

.. med vinjournalen  
**MUNSKÄNKEN**

**Munskänkarna  
60 år**

**Jubileumsmeny  
På besök i Champagne**



NR 5 2018

# KLASSIKERN FRÅN TOSCANA



Anders Melldén, SvD,  
november 2017



Anna Svensson,  
Länstidningen Östersund,  
juli 2017

**Mer än  
prisivärt!**

Allt om Mat,  
oktober 2017



Villa Antinori  
Art.nr 2300  
150 kr  
750 ml  
13.5%

WARD WINES

*Viner med kvalitet, ursprung och personlighet*

**Hälften av alla som drunknar  
har alkohol i blodet.**

**Ansvarig utgivare**  
 Lena Ståhl

**Redaktör**  
**Munskänken/VinJournalen**  
 Ulf Jansson, Oxenstiernsgatan 23,  
 115 27 Stockholm  
 Tel 08-667 21 42

**Annonser**  
 Richard Svensk  
 Mobil: 070-890 05 67  
 E-post: richard@kontaktmedia.se  
 Richard Svensk Production AB

**Annonsmaterial och Grafisk form**  
 Anna Friis, Exakta Creative  
 Hornyxegatan 14  
 213 76 Malmö  
 040-694 24 98  
 anna.friis@exakta.se

**Tryck och bokbinderi**  
 Exakta Print, Malmö 2018

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

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

**Omslagsbild:**  
 iStockphotos

## Munskänkarna 60 år

En underbar sommar börjar lida mot sitt slut. Det har varit en otroligt härlig värme. Det är nog första gången jag sitter på min uteplats och skriver ledaren till Munskänken. Men det känns inte tråkigt att hösten kommer, för vi har mycket roligt att se fram emot i vår förening.

Vi ska fira att vi fyller 60 år, förhoppningsvis i alla sektioner. Vi har en vinortskryssning att se fram emot nu närmast och många trevliga provningar i alla sektioner under hösten.

Det började i september för 60 år sedan. Vår fina förening bildades då och i detta nummer kan du läsa om hur det hela började.

Vår förening har utvecklats mycket under de gångna åren, både när det gäller antal medlemmar och kompetens. Vi har skaffat oss ett gott rykte runt om i vinvärlden, främst i Europa, och är ansedda som en väldigt kompetent förening med högt vinkunnande hos våra medlemmar. Vi blir väl mottagna när vi besöker vinproducenter och vinorganisationer, när vi talar om att vi tillhör Munskänkarna.

Vi är en förening med stort intresse för att utbildning i vinkunskap. Därför har vi nu arbetat väldigt hårt med att få klart vårt nya utbildningsmaterial för 2-betyg.

För att förstärka hur viktigt vi tycker det är med vår utbildning har vi beslutat att dela upp utbildningsgruppen i två delar för att kunna arbeta ännu intensivare med utbildningsfrågor, utbildningsmaterial, examinationer, tävlingar mm. Vi återkommer längre fram i höst till hur den delningen kommer att se ut.

Låt oss nu fira att vi fyller 60 år genom att ha en champagneprovning i alla sektioner. Vår årliga vinortskryssning i september har ju såklart temat Champagne. Och jag hoppas att många av er vill komma med på kryssningen och fira vårt 60-årskalas. Jag ser fram emot att få träffa er på båten och skåla i ett glas champagne.

*Lena Ståhl Ordförande*



## INNEHÅLL

Munskänkarna 60 år .....	4
Munskänkarnas vinkurser .....	8
Nyhetsprovningarna .....	10
Munskänkarnas vinresor .....	12
Årets vinort .....	13
Vintävlingar .....	14
Munskänksminnen .....	15
Bengt Bouquet .....	17
VinJournalen .....	18
Beställningssortimentet .....	32
Nätviner .....	42
Jubileumsmeny .....	44
På besök i Champagne .....	48
Champagne är änkornas domän.....	51
Amarone anteprema 2014 .....	52
Languedoc – vår yngsta sektion .....	57
Föreningsnytt .....	58





# MUNSKÄNKARNA

## 60 år

I år är det 60 år sedan Munsänkärna grundades. En aktiv förening med livlig och attraktiv verksamhet, det visar inte minst vår medlemstillströmning som torde vara unik bland föreningar i dagens Sverige. Vi är också en förening som hela tiden utvecklas och hellre blickar framåt än bakåt. Men ett jubileum ger ändå anledning till några tillbakablickar. Hur har vi blivit den förening vi är idag?

**Text: Ulf Jansson Foto: Munsänkärna och Claes Löfgren**

Föreningen Munsänkärna konstituerades i Stockholm 12 september 1958. För initiativet stod Nils-Bertil Philipson som var vad man kallade "vinagent" på den tiden och marknadsförde "märken" som Moët & Chandon och Mouton Cadet. Nils-Bertil hade i England lärt känna The Guild of Sommeliers, en sammanslutning av yrkesmän som handhade vin på restaurang, och nu ville han starta en motsvarighet i Sverige. Till det första mötet samlades 34 presumtiva medlemmar.

**Enligt de första** stadgarna fick bara aktiva yrkesmän inom restaurangnäringen vara medlemmar vilket man kan se i de första medlemsrullorna där "restaurangchef", "hovmästare", "källarmästare", "bartender" och "servitör" var vanliga titlar. Vid sidan av dessa fanns också associerade medlemmar. De yrkesaktiva medlemmarna hade ingen inträdesavgift och en årsavgift på 15 kr medan de associerade medlemmarna fick betala 100 kr för att komma med och hade 30 kr i medlemsavgift. De senare, av vilka flera var vinagenter, fick dock vara med i Rådet, ett organ som enligt den engelska förebilden skulle bistå föreningens styrelse. Den vägen fick också de associerade inflytande på verksamheten.

**Föreningen fick en** bra start och uppmärksammades även i pressen. Till den



*Nils-Bertil Philipson.*

första offentliga vinprovningen 28 oktober 1958 kom även DN, Svenska Dagbladet, Expressen och Göteborgsposten liksom fack- och veckopress och föreningen fick goda recensioner.

I samband med provningen valdes

hovmästare Gösta Wallenius till Munsänkärnas första ordförande. Föreningen fick snabbt också en egen tidning, först kallad Förenings-nytt men redan från nummer 2 Munsänkänken. De första numren bestod av kontorsstencilerade A4-ark men från och med nummer 2/59 kom tidningen i boktryck i A5-format.

**Efter ett halvår**, i februari 1959, hade Munsänkärna 169 medlemmar varav 92 var aktiva och 77 associerade. Ett sekretariat hade inrättats och den första sektionen avknoppats: Göteborg i januari samma år. De följande åren växte föreningen stadigt och vid 5-årsjubileet var antalet över 600. Samtidigt hade det bildats nya sektioner: en i Malmö 1961 och några år senare en i Örebro. Sammanlagt hade 59 vinprovningar arrangerats.

Det låter kanske inte så mycket idag men tempot var ett annat då. Och vid sidan av detta hade man även haft 6 ölprovningar på inbjudan av olika bryggerier och dessutom besökt Svenska Tobaks fabrik i Södertälje varefter "tystnaden sänkte sig och den blå röken teg mot busstaket" när gåvopaketet öppnades under hemfärden. Att sälja tobak till gästerna var vanligt på restaurang på den tiden.

Såsom vänner av måttlighet sökte Munsänkärna tidigt kontakt med nykterhetsrörelsen för att sondera möjliga samarbeten.



*Vinprovning anno 1959.*

Från IOGT:s håll var man avvisande. Då var Motorförarnas Helykterhetsförbund, MHF, mer konstruktiva: Simon Fredriksson, en av förbundets stiftare, ställde upp och ledde ett par provningar med alkoholfria drycker. Möjligen hade det att göra med att han även var ordförande för Föreningen Fruktdrycker som stod för några av dryckerna.

**Efterhand visade sig** amatörerna vara de mest aktiva medlemmarna. Provningarna tilldrog sig på kvällarna och då var ju matsalsfolket på jobbet. Ett försök med eftermiddagsprovningar, då man hade några timmar ledigt mellan lunch- och middagsserveringarna, fungerade inte heller. 1966 skedde två betydelsefulla förändringar: Inför årsmötet hade advokat Per Helander

fått i uppdrag att ta fram nya stadgar. Dessa antogs och därmed fick alla medlemmar samma status.

Samma år fick Per också till stånd provningar på dåvarande Vin & Spritcentralen för att i förväg bedöma nya viner som skulle släppas på Systembolaget. Bedömningarna presenterades i Munkänken och blev en föregångare för de alla de nyhetstips vi ...



*Vinprovning i Stockholmssektionen på sjuttioalet.*

får idag i press och andra media.

I början av 1967 hade antalet medlemmar stigit till 1000. Nu tillsattes en kommitté för att se över Munsänkarnas organisation. På kommitténs förslag delades Sverige in i fem regioner: östra, södra, västra, mellansvenska och norra, där Luleå blev vår femte sektion året efter.

**Vid 10-årsjubileumet** 1968 hade föreningen 1250 medlemmar. Samma år genomfördes den första vinresan i Munsänkarnas regi på initiativ av alltid aktive Per Helander. Snart började fler munsänkare arrangera vinresor för föreningens medlemmar och verksamheten utökades. Resmälen var i första hand våra närmaste vinländer såsom Tyskland, Frankrike och Italien.

**Till 20-årsjubileumet** 1978 hade Munsänkarna fått 26 sektioner och räknade omkring 3000 medlemmar. Provningsaktiviteten hade fått en annan fart och i juni året innan hölls den 1000:e vinprovningen. De följande åren bildades flera nya sektioner och 1982 fick vi vår första utlandssektion, Åbo i Finland.

**1988 firade föreningen** 30 års-jubileum och medlemsantalet hade ökat till 8500. Sektionernas antal var strax under 60 och vårt kansli hade sedan några år två anställda.

Sektionerna hade länge fungerat med en sektionschef som utsetts centralt. Denne hade i sin tur stor hjälp av kansliet som bland annat skötte medlemsregistret och svarade för alla brevutskick. Efterhand som

föreningen växte blev detta ohållbart och efter årsmötet i Malmö 1991 fick sektionerna egna stadgar med rätt att själva utse sektionsstyrelse. Den centrala styrelsen och kommittéernas uppgift blev istället att tillsammans med kansliet underlätta sektionernas verksamhet. Samma år tillsattes också en utbildningskommitté för att ge föreningens medlemmar en strukturerad kursverksamhet.

1993 utsågs Årets vinby för första gången. Det blev Freinsheim i Pfalz efter idé och initiativ av Stig Toftling.

**Till 40-årsjubileumet** 1998 hade vi vuxit ytterligare. Men det var inte bara i Sverige vi blev fler. Vi fick även fler utlandssektioner på orter med många utlandssvenskar. I Bryssel, Provence, Costa del Sol och andra

## Ordförande i Munkänkarna

Gösta Wallenius 1958-1959,  
Yngve Hansson 1959-1960  
Sune Carlqvist 1960-1961  
Sigurd Nygren 1961-1962  
Nils Rugerup 1962-1967  
Per Helander 1967-1973  
Sune Carlqvist 1973-1975  
Bruno Kjellén 1975-1984  
Maj-Britt Bergman 1984-1991  
Björn Åkerblom 1991-1993  
Bo Estberger 1993- 1999  
Martin Lindström 1999- 2005  
Lennart Rammer 2005 - 2010  
Ylva Sundqvist 2010-2016  
Lena Ståhl 2016 -

## Hedersledamöter

Per Helander  
Bruno Kjellén  
Bo Estberger  
Björn Åkerblom  
Erling Svenungsson  
Lennart Rammer  
Ylva Sundqvist

platser blev den lokala Munkänkssektionen lite av "Svenska klubben".

Samtidigt startades det nya sektioner på den finska sidan. Åbosektionen följdes av Helsingfors och sedan av flera andra sektioner i det inre av landet. Därvid uppstod det språkproblem vid t ex kontakter med kansliet i Stockholm. Lösningen blev att sluta ett samarbetsavtal mellan Munkänkarna i Sverige och de finska sektionerna. Sedan 2002 har vi två systerföreningar i Finland: finsktalande Suomen Munkänkarna med f n 14 sektioner och svensktalande Svenska Munkänkarna i Finland med 11. Dessutom finns Ålandssektionen som dock valt att tillhöra Sverige och idag ingår i region Mälardalen. De finska föreningarna har rätt att använda vårt utbildningsmaterial och deltar också i Utbildningsgruppens arbete.



*Bordeaux mot Bourgogne i Luleå 1968.*



*Gammelvinsprovning i Stockholm.*

**Vid 50-årsjubileet** 2008 kunde vi räkna in över 20.000 medlemmar och idag är vi över 27.000. Vi har 175 sektioner fördelade på 18 regioner. Förutom att sektioner grundats på nya orter har även flera sektioner knoppats av på orter där vi redan finns. Riktigt stora sektioner med många aktiviteter kan vara tunga att driva enbart på fritid och det är

svårt att hitta lokaler stora nog att rymma alla medlemmar. Sedan några år är Munkänkarna med WIM, Wine In Moderation, en organisation för vinproducenter som står för måttlighet och socialt ansvar. Där är vi enda konsumentorganisation och har mötts av stort intresse för hur vi fokuserar på kvalitet framför kvantitet. 🍷

# Munskänkarnas vin

När Munskänkarna startade 1958 var huvudsyftet med föreningen att medlemmarna, som då tänktes vara restauranganställda, skulle få möjlighet att lära sig mer om vin och dess användningsområden och därmed förkovra sig inom yrket.

Text: Ulf Jansson Foto: Munskänkarna och Claes Löfgren



Någon sommelierförening eller vinkyparutbildning fanns inte på den tiden och tanken var att den luckan skulle Munskänkarna fylla. Till en början skedde det genom föredrag, vinprovningar och artiklar i medlemstidningen som drogs igång redan det första året. Vinkunskap uppmuntrades på olika sätt. Bland annat arrangerades nästan genast en vintävling, "Vem vet mest om vin?", där segraren fick en Frankrikeresa. Snart önskade sig flera medlemmar också en regelrätt vinkurs för att lära sig mer fortare och med bättre struktur.

Den första kursen ägde rum i Stockholm 1962 under ledning av Erik Stille, inköpschef på dåvarande importmonopolet

Vin & Spritcentralen. Den följdes sedan av flera andra och "Stillekurser" blev ett begrepp. Så småningom blev det också fråga om påbyggnadskurser. 1964 ordnade Göteborgssektionen sin första kurs (kallad seminarium) och året därpå arrangerades den första kursen i Malmösektionen.

Kurserna såg lite olika ut. I Stockholm gick man igenom röd bordeaux, röd bourgogne, vit bordeaux och bourgogne, rhen, mosel och alsace, whisky, cognac, mousserande vin och som sista lektion vin i samband med mat.

I Göteborg behandlade den första kursen franska viner, tyska viner, övriga Europa, starkviner och som avslutning vin och mat

i form av en supé. Vin och mat i kombination ingick således som lektioner i båda kursuppläggen. I Malmö var det till och med ledtråden med lektionerna apéritif, entré, soppa, fisk, kött och som avslutning ost och dessert. Helt riktigt då medlemmarna på den tiden var yrkesverksamma.

I vissa fall var kursvinerna också av verkligt hög kvalitet. På fortsättningskursens bordeauxavsnitt i Stockholm provades t ex Château Ausone -49, Château La Mission Haut Brion -49 och Château Latour -34. Svårslaget idag.

Föreningen växte och medlemmar tillkom även utanför storstadsområdena. En brevkurs började planeras med tanke på



# kurser



enskilda studier. Det första brevet blev klart lagom till 10-årsjubileet 1968 och därefter följde fler brev. En intensivkurs (samling över en helg) arrangerades för yrkesmän och olika former av kunskapsprov började diskuteras. Många medlemmar tyckte att man skulle kunna få bevis på sina kunskaper, andra menade att det skulle dela föreningen i en elit och så de övriga. Några prov togs fram på förslag och testades.

I december 1972 genomfördes det första ettbetygsprovet på åtta platser runt om i landet från Luleå i norr till Helsingborg i söder. Provet hade både en teoretisk och en praktisk del. 64 medlemmar ställde upp varav 56 blev godkända. Ett nytt prov följde året därpå och strax därefter inrättades en arbetsgrupp för vinprov. På gruppens förslag förenklades sedan provet, bland annat så att praktikdelen, som upplevts som svår, togs bort. I stället tillkom ett tvåbetygsprov med svårare teorifrågor och en utbyggd praktikdel med 6 viner att prova.

Det första tvåbetygsprovet skedde i oktober 1974. Ett yrkesmannaprov inrättades också, öppet endast för anställda inom restaurangbranschen som avlagt två betyg. Provet omfattade såväl vin som sprit och innehöll även ett dekanteringsmoment. Yrkesprovet fick dock aldrig något riktigt fäste i föreningen trots upprepade försök. När det så småningom avsmnade hade det bara avlagts av en handfull medlemmar.

De andra proven arrangerades däremot regelbundet och för konstruktion och vinal stod den så kallade "provtagningsskommittén". Kommittén tog så småningom också fram ett trebetygsprov som var så



omfattande att teori- och praktikdelar måste hållas på skilda dagar med praktikprovet centraliserat till Stockholm. De första trebetygarna examinerades 1984, en andra kull året därpå och sedan har det fortsatt med ett prov vartannat år.

Det hade då och då under resans gång diskuterats vad proven skulle innehålla och vad godkännandekraven borde vara. Vinkurser ordnades i många sektioner runt om i landet men utan någon enhetlighet. Känslan för vad som var relevant fick styra.

En artikelserie om världens vinländer och distrikt publicerades i Munsänknen från 1981 och några år framåt. Kunniga munsänkankar skrev varsitt kapitel och alltihop samlades så småningom i en bok som gavs ut 1989 under namnet Munsänkankarnas vinbok. Djup och innehåll varierade från skribent till skribent men nu hade vi ändå en egen kursbok. Därmed blev boken också ett steg i processen att ta fram en egen kurs- och läroplan.

En särskild utbildningsgrupp tillsattes 1991 för att ta fram underlag för en grundläggande utbildning kallad Munsänkankarnas vinkurs. Det första materialet levererades året därpå och utvecklades de följande åren till att omfatta läro- och kursplaner för ett-, två- och trebetygen. Samtidigt uppdaterades Munsänkankarnas vinbok och skrevs om till enhetlig form.

För att få kurser och prov att bli samstämmiga slogs utbildningsgruppen ihop med provtagningsskommittén till utbildningsskommittén, UKOM, idag omdöpt till Utbildningsgruppen, UG. Därefter togs en druvkurs fram som omfattade sex av de mest spridda druvsorterna och så småningom även en kurs i att kombinera vin och mat. Därmed har Munsänkankarna idag ett genomtänkt kursprogram med fem kurser på olika nivåer och med olika inriktning. Kurserna uppdateras kontinuerligt av UG.

Vid sidan av detta har sektioner på hugget tagit fram ytterligare kurser i enlighet med sina medlemmars önskemål. Exempel på det är Druvan 2 och Mousserandekursen. Bra initiativ som breddar vår kursverksamhet. 🍷

# Nyhetsprovningarna

I sista numret av Munsänknen för 1966 publicerades en recension av nya viner på Systembolaget. Därmed blev Munsänkarna först i landet med den formen av vinjournalistik.

Text: Ulf Jansson Foto: Munsänkarna

Upprinnelsen var att munsänknen Per Helander några gånger hade haft tillfälle att prova nyhetsviner på dåvarande importmonopolet Vin & Spritcentralen. Vid sådana tillfällen brukade Per sedan redovisa sina intryck för Munsänkarnas styrelse.

Det fick styrelsemedlemmen Björn Petersson att motionera om att föreningen skulle undersöka möjligheten att få skicka en provningsgrupp till V & S i syfte att prova nya viner i förväg. Främst då de härtappade bordeauxerna som var ett stort och viktigt segment i sortimentet på den tiden. Tanken var att resultatet sedan skulle redovisas för medlemmarna via medlems-tidningen.



Per Helander.

Man tog kontakt med både Vin & Spritcentralen och Nya Systembolaget (som detaljistmonopolet hette på den tiden) och det blev grönt ljus från båda.

Per och Björn bildade en provningsgrupp tillsammans med Peter Schück och Nils Simonson och 7 november stegade man iväg till den första provningen. Nio härtappade rödviner från Bordeaux stod framdukade, däribland ett slott från Bourgedistriktet med det lätt förvirrande namnet Château Eyquem.

Provningsgruppen presenterades strax därpå i Munsänkens decembernummer och man slås av hur modern den ser ut än idag. Varje vin listas med årgång, namn, appellation och varunummer. Ett kort skrivet omdöme följer liksom en poäng, på en tiogradig skala på den tiden. På en fråga till Per om hur han kunde komma fram till den presentationen, det fanns ju inga förebilder på den tiden, svarade han att han helt enkelt följde mallen från Vin & Spritcentralens inköpare när de utvärderade offertviner.

Efter det första lyckade försöket permanentades nyhetsprovningarna och Munsänkarna fick en gräddfil till Vin & Sprit som kom att vara i drygt 25 år. Per ledde provningsgruppen och författade dess protokoll även om gruppen sakta förändrades efterhand. Medlemmar som Göte Andersson Jr (sedemera vinagent), Axel Odelberg, Kaj Rogeman, Sten Alexandersson (senare själv inköpare på Vin & Sprit), Bruno Kjellén (rekordlång ordförande och mångårig redaktör för Munsänknen), Richard Hallén, Maj-Britt Bergman (långvarig ordförande) och Hans-Olof Sedig deltog, för att bara nämna några.

Nyhetsprovningarna har allt sedan starten rönt stort intresse bland medlemmarna. Det märks inte minst på hur redovisningarna svällt från att vara någon sida till att idag utgöra en mycket stor och central del

av tidningen med utbyggt symbolsystem, fördjupade analyser av aktuella viner, distrikt, producenter, trender osv i samband med nysläppen. Den utvecklingen har skett steg för steg och ofta efter önskemål från medlemmarna.

Den ursprungliga tiopoängsskalan ifrågasattes försiktigtvis i senare nummer av Munsänknen av H Bertil Schütz (även han panelmedlem emellanåt) som i stället för en absolut skala argumenterade för en relativ skala som tog hänsyn till vinets pris. Tiopoängsskalan kvarstod inom Munsänknen medan Bertil å sin sida fick gehör för sina tankar inom ramen för tidningen Allt om Mats vinrecensioner som startade långt senare.

Vår poängskala nyanserades så småningom på så sätt att doft och smak poängsattes var för sig. Det kunde stå t ex 7,6+ vilket sa att doften var aningen bättre än smaken. Så rullade det på till decembernumret 1982 då en ny 20-poängsskala introducerades efter propäer från medlemmar. 20-skalan var på den tiden den ledande skalan internationellt och användes bland annat av många tongivande engelska vinskribenter.

Därefter fortsatte nyhetsprovningarna regelbundet i Munsänknen tills VinJournalen kom med sitt första nummer i december 1991. Vinlanseringarna på Systemet hade ökat till ren månadsutgivning samtidigt som Munsänknen gjorts om till en kvartalstidning. För att hinna med sjösattes VJ som ett månatligt nyhetsbrev som även skulle innehålla föreningsangelägenheter. Jan Rosborn var redaktör under de första åren och redan från start introducerade han den prisvärdesskala som idag används jämte 20-poängsskalan. Skalan har fyra steg: - för icke prisvärt vin, = för prisvärt, + för mer än prisvärt och Munsänknessymbolen med ett stort M över en druvklase markerar ett fyndvin.



Under Jans år som redaktör stramades också nyhetsprovningarna upp. Vinjournalistiken hade nu tagit fart i dags- och veckopressen och många, många fler propsade på att få prova nyhetsviner på V & S. Därmed blev det ohållbart med en särskild provning bara för Munkänkarna och så småningom buntades vi ihop med journalisterna. Fram till dess hade 7-8 medlemmar kunnat delta i vår provningsgrupp (som kunde varierade en hel del från gång till gång även om kärntruppen var densamma) men nu fick vi begränsa oss.

1995 blev Sverige medlem av EG, sedemera EU, och V & S importmonopol upphörde. Provningarna flyttades istället till Systembolaget, som fortfarande har detaljistmonopol, och trängseln kring glasen blev än större. Sveriges Vinskribenters Förening hade bildats och i fortsättningen gjorde SVF och Systembolaget upp om provningsdatum och turordningar. Munkänkarnas provare gick in som medlemmar i SVF och det sållade ytterligare i vår grupp så nu är vi max tre åt gången.

I september 1995 tog Catarina Hiort af Ornäs över som redaktör för VinJournalen



*Provningsgruppen stående från vänster: Torbjörn Andersson, Christer Sandabl, Lars Kristensson, Per Warfvinge. Sittande från vänster: Mårten Söderlund, Rickard Albin, Arild Wihlborg.*

efter Jan. Catarina införde glaset som symbol för typicitet, efter förslag från medlemmarna. Det är en bedömning som vi idag är ensamma om att utföra. Tanken är att tipsa medlemmar om viner som är typiska för druvsort och/eller ursprungsområde som en hjälp inför provningar och kurser.

Strax därpå, i första numret 1996, komletterades nyhetsprovningarna med de första bedömningarna av viner i Beställningssortimentet. De provningarna kom till på initiativ av Rickard Albin i Lund och har sedan dess utförts av den grupp han samlat kring sig. Vinerna ställs till förfogande av de olika importörerna och gruppens bedömningar redovisas enligt samma principer som nyhetsprovningarna av det ordinarie sortimentet.

Jag har ingått i den grupp som provar vinerna i ordinarie sortiment sedan 1990 och avlöste Catarina som redaktör för VinJournalen och ansvarig för nyhetsprovningarna

i och med majnumret 1997. Juninumret 1999 blev det sista som fristående nyhetsbrev för VinJournalen. VJ slogs samman med Munkänken som nu åter fick tätare utgivning. Därmed kom nyhetsprovningarna tillbaka dit de en gång startade.

För ett par år sedan infördes en liggande flaska som symbol för ett särskilt lagringsdugligt vin, också det efter önskemål. 100 – poängsskalan har framkastats som ett alternativ till vår nuvarande skala. De flesta munkänkarna, inklusive provningsgrupperna, verkar dock vara nöjda med 20-poängsskalan.

Jämför vi Munkänkarnas vinbedömningar med andra vinjournalisters, kan vi se att våra omdömen överlag är de mest återhållna. Det är en tradition inom föreningen som går tillbaka ända till Pers första spalt i december 1966. ”Ganska strävt vin med typisk graveskaraktär, är knappt prisvärt, men är ju berömt” löd omdömet om 1957 Château La Tour Haut Brion som fick 6 poäng på 10-skalan. 1957 var en svag årgång i Bordeaux och gruppen tvekade inte att säga det fast vinet var dyrt och ansett. Andra gånger, när vinerna var riktigt dåliga, kunde sägningarna vara rent hänsynslösa.

Det är min uppfattning från kontakter med sektioner och enskilda medlemmar att det är ungefär så här man vill ha det. Hellre en lite för låg poäng än en för hög. När det framförts klagomål på våra bedömningar har det så gott som alltid varit fråga om ett vin man tycker fått alltför hög poäng. 🍷



*Peter Axelsson.*



*Johan Tarmet.*

# Munskänkarnas vinresor

För många vinintresserade är vingårdsbesök det bästa sättet att lära sig om vin. Så försökte man också inom Munskänkarna tidigt att få till stånd vinresor.

De första försöken fick dock ställas in på grund av vikande intresse. Nils-Bertil Philipson själv hade tidigare arrangerat flera Tours Gastronomiques men de var skraddarsydda för restauratörer. 1968 var dock tiden mogen. Då gick den första vinresan i Munskänkarnas regi och Per Helander, som då var föreningens ordförande, var reseledare.

Pers vinresa följdes snart av flera. Han kom själv att leda ett trettiotal med olika resmål genom åren. Men även andra munskänkar började ordna vinresor. Återkommande namn när man bläddrar i gamla nummer av Munskänken är Erling och Ingri Svenungsson med cykelresor i Alsace och Bourgogne (cykelhjälm ett krav!) och Kaj Zaar som ledde resor till både italienska och franska vinområden redan på 70-talet. Kaj var dessutom reseansvarig under sin tid i Munskänkarnas styrelse. Richard Hallén ledde många resor till Frankrike och förutom alla vinbesök höll de alltid hög gastronomisk nivå. Åkte man med Richard var stjärnkrogsluncher nästan ordningen för dagen. För de mer sportiga hade han också en variant som kombinerade golf och vin, golf på förmiddagen och vinbesök efter lunch.

Vår meste reseledare torde ändå vara Stig Toftling. Stig ledde under många år vin-




*Gävlemunskänkar i Pommerys källare i Reims.*

vandringar i de tyska vinbergen. Den första resan gick 1980 till Rheingau. Därefter följde vinvandringar i alla de tretton västtyska vindistrikten. Det kunde bli 4-5 resor varje år med fokus på ett distrikt i taget. Och när de två tyska staterna förenats var Stig snart på plats och ledde vandringar även i de gamla östtyska vindistrikten Saale-Unstrut och Sachsen. Dessutom hann han med att leda fyra resor till Australien. Den allra sista resan gick till Durbach i Baden 2012. Sammanlagt blev det en bit över hundra resor. Då varje resa varade en vecka konstaterar Stig att han tillbringat över två år i de tyska vinbergen.

En annan munskänk, Sten G Svenhage, gick i bräsch för bussresor. Långa rundturer som började hemma i Sverige och via olika vindistrikt kunde de leta sig ända ner till Toscana. Tiden i bussen fördrevs med föredrag, vinprovningar och vinsnack. Hemfärden gick sedan genom andra vindistrikt innan bussen nådde Sverige igen, välfylld med vininköp.

Sedan år 2000 arrangerar Munskänkarna inga egna vinresor. Istället bjuder vi in professionella researrangörer att delta i vårt program med rekommenderade resor. Rekommendationen innebär att resan är granskad och godkänd med avseende på vinfokus och nivå på vinbesöken. Självklart ska researrangören också ha ställt resegaranti och ha vinkunniga reseledare. I övrigt kan resorna ha lite olika upplägg. Från mer lyxiga med "all inclusive" till resor med enklare standard utan att för den skull göra avkall på kvaliteten på vingårdsbesöken.

Vid sidan av detta görs det också många vinresor i sektionsregi. Antingen gör man hela jobbet med planering och genomförande själv eller så anlitar man en specialist. Oavsett vilken metod man väljer är det ett mycket bra sätt att både samla medlemmarna och lära känna vinet på ett annat sätt än man kan göra hemma vid provningsglaset. 

*Ulf Jansson*

# Årets vinort

Idén med att utse en Årets vinby kommer från Stig Toftling. Stig hade under sina många år som reseledare i de tyska vindistrikten kommit många vinbyar in på livet och sett hur mycket vinnaringen betydde och vilken prägel den satte på dem.

Text: Ulf Jansson Foto: IStock

Byn skulle även kännas genuin och inte upplevas som en turistfälla. Hit skulle det gå munsänkresor och medlemmar på bilresa i Europa skulle kunna stanna till för en dag eller två. Tanken var också att det skulle kunna hållas provningar på byns viner hemma i våra sektioner.

Stig presenterade sin idé för Munsänkarnas ordförande Björn Åkerblom och föreslog Freinsheim i Pfalz som första by. Inte beläget i snobbrännan mellan Bad Dürkheim och Deidesheim utan en bit åt nordost. Efter att han själv besökt orten gav Björn klartecken. Stig skötte kontakterna med borgmästaren och så rullade det igång med sex resor under 1993.

Nästa års vinby var Kaysersbergs i Alsace på förslag av Erling Svenungsson som stod för kontakterna. Året därpå utsågs Montalcino i Toscana i Italien efter idé av Kaj Zaar som sedan också höll i trädarna. Därefter var det dags för Stig igen, den här gången med Wien som mål. Här var det speciella att det faktiskt odlas en hel del vin inom huvudstadens räjonger och att man har en tradition med "heuriger", dvs. purungt vin som får börja säljas på vinstugorna Martindagen 11 november.

1997 var det dags för spanska Jerez med dåvarande ordförande Bo Estberger i spetsen. Bara en resa blev av så här var man nog för tidigt ute, idag skulle det säkert gå bättre.

Då var det större intresse bland medlemmarna året därpå när tvillingstaden Tain-Tournon i Rhône-dalen utsågs. Richard Hallén var vinbygeneral och resorna var flera. 1999 följde Durbach i Baden och återigen höll Stig Toftling i arrangemanget. Som vanligt med flera vinvandringar i området.

År 2000 var det dags för Richard igen, den här gången med Chinon i Loiredalen.

Förutom resorna till ner Chinon lyckades Richard locka upp vinbrödrasällskapet "Les Bons Entonneurs Rabelaisiens" till Stockholm för att hålla ett *chapitre* på Operakällaren varvid flera munsänkare introniserades.

Även nästa år var det franskt. Rivesaltes utsågs men det var nog för smalt ty bara en resa blev av. Inte hjälpte det heller att utbudet på Systemet var obefintligt. 2002 var Deidesheim i Pfalz årets vinby. Stig stod åter för det praktiska med flera resor under året. Ett lyckat val.

Sedan blev det paus ett år innan Haro i Rioja utsågs 2004. Ett bra val men en satsning som visade sig vara alldeles för optimistisk med ett omfattande besöksprogram med hela tio resor. Det gjorde att ingen resa utom den första samlade tillräckligt många resenärer för att kunna genomföras. Därefter gick luften ur vinbyiden för flera år.

2005 tillträdde Lennart Rammer som ordförande. Lennart hade varit med på Stigs vinvandringar några gånger och uppskattat vinbyiden. Nu blåste han liv i den igen, men med några ändringar. Styrelsen skulle välja by efter förslag från medlemmarna och ta hand om invigningen. Sedan skulle det vara upp till reseproffsen att arrangera resor. 2009 blev Würzburg i Franken, Lennarts favoritdistrikt, den första vinorten efter omstarten.

2010 var det dags för Châteauneuf-du-Pape, en klassisk vinby helt beroende av sin vinnaring. Ett bra val också då det regelbundet flyter in viner därifrån på Systemet och det är lätt att ordna provningar här hemma.

Därefter valdes Stellenbosch i Sydafrika, den första vinorten utanför Europa. Sydafrika var då riktigt i ropet och det hela löpte väl ut med flera rekommenderade resor på programmet och gott om viner på Systemet.


För 2012 utsågs Chianti Classico till årets vinort. Tanken från styrelsen sida var från början att välja en av byarna i distriktet. Men efter en stark rekommendation från Consorzio Vino Chianti Classico utsåg man hela distriktet. Något annat skulle bara skapa irritation bland byarna. Därmed blev årets vinby nu snarare årets vinområde.

Följande år var det dubbelt fokus: Porto och Dourodalen. Helt naturligt när man ser till att druvorna odlas och vinifieras uppe i dalen och det mesta sedan lagras och blandas nere i staden där portvinsfirmorna har sina *lodges*.

2014 var det dags att byta världsdel igen. Valet stod mellan Napa och Sonoma och liksom i chiantifallet var det smidigast att ta med båda distrikten. Långt att resa till men rätt gott om viner i främst beställningssortiment att arrangera provningar med.

Då låg 2015 års vinort Niederösterreich närmare till. Allt fler österrikiska viner på Systemet gjorde också det att det var ett bra val. 2016 var det dags för Spanien igen, nu med tvillingdistrikten Priorat och Monsant i Katalonien. Två spännande distrikt med karaktärsfulla viner.

Därefter stod Istrien i Kroatien i fokus 2017. Ett för de flesta av oss okänt vinområde som visade sig kunna producera riktigt högklassiga viner, inte sällan med italienska influenser och väl värda att upptäcka. Dock ont om viner på Systemet för hemmaprovningar.

Efter flera år med vinregioner är vi nu tillbaka till den ursprungliga idén med Årets vinby: en ort starkt präglad av sin vinproduktion. I år är det Épernay och vad kan passa bättre att skåla i än champagne, nu när Munsänkarna fyller 60 år. 

# Vintävlingar

Vintävlingar ligger i Munsänkarnas DNA. Tävllandet har sedan starten setts som ett roligt sätt att trigga vinkunskap. Säkert hjälpte det också att medlemmen Anders Björkegård kammade hem tiotusen kronor i TV:s Kvitt eller dubbelt i ämnet Franska viner 1959. Anders, uttalad frankofil ofta sedd i sällskap med en cigarr, var sedan under många år tidningen Munsänkens redaktör.

Den första tävlingen inom Munsänkarnas led - "Vem vet mest om vin" - arrangerades redan 1960. Den gången var det bara teori som gällde. Först ett kvalheat med 20 frågor varefter de fem med bäst resultat gick vidare till final där 10 ännu knivigare frågor skulle besvaras. För vinnaren väntade en veckolång Frankrikeresa med besök i Champagne, Bourgogne, Bordeaux och Cognac. Segrade gjorde servitör Erwin Geiger, femma i kvalet men bäst när det gällde.

I tidiga nummer av Munsänken förekom det då och då tävlingar med vinfrågor där man kunde kryssa för rätt svar i form av en tipsrad. Svaren skickades in till redaktionen, rättades och en vinnare korades. I samband med 5- och 10-årsjubileerna var man generösare och korade tre vinnare.

Inför 20-årsjubileet 1978 ordnade man en tävling som omfattade både teori och praktik. Efter semifinal ute i regionerna samlades 10 medlemmar till final i Stockholm i samband med föreningens jubileumsfest.

De tävlande skulle först besvara 26 teorifrågor och därefter blindprova tre vita viner där druvsorten skulle anges och fem röda viner som skulle preciseras så exakt som möjligt. Segrade gjorde Björn Ode, Malmö före Erling Svenungsson, Varberg och Roy Blom, Helsingborg.

10 år senare var det dags igen, den här gången med 4-mannalag. Förutom Munsänkarna deltog Systembolaget och Vin & Sprit med ett gemensamt lag, Vinskribenterna och den då nystartade Svenska Sommelierföreningen. Efter både teorifrågor och ett par heat med blindprovningar avslutades det hela inför publik med TV:s Musikfrågan som modell. Frågeledare var Erling Svenungsson och domare Bruno Kjellén. Här prickade Munsänk laget med Hans Artberg, Jörn Ek, Ulf Jansson och Lars Tivenius in tre av heatets fyra vinerna alldeles korrekt och tog därmed hem hela tävlingen. Efteråt konstaterade Jörn att vi hade haft en osannolik tur med vissa viner.

Vid 40-årsjubileet var det åter en ren

munsänkstävling där 67 sektioner deltog med lag i regionvisa kvalificeringstävlingar. Tre lag gick vidare till finalen i Stockholm där det praktiska provet genomfördes inför publik. Jan Rosborn var tävlingsledare och vinnare blev Stockholm med Peter Axelson, Anders Källberg och Johan Tarmet i laget. Jönköping kom tvåa och Alingsås tog hand om tredjeplatsen.

Upplägget för jubileumstävlingen när Munsänkarna firade 50 år följde samma mall. Först en kvalificeringsomgång och sedan final med kniviga teorifrågor och en avslutande blindprovning inför publik. Där var det tre rundor med två viner i varje. Jan Rosborn var åter tävlingsledare och den här gången fick publiken prova ett par av vinerna samtidigt som lagen. De tre finallagarna kom från Karlskrona, Kristianstad och Umeå och det hela avgjordes först i den sista provningsomgången. Segrade gjorde Karlskrona med Anne-Li Sigvardsson, Patric Henriksson och Anders Persson i laget före Kristianstad och på tredje plats Umeå.

Inför 60-årsjubileet ordnas ingen särskild tävling. Numera har vi istället årliga blindprovningstävlingar för tvåmannalag. Först på sektionsnivå och därefter på regionnivå där de fem bästa lagen från hela landet går vidare till final. Den sker sedan i samband med föreningens årsmöte i början av maj. De två bästa lagen får sedan representera Munsänkarna i vintidningen La Revue du Vin de France's årliga världsmästerskap i blindprovning.

Sverige, dvs. Munsänkarna, har deltagit sedan 2009. Resultaten har varit blandade, oftast i mitten. Första året blev vi femma och för några år sedan knep vårt lag en tredjeplats. Men förra året slog vi till när Torgny Almgren, Ulf Palmnäs, Jerker Delsing och Rickard Granberg vann hela tävlingen. Så när vi firar våra 60 år nu i september gör vi det faktiskt som världsmästare. 🍷



Vinnarlaget fr v: Jerker Delsing, Rickard Granberg, Mats Burnert, Torgny Almgren och Ulf Palmnäs.

Ulf Jansson

# Munskänks. *minnen*

## Så var det då

Initiativtagare till Munskänkarna var vinagenten Nils-Bertil Philipson. Idén fick han från Guild of Sommeliers, som – vilket hörs på namnet – var inriktat på restaurangfolk. Också Munskänkarna var en kort tid uppdelade i yrkesfolk och övriga. En restaurangman som måste nämnas i detta sammanhang var ordförande Sune Carlqvist, glad och snäll och full av ystra upptåg. Hans hustru Britt var länge vår sekreterare.

Vinmarknaden var uppdelad i Vin & Spritcentralen som hade monopol på importen och Systembolaget som svarade för detaljförsäljningen. Systembolaget utövade en strikt konsumtionspolitik och uppskattade inte vår positiva inställning till vinet. Det berättas att en butikschef, som besökte

huvudkontoret med Munskänkarnas medlemsemblem i kavajslaget, blev vederbörligen avhånad.

Vår ordförande Per Helander ordnade så att vi 1966 fick till stånd en provningsgrupp på Vin & Spritcentralen. Numera är vi representerade på Systembolagets journalistprovningar. Per inledde också Munskänkarnas vinresor. Under lång tid ledde resorna av föreningens ordförande. Vi blev alltid överdådigt mottagna.

Länge ledde Erling och Ingri Svenungsson i Varberg resor till Frankrike, främst Alsace och Bourgogne, där vi med cykel genomströvade vingårdarna. Speciella cyklar hade framtagits av Varbergsbaserade Monark.

Det hörde också till att sittande ordförande

besökte sektionerna på en ständig eriksgata.

Redan från starten delade Munskänkarna ut ett informationsbrev till medlemmarna, först bara några blad men senare i riktigt kvartsformat. Men formatet växte, först i svartvitt och sen i färg. Innehållet var nog mer skiftande. Under min tid som redaktör, sen jag avgått som ordförande, skrev föreningens medlemmar mer om sektionernas vinösa liv och leverne. Jag vet inte om det var bättre men nog var det väl lite annorlunda. 🍇

*Bruna Kjellén*  
Ordf 1975–1984



## Munskänkarna och jag

År 1961 började jag mitt arbete hos Nils-Bertil Philipson, dynamisk vinagent, idégivare till och en av grundarna av Föreningen Munskänkarna. Jag blev mycket snart associerad medlem, ordinarie medlemskap var då ännu reserverat för restaurangbranschen. Min avsikt var förstås att lära mig så mycket om vin som möjligt.

Vin & Spritcentralen hade importmonopol och hos deras inköpare fanns vinkunskaper. De hade en välvillig inställning till oss munskänker och ledde vinkurser. Vinutbildningen på dåvarande Restauranghögskolan var däremot inte mycket att hurra för.

Efter att ha tagit "Ett betyg" var jag med i den första kullen "Tvåbetygare" med Maj-Britt Bergman som senare blev föreningens ordförande och Catarina Hiort af Ornäs, sedermera uppskattad vinboksförfattare. Jag deltog också under en period i Per Helanders provningsgrupp som med jämna mellanrum inbjöds till V&S provningsrum i huvudkontoret i Årstadal. Vi var fem-sex personer och det var exklusivt för oss munskänkar.

Jag har arbetat i föreningens styrelse i sammanlagt 15 år. En första period med Bruno Kjellén, legendarisk ordförande och sedermera redaktör för Munskänken. Då ägde mötena rum runt köksbordet i sekreterare Britt Carlqvists lilla lägenhet. Den an-

dra perioden varade fram till 1998. Då hade föreningen utvecklats enormt med sektioner i när och fjärran och ett bemannat sekretariat och kansli på Saltmätargatan.

Jag lämnade då styrelsen, men med ansvar för Årets vinby 1998 Tain-Tournon i norra Rhône-dalen. Här blev vi högtidligt välkomnade av de båda borgmästarna på Château de Tournon. Utöver vinprovningar i sju vindistrikter blev det många läckra måltider där mitt arbete för Guide Michelin hade sin betydelse.

Två år senare var det dags igen. Då blev jag ansvarig för Årets vinby 2000, Chinon. Det blev många resor till Loire med start i Sancerre och mål i Coteaux du Layon. Höjdpunkten var dock kvällen i källarvalven hos "Les Bons Entonneurs Rabelaisiens" i Chinon där många munskänkar blev introniserade. Magiskt!

Det har även blivit många resor till södra Rhône med Châteauneuf-du-Pape och distrikten runtomkring. Utöver alla goda viner minns jag gärna en lunch på trestjärniga Le Jardin des Sens i Montpellier och besöket i Vauclusedalen med den naturliga fontänen som sprutar mer än 25 meter upp i luften.

För snart tio år sedan trodde jag att jag rest färdigt, men då utsågs Châteauneuf-du-Pape till årets vinby och jag blev

ombedd att organisera det hela. Det gick ju inte att tacka nej till. Allt förlöpte väl, utom hemresan. Askmolnet från Island satte stopp för flyget! Vi fick krängla oss hem med fransk buss till Alsace där vi möttes av en svensk buss som tog oss till Göteborg för vidare hemfärd med tåg till Stockholm.

Slutligen ett trevligt minne från 2011 då jag varit munskänk i 50 år. På årsmötet i Stockholmssektionen blev jag, sedan några nya medlemmar fått sina skopor och band, ombedd att träda fram. Det finns (ännu) inga 50-årsband men Jan Öhman – då sektionsschef – hade löst det finurligt: Jag fick en skopa med dubbla 25-årsband runt halsen.

Jag minns med glädje de resor jag arrangerat genom åren men framför allt all tacksamhet och uppskattning jag fått av nöjda resenärer. Munskänkarna har betytt mycket för mig genom alla år. Jag hoppas att jag i gengäld betytt något för föreningen. 🍇

*Richard Hallén*



# Munskänks. Minnen

## Mitt roligaste medlemskap

När jag blev medlem i Munskänkarna 1970 hade jag just med fascination läst Eduardo Kressmanns bok *Vinet's underbara värld*. På den tiden stod vinfirman Kressmann för en stor del av försäljningen av högklassiga bordeauxviner och den här boken var en fin introduktion till de stora vinerna från Bordeaux.

Men jag ville veta mer och föreningen Munskänkarna var precis vad jag hade sökt efter. Dessutom fick jag chansen att träffa trevliga människor som var lika vinintresserade som jag. Lycka!

Första steget var förstås att delta i så många av Stockholmssektionens provningar som möjligt. På 70-talet var utbudet av viner från Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Rhen och Mosel ganska imponerande. Vi frossade i premier cru classé-viner och priserna vi betalade då kan nog göra vem som helst grön av avund. Vad sägs om Cheval Blanc 1949 för 59 kronor, Latour från samma år 60 kronor men för Mouton Rothschild 1945, 1<sup>re</sup> année de la victoire, fick man betala hela 74 kronor. Enklare viner som deuxième cru classé eller yngre årgångar kunde man få för sådär 25 kronor flaskan. Bra bourgogner låg på ungefär samma nivå, och de tyska vinerna kostade sällan över 20 kronor. En nackdel när det gällde de tyska var dock att endast cirka 10 procent var torra. Smaken var lite annorlunda på den tiden.

Från övriga vinvärlden var sortimentet på Systembolaget magert. Från Sydamerika fanns bara ett vin, Mendoza Tinto, och ingenting från Kalifornien, Australien eller Sydafrika. Det begränsade givetvis möjligheterna att vidga våra kunskaper. Men vi var faktiskt ganska bra på att blint plocka ut premier cru classé-vinerna. De gamla årgångarna hade en så tydlig, klart personlig karaktär att man utan svårighet kunde skilja en Latour från en Mouton bara på doften.

### Resor

Nästa steg var förstås att följa med på en vinresa. Min första var en koncentrerad tur till Loire, Cognac och Bordeaux under ledning av Per Helander. Med på resan var Axel Odelberg, en läkare som dansat på slottsbaler från 1914. Han var en källa till

kunskap i de mest skilda ämnen. Under bussfärden till Château de Chenonceau berättade han hela historien om Diane de Poitiers som var älskarinna till Henrik II av Frankrike. När vi sedan närmade oss Bordeaux fick vi höra allt om Eleonora av Akvitanien, först drottning av Frankrike, sedan drottning av England men samtidigt också vasallhertiginna av Akvitanien. När vi kom fram till Bordeaux frågade någon var det fanns en bra frisör.

”Jo”, sa Axel. ”Tvärs över torget ligger en hyfsat bra damfrisering.”

Resan bjöd på spännande info om allt från mousserande vouvrayviner och sancerre till cognac, armagnac och alla de viktiga distrikten i Bordeaux. Och även om Per Helander kallade vissa tjejer (bl. a. mig själv) för ”sina stökisar”, lyckades vi inte bara insupa en hel del goda viner utan även en del riktigt bra kunskaper i ämnet. Med på resan var också en mycket mindre stökig resebyråjänstemann från Skåne vid namn Ann, som så småningom gifte sig med Per och flyttade till Lidingö.

Några år senare för jag och Maj-Britt Bergman med Bruno Kjellén på en annan mycket givande tur till Bourgogne och Rhône. Som väntat åt vi även mycket gott och rikligt under resans gång, och jag misstänker att det inte fanns en gäddque-nell kvar att uppbringa i området efter att vi hade passerat.

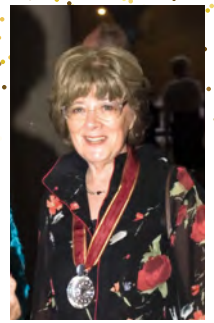
När vi efter ett tiotal dagar hade kommit fram till Mâcon och ätit oss igenom ytterligare en maffig middag, kände några i gruppen att om vi inte fick röra på oss skulle vi spricka av all vällevnad. Sagt och gjort. Fyra glada munskänkar tog en taxi och bad chauffören köra oss till ett trevligt diskotek. Kvällen blev en mycket lyckad och efter några timmars energiskt dansande tyckte vi att det var läge att ta sig hem till hotellet.

Emellertid kom ingen av oss ihåg namnet på hotellet. Snopet. Vad ska man göra när man inte vet var man bor? Nu var det lyckligtvis Mâcon - och inte Paris - vi befann oss i, och när taxin vi beställt anlände visade det sig att det var samma chaufför som kört oss till diskoteket. Troligen fanns det bara en taxi i trafik i Mâcon den här kvällen.

### Vinprovargång

Efter de här vinresorna var vi några entusiaster som fått blodad tand. Det räckte inte längre med föreningens vinprovningar.

Vi ville få en chans att testa våra kunskaper under mindre formella former - det vill säga kunna gissa vilt, ofta hamna fel med ibland också lyckas hitta rätt bland slott och årgångar. Initiativet var förstås tjejernas - Mona Simonsson (sedermera Burton), Maj-Britt Bergman och undertecknad. Med från start var också Göte Andersson, Richard Hallén och Per Helander. Under fyra decennier pågick sedan de här vinprovningarna - med vissa justeringar och i varierande konstellationer - till stor glädje för deltagarna. Och allt detta tack vare ett medlemskap i föreningen Munskänkarna.



### Vinkurser

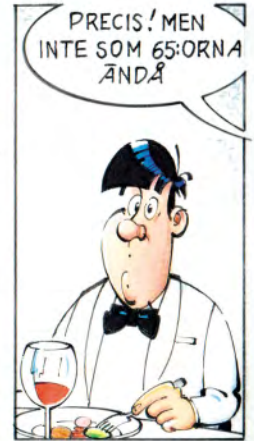
I början av 1970-talet började Stockholmssektionen anordna vinkurser, vilket vi energiska yngre medlemmar snabbt hakade på. De första kursledarna var Per Helander, Sune Carlquist och Bruno Kjellén, och med deras hjälp betade vi oss igenom den tidens ganska begränsade tillgång på viner. Det hela avslutades med ett prov. Jämfört med dagens Ett betygsprov krävde det här första försöket omfattande teoretiska kunskaper och ett praktiskt prov där till och med ett starkvin ingick.

På något sätt hade vi i provningsgruppen fått reda på det här om starkvinet, och vi kom på den lysande idén att vi skulle prova lite starkviner kvällen innan provet. Man måste ju kunna skilja på sherry, madeira och portvin. Så vi skramlade ihop en flaska Fad No 6, en sercial och en gammal tawny, som alla av en slump hade nästan identisk färg och ungefär samma grad av sötna.

Och nästa dag lyckades vi utan svårighet plocka ut starkvinet, även om några av oss plågades av en lätt huvudvärk. Vi klarade faktiskt också provet i övrigt. 🍷

Catarina Hiort af Ornäs





IDÉ: BRUNO KJELLÉN

# Nya vinländer

I september är det dags igen för nya viner i Systembolagets fasta sortiment. Som jag skrivit om några gånger förut består de nyheter-na dels av viner som Systembolaget köpt in efter offertförfrågan till landets vinimportörer och dels av viner som importörerna redan sålt i stor volym via beställningssortimentet.

Om Systemet försöker bredda utbudet med nya vinländer, vindistrikt och druvsorter brassar importörerna på med samma sorts viner som det redan finns gott om. Italienska viner är populära i Sverige. Det tar importörerna fasta på och hälften av de viner som kommit in genom beställningssortimentet den här gången är italienska. Inget fel i det om de hade breddat sortimentet men nu är det precis samma sorts viner det redan finns gott om på butikshyllorna. Det känns tröttsamt.

Nu kommer det ändå några viner som faktiskt breddar sortimentet. Två av dem tar jag upp här. Om Argentina har malbec som sin signaturdruva och Chile carménère har förstas Uruguay sin också, nämligen tannat. En riktigt tuff sort som vi idag främst förknippar med Madiran i sydvästra Frankrike.

Uruguay är Sydamerikas fjärde största vinland men ändå litet i jämförelse med de två ovannämnda, en bit under 10.000 hektar bara.

Vin har odlats sen kolonisationen. Dagens vinnäring grundlades dock av inflyttade basker och italienare först under andra halvan av 1800-talet. Och just tannat menar man kom till landet med Don Pascual Harriague från Baskien. Idag är det den mest odlade sorten i landet med drygt en tredjedel av vingårdsarealen. De största vinodlingarna finns i kustnära regioner som Canelones och Montevideo. Här påverkas klimatet av kalla strömmar som kommer upp från Antarktis och ger en utdragen mognadsperiod med smakrika druvor med ofta bra syra som följd.

I området ligger Bodega Garzón, en relativt ung vinproducent som grundades 1999 av Alejandro och Bettina Bulgheroni. I anslut-

ning till vinodlingarna har man idag ett toppmodernt vineri som stod klart att ta hand om sin första skörd 2014. Och liksom hos de kaliforniska förebilderna är "hållbart" ett ledord i produktionen.

Det nu aktuella vinet, *2016 Garzón Reserva Tannat*, har druvsortens alla karakteristika på plats. Jämfört med kusinerna från Frankrike känns vinet lite rundare även om det är påtagligt tanninrikt. Ett stadigt vin som kräver sin mat.

Ett vin i en helt annan stil är marockanska *2015 Syrocco Syrah*. Druvsorten är ingen nykomling precis men vinets ursprung i Marocko är ovanligt. Landet är ju muslimskt och vin borde vara tabu, men riktigt så är det inte. Sedan den muslimska erövringen på 700-talet har landet periodvis varit torrlagt och periodvis har det odlats vin.

Under 1600- och 1700-talen invandrade spanska och portugisiska vinodlare och på 1880-talet kom många franska vinbönder hit i spåren av phylloxeras härjningar i hemlandet. Därmed utökades och moderniserades vinodlingarna och idag finns det 15 officiella vindistrikt och en vinnäring som sysselsätter bortåt 10.000 personer och producerar 40 miljoner flaskor om året.

Syrocco Syrah har funnits på bolaget i tillfälliga lanseringar några gånger men nu får det en fast plats. Bakom vinet står Rhôneikonen Alain Graillot. Det hela började när Alain var på cykelsemester i Marocko och stötte ihop med ägarna till Thalvin, en lokal vinproducent som startades på 1920-talet i Rommani i regionen Zenata några mil söder om Rabat. Bland annat hade man syrah i gårdarna och det hela utmynnade i ett samarbete. Druvorna odlas utan bekämpningsmedel enligt Alains specifikationer och firma Graillot står sedan för vinifikationen. Syrocco, vinets namn, kommer av en sammandragning av syrah och Morocco. Vinet har fin syrahkaraktär och påminner stilmässigt om Graillots rhôneviner.

Ulf Jansson

## Nya viner i fasta sortimentet

### Mousserande viner

**16 = 359:-** **2007 Duménil Brut Millésimé Premier Cru Duménil, Champagne, Frankrike**  
**7522, Scandinavian Wine & Food**  
Utvecklad och avrundad doft med gula frukter, citrus, mineral och lätta nottoner. Torr, utvecklad smak med avrundad början, nyanserad mitt med krämig mousse, tät textur, utmärkt längd, fin syra och rent slut.



**13 = 99:-** **2013 Loxarel A Pèl Classic Penedès Brut Nature Reserva Masia can Mayols, Penedès, Katalonien, Spanien**  
**7470, Amka Vinimport**  
Avrundad doft med gula frukter, lite fattoner och blommor. Lätt, torr, avrundad och rätt nyanserad smak med balanse-rad syra, fin längd och lite jordig avslutning. Ekologiskt.

### Vita torra viner

**14 - 179:-** **2016 Tukma Gran Torrontes La Pascuala, Salta, Argentina**  
**2364, Concealed Wines**  
Lite utvecklad och kryddig doft med inslag av gula frukter. Medelfyllig, torr, fruktig och kryddig smak med liten strävhet, balanserad syra, riktigt bra längd och varm avslutning.

**11 = 69:-** **2017 Leva Chardonnay Miscet Dimiat & Muscat Vinex Slavyantsi, Trakien, Bulgarien**  
**2715, Giertz Vinimport**

Fruktig och kryddig doft med inslag av persika, blommor och apelsin. Torr, fruktig, något aromatisk smak med avrundad början, behagliga syror och schysst längd. Etiskt.

**15 + 169:-** **2016 Château Valoux Pessac-Léognan, Bordeaux, Frankrike**  
**2762, Quaffable Wines Sweden**  
Öppen och trevligt utvecklad smak med persika, krusbär, fläder, svartvinbärsblad och lite fat. Medelfyllig, torr, fruktig och utvecklad smak med god kropp, komplexa aromer, litet mineralinslag, bra syra och utmärkt längd. Bra karaktär.

**12 + 75:-** **2017 Haut Marin Cuvée Fossiles Menard, Côtes de Gascogne, Frankrike**  
**2089, Quaffable Wines Sweden**  
Öppen doft med gula frukter, citrus och mineral. Medelfyllig, ung, fruktig, inte helt torr smak med pigg början, nyanserad mitt med balanse-rad syra, fin längd och lättsamt slut. Cuvée av colombard, gros manseng och sauvignon blanc.

**12,5 - 99:-** **2017 Kir-Yianni Assyrtiko Kir-Yianni Estate, Florina, Grekland**  
**2338, Carovin**  
Fruktig och örtig doft med inslag av gula frukter. Medelfyllig, torr, fruktig och relativt stram smak med bra längd, fin syra och besk, lite jordig avslutning som stör helheten.

12 = 89:-	<b>2017 Pinot Grigio Pira Martellozzo</b> <b>Pira Martellozzo, Venetien, Italien</b> Ung, nedtonad, rätt neutral doft. Medelfyllig, torr smak med viss kropp, balanserad syra, bra längd med ännu unga aromer och rent slut.
12 - 119:-	<b>2017 Verus Vineyards Sauvignon Blanc</b> <b>Verus Vinogradi, Ljutomer-Ormoz, Slovenien</b> <b>2720, Vinia Sweden</b> Ung, örtig och kryddig doft. Torr, fruktig, rättfram smak med örtiga toner, lite kantig syra och bra längd. Druvtypiskt.
13 = 99:-	<b>2016 Tobia Blanco Barrel Fermented</b> <b>Bodegas Tobia, Rioja, Spanien</b> <b>2756, TOMP Beer Wine &amp; Spirits</b> Återhållen doft med gula frukter och ek. Medelfyllig, torr, fruktig och fatig smak med liten strävhet, fin syra, riktigt bra längd med nyanserade aromer och viss beska i avslutningen.
12,5 = 89:-	<b>2018 Nederburg Organic Chenin Blanc</b> <b>Nederburg Wines, Western Cape, Sydafrika</b> <b>5401, Bibendum</b> Purung, fruktig doft med drag av gula frukter, ylle och citrus. Torr, fruktig smak med bra syra, fin längd med ännu unga aromer och fast, lite kryddigt slut. Ekologiskt.
13 = 99:-	<b>2018 Glen Carlou Sauvignon Blanc</b> <b>Glen Carlou, Cape Town, Sydafrika</b> <b>2278, Moestue Grape Selections</b> Ung, fruktig och aromatisk doft med örter, grönt äpple, nässlor och svartvinbärsblad i tonerna. Medelfyllig smak med liten fruktsötma i början, något kantig syra, bra längd och viss beska i avslutningen. Druvtypiskt.
15 = 179:-	<b>2016 Delaire Graff Chenin Blanc</b> <b>Deலை Graff Estate, Swartland, Sydafrika</b> <b>2440, Enjoy Wine &amp; Spirits</b> Avrundad, lite utvecklad doft med gula äpplen, dito plommon, ylle, arrak, honung och fat. Medelfyllig, torr smak med god kropp, nyanserade aromer, bra syra, riktigt fin längd och lite besk avslutning på druvtypiskt vis.
13 - 139:-	<b>2017 Schömehl Riesling QbA Trocken</b> <b>Weingut Schömehl, Nahe, Tyskland</b> <b>5830, VinoNovo</b> Ung, fruktig, lite stickig doft med äpple, persika, gula plommon och citrus. Lätt, torr, fruktig och bra balanserad smak med schysst längd med ännu unga aromer. Druvtypiskt.
12,5 = 89:-	<b>2017 Deep Roots Riesling Trocken</b> <b>Drei Winner, Pfalz, Tyskland</b> <b>5802, The Wine and Spirits Collective Sweden</b> Fruktig doft med persika, äpple, citrus och liten kryddton. Medelfyllig, torr, fruktig och rätt nyanserad smak med fint balanserad syra, bra längd och rent slut. Bra instegsriesling.
12,5 - 119:-	<b>2017 Underwood Pinot Gris</b> <b>Union Wine Company, Oregon, USA</b> <b>5406, Enjoy Wine &amp; Spirits</b> Ung doft med gula frukter, liten svampton och mandel. Medelfyllig, nästan torr, fruktig smak med god kropp, fin syra och bra längd.

### Vitt sött vin

15 + 119:-/375 ml	<b>2016 Château de Rousse Jurançon</b> <b>Frankrike</b> <b>4127, Vinia Sweden</b> Något utvecklad doft med persika, aprikos, passionsfrukt, saffran, honung och citrus. Medelfyllig, söt, rik, fruktig och koncentrerad smak med fin viskositet, len textur, frisk syra, utmärkt längd med komplexa aromer och fräscht slut
-------------------------	--

# KAFFET för MUNSKÄNKAR

(för att vi vet att du bryr dig om dofter och smaker)

## #3 Lagringen

Visste du att kaffe och vin trivs i samma miljö vid lagring? Jovisst! Kaffe är känsligt för syre, ljus, fukt och värme – inte alltför olik ett vin. Men till skillnad från vin blir kaffe inte bättre med åren! Helst ska det drickas helt färskt och nyrostat, för redan efter 14 dagar har de flesta avkaffets nästan 1000 aromer och smaker försvunnit.



Är du också sugen på nyrostat kaffe? Besök oss gärna på [kafferosterietkoppa.se](http://kafferosterietkoppa.se) för en ny kaffeupplevelse som skickas direkt hem till din brevlåda – direkt efter rostning!


/nyrostat är godast

KAFFE-  
RÖSTERIET

# KOPPAR

## Röda viner

**15**  
=  
**199:-**



**2015 Luca Beso de Dante**  
**Puerto Ancona, Uco Valley, Argentina**  
**2513, Vinunic**  
Varm, fruktig doft med svarta vinbär, plommon, lite örter och ek. Rätt fyllig, fruktig och smått utvecklad smak med god kropp, stadig struktur med mogna tanniner, fin syra, utmärkt längd och varm avslutning med svartvinbär och fat. Druvtypiskt vin av cabernet sauvignon.

**13**  
=  
**119:-**

**2016 King's Garden Shiraz Grenache Mourvèdre**  
**Heirloom Vineyards, McLaren Vale, South Australia, Australien**  
**6526, The Wine Team Global**  
Varm doft med plommon, läder, kryddor och fat. Rätt fyllig, något utvecklad smak med god kropp, sammansatta aromer, bra strävhet, lite spretig syra och alkoholvarmt slut med viss beska. Innehållsrikt men lite bråkigt.

**13,5**  
=  
**118:-**



**2016 Swings & Roundabouts Cabernet Sauvignon**  
**Margaret River, Western Australia, Australien**  
**2417, Meadow Valley Wines**  
Fruktig, syltig doft med gott om svarta vinbär och därtill plommon, örter, gräs och ek. Medelfyllig, fruktig smak med avrundad början, tanninstram mitt med lite spetsig syra, sammansatta aromer, fin längd och småvarm avslutning. Druvtypiskt.


**14,5**  
-  
**229:-**

**2015 Garage Wine Carignan**  
**Garage Wine, Maule, Chile**  
**2429, Handpicked Wines Sweden**  
Ung, lite syltig doft med blåbär, slånbar, blå plommon, fat och choklad. Medelfyllig, sammansatt smak med avrundad början, tydliga syror, riktigt bra längd och alkoholvarm avslutning. Robust.

**12**  
-  
**99:-**


**2017 Cacique Maravilla Pipeño Pais**  
**Secano Interior de Yumbel, Chile**  
**2418, Kiviks Musteri**  
Ung, fruktig, rödbärig doft och lätt, fruktig smak med lite kärva syror och schysst längd. Okomplicerat.

**14**  
=  
**139:-**



**2017 Gisselbrecht Pinot Noir Tradition**  
**Willy Gisselbrecht, Alsace, Frankrike**  
**2192, Prime Wine Sweden**  
Lite återhållen, ung och fruktig doft med inslag av hallon, smultron och lingon. Knappt medelfyllig, fruktig smak med riktigt bra längd, nyanserade bäraromer, ren och balanserad syra och en del mineral i avslutningen.

**13**  
+  
**79:-**



**2017 Vinus Syrah**  
**Jean-Claude Mas, VdP d'Oc, Frankrike**  
**2702, Domaine Wines Sweden**  
Öppen, ung, mörkbärig doft med inslag av kryddor och örter. Medelfyllig, fruktig smak med strävhet, fin, balanserad syra, bra längd med sammansatta aromer och svartpepprig avslutning. Druvtypiskt. Ekologiskt.

**13,5**  
+  
**99:-**

**2015 Les Passionnés**  
**Domaine Laougue, Madiran, Frankrike**  
**2397, Vin Champagne Produits de France**  
Varm, trevligt utvecklad doft med plommon, mörka bär, fat och lite örter. Drygt medelfyllig, god, utvecklad smak med fruktig början, framväxande fatinslag, tydliga tanniner, fin syra och rätt stadigt slut med värme.

**12**  
=  
**89:-**

**2017 Sachia Perricone**  
**Caruso & Minini, Terre Siciliane, Italien**  
**2432, Hübsch Vinhandel**  
Fruktig doft med mörka bär, kryddor och lite fat. Medelfyllig, fruktig smak med snipig början, småkärva tanniner, rätt stram syra och viss värme i avslutningen.

**12**  
=  
**89:-**

**2017 Saveron Corvina**  
**Terra dei Templari, Verona, Italien**  
**3658, Tuesday Wine**  
Återhållen, fruktig doft med röda och mörka körsbär i tonerna. Lite lättare, ung, fruktig smak med liten strävhet, fräsch syra och bra längd.

**14**  
=  
**139:-**




**2015 Syrocco Syrah**  
**Alain Graillet, Zenata, Marocko**  
**2296, Ward Wines**  
Trevligt utvecklad doft med mörka bär, blå plommon, lite kryddor och choklad. Medelfyllig, fruktig smak med sammansatta aromer, god, avrundad strävhet, fin syra, mycket bra längd och lite pepprig avslutning. Bra stil.

**11,5**  
+  
**68:-**

**2017 Chafariz D Maria**  
**Adega Coop de Palmela, Península de Setúbal, Portugal**  
**2711, Starkstrom Wineimport**  
Ung, fruktig doft med körsbär, röda bär och lite kryddor. Medelfyllig, fruktig smak med avrundad början, uppstramande mitt och lite kärv avslutning med värme.

**13,5**  
+  
**119:-**



**2016 Portuga Reserva**  
**Quinta do Conde, Lisboa, Portugal**  
**2507, Giertz Vinimport**  
Lite återhållen doft med varma toner av blåbär, slånbar och plommon. Medelfyllig, rik, fruktig smak med god kropp, stadiga tanniner, bra syra och riktigt fin längd med mörka bär i tonerna samt varm avslutning. Rejält, druvtypiskt vin av touriga nacional.

**11**  
+  
**59:-**

**2017 Faustino Rivero Ulecia Joven**  
**Marques del Atrio, Utiel-Requena, Spanien**  
**4504, Grapestyle Scandinavia**  
Ung, fruktig doft med plommon och mörka bär i tonerna. Medelfyllig, småvarm, fruktig smak med strävhet, balanserad syra och skaplig längd. Vin av bobaldruvan.

**13,5**  
-  
**149:-**

**2016 7 Fuentes**  
**Suertes del Márques, Valle de la Orotava, Spanien**  
**2763, Wine Trade Sweden**  
Något utvecklad doft med nyanserade toner av röda bär, inslag av fat och lite örter. Medelfyllig smak med fruktig attack, riktigt bra längd, aningen kärva tanniner, bra syra och rent slut. Vin av listan och lite tintilla.

**13**  
=  
**119:-**

**2012 Dehesa La Granja**  
**Fernández Rivera, Kastilien León, Spanien**  
**4505, Winepartners Nordic**  
Utvecklad doft med röda och mörka bär, lite plommon och fat. Drygt medelfyllig smak med rik början, mittparti med god kropp, torra tanniner, bra syra och eldig, väl hård avslutning.

**14**  
=  
**139:-**

**2016 Cantaburras Roble**  
**San Pablo, Ribera del Duero, Spanien**  
**75137, VinoNovo**  
Fruktig, fatig och lite utvecklad doft med inslag av plommon, skogsbär och choklad. Drygt medelfyllig, fruktig och ekig smak med bra kropp, robust tanninstruktur, balanserad syra, mycket bra längd och stadig avslutning. Ekologiskt.

**13**  
=  
**95:-**




**2017 Long Beach Merlot**  
**Leeuwenkuil, Cape Town, Sydafrika**  
**2508, Tuesday Wine**  
Fruktig, merlottypisk doft med korinter, plommon, lite gräs, örter och fat. Medelfyllig, fruktig och avrundad smak med behaglig strävhet, fin syra, bra balans och rent slut.

**12,5**  
=  
**89:-**

**2017 Kleine Zalze Red Blend**  
**Western Cape, Sydafrika**  
**2407, Winemarket Nordic**  
Fruktig doft med plommon, svarta vinbär, örter och fat. Medelfyllig, lite fruktsöt smak med sammansatta aromer, bra strävhet, ren syra, god längd och varmt slut. Blend av shiraz och cabernet sauvignon. Etiskt.

**13,5**  
=  
**119:-**



**2016 Garzón Reserva Tannat**  
**Bodega Garzón, Uruguay**  
**3210, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel**  
Smått utvecklad doft med plommon, läder, fat och kryddor. Drygt medelfyllig, markerat sträv och lite utvecklad smak med god kropp, bra syra, fin längd med sammansatta aromer och alkoholvarm avslutning. Druvtypiskt.

# Vingårdsbetecknad **AMARONE**

från kvalitetsproducenten Brigaldara

”

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

*Bengt-Göran Kronstam,  
SvD 28 Oktober 2016*

”

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

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

**NYTT PRIS  
279 KR**



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


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

[winemarket.se](http://winemarket.se)

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

15  
= 1  
99:-  
  
**2014 Starmont Merlot**  
**Starmont Winery & Vineyards, Napa Valley, Kalifornien, USA**  
**2512, Skrubbes Wine**  
Fruktig och utvecklad doft med plommon, korinter, mörka bär, en del örter och ek. Medelfyllig smak med avrundad början, nyanserad mitt med god kropp, runda tanniner, ren, fin syra, utmärkt längd och varmt slut.

## Starkvin

17  
+  
339:-  
  
**2008 Fonseca Guimaraens Vintage Port**  
**Porto, Portugal**  
**8418, Johan Lidby Vinhandel**  
Lite återhållen, utvecklad doft med blåbär, slånbar, björnbär, plommon, kryddor och fat. Fyllig, rik och söt smak med fruktig attack, koncentrerat mittparti med komplexa aromer, god strävhet med runda tanniner, fin syra med spänst, utmärkt längd och lång, varm, nyanserad avslutning.

## Inkvalade viner

### Mousserande viner

15  
=  
239:-  
**La Chouette de Champillon Blanc de Noirs**  
**Champagne Autréau, Champagne, Frankrike**  
**77366, Sophronie**  
Fruktig doft med äpple, hallon, smultron, lite nötter, citrus och mineral. Torr smak med fruktig attack, nyanserad mitt med lite yvig mousse, god struktur med balanserad syra, riktigt bra längd och rent slut med citrus, mineral och lätta bärtoner.

10  
-  
79:-  
**Perfect Day Bubbles Spumante Cuvée Extra Dry**  
**Contemporary Wines, Italien**  
**72809, Contemporary Wines**  
Rättfram doft med toner av gula frukter. Lätt, halvtorr, avrundad smak med ganska mjuk mousse, balanserad syra och rätt så beskt slut.

11  
-  
89:-  
**Maschio Dei Cavalieri Prosecco Frizzante**  
**Cantine Riunite, Prosecco Treviso, Italien**  
**76170, Nigab**  
Lite avrundad, fruktig doft med gula plommon och mandel i dragen. Lätt, torr, ganska nyanserad smak med mjuk mousse, fin syra och lite jor

11  
-  
99:-  
**La Marca Prosecco Blue Label**  
**La Marca Harman House, Prosecco, Italien**  
**77313, Spendrups**  
Rättfram, gulfruktig doft och ganska lätt, halvtorr smak med yvig mousse och lite skarp syra.

13  
=  
99:-  
**Mionetto Prosecco Luxury**  
**Mionetto, Prosecco Treviso, Italien**  
**78857, Henkell & Co Sverige**  
Öppen, gulfruktig doft med viss intensitet. Knappt medelfyllig smak åt det torrare hållet, har god mousse, rätt nyanserade aromer, bra syra, fin balans och överraskande längd.

10  
-  
89:-  
**2017 Ecoltura Spumante Rosé Extra Dry**  
**Domaine Wines, Italien**  
**75408, Domaine Wines Sweden**  
Mjuk doft med drag av röda bär och lätt, halvtorr, fruktig smak med yvig mousse, snälla syror och besk avslutning. Obalanserat och ekologiskt.

12  
=  
85:-  
**Mionetto Prestige Rosé**  
**Mionetto, Venetien, Italien**  
**74616, Henkell & Co Sverige**  
Fruktig doft med karaktär av röda bär. Lätt, torr, fruktig smak med mjuk mousse, viss intensitet i mittpartiet, ren och balanserad syra, fin längd och fast slut.


11  
=  
69:-  
**2016 Federico Paternina Banda Azul Brut**  
**United Wineries, Cava, Spanien**  
**71275, Brandpartners**  
Avrundad doft med gula äpplen och plommon. Lätt, torr, fruktig och cavatypiskt jordig smak med balanserad syra och viss längd.


9  
-  
69:-  
**KWV Cuvée Rosé**  
**KWV, Sydafrika**  
**71610, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel**  
Avrundad, blommig doft och lätt, halvsöt, fruktig och rätt enkel smak med mjuk syra och sötkladdigt slut.


6  
-  
79:-  
**Barefoot Bubbly Pink Moscato Rosé**  
**Barefoot Cellars, Kalifornien, USA**  
**77125, Spendrups**  
Enkel, rödbärig doft och dito lätt, platt och obalanserat söt smak.

## Vita torra viner

13  
=  
99:-  
  
**2017 Moreau Chardonnay**  
**J Moreau & Fils, Frankrike**  
**75700, Giertz Vinimport**  
Ung, fruktig doft med persika, äpple, citrus och en skymt mineral. Medelfyllig, torr, piggt fruktig smak med bra början, rätt nyanserad mitt med god längd, lagom stram syra och rent slut. Druvtypiskt. 2017 Moreau Chardonnay.

13  
=  
119:-  
  
**2017 Louis Jadot Coteaux Bourguignons Blanc**  
**Maison Louis Jadot, Bourgogne, Frankrike**  
**71808, Vinunic**  
Öppen, fruktig doft med persika, gult äpple, ek, vanilj, smör och mineral. Torr, fruktig och lite ekig smak med sammansatta aromer, bra syra, fin längd och balanserat slut med liten ekbeska och mineral. Korrekt instegsbourgogne.

13  
=  
129:-  
  
**2016 Bourgogne Chardonnay**  
**J M Brocard, Bourgogne, Frankrike**  
**76083, Johan Lidby Vinhandel**  
Trevlig, utvecklad doft med grönt och gult äpple, lime, smör och mineral i tonerna. Torr, utvecklad smak med fruktig början, nyanserad mitt med ren och balanserad syra, fin längd och fatbetonad avslutning.

14  
=  
139:-  
  
**2016 Bourgogne Vieilles Vignes Chardonnay Eco**  
**Albert Bichot, Bourgogne, Frankrike**  
**76491, Nigab**  
Fruktig och fatig doft med gult äpple, persika, ek, smör och citrus i tonerna. Medelfyllig, torr smak med fruktig attack, nyanserad mitt med fatkaraktär, bra syra, riktigt fin längd och fast slut med inslag av ek. Bra instegsbourgogne. Ekologiskt.

12  
-  
95:-  
**2017 Lancewood Sauvignon Blanc**  
**Domaine Wines, Marlborough, Nya Zeeland**  
**77135, Domaine Wines Sweden**  
Öppen, fruktig och örtig doft med grönt äpple, lime och nässlor. Torr, fruktig och örtig smak med viss skärpa i syran, skaplig intensitet och lite syrlig avslutning.

12,5  
-  
99:-  
**2017 Bergh Grüner Veltliner Organic**  
**Icon Wines, Niederösterreich, Österrike**  
**74234, The Wine Team Global**  
Ung, fruktig doft med inslag av päron, äpple, vitpeppar och citrus. Medelfyllig, torr, ung, fruktig smak med god syra, bra balans och vitpepprig avslutning. Rättfram. Ekologiskt.

## Vitt sött vin

15  
=  
94:-/375ml  
**2015 Nittnaus Beerenauslese Exquisite**  
**Weingut Nittnaus, Burgenland, Österrike**  
**2959, Bibendum**  
Stor doft med tropisk frukt, persika, aprikos och honung bland tonerna. Medelfyllig, söt, len och fruktig smak med rik början, generöst mittparti med komplexa aromer, balanserad syra, utmärkt längd och gott slut med restsöta.

# ZIGGURAT MONTEFALCO ROSSO

*Montefalco Rosso*

D.O.C.  
2015

Italienare av yttersta pasta-  
och pizzavänligt snitt.  
Intensiv och tät i både doft och  
smak, från toppårgången 2015.

## FYND!

Allt om Vin nr 7 2018



vinunic.se

2743 Ziggurat Montefalco Rosso 139 kr, 750 ml. Alkoholhalt 15%.

# Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor

## Röda viner

**13**  
=  
99:-

**2016 19 Crimes Red Blend**  
**19 Crimes, South Eastern Australia, Australien**  
**73968, Treasury Wine Estates Sweden**  
Fruktig, lite örtig och fatig doft. Medelfyllig, rikt fruktig smak med avrundad början, sammansatt mitt med infattade syror, god längd och rent slut med viss värme.

**10**  
=  
65:-

**2017 Santa Helena Alpaca Merlot**  
**Viña Santa Helena, Valle Central, Chile**  
**6313, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel**  
Fruktig doft med inslag av plommon och mörka bär. Medelfyllig, avrundad, fruktig smak med liten strävhet och god syra.

**12**  
=  
80:-

**2017 Gato Negro 9 Lives Cabernet Sauvignon Reserve**  
**Viña San Pedro, Valle Central, Chile**  
**72374, Pernod Ricard Sweden**  
Syltig, fruktig doft med svarta vinbär, gräs, örter och någon fatton. Medelfyllig smak med fruktsöt början, rätt nyanserad mitt med inlindade tanniner, fin syra och schysst längd.

**14**  
=  
149:-

**2015 Montes Alpha Cabernet Sauvignon**  
**Montes, Colchagua, Chile**  
**78686, Quaffable Wines Sweden**  
Fruktig doft med svarta vinbär, gräs, örter och ek. Medelfyllig, rik, fruktig och lite syltig smak med sammansatta aromer, god strävhet med runda tanniner, fin syra, riktigt bra längd och alkoholvarm avslutning. Druvtypiskt.

**10**  
-  
79:-

**Farmers Market Organic**  
**Winepartners Nordic, Italien**  
**74789, Winepartners Nordic**  
Fruktig doft och dito smak med torra tanniner, spretig syra och alkoholvarmt slut. Ekologiskt.

**13,5**  
+  
119:-

**2008 Castel del Monte Riserva Ragaletti**  
**Ragaletti, Castel del Monte, Apulien, Italien**  
**70884, The Company of Urban Wines & Other Liquids Sweden**  
Mogen doft med varma toner av plommon, röda bär, fat, choklad och lite örter. Drygt medelfyllig, rik, mogen och sammansatt smak med lite robust tanninstruktur, bra syra och fin längd. Vitalt.

**12**  
=  
89:-

**2017 Masso Antico Primitivo Appassito**  
**Schenk Italia, Salento, Apulien, Italien**  
**73555, Chris-Wine**  
Fruktig doft med körsbär, plommon och torkade frukter. Drygt medelfyllig, rik och avrundad smak med god kropp, lite torr strävhet, bra syra, schysst längd och varmt slut.

**12**  
-  
99:-

**2014 I Crinali Appassimento**  
**Torrevento, Apulien, Italien**  
**75436, Fields Wine Company**  
Rödbärig doft med inslag av torkad frukt. Medelfyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med bra syror och schysst längd, ändå lite enkelt för priset. Ekologiskt.

**13**  
=  
119:-

**2014 Quentaurus**  
**The Company of Urban Wines & Other Liquids Sweden, Montepulciano d'Abruzzo, Italien**  
**87710, The Company of Urban Wines & Other Liquids Sweden**  
Utvecklad doft med skogsbär, plommon och fat i tonerna. Drygt medelfyllig, ganska generös smak med rundhyllt kropp, rätt integrerad syra, bra längd och varm avslutning.

**12**  
=  
79:-

**2017 Nespolino Sangiovese**  
**Poderi dal Nespoli, Emilia-Romagna, Italien**  
**74128, Lively Wines Sweden**  
Ung, fruktig, körsbärslik doft. Medelfyllig, fruktig, ung smak med liten sötma, runda tanniner, fin, balanserad syra, schysst längd och viss värme.

**12**  
=  
79:-

**2013 Maggio**  
**Vino Veritas, Piemonte, Italien**  
**76790, Iconic Wines**  
Öppen och utvecklad doft med körsbär, skogsbär, lite svamp och fat. Medelfyllig, god, utvecklad smak med avrundade tanniner, fin syra, bra längd med sammansatta aromer och viss värme i avslutningen. Harmonisk mix av åtta druvsorter.

**12**  
-  
119:-

**2011 Capello Terra Antica**  
**Famiglia Bottinelli, Monferrato, Piemonte Italien**  
**75735, Chris-Wine**  
Utvecklad doft med plommon, körsbär, fat, choklad och örter. Medelfyllig, utvecklad och sammansatt smak med torra tanniner och spretig, lite disharmonisk syra. Cuvée av merlot, cabernet sauvignon och dolcetto.

**16**  
-  
389:-

**2013 Borgogno Barolo Classico**  
**Giacomo Borgogno, Barolo, Piemonte, Italien**  
**76584, The WineAgency Sweden**  
Utvecklad och nyanserad doft med nypon, skogsbär, ek och en del kryddiga toner. Medelfyllig, utvecklad smak med sträv struktur, tydlig syra, tilltagen längd med nyanserade aromer och inte helt harmonisk avslutning med alkoholvärme. Bör kunna ligga till sig.

**12,5**  
-  
109:-

**2016 Corte dall'Ecovista**  
**Domaine Wines Sweden, Toscana, Italien**  
**74059, Domaine Wines Sweden**  
Rättfram, fruktig doft med körsbär, örter och fat. Medelfyllig smak med lite torra tanniner, bra syra och körsbärslik fruktighet. Ekologiskt.

**12,5**  
-  
109:-

**2011 Chianti Castelsina Riserva**  
**Cantina Senesi Aretini, Chianti, Toscana, Italien**  
**73413, Fields Wine Company**  
Utvecklad och avrundad doft med körsbär, blåbär, lite plommon, ek och vanilj. Medelfyllig, utvecklad och sammansatt smak med strävhet och syra, schysst längd och lite väl besk avslutning.

**13**  
+  
89:-

**2015 Castelmare Valpolicella Ripasso**  
**Cantina Valpolicella Negrar, Venetien, Italien**  
**75630, Carovin**  
Fruktig doft med körsbär, plommon, torkad frukt och någon fatton. Medelfyllig, god, fruktig smak med nyanserade bärtoner, plommon och russin, god kropp, fint integrerade syror och riktigt bra längd. Bra stil.

**13**  
=  
129:-

**2016 Rock Valpolicella Ripasso**  
**Viticoltori d'Italia, Venetien, Italien**  
**73995, Vinovum**  
Fruktig doft med inslag av röda bär, körsbär, plommon och lite fat. Drygt medelfyllig, god, fruktig smak med rik inledning, rätt strukturerad mitt med bra tanniner och fin syra, sammansatta aromer, riktigt bra längd och viss värme i avslutningen. Lagom robust.

**14**  
-  
199:-

**2015 Amarone della Valpolicella ai Colli**  
**Vivaldi Wines, Venetien, Italien**  
**70635, Fields Wine Company**  
Fruktig, lite utvecklad doft med plommon, övermogna körsbär, fat och choklad. Fyllig, fruktig smak åt det oblygt söta hållet med torra tanniner, mjuk syra, bra längd och eldig avslutning.

**12**  
+  
69:-

**2014 Finca Antigua Organic Selection**  
**La Mancha, Spanien**  
**4632, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel**  
Varm, utvecklad doft med mogna, röda bär i tonerna. Medelfyllig, rik smak med avrundad början, uppstramande mitt med tanniner och syror, hyfsad längd och varmt slut. Ekologiskt.

**10**  
-  
99:-

**2016 The Golden Stallion**  
**Juan Gil, Jumilla, Spanien**  
**71745, Vinunic**  
Varm, fruktig och fatig doft. Fyllig, fruktsöt smak med robust struktur och eldig avslutning. Ekologiskt.



# RES MED OSS TILL SYDAFRIKA

**När Du vill ha det bra – lugnt tempo – omsorg.  
Resan som innehåller “allt”:**

**Krugerområdet – Garden Route – Kapstaden – Safari – Vingårdar – God mat  
Godahoppssudden – Nutidshistoria – Golf – Taffelberget – Pingviner – Vacker natur  
Ostronodlingar – Valar (okt/nov) och mycket mera inkluderat.**

Våra resor är 20 dagar i genomsnitt, med ett enda undantag övernattar vi mellan 3-5 nätter på varje plats. Du slipper använda en stor del av resandet till stressande upp- och nerpackning. Vi har alltid 2 guider färdledare med på varje resa för att ge bästa service/omsorg och bor endast på trevliga 4-5 stjärniga hotell. **I resan ingår:** 5 safaris, flyg, hotell, mat, guider, transporter, entréavgifter, utflykter, vinprovningar, 16 3-rätters middagar, 10 luncher, 17 frukostar, 8 vinprovningar, 4-5 stjärniga hotell.

## STORA SYDAFRIKARESAN 2018/2019

Resa:	Antal dgr:	Datum:	Pris SEK:
November 1	20 dgr	17 okt – 5 nov 2018	38.840:- <i>Få platser kvar</i>
November-2	20 dgr	14 nov – 3 dec 2018	38.840:- <b>FULLBOKAD</b>
<b>Stora Julresan</b>	<b>22 dgr</b>	<b>14 dec 2018 – 4 jan 2019</b>	<b>39.840:-</b> <i>Få platser kvar</i>
Januari resan	20 dgr	9 jan – 28 jan 2019	38.840:- <b>FULLBOKAD</b>
Februari resan	20 dgr	30 jan – 18 feb 2019	37.840:- <b>FULLBOKAD</b>
Mars resan	20 dgr	6 mars – 25 mars 2019	38.840:- <b>FULLBOKAD</b>

3-dagars safari ingår i samtliga resor. Flygskatt tillkommer.

*Erfarenhet  
av Sydafrika  
sedan 1983.  
Eget kontor i  
Kapstaden.*

**Vinprovning, middag, träffa guider  
och reseledare och få unik reseinformation**

**GÖTEBORG 21/8 | MALMÖ 23/8 fullbokad | STOCKHOLM 26/8**

Ring för mer info och anmälan tel 040-98 74 00, månd-fred 9.00-19.00

**Beställ 50 sidors detaljerat program i 4-färg  
över önskad resmånad med kommentarer från våra kunder  
på 256 orter i Sverige på e-mail: [info@flygmaklarna.se](mailto:info@flygmaklarna.se)**

Utförligt program om resorna finns på

**[www.flygmaklarna.se/sydafrika](http://www.flygmaklarna.se/sydafrika)**



SCANDINAVIAN AIRBROKERS  
**FLYGMÄKLARNA**  
RESEBYRÅ



**12**  
-  
**109:-**

**2015 Anciano 35 Year Old Vines Garnacha**  
**Guy Andersson Wines, Calatayud, Spanien**  
**74952, The Wine Team Global**

Utvecklad och fruktig doft med plommon, mogna röda bär och fat i tonerna. Fyllig, varm, fruktig och robust smak med rätt täta tanniner, bra syra och hårt, obalanserat eldigt slut.

**11**  
+  
**59:-**

**2016 Zupreme Cabernet Sauvignon**  
**Brandpartners, Kalifornien, USA**  
**77123, Brandpartners**

Rättfram, svartvinbärslik doft och medelfyllig, rik, fruktig smak med avrundade tanniner, balanserad syra och hyfsad längd. Tillrättatlagd.

**13**  
=  
**109:-**

**2015 Apothic Dark**  
**Apothic Wines, Kalifornien, USA**  
**70984, Spendrups**

Fruktig och syltig doft med mörka bär, plommon och fat. Drygt medelfyllig, fruktsöt smak med inlindad strävhet, balanserad syra, god längd med sammansatta aromer och varm avslutning.

**13**  
-  
**139:-**

**2016 1000 Stories Bourbon Barrel Aged Zinfandel**  
**1000 Stories Vineyards, Kalifornien, USA**  
**74824, VCT Sweden**

Varm, kryddig doft med plommon, björnbär, syltade körsbär och ek. Fyllig, rik och fruktsöt smak med rund kropp, inlindad strävhet, balanserad syra och alkoholvarm avslutning.

## Starkvin

**15**  
=  
**225:-**

**Croft 10 Year Old Tawny Port**  
**Croft, Porto, Portugal**  
**8039, Spendrups**

Stor, utvecklad, fatig doft med plommon, röda bär, mandel och kryddor. Drygt medelfyllig, söt, rik och fatig smak med god kropp, rätt inlindad strävhet, bra syra, hög intensitet i aromerna och påtagligt varm, lite hård avslutning. Bra karaktär.

## Nya årgångar

### Mousserande viner

**16**  
**645:-**

**2007 Desbordes-Amiaud Premier Cru**  
**Elodie D, Champagne, Frankrike**  
**77403, Spruce Up**

Djupnat gul färg. Mogen bouquet med gula frukter, bokna äpplen, röda bär, nötter, mandel och lätta mineraltoner. Torr, mogen och komplex smak med lång och väl integrerad mousse, rätt stram syra och rent slut med fint mineralinlag. Perfekt att dricka nu.

### Vita torra viner

**13**  
+  
**89:-**

**2016 Biecher Riesling Réserve**  
**Jean Biecher, Alsace, Frankrike**  
**2198, The Wine Team Global**

Fruktig doft med gult och grönt äpple, cykelgummi och citrus. Medelfyllig, torr, fruktig och något utvecklad smak med spänst i syran, rätt nyanserade aromer, riktigt fin längd och rent slut. Druvtypiskt.

**13**  
=  
**119:-**

**2017 Pinot Blanc Organic**  
**Cave de Turckheim, Alsace, Frankrike**  
**1002, Nigab**

Ung, fruktig doft med gula plommon, gula äpplen lite mineral och citrus. Medelfyllig, torr, fruktig, rättfram smak med bra balans, god syra och schysst längd med ännu unga aromer. Harmoniskt. Ekologiskt.

**13**  
=  
**99:-**

**2017 Réserve du Chevalier Pinot Gris**  
**Hubert Beck, Alsace, Frankrike**  
**12105, Swedish Wine Cellar**

Ung doft med gula frukter, milda kryddtoner, lite svamp och mineral. Drygt medelfyllig, halvtorr, rik och rund smak med god kropp, sammansatta aromer, fin längd och balanserad syra.

**12,5**  
-  
**119:-**

**2017 Bourgogne Aligoté**  
**Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrike**  
**5500, Provinum Vinhandel**

Ung, neutral doft med drag av äpple och andra gula frukter plus citrus och lite mineral. Lätt, torr, fruktig, rättfram smak med fin, ren syra och bra balans. Klassiskt till Kir.

**13**  
=  
**95:-**

**2017 Coteaux Bourguignons Chardonnay**  
**Vignerons de Buxy, Bourgogne, Frankrike**  
**5374, Vinunic**

Ung, fruktig doft med gula äpplen, vit persika och citrus i dragen. Medelfyllig, torr, ung, fruktig och trevligt avrundad smak med god kropp, redan rätt nyanserade aromer, fin längd, ren och balanserad syra och gott slut med viss värme.

**13**  
=  
**119:-**

**2016 Labouré-Roi Bourgogne Chardonnay**  
**Frankrike**  
**77372, Iconic Wines**

Öppen, fruktig och utvecklad doft med persika, gult äpple, citrus, mineral och ek.

**14**  
=  
**139:-**

**2016 Bourgogne Les Ursulines Chardonnay**  
**Jean-Claude Boisset, Bourgogne, Frankrike**  
**70131, Giertz Vinimport**

Trevligt utvecklad doft med persika, äpple, aprikos, ek, smör och vanilj. Medelfyllig, torr smak med god fruktighet, nyanserade aromer, fin syra, riktigt bra längd och rätt stramt slut med citrus och mineral.

**12,5**  
+  
**79:-**

**2017 Château du Cléray Muscadet de Sèvre et Mains sur Lie**  
**Sauvion, Loire, Frankrike**  
**2185, Stellan Kramer**

Ung, fruktig, ännu rätt utvecklad doft med drag av gult och grönt äpple, citrus, tång och lite mineral. Lätt, torr, fruktig och trevligt nyanserad smak med fin intensitet och pigga syror. Bra karaktär.

**13,5**  
+  
**110:-**

**2017 Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Blanc**  
**Château Mont-Redon, Rhône, Frankrike**  
**2873, Ward Wines**

Öppen, ung, fruktig doft med persika, aprikos, kryddor och mineral. Drygt medelfyllig, torr, fruktig och lite kryddig smak med rund kropp, balanserad syra, fin längd och småvarmt slut med mineralsalta. Bra karaktär.

**12**  
-  
**119:-**

**2017 Greco di Tufo Iovine**  
**Tenuta Iovine, Kampanien, Italien**  
**6013, Quaffable Wines Sweden**

Fruktig doft med gula plommon, gula äpplen och mandel. Lite lätt, spritsig och fruktig smak med bra syra och schysst längd.

**14**  
=  
**159:-**

**2017 Winkl Sauvignon**  
**Cantina Terlan, Alto Adige, Italien**  
**2799, Prime Wine Sweden**

Ung, fruktig och örtig doft med grönt äpple, päron, krusbär, nässlor och örter. Medelfyllig, torr, fruktig och rättfram smak med god intensitet, lite kantig syra och riktigt fin längd. Druvtypiskt.

**13**  
=  
**99:-**

**2017 Leitz Eins Zwei Dry Riesling**  
**Josef Leitz, Rheingau, Tyskland**  
**5822, Johan Lidby Vinhandel**

Ung, fruktig doft med päron, äpple, blommor och citrus. Knappt medelfyllig, torr, fruktig och redan trevligt nyanserad smak med spänstig syra, tilltagen längd och rent, gott slut. Rättfram och druvtypiskt.

**13**  
=  
**119:-**

**2017 Georg Breuer Riesling Sauvage**  
**Rheingau, Tyskland**  
**5899, Vinunic**

Ung, utvecklad doft, ändå med visst djup och inslag av grönt äpple, blommor, lime och lite mineral. Knappt medelfyllig, torr, fruktig och väl samlad smak med spänstig syra, riktigt bra längd med ännu unga aromer och rent, fast slut med citrus och mineral. Kan behöva nåt halvår på sig för att komma riktigt till sin rätt.



# Wilhelm Riesling

**FYND!**

Dina Viner nr 298

*"Generöst  
och väldigt gott"*



GP 3 mars 2018

*"Perfekt balanserad  
Moselriesling"*

Borås Tidning 27 april 2018

*"Försvinnande gott"*  
-Linda Pérez, Svenska Dagbladet

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



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

**12,5**  
-  
**119:-**

**2017 Dreissigacker Riesling Organic Trocken Weingut Dreissigacker, Rheinhessen, Tyskland 2294, Bornicon & Salming**  
Purung, återhållen rieslingdoft med grönt äpple, päron och citrus. Ganska lätt, torr, frisk smak med livlig syra och fin längd. Ännu lite spretigt vin som kan behöva få ligga till sig lite. Ekologiskt.

**12,5**  
-  
**119:-**

**2017 Groh Organic Grauburgunder Estate Groh, Rheinhessen, Tyskland 5551, The Wine and Spirits Collective Sweden**  
Ung, fruktig doft med persika, aprikos, mandel och citrus. Medelfyllig, torr, ung, fruktig smak med god kropp, fin syra och bra längd med ännu unga aromer. Ekologiskt.

**13,5**  
+  
**119:-**

**2017 Von Winning Riesling Pfalz, Tyskland 79393, Intermondi**  
Ung, ännu rätt neutral doft med gult äpple, lite persika och mjuk citronton. Torr, ung, fruktig smak emd god kropp, viss densitet, bra balans med avvägd syra och riktigt bra längd med nyanserade aromer.

**13**  
=  
**99:-**

**2017 McManis Viognier McManis Family Vineyards, Kalifornien, USA 6290, Divine**  
Ung, ännu lite återhållen doft med persika, aprikos, mandel, fat och lite blomtoner. Drygt medelfyllig, rik och rund smak med god kropp, nyanserade aromer, mild, integrerad syra, riktigt bra längd och liten druvtypisk beska i avslutningen.

**12**  
-  
**99:-**

**2017 The Econic Chardonnay Bonterra Vineyards, Kalifornien, USA 6716, VCT Sweden**  
Ung, fruktig doft med persika, aprikos, gula plommon, ek och smör. Drygt medelfyllig, torr, fruktig och sammansatt smak med lätt strävhet, avrundad syra och alkoholvarm avslutning. Platt och ekologiskt.

**14**  
=  
**139:-**

**2017 Bonterra Chardonnay Bonterra Vineyards, Kalifornien, USA 16632, VCT Sweden**  
Ung doft med persika, aprikos, ananas, rostad ek, vanilj och andra kryddor och lite mineral. Drygt medelfyllig, torr, fint fruktig smak med pigg attack, nyanserad mitt med ren, bra syra, riktigt fin längd och ganska stadigt slut. Bra ursprungskaktär. Ekologiskt.

## Söta viner

**15**  
+  
**110:-/375ml**

**2016 Château du Levant Sauternes, Bordeaux, Frankrike 4153, Vinetum**  
Ännu ung doft med honung, gul persika, aprikos, saffran, fat och vanilj i djupa toner. Medelfyllig, söt, rik och len smak med tät textur, fin syra, utmärkt längd med komplexa aromer och fast slut.

**16**  
+  
**149:-/375 ml**

**2013 Ruffino Vinsanto Serelle Ruffino, Vin Santo del Chianti, Toscana, Italien 8119, Philipson Söderberg**  
Stor doft med fat, fikon och andra torkade frukter, pome-rans, vanilj och milda kryddtoner. Drygt medelfyllig, söt, rik smak med hög intensitet, komplexa aromer, bra syra och varmt slut. Perfekt till mandelskorpor.

## Röda viner

**13,5**  
=  
**129:-**

**2014 Tapiz Reserve Malbec Fincas Patagónicas, Uco Valley, Mendoza, Argentina 6591, Vinovativa**  
Öppen, fruktig och lite utvecklad doft med plommon, blå-bär, viol, ek och kryddor. Medelfyllig, fint fruktig smak med viss utveckling, nyanserade aromer med fin intensitet, god strävhet, ren, bra syra och fast slut med värme.

**16**  
=  
**300:-**

**2015 Pascual Toso Alta Malbec Maipú, Argentina 6523, Hjo Grosshandel**  
Bred och djup doft med blå plommon, blåbär, björnbär, kryddor, ek och choklad. Fyllig, rik, fruktig och fatig smak med generös kropp, runda, mogna tanniner, fint integrerad syra, utmärkt längd och gott slut med ombonad värme.

**12,5**  
=  
**89:-**

**2017 Pinot Noir Viña Laroche Laroche, Casablanca, Chile 2820, Spendrups**  
Rättfram, ung, fruktig och lite syltig doft med jordgubbar och trädgårdshallon bland tonerna. Medelfyllig, i början avrundad, fruktig smak med god kropp, liten strävhet, rätt bra syra och nästan eldig avslutning. Druvtypiskt.

**12**  
=  
**79:-**

**2017 Casillero del Diablo Merlot Concha y Toro, Rapel, Chile 4567, VCT Sweden**  
Ung, fruktig och syltig doft med plommon och mörka bär i tonerna. Medelfyllig, avrundad, fruktig smak med god kropp, inlindade syror och viss värme i avslutningen.

**12,5**  
+  
**79:-**

**2017 Casillero del Diablo Carmenère Concha y Toro, Rapel, Chile 6577, VCT Sweden**  
Öppen, ung, fruktig doft med inslag av mörka bär och örter. Medelfyllig, rik, fruktig och avrundad smak med lite slankare kropp, fina, rena och balanserade syror, schysst längd och rent slut med lätt örtton.

**12,5**  
+  
**79:-**

**Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon Valle Central, Chile 2962, VCT Sweden**  
Ung, fruktig doft med svarta vinbär och lite örter. Medelfyllig, stram, fruktig smak med strävhet, spänstig syra, god intensitet och rent slut med bär och blad av svarta vinbär.

**12**  
=  
**79:-**

**2017 Adobe Reserva Cabernet Sauvignon Viñedos Orgánicos Emiliana, Valle Central, Chile 6853, VCT Sweden**  
Öppen, ung, fruktig doft med svarta vinbär, mynta och andra örter plus lite ek. Medelfyllig, rik, fruktig smak med lite torr strävhet, inlindad syra, bra balans, god längd och viss värme i avslutningen. Ekologiskt. Etikett.

**13**  
=  
**99:-**

**2016 Château de Seguin Bordeaux Superieur, Frankrike 3958, Chris-Wine**  
Varm, fruktig doft med plommon, ceder, lite örter och fat. Medelfyllig smak med god kropp, infattade tanniner, fin, balanserad syra och ganska varm avslutning.

**13**  
=  
**119:-**

**2016 Louis Jadot Coteaux Bourguignons Bourgogne, Frankrike 79047, Vinunic**  
Öppen, fruktig doft med jordgubbar, skogshallon, röda vinbär och fat. Knappt medelfyllig, pigg, stram och fruktig smak med bäriga aromer, litet fatinslag, fin syra och rent slut.

**16**  
-  
**449:-**

**2016 Gevrey-Chambertin La Justice Domaine René Bouvier, Bourgogne, Frankrike 5395, We & Wine**  
Lite återhållen, ung, fruktig doft med hallon, jordgubbar, äkerbär, ek och mineral. Medelfyllig, fruktig smak med mjuk början, välbalanserad mitt med liten rondör, täta tanniner, fin syra, utmärkt längd med ännu unga aromer och rent slut med lite mineral däri.

**13**  
=  
**109:-**

**2016 Esprit Barville Côtes du Rhône Brotte, Frankrike 73651, Fields Wine Company**  
Lite utvecklad doft med plommon, örter och fat. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med god kropp, sammansatta aromer och småvarm, stadig avslutning.

# MASI

## & Tradition

### MASI VAIO ARMARON – TOPPÅRGÅNG

*Vaio Armaron, årgång 2007, var det första vinet från Veneto som placerade sig på "Wine Spectator's Top 10 wines of the world". Årgången sålde slut på nolltid. Nu släpps årgång 2012 – även den en toppårgång!*

MASIs Vaio Armaron 2012  
5-stjärnig årgång!



Nr 2419. Masi Vaio Armaron Amarone Classico 2012, 399 kr. Alkoholhalt 15,5%

vinunic.se

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

13,5 + 109:-		<b>2017 Belleruche Côtes-du-Rhône Chapoutier, Côtes-du-Rhône, Frankrike 75764, Lively Wines Sweden</b> Ung, fruktig doft med mörka bär, plommon, fat och lakrits. Drygt medelfyllig, rikt fruktig smak med god struktur med rena och mogna syror, riktigt bra längd med nyanserade aromer och kryddig avslutning med värme. Vin av huvudsakligen grenache och syrah.	13,5 + 109:-		<b>2006 Villa Cavallo Villa Cavallo, Toscana, Italien 75158, Iconic Wines</b> Utvecklad doft med mogna körsbär, plommon, ek, ceder och lite örter. Medelfyllig, god, utvecklad och sammansatt smak med klara syror, bra balans och riktigt fin längd. Vin av sangiovese och merlot.
14 + 115:-		<b>2016 Santa Duc Côtes du Rhône Les Vieilles Vignes Domaine Santa Duc, Côtes du Rhône, Frankrike 73018, Johan Lidby Vinhandel</b> Öppen, fruktig och utvecklad doft med plommon, körsbär, örter, lite fat och mineral. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och koncentrerad smak med täta och mogna tanniner, ren och integrerad syra, mycket bra längd och kryddig, alkoholvarm avslutning med trevlig mineralsälta. Karaktärsfullt. Ekologiskt.	13 = 99:-		<b>2015 Castelgufo Chianti Riserva Organic Chianti, Toscana, Italien 72389, The Wine Team Global</b> Trevligt utvecklad doft med körsbär, skogsbär ek och plommon. Medelfyllig, god, fruktig, utvecklad och sammansatt smak med lite torra tanniner, fin syra och riktigt bra längd. Ekologiskt.
13 + 86:-		<b>2016 Laougué Les Aulnes Domaine Laougué, Madiran, Sud Ouest, Frankrike 3134, Vin Champagne Produits de France</b> Fruktig och lite kryddig doft med inslag av plommon, mörka bär, fat och choklad. Drygt medelfyllig, rikt fruktig smak med god början, strävt strukturerat mittparti med sammansatta aromer och balanserad syra, bra längd och stadig avslutning med värme. Bra ursprungskaraktär.	13,5 = 129:-		<b>2016 Brolio Barone Ricasoli, Chianti Classico, Italien 2705, WineWorld</b> Öppen, fruktig doft med körsbär, röda och mörka bär, plommon och fat. Medelfyllig, fruktig och strukturerad smak med rätt stadiga tanniner, fin syra, god kropp, tilltagen längd med sammansatta aromer och rätt varm avslutning.
12 + 69:-		<b>2017 Il Conte Montepulciano d'Abruzzo Nordic Sea Winery, Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzerna, Italien 2322, Oenoforos</b> Återhållen, ung doft med körsbär, skogsbär, fat och lakrits bland inslagen. Medelfyllig, fruktig smak med rik inledning, uppstramande mitt med bra strävhet, dito syra och fin längd. Ekologiskt.	15 + 149:-		<b>2015 Poliziano Viti Nuove Vino Nobile di Montepulciano, Toscana, Italien 2144, Johan Lidby Vinhandel</b> Öppen och utvecklad doft med körsbär, hallon, blåbär, barrskog och ek. Medelfyllig, rikt fruktig och stramt strukturerad smak med mogna syror, bra balans och ordentlig längd med fint nyanserade aromer samt fast slut med värme.
13 = 95:-		<b>2017 Boira' Sangiovese Cantine Volpi, Markerna, Italien 32431, Iconic Wines</b> Ung, fruktig doft med röda körsbär, blåbär, hallon, lingon och fat. Medelfyllig, god, fruktig smak med uppstramande strävhet, fin syra och bra längd med ännu unga aromer. Ekologiskt.	15 + 169:-		<b>2016 Le Volte dell'Ornellaia Toscana, Italien 32472, Carovin</b> Öppen, fruktig doft med blåbär, plommon, svarta vinbär, körsbär, örter och ek i tonerna. Drygt medelfyllig, rikt fruktig smak med generös kropp, bra balans med mogna, integrerade garv- och fruktsyror, utmärkt längd och småvarmt slut. Tilltalande vin av merlot, sangiovese och cabernet sauvignon.
13 = 129:-		<b>2013 Corniolo Livio Pavese, Monferrato, Piemonte, Italien 71802, Chris-Wine</b> Utvecklad doft med blåbär, björnbär, svartvinbär, mörka körsbär och fat. Medelfyllig, utvecklad smak med avrundad början, fatsträvt mittparti, balanserad syra och varmt slut. Vin av barbera, cabernet sauvignon och merlot.	15 = 190:-		<b>2014 Amarone della Valpolicella Luigi Righetti, Venetien, Italien 2740, Janake Wine Group</b> Öppen, rätt utvecklad doft med torkad frukt, mogna körsbär, plommon, fat och mjölkchoklad. Drygt medelfyllig, fruktig och utvecklad smak med god strävhet, balanserad syra, sammansatta aromer och lite hård avslutning där alkoholen skiner igenom.
13 = 109:-		<b>2013 Barbera del Monferrato Livio Pavese, Piemonte, Italien 74960, Chris-Wine</b> Öppen och utvecklad doft med blåbär, björnbär, körsbär och rostad ek. Medelfyllig smak med viss strävhet, fin, ren syra, bra längd, god balans och fräscht slut med viss värme.	15,5 = 215:-		<b>2014 Villa Righetti Amarone Luigi Righetti, Amarone della Valpolicella Classico, Venetien, Italien 75184, Janake Wine Group</b> Fruktig och utvecklad doft med plommon, torkad frukt, mogna körsbär, fat och choklad. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och avrundad smak med god kropp, sammansatta aromer, bra balans med avrundad strävhet och fin syra samt utmärkt längd.
13,5 - 169:-		<b>2014 Barbaresco Livio Pavese Livio Pavese, Piemonte, Italien 5337, Chris-Wine</b> Återhållen, ganska utvecklad doft med inslag av nypon, röda bär, läder och fat. Medelfyllig, utvecklad och sammansatt smak med slank kropp, markerad, torr strävhet, lagom stram syra och skaplig längd. Svärbemästrad ny årgång.	16 = 275:-		<b>2015 Amarone Selezione Antonio Castagnedi Tenuta Sant' Antonio, Amarone della Valpolicella, Venetien, Italien 28002, Johan Lidby Vinhandel</b> Stor, utvecklad doft med plommon, mogna röda bär, körsbär, torkad frukt, fat och choklad. Fyllig, generöst fruktig smak med inlindade tanniner, fin, balanserad syra, utmärkt längd med komplexa aromer och fast slut med alkoholvärme. Karaktärsfullt.
15 = 239:-		<b>2015 Barbaresco Prunotto, Piemonte, Italien 22013, Ward Wines</b> Öppen, fruktig doft med nypon, röda bär, plommon, rosor och fat. Medelfyllig, fruktig smak med god start, sammansatt mitt med tydlig och bra strävhet, fin, ren syra, utmärkt längd och rent, fast slut. Bra karaktär.	15 + 155:-		<b>2017 GR-174 Casa Gran del Siurana, Priorat, Spanien 2770, Vinunic</b> Ung, fruktig doft med plommon, blåbär, slånbar, lite fat, mineral och örter. Rätt fyllig, rikt fruktig smak med behärskat stram strävhet, fin syra med spänst, utmärkt längd med ännu unga aromer och fast slut med värme.
14 + 99:-		<b>2014 Ribera 1 One Bodegas Aster, Ribera del Duero, Spanien 3027, Winepartners Nordic</b> Öppen, fruktig doft med blå plommon, mörka bär, mörka körsbär, rostad ek och choklad. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och stadig smak med bra tanninstruktur, fin, balanserad syra, riktigt god längd och alkoholvarm avslutning. Rejält vinbygge.			

**13**  
**+**  
**89:-**

**2015 Hacienda López de Haro Crianza**  
**Bodega Classica, Rioja, Spanien**  
**75696, Quaffable Wines Sweden**  
Fruktig doft med hallon, blåbär, plommon, ek och vanilj. Medelfyllig, fruktig smak med god början, lagom uppstramande mitt med sammansatta aromer, bra längd och fast slut.

**16**  
**=**  
**279:-**

**2015 Rust en Vrede Estate**  
**Ruste en Vrede Estate, Stellenbosch, Sydafrika**  
**12356, The WineAgency Sweden**  
Varm, fruktig, lite utvecklad doft med svarta vinbär, plommon, örter, rostad ek och vanilj. Drygt medelfyllig, rik, varm, fruktig smak med lite ektorr strävhet, bra syra, komplexa aromer med fin intensitet och fast, lite eldig avslutning. Blend av cabernet sauvignon, shiraz och merlot som gott kan få ligga till sig ett tiotal år.

**13**  
**=**  
**109:-**

**2017 Lynx Black Label Petite Sirah**  
**House of Big Wines, Kalifornien, USA**  
**72387, The Wine Team Global**  
Ung, fruktig, kryddig och syltig doft med inslag av björnbär, blåbär och plommon. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och avrundad smak med inlindad strävhet, fin syra och bra längd samt småvarm avslutning.

**14**  
**+**  
**125:-**

**2016 Robert Mondavi Private Selection Meritage**  
**Robert Mondavi, Central Coast, Kalifornien, USA**  
**6011, Bibendum**  
Öppen, fruktig och något utvecklad doft med plommon, svarta vinbär, örter och rostad ek. Medelfyllig, avrundad, fruktig smak med god, druvmogen strävhet, balanserad syra och riktigt bra längd med sammansatta aromer. Blend av fem bordeauxdruvor.

**15**  
**=**  
**189:-**

**2016 Brutocao Cabernet Sauvignon**  
**Brutocao Cellars & Vineyard, Mendocino County, Kalifornien, USA**  
**2223, Bornicon & Salming**  
Fruktig doft med svarta vinbär, mynta, blåbär, ek och vanilj. Drygt medelfyllig, fruktig cabernet smak med god strävhet med runda tanniner, ren och integrerad syra, utmärkt längd med sammansatta aromer och rent, gott slut. Bra druvkaraktär.

**13**  
**=**  
**99:-**

**2016 Cline Zinfandel**  
**Cline Cellars, Kalifornien, USA**  
**22283, Vinunic**  
Smått utvecklad doft med syltiga toner av röda bär, björnbär, plommon och fat. Drygt medelfyllig, rikt fruktig smak med rund kropp, inlindade syror, sammansatta aromer och småvarm, lite kryddig avslutning.

**15**  
**=**  
**199:-**

**2015 Girard Old Vine Zinfandel**  
**Girard, Napa Valley, Kalifornien, USA**  
**22337, Terrific Wines**  
Utvecklad doft med plommon, björnbär, slånbar, fat och lakrits. Fyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med stor kropp, infattade syror, ordentlig längd med komplexa aromer och varmt, lite hårt slut.

**15,5**  
**+**  
**209:-**

**2016 Seghesio Sonoma Zinfandel**  
**Seghesio Family Vineyards, Sonoma County, Kalifornien, USA**  
22562, Johan Lidby Vinhandel  
Öppen, fruktig doft med körsbär, björnbär, lingon, plommon och ek. Fyllig, fruktig och generös smak med bra början, komplex mitt med hög intensitet, bra struktur med mogna syror, rejäl längd och varm, kryddig avslutning.

### Sött rött vin

**15**  
**-**  
**159:-/375ml**

**2016 Domini Veneti Recioto della Valpolicella Classico**  
**Cantina Valpolicella Negrar, Valpolicella, Venetien, Italien**  
**2304, Carovin**  
Fruktig doft med körsbär, torkad frukt, russin, fat, vanilj, mandel och choklad. Medelfyllig, söt, fruktig och trevligt nyanserad smak med mild syra, riktigt fin längd och restsöt avslutning med körsbär och röda bär. Bra karaktär.

**MALMÖ**  
**VIN**  
**& deli**

**DOFTA  
SMAKA  
NJUT!**

Missa inte vårt spännande provningsprogram - smaka nya viner, träffa importörer och producenter och mingla bland likasinnade.

Du kan också smaka på och köpa hem läckra delikatesser.

Vi ses!

Köp biljett idag!  
malmovindeli.se

**MALMÖMÄSSAN**  
**12-13 OKTOBER**  
Välkommen!  
TasteEvents

## Mogen champagne och energirik chablis

Visst blir man lite extra glad att det fortfarande släpps champagne från den fantastiska årgången 2002 på Systembolaget. Den lilla firman Guy Michel släpper sin *2002 Guy Michel Millésime Brut* nu. De har sina bopålar i Pierry strax söder om Epernay och är inte en av Richard Juhlin's favoriter, men vi tycker att de har lyckats riktigt bra med denna årgång. Guy Michel har 22 hektar egna odlingar och tillverkar bara cirka 30 000 flaskor per år. Doften är väldigt fin-

stämd och utvecklad med många läckra attribut och en harmonisk och tillgänglig smak. Passa på och njut nu! Vår andra 17-poängare går till *2014 Chablis Grand Cru Valmur* från J Moreau & Fils som har en härlig energi i den fina citrusdoften med inslag av vita blommor och fina ylletoner och fyllig smak med smörighet och utmärkt längd. Gott helt enkelt!

Rickard Albin

### Mousserande viner

**12**  
-  
**114:-**

**2015 Cremant de Bourgogne Francois Martenot Brut Francois Martenot, Crémant de Bourgogne, Frankrike**  
**70451, Apricot, 12 %**  
Lätt doft av gröna äpplen, parfymrad tvåll och kanderad citron. Ung, enkel, kantig smak med något stjälgig fruktsyra, storbubblig mousse och både restsötma och lite bitterhet i eftersmaken. 100 % chardonnay.

**12,5**  
=  
**119:-**

**Tissot-Maire Extra Brut Tissot-Maire, Crémant du Jura, Frankrike**  
**78725, Giertz Vinimport, 12 %**  
Väldigt ljus gul färg. Dov, försiktig doft av marmeladkonfekt, lingon och ett uns stearin. Ung, torr smak med något orbestad fruktsyra, lättare kropp och aningen grov mousse. 65 % pinot noir, 23 % chardonnay, 10 % troussaeu, 2 % poulsard.

**12**  
-  
**139:-**

**Bestheim Ice Rosé Bestheim, Crémant d'Alsace, Alsace, Frankrike**  
**71297, Giertz Vinimport, 12 %**  
Fruktig doft av smågodis, hallon och jordgubbar. Tydlig restsötma (halvtorr), korrekt mousse, runda och mjuka smaker med knäckig ton. 100 % pinot noir.

**17**  
+  
**399:-**



**2002 Guy Michel Millésime Brut Guy Michel, Champagne, Frankrike**  
**72659, VinTilMat i Väst, 12 %**  
Finstämd, utvecklad doft med ungdomlig citruston, brioche, grillade äpplen, kaffe, smör, cognac, hav och ett stänk toffée. Harmonisk, balanserad, elegant, gräddig smak med pigg, ren fruktsyra, lagom mousse och lång eftersmak. 40 % pinot meunier, 30 % pinot noir, 30 % chardonnay.

**16,5**  
=  
**399:-**

**Pommery Apanage Blanc de Blancs Pommery, Champagne, Frankrike**  
**75319, Domaine Wines Sweden, 12,5 %**  
Generös, druvtypisk doft av citrus, vit persika, rök, brioche, vått ylle, bröd, chokladpraliner och fänkålsfrön. Ren, balanserad, tillgänglig smak med frisk fruktsyra, behaglig mousse och en trevlig citruston i eftersmaken.

**12**  
=  
**89:-**

**Halo Ast Spumante Dolce Vino Veritas, Asti, Piemonte, Italien**  
**70718, Iconic Wines, 7,5 %**  
Blommig, parfymrad doft med toner av päron och knäck. Tydligt söt smak med blommiga toner, krämig textur och en balanserad fruktsyra. 100 % moscato.

**11**  
-  
**99:-**

**Serenello Prosecco Extra Dry Vinicola Serena, Prosecco, Veneto, Italien**  
**75318, Brewery International Sweden, 11 %**  
Diskret doft av citrus och gula äpplen. Lätt smak med aningen frukt och syra.

**13,5**  
+  
**109:-**

**2016 Cava Stars Brut Organic Castillo de Perelada, Penedés, Spanien**  
**72601, Vinunic, 11,5 %**  
Ungdomlig doft av gummi, citrus och päron. Helt torr smak med frisk fruktsyra, rik mousse och fruktig eftersmak med liten beska. Xarel-lo, parellada, chardonnay och macabeo.

**13**  
=  
**134:-**

**2015 Avinyó Reserva Brut Avinyó, Cava, Spanien**  
**77988, Robert Rask Vinhandel, 11,5 %**  
Generös doft av vita blommor, ananas och brioche. Medelfyllig smak med fin syra, fin fruktsötma och ett uns jordighet i den balanserade eftersmaken. 60 % xarel-lo, 25 % macabeo och 15 % parellada

**14**  
-  
**199:-**

**2010 Avinyó Gran Reserva La Ticota Cava Avinyó, Cava, Spanien**  
**77385, Robert Rask Vinhandel, 11,5 %**  
Rund, fruktig, lätt utvecklad doft med inslag av citronkarameller och ett stänk av torkade apelsinskal. Ganska tung, frukt driven smak med lätt restsötma, måttfull mousse och ett uns bitterhet i avslutet. 85 % xarel-lo, 15 % macabeo.

### Vita viner

**12**  
=  
**89:-/1000ml**

**2017 Bohemia Blanche Sauvignon Blanc Vino Veritas, Frankrike**  
**75571, Iconic Wines, 12 %**  
Frisk, aromatisk doft av citron, gröna krusbär, fläder och buxbom. Lätt, fruktig och slank smak med hög fruktsyra och friskt avslut.

**13**  
=  
**99:-**

**2017 Colombelle Plaimont Producteurs, Côtes de Gascogne IGP, Frankrike**  
**70096, Wicked Wine, 10,5 %**  
Frisk, lite skarp doft av syrliga citroner, banan och aprikos. Frisk, torr, ren och läskande smak med lätt kropp och hög fruktsyra. 80 % colombard och 20 % ugni blanc.

**13**  
=  
**99:-**

**2017 Moreau Chardonnay J.Moreau, Frankrike**  
**75700, Giertz Vinimport, 12,5 %**  
Ungdomlig doft av päron, liche och grön melon. Fruktig smak med viss fetma och balanserad fruktsyra som hänger kvar i eftersmaken.



**Aikohol kan  
skada din hälsa**

*The Queen  
is back!*

*A true legend  
since 1561*

*Detta är  
Sveriges nya  
storsäljare.*  
- WhiskyABC



**229:-**  
SBNr:537-01



[www.highlandqueen.se](http://www.highlandqueen.se)

13 = 109:-	<b>2017 Gérard Bertrand Picpoul de Pinet</b> <b>Gérard Bertrand, Coteaux du Languedoc, Languedoc-Roussillon, Frankrike</b> <b>79175, Ward Wines, 12,5 %</b> Aromatisk, ung, fruktig doft med inslag av gråpäron och halm. Fräsch, ren smak med integrerad fruktsyra i en lätt kropp och trevlig limeton i eftersmaken. 100 % picpoul.	13,5 - 195:-	<b>2014 AT Riesling</b> <b>Aquila del Torre, Colli Orientali del Friuli, Friuli-Venezia-Giulia, Italien</b> <b>71096, En halvpall, 12,5 %</b> Utvecklad, druvtypisk och fin doft av gula äpplen, kanderad citron och akacia. Knappt medelfyllig smak med måttlig frukt, grapefruktskal och en intensiv syra som gör vinet obalanserat. 100 % riesling.
12,5 - 125:-	<b>2017 La Villette Chardonnay</b> <b>Maison de La Villette, Frankrike</b> <b>71552, Wicked Wine, 13,5 %</b> Brödlig doft med inslag av citron, krusbär, ek och kruttrök. Fruktig, ganska frisk och enkel smak med medelfyllig kropp, toner av ekvanilj och ananas samt ett uns restsötma.	13 - 294:-	<b>2016 La Maliosa Bianco</b> <b>Fattoria la Maliosa, Toscana, Italien</b> <b>70006, En halvpall, 12,5 %</b> Fyllig orange färg. Speciell, lite jästig doft av hostmedicin, björksav, mandel, vanilj, marmeladkonfekt och inslag av spad från fruktkonserver. Lätt, speciell smak med snipiga fruktsyror och torra tanniner, medelstor kropp och hart-skänsla i eftersmaken. Procanico, ansonica. Naturvin.
12,5 - 130:-	<b>2016 W2 Riesling Pinot Gris</b> <b>Wolfberger, Alsace, Frankrike</b> <b>78078, Wicked Wine, 12,5 %</b> Doft av apelsin, aprikos, krita och vita blommor. Medelfyllig smak med rejäl frukt, en aning strävhet samt markerade, gröna syror i eftersmaken. 60 % riesling, 40 % pinot gris.	12 = 89:-	<b>2016 Agrici Wine Chardonnay</b> <b>Milestii Mici, Codru, Moldavien</b> <b>70158, Samplex, 13 %</b> Ung, lätt, aningen rökig doft av citronkarameller. Okomplicerad, ung, smak med frisk fruktsyra, gles frukt i en lätt kropp och kort avslut.
14 = 149:- 	<b>2017 Saint Veran Les Condemines</b> <b>Domaine Trouillet, Mâconnais, Bourgogne, Frankrike</b> <b>78848, Terrific Wines, 13,5 %</b> Rökig doft av mogen citrus, ylle och lättrostat kaffe. Balanserad smak med trevlig frukt, frisk fruktsyra i en lagom fyllig kropp och ganska lång eftersmak med ett uns alkoholvärme.	11 - 89:-	<b>2016 Agrici Wine Moscato</b> <b>Milestii Mici, Codru, Moldavien</b> <b>72982, Samplex, 12 %</b> Lätt, kryddig, blommig doft av rosor, päron och doftvålar. Mild, lätt smak med gles frukt, pigg fruktsyra och kort eftersmak.
13 - 159:-	<b>2016 Mouton Cadet Réserve Graves Blanc</b> <b>Baron Philippe de Rothschild, Graves, Bordeaux, Frankrike</b> <b>70106, Ward Wines, 12,5 %</b> Stum doft av aprikoser, persikor och mogen citrus. Rund, frukt driven, något tung smak med måttlig fruktsyra och fyllig kropp. 51 % sémillon, 43 % sauvignon blanc, 6 % muscadelle.	13 = 139:-	<b>2017 Rongopai Sauvignon Blanc</b> <b>Babich Wines Limited, Marlborough, Nya Zeeland</b> <b>74144, Granqvist Beverage House, 12,5 %</b> Dov doft av krusbär, svarta vinbärsblad och grön sparris. Tillgänglig, fruktig smak med förvånansvärt integrerad fruktsyra i en kropp med viss rondör och ett stänk fruktsötma. 100 % sauvignon blanc.
14 = 159:- 	<b>2016 Wolfberger Riesling Vieilles Vignes</b> <b>Wolfberger, Alsace, Frankrike</b> <b>75368, Wicked Wine, 12,5 %</b> Kryddig citrondoft med inslag av blommor och talkad cykelslang. Smakrikt anslag med stringent fruktsyra, god kropp, fin struktur och bra längd.	13 = 109:-	<b>2016 Zik Zak Douro White</b> <b>Lavradores de Feitoria, Douro, Portugal</b> <b>76938, Wicked Wine, 12,5 %</b> Utvecklad doft av gula plommon, persika och rök. Medelfyllig smak generös frukt, viss strävhet och balanserande syror i eftersmaken. Gouveio, malvasia fina och siria.
14 - 189:-	<b>2017 Chablis J Moreau &amp; Fils</b> <b>J Moreau &amp; Fils, Chablis, Bourgogne, Frankrike</b> <b>76023, Giertz Vinimport, 12,5 %</b> Något försiktig, lite rökig doft av gröna äpplen, citron och ett uns ylle. Ung, lite kantig smak med stjälgig fruktsyra, lätt kropp och "grön" eftersmak.	13 - 149:-	<b>2016 Três Bagos White</b> <b>Lavradores de Feitoria, Douro, Portugal</b> <b>73698, Wicked Wine, 13 %</b> Doft av gula äpplen, citrus och ananas. Ganska lätt smak med grapefrukt karaktär, en aning strävhet och hög syra i eftersmaken. 50 % vinhosho, 40 % gouveio, 10 % rabigato.
15 - 285:-	<b>2015 Pouilly Fuissé Aux Chailloux</b> <b>Domaine Trouillet, Mâconnais, Bourgogne, Frankrike</b> <b>75705, Terrific Wines, 13,5 %</b> Aromatisk doft av mogen citron, tropisk frukt, godisbutik, vått ylle, ek, smör, vanilj och ett stänk kokos. Krämig, balanserad smak med trevlig frukt, integrerad fruktsyra och rostade fat i eftersmaken.	12,5 - 125:-	<b>2017 Vivanco Blanco Rioja</b> <b>Vivanco, Rioja, Spanien</b> <b>72208, Robert Rask Vinhandel, 13 %</b> Rökig, örtig doft av kokt kronärtskocka och ett stänk grön sparris. Ung, rustik smak med kantig fruktsyra och medelfyllig kropp. 50 % viura, 35 % tempranillo blanco, 15 % maturan blanca.
17 = 499:- 	<b>2014 Chablis Grand Cru Valmur</b> <b>J. Moreau &amp; Fils, Chablis, Bourgogne, Frankrike</b> <b>79894, Giertz Vinimport, 13 %</b> Fyllig, aromatisk, energirik doft av citron, vita blommor, kalk, gula äpplen och massor av vått ylle. Fyllig smak med hög, ren fruktsyra, lätt smörig kropp med generös frukt och lång eftersmak.	14 = 930:-/ 6x750ml	<b>2016 Godelia Godello Doña Blanca</b> <b>Bodegas Godelia, Bierzo, Spanien</b> <b>75921, Robert Rask Vinhandel, 13,5 %</b> Syrlig doft av citron, kruttrök och grapeskal. Medelfyllig, lätt kryddig och helt torr smak i ren och balanserad stil, har viss komplexitet och läskande avslut med ett uns bitterhet. 80 % godello, 20 % doña blanca.

# MANDRAROSSA BARILOTTO

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

**1,5 LITER**  
**100%**  
**SAUVIGNON**  
**BLANC**



**1,5 LITER**  
**100%**  
**PETIT**  
**VERDOT**

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


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

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

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

**Hälften av alla som drunknar  
har alkohol i blodet.**

14  
-  
185:-  
**2017 Godello**  
**Dominio de Tares, Bierzo, Spanien**  
**72451, Terrific Wines, 14 %**  
Harmonisk, lite nötig doft av gul frukt, honung och mandel med inslag av terpenier och nysågat trä. Fyllig, rustik smak med hög, något stjälgig fruktsyra, ganska fyllig kropp och lång, varm eftersmak. 100 % godello.

14  
=  
171:-  
  
**2017 Neil Ellis Sauvignon Blanc**  
**Neil Ellis, Darling, Groenekloof, Western Cape, Sydafrika**  
**87482, Scanwine of Sweden, 13 %**  
Ganska stram, druvtypisk doft av fläder, nässlor, vinbärsblad och grön paprika. Ung, ren, torr smak med friskt klingande fruktsyra, ganska lätt kropp och bra längd.

14  
=  
139:-  
**2016 Rings Riesling Kalkmergel**  
**Weingut Rings, Tyskland**  
**79957, Terrific Wines, 11,5 %**  
Doft av grapefrukt, citron och aprikos. Lätt pärlande, frisk, fruktig smak med ett drag av beska, läskande fruktsyra, lätt kropp och rent, snyggt avslut.

15,5  
=  
260:-  
**2015 Kerpen Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese**  
**Weingut Heribert Kerpen, Mosel, Tyskland**  
**73654, VinTillMat i Väst, 7 %**  
Yppig, utvecklad, druvtypisk doft av cykelaffär, petroleum, arrak, honung, lakrits, citronzest och gul, mogen frukt. Söt smak av konserverade persikor, lätt simmig kropp med något gles mittpalett, påtaglig sötma och balanserad fruktsyra.

15  
=  
260:-  
**2016 Oliver Zeter Sauvignon Blanc Fumé**  
**Oliver Zeter, Pfalz, Tyskland**  
**72749, VinTillMat i Väst, 13 %**  
Aromatisk, generös, rökig doft av svarta vinbärsblad, päron, smör, arrak och svaavel. Fyllig smak med bra frukt, hög fruktsyra, simmig kropp och rostad ek i eftersmaken. 100 % sauvignon blanc.

14,5  
=  
199:-  
**2015 Ponzi Pinot Gris**  
**Ponzi Vineyards, Willamette Valley, Oregon, USA**  
**74876, Terrific Wines, 13 %**  
Rökig, fruktig doft av halm och ylle. Rund, balanserad smak med pigg fruktsyra, ett uns spritsighet, generös frukt, simmig kropp, bra längd och tacksamt låg restsötma.

14  
-  
219:-  
**2015 Ponzi Vineyards Riesling**  
**Ponzi Vineyards, Willamette Valley, Oregon, USA**  
**72886, Terrific Wines, 13 %**  
Ganska tung doft av mogen citron, gummi, honung, sötmandel, wettexduk och ett stänk arrak. Drygt medelfyllig smak av mogen, gul frukt och hög, friliggande fruktsyra som sitter kvar länge.

15  
-  
355:-  
**2014 Ponzi Chardonnay Reserve**  
**Ponzi Vineyards, Willamette Valley, Oregon, USA**  
**77862, Terrific Wines, 14 %**  
Dov doft av mogen, gul frukt, citron, rostad ek, kronärtskocka, lime och tropiska frukter. Fyllig smak med hög fruktsyra, fyllig, smörig kropp och lång eftersmak med tydlig ek. MS: 14p Bitter ek!

13,5  
-  
169:-  
**2017 Topf Wechselberg Riesling**  
**Johann Topf, Kamptal, Niederösterreich, Österrike**  
**78024, Giertz Vinimport, 13 %**  
Blommig doft av ljust, apelsin, melon och färska örtekryddor. Knappt medelfyllig smak med måttlig frukt, hög syra, viss strävhet och viss beska som av grapefruktzest i den helt torra eftersmaken.

## Roséviner

14  
+  
115:-  
**2017 Rosé d'Enfer**  
**Plaimont Producteurs, Saint-Mont, Frankrike sydväst, Frankrike**  
**71378, Wicked Wine, 12 %**  
Fruktig, frisk doft av hallon, smultron och röda vinbär. Fruktig, torr smak med ett uns tanninstruktur och både kryddighet och läskande syra i eftersmaken. 50 % tannat, 40 % pinenc och 10 % cabernet sauvignon.

14,5  
=  
195:-  
**2017 Château les Valentines Rosé**  
**Château Les Valentines, Côtes de Provence, Frankrike**  
**71474, Granqvist Beverage House, 13 %**  
Ljus laxrosa färg. Öppen, aromatisk doft av örter och röda bär. Stringent, torr smak med pigg fruktsyra, lätt kropp och visst tanninbett i eftersmaken. 30 % cinsault, 30 % grenache, 20 % mourvèdre och 20 % syrah.

11  
-  
89:-  
**2016 Agrici Wine Cabernet-Sauvignon Rosé**  
**Milestii Mici, Codru, Moldavien**  
**75740, Samplex, 11,5 %**  
Dov, något jordig, mulden doft av hallonkarameller. Smak med anslag av vingummi, tydlig restsötma, lätt kropp, någon simmighet och integrerad fruktsyra. 40 % feteasca neagra, 30 % cabernet sauvignon och 30 % merlot.

13  
-  
160:-  
**2017 Aguilares Rosado**  
**Los Aguilares, Malaga, Spanien**  
**75262, Samplex, 14,5 %**  
Doft av hallonkarameller, tutti frutti, lite viol och fruktibål. Smak med bra balanserade fruktsyror. 34 % tempranillo, 33 % petit verdot och 33 % merlot.

15  
-  
349:-  
**2016 Marques de Riscal Rosado**  
**Marqués de Riscal, Castilla y León, Spanien**  
**73378, Nigab, 13 %**  
Ljus laxrosa färg. Elegant, finstämd doft av hallon, rosor, äpplemos och päron. Stringent, viskös smak med frisk fruktsyra och lite hartsig bitterhet i eftersmaken. 75 % garnacha, 25 % tempranillo.

12,5  
-  
135:-  
**2017 Pittnauer Rosé**  
**Weingut Gerhard Pittnauer, Burgenland, Österrike**  
**76829, Wicked Wine, 12 %**  
Öppen, ungdomligt frisk doft av röda bär och grapefrukt. Ganska lätt smak med mycket hög syra och bärig frukt i den strama eftersmaken. 50 % zweigelt, 40 % blaufränkisch, 10 % saint laurent.

## Röda viner

12  
-  
99:-  
**2015 Pérez Cruz Reserva Cabernet Sauvignon**  
**Pérez Cruz, Maipo, Chile**  
**6000, Terrific Wines, 13,5 %**  
Doft av vinbär, basilika och kaffe. Medelfyllig smak med tillräcklig frukt, pigg syra och lite stjälgiga tanniner i den strama eftersmaken. 100 % cabernet sauvignon.

12,5  
=  
112:-  
**2016 Moonseng**  
**Plaimont Producteurs, Côtes de Gascogne IGP, Frankrike sydväst, Frankrike**  
**72261, Wicked Wine, 13 %**  
Bärsöt doft av körsbär, vanilj och slånbar. Bärgt, läskande vin med slank stram kropp, liten smak av körsbärskärnor och kort eftersmak. 70 % merlot och 30 % manseng noir.

14  
+  
125:-  
**2014 La Villette Grenache Syrah Mourvedre Grenache Syrah Mourvedre**  
**Maison de La Villette, Frankrike**  
**72519, Wicked Wine, 13,5 %**  
Lätt rustik doft av bigaråer, undervegetation och choklad. Saftig, solmogen, fräsch smak med svart och röd frukt samt lite vanilj, medelfyllig kropp och balanserat avslut. 60 % grenache, 20 % syrah, 20 % mourvèdre.

15  
=  
179:-  
**2009 Château Tayet Bordeaux Supérieur**  
**Château Tayet, Bordeaux Supérieur, Bordeaux, Frankrike**  
**75312, Robert Rask Vinhandel, 13 %**  
Dov doft av mogna björnbär, mörka plommon, ett uns ceder, grön paprika, smörkola, mörk choklad och rostad ek. Fyllig, rund och tillgänglig smak med tydliga, runda tanniner, vital fruktsyra och fyllig kropp. 60 % merlot, 30 % cabernet sauvignon, 10 % petit verdot.

# EPERNAY - ÅRETS VINORT 2018

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



CHAMPAGNEHuset COLLECTION EPERNAY 2018 SA

ART.NR: 72452 PRIS: 2094 KR



CHAMPAGNEHuset COLLECTION EPERNAY 2018 SPECIAL CLUB

ART.NR: 77323 PRIS: 2898 KR

[www.champagnehuset.se](http://www.champagnehuset.se)

  
ChampagneHuset

SMÅ ODLARE  
STORA CHAMPAGNER

  
ETABLERAT  
2002

**Hälften av alla som drunknar  
har alkohol i blodet.**

15 = 179:- 	<b>2016 Moulin-à-Vent Domaine de Rochegré`s Albert Bichot, Beaujolais, Bourgogne, Frankrike 79022, Nigab, 12,5 %</b> Dov, örtig doft av mörk frukt, italiensk fruktkaka, nyploppad sötmandel, mörka körsbär och färska mullbär. Generös smak med bra frukt, frisk fruktsyra, lagom rund kropp och bra längd.	14 + 119:-	<b>2009 Masseria Masseria, Apulien, Italien 72669, Iconic Wines, 13,5 %</b> Mogen doft med inslag av torkade löv, mogna jordgubbar och hallon. Utvecklad, fyllig smak med viss komplexitet, bra balans och avrundade men tydliga tanniner i ett harmoniskt avslut. Negroamaro, primitivo. Prissänkt till 99:- från 1 september
15 = 199:- GLAS	<b>2015 Gigondas Pierre Aiguille Paul Jaboulet Aîné, Gigondas, Rhône, Frankrike 70044, Nigab, 14,5 %</b> Komplex, aromatisk, örtig doft av mörka bär, mörk choklad, svarta oliver och mjuk pepparkaka. Fyllig, rund smak med fin frukt, runda tanniner och pigg fruktsyra i en drygt medelfyllig kropp med bra längd. 80 % grenache, 10 % syrah, 10 % mourvèdre.	13,5 = 157:-	<b>2013 Mangiacane Chianti Classico Villa Mangiacane, Chianti Classico, Toscana, Italien 71006, Samplex, 14 %</b> Något rustik doft av skogsbär, te, pinje, mandel och körsbär. Smak med mörk, lite bränd frukt, strama men återhållna tanniner och värme i avslutet. 85 % sangiovese, 10 % canaiolo, 5 % colorino.
14 - 268:-	<b>2014 Bourgogne Côte Chalonnaise Domaine D'Heilly &amp; Huberdeau, Côte Chalonnaise, Bourgogne, Frankrike 71721, ExpertWine Naturvin, 12,5 %</b> Speciell, pinotkryddig, knäckig, bärig doft av körsbär, jordgubbar och ett stänk honung. Fruktig, lite bränd smak med hög fruktsyra, lätt kärniga tanniner och knappt medelfyllig kropp. Ekologiskt. Naturvin.	14 = 169:-	<b>2016 Mandrarossa Cavaderpe Cantine Settesoli, Terre Siciliane, Sicilien, Italien 73761, Nigab, 14 %</b> Aromatisk, komplex doft av örter, mörka bär och choklad. Fruktig smak med trevlig kryddighet, balanserade tanniner, pigg fruktsyra och lagom stor kropp samt alkoholvärme i eftersmaken. 60 % alicante bouchet, 40 % merlot.
15,5 = 279:-	<b>2015 Jean-Claude Boisset Santenay J.C.Boisset, Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrike 72539, Giertz Vinimport, 13 %</b> Fruktig doft av solvarma körsbär, jordgubbar, mandelmassa, vanilj, kaffe och finstämd, lagom rostad ek. Ganska generös, frukt driven smak av mogna moreller, kaffe och lätt rostad ek, vital fruktsyra och runda tanniner.	14,5 = 199:-	<b>2014 i Castei Amarone Castellani Michele &amp; Figli, Amarone della Valpolicella Classico, Veneto, Italien 74565, Chris-Wine Sweden, 15 %</b> Återhållen doft av dadlar, vita russin, mörka plommon och fat. Kraftfull smak av torkad frukt, höga och bra syror, måttliga tanniner och en viss längd i den friska men inte komplexa eftersmaken. 75 % corvina/corvinone, 20 % rondinella, 5 % molinara.
16 - 399:- 	<b>2016 Côte-Rôtie La Sybarine Domaine Garon Domaine Garon, Côte-Rôtie, Rhône, Frankrike 76657, Robert Rask Vinhandel, 12,5 %</b> Kryddig, aromatisk doft av vitpeppar, järn, viol, nypon, blod och svarta oliver. Fyllig attack med mörk frukt, strama tanniner och hög fruktsyra, medelfyllig kropp och ganska lång eftersmak.	14,5 = 213:-	<b>2013 Mangiacane Chianti Classico Riserva Villa Mangiacane, Chianti Classico, Toscana, Italien 71066, Samplex, 14,5 %</b> Doft av körsbär, mandel, choklad, läder, lavendel och vinbärsgeleé. Vin med stram attack, och varmt, lite bittert och torrt slut. 95 % sangiovese, 5 % canaiolo.
15,5 - 425:-	<b>2009 Château Haut-Bacalan Michel Gonet &amp; Fils, Pessac-Léognan, Graves, Bordeaux, Frankrike 72573, Robert Rask Vinhandel, 14 %</b> Fyllig, något kokt doft av björnbär, mörka plommon, smörkola, svarta vinbär, kaffe, läder, kokos och rostad fat. Fyllig, fruktig smak med ganska torra tanniner, pigg fruktsyra, drygt medelfyllig kropp och lång, alkoholvarm eftersmak. 80 % merlot, 15 % cabernet aauvignon och 5 % petit verdot.	14,5 - 248:-	<b>2013 Mangiacane Gran Selezione, Chianti Classico Villa Mangiacane, Chianti Classico, Toscana, Italien 70150, Samplex, 15 %</b> Drygt medelfyllig, ung doft av plommon i madeira, svarta vinbär, mjuk pepparkaka och eldig alkohol. Rund, fyllig smak med polerade men tydliga tanniner, vital fruktsyra och bra längd. 90 % sangiovese, 10 % merlot.
12 = 79:-	<b>2015 Maggio Vino Veritas, Piemonte, Italien 76790, Iconic Wines, 13,5 %</b> Blyg doft av slånbar, läder och torkade örterkryddor. Ganska fyllig smak med sötaktig frukt, tillräcklig syra och viss strävhet i eftersmaken. Barbera , dolcetto, freisa, bonarda, albarossa, merlot , syrah och cabernet sauvignon.	15 - 389:-	<b>2011 Bolla Le Origini Amarone Classico Riserva Bolla, Amarone della Valpolicella Classico, Veneto, Italien 73426, Domaine Wines Sweden, 16,5 %</b> Tung doft av torkade fikon, russin, dadlar och brasved med inslag av kokos, melass, asfalt och nyponsoppa. Fyllig smak av torkad frukt, tydliga men avrundade tanniner, vital fruktsyra, fyllig kropp och påtaglig starkvinston eftersmaken. Corvina, corvinone och rondinella.
12 - 99:-	<b>2015 Villa Valentina Il Classico Villa Valentina, Terre Siciliane, Sicilien, Italien 72945, Iconic Wines, 14 %</b> Syltig doft av svart frukt, oliver, hallon och bigaråer. Saftig, söt medelfyllig smak med balanserade tanniner och syror samt med ett litet örtigt inslag. 100 % nero d'avola.	16,5 699:-	<b>2013 Barolo La Delizia Giulia Negri, Barolo, Piemonte, Italien 71836, Terrific Wines, 14,5 %</b> Aromatisk doft av lövhög, torkade rosor, chokladdragerad mandelmassa, undervegetation, asfalt, terpentiner, salmiak och viol. Fyllig smak med frisk fruktsyra, torra, lätt avrundade tanniner och medelfyllig kropp. 100 % nebbiolo.
13 = 109:-	<b>2017 Casa Pizzolato Rosso La Cantina Pizzolato, Veneto, Italien 70686, Giertz Vinimport, 12,5 %</b> Godisaktig doft av körsbär, klarbär, blommor och mandel. Bärsöt och saftig smak med slank kropp, bärigt anslag och ett stramare avslut med både tanniner och fruktsyror. 40 % merlot, 40 % cabernet sauvignon, 20 % raboso.	12 = 89:-	<b>2016 Agrici Wine Red Blend Milestii Mici, Codru, Moldavien 73450, Samplex, 13 %</b> Doft av skogsbär, svarta vinbär, mandel, tjära, choklad och körsbär. Smak av vinbär och avslut med strama men polerade tanniner. 40 % feteasca neagra, 30 % cabernet sauvignon och 30 % merlot.
		13 = 119:-	<b>2016 The Crossings Awatere Valley Pinot Noir The Crossings, Marlborough, Nya Zeeland 71083, Giertz Vinimport, 14 %</b> Frisk, kryddig, öppen doft av pomerans, smultron och tändsticksplån. Medelfyllig, bärig smak med tillräcklig syra, viss strävhet och skogsbär i eftersmaken.

# Vin, kök & bar!



Vinställ Modul,  
byggbart 60x90 cm



Vinkällarinredning  
i trä



Näsa för Whisky, Vin  
eller kaffe



Vinprovningsglas  
med väska



Vinskåp för  
alla miljöer



Lehmann Glas  
för champagne

Bygg ett vinrum  
ellervinskåp!



Många modeller av  
vinklimatanläggningar

**PROWINE  
NORDIC**

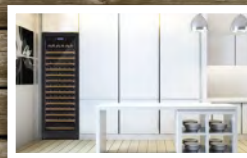
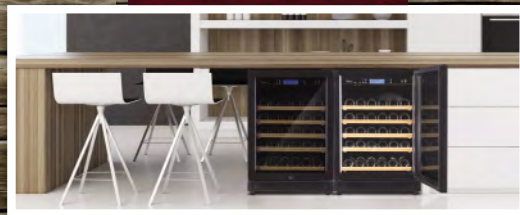
Sedan 1996  
Butik: [www.prowine.se](http://www.prowine.se)

**Wineandbarrels.se**

*Allt det läckra till ditt vin*



**Ditt vin  
förtjänar  
den bästa  
utrustningen**



[www.wineandbarrels.se](http://www.wineandbarrels.se) | Tel: 040 - 645 62 66

ARVID NORDQUIST HAB



## EN VERKLIG BAKÅTSTRÄVARE

Trots att Bollinger tillhör de minsta champagnehusen är champagnen en av de största. Kanske för att man i snart 200 år hållit fast vid sin speciella stil.

Den bygger på en synnerligen noggrann kontroll och ett hantverk som inte alltid låter sig överföras till moderna metoder.

ART NR 7418 | 12% | 750 ML 479 KR | 375 ML, 269 KR | 1 500 ML, 999 KR

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829

**Alkohol är beroendeframkallande.**

14 = 179:-	<b>2017 Rongopai Pinot Noir</b> <b>Babich Wines Limited, Marlborough, Nya Zeeland</b> <b>73694, Granqvist Beverage House, 12,5 %</b> Aromatisk, nästan parfymerad doft av smörkola, diacetyl, ljusa körsbär, omogna jordgubbar, kanel och rostat kaffe. Ung smak med hög fruktsyra och lätt men simmig kropp.
13,5 + 125:-	<b>2015 Dão Rótulo</b> <b>Niepoort Vinhos, Beira, Dão, Portugal</b> <b>73529, Wicked Wine, 12,5 %</b> Ganska utvecklad doft av plommon, vanilj, mandelmassa och oliver. Medelfyllig smak med bestämda tanniner, frisk och fin syra, rejäl frukt samt stramt och matvänligt avslut.
13 - 139:-	<b>2014 Zik Zak Douro Red</b> <b>Lavradores de Feitora, Douro, Portugal</b> <b>78486, Wicked Wine, 14 %</b> Bläckig doft av svart frukt, bigarråer, svarta oliver och ek. Medelfyllig, bärig smak med mineralsälta samt skarp fruktsyra i avslutet. Tinta roriz, touriga franca, touriga nacional.
13,5 = 149:-	<b>2014 Três Bagos Red</b> <b>Lavradores de Feitora, Douro, Portugal</b> <b>75702, Wicked Wine, 14 %</b> Mörk, dov och vinös doft av svarta vinbär, choklad, oliver. Medelfyllig, fruktig, ren, frisk och modern smak med tydliga tanniner. Tinta roriz, touriga nacional, touriga franca.
13 = 99:-	<b>2017 Capa Tempranillo</b> <b>Hammeken Cellars, Vino de la Tierra de Castilla, La Mancha, Spanien</b> <b>72166, Giertz Vinimport, 14 %</b> Något eldig doft med viol, blåbär och gräddkola. Fyllig smak med rejält mogen frukt, pigg syra, tydliga men snälla tanniner och viss hetta i avslutet.
13,5 + 109:-	<b>2014 Ramirez de la Piscina Crianza</b> <b>Ramirez de la Piscina, Rioja, Spanien</b> <b>72736, Robert Rask Vinhandel, 14 %</b> Doft av gummi, körsbär och vanilj. Bärfuktig smak med lätt kryddighet, slank kropp, balanserade tanniner och fruktsyror samt ett avslut med ton av körsbärskärnor. 100 % tempranillo.
12,5 = 119:-	<b>2015 Baltos</b> <b>Dominio de Tares, Bierzo, Spanien</b> <b>79246, Terrific Wines, 14 %</b> Doft av pinje, tallbarr, mynta och mintchoklad. Fruktig, knappt medelfyllig kropp med stram, syrlig och bärig smak samt ett lite snipigt avslut. 100 % mencía.

13 - 145:-	<b>2014 Vivanco Crianza Tempranillo</b> <b>Vivanco, Rioja, Spanien</b> <b>72685, Robert Rask Vinhandel, 13,5 %</b> Fruktig doft av mörka bär, dill, vanilj och rostad ek. Ganska fyllig, fruktig smak med restsötma, runda tanniner, mild fruktsyra, rund kropp och alkoholvarm eftersmak. 95 % tempranillo, 3 % graciano, 2 % maturanana tinta.
14 = 165:-	<b>2013 Ramirez de la Piscina Reserva</b> <b>Ramirez de la Piscina, Rioja, Spanien</b> <b>72988, Robert Rask Vinhandel, 14,5 %</b> Aromatisk doft av mogen frukt, läder, dill, kaffe, vanilj och rostad ek. Balanserad, harmonisk och utvecklad smak med måttliga, torra tanniner, relativt pigg fruktsyra, lagom smörig kropp samt alkoholvärme i eftersmaken. 100 % tempranillo.
14 - 289:-	<b>2015 Bembibre</b> <b>Dominio de Tares, Bierzo, Spanien</b> <b>70110, Terrific Wines, 14 %</b> Mullrande, mörk doft av svart lakrits, salmiak, svarta vinbär, kokos och mörka plommon. Fyllig smak med rik fruktighet, tydliga men avrundade tanniner, pigg fruktsyra och fyllig kropp. 100 % mencía.
13 = 99:-	<b>2017 Silverboom Special Reserve Shiraz Merlot</b> <b>Taster Wine, Swartland, Western Cape, Sydafrika</b> <b>74285, Apricot, 15 %</b> Varm, fruktig, lite bränd doft av provençalska örter och lagerblad. Balanserad, mjuk smak med alkoholsötma och drygt medelfyllig kropp samt nyanserat men varmt avslut.
13 = 129:-	<b>2016 Kanonkop Kadette Pinotage</b> <b>Kanonkop Estate, Western Cape, Sydafrika</b> <b>77036, Nigab, 14 %</b> Örtig doft av skogsbär, körsbär, läder, tobak och mörk choklad. Ung, frukt driven smak med pigg fruktsyra och lagom potentia tanniner.
13,5 - 196:-	<b>2016 Eikendal Charisma</b> <b>Eikendal Vineyards, Stellenbosch, Western Cape, Sydafrika</b> <b>70025, Wicked Wine, 14 %</b> Rökig, kryddig doft av bakelit, svart lakrits, mörka bär och oliver. Rustik, bränd smak med kärva tanniner, hög fruktsyra och medelstor kropp. 59 % shiraz, 26 % petit verdot, 15% sangiovese.
15,5 = 285:-	<b>2015 Eikendal Classique</b> <b>Eikendal Vineyards, Stellenbosch, Western Cape, Sydafrika</b> <b>72651, Wicked Wine, 15 %</b> Generös, ganska utvecklad doft med viss rökighet, svarta vinbär, blyerts, ceder, läder, rostat kaffe, ek och ett uns paprika. Fyllig smak med mörk frukt, generös kropp, frisk fruktsyra och tydliga men avrundade tanniner samt alkoholvarm eftersmak. 46 % cabernet sauvignon, 36 % merlot, 11 % cabernet franc, 7 % petit verdot.
12,5 + 84:-	<b>2015 Buffalo Ridge Zinfandel</b> <b>Tolchards Estate, Kalifornien, USA</b> <b>77654, Brewery International Sweden, 13,5 %</b> Dov doft av björnbär, lingon och surkörsbär. Drygt medelfyllig smak med mogen frukt, mjuka tanniner och bra syra samt sötaktigt rund och balanserad eftersmak.
11 - 89:-	<b>2016 Wine Crush Old Vine Reserve</b> <b>Iconic Estate, Kalifornien, USA</b> <b>74018, Iconic Wines, 13,5 %</b> Saftig och rustik doft av björnbär, ek och torkade örter. Medelfyllig smak med tydlig restsötma och mjuka tanniner i bussig stil. 58 % merlot, 23 % zinfandel, 19 % petit verdot.
13,5 = 149:-	<b>2014 Buena Vista North Coast Pinot Noir</b> <b>Buena Vista Winery, North Coast, Kalifornien, USA</b> <b>73702, Giertz Vinimport, 13,5 %</b> Generös doft av varma hallon, nypon och rök. Medelfyllig, lätt sötaktig smak med markerad fruktsyra, snälla tanniner och friskt avslut med viss längd.


## Munskänkarnas vinbedömningar


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

### Symbolerna



anger att ett vin är typiskt för en viss druvsort eller ett visst distrikt.

Symbolen  anger att ett vin är ett fynd i sin prisklass.  
+ vinet är mer än prisvärt  
= vinet är prisvärt  
- vinet är inte prisvärt

Symbolen  anger att ett vin vinner på att lagras.

Provare butiksviner:  
Peter Axelsson, Ulf Jansson  
och Johan Tarmet

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



# VINRESOR

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

## FRANKRIKE:

Bordeaux, Champagne, Rhône, Languedoc-Roussillon,  
Loire, Bourgogne, Alsace...

## ITALIEN:

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

## PORTUGAL:

Douro dalen, Alentejo...

## SPANIEN:

Rioja, Katalonien, Priorat...

## OCH ÄVEN:

Sydafrika, Chile-Argentina, Nya Zeeland, med mera...

## VI KAN MER OM VIN

Vi har skrivit nio prisbelönta vinböcker. Ojämförlig erfarenhet:  
Många hundratals vinresor, och mer än 50 för Munkskänssektioner.

Fullständiga program  
och massor med resetips och information på

**BKWineVinresor.com**

info@bkwine.com, 08-559 22 155

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

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



## Vinupplevelsers resor våren 2019



Följ med oss till klassiska vinområden och njut av en resa där  
allt ingår och som är **rekommenderad** av Munkskänken.

**Våra kunniga guider** delar med sig av regional kännedom  
och visar gömda lokala pärlor. Vi möter passionerade vinmakare  
och varje vinprovning och måltid blir en kulinarisk händelse.  
En resa med oss är en upplevelse utöver det vanliga och ett minne för livet.

**Ylva Sundkvist, fd riksförordande för Munkskänkarna Sverige, säger:**  
"Upplevelser utöver det vanliga som jag anser vara klart prisvärda.  
Detta kan jag varmt rekommendera!"

### ABC resan (Amarone, Barolo, Champagne)

OBS! 24-30 sep 2018 - enstaka restplatser

#### Alsace resan

11-14 apr | 16-19 maj

#### Amarone resan 25-28 apr

#### Champagne resan

11-14 apr | 9-12 maj

#### Piemonte resan 24-27 maj

#### Priorat & Cava resa under vinfestivalen 2-6 maj

#### Ribera del Duero resan 27-31 maj

#### Toscana resan 9-13 maj

Läs våra detaljerade reseprogram på [www.vinupplevelser.se](http://www.vinupplevelser.se)

info@vinupplevelser.se | 0766-34 40 90

Den prisbelönta vinfamiljen Silva från  
Colchagua Valley vid Andernas fot har skapat det

## ekologiska DOÑA DOMINGA

Ett vin med fint fruktig smak och elegant fatkaraktär,  
utmärkt till smakrika rätter av lamm- eller nötkött.

DOÑA DOMINGA  
Carmenère 2015

Art nr: 6352

Alk: 14,5%

119:–

*Ps. Druvan Carmenère  
kommer ursprungligen  
från Bordeaux och  
importerades till Chile  
under mitten av  
1800-talet.*



Importerat av Moestue Grape Selections - www.moestue.se

## Alkohol kan skada din hälsa

**14,5**  
**+**  
**179:-**

**2015 Ivory & Burt Zinfandel**  
**Lange Twins Collection of Family Wines, Lodi, Central Valley, Kalifornien, USA**  
**78002, Granqvist Beverage House, 15 %**  
Generös, eldig doft med plommon, lakrits, mörk choklad och ekfat. Fyllig smak med mogen frukt, balanserande syra, markerade men bra tanniner och alkoholsötma i eftersmaken. Zinfandel, petit sirah, tannat, teroldego och nero d'Avola.

**14,5**  
**=**  
**184:-**

**2016 Pedroncelli Mother Clone Zinfandel**  
**Pedroncelli, Sonoma County, Dry Creek Valley, Kalifornien, USA**  
**70473, WSB The Beverage Company, 15 %**  
Generös, lätt sylrig doft av björnbär, hallonsylt, peppar och ek. Fruktdriven, fyllig smak med viss sötma, frisk syra, mogna, avrundade tanniner samt viss längd. 88 % zinfandel, 12 % petite sirah.

**14,5**  
**-**  
**199:-**

**2014 Lange Twins Cabernet Sauvignon**  
**Lange Twins Collection of Family Wines, Lodi, Central Valley, Kalifornien, USA**  
**75010, Granqvist Beverage House, 14,5 %**  
Kraftig doft av svarta vinbär, katrinplommon, honung och ek. Drygt medelfyllig smak med mogen frukt, avrundad syra och snälla tanniner i den välpolerade och rena eftersmaken. Cabernet sauvignon, petit verdot, malbec och teroldego.

**13,5**  
**-**  
**199:-**


**2015 Lange Twins Caricature**  
**Lange Twins Collection of Family Wines, Lodi, Central Valley, Kalifornien, USA**  
**72925, Granqvist Beverage House, 15 %**  
Generös doft av slänbär, blåbär och kaffe samt markerad fatkaraktär. Fyllig smak med generös och söt frukt, måttliga men torra tanniner och alltför låg fruktsyra för att bära upp vinet. Cabernet sauvignon, zinfandel, petit sirah, sangiovese och tannat.

## Söta viner

**13**  
**-**  
**159:-**

**2017 Moscato d'Asti Nivole**  
**Michele Chiarlo, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien**  
**75505, Ward Wines, 5 %**  
Parfymerad, sylrig doft. Mycket söt, parfymerad smak med krämig, fin frukt, persika i sockerlag, aprikos och kort eftersmak.

**16**  
**-**  
**299:-/500 ml**



**2008 Tenuta Di Nozzole Vin Santo Del Chianti Classico**  
**Ambrogio e Giovanni Folonari, Chianti Classico, Toscana, Italien**  
**73177, Terrific Wines, 12 %**  
Aromatisk, öppen och komplex doft av semitorkade aprikoser, honung, läder, fernissa, mandelkaka, äppelcider, rosor och pomeranser. Fyllig, mogen, utvecklad, söt smak med simmig kropp, pigg fruktsyra, inslag av honung och lång eftersmak. 50 % malvasia, 50 % trebbiano.

## Starkvin

**15**  
**-**  
**119:-/375ml**

**Dalva Tawny Reserve**  
**C da Silva Vinhos, Porto, Portugal**  
**72745, Granqvist Beverage House, 20 %**  
Utvecklad, komplex doft av torkade fikon, russin, dadlar och rostade hasselnötter. Fyllig, utvecklad, söt smak med vital fruktsyra, simmig kropp och alkoholvärme. Touriga nacional, touriga franca, tinta cão, tinta amarela m fl

**16,5**  
**=**  
**479:-**

**2009 Barros Vintage Port**  
**Sogevinus, Porto, Portugal**  
**81870, Granqvist Beverage House,, 20 %**  
Koncentrerad, söt doft av torkade fikon, russin, sandelträ, björnbär, lakrits, vanilj och rosentvål. Fyllig, alkoholrik smak av solmogen, mörk frukt med påtaglig sötma, tillräcklig syra och bra klipp i tanninerna. Touriga nacional, touriga franca, tinta cão, tinta amarela m fl.


# Nätviner

## Mousserande viner

**15,5**  
**-**  
**398:-**

**Champagne Pommery Rosé**  
**Pommery, Champagne, Frankrike**  
**Nätvin, The Wine Company, 12,5 %**  
Vackert laxfärgad. Dov doft av smultron, viss mineralitet och ett stänk dulce de leche. Ung, bärig smak med lingon, röda vinbär, ett stänk arrak, fin mousse och frisk fruktsyra samt ett uns restsötma i eftersmaken. 33 % chardonnay, 33% pinot noir, 33% pinot meunier.

**16**  
**-**  
**430:-**



**Champagne Barons de Rothschild**  
**Domaines Barons de Rothschild, Champagne, Frankrike**  
**Nätvin, The Wine Company, 12 %**  
Ung, stram, rökig, lite nötig doft av citron, gröna äpplen och ett stänk ylle. Ung, ganska stringent, elegant smak med frisk, ren fruktsyra, balanserad mousse och trevlig mineralitet i eftersmaken. 50 % chardonnay, 50 % pinot noir.

**15**  
**-**  
**439:-**

**2008 G Pierrard Champagne Grand Cru**  
**G Pierrard, Champagne, Frankrike**  
**Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 12,5 %**  
Fyllig, rustik, utvecklad, boken doft av mogen, gul frukt, ylle, lemoncurd, honung, choklad, nougat, ett stänk wettexduk och rök. Kraftfull smak av mogen frukt, pigg fruktsyra och något grov mousse. 100 % chardonnay.

**13,5**  
**=**  
**115:-**

**Col de L'Utia Prosecco**  
**Cantine Sacchetto, Prosecco, Veneto, Italien**  
**Nätvin, The Wine Company, 11 %**  
Fruktig, frisk doft av grön melon, krusbär och gröna tomater. Frisk fruktig och ren smak med bra syra i en lätt och okomplicerad stil. 100 % glera.

**12**  
**-**  
**109:-**

**Marqués de Sandoval Cava Brut**  
**Cava, Spanien**  
**Nätvin, The Wine Company**  
Diskret doft av äpplen och surdegbsbröd. Knappt medelfyllig smak lätt sötma, rejäl syra och en lätt jordighet i eftersmaken. 35 % macabeo (viura), 35 % xarel-lo, 30 % parellada.

**14**  
**-**  
**199:-**

**2014 Schloss Vaux Sauvignon Blanc Sekt**  
**Schloss Vaux, Rheingau, Tyskland**  
**Nätvin, The Wine Company**  
Fruktig, relativt generös, kryddig doft av sparris, svarta vinbärsblad och krusbärskräm. Ganska fyllig smak med bra fruktighet, frisk fruktsyra, smårund kropp och medelstor mousse. 100 % sauvignon blanc.

## Vita viner

**12,5**  
**=**  
**119:-**

**2016 Léon Grimm Riesling**  
**Léon Grimm, Alsace, Frankrike**  
**Nätvin, The Wine Company**  
Dov, lite sluten doft av gummi, päron och citronkarameller. Ung smak med hög, "grön" fruktsyra, lite simmig kropp och kort avslut.

**12**  
**-**  
**129:-**

**2016 Anne Laure Litz Pinot Gris**  
**La Cave du Vieil Armand, Alsace, Frankrike**  
**Nätvin, The Wine Company**  
Ganska generös doft av aprikos, melon och svamp. Drygt medelfyllig smak med någon sötma, ganska pigg syra och kort avslut.

**12,5**  
**-**  
**119:-**

**2017 Hipi Sauvignon Blanc**  
**Sileni Estates, Marlborough, Nya Zeeland**  
**Nätvin, The Wine Company, 11,5 %**  
Ungdomlig doft av päron och krusbär. Frisk, fruktig smak med ett uns restsötma, balanserad frisk syra, knappt medelfyllig kropp och enkelt avslut.

**12 = 89:-** **2017 Cape Stone Chenin Blanc**  
**Western Cape, Sydafrika**  
**Nätvin, The Wine Company, 13,5 %**  
Doft av citron, bröd och grapefrukt. Torr smak med drygt medelfyllig kropp, balanserad fruktsyra och viss beska i den friska eftersmaken.

**12,5 = 119:-** **2016 Peth-Wetz Grauburgunder**  
**Weingut Peth-Wetz, Tyskland**  
**Nätvin, The Wine Company**  
Fruktig doft av gräpäron, mogna krusbär och fikon. Medelfyllig, snäll smak med balans mellan fruktsyra och sötna samt en lätt kryddighet i eftersmaken.

## Rosévin

**12 - 99:-** **2017 Sogno del Lago Bardolino Chiaretto**  
**Vertrieb durch Hanseatisches Wein-und Sektkontor H, Bardolino Chiaretto, Veneto, Italien**  
**Nätvin, The Wine Company, 12 %**  
Liten, lätt parfymrad doft av hallon och citrus. Enkel, snäll smak i slank stil med ett uns tanninstruktur och bärig hallon-ton. 55 % corvina, 30 % rondinella, 15 % molinara.

## Röda viner

**12 - 129:-** **2016 Kaiken Malbec**  
**Kaiken, Mendoza, Argentina**  
**Nätvin, The Wine Company, 13,5 %**  
Rökig doft av mörka plommon, svarta vinbär, bränt gummi, kaffe och rostad ek. Fyllig, något bränd smak med avrundade tanniner, integrerad fruktsyra och drygt medelstor kropp.

**15 = 259:-** **2015 Réserve de Roumigières Châteauneuf-du-Pape**  
**Vignobles Diffonty, Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike**  
**Nätvin, The Wine Company, 15 %**  
Örtig, öppen, lite bränd doft av lavendel, rosmarin, plommon, sviskon, läder, hallon och ett stänk ceder. Fyllig, frukt-driven, eldig, alkoholrik smak med pigg fruktsyra och torra tanniner. 65 % grenache, 25 % syrah, 10 % mourvèdre.

**14 + 129:-** **2015 Leolucaia Rosso**  
**Viticola Toscana Societa Agricola, Toscana, Italien**  
**Nätvin, The Wine Company, 13,5 %**  
Fin, fruktig och vinös doft av körsbär, vanilj och blyerts. Stram, balanserad och torr smak med sandiga tanniner, örtighet, ett stänk grön paprika samt ett korrekt avslut. 60 % merlot, 30 % sangiovese, 10 % cabernet sauvignon.

**13,5 = 139:-** **2015 Granaio Chianti Classico**  
**Fattorie Melini, Chianti Classico, Toscana, Italien**  
**Nätvin, The Wine Company, 14 %**  
Doft av körsbär, mandel och mörk choklad. Rund, tillgänglig smak med bra frukt, medelstor kropp, avrundade tanniner och integrerad fruktsyra. 100 % sangiovese.

**13,5 = 149:-** **2015 Villabelvedere Ripasso**  
**GIV, Valpolicella Ripasso, Veneto, Italien**  
**Nätvin, The Wine Company**  
Doft av lingon, mörk choklad och körsbär. Medelfyllig, torr smak med frisk syra och markerade tanniner som dominerar den rena eftersmaken. Corvina, rondinella och molinara

**14 - 198:-** **2015 Il Cardinale Principe di Valoro**  
**Tenuta Trerose SRL, Toscana, Italien**  
**Nätvin, The Wine Company**  
Dov, ganska mogen doft av jordgubbar, läder och blyerts. Medelfyllig smak med fruktsötma, rätt höga fruktsyror, avrundade tanniner och ganska kort slut. 100 % cabernet sauvignon.

**14 - 215:-** **2012 Senzenel IGT Blend Nr 3**  
**Cá dei Maghi, Valpolicella, Veneto, Italien**  
**Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 15 %**  
Generös doft av torkade fikon, russin, bananskal, kokos, nypon och dadlar. Fyllig, alkoholvarm, söt smak med pigg fruktsyra och avrundade tanniner i en fyllig kropp. MS: För sött! Corvina veronese, corvione, cabernet sauvignon.

**15,5 = 289:-** **2012 Casale di Valle Brunello**  
**Cantina di Montalcino, Brunello di Montalcino, Toscana, Italien**  
**Nätvin, The Wine Company, 13,5 %**  
Aromatisk, utvecklad doft av läder, mandelmassa, körsbär, plommon, läder, pomeranser, vanilj och mörk choklad. Något rustikt anslag med torra tanniner och gröna syror. 100 % sangiovese.

**14,5 - 439:-** **2011 Sanzenel IGT Amandorlato**  
**Cá dei Maghi, Valpolicella, Veneto, Italien**  
**Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 15 %**  
Öppen, aromatisk doft av svarta vinbär, mörka plommon, torkad frukt, vanilj, lakritspipor, björnbärsarmelad och ett stänk bittermandel. Påtagligt sött anslag med mörk frukt, tydliga, men avrundade tanniner, vital fruktsyra och fyllig kropp. 100 % cabernet sauvignon.

**12 - 149:-** **2016 Sileni Cellar Selection Pinot Noir**  
**Sileni Estates, Hawkes Bay, Nya Zeeland**  
**Nätvin, The Wine Company**  
Återhållen doft av Ferraribilar, gummi och kola. Medelfyllig smak med påträngande syra, ett uns tanniner och gles eftersmak.

**12,5 - 129:-** **2011 Logos II**  
**Bodegas Escudero, Navarra, Spanien**  
**Nätvin, The Wine Company**  
Lätt sylrig doft av salami, russin och plommon. Fyllig, något rustik smak med hög syra, markerade tanniner och alkoholsötma i eftersmaken. 100 % tempranillo.

**14,5 + 159:-** **2015 Cair Cuvée DO Ribera del Duero**  
**Domino de Cair, Ribera del Duero, Spanien**  
**Nätvin, Vinupplevelser Sverige**  
Fruktig, kraftfull doft av plommon, korinter, dragon och apelsinskal. Ganska fyllig smak med bra frukt, frisk syra, ett uns bitterhet och ganska lång eftersmak med viss eldighet. 85 % tempranillo, 15 % merlot.

**15 = 239:-** **2012 Cair Crianza DO Ribera del Duero**  
**Dominio de Cair, Ribera del Duero, Spanien**  
**Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 14,5 %**  
Generös, söt doft av vanilj, rostade fat, dill, kokos, skogsbär, choklad och rostad ek. Fyllig, frukt-driven smak med tydliga men avrundade tanniner, pigg fruktsyra, drygt medelfyllig kropp samt alkoholvärme i eftersmaken. 100 % tinto fino.

**14 - 239:-** **2007 Masia Esplanes DO Monsant**  
**Capafons-Osso, Monsant, Spanien**  
**Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 15 %**  
Kokt doft av mörka bär, träfnöske, plommon, klistor, flyktiga syror och ättika. Fyllig smak av semitorkad frukt, svarta vinbär, björnbär och rostade fat samt restsötma. 30 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, 20 % garnatxa och 20 % syrah.

**15 - 409:-** **2011 Tierras de Cair DO Ribera del Duero**  
**Dominio de Cair, Ribera del Duero, Spanien**  
**Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 14,5 %**  
Fyllig, rund, tillgänglig doft av mörka bär, dill, choklad, kokos och rostade fat. Fyllig smak med generös frukt, runda tanniner, pigg fruktsyra och lång eftersmak med alkoholvärme. 100 % tinto fino.

# Jubileumsmeny

Nu i september fyller Munsänkarna 60 år. Det måste firas förstås, och gärna då med en jubileumsmiddag med passande viner.

Text: Mats Burnert Foto: Kristina Berggren

**Vinerna jag valt** är generellt typiska för druvsort och ursprung. Om något vin inte kan köpas - sortimentet på Systembolaget tenderar ju att vara mer kortlivat nuförtiden - kan det ersättas med ett annat vin på samma druva från samma område. Med vin i ungefär samma prisklass bör du få samma upplevelse.

Vi startar förstås med champagne ett tillfälle som detta. Champagne är fest och inte minst detta är! Men, vi är munsänkare och gillar att jämföra viner. Vi tar därför med även ett annat bra mousserande vin - en *crémant* från Loire. I vanlig ordning väljer vi vin först och lagar sen mat som passar till.

deaux' cabernet sauvignon och merlot. Det vinet är förstås lite fylligare och fruktigare i sann spansk anda.

Till detta äter vi en lammrätt med klassiska tillbehör såsom rödvinsås, potatiska, svamp, bönor och lök. Lamm är typiskt bra att kombinera med cabernet franc, men också med katalanska viner.

Vi avslutar med en *crema catalana*, dvs. en lite lättare version av den franska *crème brûlée*, med karamelliserad apelsin och syrliga hallon och därtill en chokladapelsintryffel. Till denna vinmässigt svåra efterrätt dricker vi marsala och madeira!

Kräfttårten, jordärtskocksoppan och *crema catalana* förbereds med fördel dagen innan.

vitpeppar och bred kräftblandningen över kavringsbotten. Ställ i kylan.

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.

Bred stenbitsrommen i ett tunt lager över tårten.

Koka upp vinet. Krama ur gelatinbladen och rör ner dem i vinet. Låt svalna och när gelén börjar bli simmig häller du den över rommen. Låt stå i kylskåp tills gelén stelnat.

Tårten kan med fördel göras dagen innan så att smakerna kommer fram bättre.

## Vinlista

**Crémant de Loire Brut, Langlois-Chateau**, Nr 7404, 139 kr

**Champagne Premier Cru Blanc de Noirs, Lombard Extra Brut**, Nr 7921, 299 kr

**2015 Chinon Les Petites Roches, Charles Joguet, Loire**, Nr 95798, 149 kr

**2014 La Grola, Allegrini, Venetien**, Nr 42334, 189 kr

**2015 Terres Negres, Espelt, Empordá**, Nr 4656, 149 kr

**2014 Marsala Superiore Dolce, Florio, Sicilien**, Nr 8403, 109 kr

**2010 Colheita Malmsey, Blandys, Madeira**, Nr 7833, 174 kr

**Här gör vi** några små munsbitar istället för förrätt. Fast för de första två låter jag receptet kvarstå som en förrätt. Antingen kan man själv minska mängderna eller så får man lite lunchmat till en annan dag.

Munsbitarna passar olika till vinerna - som sig bör. En krämig kräfttårta, perfekt så här i ingången till hösten liksom en soppa på jordärtskockor med krispigt bacon för att lyfta smakerna. Tomat och buffelmozzarella är en fräsch aptitretare liksom en läcker laxbit på fräsch gurka.

**Till varmrätten har jag valt** smakmässigt likartade viner från de tre stora vinländerna Frankrike, Italien och Spanien. En klassisk cabernet franc från Chinon i Loire signerad en av appellationsens främsta producenter. Sval, medelfyllig och aningen stram med hög syra jämför vi den med en modern klassiker från Venetien - La Grola - som är bärig med hög syra, mineral och medelstor kropp. Och därtill tar vi en katalansk kritikerrosad empordá, en fusion mellan den lokala och varmfuktiga garnatxa och Bor-

## Grön kräfttårta med chablisgelé

Receptet räcker till ca tio personer på en buffé eller 5-6 personer som förrätt men har du en mindre springform går den att skala ner.

### Botten

75 g smör

200 g kavring

### Fyllning

100 g gröna ärtor

300 g philadelphiaost

400 g skalade kräftor

100 g stenbitsrom

2 gelatinblad

1 dl vitt vin (gärna chablis)

Salt och vitpeppar

Bryn smöret i kastrull. Smula ner kavringen, t ex med en mixer. Tryck ut kavringen i botten på en springform (löstagbar kant) och ställ i kylskåp.

Ge ärtorna ett snabbt uppkok, häll av och kyl i kallt vatten. Låt dem torka på hushållspapper. Kör ärtor och ost i mixern till en lite grov smet.

Grovhacka kräftstjärtarna och blanda ner dem i färskosten. Krydda med salt och



### Hur fungerar vinerna till aptitretarna?

Crémant de Loire från Langlois-Chateau är medelfylligt med bra syra, lätt mineralinslag och ganska mycket fruktkänsla och arom. Champagnen är en ren pinot noir för att kontrastera. Pinot noirviner från Champagne är lite fylligare och rundare viner men med bra syra. Lombards blanc de noirs har ganska hög syra men kanske något mindre fyllighet än normalt för en pinot noir från Champagne.

Crémantvinet blir lite tunnare och tappar lite av sin karaktär med den smakrika och fylliga tårtan, inte dåligt men inte så bra heller. Champagnen däremot har den fyllighet som behövs och en syra som matchar och skär igenom den krämiga fyllningen. Vinet blir aningen slankare, men lite tydligare – en härlig kombination!

### Gurka- och lax-snittar

¼ gurka  
50 g kallrökt lax  
Olivolja, svartpeppar, gräslök

Skär gurkan i 2–3 mm tjocka skivor. Lägg på strimlor av lax. Droppa på lite olja, peppra, och klipp gräslök över.

Den här mycket enkla och aningen söta rätten fungerar ypperligt med crémantvinet, vinets frukt blommar upp ordentligt och den höga syran gör det till en fräsch ackompanjatör. Vinets fruktaromer blir lite mer komplexa, den lite söta delen i vinet tonas ner av laxen och mineralerna förstärks av gurkan. Vinets struktur ökar liksom aromerna.

Champagnen fungerar också men här får vi aningen obalans då vinets beska ökar något och karaktären blir aningen jordigare.

### Tomathalvor

4 plommontomater  
50 g buffel-mozzarella  
8 blad färsk basilika  
Olja, salt, svartpeppar

Dela plommontomaterna, gröp ur innanmätet. Riv en bit buffelmozzarella och lägg i tomaten. Ringla olja över, salta, peppra och lägg på basilikabladet.

En perfekt kombination med vår crémant de Loire. Vinets struktur förbättras och kommer i perfekt balans, den lilla godistonen i doften försvinner och mer fruktaromer kommer fram.

Champagnen fungerar ganska bra, men tomatens och ostens syra tar ner syran medan sötman inte påverkas nämnvärt. Vinets balans förändras lite, men den har så pass mycket syra att det fortfarande blir en riktigt god kombination.



### Jordärtskocksoppa, 4 pers

300 g jordärtskockor  
3 medelstora potatisar  
1 schalottenlök  
0,5 l hönsbuljong  
0,5 dl vispgrädde  
2 skivor bacon  
Salt och svartpeppar  
Olivolja.

Skala och finhacka schalottenlöken. Låt löken puttra i olja i en tjockbottnad kastrull tills den är genomskinlig.

Koka upp vattnet till buljongen. Skala jordärtskockorna och potatisen och skär dem i 2–3 cm stora bitar. Koka dem i buljongen tills de är mjuka (ca 10 minuter).

Under tiden steks baconskivorna i en panna utan olja på låg värme. Ta upp när de börjar stelna och är knapriga och lägg dem på hushållspapper för att rinna av.

Mixa soppan slät och späd med grädden. Smaka av med salt och peppar.

Häll upp soppan i koppar och droppa i några droppar olivolja. Lägg baconskivan över koppen.

Soppa och bacon är en ganska tuff kombination som inte crémantvinet riktigt hänger med i, den tunnare ut och blir ganska smaklöst. Sältan från baconet med den krämiga soppan får däremot champagnen att spela på topp. En trevlig kombination som gör att champagnen blir lite fylligare och mer komplex! ...

## Lammfilé med potatiskaka och rödvinssås, 4pers

5-600 g lammytterfilé  
1 portobellohatt  
Sugarsnaps  
2 små rödlökar  
2 tomater  
1 tsk honung  
500 g potatis  
Ca ½ purjolök  
Timjan, hackad  
Salvia, hackad  
2 ägg  
0,5 dl grädde  
1 dl riven ost  
Salt och peppar  
Smör  
1 schalottenlök  
Ca 2,5 dl rödvin  
½ msk lamm eller kalvfond  
1 lagerblad  
½ vitlöksklyfta  
Maizenamjöl till redning  
Flingsalt

Skala potatisen och skiva den lövtunt. Skiva och strimla purjolöken lika fint, ta även med en del av blasten (strimlad).

Blanda Kesella, grädde och ägg. Salta och peppra.

Smörj en springform löstagbar kant med ca 22 cm i diameter. Vänd hälften av potatisen i äggsmeten och lägg den sen i formen. Strö över hälften av osten, all purjolök och örtekryddorna. Vänd ner resten av potatisen. Håll över kvarvarande äggsmet och strö över resten av osten. Grädda kakan i ugnen i 200 grader, ca 40 minuter eller tills den fått lagom färg.

Dela löken i halvor och lägg dem i en ugnsfast form. Ringla över lite honung och sen några droppar olivolja ovanpå.

Dela tomaterna i halvor och lägg dem i samma form. Droppa över olivolja och lite grovmalen svartpeppar. Krydda med lite hackad salvia.

Avsluta med lite flingsalt på lök- och tomathalvorna. Sätt in i ugnen bredvid potatiskakan när denna varit inne i 20 minuter, så att de bakas i ca 20 minuter.

Dags för sås: Hacka schalottenlöken och fräs den mjuk på medelvärm. Tillsätt vinet och la-

gerblad. Skiva en halv vitlöksklyfta och lägg ner i såsen, tillsätt ca ½ matsked flytande koncentrerad fond.

Reducera till ca hälften, dvs. 1,5 dl sås. Sila såsen och håll tillbaka i kastrullen, blanka av med en klick smör, ungefär en halv matsked.

Skiva portobellon i ca 0,5 cm tjocka skivor och stek dem sedan med ett uns vitpeppar och lite salt.

Krydda lammfiléerna med svartpeppar, rosépeppar och salt. Lägg dem i en grillpanna (eller stekpanna) och bryn dem på lite högre värme än medelvärm så att de får en fin yta. Grilla så att köttet fortfarande är ganska rött i mitten (ca 56-57 grader).

Tag köttet ur pannan, vira in i folie och låt den vila tills det är dags för serveringen. Då tas köttet ut och skivas upp i ca 1 cm tjocka skivor. Vätskan som köttet släppt ifrån sig kan med fördel röras ner i såsen!

Ge sugarsnapsen ett snabbt uppkok strax innan serveringen, håll av vattnet, lägg i en tesked smör och rör runt. Strö över lite flingsalt vid uppläggnen.

## Hur fungerar vinerna med maten?

Vi har hög syra i alla tre men olika fyllighet och ganska låg strävhet. Maten har en hel del sötma (lök, potatis) och krämighet samt fetma (potatiskaka, svamp, lök) och det innebär att det kommer att ta ner fyllighet och frukt i vinerna. Det betyder att vinerna riskerar att bli snipigare med maten. Det problemet löser vi i huvudsak med rödvinssåsen. Sugarsnapsen har en hel del syra som bidrar samt lite i löken, tomaten och grädden.

Hur fungerade det då?

Jo, cabernet franc-vinet får bättre balans med en mjuk fruktighet och samtidigt bra och tydlig struktur. Vinet lyfter och gifter sig bra med maten men är fortfarande ganska slankt.

La Grola har en ganska tydlig corvinakaraktär uppbackad med tuffhet från oseletadruvan och fatlagring. Det är medelfylligt med ganska hög syra och typisk fatsträvhet. Skillnaden mot det franska vinet är således strävheten.

Det märks tydligt med maten, där strävheten nästan helt smälter in i maten. Syran matchar också fint (rödvinssåsen) och fyllighet och fruktaromer som t ex blåbär blir tydligare. En bra kombination!

Grenache-vinet från Empordà har som väntat lite mer fyllighet, sötma och alkohol. Dvs. vinet är större men möter också maten mycket bra. Fruktigheten klarar mötet med maten, sötman tas ner liksom lite av eldigheten och strukturen ligger kvar på samma nivå.

Vilken kombination är då bäst? Ja, det blir en ren smakfråga – alla tre fungerar bra ihop med maten och när jag testat på andra så får jag olika svar. Tycker man om stramare viner väljer man det franska, vill man ha en varmare fruktigare känsla blir vinner det spanska vinet och vill man ha lite friskare bärkänsla är italienaren valet.



## Crema Catalana med apelsinchokladtryffel

### Crema Catalana

200 g socker  
4 äggulor  
1 msk potatismjöl  
1 kanelstång  
Rivet skal av ½ apelsin  
0,5 l mjölk  
Tunna skivor av apelsin  
Socker  
½ dl Marsalavin  
Några hallon  
Citronmeliss

Vispa 150 g socker med äggulorna i en kastrull till lätt skum. Tillsätt potatismjölet, kanelstången och det rivna citronskalet och häll i mjölken. Värm krämen under omrörning tills den börjar tjockna. Den får inte bli varmare än 85 °C. Ta upp kanelstången och dela upp krämen i fyra elfasta formar. Låt den svalna i kylskåpet.

Kandera apelsinskivorna i en stekpanna genom att steka dem i lite socker och marsalavin innan du lägger dem på ett bakplåtspapper för att stelna.

Strö resterande socker över krämen precis innan servering och smält sockret med en gasbrännare. Dekorera med kanderad apelsinskiva, hallon och citronmeliss. Servera med chokladtryffeln.

Till detta provar vi två starkviner, marsala och madeira. De har många egenskaper och aromer gemensamt, men den stora skillnaden är syran som är mycket hög hos madeiran.

Marsalan fungerar bra med vår crema catalana, vinets aromer harmonierar med den knäckiga ytan och den knäckiga apelsinskivan. Sötman i vinet möter den knäckiga sötman i desserten och lindar in de mjuka äggtonerna. Men när vi lägger till den gräddiga tryffeln räcker inte sötman till, utan vinet blir lite tunt och känns dessutom syrafattigt.

Madeiran med sina choklad- och knäckaromer harmonierar fint med hela desserten. Malmsey, som är det sötaste madeiranvinet, har ungefär samma sötma som marsalan och fungerar bra till crema catalanan. När vi lägger till tryffeln kommer dock den stora skillnaden: Syran i vinet möter den ganska krävande desserten på ett sätt som gör att smakerna från både vin och dessert gifter sig och blandas i en lång härlig eftersmak. Syran behövs för att kunna matcha den kraftiga, söta och feta tryffeln. Tillsammans med vinets sötma tar den både ner den söta och lite gräddiga känslan i desserten och lyfter fram en smakexplosion.



### Chokladtryffel

2 dl grädde  
200 g mörk choklad, hackad  
70 g glykossirap  
½ apelsin  
1 bit kanelstång  
½ msk malen kanel

Riv apelsinskalet ner i en kastrull, krama ur saften ur apelsinen, tillsätt grädden, glykossirapen, kanelstången och kanelen. Koka upp och sjuda sen ett par minuter. Låt det svalna några minuter innan du silar det över den hackade chokladen och rör om. Kyl ungefär en timme innan du skedar upp äggformade tryfflar. 🍷

# På besök i

# Champagne



Det har skrivits mycket om de stora champagnehusen och deras berömda viner. Det är betydligt mindre skrivet om odlarna som gör champagne av egna druvor. Vi packade vår husbil för att besöka några av de bästa som gör allt från vingård till färdig produkt.

**Text: Eric Stein Foto: Ann Stein**

Till vår hjälp tog vi Hachette des Vins som är Frankrikes mest spridda vinguide. Här anger man vilken typ av producent det är. Står det "RM" är det en Recoltant Manipulant, dvs. en producent som bara gör champagne av egna druvor. Dessutom har guiden bedömt provade viner utifrån fyra klasser: tre, två, en eller ingen stjärna. Kontaktuppgifter finns, så det är bara att försöka ta kontakt.

Det går även att söka odlare via [www.champagne.fr](http://www.champagne.fr). Gå sedan in under "Cellar visits and tastings". Där går det att filtrera sökning och välja bara odlarchampagner, champagnehus eller kooperativ. Dessutom går det även att välja champagnedistrikt. Sökningen ger uppgifter om producenten tar emot besök, vilka öppettider som gäller, kontaktuppgifter och språk som talas. Ofta vill de ha en förbokning. Det är lämpligt att vara ute i tid och räkna med att bra små odlare ofta har ont om den varan.

## Champagne Tarlant i Oeuilly

Tarlant är en familj som producerat viner sedan 1687, även om det var stilla viner i början. Idag är det bara champagne som gäller förutom den lilla skvätt rödvin som behövs för roséchampagnen. Tarlant är en Recoltant Manipulant, RM, och odlar druvor enbart för eget bruk på 16 ha mark fördelat på fyra olika platser i distriktet Vallée de la Marne. Produktionen är 100 000 flaskor per år. Det



*Trä, betong och lera i Tarlants källare.*

som även utmärker producenten är att de lagrar sina viner minst 5 år innan de säljs. Dessutom tillsätter de ingen dosage och gör ingen malolaktisk jäsnings så alla deras viner är därför Brut Nature.

I sina instegsviner utan årgång använder de i snitt 40 % reservviner. Reservvinerna lagras på stältank, förutom den tid de

ersätter nya viner på jästankar av trä så faten inte torkar. Det försämrar absolut inte aromen. De har ingen egen buteljeringslinje, inte heller degorgeringslinje utan hyr in maskiner vid behov. Deras utmaning är att balansera syra med tanniner och restsötma för att få en bra slutprodukt.

Tarlant är en experimenterande pro-



ducent som provar oxidation med så väl betonggägg, lerägg och terrakottaamforor från Georgien. De provar också olika kronkapsyler som ger olika genomsläpplighet för syre.

### Vi provade

Fyra viner som alla hade mer än 5 år lagring på jästfällning i flaska.

**Zero Brut Nature** Basårgång 2010 + reservviner, 1/3 pinot noir, 1/3 meunier och 1/3 chardonnay från olika jordmåner i Vallée de la Marne. 80 % jäst på ekfat. Doft av mineraler, krita och pommac. Fruktig smak med fin syra och bra mousse. Lång, balanserad eftersmak.

**Rosé Zero Brut Nature** Basårgång 2011 + reservviner. 44 % pinot noir, 50 % chardonnay och 6 % meunier odlade på olika jordar. Dammig jordgubbsdoft, smak av jordgubbe, fin syra och mousse men lite kort i eftersmaken.

**Lárienne 2004 Brut Nature** 70 % chardonnay, 30 % pinot noir från olika jordart. Fin doft av honung och rostat äpple. I munnen upplevdes mer av brunt äpple, integrerad mousse, kraftig syra och fin längd.

**Cuvée Louise Brut Nature** Vingårdsvin från läget Les Crayons i Oeuilly. Cuvée av årgångarna 2000, 99-98-97-96. 50 % chardonnay, 50 % pinot noir från 70 år gamla stockar. Doft av honung, torkad frukt och äppelmust. Fruktig, god smak av äppelmust, fin syra och bra längd.

**Champagne Paul Louis Martin i Bouzy**  
Det här huset grundades redan 1864 och vi

träffade Vincent Rapeneau, som är fjärde generationen på gården. Paul Louis Martin är en RM, dvs. äger marken och framställer vinerna själv. Vincent äger även ett annat champagnehus, G.H. Martel & Co, som är NM, négociant manipulant, och hanterar köpta druvor.

Paul Louis Martin har idag nära 20 ha odling, 10 i byn Bouzy med chardonnay och pinot noir och resten i Côte de Sézanne där det odlas chardonnay. Den egentliga vinproduktionen ligger i en industribyggnad utanför byn. Hela 40 % går på export till 15 länder varav USA är störst och Australien är tvåa.

Producenten gör bara brut och jäser alla viner malolaktisk. Bra år gör de även sitt eget stilla rödvin, Bouzy Rouge. När de gör sin roséchampagne tillsätter de 15 % av det vinet till basvinet. Området Bouzy är unikt med dels krita och musselkalksten och har dessutom ett fantastiskt mikroklimat.

### Vi provade

Här låg fokus bara på grand cru-vinerna och så kom överraskningen sist med en premier cru-champagne.

**Blanc de Blancs Brut 2011** 100 % chardonnay. Svag doft av jordgubbe och bröd. Fyllig smak med syra och bubblor. Bra eftersmak.

**Brut Grand Cru** 50 % pinot noir, 50 % chardonnay. Svag doft av röda bär med inslag av bröd och krita. Fyllig smak med fin syra och fin mousse.

**Brut Rosé** 55 % pinot noir, 30 % chardonnay och 15 % bouzy rouge. Ljusröd färg. Svag doft av röda bär. Lite syltig och

rund smak med fin syra och mousse. Lång eftersmak med viss beska

**Premier Cru** Blend av 75 % chardonnay och 25 % piont noir. Fin, fruktig doft med röda bär och bröd, fyllig, fruktig smak med frisk syra och fin mousse samt lång eftersmak.

### Collard Picard i Villers-sous-Chatillon

Collard Picard är ett familjeföretag som startade 1889. Det var familjerna Collard och Picard som slog sig ihop och idag har de tillsammans 16 ha vinodlingarna på två platser. I Côte de Blanc-byn Le Mesnil sur Oger mitt i chardonnaybältet finns den ena och resten av odlingarna finns i Villers Chatillon i Vallée de la Marne där vineriet också är beläget. I Vallée de la Marne odlas det i huvudsak pinot noir och meunier. De producerar idag 120 000 flaskor. Collard Picard klassas som RM.

Genom ett missförstånd missade vi besöket med ägaren Oliver Picard på vineriet i Villers-sous-Chatillon, men han arrangerade så att vi i stället fick en provsmakning och presentation i deras boutique. Familjen bor strategiskt i en ståtlig fastighet på Avenue de Champagne 15 i Épernay. På gården finns en vinboutique som erbjuder provsmakning. Kalasläget gör att de sällan behöver annonsera.

Collard Picard använder reservvin till alla viner utom årgångsvinet. De undviker malolaktisk jäsnings och har nu även släppt en Brut Nature. Familjen har inte bara en fantastisk boendemiljö, de gör riktigt bra viner också.

### Vi provade

Collard Picard klassas som en av de bästa ...

*Artikelförfattaren gör entré*



RM och det kan vi hålla med om, de var verkligen bra. Så har ni varit på Moët & Chandon-muséet fortsätter ni gatan ett par hus längre fram på vänster sida och besöker odlaren Collard Picards vinboutique.

**Sélection Brut** 50 % pinot noir och 50 % meunier, 9 g/l socker. Tillsatt reservvin, ingen malo, lagrad 3 år på flaska. Ljus färg och mjuk doft av jordgubbe. Fin syra i smaken, fina bubblor och lång, god eftersmak. Kändes riktigt fräsch.

**Prestige Brut** Cuvée av grand cru och premier cru viner, 50 % chardonnay, 25 % pinot noir och, 25 % meunier, 7 g/l socker. Jäst på ekfat, ingen malo. Fin, mogen, brödig doft, fin syra och mousse, kraftig rund smak som hänger kvar länge.

**Bland de Blanc 2014** 100 % chardonnay från grand crubyarna Oger och Le Mesnil sur Oger, 9 g/l socker, ingen malo. Fin fräsch doft av honung och tropisk frukt. Härlig, fruktig smak med fin syra, fina bubblor och god lång eftersmak.

**Rosé Brut** Samma vinbas som Sélection men med tillsats av 10-20% rödvin. Ljusröd färg, fin doft av jordgubbe och fruktig smak med fin syra, mycket fin mousse och lång eftersmak. En trevlig rosé.

**2013 Rosé Brut** Premier cru från byn Vertus. 80 % pinot noir, 20 % chardonnay, 6 g/l socker. Macererad med saignémotoden och ljusröd i färgen. Svag, fruktig, lite unken doft, smak med bra syra och mousse och lång men lite fadd eftersmak.



*Drappiers bibliotek med gamla liqueurs d'expéditions*

### Drappier i Urville

Champagnehuset Drappier finns i orten Urville i Côte des Bar. Vi hamnade där av en slump då de hade en ställplats för 10 husbilar. Har man vägarna förbi så är det väl värt ett stopp. Det gäller bara att komma innan kontoret stänger kl 18. Trots att besöket var oplanerat erbjöd Michael Drappier oss på lördagsmorgonen att få följa med på en rundvandring med en fransk vinklubb som var på visit.

Drappier är ett familjeföretag som funnits platsen sedan 1808. Ägaren Michael Drappier är själv vinmakare liksom en av hans söner. De har 60 ha egen mark och arrenderar 55 ha till. Dessutom köper de druvor från odlare för motsvarande en 30 % till. De är därför klassade som en NM, Négociant Manipulant. Drappier odlar själva 70 % pinot noir, 15 % chardonnay och 13 % meunier. Resterande 2 % är övriga fyra tillättna champagnedruvor arbane, petit meslier, pinot blanc och pinot gris. Drappier är en av entusiasterna som vill bevara de gamla druvorna.

Drappiers vinkällare har gamla anor då den lät uppföras av cisterciensermunken Sankt Bernhard år 1152 som annex till klostret i närliggande Clairvaux. Den historiska källaren är bevarad och är därmed den äldsta källaren i Champagne, nu som museum i anslutning till ett modernt vineri.

Vineriet är byggt så att gravitationen utnyttjas för förflyttning av druvor, must och vin. Högst upp finner man fyra Coquard horisontalpressar. Första jäsningen görs på stältank, men malolaktisk jäsning genomförs på ekfat i olika storlek.

Flaskorna har ett tryck på 8 bar och Michel påpekade det finns 60 miljoner bubblor i varje flaska. Normalt använder de gyropalet, men för stora flaskor använder de träställningar, pupitre. Även de riktigt stora flaskorna hanteras med pupitre, där andra oftast använder transfermetoden.

Ett helt rum var fyllt med fat och damejeanner för liqueur d'expédition från olika årgångar, lagrade viner med hela 700 g socker/l. En eklagrad special som ger en liten extra touch vid dosagen. De har också ett helt bibliotek med resterna av olika åldrar av liqueur de expédition som kan komma till användning.

Rosévinerna görs av pinot noir med saignémotoden. Druvorna får macerera med skalen 2-3 dagar innan pressning.

### Vi provade

Det var intressant att få prova en producent från Côte des Bar som gör riktigt bra viner. Berggrunden i området ger ett riktigt trevligt fotavtryck. Att Drappier sedan är en entusiast för de ovanliga druvorna gjorde inte det hela mindre intressant. Flera av Drappiers champagner finns i beställningssortimentet.

**Brut Nature** 100 % pinot noir. Ljusedelad färg och lätt, frisk, fruktig doft med citron och lite bröd. Bra smak med fin syra, svag mousse och lång eftersmak med lite beska.

**Carte D'Or Brut** 80 % pinot noir, 5 % meunier och 15 % chardonnay, socker 6,5 g/l. Fin doft av röd frukt, god smak med fina bubblor, fin syra och lång eftersmak.

**Rosé Brut** 100 % pinot noir, 6 g/l socker. Ljusrosa färg, doft av hallon och mumsig, fruktig blodgrape, smak med fin syra och fin mousse samt lång eftersmak.

**2006 Millésime Exception 2006** 60 % pinot noir, 40 % chardonnay, socker 5,6 g/l, 40 % jäst på ek. Svag doft av rostat bröd, fin munkänsla, bra syra och mousse, bra eftersmak.

**2008 Grande Sendrée** 55 % pinot noir, 45 % chardonnay, socker 4 g/l. Fin, brödig doft med vanilj och honung, fint skum i smaken, balanserad syra och lång eftersmak med grapefrukt.

**Bland de Blanc Signature** 95 % chardonnay, 5 % pinot blanc (blanc vrai), socker 8 g/l. Svag doft av grönt, tropiska frukter och honung, mjuk syra och fin mousse i smaken och lång eftersmak.

Det finns riktigt spännande bubbel att upptäcka bland odlarna, och det går dessutom utmärkt att tuffa runt och upptäcka Champagne med husbil. 🍷

# Champagne är änkornas domän

Gula änkan, Veuve Cliquot, är troligen den mest kända av alla änkor i Champagne. Detta tack vare sin gula etikett och sin ställning som världens näst mest sålda champagne efter Moët & Chandon. Men är hon den mest betydelsefulla?

**Text och foto: Kerstin Monk**

Frågan kan ställas och bedömas efter att åtta munsänkare från Gävle besökt Champagne och fått lära känna både Veuve Pommery, Veuve Bollinger och Veuve Gosset. Att det handlar om änkor har sin förklaring. Vid den här tiden, i slutet av 1800-talet och början av 1900-talet, var kvinnor omyndiga. Det var först som änkor de kunde bedriva affärsverksamhet. Och det gjorde de med besked.

Det största och mest imponerande huset vi besökte var Pommery i Reims. En slottsliknande anläggning som förde tankarna till Disney. Stora hus i mycket speciell arkitektur, Tudorstil, i ljusblått och rosa. Det ligger dessutom högst i Reims, med utsikt över den gamla katedralen.

Vår guide gav oss förklaringen. När Madame Louise Pommery hade tagit över driften av firman efter sin man Alexandre, var hennes strategi storslagen. Hennes hus skulle vara störst och vackrast.

Madame Pommery var framsynt, full av idéer och kreativ på ett imponerande sätt. Hon hade ett speciellt öga till England, ett land där man gärna drack champagne och enligt den tidens sed, söt champagne till desserter. Hon insåg att en torr champagne skulle ha framtiden för sig. Där blev hon pionjär. Att vi idag dricker champagnen torr är mycket tack var Madame Pommery.

Hennes förkärlek för England visar sig också i företagets byggnader. De skulle byggas i engelsk stil, det var hennes önskemål. Och de skulle bevaras, krävde hon. Därför byggdes de upp exakt som föregångarna efter att de hade bombats under första världskriget. Ett av de största husen byggdes för att Madame skulle slipa se sin värsta konkurrent, som hade sin anläggning alldeles bredvid, Ruinart.

Louise Pommery var en innovatör med stor kärlek till konst och med ett stort samvete när det gällde hennes anställdas välfärd. Hon såg till att de hade social och ekonomisk trygghet och även kunde leva gott efter arbetsför ålder i en tid när pension var något okänt.

Pommery har en imponerande källare för lagring av miljontals flaskor. Gångarna i kalkberget byggdes av romerska soldater och Madame Pommery var förutseende och köpte in marken. Där är temperaturen konstant 10 grader. Att gå ner till källarvalven kräver att man tar sig ner för en trappa med 116 steg.

Valven i källaren har namn efter de marknader som Pommery erövrade. I början var det mest namn på engelska städer

men under åren utökades marknaden. Där finns bland annat Stockholm.

Om Madame Pommery var en modig innovatör så var Madame Bollinger hennes motsats. När hon fick frågor om åtgärder i huset och verksamheten var hennes svar alltid detsamma, nej! Varför? Hennes strategi var att låta konkurrenterna prova på nymodigheterna och förhoppningsvis göra de misstag som hon själv skulle slippa.

Lily Bollinger tog över verksamheten 1941 när hennes man Jaques hade avlidit. Då hade ett par generationer Bollinger drivit verksamheten sedan grundandet 1829. Madame Bollinger sågs ofta komma cyklandes bland vinfälten och vår guide kunde berättat att då gällde det för alla hon mötte att hälsa.

Lily var duktig på att marknadsföra varumärket och tydligen hade hennes brorsöner samma talang när de tog över verksamheten 1971. Bollinger förknippas ju med James Bond. Det är den champagnen han dricker i många av filmerna.

Lilys mest kända citat är: ”Jag dricker champagne när jag är glad och när jag är ledsen. Ibland dricker jag det i enrum. I sällskap tycker jag det är obligatoriskt. Jag smuttar lite på det om jag inte är hungrig och dricker det om jag är hungrig. Annars rör jag det inte – om jag inte är törstig förstås.”

Det tredje kvinnan som drev verksamhet i männens värld var Veuve Gosset. Hon drev verksamheten när hennes man avlidit. Huset Gosset grundades 1584 och är därmed det äldsta vinhuset i Champagne. År 1994 såldes Gosset till Renaud-Cointreau-koncernen som också är familjeägt och även ägare av Cognac Frapin.

Huset är nu framgångsrikt lett av Jean-Pierre Cointreau och exporterar 65 procent av sin produktion till mer än 70 länder. Vi fick en guidning i företagets nya lokaler i Épernay dit man flyttade 2009.

– Allt var nytt och i perfekt skick. Det var bara för oss att flytta in, berättade vår guide.

En del av tillverkningen är fortfarande kvar i Aÿ som förblir Gossets säte. Det typiska för Gosset är att man aldrig använder sig av malolaktisk jäsning, allt för att bevara den naturliga syran i deras viner.

Så till slut, vilken av dessa änkor har betydtt mest för utvecklingen av verksamheten i Champagne? Alla har bidragit på sitt sätt men jag sätter ändå Madame Louise Pommery främst. 🍇



# Amarone

## Anteprima 2014



Amarone är ett av Italiens ikonviner. Med ett försäljningsvärde på 355 miljoner € och en export på 68 % till Europa, USA, Kanada och Asien är det förståeligt att nya årgångar tilldrar sig stor uppmärksamhet från såväl italiensk som utländsk vinpress.

**Text och foto: Gunnar Swenson**

Sedan 2004 arrangerar Valpolicellas vinproducentorganisation Consorzio Tutela Vini Valpolicella en presentation av den nya årgången i Verona vilken vanligtvis sker i slutet av januari. Eftersom det tar fyra år från skörd till buteljering är det skördeåret, dvs. 2014, som anger årgången.

Skribenten har haft glädjen att delta åtta gånger i rad, de flesta som ende svensk.

Viktiga frågor som skulle få svar var: Hur var vädret under druvornas mognad och skörd och inte minst under den viktiga torkperioden? Vilken karaktär kommer vinet att ha? Och hur smakar

det? Intresset var stort bland de 250-300 journalister, skribenter, TV-teamen m fl i den överfyllda konferenssalen, när presskonferensen började och Diego Tomaso, chef för vinforskningsinstitutet i Conegliani, startade sin presentation av årgången.



Fullsatt presskonferens.

## Amarone årgång 2014 – en utmaning!

Vinåret 2014 går till historien som ett av de mer dramatiska i Valpolicella. Om Sverige hade den varmaste sommaren på många år var vädret annorlunda i Valpolicella, och i stora delar av Italien för den delen.

I Valpolicella avlöste lågtrycken varandra med regn, ja ösregn och hagelskurar under sommaren och en kall och blöt sensommar innan hösten kom. En konsekvens av detta var att druvorna blev större med mer fruktsaft och klasarna kompaktare vilket medförde ökad risk för rötangrepp då det tog längre tid för vind och sol att torka druvornas skal. När skörden närmade sig innebar det att endast 35 % av druvorna till amaronevinerna - corvina, corvinone, rondinella, molinara och oseleta - ansågs ha tillräckligt hög kvalitet för att göra amarone. Därför är produktionen av amarone årgång 2014 en av de lägsta på många år.

Under skörden regnade det också delvis, men under den efterföljande torkningsperioden, den viktiga *appassimenton*, var vädret bra. Jämfört med de fyra tidigare årgångarna, 2010-2013, var det en mycket liten nederbörd, något högre medeltemperatur och också lägre luftfuktighet. Sammantaget blev resultatet bra.

Generellt kännetecknas årgången av en något lägre alkoholhalt än tidigare årgångar, genomsnittligt 15,5 %, en restsockerhalt på 5,5 g/l och en högre syra än tidigare årgångar. Torrextraktet är också delvis högre tack vare den gynnsamma *appassimenton*.

Vad innebär då detta? Eftersom färg- och torrextraktet är något högre kommer färgen att vara djupare och fruktigheten något rikare med toner av mörkare, torkad fruktighet. Restsockrets något lägre nivå och syrans högre nivå ger en något ökad friskhet till vinet som därmed upplevs som elegantare.

Efter presskonferensen genomfördes en provning av viner från de få producenter som trots allt framställt årgång 2014. I år inskränkte det sig till 43 viner varav 24 var buteljerade och resten var fatprover. Provingen genomfördes blint. Här följer mina provningsnoteringar från några viner som stack ut:

Producenten **Cesari**, grundad 1936, är en av de klassiska producenterna. Man har vingårdar i samtliga delar av Valpolicella Classico och gårdarna sköts enligt hållbara metoder. Årgång 2014 kännetecknas av en mörkt rubinröd färg och doft av torkade frukter, körsbär och mjukt rostade toner med caffè latte-inslag från de franska ekfaten samt en fräscht fruktig smak med tydlig syra och tanniner i avslutningen, allt i bra balans.

Familjeproducenten **Corte Archi** har i mer än 100 år brukat sina jordar i Marano. Amarone 2014 har en mörkt rubinröd färg, doft av plommon, körsbär och en lätt blommighet och fruktig smak med kryddighet och mjukt rostade toner. Vinet har bra balans mellan fruktighet och tanniner och syran ger en fin fräschör.

Högt beläget med en makalös utsikt över Valpolicella ligger producenten **Vigneti Ettore**, en mycket respekterad person som tidigare varit mångårig VD för kooperativet Cantina Valpolicella Negrar, känt för att ha producerat den första amaronen. De fem hektaren sköts av son och sonson. Vinet har mörkt rubinröd färg och doft av plommon, blåbär, choklad och mineral. I munnen är frukten slankare, syran elegant och här dröjer sig tanninerna kvar. Ett bra vin som kommer att utvecklas ytterligare.

Hur bedöms då årgång 2014? Nicola Frasson, regionalt ansvarig för bedömningen av Valpolicellas viner för italienska vinguiden Gambero Rosso, ger årgången 2 stjärnor, det vill säga en liten och svår årgång. Men, om man har koll på producenterna och deras vingårdar, kan man hitta guldskorn även i denna årgång när den når det svenska Systembolaget. ...

# Master Class – amarone under 60 år

Text och foto: Gunnar Swenson

– Vinproduktion är en av de viktigaste delarna i Veronas och i Venetos ekonomi, inleder Olga Bussinello, direktör för Vinodlarorganisationen Consorzio Tutela Vini Valpolicella sitt anförande. Ett viktigt årtal var 1968 då Valpolicella utnämndes som ett vindistrikt med DOC-status, *Denominazione d'Origine Controllata*, enligt ett av det italienska jordbruksministeriet fastställt regelverk.

Det var ett mycket viktigt erkännande för vinernas status om man betänker att 1970 höll endast 5 % av Italiens viner DOC-nivå. Det mesta var enkla bordsviner och bulkviner av låg kvalitet. Nu, 50 år senare, är Valpolicella ett av Italiens viktigaste vinområden där vinproduktionen omsätter mer än 600 miljoner euro, varav flaggskeppet amarone står för 355 miljoner euro.

Med anledning av detta genomfördes en specialprovning, en "Master Class Amarone under 50 år" ledd av sommelieren Alessandro Torcoli, även redaktör och direktör för den italienska vintidskriften *Civiltà del Bere*. Han presenterade åtta viner från olika årgångar mellan 1950 och 2010 och från olika producenter för en fullsatt provningslokal. Intresset var givetvis stort. Hur smakar viner som är nästan 70 år gamla? Finns det någon fruktighet kvar? Har amarone förändrats mycket över alla år och finns det likheter trots stora åldersskillnader?

Provningen inleddes med **Bolla Amarone 1950**. Åldern syntes direkt på färgen som var brunröd med orangegula skiftningar. Doften var komplex och balsamisk liksom smaken som kompletterade med kryddighet och eldighet. Även om frukten var nedtonad hade vinet en lång eftersmak. Ett rejält vinbygge som fortfarande uppvisade karaktär trots sin höga ålder.

Vi fortsatte med **Montresor Amarone Recioto 1969**. Namnet kan vara förvirrande men namndelningen mellan det söta recioto och det torra amarone genomfördes först 1990. Vinet var alltså en torr amarone. Färgen var brunröd med lite orangea skiftningar. Fikon, russin, mörka bär och plommon fanns i tonerna, frukten var fortfarande tydlig och kändes fräsch och syra och tanniner var i fin harmoni. Ett torrt vin som fortfarande är gott.

Vin nummer tre var **Santa Sofia 1983** som det endast producerades 500 flaskor av. Roligt då att det fanns fem flaskor kvar till den här provningen. Vinet var dekanterat och hade en tät brun färg med orange ton i kanten. Doften dominerades av torkade toner av plommon och körsbär, balsamisk fruktighet, örter och kryddor. Syran balan-



Viner vid Masterclass Amarone 50 år Consorzio Tutela Vini Valpolicella

serade frukten, tanninerna var väl integrerade och eftersmaken lång med viss bitterhet i slutet. Lite av portvinsstil.

**Cecilia Beretta Terre di Cariano 1985** var nästa vin. Färgen var tät och mörkt rubinröd med tydliga bruna toner. Doften var fortfarande fruktig med plommon, russin, lakrits, choklad och timjan och smaken fruktig med påtaglig men balanserad syra. Ett fortfarande elegant och tillgängligt vin med lång eftersmak.

Under 1990-talet ökade intresset för amarone och produktionen steg från ca 1 miljon flaskor per år till ca 4-5 miljoner flaskor per år. Under 90-talet var det vanligt med en restsockerhalt på 8-10 g/l eftersom producenterna inte kunde kontrollera torkningsprocessen. Som representant för 90-talet provade vi **Roccolo Grassi 1997**. Här var färgen mörkt röd till brun, extraktrik och tät och doften stor, mångfacetterad och intensivt fruktig med mörka plommon, torkade frukter, körsbär, choklad, vanilj, mandelmassa och en avslutande örtighet. Smaken var fruktig med rejäla tanniner och påtaglig syra. Ett kraftfullt men balanserat vin.

Från den stora, klassiska årgången 2004 provade vi ikonproducenten **Dal Forno 2004** som fick representera en ny teknik att kontrollera torkningsprocessen för att på så sätt sänka restsockerhalten till 5-7 g/l och därigenom öka fruktigheten. Vinet hade en tät, mörkt rödblå färg och stor, fruktig doft med mörka plommon, rostade toner, tobak och vanilj. I smaken balanserade vinets syra fruktigheten och tanninerna var påtagliga. Lång eftersmak med mer kraft än elegans.

Den första amaronen producerades 1938 av **Cantina Valpolicella Negrar**. Av samma producent provade vi **Domini Veneti 2008** som exempel på en modern amarone. Årgång 2004 är fyrstjärnig och vinerna

från Negrar kännetecknas av varma toner av mogen frukt. Färgen var tät och mörkt blå-röd. Doften hade en varm fruktighet med svarta vinbär, mörka, syrliga körsbär, tobak, lakrits och vanilj. Torkade frukter, plommon och balsamiska toner kom fram i smaken i kombination med påtagliga tanniner som balanserades av en närvarande syra.

För att visa att amarone tillhörde det absoluta toppskiktet av de italienska vinerna ansökte *Consorzio Tutela Vini Valpolicella* redan 1982 om den högsta kvalitetsklassningen DOCG. Av orsaker som förmodligen var mest av politisk karaktär beviljades inte ansökan. 2005 gjordes därför en förnyad ansökan och den här gången gick den igenom, men först efter fem års överläggningar. 2010 erkändes amarone som ett DOCG-vin och årgång 2010 är alltså den första att få den beteckningen på flaskan.

Som avslutning provade vi **Novaia Amarone DOCG Classico Corte Vaona 2010**. Producenten får representera Valpolicellas utveckling där den fjärde generationen arbetar sedan 2004 i företaget. 2011 började omställningen mot ekologisk vinodling och 2014 blev de certifierade men den årgången är ännu inte buteljerad.

2010 är en mycket bra årgång för amarone. Vinet hade rubinröd färg, elegant doft med inslag av körsbär, björnbär, jordgubbar, hallon, timjan och en viss kryddighet som också gav en pepprighet i munnen. Vinet är fortfarande ungt och sammantaget ett fräscht matorienterat vin.

– Även om vinerna har olika årgångar, producenter och därför också olika stilar kännetecknas de av tydliga fruktiga toner med balsamiska inslag, en balanserad syra och tanniner samt en avslutande kraft med elegans. Tillsammans speglar de amarones typicitet som ett extraordinärt vin, sammanfattade Olga Bussinello provningen. Jag kan inte annat än hålla med.



*Bottega del Vino "Vinnet är inspiration för geniet och för konsten".*

## Antica Bottega del Vino – amaroneprovning i Italiens främsta vinkällare

När man kommer till Verona är ett besök på Antica Bottega del Vino ett måste. Trots att restaurangen med vinbar ligger på en oansenlig tvärgata till shoppingstråket Via Mazzini har det under mycket lång tid varit ett säkert ställe för ett glas gott vin, kanske tillsammans med välagad regional italiensk mat.

**Text och foto: Gunnar Swenson**

Här har det alltid varit en skön mix av turister, Veronabor, artister och konstnärer, det senare avspeglat på de poetiska citaten om vinets positiva inverkan inristade i vägg- och takbjälkar. Årtalet 1890 i logon anger när restaurangen fick sitt nuvarande

namn, men historien sträcker sig bakåt till 1500-talet och den venetianska republiken då det franska konsulatet hade sin beskickning i huset. 17- och 1800-talets romantiska influenser, framförallt från Österrike, är fortfarande synliga i inredning och dekorationer.

Efter en kort period som vinbar ägd av ett lokalt vinkooperativ köptes bodegan av Veronafamiljen Šterzi som gav stället sitt nuvarande namn. Omvandlingen från en osteria till restaurang skedde 1957 då det övergick i familjen Rizzos ägo. De bestämde sig också för att utöka vinkällaren med internationella viner och byggde upp den till en av italiensk främsta.

I början av 2000-talet hotades restaurangen av nedläggning på grund av ekonomiska svårigheter. För att bevara en verkligt historisk plats där artister, konstnärer, lokala Veronabor och turister under många år hade njutit av god klassisk italiensk mat och goda viner, köpte tolv amaroneproducenter i sammanslutningen Amaronefamiljerna, nu

kallade Le Famiglie Storiche, De Historiska Familjerna, restaurangen där den numera världsberömda vinkällaren ingick.

Källaren dateras till 200-talet och rymmer ungefär 19 000 flaskor med ca 4 500 olika titlar från hela vinvärlden, med fokus på Frankrike och Italien samt på ekologiska och biodynamiska viner. Det är tre sommelierer som arbetar både i källaren och i restaurangen som totalt har 23 personer inklusive kockar och övrig serveringspersonal på personallistan. Sedan 2004 har Antica Bottega del Vino fått amerikanska vintidningen Winespectator's Grand Award för sina mat- och vinkombinationer och en mycket omfattande vinlista. En bättre benämning är vinbok, då den omfattar 181 sidor med viner från världens alla hörn.

### **Amarone 2011**

För särskilt inbjudna skribenter genomfördes en specialprovning av de Historiska Familjernas amarone årgång 2011, en årgång som anses som 4-5\*.

...

Vad kännetecknar då årgången? Efter en regnig och kall vinter kom våren med värme vilket medförde tidig knoppning och blomning. En varm sommar med enstaka regnskurar och en varm september innan skörd gav mogna druvor med fin färg och balans i syra och sötma. En kall oktober gav en utmärkt början på appassimenton, druvornas torkningsperiod, då de viktiga smakextrakten utvecklades. Sammantaget har årgången koncentration i frukten och harmonisk elegans. Amarone årgång 2011 är ett förstklassigt vin från en historiskt bra årgång.

Tretton viner provades, dvs. ett vin per producent. Sju av dessa har erhållit tre glas, den högsta kvalitetsutmärkelsen hos italienska vinguiden Gambero Rosso och de övriga sex producenternas viner var med i slutomgången för tre glas. Sammantaget en mycket hög kvalitet. Det ska sägas att endast ca 1 % av de årligt bedömda vinerna uppnår den högsta kvalitetsutmärkelsen.

Här följer kortfattade provningsnoteringar för viner som fått tre glas av den ansedda italienska vinguiden Gambero Rosso:

### 3 glas i Gambero Rosso

#### **Allegrini – Amarone Valpolicella Docg Classico 2011**

Mörkt rubinröd färg, svarta vinbär, körsbär, plommon, mineral, lätt balsamiska toner i doften och tydliga tanniner i smaken. Balans och elegans.

#### **Begali – Monte Ca' Bianca Amarone Valpolicella Docg Classico 2011**

Mörkt rubinröd färg, svarta vinbär, plommon, mockatoner, torra tanniner, allt mycket balanserat

#### **Guerreri Rizzardi – Calcarole Amarone della Valpolicella Docg Classico 2011**

Mörkt rubinröd, svarta vinbär, choklad, kryddighet, mineral. Vin med slankare frukt i elegant stil

#### **Speri – Vigneto Monte Sant'Urbano Amarone della Valpolicella Docg Classico 2011**

Rubinröd färg, svarta vinbär och balsamiska toner i doften, balanserad syra, torra tanniner och frukt i smaken.

#### **Tedeschi – Capitel Monte Olmi Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva 2011**

Mörkt rubinröd, tät färg. Koncentrerad fruktighet, svarta vinbär, plommon, körsbär rostade toner, balsamiska toner och kryddighet. Elegans och koncentration

#### **Tenuta Sant'Antonio Campo dei Gigli Amarone della Valpolicella Docg 2011**

Mörkt rubinröd färg, kryddig körsbärsfruktighet, röda plommon och mjuka rostade toner. Balanserat med ungdomligare touch.

#### **Zenato – Riserva Sergio Zenato Amarone della Valpolicella Docg Classico 2011**

Mörkt rubinröd, tät färg. Svarta vinbär, plommon, choklad och kaffe latte, allt i balans i smaken med fräsch syra. Elegans och kraft

### 2 glas i Gambero Rosso

#### **Brigaldara – Casa Vecie Amarone della Valpolicella Docg 2011**

Mörkt rubinröd färg, doft med torkade frukter, örtighet, mandelmassa och choklad, balanserad syra i smaken och torra tanniner i eftersmaken

#### **Masi – Costasera Amarone della Valpolicella Classico 2011**

Mörkt rubinröd, körsbär, något torkade toner och lakrits, Balanserat, harmoniskt vin. Omtyckt.



*Världsberömd vinkällare.*

#### **Musella – Amarone della Valpolicella Docg Riserva 2011**

Rubinrött med mörk fruktighet, torkade toner, plommon och körsbär i doften. Balanserat med frukt, syra och tanniner Biodynamiskt vin i elegant stil

#### **Torre D'Orti Amarone della Valpolicella Docg 2011**

Mörkt rubinröd. Doft med svarta vinbär, körsbär, plommon, mineral och någon kärnighet, syran i balans med fruktigheten och tanninerna tydliga. Elegantare stil

#### **Tommasi – Amarone della Valpolicella Classico Docg 2011**

Mörkt rubinröd, svarta vinbär, plommon, choklad, balsamiska toner. Inflätade tanniner och fräsch syra. Koncentration och elegans

#### **Venturini – Campo Masua Amarone della Valpolicella Docg Classico**

Mörkt rubinröd, Tätare, koncentrerad fruktighet här, svarta vinbär, plommon, kryddor, choklad och lätt balsamiska toner. Ett koncentrerat vin med elegans och kraft.

Efter provningen lyckades jag få ett bord för att äta middag. En rustik inredning och dekoration som andas sent 1800- tidigt 1900-tal, diplom och utmärkelser som pryder väggarna och bord med vita dukar skapar en hemtrevlig känsla.

Restaurangen är fullbokad och det är tryck i både vinbaren och restaurangdelen. Förrätten, smakbitar av tortellini och risotto smakar bra och lammracksen är utmärkta. Servicen är snabb, vänlig och kunnig och vinvalen är säkra. Ett besök på Antica Bottega del Vino är ett måste när man är i Verona! 🍷



*Provning av Historical Families Amarone årgång 2011*



# Languedoc

## – Munsänkarnas yngsta sektion

Många är vi svenskar som flyttat ut i stora världen. Sedan Sverige blev en del av EU har tröskeln för den som vill flytta minskat betydligt, åtminstone för oss som valt ett land inom EU. Vi är nu ett betydande antal svenskar som valt att slå oss ned i södra Frankrike och regionen Languedoc-Roussillon.

**Text: Lars-Åke Eimer**

**Foto: Jan-Olof Larsson och Kerstin Eimer**

Här finns sedan ett antal år både skandinaviska föreningar och ett antal husmålare som är svensktalande. Här finns det en blandning av charmiga byar med anor från medeltiden liksom större städer såsom Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne och Perpignan.

Det som också är intressant i sammanhanget är att området är världens största vinproducerande region. En del av oss har kanske inte så angenäma minnen av vinet Coteaux du Languedoc som på 60/70 talet var populärt bland de av oss som då var "fattiga" studenter. Men sedan dess har området bytt fokus från volym till kvalitet. Idag skulle jag vilja påstå att det i området produceras viner som är av världsklass.

Hur kommer sig det då att Munsänkarna numera har en sektion i Languedoc? Eller frågan bör kanske formuleras hur det kommer sig att det inte har bildats en munsänksektion tidigare. Kanske kan det vara så att vi som bor här tagit vin för en naturlig



del av livet och matkulturen. Det kanske behövdes en enkel fråga: Varför bildar ni inte en sektion, ni som bor mitt i vinets Mekka? Och den frågan ställdes av Munsänkarnas ordförande Lena Ståhl under ett besök i Languedoc 2017.

Sagt och gjort, då nu idén om en sektion av Munsänkarna var planerad, startade en driftig medlem en FB-sida som spreds till många av oss boende i området, med ett upprop om att bli medlemmar i Munsänkarna. Efter några krokiga vägar var vi efter ett antal månader tillräckligt många intresserade för att kunna samlas till ett första föreningsmöte i januari 2018. Eftersom vi nu är i inte bara vinets Mekka utan även i byråkratins dito, skulle ett antal dokument tas fram för att få ett franskt officiellt godkännande av sektionen. Säga vad man vill om franska byråkrater, rätt dokument och rätt signaturer är mycket viktigt för dem. Nog förstod vi också att man tyckte det var en något bisarr idé med en förening med syfte att prova vin. Vin kan man väl dricka i alla fall? Efter ett antal turer fram och tillbaka lyckades vi tillfredsställa de franska byråkraternas behov och föreningen Munsänkarna Languedoc blev äntligen godkänd av *Sous-Préfecture de Béziers* i april 2018.

Vår första provning som tillika var invigning av sektionen hölls den 11:e maj 2018. Munsänkarnas ordförande Lena Ståhl



höll naturligtvis i invigningsceremonin. Vad kunde vara mer passande tema på denna vår första provning än att prova viner producerade på de i Languedoc fem AOP-godkända druvarna (cinsault, carignan, syrah, grenache och mourvèdre).

Våra provningar är naturligtvis öppna för alla munsänkare. De som vill ta sig hit för att upptäcka denna spännande del av Europa har många möjligheter. Under vår, sommar och höst går det direktflyg från Skavsta och Kastrup till respektive Béziers och Montpellier. Man kan också hitta andra linjealternativ men då med byte. Boende kan man hitta hos bland annat ett antal svenskar som driver bed & breakfast-verksamhet i regionen. Några av dessa erbjuder också specialanpassade vistelser av olika slag varav en del i kategorin vinresor. Gå gärna in på FB-sidan "Företag, tjänster och event i Languedoc" där brukar det dyka upp information av vad som är på gång. 🍇



# Aktuella resor 2018

## RIBERA DEL DUERO 3/9 – 8/9

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

## BORDEAUX 3/9 – 8/9

Arrangör: Din Vinresa

Reseledare: Sandra Piksis och Vincent Arrhenius

## AMARONE 6/9 – 9/9

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

## SARDINIEN 8/9 – 15/9

Arrangör: Upplevelseresor Italien Sardinien

Reseledare: Måns Hallqvist

## BUDAPEST & UNGERN 10/9 – 16/9

Reseledare och arrangör: Konferensbolaget

## ALSACE 12/9 – 16/9

Reseledare och arrangör: BKWine

## VALPOLICELLA/AMARONE/SOAVE

12/9 – 16/9

Reseledare och arrangör: BKWine

## PIEMONTE 13/9 – 16/9 FULLBOKAD

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

## CHAMPAGNE Resa 2: 14/9 – 17/9 FULLBOKAD,

Resa 3: 12/10 – 15/10

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

## RHÔNEDALEN 17/9 – 22/9

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

## CHAMPAGNE 18/9 – 22/9

Arrangör: Din Vinresa

Reseledare: Sandra Piksis och Vincent Arrhenius

## AMARONE/BAROLO/CHAMPAGNE

24/9 – 30/9

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

## CHAMPAGNE 26/9 – 30/9

Reseledare och arrangör: BKWine

## RIOJA 26/9 – 30/9

Reseledare och arrangör: BKWine

## TOSCANA VIN & MAT 26/9 – 30/9

Reseledare och arrangör: BKWine

## PIEMONTE 30/9 – 5/10

Arrangör: Din Vinresa

Reseledare: Sandra Piksis och Vincent Arrhenius

## RIOJA & SAN SEBASTIAN 1/10 – 6/10

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

## LANGUEDOC-ROUSSILLON 3/10 – 7/10

Reseledare och arrangör: BKWine

## TOSCANA 4/10 – 8/10

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

## NYA SPANIEN 8/10 – 15/10

Reseledare och arrangör: Bonito Norte/Hans Eguinoa

## BORDEAUX 10/10 – 14/10

Reseledare och arrangör: BKWine

## PIEMONTE VIN & MAT 10/10 – 14/10

Reseledare och arrangör: BKWine

## LOIRE 10/10 – 14/10

Reseledare och arrangör: BKWine

## NYA & TRADITIONELLA RIOJA 14/10 – 21/10

Reseledare och arrangör: Bonito Norte/Hans Eguinoa

## MATRESA ITALIEN 17/10 – 21/10

Reseledare och arrangör: BKWine

## DOURODALEN 17/10 – 21/10

Reseledare och arrangör: BKWine

## SÖDRA RHÔNE & CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

17/10 – 21/10

Reseledare och arrangör: BKWine

## ALSACE 18/10 – 21/10

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

## PRIORAT & CAVA 18/10 – 21/10

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

## NORRA PORTUGAL 18/10 – 22/10

Reseledare och arrangör: BKWine

## RIBERA DEL DUERO & MADRID 22/10 – 27/10

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

## APULIEN 24/10 – 28/10

Reseledare och arrangör: BKWine

## KATALONIEN MED PRIORAT 24/10 – 28/10

Reseledare och arrangör: BKWine

## RIBERA DEL DUERO & RIOJA 25/10 – 29/10

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

## BORDEAUX 5/11 – 10/11 FULLBOKAD

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

## MELLERSTA & SÖDRA SPANIEN 6/11 – 11/11

Reseledare och arrangör: KonferensBolaget

## SYDAFRIKA 9/11 – 19/11

Reseledare och arrangör: BKWine

## BULGARIEN 21/11 – 25/11

Reseledare och arrangör: KonferensBolaget

## CHILE-ARGENTINA jan-feb 2019

Reseledare och arrangör: BKWine

## NYA ZEELAND, mars 2019

Reseledare och arrangör: BKWine

## En munskänk, vad är det?

Munskänkarna fyller 60 år i år och är en väl etablerad förening. Men vad menas med en munskänk egentligen? Beteckningen är gammal och i bibeln refereras det till en munskänk redan i Första Moseboken 40:e kapitlet och sedan i Nehemjas bok i första och andra kapitlet. Att vara munskänk var en förtroendepost med ansvar för dryckerna vid hoven och uppgift att servera kungen.

På medeltiden och framåt hörde det till att kungar och andra stormän höll sig med munskänkar. Vin, andra drycker och även mat skulle "kredensas", dvs. avsmakas innan de serverades. Och då handlade det inte om att spotta, här skulle det sväljas så man kunde se att livsmedlen inte var förgiftade. Ett yrke på liv och död kan man säga.

Även sommelierer fanns på den tiden. Ordet kommer från provençalskan och betecknade personer som höll ordning på hjordarna, dåtidens cowboys, typ. Ordets innebörd har sedan kommit att ändras steg för steg och har idag tagit över munskänkens ursprungliga betydelse. Kanske kan man säga att en munskänk numera står för en vinkunnig amatör.

Själva ordet munskänk kommer från tyskans "Mundschen". Motsvarande beteckning finns också på andra språk. "Cupbearer" är det engelska ordet, "copero" det spanska och "échanson" det franska. Det kan vara bra att hugga till med när man försöker förklara vad Munskänkarna är när man besöker vinproducenter. Det finns också vinbrödrasällskap med namn som "Conseil des Échansons de France" där det handlar om att framhäva franska viner och andra jordbruksprodukter och "Échansonnerie des Papes" som, det framgår av namnet, fokuserar på ett visst vindistrikt i södra Rhône. Inom Munskänkarna är vi lite mer vidsynta.

UJ

## Munskänk med geigermätare

De påpassliga amerikanska fotograferna har avslöjat hur väl skyddade de ryska statsmännen är vid sina utländska besök. Innan (Sovjetunionens handelsminister) Mikojan fick sin föda fanns det en munskänk till hands, som med geigermätare undersöktes om den var radioaktiv. Och ändå blir många av dem inte så gamla!

*Saxat ur Munskänken nr 2 1959*

## Citerat

"Nu är det tyvärr så att många, kanske majoriteten av svenska vindrickare, ställer ett enda krav på vinet: Att det ska vara billigt. Därvidlag fungerar inte den känsla för kvalitet som påstås prägla svenska köpvanor när det gäller t ex kläder, bilar och bostäder.

På tal om detta kan man göra den förväntande iakttagelsen att vi visst inte alltid ens vill ha kvalitet – vi föredrar ofta underhållig vara framför prima, även om priset är det samma! Se till exempel på s k underhållning. Vi slukar begärligt "litterärt" dravel som porr och James Bond, vi läser fördommande tidskrifter som "Året Runt" och "Det Bästa", vi applåderar enkel bondkomik och platt talanglöshet – t ex Tore Skogman och TV:s Lasse Holmqvist.

Det är som att välja en Estremadura när man kan få en Margaux 47 till samma pris."

*Redaktör Anders Björkegård  
i Munskänken nr 6 1965*



### CONTACT

sanna@es-be.se

Monday 1 October • 17.30 – 19.30

Grand Hôtel, Södra Blasieholmshamnen 8,  
103 27 Stockholm

Discover what makes Australian wine unique

- Over 250 wines from 56 producers
- Meet winemakers and winery owners
- An exciting line-up: the country's most iconic wines to the hottest new styles

**AUSTRALIAN WINE  
MADE OUR WAY**

**DETAILS AND TICKETS (250 SEK)**  
[bit.ly/AWT18Stockholm](http://bit.ly/AWT18Stockholm)

## Vinprovarväska & vindagbok

Vi kan nu åter leverera Vinprovarväskan Bouquet med plats för 6 st vinprovarglas. Väskan kan levereras med broderad munsänklogga, sektionsnamn och namn/text.

Pris per väska 375:- inkl moms, brodyr av namn och frakt tillkommer.

Beställ även Vindagboken Bouquet, det är en anteckningsbok för Er som går på vinprovningar och vill göra noteringar om vinerna. Vindagboken är i formatet A5 med spiralbinding.

Priset är 190:- inkl moms, frakt tillkommer.

Paketpris för väska och dagbok är 510:- inkl moms, frakt tillkommer.

För beställning, utförlig information och rabatt vid beställning av 8 eller fler väskor/vindagböcker se vår hemsida



[www.bouquet.nu](http://www.bouquet.nu)



Annonsera i

# MUNSKÄNKEN

du också!

Kontakta Richard Svensk  
för mer information.

070-890 05 67

[richard@kontaktmedia.se](mailto:richard@kontaktmedia.se)



## FAMILJEN VAJRAS PRISBELÖNTA VIN FRÅN HJÄRTAT AV PIEMONTE

### 90 POÄNG

LIVETS GODA 2017-11-23

BARBERA D'ALBA  
SUPERIORE 2015

ART NR SB: 23071  
ALK: 14,5%

199:–



Importeras av Moestue Grape Selections - www.moestue.se

## Alkohol kan skada din hälsa

## Posttidning B

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

GRAND VIN DE BORDEAUX

179 kr

Artikel nr 3814

Vol 13,5%

Vinet finns i Systembolagets  
fasta sortiment. Skulle  
det saknas beställ på  
systembolaget.se



# Les Hauts DE GRANGET

SAINT-EMILION  
GRAND CRU

Les Hauts de Granget är ett rött, stramt och  
nyanserat vin från franska distriktet Bordeaux  
och bär kvalitetsmärkningens Grand Cru.

Vinet har en fyllig och kraftfull smak med  
karaktär av rostade ekfat, inslag av plommon,  
ceder, korinter, kaffe och kakao. Lång  
eftersmak.

Les Hauts de Granget går att lagra i minst  
tio år i ett någorlunda svalt utrymme, går  
utmärkt också att avnjutas nu.

