland men för tankarna till ett soligt Italien. Design av Maria Åström, återförsäljare är bland annat www.norrgavel.se. Pris 399 kr.

Kan även användas vid servering av limoncello i bersån.



DUKA MED FÖRSTKLASSIGT LIN

Växbo Lin i Hälsingland är Skandinavians enda linnespinneri. Här tar svensk hantverkstradition form i vackra produkter från traktens fina linodlingar. Denna vackra släta linneservett säljs i tvåpack, från 395 kr, www.vaxbolin.se.



Tusenårig tradition

Noa Relaxation kombinerar modern hälsoforskning med tusenåriga traditioner i en och samma dryck. Resultatet sägs bland annat bidra till minskad stress och ökad koncentration. Innehåller endast naturliga ingredienser och finns i smaker fläder & rabarber samt blåbär & björksav. 35 kronor på bland annat www.noarelaxation.com.

GÖR VINET TILL GRILLENS VINNARE...

Spelar det någon roll vilket vin vi väljer till grillat eller drunknar vinet ändå i alla grillkvällars smaker och dofter? Årets dryckesprofil Nadja Karlsson menar att vinvalet kanske är viktigare än någonsin och att det inte bara är det grillade som avgör

vilket vin du ska välja utan också tillbehören. Knepen lär Nadja ut under en härlig provning på Spritmuseum i Stockholm lördagen den 16 maj. Provningen börjar kl 15 och kostar 400 kr. Säkra din plats på www.spritmuseum.se.

VÄRDE
12 990
KRONOR



VINN EN ESPRESSOMASKIN FRÅN SIEMENS

Vakna med en doft av Italien, Frankrike eller Kenya. Med en enkel knapptryckning väljer du en nymalen espresso, en silkeslen latte eller en krämig cappuccino. Siemens helautomatiska espressomaskin EQ.6 serverar dig smaker från hela världen enkelt, snabbt och bekvämt.

Var med och tävla!

Gå in på www.alltomvin.se och besvara frågan nedan så är du med och tävlar om en Siemens EQ.6, helautomatisk espressomaskin i rostfritt stål (TE607203RW), värde 12 990 kr.

Hur många cappuccino kan Siemens EQ.6 brygga samtidigt?

- 1. 1 kopp
- x. 2 koppar
- 2. 4 koppar



Läs mer om espressomaskinen på www.siemens-home.se

Släpp oštarna loss, DET ÄR VÅR!

Krämig färskost med himmelskt god ört- och limehonung och ett skirt vin i glaset. Vinjournalisten Anders Fagerström välkomnar den gastronomiska våren.

TEXT **ANDERS FAGERSTRÖM**
STYLING **ELISABETH JOHANSSON**
FOTO **SUSANNA BLÄVARG**
DRYCKESTIPS **LINDA STENSEN**



Den gastronomiska våren kom till Sverige för ett par årtionden sedan. Mycket mycket har rent kulinariskt blivit så oerhört mycket bättre under de senaste decennierna: krogmaten, utbudet i livsmedelsbutikerna, allt närodlat och ekologiskt som spirar, den ökande medvetenheten om vad vi äter och hur det skall smaka, att vi dricker allt bättre vin, det rika ölutbudet som gör den klassiska 1970-talsbeställningen "En stor stark!" lika obsolet som ett åkallande av Tor eller Oden...

Och alla de små och medelstora mejerierna som visar bautamejerierna hur ost skall smaka och att det faktiskt går att konkurrera med kvalitet som vapen.

Det finns numera drösar av små mejerier som från Skåne upp till Lappland gör ost på lokalt producerad mjölk från kor och getter. Varför mjölkfår och därmed också ost gjord på tackmjölk är en sådan sällsynthet i Sverige är en gåta lika stor som den varför körsbär inte på långa vägar är samma dunderhit som redan i Danmark och sedan resten av världen. I bokhyllan Billys hemland vill man inte, till skillnad från Billy Boy's tillkommande, baka en cherry pie. Det handlar nog om ekonomi.

"De unga skira vinerna är deras självklara följeslagare"

Det är dyrt att få körsbär plockade. Och tackor mjölkar bara hälften så länge som kor och getter.

Men bort med körsbären! Nu är det våren, årets gastronomiska vår, som gäller. Och primörerna. Och alldeles särskilt då de färska ostarna som görs på årets första mjölk samt, i någon mån, de unga skira och friska viner som är deras självklara och festskapande följeslagare. De allra första ostarna är så färska att de egentligen inte hunnit bli ost. De kan vara nästa rosa i sin vithet och doftar friskt av mjölk, har en mild syra i smaken och ofta en vindlätt ton av gräs. Lustigt med primörer! Den absoluta renheten. Okomplicerade. Oanfrätta av oxidation och påverkan, naturligt eller orsakad av människan. En nyplockad nätt och jämnt solmogen jordgubbe är lika löftesrik som en vacker sommarmorgon. Det är färskostar också. Men skillnaden är att osten, till skillnad från

jordgubben, med hjälp av tid och behandling kan genomgå en metamorfos, gå in i ett annat tillstånd som ger annan doft och smakkomplexitet.

Man kan säga att hösten och vintern är de mogna och kraftfullt smakande ostarnas säsonger. Det är också då vi kurar och vill ha fler och mognare smaker i det vi äter och dricker. Svamp, kött, vilt, fisk med gräddig sås på faten och viner med djup och bred palett i glasen.

NU I VÅRTID är det skirhet som gäller. Stilla eller mousserande vitt vin eller rosé med spritsighet och olidlig lättja, som det brukar heta. Och att då som tilltugg till det få en yppig och färsk rocamadour från norr om Pyrenéerna, eller en örtrullad brin d'amour från Korsika eller någon ännu pinfärsk getost från Loire eller från något av våra svenska getostsmejerier skänker berusande vårlycka och injicerar hägg och syren i våra ännu frostnupna själar.

Nu är det så att Vår Herre har avgjort att getter i vår del av världen killar samtidigt oavsett om de betar på Korsika eller i Jämtland. Februari är den stora nedkomstmånaden i getvärlden och ett par veckor efter att killingarna sett dagens ljus och den feta och synnerligen proteinrika råmjölken (den som kan kallas killindans om den värms i 175-gradig ugn i tio minuter – en kvart och sedan beströs med kanel och strösocker) börjat tunnas ut, kommer de första helt pinfärska ostarna ut i ostdiskarna. Lactiques,

kallar fransmännen dem och de är bara från ett par dagar upp till ett par veckor gamla. Lac är ju det latinska ordet för mjölk och mjölkkaraktären är ytterst tydlig i en lactique.

– Åh, de första lactiquerna, gettoppar som vi kallar dem, hade vi framme i månadsskiftet februari-mars och de skimrade nästan i violett, säger mejaren Lars Anderberg på Vilhelmsdals Gårdsmejeri i Tommarp på Österlen. Han låter just len och kärleksfull i rösten när han pratar om sina primörer.

Om alla getter killar i februari så är det annorlunda med tackorna. Då handlar det om när fårfarmaren vill släppa lös baggen i hagen. I södra Europa har detta redan skett och de första fårlactiquerna från Medelhavsländerna har redan saluförts.

Här upp i Norden betäcks tackorna senare.

– Betäckningen görs i mars här hos oss, så tackorna lamar i månadsskiftet juli-augusti vilket betyder att våra lactiques är färdiga i slutet

Fem viner som matchar färskosten

2013 Rabl Käferberg Grüner Veltliner Reserve, nr 90014, 159 kr

Det är oftast fint att matcha färska ostar med viner som har mycket frukt och en frisk syra. Här bjuder vinmakaren Rudolf Rabl på en grüner veltliner som dignar av gul frukt, vilken elegant bäddas in av citrus och mineraltoner.

2013 Vouvray Vieilles Vignes la Coulée d'Argent Sec, Loire, nr 88981, 131 kr

Att resa runt i bedårande Loire-dalen, sitta i rosenprydda trädgårdar, frossa i askade getostar och sipa mineraldriven chenin blanc är något av det bästa som finns. Därför tar vi hit lite av det goda och matchar getost med detta nyansrika vin.

2013 Kloster Eberbach Riesling Spätlese, Rheingau, nr 6257, 119 kr

Det är sannerligen en fröjd att koka upp halvtorr riesling till färskost. Här är en klassisk kvalitetsproducent som gör friska druviga viner med angenäm sötma och fina inslag av aprikos, päron och nektar.

2013 Dr Loosen Bernkasteler Kurfürstlay Riesling Spätlese, Mosel, nr 7203, 111 kr

Då vi ändå pratar halvtorr riesling kan vi inte utesluta Mosel och Ernst Loosen. En personlig riesling som är frisk och nyanserad med smaker av gröna päron, mineral, vit persika och citrus.

Louis Roederer Brut Premier, Champagne, nr 7602, 399 kr

Champagne är alltid en god idé och en fantastisk dryck att väcka ostsinnen med. Louis Roederer är en av de vassaste champagnerna som finns på våra butikshyllor.



➡ av augusti, säger Agneta Larsson på Strömmens Gårdsmejeri utanför Ånge i Medelpad.

Vilket är underbart för alla lactique-älskare! Man kan alltså erfara vårens jungfrulighet ända till hösten om man så önskar. Och känna sig ung och fräsch i september.

Vi kan med andra ord med start i mars gotta oss med färskost hela den gröna säsongen och pricka in olika ostar i kalendern.

NU I MARS letar vi efter små get-lactiques från Loire och Sverige. Härliga saker till en champagnefrukost! Jag beställer en flaska **Tarlant Brut Zero**, nr 88000, 309 kr, knastertorr och från så långt västerut du längs Marne kan komma i Champagne och gjord på en myckenhet pinot meunier.

Och varför inte till lunch en liten rocamadour (get) som fått smak efter tre fyra veckor men som är härligt fetgräddig med raffinerade övertoner långt tidigare. Den är liten, knappt ett halvt hekto, och är banne mig inte billig. Å andra sidan är riktigt goda saker sällan gratis. Prova en vit bordeauxblandning till den, lite aromatisk frukt i vinet klär osten, testa med **2013 Château Bonnet**, nr 4151, 94 kr.

Håll också spaning på de mera kända korsikanerna brin d'amour och fleur de maquis,

”Det är läge att också bunkra upp med vin från Loire”

gjorda på vårens första tackmjölk. De är inte lactiques i egentlig mening eftersom de har mognat i så där fyra veckor innan de säljs. De känns igen på de torkade örter som de rullats i, den rosmarin, salvia och oregano som kommer från den lågbevuxna macchia (maquis) där fåren betat. Och som ger en extra smak åt ostarna. Åtminstone sex av veckans dagar skulle jag välja en rosé till de ostarna, kanske **2013 Grande Recolte**, nr 75286, 99 kr, för en smula diskret frukt möter vackert den nätta sältan i osten och örterna i osten får en spegel i vinet. Men prova gärna årgång 2014 när den kommer.

När vi går in i april skall man inte släppa taget om de primörer som mars gav! För minns att primörerna går in ett nytt liv, om än inte lika oförblommerat oskyldigt och rent som dessas. De har fått en smula mer livsvisdom och ett vidgat smakspektrum att erbjuda.

Men april är för mig Loiremånaden par préférence. Uppsjön av getostar från nästan hela

den långa flodens lopp är en orgie i smaker och dofter. Så lika och samtidigt så olika i utseende, konsistens och smak- och doftpalett. Det är läge att bunkra upp också med vin från Loire. Och kom då ihåg att det inte bara behöver vara piruetterande vita sauvignoner från Sancerre och Pouilly Fumé, utan kanske också en mogen Vouvray om en get med viss amperhet smyger sig in på brickan. Eller lätt, svalt rött gjort på cabernet franc från Chinon eller Saint-Nicolas-de-Bourgeuil. Nu i april kommer exempelvis chinonvinet **2012 Beaumont Domaine Breton**, nr 91121, 149 kr, som en tillfällig lansering och som med sin strama syrspänstighet, svarta bigarräer och dito vinbär och gröna örtighet passar inte bara till, låt oss säga, en långgrillad bit fläsk utan också den le petit massais som man kanske väljer som ost efteråt. Det är en färsk getost från trakten av Poitou nära flodens utlopp i Atlanten. Gettonen är mycket diskret (passar alltså den som är både getostsskeptisk och vitvinsrädd) och konsistensen så mjuk att den förpackas på burk där den hypervita ostmassan ligger i sin egen något salta vassel som lag. Allright, mer än gärna en smidigt skuttande vit för mig, men en chinon är nästan lika charmant.

Lite kul, inte minst som drinktilltugg, i april (eller närhelst den kan köpas) är den härliga lilla färskingen sein de nounou. Nu börjar det också vimla av de små halvhektostora crottin de chavignol i diskarna. Underbara i sina olika mognadsstadier är de

men universalvinet är hela tiden sancerre eller pouilly fumé – osten kommer ju därifrån. Kanske dock hellre en söt Moulin Touchais när sälta och barskhet börjar ansätta osten efter någon månad.

MAJ KOMMER OCH går liksom juni, juli och augusti. Sommaren är en fest med mer eller mindre färsk, mer eller mindre hårda och mer eller mindre ampra ostar på främst get- och tackmjölk. Köp hem viner med syra, lätthet och gärna markerade mineraler. Prova dig fram med Loirestorheter som selles-sur-cher, valençay, chabichou, sotig sainte-maure och rader av spanska, italienska och svenska get- och fårostar. Glöm inte att ha torr riesling hemma eller viner gjorda på Sauvignon Blanc eller Chenin Blanc. Och glöm definitivt inte champagne!

Tids nog kommer hösten och vi får – på gott och ont – njuta av mörkare och smakrikare saker. ●

Ört och limehonung

4–6 port

1 dl blandade örter

1 dl flytande honung

1 lime, finrivet skal

Mixa örterna och blanda med honungen. Tillsätt limeskalet.

Rökta mandlar

4 port

80 g mandel

2 krm matolja

½ tsk salt, mortlat

finmalet alspån

1. Du behöver en Aburök eller annan röklåda för att göra dessa läckra tillbehör. Börja med att lägga ett lager spån ca 1 cm tjockt i bottenplattan på röken. Rosta mandeln hastigt i en stekpanna, droppa i oljan, vänd runt och strö över saltet. Flytta över mandeln till en bit hushållspapper.

2. Sätt gallret i röken och lägg mandeln på en bit dubbelvikt aluminiumfolie på gallret, sätt på locket. Sätt röklådan antingen på spisen eller ute på grillgallret på medelvärme. Rök mandeln ca 15 minuter i lådan (beroende på hur stark värmen under lådan är).

Elisabeth Johanssons
ört- och limehonung
ger ostfrossan en extra
dimension.





Citronmarmelad går snabbt och lätt att göra själv.

Citronmarmelad

2–3 dl färdig marmelad

4 citroner, ekologiska
1 ½ dl vatten
3 dl syltsocker

1. Tvätta citronerna och skär bort ändarna. Dela citronerna på längden och peta ut kärnorna. Dela halvorna på längden och skiva citroner-

na tunt. Lägg citronskivorna i en rostfri kastrull och häll på vattnet. Låt koka upp och sjuda 7–8 minuter. 2. Häll i syltsockret och rör om, låt koka upp och sjuda ett par minuter. Dra av från värmen och häll upp marmeladen på en burk. Sätt på locket och låt marmeladen kallna



Rosmarin har fått ge smak till detta ljuvligt goda knäckebröd.

Rosmarinknäckebröd

8 kakor

2 ½ dl vatten, kallt
25 g jäst
½ msk flytande honung
1 msk flingsalt
3 ½ dl vetemjöl
3 ½ dl kornmjöl
2 ½ msk hackad färsk rosmarin
Några kvistar extra rosmarin
2 tsk flingsalt

1. Sätt ugnen på 250 grader. Blanda vatten, jäst, honung och salt i en bunke eller degblandare. Tillsätt vetemjöl

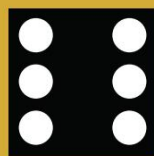
och lite i taget av kornmjölet, tillsätt rosmarinen och arbeta degen smidig. Låt degen vila 20–30 minuter i en påse i kylen.

2. Dela upp degen i åtta lika stora bitar på ett lätt mjölat bakbord och forma varje bit till en rund bulle. Kavla ut degen tunt och kavla in lite extra rosmarin och flingsalt på ytan. Lägg den på plåtar med bakplåtspapper, nagga med en gaffel och grädda ca 6–8 minuter. Flytta över bröden till galler och låt det svalna.



Ett eko från Rhône-dalen

Det hyllade ekologiska vinet Mas Louise är ett smakrikt, kryddigt och mustigt vin som passar till grillade lammracks med vitlök och örter.



6/6 SvD
(Jan 2015)

”EKO VINNARE”

Östersundsposten jan 2015.

Mas Louise

Flaska: Art nr. 6470, pris 99 kr
75 cl, alk. vol 14 %

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

”Vin handlar främst om att bli berörd”

Hon är måltidskonstnären med sylvassa smaklökar, hyllad näsa och en gastronomisk fingertoppskänsla.

– Men som unge var jag kinkig och ville bara äta bröd med smör och gurka, berättar Mischa Billing för Allt om Vins Linda Stensen.

Egentligen ser jag världen genom en dansares ögon. Det är Mischa Billings svar på en spontan fråga som i all min nyfikenhet rör både yrkesval, filosofi och identitet. Mischa – som redan tidigare lyssnat till mina vetgiriga spörmål då jag för snart tio år sedan satt i föreläsningssalen vid Måltidens Hus i Grythyttan – förklarar:

– Jag söker rytmen och rörelsen i allt jag gör. Mat och dryck har jag jobbat med i 25 år, men dans har jag sysslat med sedan långt innan, så det har format mig mycket.

Vi har slagit oss ner på kvarterskrogen in- till Nytorget i Stockholm. Nuförtiden springer vi mest in i varandra, på väg någonstans, och byter ett par värmande ord med rosiga kinder och händer fulla av matkassar, träningskläder och hundkoppel. Men så har vi äntligen hittat ett tillfälle att slå oss ner. Mischa med ett motiv och jag med en pensel, med vilken jag ska försöka skapa ett porträtt av henne.

Hon har en gedigen meritlista. Bland annat med titlarna ordförande i Svenska Sommelierföreningen, generalsekreterare för sommelierernas världssamfund, ASI, lektor i måltidskunskap och vinskribent i bagaget. Därtill har Mischa medverkat som vinexpert i TV-programmet *Aspegren mitt i maten* och så är hon nu högaktuell som jurymedlem för det bejublade matlagningsprogrammet *Sveriges mästerkock*.

Mischas egen väg till yrket går bland annat genom konstutbildning, undervisning i dans och i matsalen på den folkkära före detta Skånekrogen Petri Pumpa. Det var Petri Pumpa som tog Mischa vidare inom gastronomi, vilket ledde till Restaurangakademien, där hon specialiserade sig på att kombinera mat och dryck.

– Jag fick upp ögonen för matsal på Petri Pumpa där jag arbetade samtidigt som jag undervisade i dans. Jag lärde mig massor. Petri Pumpas vinlista var avantgarde, utan att vi egentligen själva visste om det. Så det provades en hel del intressanta viner och jag märkte att jag fick till mat- och dryckeskombinationer som folk gillar och minns än i dag, berättar Mischa.

Penseln följer Mischas – dansarens – blick. Det är bakgrunden som dansare som gör att hon alltid håller kunskap högt, med en utgångspunkt i det konstnärliga. Som gör att hon ständigt drivs att lämna gamla hjulspår. Som ger den kreativa förmågan att se nya samband, bilda sig en egen uppfattning, och sedan lita på den.

– Jag blir uttråkad av slentrian och gillar när det händer grejer och när jag löser saker. Kreativiteten växer då jag befinner mig i nya

”Jag vet att jag uppfattas som sträng i TV, men jag vill absolut inte sätta dit någon”

MISCHA BILLING

Ålder: 49 år.

Bor: Nytorget, Stockholm.

Familj: Maken Jan Holmström.

Yrke: Sommelier och lektor i måltidskunskap.

Motto: Kvalitet framför kvantitet.

Aktuell som: Jurymedlem i TV-tävlingen *Sveriges mästerkock*.

situationer och ser att det blir något bra av det jag gör. Och visst är det sedan viktigt att skaffa sig en egen uppfattning, förklarar Mischa.

Inte heller räds hon att dela med sig av sin uppfattning. För ett par år sedan gick Mischa och ett par kolleger ut i en artikel i Svenska Dagbladet där de berörde ett ämne som säkert ligger många vinälskare nära. Författarna ifrågasatte vasst varför Systembolaget efterfrågar allt fler billiga kartongviner utan att ta hänsyn till folkhälsan och en god dryckeskultur.

Kort sagt, du fick nog av skräpvin?

– Ja jag hade rest runt i Sydafrika bland vingårdar och fått se tillverkningen av alla billiga bulkviner som vår svenska marknad kräver. Att förstå vilka otroligt risiga förhållanden arbetarna på vingårdarna levde under blev droppen för mig. I och med att Sverige inte är ett vinodlande land, på samma vis som Sydafrika, ser vi inte effekterna av att köpa billigt vin. Vi måste inse att om vi ska sitta och smutta billigt skräpvin är det någon annan som får betala det höga priset, varpå frågan måste ställas: Är vin en mänsklig rättighet? Behöver vi vin för att överleva? Nej, vin är ingen rättighet. Det gör mig förbannad att miljö och arbetare ska ta de hårda konsekvenserna av vår handling. Vi pratar jämt om folkhälsa när det gäller vinkonsumtion, gäller det bara för oss i Sverige? Gäller inte det för dem som jobbar med vinet också?

Hur upplever du generellt sett att vi ser på vin?

– Vin ger tyvärr segregeringar. Det är många vinentusiaster som har skaffat sig ett eget, nördigt sätt att prata om vin på. Det har blivit lite för många middagar där en så kallad vinexpert ska basunera ut någon sorts sanning om vin, lite för mycket näsan i vädret. Jag tror vi som är engagerade måste bli mer inbjudande och göra vinet roligare och till en samlingspunkt, inte något som utesluter. Vi måste visa ödmjukhet. Vin handlar främst om att bli berörd av något som smakar gott. Att bara basunera ut fakta blir för tråkigt och leder förmodligen till att folk tråkas ut och vill hålla i sig vad som helst i stället. Men utöver det att vi som arbetar passionerat med vin gör vad vi kan har vi ett monopol som ska ansvara för att ”vad som helst” inte finns på marknaden, de måste då se till att detta sköts.

En stor del av Mischas tid går åt till att undervisa i måltidskunskap, då hon sedan många år tillbaka är lektor vid Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan där hon både är med och formar utbildningar och undervisar. Den första lektionen Mischa höll för min klass var magnifik. Vi satt alla med pennor, block och vänster hjärnhalva i full beredskap att ta emot mallen för mat- och



Profilen *Mischa Billing*

➞ dryckeskombinationer. Och så började Mischa prata om formkänsla och helhetsuppfattning. Sedan la hon orden i vår mun. Och de flesta vaknade.

– Att föreläsa handlar om att få i gång en dialog. Jag känner inte att det är jag som ska stå och berätta en sanning. Jag vill undervisa genom att ställa de rätta frågorna för att se vad som saknas. Därefter ser vi själva examinationen som en typ av lärande. Det är inte något att sätta någon på plats med.

Att kalla Mischa för sträng, som många i medierna har gjort efter att ha följt hennes iakttagande sinnen i *Sveriges mästerkock*, matchar nog inte den uppfattningen vi ”grythyttningar” fått av Mischa.

– Jag vet att många uppfattar mig som sträng i TV. Jag vill absolut inte vara sträng eller sätta dit någon. Däremot vill jag visa respekt för deltagarna, för yrket och för den erfarenhet som krävs.

Trivs du med rollen i *Sveriges mästerkock*?

– Ja, jag gillar TV och är stolt över att få vara med i ett program som är så omtyckt. Deltagarna är så duktiga, jag är tagen av deras strävan och längtan. Och det är absolut inga som åker ut för att de är dåliga, lägstanivån är väldigt hög.

Mischa utstrålar integritet, skarpsinne, charm och självförtroende. Och hon har allt annat än näsan i vädret, trots att hennes näsa hänger både på Nasoteket i Lund och på Spritmuseum i Stockholm. Hon är näsa nummer 87 – avbildad två gånger – den ena för sina framstående nasala insatser och den andra för att hon vunnit experttävlingen Årets näsa.

Var kommer din sensoriska känsla ifrån?

– Jag var faktiskt en kinkig unge som inte ville äta något annat än grovt bröd med smör och gurka och dricka mjölk. Och det finns forskning kring att barn som är på det viset har ett utvecklat doft- och smaksinne. Men bortsett från det handlar nog mycket om iakttagande och nyfikenhet.

Och slutligen, hur har nyfikenhet, gurmackor och mjölk påverkat din vinfilosofi?

– Viktigast för mig är frågan: Vad är gott vin för dig? Alla olika fack som människor vill dela in sig i är så tröttsamma. Jag har som sagt varit mest intresserad av att analysera och svara på frågan ”när passar detta?” vilket gör att jag fokuserar mycket på det sociala och sätter vinet i ett sammanhang. Det är trist att vin lätt blir någon form av vi och dem, dem och vi. Jag är nyfiken på att prova allt möjligt och återigen är jag tillbaka till att det i grunden handlar om vad jag blir berörd av.

De orden blir mitt sista penseldrag. ●

Mischa Billing tycker att det är lite för mycket ”näsan i vädret” på sina håll i vinvärlden.

”Jag är stolt över att få vara med i ett TV-program som är så omtyckt”

BESTHEIM RIESLING RÉSERVE

*Passar till säsongens fisk-
och skaldjursrätter!*



Frisk, torr riesling från
Alsace med smak av gröna
äpplen, päron och lime.

*Fråga efter vinet i din butik eller
beställ på systembolaget.se*

KVALITET FRÅN

Alsace



BESTHEIM RIESLING RÉSERVE
Pris: 89 kr, Nr 72342, Alk 12%, 750 ml



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

En utforskad del av **PORTUGAL**

En sann doldis, till brädden fylld av vin, olivolja och korkekar. Det handlar om Alentejo, regionen som står för en fjärdedel av Portugals vinproduktion. Fotografen och skribenten Claes Löfgren guidar dig till en ny vinpärla att upptäcka.

TEXT OCH FOTO **CLAES LÖFGREN**



Till ytan är Alentejo en tredjedel av Portugal, men nästan lika glesbefolkat som Norrland. Området ligger öster om Lissabon, sträcker sig nedåt mot Atlantkusten i söder och avgränsas av bergskedjan São Mamede i norr. Landskapet är ganska enahanda, med böljande fält, vingårdar och skogar av korkekar. Här och där bryter en lite större kulle mönstret, den är då ofta bebyggd med någon form av befästning, en påminnelse om tuffare tider förr. När jag först besökte Alentejo var det ett förslag att ta sig dit. Vägarna var urusla och det tog flera timmar att komma till Estremoz som då var mitt mål. Detta var i slutet av 1990-talet och vid ett antal besök senare har jag sett hur vägarna har förbättrats och standarden höjts i de små städerna som ligger här. I dag tar det knappt två timmar från Lissabon till Évora, som är huvudorten.

Mina tidigare besök var mest till João P Ramos, en Sverigebekant som gett oss alldeles förträffliga viner genom åren. Vinet **Vila Santa Reserva**, nr 12507, 99 kr, har alltid fyndstämpel och skämt bort oss med sin prisvärdhet. Även Ramos på box och flaska har hört till Systemets bästa köp. Men annars har det varit ganska tyst från Alentejo här i Sverige. Vinmakartraditionen i regionen går långt tillbaka. Enligt Alentejoborna själva gjordes vin här redan innan greker och romare invaderade, men det var dessa som införde bättre produktionsmetoder.

Efter romarna kom morerna och då flödade inte vinet precis, men på 1500-talet var produktionen tillbaka i sin goda form. Vinerna från Évora var kända utanför Portugals gränser. Sedan blev det krig och elände, politiska beslut att skydda vinodlingarna i Dourodalen gjorde att många vinodlingar rycktes upp. I mitten av 1800-talet var det nya kampanjer för att främja vinodling i Alentejo men sedan kom vinlusen och förstörde allt. Det blev världskrig, ekonomisk kris, diktatur och vingårdarna reducerades till små familjeägda jordbitar som samsades med olivträd och korkekar.

DE FÅ KVARVARANDE större vingårdarna konfiskerades vid revolutionen 1974 och lämnades inte tillbaka till ägarna förrän 1978. Portugals moderna vinindustri tog inte fart förrän i slutet av 1980-talet. Alentejo står i dag för en fjärdedel av Portugals vinproduktion men det är först på senare tid som kvaliteten börjat göra sig hörd, mycket tack vare framstående ambassadörer som João P Ramos med flera. Mycket av vinet gjordes tidigare i stora kooperativ, men i dag ligger ett antal stora privatägda producenter i framkant. Alente-



→ jos största vinproducent, Carmim, är dock ett kooperativ som lyckas kombinera sin storlek med hygglig kvalitet, vilket inte alltid är helt enkelt när man som de producerar 25 miljoner liter vin om året.

Det som gör Portugals viner spännande är de egna druvsorterna och det gäller i högst grad Alentejo. Klimatet är varmt, så pass varmt att det mest är rött vin som galler, över 78 procent, och huvuddruvorna heter Trincadeira, Alfrocheiro, Castelão och

var att se hur man beskurit träden, nästan som vinbuskar, för att kunna skörda dem med maskiner – ombyggda skördetröskor av samma sort som används på vinfälten. Produktionen var i full gång och ton efter ton av oliver lastades av och transporterades in i pressen. Besöket avslutades med en ordentlig provning av olika sorters oljor.

Korkekarna är ett annat kapitel för sig som är otroligt viktigt för Alentejo. Här produceras hälften av all kork i världen, det är därmed en jätteindustri. Korkeken är det enda trädet som kan återskapa sin bark och den skördas var nionde år. Skörden sker för hand, man hugger och drar loss barken från trädet. Efter olika

behandlingar används den mesta korken som förslutningar i flaskor, något som blivit mer kontroversiellt på senare år. Plastförslutningar, skruvförslutningar och kompositkorkar hotar korkdominansen i vinbranschen. Detta har tvingat producenterna att skärpa kvalitetstänkandet och de lägger ner stora summor på att eliminera problemet med korkdefekta viner. Lite kul var det att hotellet Ecorkhotel utanför Évora, där jag bodde på den senaste resan, hade fasaden helt klädd i kork.

ATER TILL VINET och några av de vingårdar jag besökte under min senaste resa.

Quinta do Mouro ägs av Miguel Louro, utbildad tandläkare som köpte egendomen 1979 efter att ha vunnit en massa pengar på poker. Påstår han i alla fall.

Fem år senare började han plantera vin och första årgången som släpptes publikt var 1994. Miguel Louro har gjort sig känd som en kompromisslös man med sinne för detaljer men även som en frispråkig och lite bråkig personlighet fast med humor. Ett möte man inte glömmer i första taget och jag vet än i dag inte när han talade sanning eller när han drev med mig. Men vinerna talade för sig själva, tre olika nivåer. Vinha do Mouro, Casa dos Zaglos och toppvinet Quinta do Mouro, som alla stod väl i sina respektive prisklasser.

Herdade de Esporão har anor ända från 1267 och köptes 1973 av familjen Roquette, känd vinsläkt från Douro. Året därpå kom revolutionen och de flydde till Brasilien. "Folket" konfiskerade egendomen och körde den i botten. Familjen fick tillbaka gården och rustade upp den till en modern vinanläggning. Första egna årgången var 1985, men det stora lyftet kom 1992 när australiern David Baverstock blev deras vinmakare. Han hade hamnat i Portugal av en slump och gift sig med en

"Helt egna druvsorter gör Portugals viner spännande"

Touriga Nacional. Trots att de inte är helt portugisiska så har även Alicante Bouschet och Aragonez (Tempranillo) blivit mycket populära. Givetvis har även de internationella druvsorterna Cabernet Sauvignon och Syrah rönt stor framgång här, ofta i kombination med de inhemska. Det varma klimatet ställer stora krav på framställningen av vitt vin men med druvan har många lyckats få fram viner med fin syra och komplexitet. Druvan Arinto får ibland komplettera, den är populär för sin höga syra.

Alentejos lite undanskymda plats på den internationella vinkartan har triggat i gång områdets organisation Wines of Alentejo att ge sig ut på en charmoffensiv. Man deltar i mässor och anlitar PR-byråer till att sprida sitt budskap. En vinväg har organiserats i samarbete med ett sextiotial av de drygt 300 producenter som är spridda över regionen. Vinturismen är viktig för flertalet av producenterna och det märks när vi besöker dem. Här står flotta hotell, små bungalower, simbassänger och gourmetrestauranger. Ett tydligt inslag av ekotänkande finns och lokalproducerat är ett honnörsord. Porco preto, den svarta grisen, är en av huvudingredienserna på matbordet. Det är en frigående gris som huvudsakligen lever på ekollon och ger delikat kött, antingen som vinbräserverad kind, skuldra eller som välhängd pata negra.

Alla vingårdar vi besökte gjorde sin egen olivolja och på några ställen lades nästan lika stor vikt vid oljeprovningen som vid vinprovningen. En av världens modernaste olivoljefabriker finns också i Alentejo. Den ägs av Sovena, ett portugisiskt jättekonglomerat som specialiserat sig på vegetabiliska oljor runt om i världen. Anläggningen byggdes för fem år sedan och ligger omgiven av stora olivträdsodlingar. Det intressanta



Alentejos viner på Systembolaget

VITA

- **Vila Santa Reserva White**, nr 73181, 99 kr, bs
- **Herdade dos Grous Branco**, nr 81129, 109 kr, bs
- **Monte Da Peceguina Vinho Branco**, nr 73718, 119 kr bs
- **Fitapreta White**, nr 73464, 129 kr, bs
- **Antão Vaz da Peceguina**, nr 73489, 131 kr, bs

RÖDA

- **Ciconia Syrah Casa Agricola Alexandre**, nr 4629, 81 kr
- **Vila Santa Reserva**, nr 12507, 99 kr
- **Herdade dos Grous Moon Harvested**, nr 79591, 209 kr, bs
- **Quinta do Mouro**, nr 75530, 245 kr, bs
- **Preta Fitapreta Vinhos**, nr 73441, 319 kr, bs
- **Malhadinha**, nr 73721, 329 kr, bs
- **Ramos Ex Animo**, nr 71620, 339 kr, bs
- **J Tinto**, nr 72269, 359 kr, bs
- **Ripanço Private Selection**, nr 79924, 75 kr



Här finns ett dussin olika
sorters oliveratt välja på
för oljeproducenterna.



Korkträden är en stor industri
i Alentejo. Här Ecorkhotel
i Évora där huvudfasaden är
helt klädd med kork.



Vinvärlden Alentejo



De flesta av Alentejos
producenter arbetar
utifrån ekologiska tankar.



Bruket av amforor är ett
arv från romare och greker.
Vinnmakaren Vania Guibarra,
t h, insuper doften av
det unga vinet.



⇒ portugisiska. Efter ett antal år i Douro dalen tröttnade han på att göra portvin så erbjudandet från Esporão passade bra. I dag har Esporão 600 hektar vinodlingar vilket gör dem till den största privatägda vinproducenten i Portugal med en produktion av 18 miljoner flaskor, delvis med köpta druvor.

De satsar stort på ekologisk odling och ställer om mer och mer mark. De satsar stort på ekologisk odling och ställer om mer och mer mark. Här tillämpas ingen ogräsbekämpning, man har fladdermöss för att bekämpa vissa flugor och planterar olika blommar var tionde rad för att dra till sig insekterna från druvorna. Lågstanivån på vinerna är väldigt hög och toppvinerna har uppmärksammat internationellt. Förutom de traditionellt portugisiska druvorna så odlas ett flertal internationella där. Semillon och Petit Verdot överraskade. En speciell vinifieringsanläggning har nyligen byggts för de främsta vinerna, komplett med lagares, kar för fott-rampning, och en annan alentejansk specialitet, amforor tillverkade av lera. Metoden härstammar från romarna och blev kvar som en tradition i Alentejo.

Jag har sett metoden i Georgien där den fortfarande används och fått en renässans på senare år. Även så kallade naturviner framställs ofta i amforor, men i Portugal används de för en kontrollerad oxidation och en annorlunda smakprofil.

Esporão är väl rustat för att ta emot besökare med vinbar, försäljning och en högklassig restaurang. Egen olivolja från 80 hektar ekologiskt odlade olivträd finns för avsmakning och försäljning.

HERDADE DE ROCIM är en hypermodern anläggning i Vidigueira som producerade sitt första vin 2007. Efter att ha utbildat sig till vinmakare drömde Catarina Vieira om att skapa sitt eget vineri och som tur var hade hennes pappa de finansiella musklerna som behövdes. I dag lever hon på egna meriter och har skapat ett vinmärke som det talas om. Mitt i allt det hypermoderna var det befriande att ledas ner till en av gårdens ursprungsbyggnader där ett antal amforor stod uppställda. Här var det gårdens förvaltare Pedro Pegas som hade huvudansvaret tillsammans med biträdande vinmakare Vania Guibarra. Det var första dagen som amfororna fick öppnas och vinet smakas av, en stor ära att få vara på plats, förstod vi. Både det röda och det vita var sanslöst gott, bra syra och fyllighet med en lång behaglig smak. Tyvärr görs dessa viner i så liten skala att de är nästintill omöjliga att få tag på.

På Herdade dos Grous verkar vinet nästan vara en bisak. Man föder upp hästar, kor, lamm, svarta grisar, odlar oliver och ekologiska grönsaker samtidigt som man har en utvecklad turistverksamhet.

Men visst kretsar mycket kring vinet. Tydlig ekologisk profil med inslag av biodynamiskt tänkande. Deras Herdade dos Grous Moon Harvested är ett vin gjort av 100 procent Alicante Bouschet och är ett av Alentejos bästa viner tillsammans med deras Red

”De satsar stort på ekologisk odling och ställer om allt mer”

Reserva 2011 som var ett stort vin. Vi provade även ett ”olagligt” vin, en Late Harvest Petit Manseng som plockats sent och sprejats med Botrytissvampar från Australien. Resultatet är ett strålande dessertvin som passar väl till traktens efterrätter.

Den som har satsat mest på amforaviner är producenten José de Sousa som 1986 köptes av bröderna Soares Franco från J M Fonseca. De har sitt högkvarter i Setúbal utanför Lissabon, men lockades att köpa den traditionsrika vingården i Monte da Ribeira.

Domingos Soares Franco ville återskapa vinet med en blandning av traditionella metoder och ny teknologi.

– Vi hittade ett hundratal flaskor av årsgången 1940 under ett lager av kol, som var helt fantastiska! De hade inte rörts på 20–30 år och det blev min ”bibel” för hur det här vinet ska smaka. Amfororna tillför en tredje dimension till vinet, en speciell krydda.

Domingos berättar att druvorna trampas till fots i lagares, sedan får de jäsa i lerkruken i 6–8 dagar. Temperaturen ligger på 26 grader och efter ytterligare 14 dagar tas skal och kvistar ut. De har 114 gamla leramforor på 1500 liter kompletterade med 44 stora stältankar. Efter jäsningsen får vinet ligga på franska ekfat i tio månader.

Toppvinet José de Souza Mayor finns bara sporadiskt att få tag på men deras J finns i beställningssortimentet, se vinlistan på förra uppslaget. En som var före sin tid är dansken Hans Kristian Jörgensen som startade Cortes de Cima 1988. Han planterade druvor efter eget huvud och bröt mot alla DOC-regler som fanns. Därför är hans mest berömda vin som är gjort på Syrah döpt till Incógnito. Numera är Syrah tillåten i regionen. ●

Mer från Portugal provas i Vinklubben på sidan 84.

Mat och logi

Ecorkhotel ligger lite utanför Évora, men är läckert gjort med kork på fasaden, omgivet av korkekar.
www.ecorkhotel.com

Pousada Convento de Évora i Évora och Pousada de Estremoz i Estremoz är båda storslagna gamla kloster som omvandlats till hotell.
www.pousadas.pt

Missa inte ett restaurangbesök på Fialho i Évora, som anses vara stans bästa portugisiska kök, eller det lite modernare BL Lounge, som har ett stort utbud av viner.
www.evoraportugal.com

Läsarererbjudande!

Nyfiken på Portugals producenter? Möt dem på Portugisiska Vindagen på Grand Hôtel i Stockholm den 25 maj. Anmälan och info på www.alltomvin.se.

BISTRO GUIGAL

*Guigals välgjorda Côtes du Rhône
passar utmärkt till måltiden.*



FYND!

Allt om Vin nr 1 2015

4+

Duo 24 januari 2015

Nr 71947. Côtes du Rhône Blanc 2013. 99 kr. Alkoholhalt 13%.

vinunic.se

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



Håkan Larsson
börjar under våren
att blogga på
www.alltomvin.se.
Missa inte det!

NJUT AV DITT VIN

Flera av frågorna till vår populära vinredaktör handlar om lagring. Ska dyrgriparna säljas eller avnjutas? Här får du svar och extra många goda vintips inför vårens alla festliga tillfällen.

FRÅGA HÅKAN Mejla dina frågor till info@alltomvin.se

Ska jag sälja mina viner?

Jag har två flaskor Château Mouton-Rothschild, 1978 och 1982. De har legat i källare i perfekt temperatur. Vad tycker du, ska jag sälja dem? Och om jag ska dricka dem, när ska jag göra det?

Tomas T

HEJ TOMAS, om du frågar mig om man ska sälja vin eller dricka det så blir mitt svar alltid: Drick. Om du inte sitter illa till ekonomiskt vill säga, då har du kanske inget val. Men vin är till för att drickas, inte handlas.

1978 Mouton går enligt min och många andras uppfattning mot full mognad, kanske till och med något över. Ärgången är bra utan att vara stor, och vinet kommer att visa upp betydligt mer av elegans och finess än kraft. Inget att ta till grillbiffen alltså, snarare till en lammfilé med lätt rödvinssky och pressad potatis. Dekanterar direkt före servering, om vinet inte öppnar sig, prova någon timme senare, efter så många år i flaskan behöver vinet ofta lite syre för att hämta sig och börja leva.

1982 är en av de största bordeaux-ärgångarna någonsin. När jag provade vinet senast för ett par år sedan var det

fortfarande vid full vigör och mycket väl strukturerat, men den enorma kraft som fanns från början hade börjat klinga av och integreras i vinet. Men med viner i den här åldern måste man räkna med att flaskvariationen är stor, så något säkert går inte att säga. Mitt råd blir att, om du inte älskar mycket mogna viner, öppna den under året. En klassisk stek med inte alltför smärta tillbehör blir bra till.

Mängder av bra info och provningsnoteringar om äldre viner hittar du på www.cellartracker.com.



Vin är i första hand till för att drickas, tycker vår vinredaktör Håkan Larsson.

FOTO: ISTOCK

1953

planterades de första stockarna Pinotage på Kanonkop i Sydafrika, samma år som nuvarande ägaren Johann Krige föddes. Ännu görs vin från dessa stockar och vissa år på druvor enbart från dem, Black Label Pinotage, troligen världens bästa vin på denna druva.

GODA DRYCKER UTAN ALKOHOL

Alkohol fria alternativ är självklart för omtänksamma värdar, och Systemets utbud växer stadigt – liksom försäljningen, om än från låg nivå.

Bland öl och cider finns förträffliga produkter, som lagern **Staropramen Non-Alcoholic**, nr 1930, 12:40 kr/33 cl, ale-lik **Nanny State**, nr 1947, 12:90 kr/33 cl, och cidern **Stowford Press**, nr 1989, 12:40 kr/33 cl.

När de serveras väl kyllda behöver man inte sakna alkoholen alls. Alkoholfritt vin är generellt svårare att få till, och en viss sötma blir av nöden för att kompensera den fyllighet alkoholen annars ger. Kvaliteten är dock bättre än förr, så här är mina favoriter av olika slag.

Torrt bubbel: **Billabong Sparkling Brut**, nr 1945, 54 kr.

Sött bubbel: **Toselli Spumante**, nr 1996, 34 kr.

Vitt: **Jacob's Creek Unvined Riesling**, nr 1935, 59 kr.

Rosé: **Natureo Free Syrah Cabernet Rosé**, nr 1953, 49 kr.

Rött: **Rawson's Retreat Cabernet**, nr 1929, 52 kr.

"Chile är vinets paradiset"

Den spanske vinnestorn Miguel Torres
förklarar sin satsning i Latinamerika med landets
unika läge, klimat och friska vingårdar.

MÅNADENS SMAKKOMBINATION

Välj rätt vin till sparris

Nu börjar en underbar tid – den svenska sparrisen går till! För mig innebär det sparrisfrossa, ofta flera gånger i veckan, tills säsongen tar slut vid midsommar. Och i glasets därtill, förstås, goda viner.

Men först några ord om sparrisen. Sparrisen är en förträfflig primör, men den behöver sällskap för att glänsa. Och utan tillsats av fett i någon form och salt blir det svårt; sparrisen har ju en stark egen aromatisk karaktär, som helt på egen hand är tämligen vinavvisande (det gäller även andra grönsaker som rödbetor, blomkål med flera).

Men det behövs inte mycket. Att pensla sparrisen med olivolja och sedan grilla eller steka och salta den lätt räcker, liksom att koka den och hälla på lite smält smör eller riven ost. Extra festligt blir det med en hollandaise, men nödvändigt är det inte.

Fettet och saltet skapar den nödvändiga smakbryggan till vinet, som jag anser ska vara vitt, ha en pigg syra och helst vara oekat. Riesling är valet för många, och för min del får den gärna vara lite fetare i stilen, som **2013 von Winning Riesling**, nr 79393, 113 kr, eller **2013 A Christmann Riesling**, nr 5882, 131 kr. Föredrar du stramare riesling är österrikiska **2013 Domäne Gobelsburg Riesling**, nr 4376, 101 kr, eller rheingauvinet **2013 Georg Breuer**



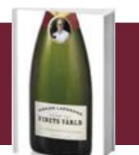
Få sparrisen
att glänsa
med rätt vin.

Riesling Sauvage, nr 5899, 113 kr, två förslag. Apropå Österrike fungerar Grüner Veltliner också bra i sammanhanget, till exempel **2013 Domäne Gobelsburg Grüner Veltliner**, nr 2775, 101 kr, Portugisiska **2014 Alvarinho Contacto**, nr 6707, 121 kr, är ett annat bra val i samma stil. Även Sauvignon Blanc kan bli mycket lyckat. Antingen väljer du originalet från Loiredalen, lite skarpare i syran och konturen: **2013 Sancerre Les Baronnes**, nr 32253, 159 kr. Eller – och det skulle nog jag göra – en sauvignon från Nya världen med mer krusbärsfrukt och aningen högre alkohol: **2014 Boulder Bank Sauvignon Blanc**, nr 6367, 91 kr.



Vinn Håkan Larssons nya bok!

Ta återigen chansen att tävla om 5 exemplar av *Håkan Larssons guide till vinets värld* (Bonnier fakta). Tävligen pågår till den 25 maj på www.alltomvin.se.



Pinot Noir ger
röd sancerre.

KAN SANCERRE VARA RÖTT?

Jag var i Paris för ett par veckor sedan och såg till min förvåning bland rödvinerna på lunchbistrans vinlista en sancerre. Är inte sancerre alltid vitt? *Christian*

HEJ CHRISTIAN. För de flesta är nog sancerre ett vitt vin från området med samma namn i Loiredalen. Det görs på Sauvignon Blanc med pigg syra och ofta drag av nässlor eller fläder. Men det finns även röd sancerre, även om den sällan letar sig upp hit till oss. I Frankrike är det däremot rätt stort och anses tämligen hippt. En del producenter har så mycket som 20 procent av arealen planterad med Pinot Noir, som är den enda tillåtna druvan i vinet. Pinot Noir är ju druvan i Bourgogne, och i sina bästa stunder kan röd sancerre påminna om mycket lätta bourgogner. Dit när den dock sällan, resultatet är ett ofta glest och syrligt vin som kostar mer än det smakar. Serverat vid 14–15° till en charkuteritallrik eller bondsallad med stekt fläsk och riven ost kan en välgjord röd sancerre smaka riktigt bra.

KVALITETSRIESLING FRÅN KLOSTER EBERBACH – EN FAVORIT PÅ DE SVENSKA BORDEN –

Kloster Eberbach har gjort kvalitetsviner i 900 år. Vinerna är gjorda för att matcha många olika rätter. Kabinett och Spätlese är utmärkt till allt från vårsallader till asiatiskt och Steinberger till eleganta fisk-och skaldjursrätter.

KLOSTER EBERBACH
RIESLING KABINETT
ART NR 5810
PRIS 99 KR
ALK 7,5%



KLOSTER EBERBACH
STEINBERGER RIESLING
TROCKEN
ART NR 79910
PRIS 129 KR
ALK 12%

KLOSTER EBERBACH
RIESLING SPÄTLESE
ART NR 6257
PRIS 119 KR
ALK 7,5%



PROVINUM

Alkohol är beroendeframkallande

På väg mot världstoppen

I en sydsluttning vid Balatonsjön gör ett äkta par från Lund Ungerns troligtvis bästa riesling. Allt om Vin har besökt prisbelönta Villa Sandahl i Badacsony för att få veta mer om vinsuccén.

TEXT **ANDERS FAGERSTRÖM**





FOTO: ANDERS FAGERSTRÖM

Bytte karriär

Lundaparet Gunnel och Christer Sandahl flyttade till Badacsony 2003, tillsammans med Christers bror Thord.

Morgonen är pastoral, tyst och oktobergul. Den lätta dimman över Balatonsjön skingras sakta och ljusen där nere på södra sidan, i Balatonbogar, slocknar ett efter ett. Bladen på vinstockarna har börjat gulna och går mot rost, druvernorna har skördats och pressats. Alla turister har rest hem från Ungerns riviera.

Badacsony går sakta mot vintervila.

Det var hit Lundaborna Gunnel och Christer Sandahl kom 2003 tillsammans med Christers bror Thord och bestämde sig för att bli vinbönder.

Det har varit en slingrig resa och nu, när vi hälsar på, hösten 2014, är det efter tre lyckade årgångar åter lite modfällt om än inte uppgivet. Druvorna var hur lovande som helst fram till den 10 september. Då kom 160 millimeter regn på fyra dygn och ställde till stora bekymmer för vinodlarna.

– Men kan vi göra något fantastiskt av det lilla vi fått in så kommer vi att vinna ännu mera respekt, säger Christer Sandahl.

För honom hade det varit en snabb vinresa. 1985 var han, som han säger, ännu i ”skruvvinsträsket” medan Gunnel redan hade fått smak för vin med mera karaktär.

– Vi började resa runt i Europa och blev vindårar nästan över en natt. Jörn Ek, som nu jobbar hos Arvid Nordquist med vinimport, var då sommelier på Hotell S:t Jörgen i Malmö och introducerade oss för gott vin och olika vinstilar och vi gick troget på massor av andra vinprovningar och gick med i Munschkärna.

Bordeaux, bourgogne, rioja och barol finns rikt representerade i paret Sandahls källare hemma i Lund men vinerna från Australien, Sydafrika och framför allt Kalifornien slog an ännu mera. Christer och Gunnel blev Nya världen-vänner.

Denna vänskap tar sig i hög grad i uttryck i Villa Sandahls rieslingviner som visserligen har drag av riesling från både Österrike och Alsace men som ännu mera minner om frukt-kraften i Nya världens viner. De rankas i dag som Ungerns bästa rieslingar, prisade med guldmedaljer från Decanter, med fem stjärnor från Vince som är Ungerns svar på Decanter, och rekommenderade av Hugh Johnson.

Men det tog många år att komma så långt och vi tar det från början.

Gunnel är egenföretagare inom IT och Christer är civilingenjör med inriktning på kvalitetsutveckling och därtill med sin bror Thord delägare i ett familjeföretag i Värnamo.

– Brorsan och jag hade sparat lite pengar

för att göra något roligt. Och då, det var 2003, kände Thord en kille som just hade gift sig med en ungersk kvinna och vi åkte ner och hälsade på.

Gunnel och Christer hade på någon av vinresorna besökt Badacsony tidigare.

– När vi kom dit igen så visste vi redan att det inte bara var underbart vackert utan också att det var ett av de bästa vinområdena i världen. Och vi hade turen att träffa damen

”2010 vände det, trots att det var en svår årgång”

som ägde vingården på 3,3 hektar som vi nu kallar Genesis. Eftersom hon inte längre orkade sköta ägorna fick vi arrendera marken som vi nu odlar och nu hoppas få köpa loss. Och så småningom fick vi friköpa en tomt och bygga vårt hus, Villa Sandahl.

Under flera sekler och fram till och med förkrigstiden hade vinerna från Badacsony ett mycket gott internationellt rykte. Och med söderläget, inlandsklimatet, den fina avrinningen och med basalten, lersanden och lösjorden som finns här under den utslocknade vulkanen – plus reflexerna från Balatonsjön – så är betingelserna utan tvekan utmärkta.

Men ett halvsekel i östblocket har satt sina spår och produktionen av vin går till en betydande del på slentrian: felaktiga druvor för klimatet, menar Christer Sandahl: den söta och tämligen karaktärlösa druvan Plasz rizling (welschrizling) och den tidigt mognande Pinot gris som tenderar att bli flack i syran i de heta söderlägena.

– Så vi började tidigt med att ympa Riesling på de gamla stockarna. Enligt vår mening är den sent mognande Riesling som behåller sin syraspänst sent in på hösten den perfekta druvan här för att få ut allt av växtsäsongen. Men vi blev avradda.

De första åren gjorde familjen Sandahl sina lärospår. Första skörden – Pinot gris och Riesling – vinifierades av en granne, Domaine Edegger, en österrikare som slagit sig ner vid Balatons stränder, och blev bara ”så där”.

– Men vi var i gång! säger Christer Sandahl vars ”doer-anda” och envishet verkar vara en stor tillgång i ett land där mycken energi måste ägnas åt att övertyga en tvivlande och ibland motvillig omgivning.

Året därpå, 2005, gjorde Sandahls inget vin. Druvorna såldes i stället – om än till halva det pris som de får i dag sedan deras viner fått ett stort erkännande. Men planeringen, både för

➞ att bygga huset där på sluttningen och för att få fram metoderna till det vin de ville göra, fortsatte. En fruktbar kontakt med vinmakaren Fabien Stirn i Segolsheim i Alsace etablerades och 2006 gjorde de med Stirns hjälp vin igen. Inte heller 2007 blev bra, trots bra skörd.

Året som följde gav det första vinet utan märkbara defekter, men 2009 blev åter misslyckat.

– Det var 2010 det vände, trots att det var en svår årgång. Då fick vi ytterligare sju hektar i om möjligt ännu bättre lägen. Då flyttade vi hit och deltog aktivt under hela skörden och fick samtidigt en bra vinmakare, Ambrus Bakó.

Det var också då som Sandahls började med sina egensinniga etiketter och namngivning

vorna var bra. Men smaken fanns inte. Det var för torrt i Badacsony. Gunnel och Christer Sandahl väntade och väntade, september kom och gick och oktober kom. Men inget regn. Grannarna skördade sina snipiga druvor, men Sandahls envisades.

Då kom regnet och det regnade i flera dagar. Och sedan kom solen och druvorna fylldes med smak.

– Därför heter vårt toppvin från 2011 Magic Rain.

Systembolaget hade inget att invända mot det namnet. Det hade det däremot mot andra vinet. Traktorn pajade mitt under skörden när bromsvätskan rann ut.

– Cappuccino, kommenterade den ungersktalande traktorföraren och pekade på den beigebruna sörjan. Namnet var fött: Cappuccino Oil. Något det skulle visa sig att vinet inte fick heta, eftersom det varken innehåller cappuccino eller olja.

Efter flera namnturer står det nu Wine Can Surprise på den mindre fantasieggande svenska etiketten, till skillnad från resten av världen. Men, Villa Sandahl hade lyckats göra ett riktigt bra vin 2011 när de flesta andra ungerska vinmakare hade jätteproblem.

2012, än en gång ett varmt år, kom ett nytt etikettprogram: parafraser på Windowsprogram fast med detaljer från vintillverkningen avbildade. Laundry Hanger är juvelen bland de sandahlska 2012:orna: ännu ung, kraftfull i alla led och Nya världen-minnande i hela sin framtoning.

I KÄLLAREN i Villa Sandahl ligger nu den goda årgången 2013 och mognar. De elva hektaren har delats upp och vinerna pressas och vinifieras å la bourguignonne efter deras egen klassificering. Den högst belägna lotten med namnet Puspökudvar, "Biskopens bakgård", känns som Villa Sandahls Grand Cru: 2013 Secret No 2 Red Label bär alla de egenskaper som ett riktigt stort vin i vardande, nyansrik mineralitet, mångfasetterad, kraftfull frukt och utsökt syrabalans. Gunnel och Christer Sandahl tittar ner mot sjön där ett höstregn ristar schatteringar i vattnet och funderar över 2015.

– Vi har nu ett eget vineri här i byn och en ny vinmakare, Zsolt Palkó. I första hand hoppas vi att det lilla som 2014 gav ska hålla den kvalitet som numera förväntas av oss. Vi vill också att de ungerska myndigheterna ska låta oss köpa loss marken. Villa Sandahl kommer att ha en självklar topplats bland viner i världen, det är vi övertygade om. ●

"Våra viner kommer att ha en självklar topplats i världen"

av vinerna, nya namn på varje vin varje år. Den bästa pressningen 2010 gavs namnet The Stamp som en elak hommage till ungrarnas fäbless att sätta en stämpel på alla papper. Den näst bästa rieslingpressningen fick heta Recept eftersom det råkade ligga ett läkarrecept på broder Thords skrivbord när Christer slog en signal och ville ha namnhjälp när han hastigt skulle designa etiketten.

Om Recept finns en kul motsvarighet till ungrarnas stämplingsiver i det svenska Systembolagets regelstrikthet: Recept fick vinet inte heta, enligt Systembolaget, med förklaringen att man inte får ordinera alkohol. I Sverige fick vinet gå under namnet Accept; det finns fortfarande att köpa och ingår i en urvalsbox i beställningssortimentet.

The Stamp är det bästa vinet i årgången. Fyra år efter skörden känns det fortfarande ungt men är oblygt charmigt med sin minimala honungston, häftiga kraft, spännande mineralitet och stora längd. The Stamp kommer att utvecklas flera år än.

Nu hade Villa Sandahl fått luft under vingarna med bra viner och ännu mera och bättre vinarealer. Vinerna från 2010 hade upptäckts av Budapests Michelinbestjärnade restauranger, ungerska vintidskriften Vince gav fem stjärnor åt Recept och The Stamp och Villa Sandahl fick en försäljningsagent med internationellt kontaktnät. "Exciting breakthrough", skriver Hugh Johnson om The Stamp i 2014 års Pocket Wine Book.

Men det ville sig inte med vädret året därpå. Våren kom och vinet satte knopp och blom, värmen kom med sommaren, värdena i dru-



Villa Sandahls viner i Sverige

Många av vingårdens viner finns i Systemets beställningssortiment, som Wine Can Surprise och Magic Rain. Wine Can Surprise är lite blyg med sirlig syra, slank kropp och med viss elegans, Magic Rain är magiskt rent och snärtigt i frukt och syra. Som en härtslände fjäderviktare på dansande ben. Vissa kan köpas sortvis i lådor om sex flaskor, andra som urvalslådor. Priserna ligger mellan 120 och 300 kronor omräknat per flaska. Läs mer på www.villasandahl.com.



JEAN-MARC
BROCARD

CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS,
CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS,
CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS,
CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS,
CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS,
CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS,
CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS,
CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS,
CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS,
CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS, CHABLIS,
CHABLIS. **OCH CHABLIS.**



Jean-Marc Brocard producerar hela 47 olika typer av Chablis-viner. Åtta av dem finns att hitta i Systembolagets ordinarie sortiment. Att det är överlägset flest av alla vinhus är inte särskilt konstigt. Jean-Marc och hans son Julien andas, lever, dyrkar och drömmer Chablis. Då blir man till slut ganska duktig på det man gör. De är ledande inom ekologisk vinodling i Bourgogne med över 85 hektar ekologiskt brukade vingårdar. Därför vinifieras alla 47 jordlotter var och en för sig. Undrar vilken som blir din favorit?

ART. NR 5595 | PRIS 176 kr | ALK. 12,5 %

WWW.JOHANLIDBYVINHANDEL.SE

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



Pulltex®
wine concepts for wine lovers



SUNDQVIST.SE/PULLTEX



DEN GRÖNA VINVÅGEN

Allt fler väljer att dricka grönt och intresset för vin ur ett naturligt perspektiv har aldrig varit så stort som nu. I vår gröna special ger vi dig de bästa ekotipsen och spanar in naturvinsfenomenet – en omdiskuterad trend.

ALLT FLER VÄLJER EKO

Försäljningen av ekoviner fördubblades 2014. Nu är mer än var tionde butelj som lämnar Systembolaget ekomärkt. Vi har provat hela ordinarie sortimentet av ekologiska viner.

TEXT HÅKAN LARSSON

Certifikat krävs för ekomärkning

Ekoviner ska odlas utan syntetiska ogräs- och insektsmedel. "Naturliga" medel som kopparsulfat och svavel är tillåtet i begränsad omfattning.

Konstgödsel används inte i ekologisk odling.

Tidigare omfattades bara själva odlingen av reglerna, men numera gäller ekomärkningen också vinmagningsprocessen. Detta har främst påverkat hur mycket svavel som får användas. En hel del tillsatser är fortfarande tillåtna, fakta om detta kan du hitta på Systembolagets hemsida.

För att ett vin ska ekomärkas på Systembolaget ska det vara certifierat av någon av de fristående organisationer som finns, till exempel Krav och Ecocert.

Läs mer om ekovin
på www.alltomvin.se

Ekovinerna avancerar starkt. I fjol ökade försäljningen med 50 procent och i år fortsätter det i samma takt. Så skrev vi i Allt om Vin nr 9 2006, alltså för tio årgångar sedan.

Och längre ner i texten konstateras att trots ökningen utgör ekoandelen av Systemets totalt vinförsäljning blygsamma 0,54 procent – verkligen en droppe i havet. Då var monopolets mål att en procent skulle nås, vilket fick många att ruska på huvudet.

Men det är svårt att sia, särskilt om framtiden. Och 2014 nådde andelen ekoviner på systemet hela 10,8 procent av totalen – en fördubbling mot 2013! Ytterligt anmärkningsvärt, särskilt som försäljningen efter flera år med ökande tal stått och stampat sedan 2011.

– Vi ser 2014 som ett genombrott för det ekologiska på flera fronter, både livsmedel och vin, säger Fredrik Arenander som är gruppchef för monopolets inköpare.

– Försäljningen följer vissa mönster. Först är innovatörerna, sedan kommer "early adapters" som vill vara först med det senaste, sedan sipprar beteendet så sakteliga ner i de bredare folklagen. Och 2014 innebar verkligen ett genombrott, med massiva satsningar på ekovaror i dagligvaruhandeln.

Att välja ekologiskt bland grönsaker, frukt och kött påverkar givetvis också köpvanorna på Systemet. Men än så länge ligger vinet långt före dagligvarorna, där bara drygt fem procent är ekomärkt trots en kraftig uppgång 2014.

– Så är det, men man ska komma ihåg att dagligvaror är ett väldigt vitt begrepp. Isolerar vi statistiken till frukt och grönt tror jag andelen är betydligt högre, säger Fredrik Arenander.

Ett genombrott i det allmänna medvetandet förklarar alltså rycket i statistiken 2014. Men också andra faktorer inverkar. Under året ökade antalet ekomärkta artiklar på hyllorna

med nära 50 procent, och ordinarie sortiment är nu uppe i drygt 200 (inklusive öl och sprit, men vin dominerar kraftigt).

MED BESTÄLLNINGSSORTIMENTET blir antalet över 1 000, ett fantastiskt utbud om vi tittar historiskt. För att återvända till Allt om Vin nr 9 2006, så omfattade provningen av Systemets ekoutbud 27 viner. I den provning som redovisas här intill handlar det om 160!

Italien dominerar den totala vinförsäljningen och detsamma gäller de gröna buteljerna. Men Argentina och Chile är hack i häl volymmässigt. Och tittar vi på hur stor andel av ländernas försäljning som är ekomärkt blir det riktigt spännande. För Italiens del handlar det om drygt tio procent – för Chile är det nära 25 och för Argentina över 60!

I ett läge då ekomärkningen har allt större betydelse för vinvalet är dessa siffror mycket intressanta, inte minst för den framtida utvecklingen. Dock finns en viktig brasklapp: de latinamerikanska siffrorna vilar tungt på ett fåtal storsäljande boxar, siffror som kan ändras snabbt om folksmaken ändras. Detta drabbade för några år sedan ett par sydafrikanska ekoboxar, och det kan hända igen.

Systembolaget har som mål att år 2020 ska ekovaror utgöra tio procent av försäljningen. För vin är detta alltså redan uppfyllt, medan öl och sprit sladdar väsentligt.

Det finns rätt gott om gröna produkter, men oftast inom smalare segment, "finöl" och dyrare spritsorter. Men redan i sommar kan ölsidan få en rejäl kick, då Carlsberg Hof blir ekocertifierad. Norrlands Guld står också på tur. Och den dag Absolut och Famous Grouse fått sina KRAV-märken, ja då händer saker även i spritsegmentet.

Att målet satts i antal sålda liter har en be-



griplig förklaring. Ju större och bredare produkter som ställs om till ekoodling, desto större åker- och vingårdsarealer räddas från syntetiska bekämpningsmedel – något ingen kan invända emot.

Däremot får det förstås följderna för sortimentets sammansättning, där en stor del av inte minst de röda vinerna ligger i en korrekt men tämligen ointressant mittfåra. Även ekoutbudet har förstås påverkats av den rådande ruschen efter alkoholheta viner med påtaglig sötma, och dessa exemplar smakar varken bättre eller sämre i ekomärkt skick. Det vita utbudet känns i många avseenden friskare och bättre.

SÅ HUR SMAKAR DET? Jo tack, rätt bra även om ett antal röda som sagt sticker ut på ett negativt sätt. Det går att hitta Fynd eller i alla fall Bästa Köp i alla smaktyper, vilket tyder på hygglig bredd – med reservationen att i flera smaktyper är fynden enklare viner till lågt pris.

Två områden sticker ut negativt. Dels rosé, men det hänger samman med säsongen. Om några veckor anländer nya, fräscha årgångar och då lär minerna hos provarna bli gladare. Dels mousserande, där ett par goda cavaviner räddar situationen från total kollaps.

Att framtiden är grön är det hur som helst inget tvivel om. Även de vinodlare som inte ställt om eller låtit certifiera sina gårdar strävar mot ett renare jordbruk, och "sustainable", hållbart, är ett nyckelord vart man än reser i den internationella vinvärlden.

Att vi på Systembolaget kan köpa oss ett gott, ekomärkt vin till vår middag nästan oavsett vad som ligger på tallriken, det räcker till ett väl godkänt betyg. Med räge. ●

**Bästa
ekovinerna?
Stort test på
nästa sida!**

ROODEBERG NYHET! *Heritage Collection*

Beställ på
systembolaget.se
109 kr
Art nr: 70453
14 % vol



För att fira 20 år i Sverige lanserar vi Roodeberg Heritage Collection, en lite finare och lite bättre variant av Roodebergs sofistikerade klassiker.

Denna exklusiva utgåva är perfekt balanserad med mjuka smaker av röd frukt, björnbär och tobaksblad och passar utmärkt till mustiga rätter på vilt- eller nötkött.

En modern klassiker!

ARVID NORDQUIST HAB

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

MOUSSERANDE

Till fisk & skaldjur eller som
apptitretande drink

BÄSTA KÖP!

2012 La Vida al Camp ★★
(Raventós i Blanc) 109 kr
Nr 7776/Mondo Wine
Cava, Spanien ↑

Stor, tydlig cavadoft i mättad,
utvecklad stil. Mogen, kraftfull
smak i rund, mäktigt matoriente-
rad stil. ③

REKOMMENDERAS

2012 Privat Brut Nature Reserva
(Alta Alella) ★☆
Nr 7904/Miguel Torres 94 kr
Cava, Spanien ↑

Stor, god doft med diskret, ap-
titretande mineralton. Bra, lång
smak i ren och välgjord, svagt
skalbesk stil. ③

PRISVÄRDA

Pizzolato Spumante d'Italia Bianco
Extra Dry ☆
Nr 77185/Giertz Vinimport 69 kr
Italien ↑

Stor, kompottlik doft med väl
mogna krusbär. Knappt torr, saf-
tig, kort smak. ③

P.Lex Prosecco Brut (Icon Wines) ★
Nr 77889/Wine Team 99 kr
Italien ↑

Lågmäld, fruktig doft med ur-
sprungstypisk jordbeska. Fruktig,
rejäl smak med diskret restsötma
och stiltypisk profil utan alla
champagneassociationer. ③

EJ PRISVÄRDA

Baron Fuenté Galipettes Brut ★★
Nr 7414/Giertz Vinimport 289 kr
Champagne, Frankrike ↑
Synnerligen enkel, atypisk doft i
mer saftig än champagnelik stil.
Nära halvtorr, enkel, ungfruktig
smak. ③

Cuperly Grande Reserve Carte
Verte Brut ★★
Nr 7734/Sthlm Wine Lab 329 kr
Champagne, Frankrike ↑
Liten, fruktig doft utan ur-
sprungskaraktär. Fruktig, ung-
domligt, karaktärlös smak. ③

HALVTORRA MOUSSERANDE

Till fisk & skaldjur eller som apptit-
retande drink

EJ PRISVÄRDA

Prosecco Pizzolato
Nr 7870/Giertz Vinimport 85 kr
Italien ↑
Enkel, skalbesk doft. Halvtorr,
besk, lång smak. ③

MOUSSERANDE ROSÉ

Till ljust kött, fågel, ost, dessert
eller som drink

EJ PRISVÄRDA

Pizzolato Spumante d'Italia Rosé
Nr 7742/Giertz Vinimport 69 kr
Italien ↑

Mycket liten, bärig doft. Sempel,
sötsaftig godissmak med besk,
grov dominans. ③

Estelado Rosé Sparkling Wine
(Miguel Torres) ★
Nr 7475/Miguel Torres 87 kr
Chile ↑

Rödbärig doft i enkel stil. Lätt,
bärig smak med påtaglig jordbe-
ska i slutet. ③

RENA KRISPIGA VITA

Till fisk & skaldjur eller som drink

FYND!

2014 Torres Las Mulas
Sauvignon Blanc ☆
Nr 6029/M Torres 219 kr/3-l box
Chile ↑

Stor, påtagligt grönfuktig, kall-
jäst sauvignonndoft. Frisk, aroma-
tisk smak i grönsyrlig, aromatisk
stil. ③

2014 Brochet Facile
Sauvignon Blanc ☆
Nr 2267/Oenoforos 227 kr/3-l box
Frankrike ↑

Diskret, fräsch sauvignonndoft i
välgjord, tyglad, fransk stil. Ren,
saftig, torr och frisk, aromatisk
smak. ③

2014 Río Claro Sauvignon Blanc
(Torres) ★★
Nr 6851/Miguel Torres 69 kr
Valle de Curicó, Chile ↑

Stor, öppen, god och fräsch,
balanserad sauvignonndoft utan
övertoner. Ren, fruktig, utmärkt
smak i mycket välgjord, saftig,
torr, apptitretande stil. ③

2014 Brochet Facile
Sauvignon Blanc ★★
Nr 2267/Oenoforos 74 kr
Frankrike ↑

God, välbalanserad doft i klassisk,
fransk sauvignonstil. Torr, frisk
smak i rejäl, balanserad stil. ③

2013 Reichsrat von Buhl
Riesling Trocken ★★☆☆
Nr 72093/Janake Wine 119 kr
Pfalz, Tyskland ↑

Underbart klockren, druvtypisk
doft i saftig, förförisk stil, ändå
med stringens och finesse. Myck-
et lång, läcker, torr och syrligt
apptitretande smak i föredömlig,
fräsch rieslingstil. ③

2013 Saint-Véran Domaine
de la Croix Senaillet ★★☆☆
Nr 5222/Nigab 121 kr
Bourgogne, Frankrike ↑

Stor, fruktig, ren och svalt ap-
titretande doft i klart ursprungs-
typisk stil. Bred, fruktig, torr
smak av fräsch, solmogen frukt
och sval kalkgrund. ③

2013 A Christmann Riesling ★★☆☆
Nr 5882/Enjoy 129 kr
Pfalz, Tyskland →

Diskret, fräsch doft med betydan-
de elegans i välgjord, druvtypisk
stil. Ren, mycket stram, sirlig
smak i citronfrisk, mineralpräg-
lad, helt oförlöst stil. ③

BÄSTA KÖP!

2014 Château Bichon Cassignols ★★☆☆
Nr 4124/Hemberga 122 kr
Bordeaux, Frankrike ↑

Stor, stram, ursprungstypisk doft
med djup, persikotonad arom.
Ung, sauvignonsaftig smak med
ekinslag i god, ursprungstypisk
stil. ③

2013 Forster Riesling QbA Trocken
(von Buhl) ★★☆☆
Nr 5478/Janake Wine 150 kr
Pfalz, Tyskland →

Stram, terroirpräglad, ursprungs-
typisk doft. Djup, mycket torr,
ännu kantig, syrlig smak med
betydande framtidspotential. ③

2013 Jean Biecher Brand
Grand Cru Riesling ★★☆☆
Nr 2105/Wine Team 159 kr
Alsace, Frankrike ↑

Stor, ursprungstypisk doft med
breda, feta mineralanslag. Rik,
torr, mättad smak av ren, felfri
frukt i lång, matkrävande, ur-
sprungstypisk stil. ③

2013 Domaine du Bouchot ★★☆☆
Nr 2238/Prime Wine 189 kr
Loire, Frankrike ↑

Mycket stor och god, ursprungs-
typisk doft i mättad, lång, karak-
tärsfull, ursprungstypisk sauvig-
nonstil. Djup, fruktig smak i frisk,
mycket apptitretande, ursprungs-
typisk stil. ③

2013 Sancerre (Vacheron) ★★☆☆
Nr 73485/Fondberg 199 kr
Loire, Frankrike ↑

Dov, utvecklad doft med klas-
sisk, druv- och ursprungstypisk
framtoning. Ren, nässelblommig,
fräsch smak i mild, krispig stil. ③

REKOMMENDERAS

2014 Vida Orgánica Torrontés
(Zuccardi) ★☆
Nr 6587/Fondberg 69 kr
Mendoza, Argentina ↑

Liten, aromatisk läskedrycksdoft.
Aromatisk, syrajusterad, saftig
smak. ③

2014 Jolie Fleur Sauvignon Blanc
Organic ★★
Nr 2091/Wine World 89 kr
Loire, Frankrike ↑

Stor, stram doft med diskret ton av
suddgummi. Rejäl, fruktig, något
urvattnad, men ärlig och balanse-
rad smak med diskret, ursprungs-
typisk sauvignonarom. ③

2014 Corralillo Sauvignon Blanc
(Matetic) ★★
Nr 2157/Arvid Nordquist 89 kr
San Antonio, Chile ↑

Nästan parodiskt druv- och ur-
sprungstypisk doft med massor av
krusbär och fläder. Trevlig, druv-
typisk smak med lite bred frukt
och hygglig balans. ③

2014 Biohof Pratsch Grüner
Veltliner ★★
Nr 2922/Stellan Kramer 89 kr
Niederösterreich, Österrike ↑

Diskret, saftig, kryddig doft i in-
bjudande, druvtypisk stil. Svagt
spritsig, kryddig smak med bas-
tant mineralsälta. ③

2014 Chilcas Sauvignon Blanc ★☆
Nr 6697/Wine Agency 49 kr/37 cl
Valle de Curicó, Chile ↑

God, utvecklad, druvtypisk doft
i tyglad, klassiskt hållen stil. Ut-
märkt, balanserad sauvignon-
smak i kort, fräsch, apptitretande
stil. ③

2013 Villa Maria Sauvignon Blanc ★★☆☆
Nr 6262/Fondberg 99 kr
Marlborough, Nya Zeeland ↑

Stor, ytterst grön, småsvettig
doft. Tydligt ursprungstypisk
smak i grönfuktig, knappt torr
stil. ③

2014 Matua Organic
Sauvignon Blanc ★★☆☆
Nr 3031/Treasury Wine 100 kr
Marlborough, Nya Zeeland ↑

Liten doft med någon druvka-
raktär. Frisk, druvtypisk smak i
vårdad, mjukfruktig stil. ③

PRISVÄRDA

2013 Hofer Grüner Veltliner ★☆
Nr 74058/Herdenstam 120 kr/1 liter
Österrike ↑

Bred och yppig doft med liten
ton av grape. Knappt torr smak i
kryddig, enklare veltlinerstil. ③

2014 Sander Riesling trocken ★★
Nr 5368/Carovin 99 kr
Rheinessen, Tyskland
Stram, mineralpräglad, mycket ung, tysk doft. Rejäl, fruktig smak i avrundad, matvänlig stil. ③

EJ PRISVÄRDA

2013 Villa Maria Cellar Selection Sauvignon Blanc ★☆
Nr 76895/Fondberg 119 kr
Marlborough, Nya Zeeland
Extremt yppig doft av gröna to-mater. Torr, hård smak i rejält utvecklad, ursprungstypisk sau-vignonstil med eldigt efterhäng. ③

RUNDA GENERÖSA VITA

Till stekt fisk & ljust kött i sås

FYND!

2013 il Nostro Catarratto Grecanico
Nr 22973/Oenoforos 174 kr/3-l box
Sicilien, Italien
Mild, ren och fräsch, solmogen doft i välgjord, ursprungstypisk budgetstil. Ren, mjuk, fruktig smak. ③

2014 il Nostro Grecanico ★☆
Nr 22803/Oenoforos 59 kr
Sicilien, Italien
Mycket liten, fruktig doft. Mjuk, fruktig smak med fräscha toner av citron, ananas och färska jord-gubbar. ③

BÄSTA KÖP!

2014 Mandala Sauvignon Blanc Chenin Blanc Chardonnay ☆
Nr 2042/Amka Vinimport
195 kr/3-l box
Sydafrika
Stor, mättad doft i kraftfull, sol-mogen, välgjord stil. Djup, fruk-tig, men något platt smak. ③

2014 Pasqua Sanzeno Garganega Chardonnay ☆
Nr 2907/Bibendum 219 kr/3-l box
Italien
Liten, fruktig doft. Djup, fruktig, solmogen smak i torr, stram stil. ③

2014 Las Moras Reserva Chardon-nay ★★
Nr 16018/Prime Wine 86 kr/inkl pant
San Juan, Argentina
God, fruktren doft med exotisk frukt och liten smörighet. Fruk-tig, fyllig, druvtypisk smak med bra balans. ③/plastflaska

REKOMMENDERAS

2014 Pasqua Chardonnay Grillo ☆
Nr 12438/Bibendum 59 kr
Sicilien, Italien
Mycket stor, öppen, sötsaftig, av-rundad doft. Mjuk, fruktig smak med diskret vanillinsötma. ③

2014 Cameleon Selection Unoaked Chardonnay ★★
Nr 6031/Vinia 79 kr
Mendoza, Argentina
God, fruktmättad doft. Rik, fruk-tig smak i dov, korthuggen stil. ③

2013 Bonterra Chardonnay ★★
Nr 16632/Concha y Toro 139 kr
Kalifornien, USA
Stor, vanljspäckad jänkardoft. Bred, designad smak med söta, charmfulla toner av kokos, vanilj och ananas. ③

PRISVÄRDA

2014 Las Moras Reserve Chardonnay
Nr 16018/Prime Wine 239 kr/3-l box
Argentina
Mycket liten, fruktig doft. Bred, påtagligt utvecklad smak. ③

2014 Tina Chardonnay Reserve (Auriol)
Nr 5391/Giertz Vinimport 249 kr/3-l box
Pays d'Oc, Frankrike
Mycket liten, fruktig doft. Fruk-tig, diskret ananastonad smak. ③

2014 Drostdy-Hof Chardonnay ★☆
Nr 12074/Bibendum 74 kr
Sydafrika
Liten, fruktig, småldig doft. Bred, mineralsalt, fruktgenerös och påtagligt glycerolfet smak. ③

2014 Novas Gran Reserva Chardonnay (Emiliana) ★☆
Nr 2000/Concha y Toro 89 kr
Casablanca, Chile
Fräsch, skalgrön doft i uppenbart kalljäst, aromatiserad stil. Bred, fet, skalbesk smak i fläskig, ame-rikansk chardonnaystil. ③

2013 Domaine Bousquet Viognier ★★
Nr 6013/Vinia 89 kr
Mendoza, Argentina
Dov, fruktmullig, sötsaftig doft. Fyllig, mycket alkoholrik, potent, mjuksöt smak med adderad, små-bitsk citronsyra. ③

NY DESIGN! BÄSTA KÖP

i Allt om Vin Stora Vinguiden 1/2015

Cape Original Organic Shiraz Cabernet Sauvignon är gjort på noga utvalda **EKOLOGISKA** druvor.

Ett mycket fruktigt vin med inslag av röda och mörka bär, örter och kryddiga aromer.

Pris **199** SEK

Cape Original Organic Shiraz Cabernet Sauvignon
Nr. 12890
Vintage 2014
13% alc. Vol. 3000ml



Alkohol är beroendeframkallande.

2013 Jonty's Ducks Pekin White (Avondale) ★★
 Nr 2950/Handpicked Wines 99 kr
 Sydafrika ↑
 Blommig och kryddig doft i klart personlig, inbjudande stil. Knappt torr, lätt eldig smak med skaltonad frukt. ③

EJ PRISVÄRDA

2014 Four o'Clock Chardonnay (Spring Seed) ☆
 Nr 6439/Vinia 99 kr
 McLaren Vale, Australien ↗
 Dov, mjuk, jordig doft i bröd-rostad, något åldrad stil. Bred, fläskig, syrajusterad smak i trist, endimensionell stil. ③

2014 Yalumba Organic Viognier ★
 Nr 6466/Vinunic 99 kr
 South Australia, Australien ↑
 Återhållen doft med liten druvtypisk kaprifolton. Eldig, grovröstad, flabbig smak med påtaglig beska. ③

2013 Anima Chenin Blanc (Avondale) ★★
 Nr 2049/Handpicked Wines 149 kr
 Paarl, Sydafrika ↑
 Dov, snipig doft. Mycket rik och bred smak i tung, syrajusterad stil. ③

STRAMA SMAKRIKA VITA

Till fisk, fågel & ljust kött i sås

FYND!

2013 Via del Campo Blanco ★☆
 Nr 6459/Oenoforos 67 kr
 VdIT Castilla, Spanien ↑
 Liten, fruktig doft i välgjord, mycket spansk budgetstil. Mjuk, fruktig smak med rejäl längd och för priset imponerande karaktärsfasthet. ③

2013 Biecher Riesling ★★☆☆
 Nr 12284/Wine Team 85 kr
 Alsace, Frankrike ↗
 Liten, stram, mineralpräglad, ursprungstypisk doft. Torr, stram, skolboksmässigt ursprungstypisk smak med diskret ton av malolaktisk jäsning i avslutningen. ③

2012 Chablis ★★☆☆
Domaine de la Boissonneuse
 Nr 5624/Johan Lidby 169 kr
 Bourgogne, Frankrike ↑
 Stor, svagt smörig, hustypisk doft med strama mineraltoner i matkrävande, karaktärsfull stil. Djup, mättad smak i mycket lång, torr, rund, mineralpräglad, ytterst ambitiös stil. ③

2013 Chablis Vieilles Vignes ★★☆☆
Domaine Sainte Claire (Brocard)
 Nr 5595/Johan Lidby 176 kr
 Bourgogne, Frankrike ↗
 Utmärkt, fullmatad och nyansrik, mycket inbjudande doft i saftig, ändå stram, ursprungstypisk, välgjord stil. Lång, kraftfull smak med bra djup och efterklang. ③

BÄSTA KÖPI!

2014 Collevite Falerio Pecorino ★★
 Nr 2391/Ward Wines 74 kr
 Marche, Italien ↗
 Stor, personlig doft i stram, djup stil. Djup, mycket stram, matkrävande kännarsmak med underliggande mineralsälta. ③

2014 Running Duck Sauvignon Blanc Semillon ★★
 Nr 2028/Giertz Vinimport 79 kr
 Sydafrika ↗
 Ytterst liten, fruktig smak. Hygglig, välmatad smak i mjuk, torr, välgjord stil som kan utvecklas väl med ytterligare lagring. ③

2013 Fasoli Gino Soave Borgoletto ★★☆☆
 Nr 12502/Terrific Wines 59 kr/37 cl
 Veneto, Italien ↑
 Liten, saftig doft med diskret, druvtypisk ton av bittermandel. Torr, fruktig, god och lång smak i mycket matvänlig, aptitlig stil. ③

PRISVÄRDA

2014 Paul Sapin Chardonnay ★
 Nr 2141/Nigab 79 kr/inkl pant
 VdP d'Oc, Frankrike ↑
 Diskret, skälgig enkel, mjuk-fruktig doft. Torr, fruktig, skalgren smak. ③/plastflaska

MILDA DELIKATA VITA

Till fisk, skaldjur & kryddstark mat

FYND!

2013 Marie d'Alsace (Biecher) ★★☆☆
 Nr 12244/Wine Team 79 kr
 Alsace, Frankrike ↑
 Stor, ursprungstypisk doft med diskret citronsyra. Ren, mjuk, mättad smak i saftig, mycket lättgillad och användbar stil. ③

BÄSTA KÖPI!

2014 Ecologica Torrontés Chardonnay (La Riojana) ☆
 Nr 6231/Giertz Vinimport 199 kr/3-l box
 Argentina ↑
 Trevlig, sötsaftig, aromatisk doft. Rik, bred, druvtypisk smak med utanpåliggande citronsyra. ③

REKOMMENDERAS

2013 Jean Biecher Pinot Gris ★★☆☆
 Nr 81401/Wine Team 99 kr
 Alsace, Frankrike →
 Liten, mild doft med diskret druvkaraktär. Nära halvtorr, mjuk och behaglig smak i enklare lättviktsstil som bör kunna växa till sig med något års lagring. ③

2012 Gewurztraminer Bergheim (Engel) ★★☆☆
 Nr 6715/Vinunic 145 kr
 Alsace, Frankrike →
 Stor, kryddig, mycket aromatisk, druvtypisk doft. Halvtorr, kryddrik smak i lång, ofärdig stil. ③

PRISVÄRDA

Husets Vita
 Nr 22735/Kiviks Musteri 65 kr/1-l tetra
 La Mancha, Spanien ↑
 Minimal, innehållslös doft. Halvtorr, platt, vattnig smak. ③

2013 99 Rosas Sauvignon Blanc Chardonnay
 Nr 2117/Enjoy 69 kr/1-l tetra
 VdIT Castilla, Spanien ↑
 Enkel, sötsaftig doft med diskret skalbeska. Platt, enkel, vattnig smak. ③

2013 Pinot Gris Paul Buecher ★★☆☆
 Nr 2192/People Wine 155 kr
 Alsace, Frankrike →
 Stram, mineraldominerad, ursprungstypisk doft. Knappt torr, mineralpräglad, mjuksaftig smak i trevlig, men oförlöst, druvtypisk stil. ③

EJ PRISVÄRDA

2014 Ecologica Torrontés Chardonnay (La Riojana)
 Nr 6231/Giertz Vinimport 66 kr
 La Rioja, Argentina ↑
 Stor, aromatisk, sötsaftig läskedrycksdoft. Mycket grov, fet och framför allt salt smak. ③

2014 Zuccardi Viognier ★☆
 Nr 6059/Fondberg 87 kr
 Mendoza, Argentina ↑
 Liten, enkelspårigt sötsaftig doft. Mycket lätt, saftig smak med utanpåliggande citronsyra. ③

2013 P.Lex Pinot Grigio (Icon Wines)
 Nr 74879/Wine Team 89 kr
 Veneto, Italien ↑
 Dov, saftig doft med diskret citronbeska. Mjuk, platt smak utan druvkaraktär. ③

SÄLLSKAPSVINER

som passar bättre till prat än mat

REKOMMENDERAS

2014 Moselland Organic ★
 Nr 5345/Pernod Ricard 69 kr
 Mosel, Tyskland ↗
 Stor, god, sötsaftig doft i klassisk, enkel moselstil. Halvtorr, saftig, väl uppfriskande smak. ③

EJ PRISVÄRDA

2014 Torres San Valentín Parelada
 Nr 3223/Miguel Torres 59 kr
 Catalunya, Spanien ↑
 Liten, sötsaftig doft. Halvtorr, platt och kort smak med efterhängsen jordsälta. ③

2014 Ecologica Berlina
 Nr 6266/Giertz Vinimport 64 kr
 Rhein, Tyskland ↑
 Liten, anemisk doft. Halvtorr, vattnig smak. ③

SAFTIGA ROSÉER

serveras i första hand som drink

EJ PRISVÄRDA

2014 The Big Zin Rosé Zinfandel
 Nr 74943/Wine Team 189 kr/3-l box
 Puglia, Italien ↑
 Yppig, överdriven doft med parfymerade toner. Sötsaftig, mycket enkel och kort smak. ③

MATROSÉ

Till fågel, ljust kött, stekt/grillad, fisk/skaldjur, sallader, pasta, risrätter mm

REKOMMENDERAS

2014 Natura Rosé (Emiliana) ★
 Nr 2299/Concha y Toro 77 kr
 Rapel, Chile ↑
 Liten, rödbärig doft med inslag av rosor. Hygglig, torr, snäll smak. ③

2014 Adobe Reserva Rosé (Emiliana) ★★
 Nr 6357/Concha y Toro 79 kr
 Rapel, Chile ↑
 Ung, yppig, smultronfruktig doft. Rik, saftig, knappt torr, vänlig smak. ③

2014 Côtes de Provence
Pierre Paul Rosé ★★
 Nr 74125/Wine Team 89 kr
 Provence, Frankrike ↑
 Öppen, saftig, tydligt ursprungstypisk doft. Rejäl smak med diskret sälta som kräver mat, men balanserar saftigheten och den förhållandevis låga fruktsyran. ③

PRISVÅRDA

2014 Santa Ana Organic Cabernet Sauvignon Rosé ★
Nr 6921/Chris-Wine 75 kr
Mendoza, Argentina
Liten, smultrontonad doft. Mycket enkel, saftig, kort smak. ③

2014 Valle Reale Cerasuolo Rosé ★☆
Nr 2242/Wine Agency 85 kr
Abruzzo, Italien
Diskret, fräsch, saftig doft. Mycket lätt, sötsaftig smak med diskret mockabitterhet och något platt fruktsyra. ③

2013 Ecologica La Pluma Rosé (Julia & Navinès) ★☆
Nr 2197/Giertz Vinimport 85 kr
Penedès, Spanien
Dov, saftig, god doft. Mjuk, fullmogen, något kort, trevlig rosé-smak. ③

EJ PRISVÅRDA

2014 Via del Campo Rosado Tempranillo Bobal
Nr 2900/Oenoforos 67 kr
VdIT Castilla, Spanien
Liten, saftig doft. Mjuk, platt, mycket enkel smak. ③

LÄTTA SAFTIGA RÖDA

Till fisk, fågel & pasta

BÄSTA KÖP!

2013 il Conte Montepulciano d'Abruzzo ★☆
Nr 2322/Oenoforos 69 kr
Abruzzo, Italien
Lättsam, blåbärstonad doft med liten vaniljkläng. Bra, balanserad, sansad smak i publik men rättfram stil. ③

REKOMMENDERAS

2013 Lupi Reali ★☆
Nr 2384/Wine Agency 75 kr
Abruzzo, Italien
Lättsam, bärig doft. Lätt, hygglig smak med trevlig druvkaraktär och en gnutta avrundande sötma. ③

PRISVÅRDA

2013 Torres San Valentín Garnacha ★
Nr 12755/Miguel Torres 69 kr
Catalunya, Spanien
Ung, lätt doft med syrliga röda bär och liten vaniljton. Påtagligt lätt smak i tunn, enkel stil. ③

2013 Notre Dame de Cousignac Ventoux ★
Nr 2406/Spring 79 kr
Ventoux, Frankrike
Lättsam, klassiskt sydfransk doft med röda bär och örter. Slank, lätt, okomplicerad smak. ③

2013 Vinistella (Vini Mundi) ★★
Nr 81603/Wine Team 79 kr
Sicilien, Italien
Varm, mustig, anonym doft. Mjuk, saftig, skalbitter smak i eldig, överdriven stil. ③

2013 Tajano Rosso Piceno (Umani Ronchi) ★☆
Nr 6090/Enjoy 85 kr
Marche, Italien

Dov, vaniljsöt, fruktig, klart ursprungstypisk doft. Mjuk, skalkryddig smak i trevlig, saftig, samtidigt rustik och bonnig stil. ③

2013 Gratenà ★★
Nr 2717/Moestue 95 kr
Toscana/Chianti, Italien
Öppen, ungdomlig, uttalat körsbärssaftig doft. Dito smak i syradriven, matvänlig stil. ③

EJ PRISVÅRDA

2014 Org de Rac Shiraz Cabernet Sauvignon Merlot
Nr 2389/Vinia 229 kr/3-l box
Sydafrika
Vidöppen, nästan artificiellt tillrättat, kommersiell, vaniljsöt doft. Både lingonsyrlig och vaniljsöt, gles smak. ③

2013 Le Bistro Tina (Auriol) ☆
Nr 2270/Giertz Vinimport 69 kr
Frankrike
Liten, rödbärig doft. Sötsaftig, mycket enkel och kort smak. ③

2013 Fantini Farnese Sangiovese
Nr 2344/Wine World 75 kr
Abruzzo, Italien
Rökig, sötmustig, vaniljpräglad doft. Mycket enkel, glöggtonad doft av kryddnejlika. ③

2013 Siro Fifty (Gratenà) ★☆
Nr 2567/Moestue 106 kr
Toscana, Italien
Mycket liten, svagt knäckig doft. Lätt, hård smak i endimensionell, syrlig körsbärsstil. ③

ELDIGA MULLIGA RÖDA

Till grillat/stekt mörkt kött & stekt fisk

FYND!

2013 Adobe Reserva Cabernet Sauvignon (Emiliana) ★★
Nr 6853/Concha y Toro 76 kr
Rapel, Chile
Vidöppen, vinbärsmättad, ytterligt druv- och ursprungstypisk doft. Mullig, fatavrundad, genomfruktig smak i vardaglig men välgjord stil. ③

2013 Torres Las Mulas Carmenère ★★☆
Nr 2362/Miguel Torres 85 kr
Chile
Örtig, mörkbärig doft med liten fatkrydda. Riktigt bra, lite örtkryddad smak i välgjord, för denna druvsort riktigt intressant stil. ③

BÄSTA KÖP!

2014 Adobe Cabernet Sauvignon Syrah Carmenère (Emiliana) ☆
Nr 6298/Concha y Toro 209 kr/3-l box
Chile
Bred, köttig doft med massiv, mogen frukt. Småttrevlig, balanserad smak med antydning till ursprungskaraktär. ③

2014 Ecologica El Condor Cabernet Sauvignon Shiraz ★☆
Nr 26554/Giertz Vinimport 69 kr
Chile
Stor och mustig doft med liten druvtypisk vinbärston. Rätt bra, vårdad smak i fyllig men återhållsen, balanserad stil. ③

2014 Finca Antigua Organic Selection ★★
Nr 4632/Amka Vinimport 77 kr
La Mancha, Spanien
God, ung, rödbärig doft med litet fatinslag. Saftig, köttig smak i bred, grillvänlig tappning. ③

2013 Jacob's Creek Shiraz Cabernet ★★
Nr 2066/Pernod Ricard 77 kr
Australien
Klassiskt fruktig och generös doft med litet inslag av ek och mynta. Generös, bra, ursprungstypisk smak med bra, matvänlig struktur. ③

2012 Corralillo Syrah (Matetic) ★★★
Nr 6446/Arvid Nordquist 99 kr
Aconcagua, Chile
Dov, lakritsfruktig doft drag av mineralsälta. Djup, högextraherad, men väl uppstramad smak i lång, skalkryddig stil. ③

REKOMMENDERAS

2013 Gosa Monastrell ☆
Nr 6297/Apricot 189 kr/3-l box
VdIT de Murcia, Spanien
Rödfruktig, lättsam, en smula vaniljtonad smak. Rätt bra, inbjudande, enkel men rättfram smak. ③

2014 Cape Original Shiraz Cabernet Sauvignon (Origin)
Nr 12890/Origin 199 kr/3-l box
Sydafrika
Påtagligt rökig doft med underliggande mörk frukt. Saftig, generös, fruktig smak, mycket bättre än doften. ③

Bra val!

Här ett urval av de viner som är med i Allt om Vins tester.



2014 Cameleon Selection Malbec ☆
Nr 6581/Vinia 227 kr/3-l box
Mendoza, Argentina ↑
Rik, köttig doft med druvtypisk blåbärston och ek. Rik, kryddig, småeldig smak i matvänlig, vardaglig stil. ③

2013 Candidato Tempranillo ☆
Nr 22335/Arvid Nordquist
60 kr/inkl pant
VdIT Castilla, Spanien ↑
Mjukt rotfruktsmättad, vinös doft. Rejäl, fruktig smak med avrundande sötma i lång, god och publikfriande stil. ③/plastflaska

2013 Manifesto Nero d'Avola ★☆
Nr 2680/Oenoforos 74 kr
Sicilien, Italien ↑
Mullig, blåbärsfruktig doft. Dito smak i trevlig, grillvänlig stil. ③

2013 El Mar Syrah (del Carce) ★☆
Nr 2183/Wine Team 77 kr
Jumilla, Spanien ↑
Inbjudande, avrundad doft. Kort, fruktig, hyggligt balanserad smak. ③

2014 Gurra Gurra Creek Shiraz ★☆
Nr 6302/Oenoforos 79 kr
Riverland, Australien ↑
Ung, mörkmustig, saftig och generös doft. Påtagligt sötfruktig, hyggligt balanserad grillsmak. ③

2014 Org de Rac Shiraz Cabernet Sauvignon Merlot ★★
Nr 2073/Vinia 85 kr
Swartland, Sydafrika ↗
Kryddig, solvarm, inbjudande doft med generös ursprungskaraktär. Saftig, generös smak i hyggligt balanserad grillstil. ③

2013 Zensa Nero d'Avola (Orion) ★★
Nr 71786/Wine World 89 kr
Sicilien, Italien ↗
Mustig, varmjordspräglad doft med trevlig ung frukt. Blåbärstonad, bra smak med rejäl struktur och hygglig balans. ③

2013 Raza Selection Malbec Shiraz (La Rioja) ★★
Nr 6504/Giertz Vinimport 89 kr
La Rioja, Argentina ↑
Dov, blåbärsfruktig, ekkryddad doft. Avrundad, rikfruktig smak med hygglig struktur. ③

2014 Summerton Organic Shiraz (Salena) ★★
Nr 6364/Wine Team 89 kr
South Australia, Australien ↗
Stor, rik, fruktig doft med inslag av julkryddor. Rejäl, varmfuktig smak med skaplig struktur som kunde varat längre. ③

2013 Barra of Mendocino Cabernet Sauvignon ★★☆
Nr 22346/Prime Wine 121 kr
Kalifornien, USA ↗
God avrundad doft med tydlig druv- och ursprungskaraktär. Rostad, mullig smak i ursprungstypisk, generös, hyggligt balanserad stil. ③

PRISVÅRDA

Husets Röda
Nr 2796/Kiviks Musteri 65 kr/1-l tetra
La Mancha, Spanien ↑
Syrlig, rödbärig rödtjutsdoft. Mycket enkel, tydligt söt smak. ③

2014 Ecologica Shiraz Malbec (La Rioja)
Nr 6512/Giertz Vinimport 199 kr/3-l box
La Rioja, Argentina ↑
Bred, rik, fullmogen doft med liten shirazton. Initialt bra smak med rik röd frukt som klingar av i kärva toner. ③

2014 Montlaiz Cabernet Sauvignon Syrah
Nr 6537/Kiviks Musteri 69 kr/1-l tetra
Mendoza, Argentina ↑
Dov, mörkmustig doft med lite muggiga drag. Enkel, fruktrå, torr smak. ③

2013 Tommolo
Nr 2348/Concealed Wines 209 kr/3-l box
Abruzzo, Italien ↑
Dov, mörkfruktig doft. Köttig, hygglig smak med gryniga tanniner. ③

2013 il Nostro Rosso Puglia ☆
Nr 32205/Oenoforos 59 kr
Puglia, Italien ↑
Bred, jordfärgad doft med solvarma toner. Bred, skalkärv, eldig och småsöt smak. ③

2013 ¿Qué Pasa?
Nr 2023/WineWorld 239 kr/3-l box
Chile ↑
Kryddig, lättsam doft med röda bär. Hygglig, kort smak. ③

The Big Zin Zinfandel Old Vines (Vini Mundi) ☆
Nr 2360/Wine Team 75 kr
Puglia, Italien ↑
Bred, köttig, mogen, mandeltonad doft med torkad frukt. Sötaktig, enkel, kort, eldig smak. ③

2012 Étnico Syrah Merlot Cabernet Sauvignon (Emiliana) ★
Nr 6251/Concha y Toro 78 kr
Rapel, Chile ↘
Vidöppen, trevligt fruktmättad doft. Vål mogen, hygglig, endimensionell smak. ③

2013 Amalteia de Loxarel ★☆
Nr 3169/Amka Vinimport 79 kr
Penedès, Spanien ↑
Inbjudande, rödfruktig doft i ungdomlig spansk stil. Påtagligt fruktsöt smak i publikfriande, lite ansträngd stil. ③

2014 Cameleon Selection Cabernet Sauvignon ★☆
Nr 6518/Vinia 79 kr
Mendoza, Argentina ↗
Stor, alkohol driven doft av vingummi. Genomsöt och kryddig, tung smak. ③

2013 Les Dauphins Côtes du Rhône Reserve ★☆
Nr 72458/BGS Wine Import 81 kr
Côtes-du-Rhône, Frankrike ↑
Modernt upplättad rhônedoft med inbjudande röd frukt. Saftig, generös smak med antydan till ursprungskaraktär. ③

2014 Heartwood Organic Wine Zinfandel (Icon) ★☆
Nr 80419/Wine Team 89 kr
Puglia, Italien ↑
Stor, rökig doft med inslag av torkad frukt och bittermandel. Enkel, saftig, köttig smak. ③

2013 Cono Sur Cabernet Sauvignon Carmenere ★★
Nr 6586/Spring 89 kr
Colchagua, Chile ↑
Explosivt vingummiextraherad doft. Dito, fördjupad, ändå avtrubbad smak med underliggande vanilj- och alkoholsötma. ③

2013 Picunche Cabernet Sauvignon Malbec Reserve (La Fortuna) ★☆
Nr 6637/Modern Wines 89 kr
Valle de Curicó, Chile ↑
Inbjudande, mörkbärig doft med liten cabernetkaraktär. Korrekt men kort och enkel smak. ③

2013 Raccolto Nero d'Avola Cabernet Sauvignon ★★
Nr 32452/Oenoforos 94 kr
Sicilien, Italien ↑
Bred, solmogen doft. Saftig, fyllig, rik, kort smak. ③

2012 Vinha da Urze Reserva (Carm) ★☆
Nr 6832/Stellan Kramer 99 kr
Douro, Portugal ↗
Dov, fruktmullig doft med nästan vulkanisk jordprofil. Ytterst fyllig, fördjupad, ursprungstypisk smak med stark ton av saltlakrits. ③

2013 P.Lex Appassivo Nero D'Avola (Icon Wines) ★☆
Nr 71075/Wine Team 99 kr
Sicilien, Italien ↑
Mycket mörk och dov doft med inslag av rostad choklad. Saftig, sötfruktig, kort smak. ③

2013 Tenuta Vignega Valpolicella Ripasso Superiore ★★
Nr 3040/Concealed Wines 119 kr
Veneto, Italien ↗
Bred, ursprungstypisk doft med torkad frukt. Rödsaftig, hygglig, kort smak. ③

2012 Bonterra Zinfandel ★★☆
Nr 22620/Concha y Toro 139 kr
Kalifornien, USA ↗
Stor doft av rostad ek, söt frukt och mandelmassa. Anpassad, fruktsöt smak med antydan till struktur. ③

EJ PRISVÅRDA

2014 Doppio Passo Primitivo (Botter)
Nr 3204/Wine Team 233 kr/3-l box
Puglia, Italien ↑
Tjock, jordig doft. Groteskt överextraherad, söt, förfärlig smak. ③

2013 Raccolto Nero d'Avola Cabernet Sauvignon Appassimento
Nr 2315/Oenoforos 239 kr/3-l box
Sicilien, Italien ↑
Liten, solvarm doft. Både kärv och sötaktig smak i tillgjord stil. ③

2014 Ecologica Shiraz Malbec (La Rioja) ☆
Nr 6512/Giertz Vinimport 69 kr
La Rioja, Argentina ↑
Enkel, gles doft med röda bär. Enkel, kort, alltför hårt extraherad smak. ③

2013 Chill Out Genuine and Intense ☆
Nr 6146/Altia 74 kr/inkl pant
Mendoza, Argentina ↑
Sötfruktig, anonym doft. Skalkärv, överextraherad, bitsk smak. ③/plastflaska

2014 Cameleon Selection Malbec ★
Nr 6581/Vinia 79 kr
Mendoza, Argentina ↑
Yppig, söt violfruktig doft. Ytterst söt, grovhuggen, druv- och ursprungstypisk smak. ③

2013 Il Passo Nerello Mascalese Nero d'Avola (Zabù) ★
Nr 71076/Wine World 81 kr
Sicilien, Italien ↑
Mustig, mörkfruktig doft med tydlig mognad. Sötfruktig, samtigt kärv och skalbesk smak. ③

2014 Zensa Primitivo (Orion) ★☆☆
Nr 73966/Wine World 89 kr
Puglia, Italien
Näst intill obefintlig, vingummi-söt doft. Söt, torrbitter smak. ③

2014 Doppio Passo Organic Primitivo (Botter) ★
Nr 3204/Wine Team 89 kr
Puglia, Italien
Russin.- och fikontonad doft. Helsöt, flabbig smak som slutar torrt och kärvt. ③

2010 Valle Reale Montepulciano d'Abruzzo ★★
Nr 2355/Wine Agency 109 kr
Abruzzo, Italien
Stor, vaniljmättad doft med fullmogna bär i botten. Mullig, avrundad, fruktsöt smak i hygglig men kort stil. ③

2013 Bloodstone Shiraz (Gemtree) ★☆☆
Nr 2083/Winemarket 119 kr
McLaren Vale, Australien
Extremt mintig doft, direkt från tuggummi-hyllan. Rik men överdriven smak med inslag av spearmint och jordsalta. ③

2014 Gemtree Cinnabar GSM ★☆☆
Nr 4624/Winemarket 129 kr
McLaren Vale, Australien
Alkoholburen, syltig doft. Ofin, jordsalt, sötfruktig smak. ③

2012 Oinoz (Renacimiento) ★★★
Nr 2137/Amka Vinimport 95 kr
Toro, Spanien
Bra, tät, mörkmullig doft i ursprungstypisk stil. Bra, stram, balanserad smak i distinkt, matkrävande stil. ③

2013 Mas Louise (Duseigneur) ★★★
Nr 6470/Arvid Nordquist 99 kr
Côtes-du-Rhône, Frankrike
Dov, mättad doft i modern, syrahpräglad rhonestil. Djup, fruktig, lång och god smak med både bett i syrorna och charmig rondör i frukten. ③

2014 Château Pech-Latt ★★★
Nr 2233/Sigva 99 kr
Corbières, Frankrike
Rik, skönt kryddig, ungdomlig doft i klassiskt ursprungstypisk stil. Mycket bra, komplex, stram och balanserad smak som kommer att växa ytterligare. ③

BÄSTA KÖP!
2012 La Bastide Blanche (Earl Bronzo) ★★☆☆
Nr 2262/Vinia 159 kr
Bandol, Frankrike
Härlig, dov, koncentrerad doft med fin kryddighet och massiv mörk frukt. Stadig, matkrävande smak i ursprungstypiskt maffig, bredaxlad och senig stil. ③

2013 Côtes-du-Rhône Saint-Francois (Meffre) ★☆☆
Nr 70526/Wine Team 83 kr
Côtes-du-Rhône, Frankrike
Ung, diskret kryddig doft med liten fruktighet. Ung, stram, lite skaltongad smak som kan lyfta med en köttgryta. ③

2012 Troppo Merlot Cabernet ★☆☆
Nr 2180/Enjoy 47 kr/37 cl
Sicilien, Italien
Liten, ung, körsbärsfruktig doft. Bitsk och skalbitter smak i ung, matkrävande, kärv stil. ③

2013 Ch Malavieille Alliance ★★
Nr 2662/People Wine 119 kr
Coteaux du Languedoc, Frankrike
Spänstig, kryddig doft med bra ursprungskaraktär. Ung, småkärvt, tuff smak som möjligen kan komma sig. ③

EJ PRISVÄRDA
2013 Santa Inés Organic Cabernet Malbec Carmenère ☆
Nr 6620/Domaine Wines 159 kr/1,5-l box
Chile
Mogen doft med någon cabernetkaraktär. Kort, trött och småkärvt smak. ③

ELEGANTA TIDLÖSA RÖDA
Till vilt, stekar & annan klassisk mat

BÄSTA KÖP!
2013 Montepulciano d'Abruzzo Bianchi (Umani Ronchi) ★☆☆
Nr 7126/Enjoy 69 kr
Abruzzo, Italien
Helklassisk, blåbärsfruktig doft. Avrundad, oväntat mjuk smak i sedvanligt pizzavänlig stil. ③

REKOMMENDERAS
2013 Beronia Viticultura Ecológica ★★
Nr 12126/Nigab 94 kr
Rioja, Spanien
Mycket traditionell doft med påtaglig mognad och ekvanilj. Röd-bärig, ursprungstypisk smak med hygglig, matvänlig struktur. ③

2013 Rendola ★★☆☆
Nr 75560/Wine Team 99 kr
Toscana, Italien
Rik, fruktig och körsbärsaftig doft. Trevlig, rik och generös smak som slutar lite hastigt. ③

2012 Crozes-Hermitage (Habard) ★★☆☆
Nr 2861/Vinia 119 kr
Côtes-du-Rhône, Frankrike
Ungdomlig, småpepprig syrahdoft. Mjuk, oväntat rund smak som knappast visar distriktets kvalitet. ③

PRISVÄRDA
2014 Candidato Tempranillo
Nr 22335/Arvid Nordquist 167 kr/3-l box
VdIT Castilla, Spanien
Tydligt vaniljkryddad fruktsöt doft. Kärv, snipig smak i gammaldags spansk stil. ③

2011 Azabache Crianza ★☆☆
Nr 2708/Chris-Wine 79 kr
Rioja, Spanien
Sanslöst vaniljspäckad, karikatyrmässigt ursprungstypisk doft. Mer intressant, men fortfarande överdriven smak med lång, efterhängsen vanillintillsats. ③

2011 Campos Góticos Tempranillo ★☆☆
Nr 2097/Stellan Kramer 89 kr
Ribera del Duero, Spanien
Bra, ursprungstypisk doft med stadig frukt och lite fatmognad. Mogen, avrundad smak med avslutande småkärva toner. ③

2014 Les Pious Côtes du Rhône (Pouizin) ★☆☆
Nr 2469/Vinia 90 kr/inkl pant
Côtes-du-Rhône, Frankrike
Dov, mogen doft med ursprungstypisk liten kryddighet. Saftig, hygglig, kort smak. ③/plastflaska

EJ PRISVÄRDA
2013 Boira' Sangiovese (Volpi) ★
Nr 32431/Bibendum 89 kr
Marche, Italien
Öppen, mustig doft med drag av julkryddor. Kort, skalkärvt, enkel smak. ③

SÖTA RÖDVINER
Till ostar och chokladdesserter

BÄSTA KÖP!
2012 Domaine Pouderoux ★★★
Nr 7806/Vinia 101 kr/50 cl
Maury, Frankrike
Mycket god doft med röda bär, liten rabarberton och en smula julkryddor. Söt, samtidigt stram och fruktmättad smak i ursprungstypisk, efterlängtd, chokladvänlig stil. ③

"Bra, tät, mörkmullig doft i ursprungstypisk stil"

2012 Oinoz, Nr 2137, 95 kr

STRAMA FRUKTIGA RÖDA

Till ljust eller mörkt kött eller fet fågel

FYND!

2013 Château Prat-Majou-Gay Vieilles Vignes ★
Nr 5318/Winepartners 51 kr
Minervois, Frankrike
Trevlig, syrlig, fruktmättad doft med viss ursprungskaraktär. Enkel men välgjord smak i mycket matvänlig, ursprungstypisk stil. ③

Terre de Mistral Reserve Côtes du Rhône Organic ★
Nr 10682/Enjoy 249 kr/3-l box
Côtes-du-Rhône, Frankrike
Vidöppen, riktigt bra doft med tydlig hemadress. Fullmogen, avrundad smak med trevlig, kryddig ursprungskaraktär. ③

REKOMMENDERAS

2013 Mureda Tinto ★
Nr 70079/Janake Wine 59 kr
VdIT Castilla, Spanien
Ung, skalkryddig, ursprungstypisk doft. Stram, skalbitter, fruktmättad smak i lång, ungfruktig stil. ③

Montmija La Chapelle GSM (Auriol) ★☆☆
Nr 2124/Giertz Vinimport 75 kr
Pays d'Oc, Frankrike
Ljushyllt, ungdomligt sydfransk doft med röda bär. Småtrevlig, användbar smak i enkel med hygglig vardagsstil. ③

PRISVÄRDA

2013 Biurko Tempranillo ★
Nr 2045/Johan Lidby 79 kr
Rioja, Spanien
Lättsam, rödfruktig doft med en gnutta ursprungstypisk fatmognad. Initialt god, fruktig smak som tyvärr klingar ut med tuffa tanniner. ③



VIN PÅ LIV OCH DÖD

Smak, tillsatser och jäsning. Tre huvudpunkter som livligt diskuteras då naturvinet åker på bordet. Men vad skiljer ett så kallat naturvin från ett konventionellt vin? Gränsen är lika vag som vass, och vissa menar att den skiljer de levande från de döda.

TEXT LENA ILKJÆR



Svavel. När diskussionens vågor svallar i naturvinsfrågan känns det ibland som om det är denna enda tillsats som skiljer naturvinerna från konventionellt producerade viner. Skyttegravarna är djupa. På ena sidan: fördomen om allt naturvin som oxiderad, grumlig hipsterdricka som doftar avslagen cider (och därmed inte kan uttrycka terroir). På den andra: fördomen om allt konventionellt vin som kommersiellt, strömlinjeformat och berövat på alla former av liv (och därmed inte kan uttrycka terroir).

Det är egentligen rätt underligt att en så pass liten subkultur har lyckats röra upp så mycket känslor. Naturvinerna utgör fortfarande en droppe i havet av världens vinproduktion, men ändå är de ständigt på tapeten i vinkretsar. Vinmakare i Frankrike började experimentera med att göra "naturligt vin" redan på 80-talet, men det var på 90-talet som rörelsen riktigt fick fäste på de parisiska vinbarerna där vinerna uppskattades för sitt levande, enkla och okonventionella uttryck och vinmakarna för sin osnobbiga och "bonniga"

"Det är underligt att en sådan subkultur rör upp så mycket känslor"

framtoning. Vinerna hade massor av karaktär och personlighet – och var som gjorda för att drickas på bohemiska vinbarer snarare än i de fina salongerna. En punkig spark underifrån mot en vinindustri som uppfattades som allt mer slutet och kommersiell. De hårt tuktrade vinerna skulle befrias – vive la révolution!

Naturvinsrörelsen sökte sig tillbaka till en typ av vin som enligt dem gått förlorad i takt med att en växande vinindustri i jakten på publika och billiga viner utarmar jorden och utnyttjar avancerad teknik och tillsatser för att skapa strömlinjeformade produkter utan mycket mer själ än vilken burk Coca-Cola som helst. En intressant siffra i sammanhanget: hälften av alla viner på den amerikanska marknaden produceras av tre gigantiska företag.

Men är vinindustrin sådana bovar då? Siffror som att de franska vingårdarna (som utgör 3 procent av landets brukade mark) står för 20 procent av landets bruk av växtskyddsmedel och 80 procent av fungiciderna är i alla fall inte särskilt uppmuntrande läsning. Enligt Decanter har man trots flera kampanjer misslyckats med att stävja bruket, mellan 2011 och

2012 såg man snarare en svag ökning av besprutningen. Samtidigt finns det en stor och brokig samling "konventionella" vinproducenter som aldrig har besprutat eller använt tillsatser i sina viner – utan att för den skull ha klistrat någon särskild etikett på vare sig metod eller flaska. Det finns producenter som i princip inte svavlar sina viner för att bibehålla största renhet i smaken och det finns ekoproducenter som frikostigt öser ur de tillsatser som är tillåtna för ekologisk produktion. Som vanligt är ingenting svart eller vitt.

FRÅGAR DU EN naturvinsproducent om vad som är det viktigaste elementet i vinet börjar hen med största sannolikhet inte att tala om svavel, utan om jord. Och vad, frågar vän av ordning, är så revolutionerande med det? Varenda vinodlare börjar prata jord, eller snarare terroir, så snart möjlighet ges. Huruvida rankan har vuxit i skiffer, kalkrik eller vulkanisk jord ses i vinvärlden som fullt giltiga förklaringar för vinets karaktär. Mängden biomassa, det vill säga mikroorganismer och daggmaskar per kvadratmeter jord, nämns däremot sällan

i vinlitteratur eller på etiketter – men är för naturvinsproducenterna själva fundamentet i verksamheten. Genom en holistisk syn på vinodlingen, som att låta djur beta och gödsla vingårdarna, odla kompletterande grödor mellan raderna av vinrankor och att uppmuntra olika typer av biologisk mångfald skapas druvor som av naturen är friska och motståndskraftiga.

Detta synsätt känns igen från ekologisk och biodynamisk odling, och vinner allt större mark också inom konventionell odling. I synnerhet som en reaktion mot det som närmast kan kallas för rovdrift på druvmaterial.

– Billiga viner bygger på högintensivt jordbruk med konstgödsel, vilket gör att rankorna inte bygger upp en naturlig motståndskraft, och därför måste besprutas. Det blir en ond cirkel. Ur ett rent pesticidperspektiv är skräpköttet och skräpbananerna sämre för din hälsa än vin, men människorna som arbetar i vingårdarna drabbas hårt av besprutningen", säger Sveriges mest erfarna vinmakare Lars Torstensson som själv har varit med om att producera både ekologiskt och konventionellt vin. Han gjorde sitt första osvavlade vin 1991, men är inte helt såld på naturvinsretoriken.

– Vin utan svavel och "rena" viner var en stor grej för vissa av oss redan i början av 90-talet och jäsning utan tillsatt jäst har funnits med i bilden under minst lika lång tid. Under 90-talet var det på många håll i Europa en grej att prestigeviner skulle jäsas utan till-



⇒ satt jäst, i Nya världen var man mer pigg på att arbeta med tillsatt jäst av olika slag. Jag tycker alltså att det här i grunden är en ickefråga. Men ja, vinerna blir bättre och bättre och tanken att arbeta naturnära är den enda tänkbara inom allt jordbruk. Baksidan med 10-talets naturvinsrörelse är den okunskap som alltför många, både företrädare och belackare, kastar in i debatten. Många accepterar okritiskt viner som inte håller måttet, säger han.

Men kanske är vad som håller måttet inte alltid svart eller vitt? När de första naturvinerna gjorde sin entré på den nordiska marknaden passade de inte in i några vedertagna fack. Kritiken från den etablerade expertisen var, med visst fog, inte nådig. Och flera av vinerna i den här första vågen av naturviner som nådde Nordens gränser var enligt den

”Kanske är vad som håller måttet inte alltid svart eller vitt?”

etablerade vinvärldens sätt att se på saken behäftade med defekter som oxidation eller ätticksstick. Man ville pressa in naturvinerna i en mall man redan hade byggt upp, men gjorde misstaget att utifrån ett mycket smalt utbud betrakta naturvinerna som en homogen grupp. Tyvärr kom de mindre lyckade exemplaren och de högljudda experterna att överskugga många välgjorda och intressanta viner och deras nya och unika karaktär.

NYNORDISKA KOCKAR OCH sommelierer var däremot snabba att ta till sig vinerna, eftersom filosofin bakom passade som hand i handske med den nya gastronomin där lokala råvaror stod i centrum. Till skillnad mot de små barerna i Paris blev det på våra breddgrader Noma, krogen som några år senare kom att väljas till världens bästa, som var en av de första på banan. Nomas förste sommelier Pontus Elofsson skriver bland annat om sina erfarenheter av att servera naturviner till oanande gäster i boken med det talande namnet *På Noma serverar de vin med klumpar i*.

– Jag är övertygad om att terroir bäst kommer fram i viner som manipulerats i minsta möjliga grad. Det kan få vissa konsekvenser, i det att vinet kan ha det några skulle kalla skavanker, exempelvis en lätt oxidation eller ett grumligt utseende, men min hållning är att det kan vara en kvalitetsfaktor, efter-

som ett vin kan vara FÖR perfekt”, sa Pontus Elofsson i en intervju under sin tid på Noma.

Matskribenten Lisa Förare Winbladh har också skrivit om sin svärförklarade kärlek till naturvin, just på grund av denna ”icke-perfekta”, svärfångade och för många provocerande egenskap.

– Jag vet inte varför jag dras så självklart till naturviner. I synnerhet de spretiga, svårälskade, svårtillgängliga. Viner på gränsen till sammanbrott. Men ärligt talat bryr jag mig inte om orsaken. Jag vill bara fortsätta dricka vin som får just mig att skratta och gråta redan efter första klunk.

De människor som söker sig till naturviner är i dag en mycket bredare grupp än den hips-terklick som kom att symbolisera rörelsen i början, berättar importören Emil Broomé.

Matnördar, klassiskt skolade vindrickare och raw food-publiken är några grupper han nämner när jag frågar vem som köper vinerna.

– Jag drack mycket klassiska viner innan jag upptäckte naturvin, och det jag föll för var att de hade den där komplexa smakbilden man annars bara hittar hos extremt dyra viner. Samtidigt har de en väldigt

intressant munkänsla – när jag provar hårt svavlade, filtrerade konventionella viner i dag tycker jag att de blir stumma och ointressanta i munnen, säger Emil Bromée som anser att alla former av tillsatser och manipulationer bidrar till att förvränga vinets karaktär.

– Jag har druckit naturviner från 70-talet som är gjorda helt utan tillsatt svavel eller andra tillsatser och som är pigga och vid liv. Svavel är ingen grundförutsättning för att kunna spara viner länge. Sedan är en av de intressanta aspekterna med naturviner att de kanske inte beter sig precis som det står i läroboken. Vissa naturviner utvecklar sig av syre och vissa ska drickas samma dag – själv tycker jag att det är väldigt spännande att följa ett vins utveckling i flera dagar efter att det öppnats” säger han.

ÖVER 70 GRUPPER av tillsatser är tillåtna inom vintillverkning i Europa. Allt ifrån vanligt socker till olika syror och tanniner i pulverform. Alla är testade och godkända för konsumtion, precis som alla de E-nummer på livsmedelsförpackningarna som fler och fler svenska konsumenter undviker som pesten. Skillnaden är att vinindustrin, med undantag för just svavel (och sorbater), inte behöver redovisa tillsatserna. Visserligen finns många av dem heller inte kvar i det färdiga vinet eftersom de används i olika stadier av vinproduk-

Prova naturvin på krogen

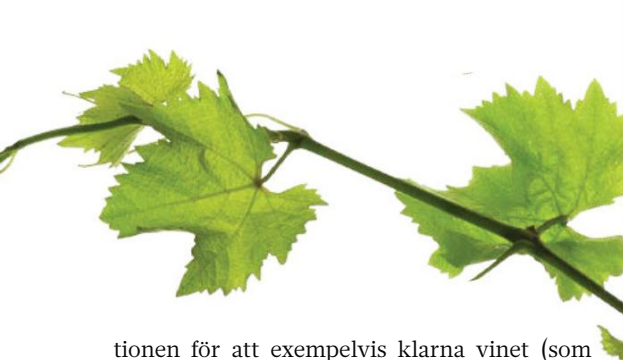
Stockholm: Volt, 19 Glas, Mathias Dahlgren, Ekstedt, Gaston, Tranan, Spritmuseum.

Växjö: Gräddhyllan.

Lund: Grand Hotel.

Malmö: Far i Hatten, Bastard, Tryne till Knorr, Lyran, B.A.R., Daniel Berlin.

Göteborg: Bar Centro.



tionen för att exempelvis klarna vinet (som mjölkprotein eller äggvita), andra följer med in i slutprodukten. De är också med all säkerhet mycket ofarligare än det som verkligen är giftigt i vinet. Vid hög konsumtion blir du förgiftad av alkoholen långt innan rester av svavel eller tillsatta syror får en chans att göra någon skada. Men kärnan i naturvinsrörelsens kritik av vinindustrin handlar inte i första hand om vindrickarnas hälsa – utan om vinernas smak. Genom att "designa" viner med hjälp av avancerade filter, tillsatser och temperaturbehandling går själva essensen och själen i vinet förlorad, menar de. Lite som att köra ett egensinnigt konstverk genom Photoshop för att fler ska gilla det. Och svavlet, som i första hand tillsätts för att slå ihjäl bakterier och kvarvarande jästceller, dödar i någon mån också vinet – vars smakprofil och utvecklingspotential, enligt naturvinsfilosofin, i hög grad byggs upp av det mikroliv som pulserar genom det.

– Om de flesta tillsatser i vin kan man säga: de är inte alltid så kul, heller inte farliga. Svavelhalten borde däremot skrivas ut på flaskan. I dag kan ett vitt vin innehålla mellan 20 och 200 mg svavel per liter och konsumenten får ingen upplysning om vilket, sammanfattar Lars Torstensson och lägger sig därmed i ett slags mellanläge i debatten.

JÄSNINGEN ÄR DEN tredje aspekten där naturvinerna skiljer ut sig. En grundläggande tanke är att druvor som omhändertagits väl i vingården innefattar alla de komponenter som behövs för att skapa ett vin. De jästsvampar som förekommer naturligt (eller "vilt") ska göra sitt jobb och slås ut av svavel, eller odlade jäststammar som designats för att uppnå vissa typer av smakprofiler. En stor majoritet av alla kommersiella vinhus använder odlade stammar för att bibehålla kontrollen över jäsningsprocessen och i viss mån styra arom- och smakutvecklingen i vinet. I takt med teknikutvecklingen har särskilt intressanta jäststammar isolerats och förökats – så att en vinmakare i dag kan välja ur tjocka kataloger med jäststammar som i kombination med en viss typ av must ger olika typer av karaktär. Naturvinmakarna är dock inte intresserade av att styra vinets karaktär åt något håll, alltså används inte odlad jäst. Nackdelen är en mer osäker process, extremt beroende av att du skördar vid exakt rätt tid då antalet "goda" jästsporer är tillräckligt många för att jäsningsen ska komma i gång. Som naturvinsikonen Nicolas Joly på La Coulée de Serrant formulerar det: "To achieve zero technology in the cellar, you need to be an artist in the vineyard" ●

EKOLOGISKA
KVALITETSVINET
MANIFESTO
NERO D'AVOLA

BÄSTA KÖP!
Alt am Vin nr 1 2015

Expressen Lova & Be
25/9 2014

74 kr
Ord sort
Nr 2680
14% vol
750 ml
Italien

MANIFESTO
NERO D'AVOLA
Terra Siciliana
ORGANIC WINE
PRODUCT OF ITALY

www.santajou.se

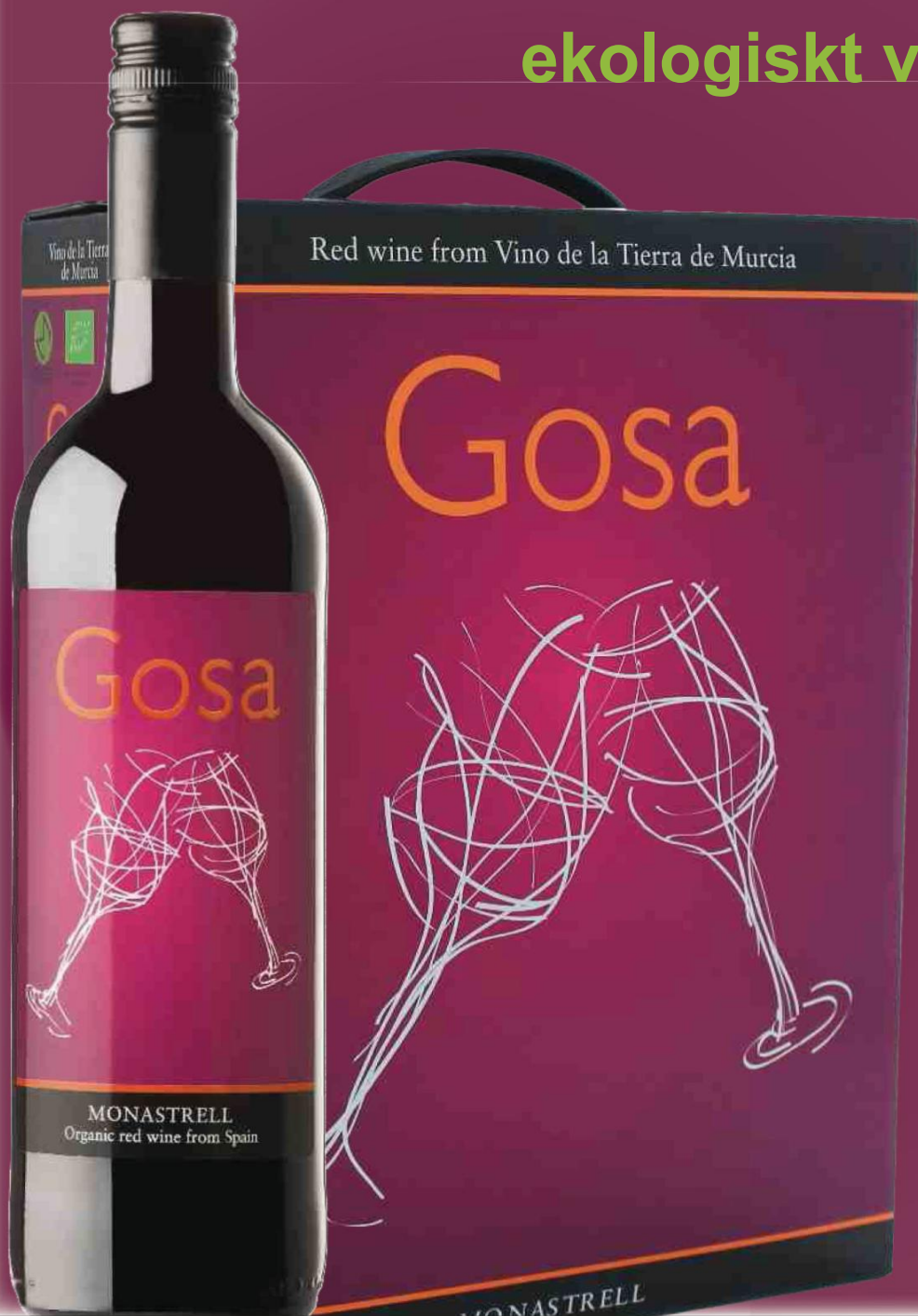
**Alkohol i samband
med arbete ökar
risken för olyckor.**

Gosa

ekologiskt vin



apricot • www.gosavin.se • info@apricot.se



"Fynd!"

Boxtoppen.se, 2014

"Rekommenderas"

Allt om Vin, 2015

Passar bland annat till lammkarré,
helstekt fläskytterfile, kalvinnanlår och
vegetarisk lasagne.

Gosa Monastrell 2013

Flaska art.nr 78037 | 14% | 75 cl

Pris 59 kr beställningssortiment

Box art nr 6297 | 14% | 3 liter

Pris 189 kr ordinarie sortiment

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



Sommelieren Linda Stensen hade TV-profilen Mischa Billing som lärare under utbildningen. Läs mer på sidan 20.

NATUR VS TRADITION

Att vinet producerats med omtanke är ofta viktigare än själva märkningen, tycker Allt om Vins vinredaktör. Som vanligt får du också en personlig vinfavorit från Linda Stensen.

Lite drar jag mig för att skriva om begreppet naturvin. Inte för vinets skull utan för att det råder en förvirrande debatt i ämnet. Den bedrivs ofta i form av en pajkastning som i sann politisk anda kommit ifrån ämnet. Naturvinsentusiaster står mot traditionalister. Naturpartiet grimaserar över viner som beskylls vara för att vara förstörda av ekfat, styling och aristokrati samtidigt som traditionalistpartiet spottar ut vad de kallar grumlig sörja som smakar oxiderade gamla äpplen. Då undrar jag: Vad kommer vi fram till? Vill inte alla vinälskare att vin ska tillverkas med kärlek under hållbara former? Som många andra väljer jag vin efter vad jag tycker är gott och efter vad som produceras med omtanke, vilket brukar gå hand i hand. Därutöver ser jag inte ändamålet med att man som vindrickare ska "märkas".

DET ÄR ALLTID upp till vinbonden själv att ansöka om ekologisk märkning eller någon annan typ av miljöcertifikat, det innebär att många producenter odlar ekologiskt utan att ansöka om det. För dem som inte har möjligheten att läsa på om varje producent är miljömärkningen lysande. Trygghet och en spark i rätt riktning. Förra året ökade Systembolaget sin försäljning av ekologiskt vin med nästan hundra procent i volym och det gläder mig att intresset för ekologiskt ökar. Nu ska vi vinälskare bara få fler att vilja lägga ett par extra slantar på viner som också ger njutning. En ekostämpel är inte alltid detsamma som gott vin. Nu skippar vi prestigetugget och hjälps åt att öppna för en vinvärld med etik och passion som ger utrymme för den personliga smaken. ●

Fler vintips från Linda Stensen får du på www.alltomvin.se varje vecka.



Fantastisk vinlista

Visst är det en klyscha, men Audrey Hepburn var på rätt spår då hon menade att "Paris alltid är en god idé". Missa inte Au Passage i vår – den stökiga franska bistron som dundrar ut fantastiska rätter i sann parisisk anda. Med något på vinlistan för allas tycke och smak.

Au Passage, 1 bis, Passage Saint-Sébastien 75011 Paris
www.restaurant-aupassage.fr

Frisk & flörtig

Den här flaskan följer med ut på balkongen då den första värmande vårsolen kikar fram. Halvtorr, yppig och feminin i förtjusande kombination av frisk syra och flörtig sötma. Jag väljer gärna några goda färskostar till eller svänger ihop en nudelsallad med skaldjur, massor av koriander, chili och citron.

2013 Fritz Haag Brauneberger Riesling Kabinett, Mosel, 181 kr, nr 78151, bs.



Fler smakfulla tips från Linda Stensen på sidan 15.

Välkomponerade toner från Toscana Villa Puccini

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

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

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

170:–
1500 ml.

89:–
750 ml.

51:–
375 ml.

Svepande kullar och milsvida vyer bakom varje vägkrök gör Toscana till ett av världens vackraste vindistrikt. Utmed varje slingrig bergsväg, i varje by odlas viner som i hög grad förlänat Italien sitt rykte som ett av världens främsta vinländer. En av de mest berömda och prisbelönade producenterna i området är familjen Castellani. Deras vin – Villa Puccini – är en hyllning till traktens store son, Giacomo Puccini som vid förra sekelskiftet komponerade några av vår tids mest älskade operor som Tosca, La Bohème och Madame Butterfly.

nigab.

Vill du veta mer om alla våra spännande viner, få serveringstips, hitta inspirerande recept och vägledning i valet av drycker ska du besöka nigab.se.

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

TYSTNAD, TAGNING!

Gammal filmstad i ny regi

I Regissörsvillan i Solna satt förr svensk films storheter och vändades över manus och regianvisningar. Nu skapar ett ungt par modern, lättsam, mat åtföljd av viner i samma stil. Det våras i Filmstaden!

TEXT **HÅKAN LARSSON** | FOTO **KLAS SJÖBERG** | RECEPT **LARS NIKLASSON** | VINFÖRSLAG **MARIA FREDRIKSSON/HÅKAN LARSSON**



Självklart snacks i Filmstaden?
Popcorn förstås! I Regissörsvillans regi smaksatta med svamp och tryffel, läs mer på nästa sida.



Ingmar Bergman var en av många som arbetade i Regissörsvillan. Extra kul för Lars och Maria som firar somrarna på Fårö.



Koncentration men med gott humör är mottot när Lars Niklasson lägger sista handen vid kryddningen.



Populära popcorn

”Regissörsvillans popcorn till drinken har snabbt blivit en populär snackis, där vi försöker leka och utmana med annorlunda, goda smaksättningar. Poppa popcorn, vänd dem i smält smör och krydda med sådant du själv gillar: torkade örter, riven ost, vinäger ... Bara fantasin sätter gränserna! På bilden på sidan 55 finns två varianter vi kör ofta. Dels vanligt skirat smör och färskriven tryffel. Funkar i alla väder! Dels med brynt smör smaksatt med torkad, smulad svamp.”

Lars Niklasson, köksmästare

Att säga att romantikens ande svävar över Filmstaden i Solna norr om Stockholm är ingen överdrift. Här gjordes under många decennier hundratals svenska filmer, i vad som då var Europas största ateljéer. Och naturligtvis var kärleken den vanligaste ingrediensen i filmrecepten, då som nu.

Därför är det väl ytterligt passande att områdets mest spännande gastronomiska upplevelser, både smakmässigt och visuellt, formas av ett ungt par som inte bara delar arbetsplats utan också hemadress.

I restaurangen Regissörsvillan, en av de få originalbyggnader som ännu står i Filmstaden, regerar sedan drygt ett år Maria Fredriksson, sommelier, och Lars Niklasson, köksmästare, 24 respektive 26 år fyllda, och med ungdomens befriande respektlösa och frisinnade attityd till sina yrken och sitt verk.

– Det blir så lätt klyschigt när man ska försöka beskriva det vi vill göra – alla pratar ju om säsongens råvaror och naturliga smaker numera. Vi vill ge en upplevelse med höga ambitioner, bra råvaror och spännande viner som ändå känns avslappad, med axlarna

nere. Det ska vara gott, men det ska också vara roligt, säger Maria och Lars.

Fina exempel på filosofin hittar du i recepten här, där den ädla löjrommen får oväntat sällskap av äpple, gulbeta, hemgjord kvarg – och en fullkomligt oemotståndlig kräm på Västerbottensost som får gästerna att nästan slicka tallriken ren. Kombon av tartar på lamm och vit sparris smakar mycket mer självklar än den låter – kanske tack vare den underbara nässelmajon som bildar smakbrygga.

TANKEGÅNGEN GÅR IGEN i hela den blott åtta nummer långa menyn. Regissörsvillan är en uttalad middagskrog, men dagtid bedrivs en uppskattad konferensverksamhet. På menyn står få men högprofilerade rätter som byts efterhand – med undantag för den smörbakade torskryggen, som snabbt blivit ett etablerat måste bland stammisarna.

Influenser från det moderna nordiska köket finns, men maten är befriande rensad från konstigheter och trams. Smaken först, hipp-faktorn sedan.

Om menyn är kort är vinlistan desto längre. Maria har byggt den mycket kring Europas



Maria Fredriksson dukar upp för kvällens middag i den intima matsalen, med många udda inredningsdetaljer.



Bilder från Filmstadens ateljéer och dåtidens filmstjärnor ger atmosfär och samtalsämnen.

klassiska distrikt, med betoning på doldisar som har okända godbitar att visa upp, till exempel Loire och Jura. Urvalet är spännigt, med många inslag från små producenter som sällan syns i systemlistorna.

– Eftersom vi själva är unga tycker jag att det är kul med unga vinmakare, gärna i kombination med ren och hållbar odling, säger Maria.

Båda Maria och Lars har trots ungdomen många år i branschen, fast med olika vägar in. Lars kommer från en familj med stort matintresse och kunnande men är först i släkten som professionell matlagare.

SEDAN RESTAURANGSKOLAN i Enköping har han arbetat mest i köken på ambitiösa konferenshotell, som Thoresta Herrgård (där han och Maria träffades), Lejondals Slott och Ulfsunda Slott. Här har han slipats under kunniga köksmästare till ett eget uttryck där inte minst det visuella får stor plats. Lars lagar god mat men också vacker, en talang som kommit till nytta då han tävlat internationellt med Stockholm Culinary Team.

Maria är mer eller mindre född in i restaurangvärlden, sedan skolas på flera konferens-

hotell och sommelierutbildad på Restaurangakademien. De första extrajobben gjorde Maria som 14-åring på mosterns lunchkrog i Enköping. Sedan blev uppländska Noors slott den fasta punkten, drivet av mamma Stina Fredriksson och kusinen Sofia Hjärne. Paret äger också Regissörsvillan, men Maria och Lars står för den dagliga driften.

– Jag hade andra planer som ung, jag ville utbilda mig och rädda världen, drömde om att arbeta inom FN. Men på en långresa jorden runt fann jag att det här med service passade mig, och sedan har vägen varit given, säger Maria.

Mötena med människor och att få ge andra en upplevelse är drivkraften för Maria och Lars och deras lilla gäng; i köket finns förutom Lars Isabelle och Craig, i matsalen Anna och Marcel. Och hur är det då att vara tillsammans både i jobbet och privatlivet?

– Mest positivt, säger Maria och Lars.

– Vi delar ju intresse, och har förmånen att få arbeta med det vi verkligen gillar. Och så är vi ju i samma ålder, har samma stil och får utvecklas och växa tillsammans.

Låter som manus till en riktig feel good-rulle. Snart i en filmstad nära dig? ●

”Eftersom vi själva är unga tycker vi att det är kul med unga vinmakare”



Löjrom med Västerbottenskräm blir en härlig förrätt.



Servera den smörbakade torskryggen med jordärtskocka och inlagda champinjoner.

I glaset

MARIAS FÖRSLAG:
Françoise Bedel Dis Vin Secret, nr 77410, 344 kr
Stilig, fruktig, ganska mogen champagne med fina syror. Biodynamisk.

HÅKANS FÖRSLAG:
2012 Jacob's Creek Steingarten Riesling, nr 71295, 233 kr
Australiens mest berömda riesling trivs utmärkt med svenska råvaror.

Löjrom med Västerbottenskräm, silverlök, äpple, betor, kvarg och dill

4 portioner

En riktigt elegant förrätt, där du har allt förberett utom krämen. Kolla konsistensen på löjrommen, den kan behöva "hängas av" i en sil i kylan över natten.

200 g löjrom
1-2 tsk torkad dill
färsk dill till garnering

VÄSTERBOTTENSKRÄM:
200 g smör
3 ägg
100 g riven Västerbottensost

TILLBEHÖR:
1 stor gulbeta
1 syrligt äpple
1 silverlök
1 knippe dill

KVARG:
2 dl filmjöl

1. Tillbehör: Koka gulbetan med skal i saltat vatten tills den blivit helt mjuk, spola den sedan i kallt vatten tills den svalnat. Skala och skiva silverlöken så tunt som möjligt och lägg den i kallt vatten med lite is så den blir riktigt krispig. Skiva tunna fina skivor av den kokta, skalade gulbetan. Dela äpplet, ta bort kärnhuset och skiva äpplet tunt.
2. Kvar: Koka upp filmjölken tills den spricker kraftigt, sila genom silduk eller finmaskig sil. Kyl kvargen, vasslan som blir kvar kan du använda till bakning eller koka ner och använda i dressingar.

3. Västerbottenskräm: Blanda hälften av smöret, alla äggen och all ost i en skål och varm blandningen i vattenbad under omrörning. Vispa kraftfullt tills massan börjat tjockna. Ta krämen från värmen och vispa i resten av smöret, servera helst direkt. Annars: plasta krämen för att inte få skinn på den och håll den ljummen så den inte spricker.
4. Servering: Smula kvargen slarvigt i botten på en tallrik, lägg på ägg av löjrom, vik, rulla eller lägg platt ut gulbeta, äpple och lök, använd fantasin. Garnera med dill och skeda ut den ljumma ostkrämen vid bordet framför gästerna.

I glaset

MARIAS FÖRSLAG:

2011 Matassa Blanc, nr 71110, 301 kr

Komplex och balanserad grenache blanc från Languedoc.

HÅKANS FÖRSLAG:

2012 Mullineux White, nr 73486, 179 kr

Personlig, spännande sydafrikansk blend från gamla stockar.

Bakad torskrygg med rökt potatispuré, jordärtskocka och inlagda champinjoner

4 portioner

En av Regissörsvillans mest uppskattade signaturrätter. Fisken ska rimmas ett dygn, börja i tid!

700 g torskrygg eller annan fast vit fisk som gös
1 liter vatten
1/2 dl salt
400 g smör, normalsaltat
1–2 tsk torkad dill
smörgåskrasse till garnering

SKOCKOR:

300 g jordärtskockor
pressad saft av 1 citron
2 msk smör

RÖKT POTATISMOS:

600 g mjölig potatis
2 dl rökt vispgrädde (rökt i fiskrök) eller 2 dl vispgrädde +
20 rökta, skalade räkor
75 g smör
ev salt

PEPPAROTS-CRÈME FRAICHE:

3 dl crème fraiche
50–75 g pepparrot
ca 1 tsk salt
ca 1 tsk socker

INLAGDA CHAMPINJONER:

6–8 champinjoner
1/2 dl ättiksprit
1 dl socker
1 1/2 dl vatten

1. Rimma fisken: Lös saltet i vatten, lägg i torsken och låt stå ca 1 dygn i kyl. Ta sedan upp fisken ur rimlagen.
2. Lägg allt smöret i en kastrull och bryn det på medelvärme tills det blivit brunt och doftar nötigt. Låt svalna. Ta fram en liten ugnsfast form som fisken precis rymmer i, häll i smöret och ställ formen i kylen. Ev överblivet smör sparas i kastrullen till garnering.
3. Ta fram fisken ett par tim-

mar innan tillagning så den hinner bli rumstempererad. Sätt ugnen på 70° och tänk på att sätta formen med smöret i ugnen ca en timme innan servering så allt smör hinner komma upp i temperatur. Lägg försiktigt ner fisken i smöret och baka den till en innetemp på 45°. Täcker inte smöret fisken kan du vända den i formen under bakningen.

4. Skockor: Skala skockorna och lägg dem allt eftersom i vatten med rikligt med citrussaft för att förhindra att de blir missfärgade. Sjud sedan försiktigt skockorna mjuka i nytt saltat vatten, vänd dem i lite smör innan servering.

5. Potatismos: Koka potatisen i saltat vatten tills den blivit mjuk utan att gå sönder. Häll av och pressa potatisen. Värm den rökta grädden och smöret i en kastrull och slå det över den pressade potatisen, blanda och smaka ev av med salt.

6. Pepparots-crème fraiche: Skala och kör hela pepparrot i en råsaftscentrifug. Värm crème fraiche i en kastrull, tillsätt lite av vätskan från pepparrot. Smaka av med salt och lite socker och eventuellt mer pepparotsjucé. Inför servering: Fyll den varma vätskan i en sifon och ladda med två kolsyrepatroner. Alternativ för dig utan centrifug och sifon: Smaksätt crème fraiche med riven pepparrot och skeda ut på tallriken.

7. Skär fina skivor av champinjonen, koka upp ättika, socker och vatten och slå det över svampen. Låt stå framme tills den svalnat och sedan i kylen till servering. Kan göras ett par dagar innan.

8. Servering: Fördela fisk och tillbehör på tallrikarna och garnera med torkad dill och lite smörgåskrasse.



Som prenumerant kan du köpa riktigt bra produkter till förmånliga priser via vår kundklubb – **Allt om Vin Premium**.

VI ERBJUDER DIG som prenumerant möjlighet att köpa 2 vackra skålar från Le Creuset för endast 150 kr (ordinarie pris 250 kr). Frakt tillkommer med 49 kr.

ANVÄND SKÅLARNAS TILL såser, smårätter och goda röror. Tål maskindisk och ugn. Storlek: 10,5 cm i diameter och rymmer 1,5 dl.

Serveringsskålar 2-pack från Le Creuset

KLUBBPRIS
150:–



Ditt kundklubbpris: **150 kr, 2-pack**

Ordinarie pris: 250 kr, 2-pack

Frakt tillkommer med 49 kr. OBS. Max 6 skålar per prenumerant.

Beställ på
www.alltomvin.se/premium

Erbjudandet gäller endast prenumeranter och så långt lagret räcker, dock längst t o m 2015-06-30.

► VILL DU BLI PRENUMERANT?

Gå in på alltomvin.se/kampanj/alv211302 så får du 3 nummer av ALLT OM VIN för bara 129 kr.

► FÅ ERBJUDANDEN FÖRE ALLA ANDRA

Som prenumerant har du möjlighet att få utvalda erbjudanden före alla andra via e-post.

Logga in på alltomvin.se och uppdatera dina e-postuppgifter.

I glaset

MARIAS FÖRSLAG:

2011 Sybille Kuntz Mosel Riesling Kabinett Trocken, nr 74702, 190 kr

Skönt utvecklad riesling med bestämd frukt.

HÅKANS FÖRSLAG:

2012 Domäne Wachau Grüner Veltliner Smaragd Terrassen, nr 75065, 149 kr

Väl balanserad, fruktren, kryddig och lättgillad österrikare.



Vit sparris med nässelmajo & tartar på lamm

4 portioner

8 vita sparrisar
1 liter vatten
2 citroner, rivet skal och saft
ca 3 tsk salt
ca 4 tsk socker

Nässelmajo:
25 g nässelblad
1 1/2 dl matolja till fritering
2 äggulor
salt
pressad saft av citron

Tartar:
400 g lammytterfilé med fett-
kappan kvar
olivolja
salt

Krutonger:
100 g vitt bröd, kantskuret

2 msk olivolja
lammfett
salt

Nötter:
30 g skalade hasselnötter
2 st stänglar salladslök

Rättika:
1 liten rättika
1 1/2 dl vatten
1 dl socker
1/2 dl ättikspit

1. Koka upp 1 liter vatten med saften och skalet från citronerna, smaka upp med rikligt med socker och salt. Viktigt att smaka på vattnet så det har rejäl smak av sötna, sälla och syrlighet, kokvattnet skall vara gott. Sjud sparrisen lagom ätmjuk i vätskan. Lyft ur

sparrisen, kyl både sparris och kokvätska. Slå sedan vätskan över sparrisen så den täcker, förvara kallt.

2. Nässelmajo: Lägg nässlorna i en kastrull och slå på oljan, värm oljan till ca 105° och låt svalna helt. Lyft ur några fina blad till garnering och mixa sedan resten av nässlorna fint med oljan.

3. Lägg äggulorna i en bunke, vispa i oljan först droppvis, sedan i en fin stråle till en majonnäs. Smaka av med salt och citronsaft.

4. Tartar: Putsa bort fettkappan och rosta den i ugnen på 160° tills den fått fin färg och allt fett trängt ut. Sila av fettet och spar det till krutongerna. Köttet skall vara fritt från hinnor. Skär köttet i tunna skivor

eller fina tärningar. Precis innan servering vänds köttet i lite olivolja och salt.

5. Krutonger: Riv eller tärna brödet, blanda med olivoljan, smält lammfett och lite salt, rosta i ugn på 160° tills de är krispiga och fått fin färg.

6. Nötter: Rosta nötterna i ugn på 160° tills de fått fin färg och doftar gott, dela eller krossa dem sedan. Strimla salladslöken fint och lägg i lite kallt vatten till serveringen.

7. Rättika: Skala och skiva rättikan tunt, koka upp ättika, socker och vatten och slå över rättikan. Låt stå framme tills det svalnat, sedan i kylen till servering. Kan göras dagarna innan. Toppa med krutonger, rostade nötter och de fina nässelbladen.



Helsprött KNÄCKEBRÖD

SIGDAL BAKERI är ett genuint norskt bageri som producerar knäckebröd av högsta kvalitet. Vårt knäckebröd är utsökt gott och unikt. Varje variant är baserad på olika sorters fullkornsmjöl med ett överflöd av fröer och kärnor.



På chateaux i Bordeaux

Det är världens viktigaste vinområde och en storindustri där dåligt väder kan betyda miljardförluster. Bordeaux är prestige men också härliga slottsboenden och vinupplevelser utöver det vanliga. Följ med!

TEXT JON HANSSON

Hettan dallrade flera streck över 30 grader när Allt om Vins utsända besökte Bordeaux sommaren 2013. All utomhusaktivitet var en jakt på skugga. Men de drygt 20 hektaren vingårdar runt Chateau Carbonneau, i appellationen Sainte-Foy i det allra östligaste hörnet av Bordeaux, hade inget skydd mot solgasset. Det verkade osannolikt att det skulle bli mer än russin kvar i den brutala hettan

Slottsherren Wilfrid Franc de Ferrière var dock inte ett smack orolig.

– Värmen är inget problem. Då var det värre med kylan och allt regn i våras. Den här temperatureren så här års är inget konstigt, sa han.

Men det skulle trots allt bli för mycket av högsommarvärmen som fortsatte en bit in i augusti. På andra håll krossade hagelstormar mängder av druvor och till råga på allt återkom regnen i september. Fukt så nära in på skörden ökar risken för mögel och många odlare fick botrytis i vingårdarna. Fantastiskt för producenterna av vita söta viner fem mil söderut i Sauternes och Barsac men fienden nummer ett för rödvinsmakare som Wilfrid Franc de Ferrière.

– 2013 blev ett svårt år, av två olika anledningar. För det första var skörden 30 procent

domar i Bordeaux odlar han flera olika sorters druvor på Chateau Carbonneau. Nästan hälften är Merlot, sedan följer Cabernet Franc, Sauvignon Blanc och Cabernet Sauvignon samt några enstaka rader Sémillon.

– Vi kunde börja plocka de gröna druvorna i vanlig tid, tredje veckan i september. Druvorna till vår rosé var mogna veckan därpå och i månadsskiftet var det dags att skörda Merlot till de röda vinerna, säger han.

Men Bordeaux har så mycket mer att erbjuda än vädersnack med vinodlare. Vi far på utflykt till Saint-Émilion 20 minuter bort med bil. Vid parkeringen precis utanför staden står Caroline Maugard och säljer anklever som pappa Jean Pierre tillverkar på sin gård i närheten.

– Den blir så god för han håller i en skvätt pineau des charentes (en 50/50-blandning av druvmust och cognac). Den gör han också själv, så klart, säger hon.

DET ÄR LÖRDAG och marknad vid foten av den tätbebyggda bergknalle som är staden Saint-Émilion. Med några nyköpta godsaker i väskan stretar vi upp för de gamla gränderna. Se där, en vinaffär. Och där. Det går liksom inte att missa att vi är i världens vincentrum.

Det sägs att staden bara har knappt hundra invånare eftersom bostadspriserna är astronomiska, minsta sten ett historiskt byggnadsminne och in på knutarna ligger lika anrika som dyrbara vingårdar. Det går liksom inte att bygga nytt någonstans. Men gatorna myllrar.

Vi pustar ut på den lilla krogen med utsikt över stora torget. Det här är ett turistställe. Men ett trevligt turistställe, kommer vi överens om när de bär in våra förrätter. I Bordeaux beskrivs förra året som ”den sämsta årgången på 30 år” och priserna på vinerna från 2013 kan komma att halveras jämfört med kanonårgångar som 2009 och 2010. Men det betyder inte att alla viner som trots allt gjordes i Bordeaux 2013 är odrickbara.

Ett tiotal enklare viner har redan nått Systembolaget men de förnämare bordeauxerna som ska ligga till sig har än så länge bara provats ”en primeur”, som fatprov av vinjournalister, handlare och producenter. En svepande sammanfattning är att de slott som haft bra lägen och den ekonomiska möjligheten att gallra hårt i vingården och efter skörden har kunnat göra riktigt hyfsade viner. Médoc på vänstra stranden verkar ha drabbats värst av ruskvädret medan Pomerol och just



Expertens val

En god bordeaux blir aldrig billig, men smakupplevelsen följer priset. Bengt-Göran Kronstam ger dig tre röda favoriter att njuta av på hemmaplan, samtliga finns i beställningssortimentet.

BUDGET

2010 Ronan de Clinet, nr 3991, 124 kr

Detta beställningsvin kvalade in på Systemet efter fyndmarkering i Allt om Vin men är tyvärr numera oförtjänt återförvisat till nätbutiken. Som avsändare står det världsberömda vinslottet Château Clinet, men druvorna (som består av Merlot, helt och hållet) köps in från kontrakterade odlare.

MELLAN

2010 Château Bernadotte, nr 70783, 252 kr

Att vårt svenska kungahus har anor tillbaka till Frankrike och staden Pau vet väl de flesta, men med lite god hjälp har man även förgreningar till Bordeaux. Just det budskapet är dock underordnat smaken som bjuder en fint integrerad fatrostning och lång, fruktig arom i välgjord, mycket finessrik och sammetslen, ursprungstypisk médocstil.

LYX

1998 Château Certan de May, nr 75434, 992 kr

Vi lämnar de riktiga dyrgriparna därhän. Är du bered att punga ut med 10 000 kronor eller mer vet du nog vad du vill ha. Men i lite mindre avskräckande lyxläge är detta ett bra val, inte minst därför att vinet börjar få några år på korgen och därmed har hunnit veckla ut sig på det sätt som gör bordeauxvinet till en förebild för vinmakare världen över.

”Staden har knappt hundra invånare, på grund av bostadspriserna”

mindre än ett normalt år och det slog förstas hårt mot våra inkomster. Dessutom påverkade det dåliga vädret kvaliteten på druvorna och därmed vinerna. De vita blev riktigt bra men de röda blev klena i både färgen och tanninerna. Som tur var hade vi kvar av äldre – och bättre – årgångar att blanda i för att stötta upp vinerna, säger Wilfrid Franc de Ferrière när vi hör igen ett år senare.

Och som tur är för hela regionen har i alla fall vädret gjort sitt för att 2014 ska bli ett mycket bättre år.

– Klimatet har varit mer normalt och blomningen kom tidigt i juni. Sedan regnade det visserligen ovanligt mycket i augusti men september var härligt varm och det gjorde att druvorna mognade som de skulle, säger Wilfrid Franc de Ferrière.

Precis som man gör på de allra flesta egen-

”Det är fest i kväll, det blir vin, grillat och bröd från mitt eget bageri”

⇒ Saint-Émilion på högra stranden klarat sig något lindrigare. De torra vita verkar över lag bli riktigt bra och de söta från Sauternes och Barsac alldeles utmärkta.

Men prognoserna gäller alltså prov direkt ur tunnorna och viner från en bit över två-hundrakronorsnivån och uppåt.

Vi far tillbaka mot Chateau Carbonneau. Alla resonemang kring årgångar och våra provningar i Saint-Émilions många små vin-butiker har triggat aptiten.

Inte en människa syns på torget i pytte-lilla Gensac. Vi hoppar ur bilen för att kolla de två restaurangernas menyer. Staden ligger på gångavstånd från Carbonneau och vi funderar på att äta här i kväll.

– Bonjour, säger en kvinna glatt.

Hon kommer ut från den ena krogen med några dukar i famnen. Vi berättar att vi tänker oss tillbaka vid middagsdags.

– Så bra! Det är ju fest i kväll. Den måste ni vara med på. Det blir vin, grillat – och så bröd från mitt bageri.

Några timmar senare är Gensac förvandlat.

På torget står långbord dukade och längs husen finns små stånd. Ska vi ha anka, grillspett eller samosa, friterade grönsaker från Réunion? Rött eller rosé? Och bonsoir, madame. Tack för tipset! Så klart ska vi ha ett par bröd.

Tillbaka på Carbonneau försöker vi doftvägen lista ut om vi valde rätt som åt i byn och inte på slottsterrassen.

Vårt chateau är ett så kallat table d'hôte. de Ferrières hyr ut fem av sina rum och serverar också middag några kvällar i veckan för de gäster som är sugna.

Och det var det som räddade fjolåret:

– Vi hade många gäster på slottet och ännu fler besök i vinkällaren så trots den dåliga skörden blev det i alla fall ett mellanår, säger Wilfrid Franc de Ferrière.

På så sätt skiljer sig inte en lantbrukare i Bordeaux från en i Sverige. Vädret är nyckfullt och det gäller att ha fler än ett ben att stå på – även om man bor i ett slott. ●

Missa inte Allt om Vins nybörjarguide till Bordeaux på www.alltomvin.se.

Mat, logi och shopping

ÄTA

Lion d'Or är vinmakarnas eget hak med en underbar atmosfär.

11 Route de Pauillac, 33460 Arcins (på Médoc-halvön).

L'Envers du Décor är också ett ställe där vinmakarna hänger.

11 rue du Clocher, 33330 Saint-Émilion (i staden Saint-Émilion).
www.envers-dudecor.com

Hôtel de la Plage är ett härligt ställe i denna lilla ostronfiskarby där man också kan köpa direkt från ostronodlarna vid små barer vid kajkanten.

L'Herbe Le Canon, 33950 Lège-Cap-Ferret
www.hoteldelaplagechez-magne.fr

Brasserie Noailles är ett trevligt brasseri i centrala Bordeaux.

12 Allée de Tourny, 33000 Bordeaux.
www.lenoaillles.fr

BO HÄR

Gîtes de France är ett nätverk

med cirka 60 000 utvalda "rum att hyra" över hela Frankrike, från enkla stugor i skogen till mindre slott. 3 000–6 000 kronor per vecka – eller 900 kronor per dygn för två till fem personer.
www.gites-de-france.com

Chambre d'hôte liknar Gites de France men man hyr rum av en privatperson. I varianten Table d'hôte kan man också äta middag hos den som hyr ut.
www.france-chambres-hotes.fr

Les Sources de Caudalie är en spaanläggning med logi på vinslottet Smith Haut-Lafitte. Ett underbart ställe med vackra omgivelningar.
Chemin de Smith Haut Lafitte, 33650 Bordeaux-Martillac.
www.sources-caudalie.com

Grand Hôtel erbjuder klassisk hotellogi i centrala Bordeaux mitt emot operan.
2–5 Place de la Comédie, 33000 Bordeaux.
www.ghbordeaux.com/uk

Cordeillan Bages är en 1600-talsgård i vindistriktet Pauillac som byggts om till hotell och restaurang.
Route des Châteaux, 33250 Pauillac.
www.cordeillanbages.com

Hôtel Majestic är ett mindre hotell i centrala Bordeaux. Här är hundar och och andra husdjur är välkomna!
2 Rue de Condé, 33000 Bordeaux.
www.hotel-majestic.com

Château de la Vieille Chapelle är det lilla fridfulla och charmiga vinslottet med bed and breakfast. Här kan man bo hos halvsvenske Fred Mallier och beställa middag lagad av hans hustru Fabienne.
4 Chapelle, 33240 Lugon et l'Île du Carney
www.chateau-de-la-vieille-chapelle.com

VINSHOPPING

L'Intendant är en härlig affär

i ett gammalt hisschakt. En spiraltrappa leder upp mellan vinhyllorna. Först standardbordeauxer för drygt en hundralapp, sedan blir det allt dyrare uppför trappan.
2 Allée de Tourny, 33082 Bordeaux.
www.intendant.com

Vinothèque de Bordeaux är en välsorterad och lättöverskådlig butik vid stora torget.
8 Cours du 30 Juillet, 33 000 Bordeaux.
www.vinotheque-bordeaux.com

Cave Ulysse är en välsorterad bordeauxspecialist i byn Margaux på vänstra stranden.
2 Rue de la Tremoille, 33460 Margaux.
www.caveulysse.com

Tipsen kommer från Johan Magnusson som driver vinlagringsfirman Magnusson Fine Wine.



1



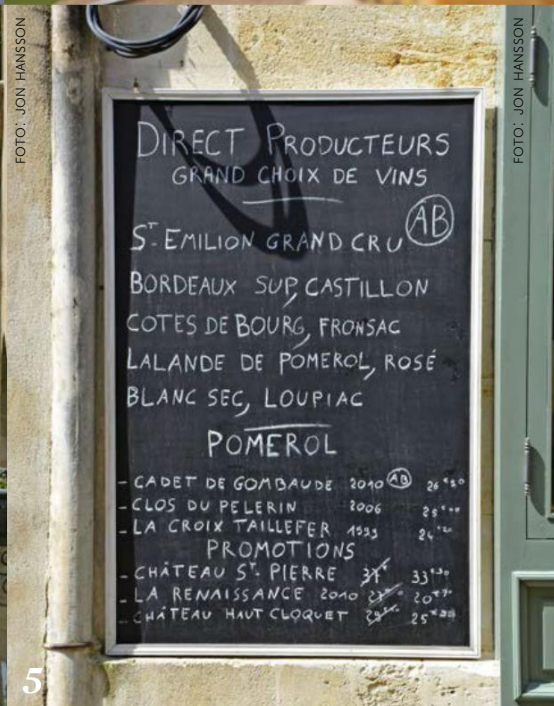
2



3



4



5



6

1. Växthuset står även på etiketten till prestigevinet La Verrière.
2. Apéritif? Prova ett välkylt lättare rött.
3. Saint-Émilion har bara ett hundratal invånare ...
4. ... men desto fler vinturister i de branta gränderna.
5. Besök någon av de många vinbutikerna.
6. Wilfrid Franc de Ferrière säljer sitt vin och hyr ut rum på slottet.
7. En elegantare variant av det blypallium som tidigare klädde korken.
8. De flesta röda bordeauxer har legat på ekfat en tid.
9. Somrarna blir oftast varma, uppåt 30 grader.

7

8



9



Ulrika möter *Johan Lidby*

A photograph of a man and a woman sitting at a table. The man, Johan Lidby, is on the left, wearing a dark sweater over a striped shirt. The woman, Ulrika Fürstenhoff, is on the right, wearing a dark blue top. They are both looking towards the camera. On the table in front of them is a bottle of wine, two glasses of white wine, and two lit candles in glass holders. The background is a softly lit interior space with large windows and a person walking in the distance.

Vinimportören Lidby MED FÖRNUFT & KÄNSLA

Det började som en enmansfirma hemma i huset och är i dag ett av Sveriges mest framgångsrika vinimportföretag. För Allt om Vins chefredaktör Ulrika Fürstenhoff berättar Johan Lidby varför passionen bakom etiketterna kommer i första hand.

TEXT **ULRIKA FÜRSTENHOFF** | FOTO **KLAS SJÖBERG**

Bara ett par timmar kvar på arbetsveckan och på Johan Lidby Vinhandel börjar fredagslugnet infinna sig. Johan Lidby plockar fram två vinglas och funderar på om vi ska prova vitt eller rött. Strax intill slumrar 12-årige hunden Enzo på en av matorna. Alldeles nyss höll Johan en provning en trappa ner. Något som självklart hör till vardagen för en omsusad vinimportör. Men kanske skulle han som ung student på Handels ha blivit förvånad om någon sagt till honom då vad han skulle jobba med i framtiden. Vin, vin och åter vin – en av Johans stora passioner utöver rustik mat och sköna flygresor där han är tvungen att stänga av mobilen.

– Min passion är mitt yrke, så är det, därför har jag heller inga problem med att kolla mejlen i mobilen. Eller så här, jag kan inte ens förstå hur det går till att inte göra det. Jag tror inte att jag är i riskzonen även om jag kollar mejlen det sista jag gör innan jag somnar ...

Okej, men tänk om du fått ett negativt mejl?

– Visst kan det ske, men tänk om jag fått ett riktigt positivt, haha, jag väljer att vända på det, säger Johan och håller upp chablis, en av vinhandelns storsäljare, i våra glas.

Men du har alltid ett block på nattduksbordet, för nya innovationer, eller hur?

– Haha, ja, det blir en del anteckningar men jag använder telefonen. Det dyker upp idéer ibland, det är sant.

Jag vill gärna veta hur allt började och hur det kom sig att det blev just vinintresset som tog överhanden. Johan började ju på Handels-högskolan i Stockholm och borde väl ha haft något annat i sikte, eller?

– Jag lärde mig mer från kärverksamheten än från själva studierna, berättar Johan. Vi hade självklart kul men faktum var att det kändes bra att få vara med och styra upp saker. Jag var väldigt engagerad minns jag. Jag avslutade aldrig utbildningen på Handels, det var mycket kvar att lämna in som inte blev av.

Förmodligen lika bra det, men för Johans föräldrar var det viktigt att Johan och hans två bröder skulle gå på universitet i Stockholm efter en uppväxt en mil utanför Paris i Frankrike. En chans att komma tillbaka till Sverige, om inte annat.

– Jag och min mellanbror hoppade båda av våra studier, men äldsta brorsan blev i princip färdig civilekonom. Så det var ju bra, haha, säger Johan.

Tror du att din uppväxt i Frankrike lade grunden för vinintresset?

– Ja, det är klart att det kan vara så. Men inte så mycket uppväxten som mina föräldrars intresse för till exempel olika vindistrikt. Jag var sex år när vi flyttade dit och vi började

i fransk byskola. Sedan dröjde det ända tills jag var tillbaka i Sverige innan jag upptäckte mat- och vinvärlden. Egentligen var det maten som blev min ingång, restauranglivet. Mat, dryck, människor. Det har tilltalat mig.

EFTER ÄREN PÅ HANDELS fick Johan ett jobb på Le Studio, en restaurang där han började som diskare.

– Jag fascinerades av kockarna och matlagningen och minns att jag låtsades att jag också var kock när jag sprang ut och köpte grädde och sådant ibland. Jag hade också vit rock och ingen kunde ju veta. Det tyckte jag var häftigt. Sedan visade jag framfötterna och fick hjälpa till i kallskänken, du vet hur det är, vill man något på riktigt så kan det gå lätt att avancera, det ena ger det andra. För mig var det stort att få jobba där, tack vare min mamma har jag alltid haft ett stort intresse för mat.

Johan insåg dock att han ville ta upp studierna igen, denna gång på hotell- och restaurangskola i Frankrike.

– Så jag flyttade hem till mina föräldrar, 22 år gammal, inte det roligaste men det var då vinintresset började på allvar. Mina föräldrar

”Jag avslutade aldrig mina studier på Handels men lärde mig väldigt mycket av studentkåren”

åkte runt till olika vindistrikt på helgerna och jag hängde nyfiket med. Vi besökte Champagne, Loire, alla de kända. Det blev en upplevelse att se vingårdarna och möta personerna bakom vinet, någon form av aha-upplevelse för mig, en flaska vin är ju så mycket mer än bara en dryck. Vilket arbete bakom!

Johan Lidby Vinhandel har utmärkt sig genom att alltid sätta hög kvalitet, passion och personlighet i centrum. En stor del av Johans filosofi är att avståndet mellan producenten och kunden ska vara så kort som möjligt.

– Jag vill jobba med personer bakom etiketterna och tycker att det är viktigt att det finns ett tydligt ursprung. Om du öppnar en flaska vin till maten så öppnar du något mer än bara en dryck. Vin är passion och allt det här hänger ihop. Min passion är mitt yrke och mitt yrke är att få vinmakarens passion att bli passion för den som dricker vinet. Om vi inte förstår de här människorna kommer vi heller inte att kunna göra ett bra jobb. Visst kan det vara roligt kortsiktigt med en storsäljare, en kommersiell framgång, men vi kan inte i det långa ➡

JOHAN LIDBY

Ålder: 48.

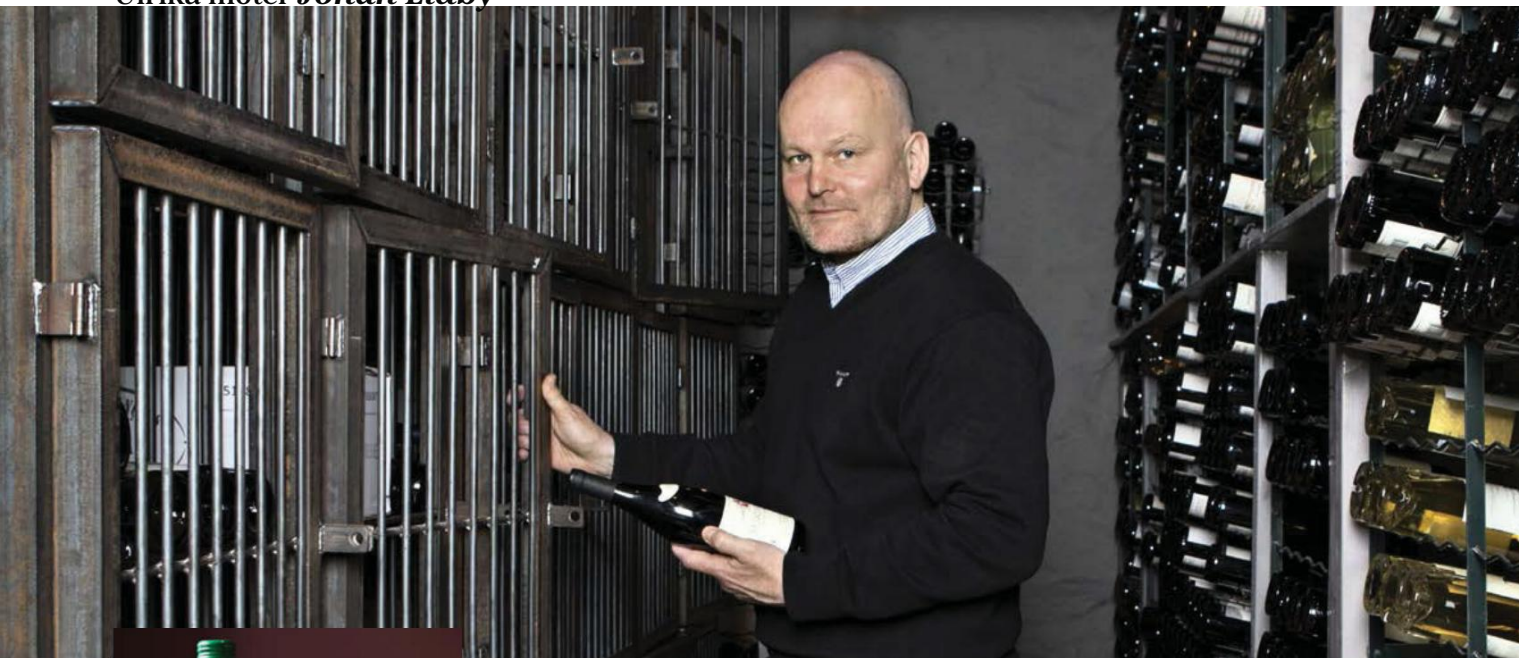
Bor: Stockholm.

Familj: Min fru Malin, mina barn Amanda och Simon samt bonusbarnen Clara och Ludde.

Yrke: Vinimportör

Motto: ”Människan och vingården.”

Dricker helst: Piemonte, Kalifornien, Australien, Toscana, Bourgogne och Rhône. Men varje vin har sin speciella stund.



Han lagrar en hel del vin själv men absolut inte för pengarnas skull.
– Dyrgripar är inte min grej, säger Johan Lidby. Här i vinkällaren på jobbet.



Johan Lidbys 5 egna favoriter

Petit Chablis Domaine Sainte Claire, Jean-Marc Brocard, nr 5588, 119 kr
Magic Mountain, Rudesheimer Riesling, Rheingau, Johannes Leitz, nr 70626, 149 kr, bs
Brancaia Tre, IGT Toscana, nr 75501, 129 kr
Bourgueil "Les Cent Boisselées", Druet, nr 72335, 139 kr, bs
Gigondas Domaine Santa Duc, nr 74048, 219 kr, bs

"Tack vare min mamma har mat alltid varit ett stort intresse"

➞ loppet jobba med något som vi inte tror på. Det är så jag ser på det, säger Johan övertygat.

När du gått klart din restaurangutbildning, vad hände då?

– Då gjorde jag praktik på en restaurang på Sandhamn en sommar. Och sedan fick jag faktiskt jobb på Systembolaget på Rosenlundsgatan i Stockholm. Jag kunde egentligen inte så mycket från början men lärde mig massor varje dag. Personalen då var inte alls lika kunnig som nu och det var på den tiden man fick tre lantviner för en hundralapp. Sent 1980-tal och tidigt 1990-tal, jag minns att vi ju fick jobba för att sälja en flaska för 70 spänn. Du fattar, 4 Vino Tinto för 100, en helt annan tid.

EFTER TIDEN PÅ SYSTEMBOLAGET och diverse restaurangjobb fick Johan jobb hos en vinimportör, något som inspirerade honom mycket, och 1999 var det dags att starta en egen firma. Till en början hemma i huset, med vinlådor och kartonger runt väggarna. Företaget i dag har ett dussin anställda och utbudet omfattar cirka 350 vin- och spritsorter fördelat på drygt 50 producenter. Så ofta de kan ställer de ut på mässor runt om i landet, Johan är ofta med och tycker att mässorna är något av det roligaste i jobbet. Men så är han ju heller inte killen som står tyst och funderar, mycket snack blir det! För det finns ju så mycket att berätta om vin, resonera om och diskutera.

– Jag är helt enkelt lyckligt lottad i mitt arbete, slår Johan fast innan han berättar om hur olika vinupplevelser kan se ut. Något jag

själv inte tänkt på men som naturligtvis är självklart för den inbitne vinkonässören.

Johan förklarar att han efter en arbetsvecka när han känner sig trött föredrar yppiga och tydliga viner medan det blir mer nyansrika viner när han är utvilad, kanske på söndagen.

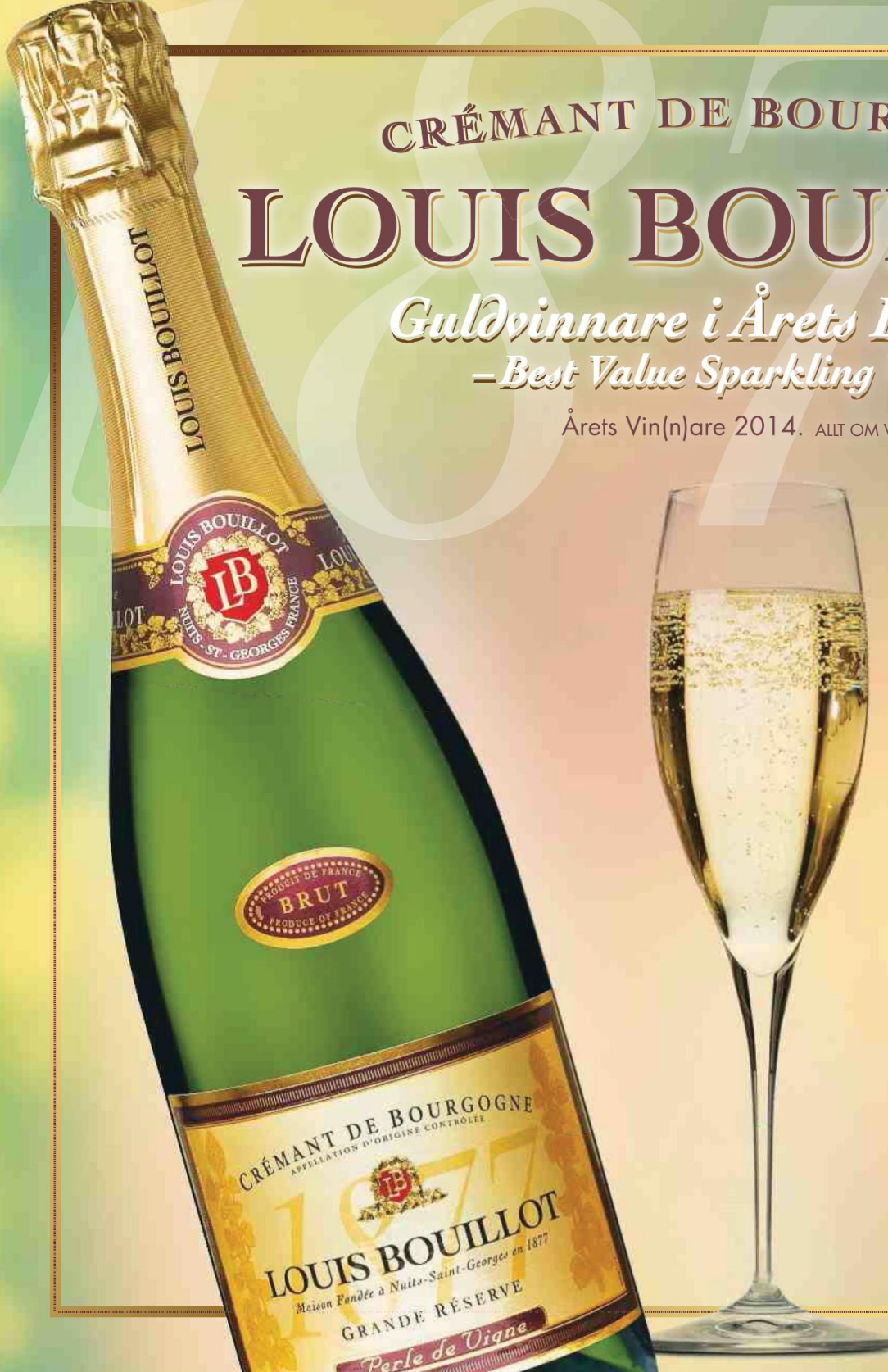
– Då kan jag ta till mig dem på ett helt annat sätt. Sedan beror det på om jag äter middag med vänner och vi är flera runt bordet, då vill jag egentligen inte fokusera för mycket på vinet, att det tar över. Ska jag verkligen beundra ett vin undrar jag om det inte är enklast om jag är helt ensam. Här krävs det förstås en viss balans. Umgänget kring vinet är ju det allra bästa. Och viktigast!

Lagar du mycket mat själv?

– Ja, det gör jag, jag tycker om att laga rustik mat med syra som ackompanjerar syran i vinet. Att ta en tugga av maten och sedan en klunk av vinet ... Det där fascinerar mig! Det är sann glädje!

Jag frågar Johan om han samlar på dyra viner men vet egentligen redan svaret. Passion före pengar även i det här sammanhanget.

– Jag samlar en del, visst, men jag har ingen dyr källare. Idén med lagring är enligt min förhoppningen om att man ska kunna få ut mer av flaskan efter 5-10 år än när den köptes. Jag är därför inte så intresserad av dyrgripar och skulle aldrig till exempel sälja ett vin. Däremot är det roligt att plocka fram något vid speciella tillfällen, jag har sparat en del till barnens födelsedagar och så där, den tanken gillar jag, och gör mig glad. Jag tycker att vin är till för att avnjutas! ●



CRÉMANT DE BOURGOGNE

LOUIS BOUILLOT

*Guldvinnare i Årets Bubblare
– Best Value Sparkling Wines!*

Årets Vin(n)are 2014. ALLT OM VIN

Bästa köp!

Allt om Vin nr. 1
STORA VINGUIDEN 2015



Gourmet nr. 1 2015

Mer än
PRISVÄRT

Allt om Mat nr. 1 2015

LOUIS BOUILLOT
CRÉMANT DE BOURGOGNE *Brut*

Artnr 7688 Alk 12% Pris 119 kr, 75 cl
259 kr, Magnum 150 cl

www.giertz.se

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



En varmkorv till bubblet, tack!

På Bubbledogs i London serveras varken gåslever eller kaviar till champagnen. Sätt i stället tänderna i välmatade hotdogs till ett glas Jacques Selosse Blanc de Blancs. Allt om Vin har kollat in den omtalade menyn.

TEXT JENNIE DEHLÉN | FOTO ÅSA WESTERLUND

Som en reaktion mot en alltmer uppbåst gastronomi och kypare som talar om menyn med samma allvar som om de läste upp Nobelprismotiveringar släpper nu en del restauranger på prestigen. Det är dags att blanda hejvilt, nya smaker och former, högt och lågt på samma tallrik. På Bubbledogs i London har man verkligen fingret på trendpulsen med den galna kombinationen hotdogs och champagne och det märks på den långa kön som ringlar sig utanför stället dörr. Trots att det på klassiskt Londonmanér duggreknar verkar ingen sura. Kanske beror det på de förföriska dofterna av mango chutney och kimchi som letar sig ut från Bubbledogs kök? Väl inne i den saloonsliknande lokalen med träpaneler och bara tegelväggar kan du räkna med att vara i roligt sällskap. Kändisar blandas med såväl inresta som

Londonbor. Många av kunderna kommer från kreddiga reklambyrån Saatchi & Saatchi som ligger i kvarteret.

JAG SLÄR MIG ned med Bubbledogs grundare tillika det äkta paret James Knappett och Sandia Chang, erfarna från Michelinrestauranger som Noma i Köpenhamn och Per Se i New York, för att prata om hur de kom på idén att matcha varmkorv med bubbel.

– Vi ville öppna en champagnebar där man slipper bli serverad kaviar och ost – det är en myt att bara det passar till champagne! Du behöver inte lyxmat för att få ut det bästa av ett gott vin, tvärtom. Jag tror att det enklaste ofta är det bästa, förklarar Sandia entusiastiskt.

James fyller i:

– Tanken var att göra något kul, tillgängligt, och därför valde vi varmkorv.

Ärligt talat, passar verkligen champagne och korv ihop?

– I många länder serveras mousserande viner tillsammans med charkuteri och rökt kött. Syrligheten och bubblorna gifter sig fantastiskt väl med salt, oljig mat. Smaka själv så får du se!

På Bubbledogs väljer du först din huvudingrediens – ”the dog” – som finns i tre varianter: fläsk- eller nötkött eller vegetarisk. Därefter blir det knivigare med 13 olika varianter på trendiga toppings, från ”Naked” (bara en helt vanlig korv med bröd) till den mer äventyrliga ”Trishna” (toppad med mango chutney, mint och koriander). Bästsäljaren är ”Sloppy Joe”, en upplevelse i lyx: en luftig briocheliknande bulle; en elegant fläskkorv upphettad med spiskummin och chili; sauterad lök och en skarp, kornig cheddar.



Bubbledogs tar inga bordsreservationer. Häng gärna en stund i baren innan det är dags att äta.

Andra godingar är "Reuben", korv med surkål, rysk dressing och smält schweizerost, "The New Yorker" med surkål och grillad lök eller "Breakie" med äggröra och blodpudding. Även "BLT" (baconinlindad korv med karamelliserad sallad och tryffelmajonnäs) och koreanskinspirerade "K-Dawg" som kommer med rykande het gochujang (röd bönpasta) och kimchi (den koreanska varianten av pickles, syrad kål) rekommenderas varmt. Andra, som "Trishna", är i ärlighetens namn lite mer långsökta. Vem tittar på en varmkorv och tänker: "Vad den här behöver är lite mango chutney och koriander?"

MATEN KOMMER I fastfoodtempo och i fastfoodinspirerade behållare: en röd plastkorv för korvarna och papperskartonger för tillbehören. Besticken är av plast och så bójliga att du måste använda fingrarna vilket kanske inte gör måltiden till den mest eleganta. Sidorätterna består av "tots" (potatiskroketter), pommies frites på sötpotatis och coleslaw.

Den som menar att det är svårt att misslyckas med korv är helt fel ute. Det enkla är förvånansvärt komplext: du kan komma undan med ett misstag i en avancerad fine dining-meny men det finns inget utrymme för misstag med en simpel korv med bröd.

Njut med fördel din hotdog med småskaligt odlad champagne som finns i många nyanser, från den krispigt torra till den fruktigt runda. Bubbledogs har specialiserat sig på champagne från mindre producenter som själva odlar och framställer sin

produkt. Här finns inga massproducerade viner. Eller prestigechampagner. Au revoir, Dom Perignon! Je ne regrette rien, Cristal!

Sandia Chang, som är utbildad sommelier, researchar själv alla champagner noggrant och har en speciell svaghet för skandinaviska viner.

- Jag provsmakade drygt 200 olika champagner innan vi öppnade. Många av de champagner jag till slut valde att sätta på menyn är samma som jag arbetade med under min tid på Noma i Köpenhamn. Skandinavien är en fantastisk plats för att upptäcka nya, mindre kända viner. På menyn finns även öl från lokala mikrobryggerier och coola cocktails som Snowy, en martini på Death Door Gin och Compass Box Peat Monster Scotch med ett stänk absint som serveras i ett kylt champagneglas. I anslutning till champagne- och korvbaren finns en hemlig avdelning, Kitchen Table, med 19 platser. Här bjuds det på hög matlagningskonst vid bord kring kockens kök och Kitchen Table fick nyligen en välförtjänt stjärna i *Guide Michelin*. Det är kanske varmkorven som lockar in massorna men den riktiga juvelen i kronan är just Kitchen Table där James Knappett serverar en 12-rätters avsmakningsmeny varje kväll. Och nej, ingen av de rätterna är en korv med bröd.

Så avslutningsvis en trendsummering av Bubbledogs: galen kombo - check. Uppsnofsad fastfood - check. Lägg därtill att en del av restaurangens intäkter går till välgörenhet och du har alla de nya trenderna på ett bräde! ●

Bubbledogs

Prisnivå: Hotdog från £6 till £8, champagne från £6 till £11.50 per glas, flaska från £35.

Öppettider: 11.30–16, 17.30–23 tisdag till lördag. Stängt söndag och måndag.

70 Charlotte Street, London
+44 20 76 37 77 70
www.bubbledogs.co.uk

NYHET!



MATUA

MADE WITH REAL NEW ZEALAND

EKOLOGISK SAUVIGNON BLANC

Perfekt som aperitif, eller varför
inte som sällskap vid grytorna?
Matua Sauvignon Blanc passar
även förstklassigt till fisk- eller
skaldjursrätter.



WWW.MATUA.CO.NZ

 FACEBOOK.COM/MATUAWINES

Art nr: 3031 | 102 kr | 12,5% | 75cl

Treasury Wine Estates Sweden AB, 08-696 96 00

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

KLASSISKA KROGAR ATT ÅTERVÄNDA TILL

I varje storstad finns restauranger som tycks överleva allt, med rustika klassiker på menyn som funnits med sedan starten. Allt om Vins beresta vinredaktör tipsar om ställen du vill besöka om och om igen.



Matkonnässören Mikael Mölsted är grundare av krogbibeln White Guide.

De klassiska restaurangerna tycks stå över alla mat- och designtrender. Ett annat säkert kännetecken är väl insutten inredning samt kypare som blivit en viktig del av miljön, korrekta och snabba med glimten i ögat kan de sitt jobb sedan decennier. Det här är ställen där man oftast inte blir överraskad, men däremot alltid på gott humör!

BIFF DELUXE I BROOKLYN

Det finns många "steak houses" i USA och så finns Peter Luger – en av USA mest klassiska restauranger. Sedan 1887 ligger detta köttets mecka på Brooklynsidan av Williamsburg Bridge. Deras USDA Prime Beef är med rätta berömd – bara det bästa urvalet och med egen mörning serveras biffen anrättad till perfektion. Finns i portioner för en till fyra personer. Dessutom alla klassiska tillbehör inklusive deras old fashioned sauce. Hit kommer stammisar när de behöver tillfredsställa köttets lustar.

Peter Luger Restaurant, 178 Broadway, Brooklyn, NY 11211, USA
www.peterluger.com

ART DÉCO I PARIS

För många Frankrikevänner är La Coupole själva essensen av Paris. Sedan invigningen 1927 serveras det bästa av havets frukter men också klassiker som curry d'agneau à l'indienne. Många njuter också av ostron och champagne.

La Coupole, 102 Boulevard du Montparnasse, 75014 Paris, Frankrike
www.lacoupole-paris.com



Genuint i Berlin

Grundat 1811 am Gendarmenmarkt mitt i Berlin – finns nu på flera ställen i Tyskland, men detta är den klassiska ursprungskrogn. För en vinvän är det fantastiskt att spana på alla flaskor som står längs väggarna. Njut av nordtyska klassiker som kalbsgulasch med smält spätzle eller sauerbraten med spets- och rödkål – eller Berlins egen potatissoppa med wienerkorv.

Lutter & Wegner
Charlottenstraße 56, 10117 Berlin, Tyskland
www.l-w-berlin.de



Känt smör i Genève

Här serveras bara en rätt: entrecôte café de paris. Och detta sedan starten 1930. Det var här världens mest berömda smör med örter och hemliga ingredienser skapades och ännu i dag är det bara ägarfamiljen som har koll på receptet. Den perfekta köttbiten serveras alltid lite röd på ett rostfritt serveringsfat över en réchaud – en bordsbrännare. Miljön är enkel med mycket trä och klassiskt klädda servitörer.

Café de Paris, Rue du Mont-Blanc 26, 1201 Genève, Schweiz
www.chezboubier.com

ELEGANS I LONDON

Det här har i 150 år varit restaurangen för kungligheter och författare som bland andra Charles Dickens. Serveringen av rostbiffen från den magnifika silvervagnen är matsalsshow på hög nivå. En klassiker är också lammstek med myntagelé – så engelskt det kan bli.

Simpsons-in-the-Strand, 100 Strand, London WC2R 0EW, Storbritannien
www.simpsons-inthestrang.co.uk



VINSHOPPING PÅ ITALIENSKA

För den nyfikne vinälskaren är Italien ett paradiset med alla sina olika druvsorter och färgstarka vinproducenter. Allt om Vins Florensbaserade medarbetare Åsa Johansson guidar dig till några av de pärlor du absolut inte ska missa.

TEXT ÅSA JOHANSSON | FOTO MAX RELLA OCH ISTOCK

Florens

För den uppdaterade

Irene och Francesco Schirru, syskonpar från Sardinien, driver denna mysiga vinbar i skuggan av Florens mäktiga domkyrka. Vinbaren är som ett vattenhål för den kvalitetsörstiga i Florens värsta turistdjungel. Ofta ligger Cocquinarius steget före Italiens stora vinguidar med att hitta nya intressanta producenter. Här finns inga stora välkända vinhus utan i stället mindre och ofta ekologiska producenter. Till exempel den unge Flavio Sobreros prisvärda Barolo. Eller Giovanni Scarfones viner från gården Bonavita i den pyttelilla regionen Faro Doc på Sicilien. Menyn består av mindre, vällagade rätter gjorda för att passa både plånbok och enotekets viner. Självklart går det också bra att gå in och bara köpa med sig ett par flaskor. Avnjut något av det du köpt vid de inbjudande träborden om du vill. Helt okej.

Cocquinarius

Via delle Oche 11/R, Florens
tel. +39 05 52 30 21 53
www.cocquinarius.com

För den ambitiöse

"Är man nyfiken på vin så kommer vi att ha det mycket trevligt", säger sommelier Riccardo Comparino, en av vinbaren Le Volpi e L'Uvas tre delägare. Tillsammans med kollegan Ciro Beligni och önologen Emilio Monechi startade han Le Volpi e L'Uva 1992. "Vi saknade en vinbar i Florens där man kunde prova prisvärda viner av hög kvalitet som speglar en visst terroir", berättar Riccardo. Man har cirka 350 olika viner i hyllorna och varje månad kommer cirka femton nya viner in på vinlistan. På glas kan man välja mellan drygt fyrtiofem olika alternativ. Inga stora namn utan bara små ambitiösa producenter. Vinbaren ligger bakom Ponte Vecchio-bron och trots det centrala läget är det svårt att hitta hit om man inte vet vart man ska gå. Man serverar utsökta franska och italienska ostar och charkuterier till vinerna.

Le Volpi

Piazza dei Rossi 1, Florens
tel. +39 05 52 39 81 32
www.levolpieluva.com

För Toscanafantasten

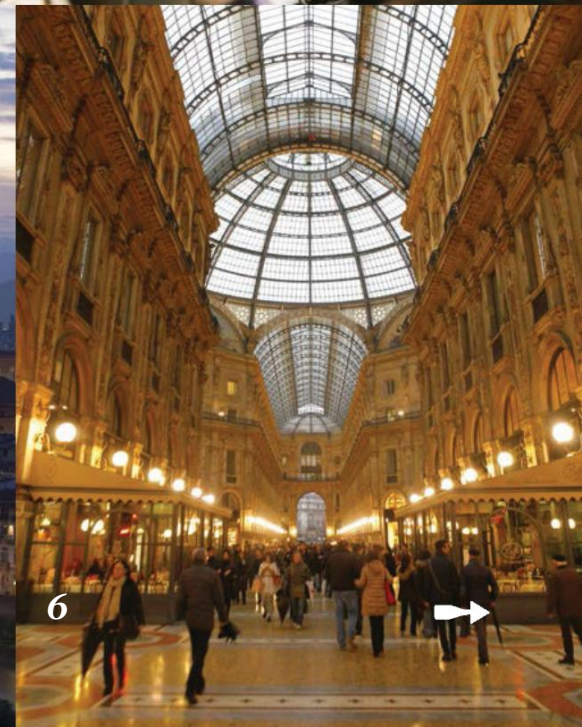
Detta är en av Florens historiska vinbarer som öppnade 1952. En lätt retrokänsla smyger sig på när man öppnar Alessis dörrar. Stengolv, mörkt trä och långa bardiskar. Hyllor upp till taket fyllda till bristningsgränsen med viner, italienska delikatesser och olika kaffesorter. Hos Alessi blir vinfantasten varken förvånad eller besviken. Här hittar man Italiens stora och kända vinhus. Toscana är den mest välrepresenterade regionen. Samlingen med Chianti och Chianti Classico imponerar. Likaså valet av viner från Bolgheri och Maremma i södra Toscana. Även äldre årgångar. Till exempel supertoskanare som Sassicaia och Ornellaia från tidigt 1970-tal. Man har även Florens bästa spritavdelning. Karaffer, Riedelglas och champagnesablar finns också för den som har plats i resväskan och vill shoppa sådant.

Alessi

Via delle Oche 27R-31R, Florens
tel. +39 05 52 14 966
www.enotecalessi.it



1. Rom bjuder på många gastronomiska upplevelser mellan de berömda sevärdheterna. Här Colosseum.
2. Vin på glas även från de minsta producenterna. En verklighet på många av Italiens vinbarer!
3. Italien är ett riktigt vin- och matparadis. Det finns hela tiden något nytt att upptäcka!
4. På den florentinska vinbaren Alessi finns riktiga super-toskanare, som denna Brunello.
5. På väg till Toscana? Se till att få tid för Florens, i sig en riktig vinpärla.
6. Den vackra kupolen i Milanogallerian är en kopia av Peterkyrkan i Rom.



Rom

För livsnjutaren

Salumeria Roscioli är en gastronomisk oas man aldrig vill lämna. Här finns allt livsnjutaren behöver för en lång tid framöver. Över två hundra sorters salami och skinkor. Fyra hundra olika typer av ostar. Lägg till konserver, marmelader och balsamvinäger. Vin? Självklart. Vinhyllorna inkluderar hela 2 800 etiketter. Här finns exklusiva viner som till exempel Romanée-Conti 2006, Krug Clos d'Ambonnay 1996 och Barbaresco Riserva Etichetta Rossa Asili 1974 Bruno Giacosa. Men här finns även producenter i lägre prisklasser. Man ordnar också provningar, vinkurser och lite då och då möten med olika vinproducenter. Helt enkelt ett Mecka för vin- och gastronomifantasten.

Salumeria Roscioli

Via dei Giubbonari 21, Rom

tel. +39 06 68 75 287

www.salumeriaroscioli.com

För den raffinerade

Strax bakom den italienska parlamentsbyggnaden ligger denna sofistikerade lokal som håller lika hög standard på mat som på vin. Daniele Tagliaferri, ägare, beskriver sin lokal som "vinrestaurang". En avsmakningsmeny ligger på drygt 100 euro per person utan viner. Achilli al Parlamento's internationella vinlista med 6 000 olika etiketter är nästan lika välkänd som Colosseum i romerska



Livsnjutare eller klassiskt skolad? I Rom finns en vinbar för så varje vinälskare.

vinkretsar. Det är helt okej att bara köpa vin utan att äta något. Inredningen är elegant och servicen proffsig. Gästerna är välklädda så bäst att undvika sightseeingklädsel. Annars får man räkna med att få irriterade blickar från italienska parlamentariker som antagligen sitter vid bordet bredvid.

Achilli al Parlamento

Via dei Prefetti 15, Rom

tel. +39 06 68 73 446

www.enotecalparlamento.com

För den klassiskt skolade

Enoteca Constantini är ett åtta hundra kvadratmeter stort enotek nära Vatikanstaten. I de långa gångarna på nedre plan ligger

franska och italienska klassiker i väntan på en ny ägare. Men även Spanien, USA, Portugal och Storbritannien är representerade. Ett av Roms äldsta enotek som startades av familjen Constantini 1972. Fyra tusen viner finns med på vinlistan och över tusen olika spritsorter. Strax intill ligger familjen Constantinis restaurang Il Simposio som är välbesökt både lunch- och middagstid. Här är det lätt att det blir för mycket av det goda. Men man kan ju alltid gå till Vatikanen efteråt och be om förlåtelse.

Enoteca Constantini

Piazza Cavour 16, Rom

Tel. +39 06 32 11 11 31

www.pieroconstantini.it

Milano

För amaroneälskaren

Har vi köpt strumpor? Det kanske man undrar när man ska betala på Signorvino. För det står Calzedonia på kvittot. Ägaren är nämligen Sandro Veronesi som startade butikskedjan Calzedonia som säljer just strumpor. Signorvino, strax intill Milanos imponerande domkyrka, säljer enbart italienska viner, inga utländska viner och inga strumpor! De 1 500 etiketterna är klassiska italienska vinproducenter i olika prisklasser, med störst utbud från Veneto, till exempel prosecco och amarone. De mest exklusiva vinerna är äldre årgångar av amarone från producenter som Dal Forno och Quintarelli. Priserna är rimliga och inte alls uppumpade trots det lyxiga läget. Man serverar även mat på Signorvino. Menyn med olika italienska specialiteter är uppdelad region för region.

Signorvino

Piazza Duomo, hörnet mot Corso Vittorio Emanuele, Milano

www.signorvino.com

För traditionalisten

Enoteca Cotti är en familjeägd vinbar vars sex skyltfönster man inte kan missa på hippa bargatan Via Solferino i centrala Milano. Dörrarna till Enoteca Cotti öppnades för första gången 1909. Sedan dess har mycket förändrats. Man har gått från att sälja bastflaskor med bulkvin till en sofistikerad vinlista i olika prisklasser. Utbudet är traditionellt med stora kända italienska producenter. Vinbaren är uppdelad i olika salar. Varje sal har viner från en enskild italiensk region. De mest välfyllda är salarna med viner från Piemonte och Toscana. Med tanke på att vi är i norra Italien ägnar man så klart en hel sal åt olika grappor. På Enoteca Cotti går det även att köpa äldre årgångar från 1970- och 1980-tal av till exempel Barolo och Barbaresco. Ett av få enotek som verkligen är en butik.

Enoteca Cotti

Via Solferino 42, Milano

www.enotecacotti.it

För matkonnässören

Elegant, ljus och modernt. Så skulle man kunna sammanfatta Eat's lokaler i Milano. Föreställ dig en lyxigt designad saluhall. Bröd, fisk, kött, grönsaker, italienska specialiteter av alla sorter och, sist men inte minst, vin! Personalen är hjälpsam och kunnig och gör det lättare att botanisera bland Eat's 900 viner. Ett femtiotal går att prova på glas. På Eat's kan man hitta lite av varje. Stora namn från Italien och klassificerad Bordeaux. Men även små biodynamiska producenter som italienska Elisabetta Foradori. Eller georgiska viner lagrade i amforakruror. Både den traditionelle och den mer nyfikne vinälskaren blir tillfredsställd. Utöver vin har man även ett femtiotal olika kvalitetsöl från småbryggerier och man serverar enkla och eleganta rätter till vinerna. Här lär alla vin- och matkonnässörer trivas.

Eat's

Galleria del Corso 4, Milano

www.eatstore.it

TIME TO CELEBRATE

Let's Rotari



**Rotari
Brut Rosé**
Pris: 109 kr (nr 7701)

**Rotari
Blanc de Blancs Extra Brut**

**Rotari
Brut Riserva**
Pris: 109 kr (nr 7567)

NYHET!
BESTÄLL PÅ
SYSTEMBOLAGET.SE
Pris: 129 kr
(nr 77152)

Beställ 3 flaskor och få en exklusiv trälåda

Nytt tillskott i rotarifamiljen
ROTARI BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
Beställ 3 flaskor och få en exklusiv trälåda

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

Med ny smak för vinmakeri

Allt om Vin-medarbetaren Erica Landin bytte sida för en skörd och provade på vinmakarens jobb i Kalifornien. En resa som inneburit flera nya insikter och stora känslor. Det här är den avslutande delen om Ericas väg mot eget vin.

TEXT OCH FOTO **ERICA LANDIN**



Du gör ju naturvin, det går inte för sig att använda kemikalier!, säger Taka, gårdens förman. Bannan följs av ett snett leende som får mig att förstå att alla försök till förklaring skulle vara hopplösa. Olja till en press har ingenting att göra med vinmakande utan tillsatser. Taka driver med mig.

En gammal handvevad korgpress stod i en lada, något sliten men så vacker. Att använda denna mjuka metod för att pressa mina druvor skulle ge lite mindre av Petit Sirahs rätt kraftiga tanniner. Dessutom har jag en vurm för gamla slitna bruksföremål. Druvorna är inte helt färdigjasta men nu har alkoholen och tiden extraherat tillräckligt av både färg, smak och tanniner ur skalén i min smak. Korgpressen har tagit en hel dag att tvätta och desinficera. Det är viktigt att vara noggrann – det vore trist att få bakterier eller dålig jäst, som brettanomyces, i vinet nu när allt har gått så bra med jäsningen. Men kugghjulen är tröga och jag bad Taka om olja för drevet. Icke. Han har humor, Taka.

Nå, jag tänker då inte böna och be. Kort därefter står jag alltså och svettas och sliter i den varma, kaliforniska solen, med blåsor på händerna och en molande känsla i ryggen. Och mot slutet av dagen har jag tydligen förtjänat Takas respekt. Han kommer förbi och ger mig två flaskor av sitt egengjorda "portvin" och en kall öl. Chefsvinmakaren Zach hjälper mig att hiva i de sista, tunga druvorna. Mitt vin ligger på fat! Vilken känsla!

FRAM TILLS I dag har "arbete" varit någonting som främst involverar min hjärna, en dator och andra människor. Att göra vin är en ny upplevelse för en klassisk akademiker. Kroppen gör ont men jag har kanske aldrig varit lyckligare. Vinmakarens yrke är mångsidigt. Det är stor skillnad på hur dagen ser ut för en chefsvinmakare hos en enorm producent där de flesta aktiviteterna sker på kontor eller en liten familjeproducent som kanske gör allt från att odla druvorna till att jäsa vinet och raka ur skalur pressarna. Men en bra vinmakare, oavsett storlek på vingård, behöver kunna väldigt mycket. Förståelse för biologi, kemi, meteorologi och geologi ska blandas med fingertopp-skänsla för druvorna och vinet, förmågan att leda människor, charma kunder och journalister, ett ekonomiskt och marknadsmässigt tänkande, ett inre lugn och utmärkt tidsplanering. Utöver allt det där ska vinet som blir resultatet av allt arbete vara gott! Det är ett arbete som kan vara lika intellektuellt som fysiskt.

Tunnan åker gaffeltruck in i de svala sten-

valven för att jäsa torrt. Små kolsyre-bubblor på ytan visar att det fortfarande finns aktiv jäst i saften och någonting för dem att äta. Morgon och kväll tittar jag till tunnan och sjunger lite för den medan jag mäter sockerhalten som fortsätter sjunka långsamt. När vinmakare kallar sina viner för "sina barn" kommer jag inte längre le i mjugg; det är en väldigt personlig relation som skapas med denna – helt klart levande – produkt.

Fem brix har vi – jag och min tunna – kvar att beta av. Det är bara att vänta. På dagarna hjälper jag i stället till med annat i vingården. Skyfflar druvstjälkar under avstjälkaren

"Varje morgon och kväll tittar jag till min tunna"

(som att stå på en kladdig studs-matta!), lär mig filtrering, klarning och att beräkna hur mycket man måste mata jätten med jästmat (kvävetillskott) under kommersiellt jäsning. Vinmakaren Zach och jag promenerar kilometer efter kilometer genom vingårdar för att smaka på druvorna, titta efter angrepp och försöka avgöra när druvorna ska sköras. Det är svårare än man tror eftersom rankorna har olika exponering mot solen och en solsida kan vara på gränsen till övermogen medan baksidan fortfarande visar kärva tanniner och hård syra. Men kopplingen mellan druvans smak och stilen på vinet börjar bli tydligare för mig för varje promenad.

En stor vingård vi besöker ligger i ett fuktigt område och har blivit rejält angripen av röta.

–Titta här, den här odlaren har långtidskontrakt och bryr sig inte om att beskära rätt, suckar Zach. Odlaren får betalt per ton och bryr sig inte om kvaliteten, bara kvantiteten. Det är på tok för många klasar per vinranka, de sitter för tätt och blir varken mogna eller fina. Men vi kan inte säga nej, vi har kontrakt, säger Zach och förklarar att odlarna i Napa och Sonoma har så många som vill köpa deras druvor att de ibland kan bete sig lite som de vill. Som tur är lyfts humöret vid nästa vingårdsbesök där Zach är redo att skörda sin kon-trakterade tilldelning.

Vingården Bedrock på hela 62 hektar är en av de mest historiska i Kalifornien. De första rankorna planterades här, i hjärtat av Sonoma, redan 1854 av general Sherman. Merparten av rankorna som står här nu är 120 år gamla, krumma och otroligt vackra. Nästan majestätiska. Jag smakar på en klase zinfandel och blir extatisk. Tänk att få göra vin på



ERICA LANDIN

Bor: Södermalm, Stockholm.

Yrke: Vinskrubent

Bakgrund: Biolog och analytiker av biotechbolag.

Aktuellt: Nybakad vinmakare.

Inspireras av: Min far (miljö-journalist) och alla vinmakare som vågar ta stora risker för att göra det vin de verkligen vill.

Vingården

➡ det här! Zach skrattar. Han får köpa några ton men det är svindyrt och åtråvärt.

EN VECKA SENARE besöker jag min tunna och märker att doften har slutat sticka av kolsyra. I stället doftar det som en blandning av mjölkchoklad och spädbarnsblöja. Paniken kommer smygande – vad har hänt med den fina frukten? Zach lugnar mig. Vinet har blivit reduktivt. Det händer när jästen får för lite syre. Om man lämnar det i fred kan reduktionen antingen försvinna av sig själv med tiden på fat eftersom faten släpper igenom syre, eller så kan doften ”låsa” sig fast i vinet. Med bara en tunna tar jag inga risker. Vi måste ”dra om” vinet från en tunna till en annan för att syresätta det. ”Splash-racking” kallas det om man dessutom ger det extra syre på vägen genom att låta saften slå mot en yta så att det stänker.

Jästhällningen har sjunkit till botten med lite andra proteiner och när vi suger ut det rena vinet lämnar vi några centimeter av sörja på botten av tunnan. Taka höjer upp tunnan så jag kan använda tyngdkraften för att flytta vinet. Om de bara ska dra om en tunna och inte vill montera pump suger killarna på slangen och låter vakuumtrycket sköta resten. Jag kopierar metoden men det krävs en jätke lungkapacitet. När vinet väl rör på sig är trycket så stort att en betydande mängd hamnar i ansiktet och på tröjan innan jag får slangen till filtret över den nya tunnan. Men viktigare än allt annat – mitt vin luktar gott igen! Jag har dock stött på andra problem. Den tidigare fulla tunnan är nu inte helt full. Zach föreslår att jag smakar av alla jäsande och färdigjasta tankar i vineriet för att hitta en matchning. Ingenting passar min kräsna näsa tills jag kommer till en liten ståltank. Doften är dov, mjuk, inbjudande. Saften har syra och nyanserade lager frukt. Jag tappar upp drygt 30 liter saft och fyller på min tunna. När vi ska gå hem frågar Zach vilken tank jag valde. ”BR-Kun-13-22-ZIN” står det i mina anteckningar. Zach grimaserar. Jag har snott 30 liter Zinfandel från Bedrock ...

Några dagar senare är mitt vin färdigjäst och biljetten från San Francisco till Stockholm bokad. Jag har lärt mig mer om vinodling och vinproduktion på en dryg månad hos Kunde än på flera års arbete som vinjournalist. Det är vemodigt och jobbet framför datorn lockar inte. Jag vill inte lämna chefsvinmakaren Zach som utmanar mig ständigt, förmannen Taka som driver med mig för nöjes skull, eller assisterande vinmakaren Blair som har haft motsatta åsikter under hela processen. Ett litet frö är dock sått hos mig. Kanske är det vinmakare jag ska bli? Jag har ett år på mig att fundera – tills nästa skörd. ●

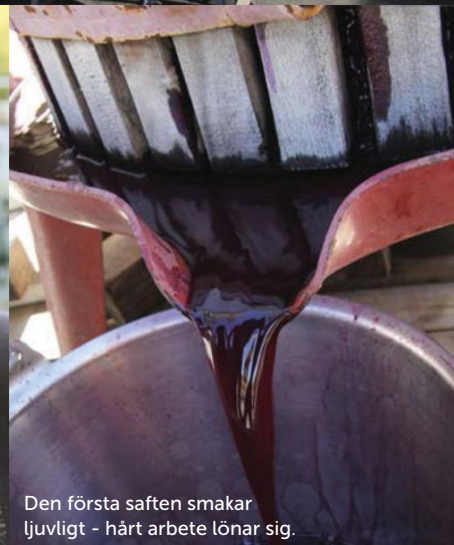
Läs mer om Ericas äventyr på www.alltomvin.se



Den handvevade pressen var perfekt för varsam hantering.



Förmannen Taka har humor och drev gärna med mig.



Den första saften smakar ljuvligt – hårt arbete lönar sig.



Vinmakeri involverar alla sinnen, här fysisk kontakt med vinet.



Blair Guthrie och jag hittade till slut gemensamma nämnare.



Det var inte den renaste tunnan i vineriet men den som fick mest kärlek.

EKOLOGISKT ROSÉVIN

från Provence.



*Ny fräsch
årgång!*
2014

Klassiskt ursprung för rosé. Torr, fruktig och frisk smak med inslag av hallon, jordgubbar, körsbär och röda vinbär och mandarin. Passar som aperitif, till grillad kyckling med örter, prosciutto, Salade Nicoise eller chèvre chaud.

GASSIER COTEAUX D'AIX EN PROVENCE ROSÉ



BOX: 259 KR. ART.NR: 2237. 3 LITER. I BUTIK. **FLASKA:** 99 KR. ART.NR: 72909. 75CL. I BESTÄLLNINGSSORTIMENTET. 12,5% VOL.

SPRING WINE & SPIRITS | ÅRETS IMPORTÖR 2014 **vin**

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

FRISKA TONER

till halstrad lax

Börja helgen lyxigt med sprittande riesling i glaset, till lax med sparris och citronhollandaise. Vin- och matjournalisten Gunilla Hultgren Karell ger dig tre vintips som förgyller middagen.

AV **GUNILLA HULTGREN KARELL OCH ELISABETH JOHANSSON** | FOTO **SUSANNA BLÅVARG**

På menyn står halstrad gravad lax med sparristempura och citronhollandaise signerad Elisabeth Johansson. Vinvalet känns ganska självklart – vi går på Riesling. En druva som kan åstadkomma de allra läckraste vinerna. Välj vad budgeten tillåter eller köp alla tre och ordna en liten provning till fredagsmiddagen.

BUDGET:

Friskt och sprittande

Rawson's Retreat Riesling 2013, nr 16406, South Eastern Australia, Australien, 79 kronor

Ett friskt och krispigt vin från den stora australiska producenten Penfolds, som har så många strängar på sin lyra och som sällan gör någon besviken. Penfolds producerar allt från utmärkta budgetviner till exempelvis det storslagna Shirazvinet Grange, av vilket en flaska betingar drygt fyra tusenlappar. Här kommer druvans friska, lite limeliknande karaktär till sin rätt. Vinet är lika njutbart som lättsam drink innan middagen som följeslagare till laxen med de goda tillbehören.



MELLAN:

Ung koncentration

Domäne Wachau Riesling Smaragd 2013, nr 4622, Wachau, Österrike, 129 kronor

Här finns en spännande, smygande smak som drar på insidan av kinderna och retar aptiten. Rena, unga och friska toner som påminner om mogen persika, citrusfrukter och kna-



priga päron. Välgjort vin med karaktär, koncentration och finess och en lång eftersmak. Producent är det stora, välrenommerade kooperativet Domäne Wachau som är en av de största producenterna i Österrike. Druvorna till det här vinet kommer från olika vingårdar i Wachau. Smaragd är en mognadsgrad på druvorna och den högsta kvaliteten i Wachaus klassificering, vinerna måste uppnå en viss alkoholhalt för att få beteckningen. Det här vinet som har bra kraft och fruktsyra står sig fint till den lite feta laxen och såsens fräscha rondör.

LYX:

Distinkt elegans

Georg Breuer Terra Montosa Riesling 2013, nr 5818, Rheingau, Tyskland, 209 kronor

Kanske är det ändå i Tyskland som druvan Riesling verkligen får visa vad den går för. Till Terra Montosa har producenten Georg Breuer blandat druvor från toppvingårdarna Berg Schlossberg, Berg Rottland och Nonnenberg. Det har blivit ett elegant och uttrycksfullt vin med distinkt fruktsyra och karaktärsfulla mineraltoner. Här finns drag av citrus, äpplen och melon. Till skillnad från många andra producenter i Rheingau är Georg Breuer en ganska ny producent som startade sin verksamhet på allvar först på 1980-talet. Breuer låg också i framkanten med att börja producera torra viner av god kvalitet och inte endast halvtorra. Med sin flotta, friska syra ett utmärkt val till den eleganta rätten med fräsigt tempura.



Riesling till den halstrade laxen blir fredagsnjutning på hög nivå!



Rimmad halstrad lax

4 portioner

700 g laxfilé i fyra bitar
2 tsk salt
1 tsk strösocker
1 krm malen vitpeppar

CITRONHOLLANDAISE:

125–150 g smör
3 äggulor
1 citron, saften och finrivet skal
från en halv citron
1 msk vatten
1–2 krm salt
1 krm malen vitpeppar eller
svartpeppar

TEMPURASPARRIS:

1 knippe sparris
1 dl vetemjöl
1 påse tempuramix (tillaga enligt
anvisningarna på paketet)
4–5 dl olja att fritera i

TILLBEHÖR:

20 g sparrisskott eller groddar
4 citronklyftor
1–2 tsk japansk soja
nykokt färskpotatis

1. Lägg laxen i en form. Blanda salt, socker och peppar och strö över laxen. Låt stå i rumstemperatur i 30 minuter tills sockret börjar smälta. Lyft upp laxen och torka av salt och socker.
2. Hollandaise: Smält smöret och dra av kastrullen från värmen. Vispa äggulor, citronsaft, vatten och salt i en kastrull på medelvärme eller i ett varmt vattenbad. Vispa kraftigt till ett skum. Dra av från värmen, ställ kastrullen eller bunken på en blöt disktrasa så den står stadigt och tillsätt smöret i en fin stråle, vispa under tiden. Tillsätt citronskal och håll varmt vid sidan av plattan – obs: såsen får inte bli för varm, då skär den sig.
3. Sparris: Koka upp lättsaltat vatten och koka sparrisen ett par minuter. Häll av vattnet. Vänd sparrisen en och en i vetemjöl och sedan i tempurasmeten. Fritera sparrisen och låt rinna av på en bit hushållspapper.
4. Stek laxen i en het stekpanna, servera med sås, sparris och tillbehör.

Douros lättare viner har utvecklats till det bättre. Här får du tips på goda inköp till vinprovningen.



Bekanta dig med **ELEGANTA PORTUGISER**

Låt Magnus Waern ta dig med på en vinprovning som både breddar och utvecklar den goda smaken för Portugals portvinsmecka Douro dalen.

TEXT **MAGNUS WAERN**

Visst är Portugals vindistrikt Douro mest berömt för sina söta, kraftfulla portviner. Men parallellt med dessa starka bröder har också de lättare vinerna vandrat. Och på senare tid har de utvecklats till det bättre varför de förtjänar ett alldeles eget kapitel. I detta distrikt är det inte svårt att hitta kraftfulla röda – och kanske även vita. De första vinerna som exporterades från Dourodalen var viner av lättare slag, ända tills man började tillsätta sprit för att förbättra vinets hållbarhet. Då det tillsattes sprit under jäsningen, avstannades denna och det färdiga vinet blev sött, varpå det moderna portvinet föddes.

Givetvis fortsatte man att framställa lättare viner av de druvor som inte jästes till portvin, länge betraktades de som enklare än portvinerna. Det dröjde ända in på 1950-talet innan de lätta vinerna började utvecklas; detta då vinet Barca Velha skapades av Ferreira. Barca Velha blev en stilbildare och så småningom ett kultvin, som i dag har en drös seriösa konkurrenter. År 1982 gjordes många framsteg som gjorde att Douros lättviner fick rätt till egen ursprungsbeteckning, med samma geografiska gränser som för portvinerna. Detta ökade givetvis intresset hos såväl producenter som konsumenter. Under senare delen av 1980-talet skedde med världsbankens stöd även en omfattande nyplantering, ofta på högt klassade lägen, en sak som gynnat såväl portvinets som lättvinernas kvalitet. I dag odlas druvor i Dourodalen på närmare 40 000 hektar. De bästa odlingarna ligger runt centralorten Pinhao och uppför Douro samt vid bifloder och området kallas Cima Corgo. Andra områden är Baixo Corgo nerför floden samt nederbördsfattiga Douro Superior, liggande upp mot spanska gränsen. Rankorna är till stor del planterade i skifferjordar ovanpå granit.

Det är många druvor som används och speciellt tidigare stod de blandade i vingården, så även i dag i gamla gårdar. Sorterna för såväl port som röda lättviner är Tinta Barroca, Tinta Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca och Touriga Nacional. Skördeuttaget rör sig kring låga 30 hl/ha, vilket är av stor betydelse för kvaliteten. ●

Prova sex smakfulla viner från Douro

1. 2012 Irmãos Tinto, nr 3037, 101 kr

Vinhos Rafael Miranda står som producent av första vinet. Vingodset drivs av de fyra bröderna Miranda, vars förnamn alla börjar på bokstaven R, varför de kallar sig R4 Douro Family. De har runt 150 ha på gården och håller till i Baixo Corgo. Till detta vin har huvudsakligen Touriga Nacional och Tinta Roriz använts. Vinet har en kryddig doft med mörka bär, svarta oliver och aningen ek. Smaken bjuder på tydliga men inte biffiga tanniner med frisk syra och svarta bär. Ett stadigt vin med generositet i frukten.

2. 2012 Crasto Superior, nr 2575, 145 kr

Quinta do Crasto har 70 hektar vingård, varav en hel del nyplanteringar i Douro Superior, varifrån detta vin kommer. Ordet crasto kommer från latinets castrum, vilket betyder befästning, så här finns det gott om historia. Vinproduktion under eget namn kom i gång först 1994, men det satsas mycket på vingårdarna. Vårt vin bjuder på en attraktiv, kryddig doft med söta bär och ekton. Smaken är balanserad med bra tanniner och syra, fin längd och väl integrerad ek. Ett välbyggt vin med inbjudande frukt.

3. 2011 Churchill's Touriga Nacional, nr 73057, 183 kr

Portvinshuset Churchill's grundades så sent som 1981 av familjen Graham och namnet togs efter hustrun. 1999 köptes en egendom i de centrala delarna och här görs enbart lätta viner. Detta vin som är gjort på ren Touriga Nacional har en ung, tät, svartbärig och vagt örtig doft med eucalyptus, choklad och ek. Smaken är kryddig med lätt ekfats-ton, lång och eldig smak med söt frukt, tuffa tanniner och en lätt bitterhet i avslutningen. Ett kraftfullt, mäktigt och rikt vin i internationell stil.

4. 2010 Redoma Tinto, nr 79357, 281 kr

Bakom Redoma står Dirk Niepoort, en man som alltid gått sina egna vägar i vinets värld. Familjen har gjort portvin sedan 1842, men sedan 1991 då det första Redomavinet gjordes har Dirk satsat mer på röda – och även vita – lättviner. Vingården som ger stommen i vinet ligger i en norrslutning och stockarna är i dag runt 60 år. Vi får en kryddig, tät doft med mörka bär och någon ek. Smaken känns stram, syrlig, kryddig och lång med tydliga tanniner och en ton av ek.

5. 2010 Passadouro Reserva, nr 79793, 369 kr

Även denna Reserva har sitt ursprung i gamla stockar och mer än 20 lokala druvsorter har använts. Quinta do Passadouro var nästan bortglömd när den köptes av nuvarande ägare 1991. Initialt samarbetade man med Niepoort, men sedan 2004 gör man vinet på egen hand. Vinet har en liten, finstämd och kryddig doft med bärtoner och ett uns ek. Det smakar strävt och kryddigt med fin, bärlik, något söt frukt samt bra längd. Ett ungdomligt, snyggt och lovande vin med ännu tydliga ektoner i smaken.

6. 2011 Quinta da Manoella Vinhas Velhas, nr 70948, 485 kr

Wine & Soul med Sandra Tavares da Silva i spetsen har gjort vin i Douro sedan 2001. I början hade man inga egna vingårdar, men 2009 ärvdes Quinta da Manoella, som funnits i hennes mans familj i fem generationer. I detta vin möts vi av en kryddig och ekfatspräglad doft som följs av en fyllig, kryddig och eldig smak med rejäla tanniner och ännu ointegrerad ek. Ett seriöst och ambitiöst vin som behöver tid för att utvecklas.



Inköpslistan

1. 2012 Irmãos Tinto, nr 3037	101 kr
2. 2012 Crasto Superior, nr 2575	145 kr
3. 2011 Churchill's Touriga Nacional, nr 73057	183 kr
4. 2010 Redoma Tinto, nr 79357	281 kr
5. 2010 Passadouro Reserva, nr 79793	369 kr
6. 2011 Quinta da Manoella Vinhas Velhas, nr 70948	485 kr

Totalt	1 564 kr
Pris per person om 8 delar	196 kr

För dig som värdesätter det goda livet
& vill bevara ett unikt kulturarv

SUCCÉ-ÖKNING!
Gods & Gårdar +12 %*

GODS & GÅRDAR
SVERIGES VACKRASTE HEM

Nr 174
April
2015

NYA MODET
för honom & henne

132 INREDNINGS-
SIDOR *inspiration*
Modern lyx i badrummet
Kök med exklusiv look

BUTLERN GÖR
COMEBACK!

Elitryttarna
Pether Markne &
Per Sandgaard
på Arphus

Arkitektråd
för trädgården

hem
oser
g på Gävle slott

Nu finns Gods & Gårdar även som
e-tidning, www.godsochgardar.se



GODS & GÅRDAR



HITTA SÄSONGENS BÄSTA VINER

Allt om Vin guidar dig till de godaste köpen och hjälper dig att hitta ett vin för varje tillfälle. Få koll på de färskaste exklusiva nyheterna och tips om guldkornen som finns i beställningssortimentet just nu. Varsågod!

Fina fynd på beställning

Beställningsortimentet levererar som vanligt. Bland månadens fynd hittar du bland annat två viner från Kanonkoop i Sydafrika som Systembolagets inköpare missat. Vårfrisk riesling, klassisk vit rioja och grillvänliga Rhôneviner lockar också.

PROVARE **BENGT-GÖRAN KRONSTAM OCH HÅKAN LARSSON**

MOUSSERANDE

Till fisk & skaldjur eller som aptitretande drink

PRISVÄRDA

2012 Domaine J Laurens

Les Graiménous Brut ★★
Nr 77386/Avando Wines 129 kr
Crémant de Limoux, Frankrike ↑

Stor, kraftfullt terroirpräglad doft. Djup, mäktig, matorienterad smak.

Grönstedts Champagne Brut ★★☆
Nr 77155/Altia 271 kr
Champagne, Frankrike ↗

Minimal, anonym, fruktig doft. Torr, stram, matorienterad smak med diskret beska i avslutningen.

Castelnau Réserve Brut ★★☆
Nr 76454/Providentia 289 kr
Champagne, Frankrike ↑

Mjukfruktig, utvecklad doft i anonym champagnestil. Fruktig, rejäl smak med diskret ursprungsprofil.

HALVTORRA MOUSSERANDE

Till fisk & skaldjur eller som aptitretande drink

EJ PRISVÄRDA

Pazzione Cuveé Prestige

(Vini Mundi)
Nr 77721/Wine Team 75 kr
Italien ↑

Enkel, grov, både saftig och jordbesk doft. Halvtorr smak av söta juläpplen i kort, gles stil.

Tina Spumante Extra Dry (Botter)
Nr 77435/Giertz Vinimport 75 kr
Italien ↑

Minimal, mjuktonad doft. Halvtorr, i och för sig korrekt, men synnerligen enkel smak.

RENA KRISPIGA VITA

Till fisk & skaldjur eller som drink

FYND!

2014 Bestheim Riesling Réserve

Nr 72342/Giertz Vinimport ★★☆☆
Alsace, Frankrike 89 kr ↗

Stor, god, saftig, ursprungstypisk rieslingdoft. Ung, citronsyrlig, ganska lätt smak i mjuk, ursprungstypisk stil.

2014 Oyster Bay Sauvignon Blanc (Delegat's) ★★☆☆

Nr 70032/Janake Wine 119 kr
Marlborough, Nya Zeeland ↑

Härlig, ytterst fräsch och omedelbart infriande, elegant tyglad sauvignondoft. Läcker, mycket välgjord, klart ursprungstypisk, men i bästa tänkbara, mycket fräscha och uppfriskande form.

2012 Juliusspital Würzburg Riesling

Kabinett Trocken ★★☆☆
Nr 72654/Enjoy 119 kr
Franken, Tyskland ↗

Stram, mycket ursprungstypisk doft med svala skaldjurstoner. Torr, stram, nästan kryddig, underbart aptitretande smak i mycket lång, mättad, både aptitretande och matvänlig stil.

2012 Léon Beyer Pinot Blanc

Fruits de Mer ★★☆☆
Nr 73677/Janake Wine 119 kr
Alsace, Frankrike ↗

Diskret, fräsch, lättsam och aptitretande rieslingdoft. Mjuk, välmatad smak i lång, ytterst torr, matvänlig stil.

2013 Leitz Rudesheimer Riesling Trocken ★★☆☆

Nr 79222/Johan Lidby 149 kr
Rheingau, Tyskland ➔

Dov, stramt mineralpräglad doft. Torr, oändligt lång och hårt hållen, i nuläget syrlig smak.

2013 Juliusspital Würzburger Stein Riesling Grosses Gewächs Trocken

Nr 71161/Enjoy ★★☆☆
Franken, Tyskland 299 kr ➔

Dov, mycket aptitretande doft i elegant, druvtypisk, klingande ren stil. Torr, stram, citronsyrlig smak i ytterst lång, mineralsalt, lagringskrävande stil.

2013 Mandelgarten Riesling

Grosses Gewächs ★★☆☆
Nr 81502/Enjoy 385 kr
Pfalz, Tyskland ➔

Underbart finessrik, saftig, mineralstinn doft i oförlöst, spännande och charmerande stil. Saftig, initialt publikfriande smak som övergår i en ytterst stram, sirlig, ändå potent och helt kompromisslös, druvtypisk, mineralprofilerad eftersmak.

BÄSTA KÖP!

2013 Pouilly Fumé Les Chailloux

(Chatelin) ★★☆☆
Nr 87410/Janake Wine 169 kr
Loire, Frankrike ↗

Dov, god sauvignondoft av väl mogna druvor. Ren, fruktig, välgjord smak med balanserad druvarom och sval, aptitretande mineralton.

REKOMMENDERAS

2012 Atlantique Sauvignon Blanc

Nr 76811/Providentia ★★
Frankrike 79 kr ↑

Öppen, saftig sauvignondoft. Ren, god, knappt torr, mycket lättglad och lagom aromatisk smak.

2013 Quinta Da Aveleda

Vinho Verde ★★
Nr 78866/Spring 85 kr
Minho, Portugal ↗

Ren och mycket aptitretande, ungdomligt grönfruktig och mineralpräglad, ursprungstypisk doft. Lätt, fruktig, citruskrispig smak i fräsch, aptitretande, somrig stil.

2014 Château de Parenchère Blanc

Nr 73048/Apricot ★★
Bordeaux, Frankrike 94 kr ↗

Dov, ung och fortfarande insluten doft med tydlig sauvignonarom. Syrlig, extremt ung, ursprungstypisk sauvignonsmak.

2014 Brochet Réserve

Sauvignon Blanc ★★☆☆
Nr 78967/Oenoforos 99 kr
Loire, Frankrike ↑

Stor, ytterst stram och tydligt skalgrön doft. Lätt, äppelkartin smak i stram, ursprungstypisk, påtagligt grön, rejäl och matkrävande stil som säkert kommer att må bra av att sparas till sommaren.

2013 Markus Molitor

Riesling Trocken ★★☆☆
Nr 83270/Carovin 154 kr
Mosel, Tyskland ↗

Öppen, saftig och inbjudande rieslingdoft. Ren, fräsch, ung-saftig smak i ren, lättsam rieslingstil, ändå med en allvarlig, matvänlig underton.

2013 Philipp Kuhn Grosskarlbacher

Burgweg Riesling ★★☆☆
Nr 79120/Bra Vin 225 kr
Pfalz, Tyskland ➔

Ren, frisk, mycket fräsch och skalgrön rieslingdoft i stram, matinriktad stil. Knappt torr, småbitter smak i lång, stram stil.

PRISVÄRDA

2013 Saint Bris Sauvignon

(C Davenport) ★★
Nr 70241/Terrific Wines 119 kr
Bourgogne, Frankrike ↗

Liten, saftig, grönfruktig doft. Lätt, syrlig, småkartin smak i vass, citrusfrisk stil.

RUNDA GENERÖSA VITA

Till stekt fisk & ljust kött i säs

REKOMMENDERAS

2013 Max Reserva Chardonnay ★★☆☆
(Errazuriz) 131 kr
Aconcagua, Chile ↑
Djup och fruktsam, snyggt designad doft. Mycket rik, fet och maffig, fatpräglad smak med distinkt, nödvändig vinsyra och en liten ton av hemrullad senap.

2012 Mullineux White ★★☆☆
Nr 73486/Terrific Wines 179 kr
Swartland, Sydafrika ↑
Djup och mäktig doft av låg avkastning och intensiv omsorg i både vingård och källare. Bred, ananasfruktig, vaniljfatig smak med stram mineralsälta som nödvändig balans.

2012 Clos de l'Oratoire des Papes Blanc (Ogier) ★★★★★
Nr 75513/Spring 320 kr
C-d-Rhône/Ch.neuf-du-Pape, Fr →
Dov, charmfullt solmogen, ändå stram doft. Djup, ännu knuten, stram smak med diskreta mineralsalter i oändligt lång, mullrande stil.

EJ PRISVÄRDA

2011 Le Grand Blanc ★★☆☆
(Revelette) 229 kr
Nr 75633/Ward Wines ↑
Provence, Frankrike
Egen, genomluftad doft av gula lakritsremmar, apelsin och ananaspastill. Djup, mäktig smak i helt egen, lite stallig, udda stil.

STRAMA SMAKRIKA VITA

Till fisk, fågel & ljust kött i säs

FYND!

2010 Muga Blanco ★★☆☆
Nr 72877/Terrific Wines 99 kr
Rioja, Spanien →
Spännade, personlig doft i välgjord, ursprungstypisk stil. Påtagligt fatrostad, välgjord smak med unik kraft och arom i mycket lång, klassisk riojastil.

2012 Montagny Les Crêts ★★☆☆
(Feuillat-Juillot) 139 kr
Nr 73009/Terrific Wines →
Bourgogne, Frankrike
Djup, god och imponerande, ursprungstypisk doft med fin frukt och sval mineralprofil. Utmärkt, lång och sammansatt smak i mycket välgjord, god och matvänlig stil.

BÄSTA KÖP!

2011 Spioenkop Sauvignon Blanc ★★☆☆
Nr 79803/Gbgs Vinhandelshus 193 kr
Elgin, Sydafrika ↑

Stor, utvecklad, mycket intressant och karaktärsfull doft som möjligen även rymmer en dos ek. Dito smak i häftig, synnerligen provningsvärd, fördjupad och välgjord stil.

REKOMMENDERAS

2013 Contraste Branco (Conceito) ★★☆☆
Nr 78403/Wicked Wine 129 kr
Douro, Portugal →
Dov, rostad, egen doft i något svårångad stil. Ren, fruktig smak i ungdomlig, burgundisk stil med väl integrerad ekton och strama fruktsyror.

2012 Château Fuissé Les Brûlés ★★★★★
Nr 79829/Johan Lidby 389 kr
Bourgogne, Frankrike →
Fatdominerad, mycket inbjudande, modern, burgundisk doft. Kraftig, sammansatt, både fläskig och stramt mineralpräglad smak i lång, häftig, ursprungstypisk stil.

PRISVÄRDA

2012 Conceito Branco ★★☆☆
Nr 70471/Wicked Wine 289 kr
Douro, Portugal →
Stor, mäktig doft med strama, något gröna inslag av trä och mineralsalter. Helt egen, genomluftad smak med stram sälta och persikofruktig arom.

2012 Château Fuissé Le Clos ★★★★★
Nr 79828/Johan Lidby 389 kr
Bourgogne, Frankrike →
Dov, förnämlig doft i mättad och ambitiös, ursprungstypisk stil. Potent, fatrostad, traditionellt genomluftad, alkoholrik smak.

EJ PRISVÄRDA

2013 Viberti Piemonte Chardonnay ★★☆☆
Nr 76645/Avando 169 kr
Piemonte, Italien ↑
Mycket liten, fruktigt avrundad doft. Fruktig, mineralsalt, stram, ändå anonym smak.

MILDA DELIKATA VITA

Till fisk, skaldjur & kryddstark mat

FYND!

2013 Leitz Dragonstone Riesling ★★☆☆
Nr 72716/Johan Lidby 89 kr
Rheingau, Tyskland →
Dov, mineralstram, hustypisk rieslingdoft. Halvtorr, mineralstram, mycket ung smak i hygglig, saftig, välgjord stil.

2013 Leitz Rüdesheimer Kirchenpfad Riesling Kabinett Feinherb ★★★★★
Nr 74896/Johan Lidby 139 kr
Rheingau, Tyskland →
Underbart sammansatt, terroirpräglad doft. Halvtorr, praktfullt mineraldominerad, lång och komplex smak i traditionell, småeldig rheingaustil.

REKOMMENDERAS

2012 Trimbach Pinot Gris Réserve ★★☆☆
Nr 85519/Ward Wines 153 kr
Alsace, Frankrike →
Mycket diskret, outvecklad, druvtypisk doft. Påtagligt mjuk, knuten smak som intet ger ifrån sig i nuläget, men som mycket väl kan överraska stort framöver.

PRISVÄRDA

2014 Hardys Nottage Hill Chardonnay ★★☆☆
Nr 78964/Mondo Wine 99 kr/1,5-l box ↑
Australien
Enkel, sötaktig doft av plommon och fruktcocktail. Platt, enkel dussinsmak.

MATROSÉ

Till fågel, ljust kött, stekt/grillad, fisk/skaldjur, sallader, pasta, risrätter mm

2014 Château de Parenchère Clairet ★☆☆
Nr 83243/Apricot 89 kr
Bordeaux, Frankrike ↑
Ytterst ung, kolasaftig godisdoft. Mycket ung, mjuk, saftig smak.

2014 Maquis Rosé Gran Reserva ★★☆☆
Nr 78778/Intermondi 119 kr
Colchagua, Chile ↑
Stor, svettig, egenartad doft. Ung, syrlig, småbitter smak med stark ton av mocka att antingen älska eller hata.

Bra val!

Här ett urval av de viner som är med i Allt om Vins tester.



LÄTTA SAFTIGA RÖDA

Till fisk, fågel & pasta

BÄSTA KÖP!

2013 Manero Rosso (del Cerro) ★★☆☆
Nr 75640/Intermondi 89 kr
Toscana, Italien ↗

Ung, rödfruktig doft i behaglig stil. Småtrevlig, användbar smak i modernt designad, lite anonym men användbar stil.

REKOMMENDERAS

2013 Chianti Colli Senesi (del Cerro) ★★☆☆
Nr 75243/Intermondi 109 kr
Toscana, Italien ↗

Bra, utvecklad doft med ursprungstypisk körsbärsfrukt. God ursprungstypisk smak med bra syror, lite kort i rocken.

BÄSTA KÖP!

2011 Maquis Carménère Gran Reserva ★★☆☆
Nr 78776/Intermondi 129 kr
Colchagua, Chile ↗

Lättsam, örtig doft med bra, mörk frukt och bra fräschör. Mullig, avrundad smak i behärskad, ganska intressant tappning.

2012 Errázuriz Max Reserva Cabernet Sauvignon ★★☆☆
Nr 84926/Winemarket 131 kr
Aconcagua, Chile ↗

Mycket druv- och ursprungstypisk doft med markerad svartvinbärston under eken. Saftig, köttig, grillvänlig smak med bra balans och struktur.

2013 Hahn Pinot Noir ★★☆☆
Nr 70066/Carovin 133 kr
Kalifornien/ Central Coast, USA ↑

Öppen och inbjudande doft med mustig, mogen jordgubbsfrukt och ek. Påtagligt sötfruktig, insmickrande smak med liten eldighet.

PRISVÄRDA

2012 Hardys Nottage Hill Cabernet Shiraz
Nr 78963/Mondo Wine 99 kr/1,5-l box
Australien ↘

Vidöppen, kryddig, mullig doft med någon cabernetkaraktär. Sötsaftig, kryddig, väl mogen smak med hygglig struktur.

2013 Bellefleur Zinfandel Prem Reserve ★★☆☆
Nr 78952/Wine Team 115 kr
Kalifornien, USA ↗

Mullig, varmfruktig doft med inslag av björnbär och marsipan. Sötfruktig, hygglig, absolut marsipantonad smak.

2011 Amarone della Valpolicella Classico Cantina di Negrar ★★☆☆
Nr 70087/Carovin 195 kr
Veneto, Italien ↗

Ursprungstypisk doft med mörka bär, lite russin och solvarma drag. Köttig, klunsig smak i enklare amaronestil.

EJ PRISVÄRDA

2014 Heartwood Organic Zinfandel (Icon Wines)
Nr 80419/Wine Team 239 kr/3-l box
Puglia, Italien ↑

Kryddig doft med inslag av vanilj och billig mjölkchoklad. Sötsträv och kärv smak i eldig, onödig stil.

2013 Tommasi Surani Atlas Organic ★
Nr 75292/Hermansson & Co 99 kr
Puglia, Italien ↗

Bred, öppen varmjordsdoft med mogna mörka bär. Initialt mulig smak som avslutar kärvt och snålt.

2013 Tommasi Graticcio Appassionato ★☆☆
Nr 5354/Hermansson & Co 199 kr/1,5 l mgm
Italien ↗

Mustig, sviskontonad doft. Små-söt, samtidigt kärvt och gles smak.

STRAMA FRUKTIGA RÖDA

Till ljust eller mörkt kött eller fet fågel

FYND!

2013 Côtes-du-Ventoux (Delas) ★★☆☆
Nr 83179/Ward Wines 85 kr
Frankrike ↗

Kryddig, urcharmig och mycket typiskt sydfransk doft. Ung, saftig, opretentiös och mycket användbar smak med ren, röd frukt och trevlig kryddighet.

2012 Château Mont-Redon Lirac

★★★☆☆
Nr 74814/Ward Wines 144 kr
Côtes-du-Rhône, Frankrike ↗

Varmkryddig, mycket god doft med röd, intensiv frukt. God, köttig, matvänlig smak med bra frukt och balans.

2011 Chateau Maris Las Combes Grenache ★★☆☆
Nr 75508/Ward Wines 169 kr
Minervois, Frankrike ↗

Yppig, saftig, rödfruktig doft i charmig, inbjudande stil. Mycket god, intensivt rödfruktig smak med härlig balans och matvänlig struktur.

BÄSTA KÖP!

2011 Vino Nobile di Montepulciano (del Cerro) ★★☆☆
Nr 75991/Intermondi 129 kr
Toscana, Italien ↗

Utvecklad doft med bra ursprungskaraktär och ek. Rejäl, stadigt strukturerad smak med balans och längd.

2012 Château de Fontenelles

Cuvée Notre Dame ★★☆☆
Nr 78998/Avando 139 kr
Corbières, Frankrike ↗

God, solbränd doft med fina drag av örter och skogsbär. Saftig, ursprungstypisk smak i trevlig men kort stil.

2013 Gérard Bertrand

Cigalus Rouge ★★☆☆
Nr 72914/Ward Wines 289 kr
VdP d'Oc, Frankrike ➡

Ung, sluten doft med koncentrerad mörk frukt och lite ek. Ung, ännu sluten smak med rejält extrakt, bra syror och mjuka tanniner, värd att vänta på.

REKOMMENDERAS

2013 El Quintanal Tempranillo (Cillar de Silos) ★★☆☆
Nr 79616/Winebee 99 kr
Ribera del Duero, Spanien ↗

God, fruktfokuserad doft med trevlig kryddighet. Saftig, vaniljsöt, extraktrik smak med rejäl, matkrävande struktur.

”Kryddig, urcharmig och mycket typiskt sydfransk doft”

2013 Côtes-du-Ventoux, nr 83179, 85 kr

PRISVÄRDA

2012 Rabl Vinum Optimum Pinot Noir ★★☆☆
Nr 79231/Johan Lidby 169 kr
Kamptal, Österrike ↑

Utvecklad doft med trevlig druvkaraktär och ek. Saftig, generös smak med trevliga syror och lite längd.

2011 A Christmann Königsbacher Ölberg Spätburgunder ★★☆☆
Nr 88119/Enjoy 349 kr
Pfalz, Tyskland ↗

Ung, saftig, ursprungstypisk pinotdoft. Påtagligt mjuk, kolatnad smak i lång, småeldig stil.

EJ PRISVÄRDA

2012 Viberti Dolcetto d'Alba Superiore ★★
Nr 76529/Avando 149 kr
Piemonte, Italien ↑

Vidöppen, körsbärsättad, korrekt syrlig doft. Stram, syrlig, druvtypisk smak i smal och charaktärikrävande stil.

ELDIGA MULLIGA RÖDA

Till grillat/stekt mörkt kött & stekt fisk

FYND!

2011 Kanonkop Pinotage ★★☆☆
Nr 71889/Nigab 229 kr
Stellenbosch, Sydafrika ↗

Mycket god, helt druv-, hus- och ursprungstypisk doft med mörka bär, ek och mognad. Bra, ren, balanserad och lång smak i klassisk husstil.

2012 Barossa Valley Estate Shiraz ★★☆☆
Nr 72810/Janake Wine 135 kr
Barossa Valley, Australien ↗

Mycket ursprungstypisk doft med stor, mullig mörk frukt, ek och liten kryddighet. Varmfruktig, rik smak i förväntad grillstil.

2008 Eikendal Classique ★★☆☆
Nr 81538/Wicked Wine 224 kr
Stellenbosch, Sydafrika ↗

Mycket stor, lätt charkuterirökt doft i öppen, generös, ursprungstypisk stil. Fruktig, nästan sötsaftig smak i charmig, samtidigt stram, fruktsam stil.

REKOMMENDERAS

2013 Mulderbosch Syrah ★★
Nr 70424/Vinunic 99 kr
Sydafrika ↑

Avrundad, fet och präktig doft med liten charkuteriton. Köttig, lite sötfruktig smak med rejält extrakt, hyggligt vid grillen.

2013 Oyster Bay Pinot Noir (Delegat's) ★★☆☆
Nr 70172/Janake Wine 135 kr
Marlborough, Nya Zeeland ↑

Angenäm, inbjudande pinotdoft med väl mogna jordgubbar. Saftig, nästan sötfruktig smak med liten, varmjordsaktig knäckighet och hyggliga syror.

2010 Cillar D Silos ★★★
Nr 79617/Winebee 169 kr
Ribera del Duero, Spanien ➔
God doft med mörka bär, mineraler och trevlig fatkrydda. Tät, hårt extraherad smak som känns eldig i stället för elegant.

2013 Insoglio del Cinghiale (di Biserno) ★★★
Nr 75261/Ward Wines 179 kr
Toscana, Italien ➔
Mörkmullig, tät doft i mer modern än ursprungstypisk stil. Mullig, extraktrik smak med eldiga drag och ännu tuff struktur.

2011 Le Grand Rouge (Revelette) ★★★☆
Nr 75977/Ward Wines 229 kr
Provence, Frankrike ➔
Bred, vidöppen doft med uttalad bärighet och ek. Bra, utvecklad smak med rejäl frukt och stadig struktur, absolut matkrävande.

2013 Spioenkop 1900 Pinotage ★★★☆
Nr 71218/Gbgs Vinhandelshus 259 kr
Sydafrika ➔
Rejält ekig doft med inslag av slänbär och kryddor. Ung, stort anlagd smak med fin, röd frukt, markant fatbehandling och oväntat elegant, balanserad avslutning.

2007 Do ut des (Fontalpino) ★★★
Nr 72398/Wicked Wine 349 kr
Toscana, Italien ➔
Tät, koncentrerad doft med mörka bär, örter och ek. Köttig, massiv smak i imponerande, samtidigt lite endimensionell stil.

PRISVÄRDA
2013 Koden de Luis Alegre ★★
Nr 79618/Winebee 99 kr
Rioja, Spanien ➔
God, fruktig doft med liten, ungdomlig ursprungskaraktär. Ung, stram, rejält extraherad smak i modern, fyrkantig riojastil.

2012 Viberti Langhe Dolbá ★★
Nr 70141/Avando 119 kr
Piemonte, Italien ➔
Trevlig, öppen doft med mörka bär och någon blommighet. Fruktig, småtrevlig smak med rejäl och ursprungstypisk struktur.

2011 Torresilo (Cillar de Silos) ★★★
Nr 79702/Winebee 329 kr
Ribera del Duero, Spanien ➔
Dov, mörkmullig doft med mörka bär och påtaglig fatkaraktär. Mycket bra, koncentrerad, eldig smak med intensiva fruktsyror, mjuka tanniner och vårdad ekbehandling.

2008 Poeira (Moreira) ★★★☆
Nr 70441/Wicked Wine 342 kr
Douro, Portugal ↑
Stor, vidöppen, mustig doft med mogna, mörka bär, ek och lätta toner av starkvin. Utvecklad, mörkmustig smak med tuff struktur som känns lite torr i slutet.

EJ PRISVÄRDA
2013 Edward Blom
Merlot Cabernet Sauvignon ★★
Nr 70409/Janake Wine 99 kr
Bergerac, Frankrike ➔
Småtrevlig cabernetdoft med spår av ursprunget och någon ekton. Mycket stram, snudd på snipig smak i enkel, kortlivad, gles stil långt från namngivarens fryntlighet.

ELEGANTA TIDLÖSA RÖDA

Till vilt, stekar & annan klassisk mat

FYND!
2010 Fontalpino Chianti Classico ★★★★★
Nr 72418/Wicked Wine 189 kr
Toscana, Italien ➔
Härligt ursprungstypisk doft med fint mogna moreller och påtaglig, fast behärskad fatarom. Bra, balanserad, klassisk smak med fina fruktsyror och längd.

2007 Leon Dormido (Merino) ★★★☆
Nr 79631/Terrific Wines 335 kr/1,5 l mgm
Rioja, Spanien ➔
Mycket god doft med fin ursprungskaraktär och behärskad fatmognad över tät frukt. Stram, distinkt smak med fin balans och bra ursprungskaraktär.

2011 Chateau Maris Les Planels Syrah ★★★☆
Nr 70748/Ward Wines 169 kr
Minervois, Frankrike ➔
Mycket god doft med påtaglig, pepprig druvkaraktär och inslag av viltkött. Generös, sötfruktig smak i lätt syrlig, välgjord och balanserad matstil.

2010 Kanonkop Paul Sauer ★★★★★
Nr 74911/Nigab 269 kr
Stellenbosch, Sydafrika ➔
Utvecklad, elegant, mycket god och komplex doft med ursprungstypisk värme. Saftig, köttig, generös smak i oväntat utvecklad, komplex och balanserad stil.

BÄSTA KÖP!
2011 In Violas Merlot (Poliziano) ★★★☆
Nr 73793/Johan Lidby 199 kr
Toscana, Italien ➔
Faktiskt blommig och mycket inbjudande doft i behagligt fatomslag. Saftig, köttig, inbjudande smak i tämligen otoskansk, inbjudande, matvänlig tappning.

2011 Coster de l'Ermita (Mas Igneus) ★★★☆
Nr 71454/Ward Wines 579 kr
Priorat, Spanien ➔
Mycket stor och god doft i urspansk, utvecklad stil. Varm, rik, generös, ändå mycket väl uppstramad och intressant, oerhört ambitiös, köttigt sammansatt smak.

REKOMMENDERAS
2012 Blaufränkisch Kräftn (Landauer) ★★★
Nr 74898/Seaside Tastes 172 kr
Burgenland, Österrike ➔
God, och druvtypisk doft av blåbär i barrskog. Bra, rikfruktig, balanserad smak med tajt men behaglig struktur.

2012 Robert Sinskey Vineyards Pinot Noir ★★★☆
Nr 78814/Terrific Wines 299 kr
Kalifornien/ Carneros, USA ➔
Snygg, ren, ungfuktig pinotdoft med behaglig, rostad ton. Saftig, tillgänglig ungdomlig smak med höga ambitioner och dito prislapp.

2005 Prado Enea Gran Reserva ★★★★★
Nr 81810/Terrific Wines 349 kr
Rioja, Spanien ➔
Stor, ädel, djupt traditionell och fint fatmognad riojadoft. Mycket god, klassisk riojasmak med liten vaniljton och skönt mjuka, men torra tanniner.

2009 Montelena Estate Cabernet Sauvignon ★★★★★
Nr 72337/Terrific Wines 899 kr
Kalif/Napa Valley, USA ➔
Storslagen, mäktig doft med ursprungstypisk värme, druvkaraktär och ek. Komplex, druvtypisk smak i ursprungstrogen, generös, balanserad och dyrköpt stil.

NATURSÖTA

Till bakverk, ost & gäslaver

EJ PRISVÄRDA
2012 Errazuriz Late Harvest
Sauvignon Blanc ★★
Nr 75039/Winemarket 100 kr/37 cl
Aconcagua, Chile ➔
Fatig, fläderblommig doft med honungssötma. Halvsöt, fläderpräglad smak i märkvärdigt gles stil under sötman.

REKOMMENDERAS
2014 Moscato d'Asti La Lupa (Boffa) ★★★
Nr 70143/Johan Lidby 148 kr
Piemonte, Italien ↑
Mycket god, vårdad muskatdoft i intensivt ungfuktig stil. Bra, söt, korrekt pärlande, välgjord smak.

SÖTA STARKVINER

Till ost & dessert

FYND!
2001 Moscatel de Setúbal (Bacalhôa) ★★★★★
Nr 76139/Nigab 204 kr
Portugal ➔
Helt ursprungstypisk, russin- och fikonnäddad doft med stadig fatmognad. Mäktig, utvecklad smak i komplex, fatig, välgjord och klassisk stil.

Nytt år – nya möjligheter

Det är en mäktig vårflood av nya årgångar som släpps i det ordinarie sortimentet. Här har vi samlat de bästa köpen. Vi börjar med ädel skumpa i redig butelj och förutsätter ända till dessertens söta ackompanjemang.

VINPROVARE **MATS HANZON, BENGT-GÖRAN KRONSTAM, HÅKAN LARSSON OCH NENNE WÄHLANDER**

MOUSSERANDE

Till fisk & skaldjur eller som apitretande drink

FYND!

2002 Palmer & Co Millésime Brut

★★★☆☆
Nr 7867/Oenoforos 709 kr/1,5 l mgm
Champagne, Frankrike

God, rätt mogen doft med fin ursprungskaraktär och rejäl, klingande frukt. Utmärkt, ren, mogen smak i ursprungstypisk, brödig och mycket matvänlig stil från stort år.

BÄSTA KÖP!

2010 Graham Beck Blanc de Blancs Brut

★★★☆☆
Nr 6505/Prime Wine 139 kr
Sydafrika

Utvecklad, brödig, frisk och fräsch doft i yppig stil. Ren, fruktig, matvänlig smak med bra syror.

REKOMMENDERAS

2007 Ruinart Brut Millésimé ★★★
Nr 7637/Moët Hennessy 485 kr
Champagne, Frankrike

Yppig och utvecklad doft i ursprungstypisk, brödig stil. Bred, utvecklad smak i knäckig champagnestil.

2006 Pol Roger Blanc de Blancs

★★★★☆
Nr 88285/Ward Wines 599 kr
Champagne, Frankrike

Ungdomligt knuten doft i hustypisk fräsch, ren stil. Mycket ung, ännu svårtillgänglig smak, inte lika komplex som förväntat.

2000 Cuvée St Vincent Blanc de Blancs Grand Cru

(R&L Legras) ★★★★★
Nr 84003/Scand Wine & Food 753 kr
Champagne, Frankrike

Dov, utvecklad doft med fina toner av toffé. Utvecklad, välgjord, balanserad, ganska slank smak med fina syror.

RENA KRISPIGA VITA

Till fisk & skaldjur eller som drink

BÄSTA KÖP!

2014 Les Fumées Blanches

Sauvignon Blanc (F Lurton) ★★
Nr 22139/Wine Agency 85 kr
Frankrike

Lätt, återhållen sauvignondoft. Ung, frisk, druvtypisk smak med bra syror.

2013 Von Winning Win Win Riesling Trocken

★★★
Nr 79394/Intermondi 129 kr
Pfalz, Tyskland

Yppig och fruktren doft med fin druvkaraktär. Fräsch, druvig, ungdomlig smak i bra pfalzstil.

2013 Georg Breuer Terra Montosa

Riesling ★★★★★
Nr 5818/Vinunic 209 kr
Rheingau, Tyskland

Klockren, aprikosfruktig, småblommig rieslingdoft. Knappt torr, fruktren, mycket lätt smak i ursprungstypisk stil.

REKOMMENDERAS

2014 Stoneleigh Riesling ★★☆☆
Nr 6498/Pernod Ricard 99 kr
Marlborough, Nya Zeeland

Mycket blommig aprikosfruktig rieslingdoft. Knappt torr, mer småtrevlig än karaktärsfull smak.

RUNDA GENERÖSA VITA

Till stekt fisk & ljust kött i säs

FYND!

2014 Jacob's Creek

Unoaked Chardonnay ★★
Nr 6473/Pernod Ricard 71 kr
Australien

Generös doft av mogna persikor. Fruktig, ren, bra smak.

BÄSTA KÖP!

2014 Claude Val Blanc

★★☆☆
Nr 5552/Bornicon & Salming 69 kr
VdP d'Oc, Frankrike

God, fruktren, inbjudande doft. Enkel men välgjord, balanserad, matsmak.

REKOMMENDERAS

2014 Mauro Chardonnay ★☆☆
Nr 32008/Oenoforos 69 kr
Puglia, Italien

Vaniljtonad, fruktyppig doft. Saf-tig, generös, bred smak.

2014 Lindemans Bin 65

Chardonnay ★★
Nr 2106/Treasury Wine 79 kr
Australien

Yppig, persikofruktig doft med liten ekton. Sötfruktig, inbjudande smak.

STRAMA SMAKRIKA VITA

Till fisk, fågel & ljust kött i säs

FYND!

2010 Château de Rochemorin Blanc

Riesling ★★★★★
Nr 4128/Bibendum 154 kr
Bordeaux, Frankrike

Utvecklad, fatkryddad sauvignon-doft i mycket ursprungstypisk stil. Bra, mogen, matvänlig smak.

2013 Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre (Brocard)

★★★★★
Nr 5587/Johan Lidby 199 kr
Bourgogne, Frankrike

Tät, stenig doft i helklassisk Bro-cardstil. Mycket bra, innehållsrik smak i ung, lovande stil.

BÄSTA KÖP!

2013 Riesling (Hugel) ★★☆☆
Nr 12191/Hjo Grosshandel 141 kr
Alsace, Frankrike

Rik, druvtypisk doft med fin mineralton. Mycket ursprungstypisk smak med rejäl frukt och snygga mineraler.

2012 Savennières L'Effet Papillon

(la Mulonnière) ★★★★★
Nr 6017/Stellan Kramer 151 kr
Loire, Frankrike

Personlig, utvecklad doft med korrekt oxiderade toner. Tät, komplex, mycket ursprungstypisk smak som kräver mat.

2013 Chablis Premier Cru

Beauroy (Brocard) ★★☆☆
Nr 7125/Johan Lidby 174 kr
Bourgogne, Frankrike

God, redan utvecklad doft med mogna äpplen och liten mineral-ton. Bredfruktig, vidöppen smak.

2013 Chablis Premier Cru

Montée de Tonnerre ★★☆☆
(Prieure St Côme) 199 kr

Nr 2177/Johan Lidby 199 kr
Bourgogne, Frankrike
Mycket god, mineraltonad doft i helt ren, stenig stil. Bra, ungstram smak i lovande, komplex stil.

REKOMMENDERAS

2014 El Coto Blanco ★
Nr 2780/Spring 69 kr
Rioja, Spanien

Citrusfrisk doft med liten ursprungskaraktär. Korrekt, jordig, matvänlig smak.

2014 Domaine Lafage Centenaire

★★★★★
Nr 2403/Sundance Wines 94 kr
C du Roussillon, Frankrike

Rik, generös, lätt fatkryddad doft. Fruktig, ursprungstypisk smak i mycket matvänlig, komplex, mineralhaltig stil.

2013 Chablis Le Beaunois

(Labouré-Roi) ★★☆☆
Nr 5637/Fondberg 139 kr
Bourgogne, Frankrike

Mycket ursprungstypisk doft med tydliga minrealtoner över gröna äpplen. Rik, smak i korrekt men redan drickfärdig chablisstil.

MILDA DELIKATA VITA

Till fisk, skaldjur & kryddstark mat

BÄSTA KÖP!

2014 Ruppertsberger Hofstück

Riesling (Ruppertsberger WK Hoheburg) ★☆☆
Nr 5914/Giertz Vinimport 66 kr
Pfalz, Tyskland

Bra, druvtypisk, mandeltonad doft. Halvtorr, hygglig, ursprungstypisk smak.

2014 Kloster Eberbach Riesling Kabinett ★★★
Nr 5810/Provinum 99 kr
Rheingau, Tyskland
Prydlig doft med liten, fruktig druvkaraktär. Halvtorr, ren, balanserad smak med ursprungskaraktär.

REKOMMENDERAS

2014 Ruppertsberger Nussbier Riesling Kabinett (Ruppertsberger WK Hoheburg) ★★
Nr 5901/Giertz Vinimport 69 kr
Pfalz, Tyskland
Trevlig, aprikosblommig doft. Knappt torr, lite gles smak.

2014 Steinschaden Grüner Veltliner ★★
Nr 4320/Nordic Wine Co 72 kr
Kamptal, Österrike
Pepprig, kryddig, druvtypisk doft. Mjuk, fruktig smak.

BÄSTA KÖP!

2014 Dr L Riesling (Dr Loosen) ★★
Nr 7218/Vinunic 85 kr
Mosel, Tyskland
Mycket god, aprikosfruktig, ung doft. Fräsch, ren, halvtorr smak med bra syror.

LÄTTA SAFTIGA RÖDA

Till fisk, fågel & pasta

FYND!

2013 Mezzacorona Lagrein ★★
Nr 22951/Enjoy 69 kr
Trentino, Italien
God, rödfruktig, kärnig doft. Stram, druvtypisk, charkuteri-vänlig smak.

REKOMMENDERAS

2013 Fleurie Poncié (de Vissoux) ★★★
Nr 5150/Handpicked Wines 149 kr
Bourgogne/Beaujolais, Frankrike
Generöst hallonfruktig, ursprungstypisk doft. Saftig, kryddig, kort smak.

ELDIGA MULLIGA RÖDA

Till grillat/stekt mörkt kött & stekt fisk

FYND!

2014 Santa Helena Varietal Cabernet Sauvignon ★
Nr 6532/Arvid Nordquist 54 kr
Chile
Mycket eldig, fruktmättad, mjuk-söt cassisdoft. Rik, fruktig, god och välgjord, ogenerat kommersiell smak.

2013 Roodeberg (KVV) ★★
Nr 7451/Arvid Nordquist 89 kr
Sydafrika
Dov, mättad, god och ambitiöst hållen, fruktmättad doft. Utmärkt, lång smak med skön frukt och bra, bärig balans.

2012 Penfolds Kalimna Bin 28 Shiraz ★★★
Nr 16320/Treasury Wine 169 kr
South Australia, Australien
Knuten, mycket eldig, fruktmättad doft med diskret, söt ursprungsprofil. Högextraherad, lång, eukalyptuspräglad, ännu ofärdig smak.

BÄSTA KÖP!

2014 Gato Negro Cabernet Sauvignon ★
Nr 7564/Pernod Ricard 189 kr/3-l box
Chile
God, vinbärsfruktig doft. Fruk-tren, behärskad smak.

2014 Wolf Blass Eaglehawk Cabernet Sauvignon ★★
Nr 6338/Treasury Wine 69 kr
Australien
Dov, välextraherad doft i mustig, publikvänlig stil. Mustig, söt, god och mjukmullig smak.

2013 Le Hurlevent Châteauneuf-du-Pape (Mayard) ★★★
Nr 2291/Vinia 189 kr
Côtes-du-Rhône, Frankrike
Alkoholpräglad, fruktintensiv, solbränd doft. Ytterst tuff, sträv och ofärdig, eldig smak.

2012 Châteauneuf-du-Pape (des Chanssaud) ★★★★
Nr 2317/Concealed Wines 209 kr
Côtes-du-Rhône, Frankrike
Djup, vaniljdominerad, mycket eldig doft. Djup, ursprungstypisk smak.

REKOMMENDERAS

2014 Cerro Malbec (Viñas del Sol) ★
Nr 6768/Domane Wines 249 kr/3-l box
Mendoza, Argentina
Yppig, kraftfull doft med blåbärs-inslag. Rejäl, balanserad grill-smak.

2014 Cadadu Ridge Bin 4 Cabernet Sauvignon Petit Verdot ★
Nr 2010/Oenoforos 64 kr
Australien
Stor, söt, eukalyptuskryddad doft. Söt, eldig, mycket skickligt designad, publikfriande smak.

2014 Lindemans Bin 45 Cabernet Sauvignon ★
Nr 6226/Treasury Wine 269 kr/3-l box
Australien
Mullig, varm doft med någon druvkaraktär. Rejäl, hygglig smak med balans.

2014 Lindemans Bin 50 Shiraz ★★
Nr 6374/Treasury Wine 79 kr
Australien
Lakritsfruktig, söt och alkohol-mullig doft. Mjukmustig, söt smak.

2013 Kleine Zalze Vineyard Selection Shiraz Mourvèdre Viognier ★★
Nr 2034/Winemarket 89 kr
Sydafrika
Eldig, fruktmullig doft med diskret, välgörande skalprägel. Påtagligt söt, kort, fruktsam smak.

"Generöst hallonfruktig, ursprungstypisk doft"

2013 Fleurie Poncié, Nr 5150, 149 kr

STRAMA FRUKTIGA RÖDA

Till ljust eller mörkt kött eller fet fågel

FYND!

2013 Ebbio Langhe Nebbiolo (Fontanafredda) ★★★
Nr 22300/Enjoy 99 kr
Piemonte, Italien
Ungdomlig, renfruktig, lingont-nad doft. Lätt, frisk och matvänlig smak med rakryggade syror i lång, befriande bitsk stil.

2013 Langhe A Mont Nebbiolo (P Conterno) ★★★
Nr 2439/Gullberg by Stockwine 169 kr
Piemonte, Italien
Dov, blommig, klart druvtypisk doft. Läcker, apelsinfruktig, påtagligt sträv och matkrävande, finessrik smak.

BÄSTA KÖP!

2013 Santa Lucia Curtefranca Rosso ★★★
Nr 3930/People Wine 101 kr
Lombardiet, Italien
Djup, mycket vinös, fruktmättad och ungdomlig, druvtypisk doft. Rik, syrlig, ytterst ung, men lovande, köttig smak.

2013 Coste Della Sesia Nebbiolo (Travaglini) ★★★
Nr 32156/Amka Vinimport 109 kr
Piemonte, Italien
Dov, ursprungstypisk doft. Djup, körsbärsfruktig smak med diskret, lingonsyrig profil.

2013 Campogiovanni Rosso di Montalcino (San Felice) ★★★
Nr 2597/Bibendum 129 kr
Toscana, Italien
Tuff, robust, fruktstram doft. Dito smak i kraftfull, lång och välgjord, fruktsam, småsträv stil.

2012 Poliziano Vino Nobile di Montepulciano Viti Nuove ★★★
Nr 2144/Johan Lidby 159 kr
Toscana, Italien
Stor, tydligt solbränd, fatrostad doft. Ung, mockarostad smak med rå, underliggande syra.

2010 Brunello di Montalcino (Col d'Orcia) ★★★★★
Nr 12357/Carovin 150 kr/375
Toscana, Italien
Tung, potent, eldig, väl utvecklad doft. God, mättad, lång och stilfull, välgjord, ursprungstypisk smak.

REKOMMENDERAS

2012 Aventino Old Vines Mencía ★★★
Nr 2707/Enjoy 99 kr
Bierzo, Spanien
Rödbärg, sympatisk doft. Rik, fatkryddad, eldig smak.

2012 Château Haut-Canteloup ★★
Nr 3994/Kiviks Musteri 109 kr
Bordeaux, Frankrike
Dov, fruktig doft med diskret ursprungs-karaktär. Mättad, fruktig, stram, köttig smak.

2010 Chianti Classico Riserva Beni Duilio (Castellani) ★★
Nr 22328/Nigab 135 kr
Toscana, Italien
Vidöppen, skalpräglad och kärnfull, varmfruktig, italiensk doft. Tuff, extraktrik, syrlig smak.

2011 Ricossa Barolo ★★★
Nr 76367/Mondo Wine 151 kr
Piemonte, Italien
Tung, eldig, kärnfull doft. Tuff, kärv och ofullgängen, druvtypisk smak.

2013 Gérard Bertrand Château L'Hospitalet La Réserve Rouge ★★★
Nr 73142/Ward Wines 159 kr
C du Languedoc, Frankrike
Uppstudsigt, alkoholpräglad och högoktanig doft. Sträv, kryddig/örtig doft i djup, lakritsfruktig stil.

ELEGANTA TIDLÖSA RÖDA

Till vilt, stekar & annan klassisk mat

FYND!

2011 El Coto Crianza ★★
Nr 12670/Spring 79 kr
Rioja, Spanien ↗

Tydligt ursprungstypisk, klassisk riojadoft. Mycket välgjord, klassisk smak med balans.

2011 Torres Gran Sangre de Toro Reserva ★★ ★★
Nr 2686/Miguel Torres 89 kr
Catalunya, Spanien ↑

God, mättad och skönt sammansatt doft i ungdomlig, vital och mycket välgjord stil. Utmärkt, delikat smak i frisk och fruktig, samtidigt elegant, vaniljspetsad stil.

2010 Viña Pomal Reserva ★★ ★★ ☆
Nr 6712/Rewine 121 kr
Rioja, Spanien ↗

Utmärkt, elegant och klassiskt vinifierad doft med diskret vaniljinslag. Härlig, mycket matvänlig smak med mättad frukt och lång, ursprungsklassisk profil.

2009 Marqués de Murrieta Reserva ★★ ★★ ☆
Nr 2612/Ward Wines 139 kr
Rioja, Spanien ↑

Frisk, mogen, delikat riojadoft. Utvecklad, lång smak med frisk, matvänlig fruktsyra.

2011 Le Tense Sassella (Nino Negri) ★★ ★★ ☆
Nr 32341/Enjoy 139 kr
Valltellina, Italien ↗

Underbart blommig och knäckig, uttrycksfull doft i läcker, druvtypisk, solbränd stil. Knäckig, söt-syrlig, lätt och elegant, apelsin-saftig smak.

2012 Rocca Guicciarda Riserva (Ricasoli) ★★ ★★ ☆
Nr 2723/Wine World 145 kr
Piemonte, Italien ↗

God, kärnfull, ändå förnäm, ursprungstypisk doft. Utmärkt, robust, sträv och helt matorienterad smak med diskret, men tydlig och utvecklande genomluftning.

2013 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Les Dames de Vergy (Guyon) ★★ ★★ ☆
Nr 5460/Prime Wine 149 kr
Bourgogne, Frankrike ↗

Modernt frukt fokuserad pinotdoft. Saftig, generös, riktigt tillgänglig smak.

2011 Les Hauts de Granget ★★ ★★ ☆
Nr 3814/Janake Wine 169 kr
Bordeaux, Frankrike ↗

Härlig, mycket inbjudande och förnäm, tydlig bordeauxdoft. Fruktig, stram, lång och god smak med fin sammetsfrukt och skönt brett i syrona.

2011 Xavier Châteauneuf-du-Pape ★★ ★★ ★
Nr 6267/Vinovativa 219 kr
Côtes-du-Rhône, Frankrike ↗

Öppen, alkoholburen, både blom-mig, godissöt och solbränd doft. God, sandpapersträv, elegant och mycket matvänlig smak.

2010 Brunello di Montalcino Val di Suga ★★ ★★ ★★ ★
Nr 42302/Oenoforos 259 kr
Toscana, Italien ↗

Tung, fruktmättad, genomluftad, kärnfull doft. Ytterst ambitiös, fruktmättad, lång och finessrik, mycket välgjord, ursprungstypisk smak.

BÄSTA KÖP!

2009 Campo Viejo Reserva ★★ ★★
Nr 6083/Pernod Ricard 105 kr
Rioja, Spanien ↗

Mycket traditionell, vaniljkryddad lingondoft. Mjuk, fatmogen, helt väntad och gillad smak.

2011 Château Labadie ★★ ★★
Nr 3550/Hjo Grosshandel 124 kr
Bordeaux, Frankrike ↗

Mättad, förnäm doft med diskret, integrerad mockaröstning. Djup, mockapräglad, ambitiös smak i mjuk, välgjord bordeaux tappning.

2013 Bourgogne Cuvée Margot (O Leflaive) ★★ ★★ ☆
Nr 5447/Johan Lidby 154 kr
Bourgogne, Frankrike ↗

Lätt, småblommig pinodoft i ung stil. Bra, slank, ung smak med fin ursprungskaraktär.

2000 Stielle (Rocca di Castagnoli) ★★ ★★ ☆
Nr 2220/Gullberg by Stockwine 179 kr
Toscana, Italien ↗

Djup, läcker och ambitiös doft med nästan rökgig fat- och skalprofil. Mättad, extraktrik smak i mycket ambitiös, sammansatt, fatig stil.

2011 Beringer Knights Valley Cabernet Sauvignon ★★ ★★ ☆
Nr 74646/Treasury Wine 199 kr
Kalifornien, USA ↗

Vidöppen, alkoholburen, varm-fruktig, ursprungstypisk doft. Djup, fruktig, välskuren smak i ambitiös, publik tillvänd stil.

2008 Brunello di Montalcino (Col d'Orcia) ★★ ★★ ★
Nr 12357/Carovin 274 kr
Toscana, Italien ↗

Tidigt utvecklad, körsbärsfruktig doft. Rik, lång, både modern och klassisk, kärnfull, solbränd smak med småkärvt underton.

2011 Morey-Saint-Denis (Jadot) ★★ ★★ ★ ☆
Nr 71084/Vinunic 329 kr
Bourgogne, Frankrike ↗

Mycket god, förnäm, ursprungstypisk doft med härlig jordgubbsfrukt och ek. Skönt fruktig smak med härliga syror och balans.

REKOMMENDERAS

2011 Epicuro Riserva (Femar) ★★
Nr 3501/Domaine Wines 87 kr
Puglia, Italien ↗

Kraftfullt mullrande, extraktmättad doft. Mycket rik, designad smak, trots en rustik, småsträv grundton bakom en förledande vaniljsötma.

2010 Coto de Imaz Reserva ★★ ★★ ☆
Nr 2659/Spring 105 kr
Rioja, Spanien ↗

Påtagligt vaniljpräglad, fatrostad doft i mättad, fruktmullig, mycket spansk stil. Djup, fruktig, vaniljdominerad smak med underliggande, uppstramande tanniner.

2010 Baron de Ley Reserva ★★ ★★ ☆
Nr 2525/Enjoy 109 kr
Rioja, Spanien ↗

Ungfruktig, god doft i välgjord, modern riojastil. God, men något kort, ursprungstypisk smak.

2010 Barbaresco (Livio Pavese) ★★ ★★
Nr 5337/BGS Wine Import 171 kr
Piemonte, Italien ↗

Liten, solbränd doft med inslag av kanderade citrusfrukter. Lätt, utvecklad solbränd smak.

2008 Baron de Ley Gran Reserva ★★ ★★
Nr 2548/Enjoy 189 kr
Rioja, Spanien ↑

Rejält utvecklad, genomluftad doft i mer traditionell riojastil. Djup, utvecklad, småsyrlig smak.

ÅDELSÖTA

Till ost, gäslever, bakverk & desserter

REKOMMENDERAS

2011 St Stephan's Crown Tokaji Aszú 3 Puttonyos ★★ ★★
Nr 2928/Henkell & Co 134 kr/50 cl
Tokaj, Ungern ↗

Yppig, rik, persikofruktig doft med lite brända inslag. Söt, kryddig smak med inslag av marsipan.

SÖTA MUSKATVINER

Till frukt, bär & desserter

REKOMMENDERAS

2014 Castiglione Moscato d'Asti ★★ ★★
Nr 7873/Produits de France 90 kr
Piemonte, Italien ↑

Russintonad, druvtypisk doft. Söt, pärlande, hygglig smak.

2014 Nivole (Michele Chiarlo) ★★ ★★
Nr 7787/Philipsen Söderberg 76 kr/37 cl
Piemonte, Italien ↑

Ung, muskatypig doft. Pärlande, söt, användbar smak.

Så läser du våra tester

Vilka viner vinner på att lagras och vilka är färdiga att avnjutas redan nu? Med hjälp av vår nyckel till det goda vinet läser du Allt om Vins tester så snabbt, smidigt och enkelt som möjligt. Tänk på att inte fastna på fynden utan leta vidare efter fler spännande bekantskaper.

KVALITETSSKALA

Ett vin utan stjärna har **inget utöver det mest basala**, doft och smak framgår av kommentaren

- ☆ Ett **enkelt och korrekt** vin med viss charm
- ★ Ett **enkelt och välgjort** vin
- ★☆☆ Ett **välgjort vin med charm**
- ★★ Ett vin med **charm och struktur**
- ★★☆ Ett vin med **charm, struktur och personlighet**
- ★★★ Ett bra vin av **god kvalitet**
- ★★★☆☆ Ett utmärkt vin med **bra karaktär**
- ★★★★ Ett strålande vin av **hög kvalitet**
- ★★★★☆ Ett strålande vin av **mycket hög kvalitet**
- ★★★★★ Ett fullmatat vin av **högsta kvalitet**
- ★★★★★! Ett **stort vin**
- ★★★★★!! Ett **fantastisk smakupplevelse**
- ★★★★★!!! Ett **minne för livet!**

RENA KRISPIGA VITA

Till fisk & skaldjur eller som drink

FYND!

2014 Torres Las Mulas Sauvignon Blanc ☆
Nr 6029/Miguel Torres 209 kr/3-l box

Chile
Saftig, god, balanserad doft med frisk, fräsch druvarom. Torr, tyglad sauvignonsmak.

2013 La Trilla Sauvignon Blanc (Cono Sur) ★☆☆
Nr 6037/Spring Wine 67 kr

Curicó, Chile
God, saftig doft med ringa druvarom. Lätt och frisk, neutral smak i lång, krispig och aptitretande stil.

Smaktyper som hjälper dig att hitta rätt vin till den mat du planerar.

Här ser du betyget - fynd, bästa köp eller rekommenderat.

Varje vin har ett kvalitetsbetyg - från noll till fem stjärnor.

Dessa symboler ger dig klara besked om lagring.

LAGRING

Alla viner, boxvinet undantaget, håller i princip i upp till ett år och många går med fördel att spara längre än så. Den optimala lagringstiden beror dels på lagringsutrymmet, dels på din personliga smak. Exakta rekommendationer undviker vi därför.

↑ **Vinner inte på lagring:** Detta vin kan sparas i upp till ett år - det kommer att utvecklas under tiden men det går inte generellt att säga att smaken kommer att vinna på det.

➤ **Kan lagras:** Detta vin går att dricka nu men kan också sparas - lagringen innebär att vinet kommer att utveckla fina mognadsnyanser samtidigt som syrorna minskar.

→ **Bör lagras:** Detta vin har ännu inte utvecklats sin egentliga karaktär - en viss påskyndning kan ske genom att det dekanteras, men det bästa sättet är att låta det vila i lugn och ro på en så

mörk, stilla och jämnt tempererad plats som möjligt.

➤ **Bör drickas omgående:** Detta vin har passerat zenit - det kan fortfarande vara en stor upplevelse men är inget som du bör gömma undan för framtida njutning.

↓ **Undvik:** Detta vin är bortom räddning, varken lagring, dekantering eller annan behandling kan rädda det.

PRISVÄRDE

Prisvärdet är en mer subjektiv bedömning, indelad i fem nivåer:

Fynd!

Bästa köp!

Rekommenderas

Prisvärda

Ej prisvärda

Prisvärdet bedöms utifrån den internationella prisnivån, vinets ålder med mera.

MER ATT HÅLLA KOLL PÅ

MÄRKNING

BS = Beställningsviner

Beställs enklast på systembolaget. se. Dessa viner kräver cirka en veckas leverans.

E = Ekoviner

SMAKTYPER

För att underlätta har vi delat in röda och vita viner i olika smaktyper - en praktisk hjälp!

KVALITET

Varje vin har ett kvalitetsbetyg, från noll till fem stjärnor, men notera att även ett vin med betyget Rekommenderas är värt mer än det kostar.

DRICKA NU ELLER SEDAN?

Våra lagringssymboler, till vänster, ger dig klara besked. Exakt hur länge varje enskilt vin kan sparas ger vi oss dock inte in på, där spelar lagringsförhållandena och personlig smak en stor roll.

I butik
den
26 maj!

SPANSK CAVA –
En bubblande historia
VINRESAN: **PROVENCE**
VINVÄRLDEN: **RIOJA**

*Upptäck sake
med kocken
Jens Linder*

Allt om Vin tipsar om årets
bästa roséer och berättar om
smakerna som passar till.

ÄNTLIGEN ROSÉ!

NYHET! *Nu finns vi i alla digitala kanaler!*

Nu ingår Allt om Vin som e-tidning utan extra kostnad för dig som är prenumerant. Läs din tidning på din läsplatta, dator eller i din mobil. E-tidningen kan du dessutom läsa ett par dagar innan du får hem tidningen i brevlådan.



GÖR SÅ HÄR FÖR ATT LÄSA E-TIDNINGEN:

1. Aktivera ditt digitala konto (via Logga in högst upp till höger) på www.alltomvin.se
- 2a. Nu är du inloggad och kan läsa e-tidningen på webben.
- 2b. Vill du läsa e-tidningen i din läsplatta eller mobil, behöver du ladda ner appen "Allt om Vin e-tidning" kostnadsfritt via App Store eller Google Play.
3. När du har laddat ner appen, logga in med samma e-post och lösenord som du angivit på webben.

E-tidningen är tillgänglig för allt om vins prenumeranter. Vill du bli prenumerant? se www.alltomvin.se/prenumerera



ALLT OM
Vin

Attack mot vinkritiken

Konsumentverket har presenterat nya råd för marknadsföringen av alkohol. Skälet är den ökade vinannonseringen men hotar även vinjournalistiken, det enda område där reklamens budskap utmanas, menar Kronstam



Bengt-Göran Kronstam är en av Sveriges mest välmeriterade vinjournalister.

Skaldjurens bästa vän

Nu går vi mot ljusare tider och det märks även på törsten. En riesling eller sauvignon blanc retar aptiten å det grövsta, men det gör i minst lika hög grad en muscadet. På 1980-talet var detta en storsäljare men sedan föll muscadeten i glömska. Dags för en renässans!



2013 Muscadet
Sèvre et Maine sur lie,
Gadais, nr 2275, 79 kr

I avgörande delar innebär Konsumentverkets nya marknadsföringsregler en kraftig åtstramning, trots att reglerna sedan tidigare är baserade på den dom som 2003 undanröjde det svenska reklamförbudet mot alkohol. Det är därför inte osannolikt att frågan återkommer till EU-domstolen och att Sverige återigen tvingas backa.

Klart är att riktlinjerna handlar om marknadsföring till konsumenter. Därmed borde frågan om vinjournalistiken kunna lämnas därhän, i tryckfrihetens namn.

Vinjournalisternas provande är ett seriöst arbete där man både recenserar de godaste vinerna och kritiserar de produkter som inte håller måttet. Denna bevakning är inte bara en rättighet utan i lika hög grad en skyldighet för att monopolen inte ska verka som handelshinder.

I BRANSCHEN HAR detta ändå tolkats som att man från verkets sida vill hindra journalisternas möjligheter att ge dig och alla andra vinkonsumenterna (sju av tio i vårt land) del av denna märkesneutrala granskning. Konsumentverket säger nämligen att varuprover endast får lämnas till "tillståndshavare", det vill säga personer som äger utskänknings-tillstånd av alkohol.

Med detta vill jag inte ha sagt att varuprover alltid är önskvärda. Under mina fyra decennier som vinjournalist har jag alltid betalat för mina provningsviner i alla möjliga sammanhang. Det handlar om min integritet och denna är minst lika viktig som behovet av att kunna ta emot varuprover där det är journalistiskt motiverat: Ett vin kan ha varit defekt vid en provning på Systembolaget utan att en ersättningsflaska kunnat uppbringas. Ibland behövs en flaska för fotografering innan vinet finns i butik.

Förra året sjönk Systembolagets försäljning något i ren alkohol räknat. Trenden att det

främst är spriten som minskar håller i sig men nu ser vi även ett trenderbrott i att konsumtionen av boxvin kulminerat och 2014 sjönk försäljningen med en halv miljon liter. Samtidigt noteras en kraftig förskjutning uppåt på vinsidan. Vi dricker med andra ord dyrare och bättre vin än förr, ett nog så häl-

"Bevakningen är inte bara en rättighet utan i lika hög grad en skyldighet"

sosamt tecken på att vinjournalistiken bidrar till dryckeskulturen. Rapporter och statistik visar dessutom på en positiv tillnyktring när det gäller ungdomens attityd till alkohol.

I detta perspektiv kan man förvånas över att Konsumentverket på egen hand försöker skärpa de regler som lagstiftaren, riksdagen, beslutat om. Att man dessutom gör detta utan öppen diskussion och fördjupad analys är svårt att både förstå eller acceptera.

Till det mer svårmotiverade hör att man sätter en åldersgräns vid 25 år, trots att du har rätt att dricka alkohol på restaurang från 18-årsdagen. Marknadsföring av alkohol får däremot endast förekomma på evenemang "där målgruppen eller minst 75 procent av deltagarna beräknas vara över 25 år".

Vari ligger logiken i att du inte får söka information på internet om en alkoholhaltig dryck innan du fyllt 25 men mycket väl kan suppa dig redlös på den? Inte ens Systembolaget accepterar denna stollighet. Deras webbplats är öppen för alla över 20, som om det gick att kontrollera. ●

Följ Kronstams vin på www.alltomvin.se, krönika och vintips varje vecka.

The taste of **MULDERBOSCH**

"NEW"

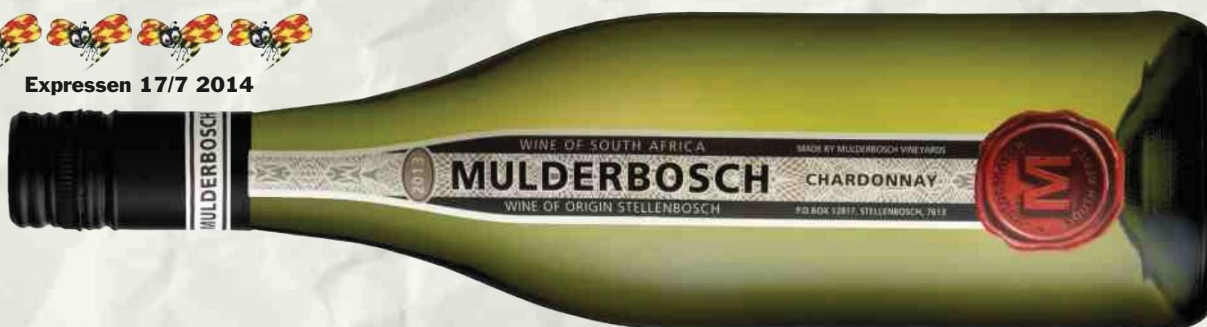
Du kan beställa din Syrah
idag på systembolaget.se
Artnr 70424



Leva & Bo 26/6 2014



Expressen 17/7 2014



*Mulderbosch generösa Syrah, storsäljande Rosé och smakrika fatlagrade Chardonnay.
En trio att servera vid olika tillfällen och till rätter som grillat kött, matiga sallader,
kyckling och smörstek fisk. Välkommen till www.mulderbosch.se*

Nr 70424 Mulderbosch Syrah 2013, 99 kr. Alkoholhalt 13,5%

Nr 6077 Mulderbosch Cabernet Sauvignon Rosé 2014, 79 kr. Alkoholhalt 12,5%

Nr 6006 Mulderbosch Chardonnay 2014, 119 kr. Alkoholhalt 13,5%

vinunic.se

Varannan förare som omkommer i singelolyckor i trafiken är alkoholpåverkad

NYHET



TOMMASI
FAMILY · ESTATES

LA FORZA DELLA FAMIGLIA

En smak av italiensk sommarkyss.

Baciorosa betyder "den rosa kysen". Alltså en ganska exakt beskrivning av det nya rosévinet som nu finns i Systembolagets beställningssortiment.

Att namnge produkter är en av familjen Tommasis styrkor. Men den allra främsta, sedan fyra generationer tillbaka, är ändå kunskapen om hur man framställer högklassiga viner år efter år. Vid den ursprungliga gården i Pedemonte/Veneto till de nyare i Apulien och Toscana produceras både traditionella och moderna viner.

Det senaste tillskottet till Tommasis vinfamilj heter Tommasi Baciorosa Appassionato. Ett rosévin gjort på druvorna corvina, rondinella, molinara, negroamaro och primitivo. En uttrycksfull och ungdomlig bekantskap med doft av citrus, mogna söta körsbär, vildhallon och skogssmultron. Smaken är torr, frisk och fruktig med läskande inslag av röda sommarbär såsom hallon, smultron och jordgubbar.

Inte så konstigt att vinet heter som det heter.

Beställ på tommasi.se

**TOMMASI BACIOROSA
APPASSIONATO 2014**

Art nr 72433
750 ml, 89 kr, 13% vol.

www.hermanssonco.se  Tommasi Wines Sweden

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.