

Naturviner var temat för vårterminens sista After Shopping lördag 13 april. Vi hade besök av Nicolas Perez från TM Kvalitetsviner. Nico presenterade lådan "Mix 2 Naturligt" med sex flaskor Nr 70953 à 1595 kr i beställningssortimentet. Vinerna kan vart och ett endast köpas via privatimport.

Först fick vi en grundlig genomgång av vad begreppet naturviner innebär och härfter en resa till producenterna med början i Tessaloniki via Languedoc, Alsace, Loire och Piemonte till Toscana. Det stod klart att ett gediget hantverk med omsorg om miljö och hållbarhet ligger bakom varje flaska. Förutom av Nicos kartor och bilder njöt vi av den vackra färgpaletten i våra sex glas vilka innehöll följande viner:

Kamara Estate Nimbus Albus 2017, Grekland

Druvor: 50% Malagousia, 50% Assyrtiko

Vinifiering: Druvorna handskördas, 1-2 dagars skalmaceration, alkoholjäsning och malolaktisk jäsning. Lagras på jästfällning 3 månader. Inget svavel tillsatt.

Leon Barral Blanc 2016, Languedoc

Druvor: Terret Blanc, Terret Gris 80%, Rousanne 10%, Viognier 10%

Vinifiering: Druvorna handskördas med noggrann selektering, skalmacereras 3-4 timmar i gammal korgpress, lagras på gamla ekfat. Ej klarnat eller filtrerat, inget svavel tillsatt.

Pierre Frick Pinot Gris maceration 2017, Alsace

Druvor: Pinot Gris 100%

Vinifiering: Druvorna skördas för hand och hela klasar får sju dagars skalkontakt före pressning. Lagras på stora gamla ekfat (foudre). Inget svavel tillsatt.

Saint Nicolas Gamme en May 2016, Loire

Druvor Gamay 100%

Druvorna skördas för hand, avstjälkas och macereras 8-10 dagar. Alkoholjäsning tar två månader, druvorna pressas inte, genomgår endast pigeage. Lagring sju månader på stora ekfat.

Cascina Corte Baredól, Piemonte

Druvor: Barbera, Dolcetto, Nebbiolo

Vinifiering: Druvorna skördas för hand med noggrann selektering. Spontan jäsning och malolaktisk jäsning. Lagring på tonneaux och gamla barriques. Minimal mängd svavel tillsatt.

Colombia Rosso Toscana 2011, Toscana

Druvor: Sangiovese 80%, Colorina, Malvasia, Cannaiolo 20%

Vinifiering: Druvorna skördas för hand, naturlig jäsning och 36 mån lagring på slovenska fat. 18 mån lagring på flaska. Minimal mängd svavel tillsatt vid buteljering.

En samling vackra, intressanta och njutbara viner, som säkert överraskade många positivt. Beträffande hållbarhet och lagring fick vi veta att samma faktorer som i andra viner, tanniner och syra, gäller även för naturviner samt att jästfällning också har en konserverande effekt. Esters serverade oss fin kalvfilé med tillbehör.

