

M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

Tack till Lisa Solberger från Nigab för en intressant och familjär provning! Vi som var närvarande fick skapa oss en uppfattning om hur olika maträtter påverkar olika typer av vin. Med förvåning och höjda ögonbryn konstaterade vi att surkål kan passa bra till vin!

Vi fick även en "liten kokbok", kopplad till respektive provningsvin, med recept på olika maträtter. Recepten ska inte avslöjas här, men ett tips kan vara att titta på [Nigab's hemsida](#)!

Lisa fick även tillfälle att premiärprova vår nya högtalaranläggning, med trådlös mikrofon. Tekniken fungerade!

Mycket kan sammanfattas i "Världens fyra bästa råd":

1. Sötma ska möta sötma
2. Syrlighet ska möta syrlighet
3. Beska ska inte möta beska
4. Salt mat neutraliserar bittra och syrliga viner

Provningen inleddes med ett glas sprudlande Cava, därpå följde sex andra viner till maten! Det sjunde glaset passade bäst till desserten, en äppelkaka.

Vad passar då som huvudrätt, något som då dessutom bör ge en "Aha-upplevelse"?
Jo, surkål (!), kryddiga korvar och sallad!

Det kan dock vara stor skillnad på surkål och surkål, välj gärna tysk!

Halstrad gösfilé hade säkert varit gott det med, men då hade man inte fått samma aha-upplevelse. Receptet finns dock i häftet för den som vill prova.

Avslutningsvis två citat från provningen:

"Vin är till för att rena paletteten!" – Man ska alltså bli sugen på en tugga till!

"Osten får vinet att sjunga" – Så sant. Varför inte överraska med ett vitt vin till osten?



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

[Vilarnau Organic Brut Nature](#) (nr 7731)

85 kr

MOUSSERANDE VIN, VITT TORRT

Vilarnau Nr 7731

Brut Nature Organic

 Spanien, Cava

85:-

Flaska, 750 ml

EKOLOGISKT

Fruktig smak med inslag av gröna äpplen, kex, nougat, grapefrukt och päron. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



APERITIF



FISK



SKALDJUR



Alkoholhalt 12 %

Färg Ljusgul färg.

Doft Fruktig doft med inslag av gröna äpplen, kex, nougat och päron.

Råvaror 40% macabeo, 30% xarel-lo och 30% parellada.

Socketthalt 4 g/l

Övrigt 'Cava' är en benämning på spanskt mousserande vin gjort enligt den traditionella metoden (kolsyrejäsning på flaska). För att vinet ska få kallas cava så måste det bland annat ha producerats på någon eller flera av de tillåtna druvsorterna macabeo, xarel-lo, parellada, chardonnay, malvoisie, trepat, grenache, monastrell och pinot noir. Druvorna ska komma från ett så kallat DO (Denominacion de Origen), ett definierat ursprungsområde. DO Cava består av omkring 160 kommuner över hela Spanien, dock finns 95 procent av cava-producenterna i Penedés i Katalonien. Vinet måste vara gjort enligt den traditionella metoden och ska ha lagrats på sin jästfällning under minst nio månader.

Producent Gonzalez Byass

Om Producenten: Gonzalez Byass grundades 1835 av Manuel María González Ángel. 20 år senare beslöt han sig för att involvera sin agent i England i företaget, Robert Blake Byass.

Leverantör Nigab

Tillverkning/Vinifiering: Traditionell metod, vilket bland annat innebär att efter jäsning på ståltankar eller ekfat, tappas det stilla vinet på butelj. För att vinet ska bli mousserande, tillsätts socker och jäst, så kallad liquer de Tirage. Buteljerna lagras därefter i svala källare. Efter avslutad lagring placeras buteljerna i lutade läge med flaskhalsen nedåt i ställningar. Lutningen ökas successivt till 90°. Därefter fryses jästfällningen som har samlats i flaskhalsen ner, och jästfällningen avlägsnas, så kallad degorgering. Det vin som gått förlorat i processen, ersätts med nytt vin, samt en liten mängd socker, så kallad dosage, innan vinet korkas igen.

Odlingsområde: 'Cava' är en benämning på spanskt mousserande vin gjort enligt den traditionella metoden. Detta vin har sitt ursprung i Katalonien, där nästan all cava produceras.

Förslutning Naturkork

M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

[Albert Bichot Bourgogne Chardonnay 2014 BIO](#) (nr 76491)

139 kr

VITT VIN

Bichot Nr 76491

Bourgogne Vieilles Vignes Chardonnay Eco, 2014

139:-

Flaska, 750 ml

 Frankrike, Bourgogne

EKOLOGISKT

Alkoholhalt 12,5 %
Producent Albert Bichot
Leverantör Nigab

Torrt, medelfylligt med balanserad syra. Citrus, honung och torkad frukt.

Bichot Bourgogne Chardonnay BIO produceras från 25 till 35 år gamla vinstockar som finns i Côte de Beaune och Hautes-Côtes de Beaune. Båda dessa vinregioner ligger på lera och kalkstensjordar. Mångfalden av deras exponering och höjd ger möjlighet att arbeta med en mosaik av vingårdar. Därvid uppnås en bra komplexitet. De gamla vinstockarna ger vinet en speciell aromatisk koncentration.

Vinet framställs av inköpta druvor och druvmust från välrenommerade odlare. Jäsningen äger rum i en mix av ekfat (30%) och i temperaturkontrollerade rostfria tankar (70%). Allt för att bevara friskheten, fruktigheten och blommigheten hos chardonnaydruvan. Alkoholjäsningen varar mellan 5 till 6 veckor. Vinet lagras därefter mellan 8 till 12 månader på en blandning av ekfat (20%) och rostfria tankar. Faten tillför vinet aromer och struktur.



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

[Cave de Turckheim Pinot Gris Réserve 2016](#) (nr 2119)

99 kr

VITT VIN, DRUVIGT & BLOMMIGT

Pinot Gris Nr 2119

Réserve, 2016

99:-

Flaska, 750 ml

 Frankrike, Alsace

Druvig smak med inslag av persika, gråpäron, mandarin, apelsin och kryddor. Serveras vid cirka 8°C till rätter av fisk eller kyckling, gärna med asiatiska inslag.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



ASIATISKT



FÅGEL



FISK

Alkoholhalt	13 %
Färg	Ljus, gul färg med beige nyans.
Doft	Druvig doft med inslag av persika, gråpäron, mandarin, honung och kryddor.
Råvaror	Pinot Gris
Sockerhalt	6 g/l
Producent	Cave de Turckheim
Leverantör	Nigab
Förslutning	Skruvkapsyl



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

[Paul Jaboulet Parallèle 45 2015](#) (nr 22800)

109 kr

RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Parallèle 45

Nr 22800

Côtes du Rhône, 2015

109:-

Flaska, 750 ml

 Frankrike, Rhonedalen, Côtes du Rhône

EKOLOGISKT

Kryddig smak med inslag av björnbär, lagerblad, lakrits och vitpeppar. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött, gärna grytor eller stekar.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT

Alkoholhalt	14 %
Färg	Mörk, blårod färg.
Doft	Kryddig doft med inslag av björnbär, lagerblad, lakrits, blåbär och vitpeppar.
Råvaror	Grenache och Syrah
Socketthalt	<3 g/l
Producent	Paul Jaboulet Aîné
Leverantör	Nigab
Förslutning	Skruvkapsyl



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

[Marqués de Arienzo Gran Reserva](#) 2006 (nr 6110)

199 kr

RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Marqués de Arienzo

Nr 6110

199:-

Gran Reserva, 2006

Flaska, 750 ml

 **Spanien**, Rioja

Mogen, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, dill, tobak, russin, choklad och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT

Alkoholhalt	14 %
Färg	Mörk, röd färg med tegelnyans.
Doft	Mogen, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, dill, tobak, svartpeppar och vanilj.
Råvaror	Tempranillo
Socketthalt	<3 g/l
Producent	Marqués de Riscal
Leverantör	Nigab
Förslutning	Naturkork



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

[Mandarossa Timperosse Petit Verdot](#) 2016 (nr 7144106)

249 kr

RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

Mandarossa Timperosse

249:-

Magnum, 1500 ml

Nr 71441

Petit Verdot, 2016

 Italien, Sicilien, Terre Siciliane

Fruktig smak med inslag av fat, blåbär, mörka körsbär, peppar, basilika, lakrits och skogshallon. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT

Alkoholhalt	13,5 %
Färg	Mörk, blåröd färg.
Doft	Fruktig doft med inslag av fat, blåbär, viol, lakrits, mörka körsbär, örter och björnbär.
Råvaror	Petit verdot.
Socketthalt	4 g/l
Producent	Cantine Settesoli
Leverantör	Nigab



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

[Moscatel de Setúbal 2014](#) (nr 8011)

109 kr

ÖVRIGT STARKVIN


Bacalhoa

Nr 8011

109:-

Moscatel de Setúbal, 2014

Flaska, 750 ml

 Portugal, Terras do Sado, Setúbal

Nyanserad, söt smak med inslag av apelsinmarmelad, sultanarussin, torkade aprikoser, ljus sirap och knäck. Serveras vid cirka 12°C till desserter, gärna med nötter och mandel.



SÖTMA



FYLLIGHET



DESSERT

Alkoholhalt	17 %
Färg	Orangebrun färg.
Doft	Stor doft med inslag av apelsinmarmelad, sultanarussin, knäck och torkade aprikoser.
Råvaror	Moscatel de setúbal.
Socketthalt	119 g/l
Producent	Bacalhôa Vinhos de Portugal
Leverantör	Nigab
Förslutning	Skruvkapsyl

