

Producentprovning 4 april

Gårdagskvällen på Esters blev ett mycket trevligt arrangemang med 46 deltagare. Vi hade besök av Marco di Giulio, vinproducent från Vintage Wine Estates i Kalifornien i sällskap med Anna Sundin från Terrific Wines.

Marco har varit vinproducent i 36 år och liksom flertalet producenter i Kalifornien äger han inte någon vingård utan köper in druvor av odlare. Som kund fattar han själv de svåra besluten om vilken dag skörden ska starta- en nödvändighet för att han ska få just de druvor han vill ha till sina viner. Ett gott partnerskap mellan odlare och producent är alltså avgörande. Systemet beror på tradition och är enligt Marco fördelaktigt för att han har stor frihet att byta leverantör om han inte är nöjd. Många frågor från oss till Marco gav en bra dialog och Marco var glad över att få dela med sig av sina erfarenheter. Han berättade att hans företag tagit fram viner på beställning från HBO till produktionen av serien "Game of Thrones"- inte så ovanligt med den typen av uppdrag där vinets karaktär specificeras mer eller mindre detaljerat av beställaren.

Vi provade tre vita och tre röda viner:

Nr 70690 Game of Thrones Chardonnay 2016 179 kr
90% Chardonnay + 10% Riesling

Nr 74963 Girard Chardonnay Russian River 2015 215 kr

Nr 71543 Antonio Mountain Chardonnay 2013 355 kr

Nr 74934 Game of Thrones Paso Robles Red Blend 2016 179kr Petit Sirah, Zinfandel men också Sangiovese, Tempranillo, Malbec m fl

Nr 22337 Girard Old Vine Zinfandel 199 kr

Nr 74633 Petit Sirah 2011 249 kr

Kvällens måltid bestod av bakad torskrygg med rödvinssås, svamp och lökhack samt potatispuré. Väl valda smakbryggor som synes för att matcha så många av vinerna som möjligt.

Marco som möjligen såg något skeptisk ut när vi i förväg presenterade menyn var verkligen överförtjust och lovordade köket som ett av de bättre han träffat på under sina många resor- något han också framförde till kockarna som fick varma applåder av oss alla.

Vilket vin som var bäst till maten skulle förstås också diskuteras. Man kan konstatera att lika många prefererade rött som vitt till varmrätten och det enda vin ingen föredrog var Zinfandel. Marcos teori var att vi pga druvans karaktär och hög alkoholhalt uppfattade en tydlig sötma i detta trots att att sockerhalten är < 3g/l.

Nöjda avslutade vi torsdagskvällen med att hälsa Marco och Anna välkomna åter.

Nästa provning har vi lördag 13/4 med After shopping på Esters. Tema naturviner.

Inom kort kommer också inbjudan till vårfesten på Vallda Golf & Country Club söndag 12 maj. Då det föreligger problem med Munsänkarnas eget system för utskick, vilket Tomas redan informerat om via mail, kommer denna inbjudan att gå även via mail. På så sätt försöker vi säkra att alla ska få informationen samtidigt.