

M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

Vi får tacka Zigge för en väl genomförd provning med viner i yttersta klass!

Denna gång gick det inte att komprimera informationen om respektive vin till endast en sida, vilket brukar vara målet då infon kommer från Systembolagets hemsida. Dessutom finns det inte mycket info om vinerna där, en – Sassiacaian - har t o m redan utgått ur sortimentet! I skrivande stund finns det totalt 37 flaskor kvar av den dyrare Ornellaian...

[Här hittar du en kopia av Ziggens bilder som användes i presentationen!](#)

Tack för den Zigge!

Summa summarum så var det väldigt intressant att prova viner som man själv inte köper, beroende på priser och tillgänglighet. Det verkar onekligen vara enklare i Göteborg med Nordstan's utbud...

Som "Bästa vin utan mat" röstades glas 4, Ornellaian från 2013, fram. Denna utsågs även till "Bästa vin med mat", med ännu fler rösters marginal!

Tredje frågan gällde om vi ska genomföra fler typer av "exklusiva" provningar även i fortsättningen. Här var det nog fler som röstade ja än antalet personer i lokalen!

Maten icke att förglömma, vi startade med en lågtempad biffrad på salladsbädd med ruccola, babyspenat, bönsallad med en balsamico- och olivolje-vinägrette.

En lyckad kombination!



Som dessert serverades en chokladpannacotta med vispad grädde och hallon med kaffe därtill.

M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan


1. [Casalferro Anniversario, Barone Ricasoli](#)

Casalferro Anniversario Nr 99217

330:-

Flaska, 750 ml

Barone Ricasoli, 2013

 **Italien**, Toscana

Ännu ung, fruktig smak med rostad fatkaraktär, inslag av blåbär, svarta vinbär, mynta, lakrits, hallon och kaffe. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT



VILT

Säljstart	2016-09-02
Alkoholhalt	14,5 %
Färg	Tät, mörk, blårod färg.
Doft	Nyanserad, fruktig doft med rostad fatkaraktär, inslag av blåbär, svarta vinbär, mynta, choklad, korinter och kaffe.
Råvaror	Merlot.
Producent	Barone Ricasoli
Leverantör	WineWorld AB
Hållbarhet	Bör lagras.
Provning	2016-08-09
Förslutning	Naturkork

[Barone Ricasoles svenska hemsida!](#)

Vingård: Vinet är ett single vineyard vin från den historiska vingården Casalferro som är belägen i en söderslutning på 400 meters höjd.

Tillverkning: Efter skörden sorterades och avstjälkades druvorna och fick därefter jäsa vid 24°C-27°C i temperaturkontrollerade tankar. Jäsningen pågick i 12-18 dagar.

Lagring: Vinet har lagrats 18 månader på franska ekfat.



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

2. [Le Serre Nuove dell'Ornellaia](#)

Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Nr 99584

2014

 **Italien**, Toscana, Bolgheri

Små partier

Varan finns i begränsad mängd och/eller under begränsad tid.

Säljstart	2016-11-04
Alkoholhalt	14,5 %
Råvaror	50% Merlot, 34% cabernet sauvignon, 9% cabernet franc och 7% petit verdot.
Producent	Ornellaia
Leverantör	Carovin AB
Förslutning	Naturkork

Ornellaias "2:a vin".

Sen skörd 2014 p g a vädret.

"The clusters were hand-picked into 15-kg boxes and then selected by hand on a double sorting table, before and after de-stemming, and finally gently crushed. Each variety and each parcel was vinified separately. Alcoholic fermentation took place in stainless steel, at temperatures of between 26° and 30°C for two weeks followed by maceration of around 10-15 days. Malolactic fermentation was started in stainless steel, and completed after transfer to barrels (25% new and 75% a year old). The wine remained in Ornellaia's temperature-controlled cellar for a further 15 months. It was assembled after the first 12 months and then reintroduced in the barrels for a further 3 months. After bottling, it was aged for an additional six months prior to release"

420:-

Flaska, 750 ml



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

3. [Tignanello](#)

Tignanello Nr 32152

2013

 **Italien**, Toscana

590:-

Flaska, 750 ml

Nyanserad, kryddig smak med rostad fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, korinter, tobak, ceder, kaffe, oregano och kakao. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT



VILT

Säljstart	2007-05-10
Alkoholhalt	13,5 %
Färg	Mörk, rödblå färg.
Doft	Nyanserad, kryddig doft med rostad fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, korinter, tobak, choklad, oregano och kaffe.
Råvaror	80% sangiovese, 15% cabernet sauvignon och 5% cabernet franc.
Sockerhalt	<3 g/l
Producent	Marchesi Antinori
Leverantör	Ward Wines AB
Hållbarhet	Kan lagras.
Provning	2016-11-16
Förslutning	Naturkork




M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

4. [Ornellaia](#) (Kvällens bästa vin!)

Ornellaia Nr 99517

2013

 **Italien**, Toscana, Bolgheri, Bolgheri Superiore

Små partier

Varan finns i begränsad mängd och/eller under begränsad tid.

Säljstart	2016-11-04
Alkoholhalt	14,5 %
Råvaror	45% Cabernet sauvignon, 38% merlot, 10% cabernet franc och 7% petit verdot.
Producent	Ornellaia
Leverantör	Carovin AB
Förslutning	Naturkork

FÄRG: Tät, mörkt röd.

DOFT: Stor, elegant och fruktig doft, med inslag av mogna mörka bär, svarta vinbär, moreller, plommon och björnbär, kryddor, mynta, mörk choklad, lakrits och ceder.

SMAK: Fyllig och nyanserad smak, med inslag av mogna bär, svarta vinbär, björnbär, plommon och svarta oliver, mynta, mörk choklad och rostat kaffe, med en kompakt men balanserad tanninstruktur.

1 150:-

Flaska, 750 ml



M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

En lite udda iakttagelse här är själva etiketten. Den såg ju inte ut som på bilden ovan (dvs ungefär som Ornellaia's 2:a-vin, Le Serre Nuove dell'Ornellaia)!

Den minnesgode läsaren kommer säkert ihåg den eleganta etiketten nedan, l'Eleganza, av den japanska artisten Yutaka Sone.

Det är nämligen så att i en trälåda med 6 flaskor Ornellaia är en av dessa en l'Eleganza, med denna speciella etikett!
(Undrar vad som hände med de resterande 15 flaskorna?)


Vem som är "årets artist" varierar, mer info om just [e'Leganza finns här!](#)



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

5. Sassicaia, Tenuta San Guido.

Sassicaia Nr 95333	1 096:-
Tenuta San Guido, 2013	Flaska, 750 ml
 Italien , Toscana, Bolgheri Sassicaia	
Små partier	
Varan finns i begränsad mängd och/eller under begränsad tid.	

Säljstart	2016-12-02
Alkoholhalt	13,5 %
Råvaror	85% cabernet sauvignon och 15% cabernet franc.
Producent	Tenuta San Guido
Leverantör	Vinunic AB
Förslutning	Naturkork

Vinet finns inte längre hos Systembolaget.

URSPRUNG: DOC Bolgheri, Toscana, Italien

JORDMÅN: Kalk- och lerrik jord

SKÖRD: Skördas för hand i mitten av september,
avslutas första veckan i oktober

VINMAKARE: Dottoressa Graziana Grassini

DRUVOR: Cabernet Sauvignon 85 %,
Cabernet Franc 15 %

LAGRING: Lagrats 24 månader franska barriquer.

VINETS KARAKTÄR: Fruktig intensiv doft med inslag
av läder, viol, mentol, jord och tjära.

Smakrik, elegant och silkig frukt med
välintegrerade tanniner och lång eftersmak.



För hundra år sedan ansåg de allra flesta att Bordeaux var vinet framför alla andra. Det tyckte även den italienske adelsmannen och uppfödaren av rashästar Mario Incisa della Rocchetta. Som gäst hos adliga vänner på 1920-talet njöt han ofta av ett vin från deras ägor som hade den omisskännliga karaktären av mogen Bordeaux.



Tanken föddes på att skapa ett sådant vin på familjens egendom Tenuta San Guido i Toscana, ett vin som alltså inte skulle baseras på traktens dominerande druva Sangiovese, utan på franska druvor, främst Cabernet Sauvignon. Mario hade noterat att den steniga marken på egendomen påminde om franska distriktet Graves, ytterligare ett skäl att plantera franska druvor. De första buteljerna var klara 1948 och vinet fick namnet Sassicaia, ”stenig mark”.

Sassicaia producerades bara för privat bruk från 1948 till 1967. Vid det laget hade rankorna uppnått tillräcklig ålder för att ge mycket bra druvor och blenden hade finslipats till de proportioner som gäller än idag – 85 procent Cabernet Sauvignon och 15 procent Cabernet Franc. Då hade man också lärt sig att vinet blev helt fantastiskt med några års lagring. 1968 lanserades Sassicaia på marknaden och mottagandet blev överväldigande. Världen hade fått ett nytt ikonvin!

Under många år gjorde Tenuta San Guido bara ett enda vin, men Marios son Nicolò, som leder egendomen sedan 1970-talet har lanserat ytterligare två viner. Millenniets första år, 2000, var det premiär för Guidalberto, ett vin som fått sitt namn efter Nicolòs farfars farfars far. Vinet skapades av två skäl, man ville erbjuda ett mer snabbmognande vin än Sassicaia och man ville göra en blend med Merlot. I de första årgångarna ingick en liten del Sangiovese, men sedan 2004 är proportionerna 60 procent Cabernet Sauvignon och 40 procent Merlot.

Den som vill njuta av gott vin från Tenuta San Guido till ett mycket rimligt pris väljer La Difese, som debuterade i årgången 2002. Det är en kritikerhyllad blend av Cabernet Sauvignon (70%) och Sangiovese (30%) som lagrats på fat som tidigare rymt Sassicaia och Guidalberto. Vinet skapade Nicolò som ett mer lättillgängligt alternativ att servera vid dottern Priscillas bröllop. Det blev så uppskattat av gästerna att man beslöt sig för att fortsätta producera det.