



Kommentarer till Priorat/Montsant-provningen

Erik Grödahl, utbildningsansvarig på Munsänkarna höll provningen på ett lätt-samt men samtidigt informativt sätt. De högt ställda förväntningarna infriades.

Vi hann med Spaniens vinhistoria, vinlagstiftning, men även mer specifika delar som Montsants projekt för "Zoning". Stora variationer i klimat bara inom Montsant!

Sedan ett konstaterande med en liten brasklapp, vin – den naturligaste och mest hälsosamma drycken efter vatten! Brasklappen är givetvis mängden, hellre mindre mängd och bättre vin än tvärtom. En blondin i stilettklackar som poserar framför en 3 l box med Ruby Zin? Nja, tror inte det. Reklam kan t o m sälja Grüner Veltliner!

Biodynamisk odling är ju populärt. Om det är omvårdnaden i sig som gör att vinet blir bra eller om det är de biodynamiska åtgärderna som gör det, det lämnas till den som smakar vinet..

Två av de biodynamiska punkterna:

- 505: Småhackade barkbitar av ek läggs i en skalle från något husdjur, omges med torv och grävs ned i marken på hösten på ett ställe där mycket regnvatten rinner förbi.
- 506: Maskrosblommor pressas ihop, fylls in i bukhinna från nötkreatur, läggs ned i marken på vintern och tas upp på våren.

Alla vinerna kommer från beställningssortimentet, så kommentarerna om doft & smak, etc, är hämtade från nätet.

M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

1. Brunus Blend, 2011

Brunus Nr 32158

Blend, 2011

119:-

Flaska, 750 ml

 **Spanien, Montsant**

Alkoholhalt 15 %
Råvaror 56% cariñena, 33% garnacha, 5% Syrah,
3,5% Merlot och 2,5% Cabernet Sauvignon
Producent Portal del Montsant
Leverantör Grapestyle Scandinavia
Provning 2015-12-01
Förslutning Naturkork

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



M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

2. Vessants, 2009

Vessants Nr 78689

2009

193:-

Flaska, 750 ml

 **Spanien**, Montsant

Alkoholhalt 14,5 %

Leverantör Zonum AB

Druvor Cabernet Sauvignon och Merlot

Mogen, tegelröd färg. Stor doft med mognad och inslag av svarta vinbär, plommon, läder, örter, ek, vanilj och choklad. Drygt medelfyllig, mogen smak med rund kropp, övertydlig tanninstruktur, fin syra, riktigt bra längd och ellig, robust avslutning. Demonstrativt vin av 50 % cabernet sauvignon och 50 % merlot, lagrat 12 månader i amerikansk och franska ek. 14,5% enligt Systembolaget, 15,5% enligt etiketten...



3. Les Brugueres, 2014

Les Brugueres Nr 72644

2014

199:-
Flaska, 750 ml

 **Spanien**, Priorat

Alkoholhalt 13,5 %
Producent La Conreria d'Scala-Dei
Leverantör Handpicked Wines Sweden AB
Druvor Garnacha Blanca
Vinmakare Jordi Vidal
Region Priorat
Lagring Ståltank

Druvorna kommer från den 3 hektar stora vingården ”La Creueta” i byn d’Scala Dei som planterades på terrasser 1980. Maceration av musten har skett under 75 timmar därefter har den fått jäsa i ståltank under en kontrollerad temperatur på 16 grader. Vinet har fått vila på sin jästfällning i 5 månader och har inte genomgått filtrering vilket ger en fantastisk smakrikedom och komplexitet.

Doft och smak

Vinet har en generös doft av mogen vit persika med toner av mineraler, citron och honung.

Smaken är pigg av melon och färska päron som avslutas med härlig syra och kryddighet som stramar upp vinet. Njut till ostron eller tapas såsom bläckfisksallad eller sardellpizza.



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

4. Coma Vella, 2009

Coma Vella Nr 70641

Priorat, 2009

299:-

Flaska, 750 ml

 **Spanien**, Priorat

Alkoholhalt 15 %
Producent Mas d'en Gil
Leverantör Arvid Nordquist Vin och Sprithandel
Druvor Cariñena, Garnacha Peluda, Garnaca,
Garnacha País, Syrah
Distrikt Priorat
Smaktyp Kryddiga & mustiga
Passar till Nöt, Lamm, Vilt

Coma Vella har en stor fruktig doft med inslag av rostat kaffe, vanilj, björnbär, plommon och hallon samt inslag av lavendel, mynta och viol i kombination med en frisk mineralton. Smaken är rik och sötfuktig i ung men nyanserad stil med generös kryddighet.

Druvorna skördas för hand från 43 olika odlingsområden och vinifieras separat. Vinet lagras på franska ekfat under 12 månader och har sedan fått ligga på flaska i ytterligare 18 månader.

Coma Vella tillverkas för att kunna drickas relativt ungt men får ytterligare komplexitet och finess efter några års lagring.



Om Mas d'en Gil

Ekologiskt certifierad, biodynamisk odling.

Mas d'en Gil tillhör toppskiktet av de cirka 45 producenter som idag finns i Priorat.

Vingården köptes 1998 av Rovira Carbonell-familjen, som nu bedriver vinframställning i fjärde generationen.

Mas d'en Gils viner görs endast med druvor från den egna egendomen med mer än 300 års historia i kommunen Bellmunt del Priorat. Kommunen har fyra olika dalar med egna speciella mikroklimat: El Sas, La Coma, Lo Grino och L' Esmoler. All hantering i vingården sker för hand och med djup respekt för de traditioner som byggts upp under familjens fyra generationer vinmakning.

På resten av gården odlas även oliver, mandel och hasselnötsträd vilket bevarar den biologiska mångfalden på Mas d'en Gil.

M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

5. EL 26, 2006

(Kvällens bästa vin!)

EL 26 Nr 71859

2006

281:-

Flaska, 750 ml

 **Spanien**, Priorat

Alkoholhalt 14,5 %
Producent Elvi Wines
Leverantör AB Wicked Wine
Druvor Cabernet Sauvignon,
Cariñena, Garnacha,
Syrah



Beskrivning

35% Garnacha, 25% Syrah, 20% Merlot, 20% Cabernet sauvignon. Handskörd från gamla vinrankor, noggrann selektering. Jäsning i slutet system (anaerobiskt), i 4000 liters stora ekfat under ständig rörelse genom små pumpar för maximal extraktion från druvans skal. Därefter malolaktisk jäsning i slutet system under Microoxygenation där syre tillsätts under strikt kontrollerade former. 18 månader lagring i samma fat och buteljering utan stabilisering och filtrering.

Vinet har en rik bouquet av mörka bär, kryddor och mineral.

Smaken fyllig och koncentrerad med karaktär av svarta körsbär, björnbär, svartpeppar, mörk choklad och ek. Det har kraftig struktur men mognad och mjuka tanniner, lång eftersmak. Passar till mustiga grytor, helstekt lamm eller grillat kött, god att dricka även som den är tack vare den fina mognaden.

Elvi Wines

Familjen Cohen framställer vin från flera områden i Spanien, Rioja, Priorat, Montsant, La Mancha, Alella och Cava. Tot produktion ca 80 000 fl/ år, certifierade som Kosher.

Moises Cohen (från Marocko) och hans hustru (från Frankrike) sammanstrålade i Katalonien under sina respektive arbeten och byggde tillsammans upp vinfirman, Elvi Wines. Deras viner har fått internationell uppmärksamhet och höga ratings. I den inhägnade vingården Clos Mesorah odlas Carignan på 105 år gamla vinrankor.

Vinodlare i Israel har blivit inspirerade av hans Old Vines Carignan och börjat framställa liknande viner. Moises tog fram en teknik för att mäta stress i vinrankor, genom denna teknik har han varit involverad i många internationella projekt och konsult åt vinmakare världen runt. I Spanien har han varit konsult åt bl a Marques de Grinon, Osborne och Mas Martinet m fl.

Matvinet - Xibrana

Xibrana Nr 76382
Crianza, 2009

129:-
Flaska, 750 ml

 **Spanien**, Priorat

Elegant, koncentrerat och komplext vin med inslag av mineral, läder, körsbär, tranbär och lavendel samt en lång, god eftersmak.

Cariñena 60% Garnacha 30% Shiraz 10%

Prioratviner är ju rätt kraftiga så maten var i Spansk stil, förrätten bestod av lufttorkad skinka med inlagd persika, balsamicoreduktion, rostade pinjenötter samt ruccola.



Som huvudrätt serverades helstekt entrecôte med färsk pommes frites, bearnaisesås, varma haricoverts/sockerärtor.

Måltiden avslutades med kaffe & kaka.