

Reportage - Vinets dag med Exklusiva viner från Bourgogne

Vinets dag firas årligen den 22 januari. Dagen kom till Sverige på initiativ av Svenska Vinakademin 2014 för att hylla St. Vincent - vinmakarnas skyddshelgon.



Vinets dag har sedan länge firats stort i katolska länder, men första gången i år i Ljungskile. Kvällens provningsledare var LUKAS TOLLIG – en mycket vinkunnig medlem i sektionen.

Bourgogne ligger i östra Frankrike och sträcker sig från Dijon i norr till Lyon i söder. Chablis, ett område nordväst om Dijon, räknas också till

Bourgogne, där görs vita viner på druvan Chardonnay. Längst i söder ligger Beaujolais ett distrikt som gör röda viner på druvan Gamay.

Bourgogne är ett av vinvärldens mest klassiska vinområden, med många små producenter, men också stora vinhus. Här görs några av världens bästa viner. Men kvällens provning handlade om viner på druvan Pinot Noir. Viner på denna druva är sällan fylliga men med en elegant struktur med toner av hallon, jordgubbar och körsbär. Vinerna har god lagringspotential, 20-30 år är inte ovanligt. Vid lagring utvecklas en djupare mognadston med doft av svamp, tryffel och choklad.

Bourgogne har ett inlandsklimat, dvs. kalla vintrar och varma somrar.

Etiketten på dessa viner ger viktig information. Där uppges årgång, producent och vingårdens namn. Viss årgångsvariation förekommer, då varmare somrar kan ge ett något fylligare vin.

Det finns fyra kvalitetsbeteckningar: Gran Cru, Premier Cru, Village och Bourgogne Rouge.

Kvällens provningsviner var fyra, tre unga och ett äldre.

1. 2016 Saternay Camille Giroud 299 kr
2. 2016 Givry 1er Cru Crausot Francois Lumpp 379 kr
3. 1996 Volnay 1er Cru Santenots Robert Ampeau et Fils 700 kr
4. 2016 Corton Grand Cru Le Clos Roi la Pousse d'Or 839 kr

Kvällens uppgift var att prova och urskilja vilket var äldst, vilket var ett Villagevin och vilket var ett Grand cru?

Att finna ut det vinet som var äldst var inte så svårt, den tegelröda färgen och mognaden var avslöjande. Något svårare var de med de andra vinerna. Diskussionerna var livliga om tycke, smak och prisnivå. Provningen var intressant, lärorik och det var spännande att prova viner i den högre prisklassen.

Kvällens 57 deltagare avnjöt en god Beouf Bourguignon och till det matvinet Cuveé Margot (179 kr) och Bourgogne Pinot Noir (179 kr).

Kaffe te och kaka.

Vinlotteriet följde kvällens tema med lite exklusivare viner.

Nästa provning: 13 februari 2019 då det också är Årsmöte.

Sektionen firar 10 års jubileum med Champagneprovning med Clas Hardebäck som provningsledare.

VÄLKOMNA

Antecknade gjorde

Jessie MacFie