

ETT MEDLEMSMAGASIN FRÅN MUNSÄNKARNÄ



IN VINO

No. | 0122

PREMIÄR
FÖR SVERIGES
NYA VINTIDNING



MASTER OF WINE
Exklusiv intervju med
Madeleine Stenwreth

SHERRYKÄRLEK
Chefsommeliern
om en förälskelse

**MEURSAULT &
SAINT-AUBAIN**
Ett Bourgogne i förändring

ÅRETS VINORT: JEREZ
Andalusiens epicenter
för vinälskare

FINO OCH MANZANILLA

SALTSTÄNKTA SMAKMÖTEN

SHERRY ÖVERRASKAR SOM MATVIN

DEUTZ BRUT CLASSIC

The Art of Blending

Deutz Brut Classic består av fler än 100 vingårdslägen i Champagne, man använder uteslutande druvsaft från första press och druvor av yppersta kvalitet. Vinet lagras minst 36 månader för stor komplexitet. Årets skörd blandas med tidigare årgångar för att uppnå optimal jämnhet, kvalitet och smakrikedom.



Mikael Mölsted, SvD

"Deutzgod helt enkelt!"
Anders Melldén, SvD

"Bästa standardchampagnen"
Anders Röttorp

5/5
Gourmet

92p (++)
Dina viner

"Satisfies the most demanding"
Drinks & Co

"Fresh and elegant with good depth"
Decanter

"En alldeles utomordentlig njutbar skapelse"
Livet Goda

Deutz Brut Classic
Artnr 7487
Pris 459 kr
Alkoholhalt 12%

Deutz Brut Classic hittar du alltid på Systembolaget:



www.swedishbrand.se

Alkohol är beroendeframkallande.



MODET ATT UTVECKLAS

Med lanseringen av medlemsmagasinet In Vino skrivs ett nytt kapitel i Munkskänkarnas 64-åriga historia. Bakom detta första nummer ligger mer än två års förberedande arbete där vi gått till botten med vad medlemmarna vill läsa om i sin tidning. Insikterna har vi självklart tagit tillvara, och resultatet – det du nu håller i din hand – är läsning om vin för såväl nybörjare som erfarna provare. In Vino ger möjligheter till fördjupad kunskap, trendspaningar, vinrecensioner samt tips på vin och mat i kombination.

I det här numret får du till exempel en första introduktion till Årets vinort: Jerez och recensioner av viner i stilarna fino och manzanilla. Du hittar också tips på hur du kombinerar dessa viner med mat. Dessutom får du följa med till Bourgogne och bland annat lära dig mer om varför allt fler viner

därifrån är reduktiva. Vem vet, du kanske får inspiration att planera din nästa resa till något av områdena?

Tidningens nya form är ett kvitto på att världens största vinprovarorganisation har modet att utvecklas. Under året kommer du att notera förändringar på andra områden. Ett exempel är våra nya introduktionskurser som sänker trösklarna för nya medlemmar. Ett annat är vår nya webbshop som erbjuder vinrelaterade produkter till förmånliga medlemspriser. Förhoppningsvis kommer du även att märka att vi ökar ambitionerna i våra andra kanaler – nyhetsbrev, webb och sociala medier – för att alltid kunna vara så aktuella som möjligt. Min förhoppning är att du fortsätter att utvecklas tillsammans med oss.

MATS LINDELÖW
Ordförande Munkskänkarna Riks

IN VINO | ETT MAGASIN FRÅN MUNKSKÄNKARNA

PRODUKTION Klintberg Niléhn | **CHEFREDAKTÖR** Caroline Edgren caroline.edgren@munkskankarna.se | **REDAKTÖR (KN)** Jonas Larsson jonas.larsson@klintbergnilen.se | **DESIGN** Jessica Ericsson | **ILLUSTRATION** Maja Norrby | **FORMGIVARE** Maja Norrby
KORREKTURLÄSARE Fredrik Johansson | **SKRIBENTER** Monica Björklund Aknes, Rickard Albin, Richard Sigra, Amalia G Stöckel, Mårten Söderlund, Karsten Thurfjell, Johan Wadman | **FOTOGRAFER** Anders Bergstedt, Fabian Björnstjerna, Bruno Ehlers, Dan Lepp, Klas Sjöberg | **MATSTYLISTER** Linda Lundgren, Emil Skoog | **REPRO** Lena Hoxter
FÖRENINGEN MUNKSKÄNKARNA | **ADRESS** Arenavägen 41, plan 12, 12 177 Stockholm-Globen | **TELEFON** 08-30 10 43, måndag till torsdag mellan kl 09.00 och 11.00 | **E-POST** kansli@munkskankarna.se | **WEBB** munkskankarna.se



10



56

04 LEDARE

Modet att utvecklas.
Munkskänkarnas ordförande
Mats Lindelöw hälsar
välkommen.

06 FOKUS

Nyheter, kunskap och
spännande händelser i
vinets värld.

10 NÄRGÅNGET

MADELEINE STENWRETH MW
Möt en av Sveriges få master of
wine i en exklusiv intervju om
livet som global vinkonsult.

16 FACTFULNESS

In Vino presenterar kalla fakta
om Systembolagets försäljning
under året som gick.

”Det kan ha
varit det bästa
beslutet i mitt
liv faktiskt”

Phil Crozier på
sidan 42.

18 JEREZ, ÅRETS VINORT

Under året ska vi grundligt sätta oss
in i sherrytriangelns hemligheter.
Vi börjar i Jerez.

24 DÄRFÖR ÄLSKAR JAG ...

PM & Väners stjärnsommelier Rubén
Sanz Ramiro berättar om varför han
älskar sherry.

26 TEMAPROVNING

MANZANILLA OCH FINO
Provningsgruppen om
sherrysortimentet.

28 TENDENS

Vi reder ut vad pet nat egentligen
är och varför det trendar just nu.

30 NEDSLAG

MEURSAULT OCH SAINT-AUBIN
Vi har gjort ett nedslag i två kända
vitvinsappellationer för att se vad
som är på gång.

34 TRENDSPANING

MEURSAULT OCH SAINT-AUBIN
Pendeln har svängt för vit
bourgogne. Reduktiv vinmakning
är på frammarsch.

36 RESEGUIDE

MEURSAULT OCH SAINT-AUBIN
Vi vägleder dig till de bästa
producenterna, hotellen, vinbarerna
och restaurangerna.

40 TEMAPROVNING

MEURSAULT OCH SAINT-AUBIN
Vita bourgogne från Meursault
och Saint-Aubin.

42 NYFIKEN PÅ

PHIL CROZIER
Han är en älskare av argentinska
viner och han tycker du ska dricka
malbec från hög höjd.

44 ÅRETS BÄSTA VIN 2021

Ni har tyckt till och utnämnt 2021- års
bästa viner under 150 kronor.

46 VINRECENSIONER

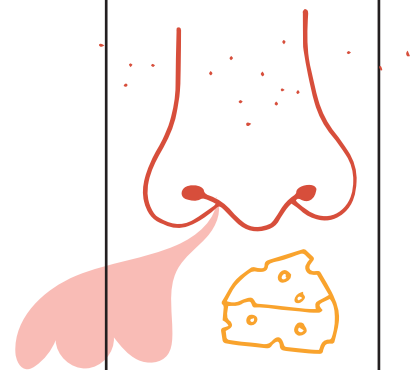
86 viner från beställningssortimentet
är grundligt provade. Här får du
resultatet.

56 VIN OCH MAT

Manzanilla och fino till mat? Vi
har kokat ihop sjömat och öppnat
konserver som passar perfekt till de
knasterorra vinerna.



Årets vin på
sidan 44.



NÖDVÄNDIG NÄSTRÄNING?

Anosmi, det vill säga avsaknad av luktsinne, sägs ha drabbat ungefär hälften av dem som insjuknat i covid-19. För de flesta har det rört sig om ett övergående symtom, men för vissa har det varit, och är fortfarande, en lång väg tillbaka till ett fullgott liv. Inom vården rekommenderas doftträning för dessa patienter, vilket gjort så kallade doftset eller aromkit aktuella på ett helt nytt sätt.

För dem med luktsinnet intakt fungerar doftset som vinprovarverktyg att träna näsan – eller kanske snarare doftminnet – med, vare sig du siktar på SM i blindprovning eller bara vill bli en skickligare provare. De består i regel av de vanligaste dofterna för vitt respektive rött vin, men det finns även särskilda set som utgår från champagne, ek-påverkan och defekter.

De lite mer exklusiva varianterna innehåller äkta aromer som håller doften under minst tio år, till skillnad från syntetiska som tappar i styrka efter betydligt kortare tid.



Johan Magnusson trivs i sin vinkällare.

KÄLLARLITTERATUR

Att inte dricka upp allt gott vin direkt är en konst. Att lära sig lagra vin är också en konst. Tur att det finns de som har det till yrke.

I Magnusson Fine Wines, MFW vin-källare kan du bland annat hyra plats för att lagra dina viner. Mannen bakom MFW, Johan Magnusson, är även auktoriserad värderingsman vid Sveriges Handelskammare och har med andra ord en gedigen kunskap om det här med vin och att lagra vin. Det har han nu omsatt i ett praktverk, *Trettio vinkällare*. Boken är även en handledning i hur du bygger din egen vinkällare, provar vin, investerar i vin och allt du behöver veta för att lagra vin på ett bra sätt. Vi ställde Johan mot källarväggen och pumpade honom på lite info.

Vilket är det vanligaste misstaget nybörjare i vinsamlande gör?

– Man köper för många flaskor på en gång. Din smak kommer att förändras, tro mig.

Hur många flaskor ska jag köpa av varje sort när jag börjar samla – om vi tänker bort ekonomi?

– Gärna minst sex flaskor och varför inte tolv? Det är intressant att lära sig ett vin och följa dess utveckling. Det är dessutom destruktivt att ständigt dricka den sista flaskan – när hittar man det perfekta tillfället för det?

Om jag bor i en enrummare och inte har plats eller råd med vinkyl, har du något tips för hur jag ska lagra mina viner?

– Nej faktiskt inte. Har du inte förut-sättningarna föra att lagra vin på ett bra sätt så kanske du ska vänta med att starta din vinsamling. Mitt råd är att du inte lagrar vin i mer än tre år i lådor under sängen, eller i garderoben.

DRUVKLASAR TILLUPPSALA



Varje år utser Munkänkarna Sveriges bästa vinkrogar och vinbarer och den finaste utmärkelser är fyra druvklasar. För andra året i rad har detta toppbetyg tilldelats Dryck & mat i Uppsala där Cemil Alparslan bossar.

Vad är hemligheten?

– Engagerade, kunniga och pålästa medarbetare som kan förvalta vinlistorna. Sedan behöver man en långsiktighet i hur man köper vin. Man behöver också vara obunden gentemot leverantörer och ha tentaklarna ute för att listorna ska bli intressanta. Arbetet med vinlistorna är mitt skötebarn, men alla som jobbar här har input.

Hur väljer du viner?

– Det är en balans mellan vad vi står för och vad människor faktiskt vill dricka.

Vi försöker att täcka in både Europa och nya världen utifrån de områden vi tycker levererar hög kvalitet och har viner som passar med vår gastronomi. I första hand håller vi oss till småskaliga hantverksproducenter, inte nödvändigtvis de mest prestigefulla. Jag lyfter gärna fram enskilda producenter som jag gillar extra mycket.

Vad betyder utmärkelser för er?

– Att få fyra klasar två år i rad är verkligen ett kvitto på att allt det jobb jag lägger ner är värt det. Det känns väldigt hedrande!



Cemil Alparslan.



Nu lyfter vinglasen

Riedel har gjort sig kända för att göra kvalitetsvinglas för olika druvsorter. Nu har de tagit fram en helt ny serie med namnet Riedel Wings. Vinglasen har en flat botten så att vinets yta ska få maximal kontakt med syret och därmed öka utsöndringen av vinets alla dofter. På foten står namnet på druvtypen, smart. Glasen finns i sju varianter för åtta vintyper.



Korken ur för webbshopen

Premiär för Munkänkarnas nya webbshop! Ett självklart verktyg i vinlådan är en pålitlig korkskruv. Pulltex-öppnaren har en te-flonbelagd skruv som gör det lättare att dra ur korken utan att få smulor i vinet. Funkar lika bra på kork som på plast. Medlemspriset är 119 kronor (ord pris: 148 kronor). Shopen når du via munkankarna.se.



Virtuell beskärning

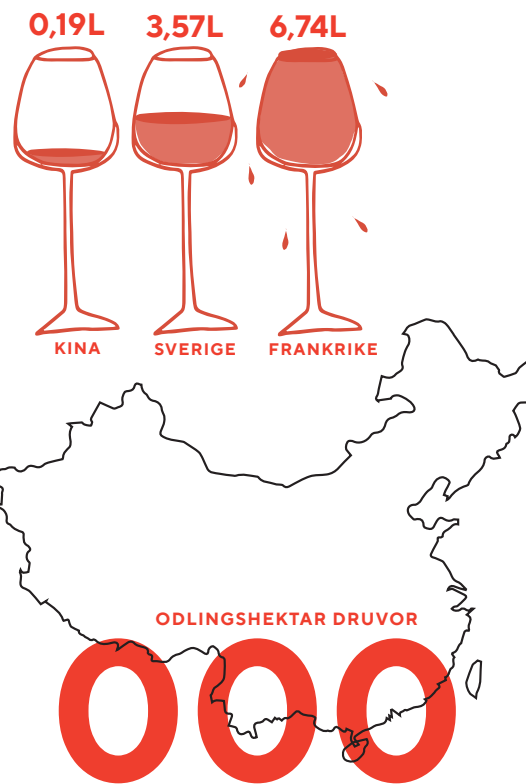
En felbeskuren vinranka kan ge problem i flera år framöver. En av utmaningarna är att du måste öva beskärningstekniken på riktiga vinstockar för att bli bra, vilket kan bli ödesdigert för vinodlaren. På Nya Zeeland har University of Auckland utvecklat en metod där du kan lära dig konsten virtuellt. Med VR-glasögon och två handkontroller kan du öva med en virtuell sekator. Gör du fel så börjar du om från början och dina grenar "sätts tillbaka". Som bonus ser du väldigt roligt ut när du övar dina färdigheter.

KINA

VISSTE DU ATT ...

... i Kina odlas det enorma mängder druvor, men det dricks väldigt lite vin per person? Följ med in i vinstatistikens underbara värld.

Kina är världens tredje största vinland när det kommer till hektar. Inte mindre än 785 000 hektar druvor odlas det i det stora landet i öst. Jämförelsevis odlas 961 000 hektar i Spanien, 797 000 i Frankrike och Italien seglar in på en fjärde plats med 719 000 hektar. Däremot dricker kineserna mindre än européerna. 12,4 miljoner hektoliter är i och för sig en del, men bara en knapp tredjedel av vad amerikanerna håller i sig och precis hälften så mycket som fransmännen. I konsumtion per person så ligger man rejält efter och slaskar på plats 95 på världsrankningen. Den genomsnittlige kinesen dricker 0,19 liter ren alkohol per år medan motsvarande fransman dricker 6,74 liter. Svenskarna då? Vi ligger nånstans i mitten med 3,57 liter.



FRANKRIKE

MINSTA SKÖRDEN PÅ 45 ÅR

Det franska jordbruksministeriet konstaterar att vinskörden 2021 är den minsta på 45 år. Katastrofåret började med frost i stora delar av Frankrike i april som följdes upp av en regnig sommar med hagelstormar och översvämningar. Man räknar med att 24-30 procent av skörden gått förlorad, hos vissa upp till 80 procent. Men! Många odlare berättar att druvorna som klarat sig håller hög klass. I Bourgogne tog chardonnay mest stryk medan i Champagne klarade den sig bra, däremot fick pinot noir problem. Vi kommer med stor sannolikhet få se ökande priser då utbudet minskar rejält. Quel fromage, som fransmännen säger.

DET SNACKAS OM

ÄNGLAR OCH NAKET VIN

Det har börjat dyka upp nya spännande affärsmodeller för vinproducenter. Naked Wines är ett crowdfundingkoncept som hjälper småproducenterna i branschen.

Snart sagt varje traditionsbunden bransch har under de senaste decennierna fått se sina vanliga affärsmodeller ifrågasättas och luckras upp av disruptiva bolag med nya infallsvinklar på hur varor eller tjänster ska nå marknaden. Vinvärldens motsvarighet är Naked Wines, grundat i Storbritannien i samband med finanskrisen 2008. Affärsmodellen kan beskrivas som ett crowdfundingkoncept där privatpersoner kan investera i vinmakare och få sin återbäring i vin.

Vinmakare från hela världen kan pitcha idéer för Naked Wines. Faller de i god jord delas en påse pengar ut, så att druvor kan odlas eller köpas in. Dessutom får vinmakarna tillgång till teknisk utrustning för både vinmakning och buteljering. Marknadsföring och distribution sköts sedan av Naked Wines. I stallet finns just nu omkring 235 vinmakare i 19 olika länder registrerade.

I dag är bolaget även aktivt i USA och Australien, och förutom att gå in som mikroinvestorare – så kallad angel – kan privatpersoner även handla vin som i en vanlig webbshop, få det hemskickat och interagera med både vinmakare och andra vinintresserade via webben. Eftersom Naked Wines registrerat sig som en vingård i USA har de kunnat kapa mellanledet i försäljningskedjan, varför priserna kan hållas låga.

Pandemin har bidragit till en rejäl boost på den amerikanska marknaden: under 2020 hade Naked Wines hela 80 procents tillväxt. Bolaget är även noterat på Londonbörsen och aktien har stigit med 50 procent under det senaste året. Webb: nakedwines.com

Vinmakare som pitchar sina idéer för Naked Wines kan förutom ekonomiskt stöd, få tillgång till teknisk utrustning och marknadsföringsstöd.

VINRESOR

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

VÅREN 2022

Bordeaux, 20-24 april

Piemonte, vin & tryffel, 20-24 april

Champagne, 4-8 maj

Sicilien, med fokus på Etna, 4-8 maj
3-Klassiker:

Champagne, Chablis, Bourgogne, 18-22 maj

HÖSTEN 2022

Bourgogne, 21-25 september

Sicilien med fokus på Etna, 21-25 september

Champagne, 28 September-2 oktober

Toscana, 28 September-2 oktober

Bordeaux, 5-9 oktober

Rioja, 5-9 oktober

Douro-dalen, 12-16 oktober

Piemonte, 19-23 oktober

Södra Rhônedalen, 26-30 oktober

Fler resor kan tillkomma.

VINTER 2023

Chile och Argentina, januari 2023

Sydafrika, februari 2023

Nya Zeeland, 15-30 mars 2023

SKRÄDDARSYDDA RESOR

För Munsänksssektioner, vinklubbar, företag mm. T.ex. till Munsänkarnas Årets Vinort eller andra destinationer.

Av Munsänkarna rekommenderade resor

VI KAN MER OM VIN OCH RESOR

Vi har skrivit elva prisbelönta vinböcker.

Vår senaste bok, **Vinets underbara värld**,

är rekommenderad kurslitteratur för

Munsänkarnas Tvåbetygskurs.

Många hundratals vinresor, mer än 30 skraddarsydda resor för Munsänksssektioner.

Program, resetips och information på:

BKWineVinresor.com

info@bkwine.com, 08-559 22 155

"World's Top Wine Tours"

(Enligt resetidningen Travel+Leisure)



Frosten kan ta en hel skörd. Här eldar man i vingården för att råda bot på problemet.

EN FLYGANDE MÄSTARE



Det finns cirka 400 personer i världen som kan kalla sig MW, master of wine. Vi har träffat en av dem, Madeleine Stenwreth. Med bas i Karlstad, men med hela världen som arbetsfält, så är hon ständigt på väg.

TEXT | KARSTEN THURFJELL **FOTO** | BRUNO EHRS



adeleine Stenwreth är en av tre sverigebaserade masters of wine, vinvärldens mest prestigefyllda titel. Efter åratals hårt pluggande med många prov, uppsatser och blindprovningar på The Institute of Masters of Wine, får den som passerar nålsögat sätta bokstäverna MW efter sitt namn som en sorts adelskap, Madeleine tog sin titel 2008.

Men det började blygsamt. Madeleine arbetade som hovmästare på sina föräldrars restaurang. En dag frågade en gäst vilket vin hon rekommenderade till en maträtt. Hon var handfallen och betämde sig för att lära sig mer om vin.

– Det handlade om yrkes stolthet, dagen efter gick jag ner till bokhandeln och köpte *Första vinboken* av Carl Jan Granqvist och Knut-Christian Gröntoft, berättar hon.

Det nyfunna intresset för vin förde henne till Restaurangakademien och så småningom till en examen och Diploma with Honours från Wine and Spirit Education Trust (WSET) i London.

– På WSET tyckte de att jag hade det som krävdes för att söka in på The Institute of Masters of Wine.

Sagt och gjort, det blev sex år av stenhårda studier, både hemifrån Hammarö, strax utanför Karlstad, och i världsmetropolen London.

För att bli godkänd så krävs det att du klarar tre halvdagar av praktiska provningar, fem halvdagar av teoretiska prov då det gäller att kunna allt från vinframställning till hur det fungerar i vinets affärsvärld. När du fixat det, då är det ”bara” en avhandling kvar, rätt omfattande alltså. För Madeleine tog det sex år, och hon gick självklart ut som en av de bästa, tävlingsinstinkten hjälpte till.

Madeleines tips till framtida MW:AR är att vara både breda och djupa. Att rabbla armeniska druvsorter kan vara kul, men det viktiga är sammanhanget, det stora perspektivet.

– Jag har lagt mer möda på att prova mig fram till kvalitetskriterierna än att plugga in hela appellationshierarkin. Man har mycket att leva upp till, och det går inte att sätta sig ner och känna att man kan allt.

SVENSKA PRODUCENTER

När vi träffas i Stockholm provar hon viner från svenska producenter som bett om hennes omdömen. Titeln master of wine verkar vara en stark identitetsmarkör inom vinvärlden.

– Ja, och det är på gott och ont. Vinvärlden snurrar fort och kräver att man hänger med för att kunna leverera information med den pondus man bör ha. Men jag har alltid varit nyfiken och kan inte låta bli att ständigt söka ny kunskap. Det har gått bra att leva på min egen motor.

Den utsagan förstår alla som träffat detta blonda yrväder med hela världen som arbetsfält. Hon växlar mellan bred värmländska och Oxford-engelska när hon berättar om två tuffa år med pandemin.

– I februari 2020 var jag i Paris och föreläste, kom hem till Karlstad och bokade flyg till vinmässan Prowein i Düsseldorf. Två dagar senare fick jag ett meddelande från en MW-kollega att Prowein skulle ställas in. Jag hade precis betalat biljett och hotell, och så började avhoppen.

– Normalt är jag fem gånger om året i Argentina, men där har jag inte varit sedan 2019. Jag skulle gjort juryjobb i Margaret River, föreläst på en pinot noir-konferens på Nya Zeeland och så vidare. Jag hade ett och ett halvt år som bara försvann.

Madeleine kom fram till att hon hade två alternativ: sitta hemma och ruttna bort eller försöka göra något åt situationen.

SYDAFRIKA I FOKUS

– När Sydafrika gav beskedet i oktober 2020 att de släppte in folk med PCR-test som enda land på södra halvklotet åkte jag dit. Jag var där en månad, och när jag skulle prova 45 cap classique-viner dök det upp tjugo producenter som satt i fem timmar och lyssnade när jag gav feedback på vinerna. Jag tänkte att de måste vara lika uttråkade som jag, och det stämde. De stackarna hade inte heller träffat någon på ett år!

Madeleine erbjöds att delta i skörden på det nya året, och i januari åkte hon tillbaka och följde skörden under fem månader. Sydafrika har alltid varit viktigt för Madeleine som kom dit första



FAKTA

Madeleine Stenwreth

ÅLDER | 53 år.

BOR | Karlstad.

TITEL | Master of wine.

BLEV MW ÅR | 2008.

FAVORITVIN | Hur kan man ha ett favoritvin när vinvärlden är så stor, bred, djup och spännande?

MER INFO | madeleinemw.se, mastersofwine.org.

”Man har mycket att leva upp till, och det går inte att sätta sig ner och känna att man kan allt.”

”The effect of altitude on Malbec in Mendoza” var namnet på avhandlingen Madeleine skrev för sin master of Wine 2008. Med den vann hon tävlingen Quinta do Noval Award för bästa avhandling det året.



”Men jag har lagt mer möda på att prova mig fram till kvalitetskriterierna än att plugga in hela appellationshierarkin.”

Madeleine är en uppskattad föreläsare och provningsledare hos Munsänkarna. Bland annat håller hon master classes för utbildare för Munsänkarna Stockholm.

gången vid demokratiseringen 1994, hon bodde där 1997–98 innan hon 2002 började jobba på WOSA (Wines of South Africa) och två år senare blev Systembolagets inköpare av sydafrikanska viner.

– Jag känner de flesta producenter och alla vet vem jag är, men de visste inte vad jag faktiskt hade lärt mig efter tolv år som MW, och hur jag kunde hjälpa dem med att utveckla och förbättra deras viner. De upptäckte hur de fått sin ”cellar palate”, det vill säga när man blivit så van vid sina egna viner att man inte längre har självkritiken att säga ”jag kanske inte gör det så bra som jag skulle kunna”. Snacket spred sig i producentleden, och jag blev ombedd att komma tillbaka.

– Där fungerade jag som ett bollplank, eftersom jag provat och diskuterat viner med så många vinmakare över hela världen.

MED VÄRLDEN SOM ARBETSFÄLT

– Många masters of wine är specialister och behöver inte lägga lika mycket kraft på att hänga med i allt som händer, men jag vill kunna tänka globalt och inte släppa någon del av världen.

Madeleines stora passion är södra halvklotet: Australien, Nya Zeeland, Chile, Argentina, Uruguay och Sydafrika.

– Där känner jag mig som hemma och är där väldigt ofta. Jag tror det blev så för att de är mycket öppna för förändringar.

Madeleine har även gjort en hel del jobb för Pacific Northwest, Oregon och Washington State, och hon släpper inte taget om det klassiska Europa med länder som Italien, Portugal, Spanien och förstås Frankrike. Hon har gjort juryjobb på vintävlingar runt om i världen, även i vinländer såsom Turkiet och Grekland.

Efter att nämnt nästan vartenda vinland undrar jag om det är någonstans hon inte är verksam.

– Japan, Armenien och Kina är fortfarande outforskade.

KLIMATET OCH DRUVSORTERNA

I områden där medeltemperaturen börjat bli för hög måste man tänka om. Hon berättar att hon på morgonen suttit i ett webinarium med producenter från den australiska regionen McLaren Vale.

– De har lagt om hela sin vinodling. Förut dominerade cabernet, shiraz och chardonnay. Nu är det sagrantino, aglianico, saperavi, fiano, vermentino, tempranillo, druvor från Medelhavet

och Svarta havet som bättre klarar klimatet. Times have changed!

HEMLIGA MW-HÄLSNINGAR?

Hon rör sig självständigt genom vinvärlden och möter ibland kolleger i den lilla kären av masters of wine. Känner man igen dem på gången?

– Nej, vi är så oerhört olika. Just nu tror jag vi är 408 till antalet, från 30 länder, och det är skönt att vi inte liknar varandra. Vi har olika bakgrund när vi börjar studierna och vi väljer sedan olika karriärvägar. Se bara på oss i Sverige: Ulf Sjödin, kategorichef på Systembolaget och kemist från början som älskar att analysera undersökningar, Jonas Röjerman, en utpräglad vinälskare och sommelier som var länge på Systembolaget och nu leder importfirman Tryffel-svinet, och så jag som är så olik dem som man kan bli!

Jag frågar henne om det finns en minsta gemensam nämnare.

– Man blir inte MW genom att vara på ett visst sätt. Man behöver passion, hängivenhet och jävlar anamma, och det är väl det som är den minsta gemensamma nämnaren, även våra personligheter kan skilja sig åt.

SVENSKA VINER MED HÖG KVALITET

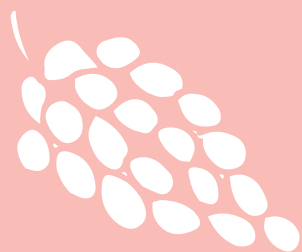
Vi återvänder till de svenska viner hon just provat, vars stigande kvalitet är på väg att ändra vår självbild. Svenska vinproducenter kammar hem priser och utmärkelser lite varstans.

– Jag tror att svenska vinodlare fick en jätteskjuts av pandemin, när många svenskar turistade hemma och drog till Skåne, Öland och Gotland för att besöka vingårdarna där.

För sex år sedan var Madeleine i Skåne och provade svenska viner för första gången. Hon blev glatt överraskad. Förra året 2020 var hon tillbaka och besökte ett antal vingårdar, varefter vinodlarföreningen satte ihop en provning i Malmö som hon skulle ge feedback på.

– Kvalitetsutvecklingen var remarkabel. Om så mycket hänt på fem år – var är vi då om ytterligare fem år? Det finns en väldig potential, och jag jämförde med engelskt vin som folk skrattade åt för femton år sedan. I dag har britternas mousserande viner närmat sig champagne på kvalitetsskalan.

Sveriges utveckling påminner om den, med ett allt starkare självförtroende. Det finns gott hopp, avslutar Madeleine Stenwreth, tar sin rullväska och springer hela vägen från Operabaren till Karlstadståget. ●



STATISTIKAKROBATIK

SÅ HÄR DRACK VI UNDER 2021

Vad dricker vi? Hur har pandemiåret påverkat våra konsumtionsmönster – och hur kommer det sig att Gotland har ökat sin försäljning så mycket? Siffrorna (som avser de tre första kvartalen) talar klarspråk och utifrån dem har vi gjort några kvalificerade gissningar.

28 748 601

liter rödvin. Italien ligger i Sverigetoppen när det gäller andelen rödvin som vi köper. 38,9% av marknaden sopar de hem.

224 400

kronor inklusive avgifter, betalade en köpare för en 2018 Domaine de la Romanée-Conti på Systembolagets dryckesauktion i december 2021. Det är ett rekordpris för en enskild flaska.

9 133 223

liter vitvin. Sydafrika leder ligan när det gäller försäljningen av vitt vin med 16,7% marknadsandel.

UDDA VINER
Viner från mindre kända vinländer som Georgien har ökat markant.

1 554 000 000

kronor per månad handlar vi vin för på Systembolaget. 51 800 000 kronor om dagen alltså.



42%

Svenskt vin har ökat ordentligt, men har en liten marknadsandel: 0,1%. Är det närodlat-trenden vi ser här?

-19,5%

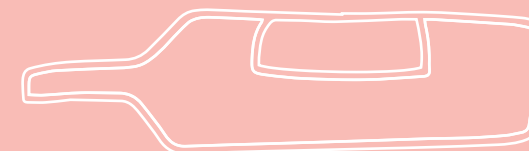
Alkoholfritt gick ner ordentligt. Inga parmiddagar med chaufför?

40%

Viner för över 200 kronor har ökat kraftigt. Har pengar från uteblivna krogbesök lagts på finviner, kanske?

68,8
MILJONER

kronor var den totala omsättningen på Systembolagets dryckesauktioner 2021.



30%

Så mycket ökade Systembolagets dryckesauktioner via Bukowskis. Decemberauktionen var den största någonsin sett till totalt värde och antal utrop. Antalet aktiva köpare ökade också från 1 200 till cirka 2 000.

+5%

har försäljningen av ekologiskt vin gått upp. Grönt är gott!

GOTLAND

Gotlands kommuns försäljning via Systembolaget har ökat med 10%. Mest i Sverige. Kan det vara hemester-effekten?

SHERRY-TRIANGELN

In Vino ska under året lyfta på jästtacket och reda ut begreppen kring sherry. Vi börjar med en snabbguide till årets vinort – Jerez.

TEXT | CAROLINE EDGREN



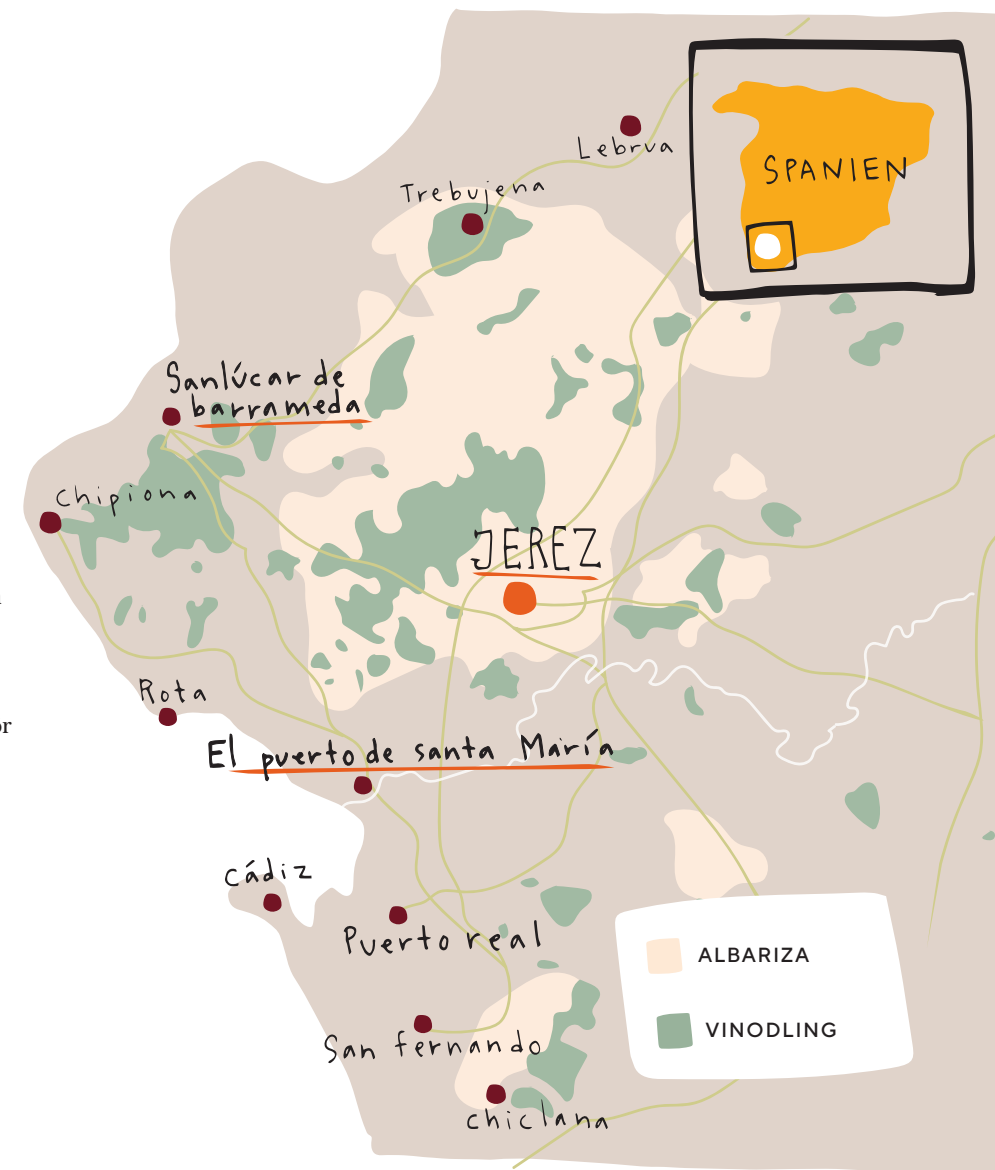
Det var framför allt den snabba och spännande utvecklingen vad gäller kvalitet, hantverksmässighet, vingårdsbeteckningar och vinstilar som gjorde att valet av Årets vinort för 2022 föll på just Jerez. Här produceras helt unika, klassiska viner utan motstycke i världen, varav många faktiskt går att få tag på i Sverige. Under året kommer området, bodegorna, vinmakarna och vinerna från sherrytriangeln att få extra mycket fokus både i In Vino, på webben och under provningar. Men först: en lättsmält introduktion som gör dig redo att börja snacka om sherry.

OMRÅDET

Området har traditionellt delats in i Zona de Producción och Zona de Crianza. I den förstnämnda har druvorna odlats och basvinet till sherry tillverkats. Området har ungefär 7 000 hektar vinodling – att jämföra med till exempel 120 000 hektar i Bordeaux. Zona de Crianza har utgjorts av de tre städerna i den så kallade sherrytriangeln: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María och Sanlúcar de Barrameda. Enbart i dessa städer har lagring av sherry fått ske. Indelningen är nu under utveckling och nya regler på väg.

JORDMÅNEN

Den utmärkande jordmånen i området är albariza – en vitaktig, mycket kalkhaltig jord baserad på sediment av kiselalger från havet. Vanligtvis är lagret av albariza fyra fem meter tjockt, men på sina håll är det hela elva meter. Denna jordmån funkler lite som en svamp som suger åt sig fukt när det regnar. Andra jordmåner i området är sandbaserade arenas och lerbaserade barros.



DRUVORNA

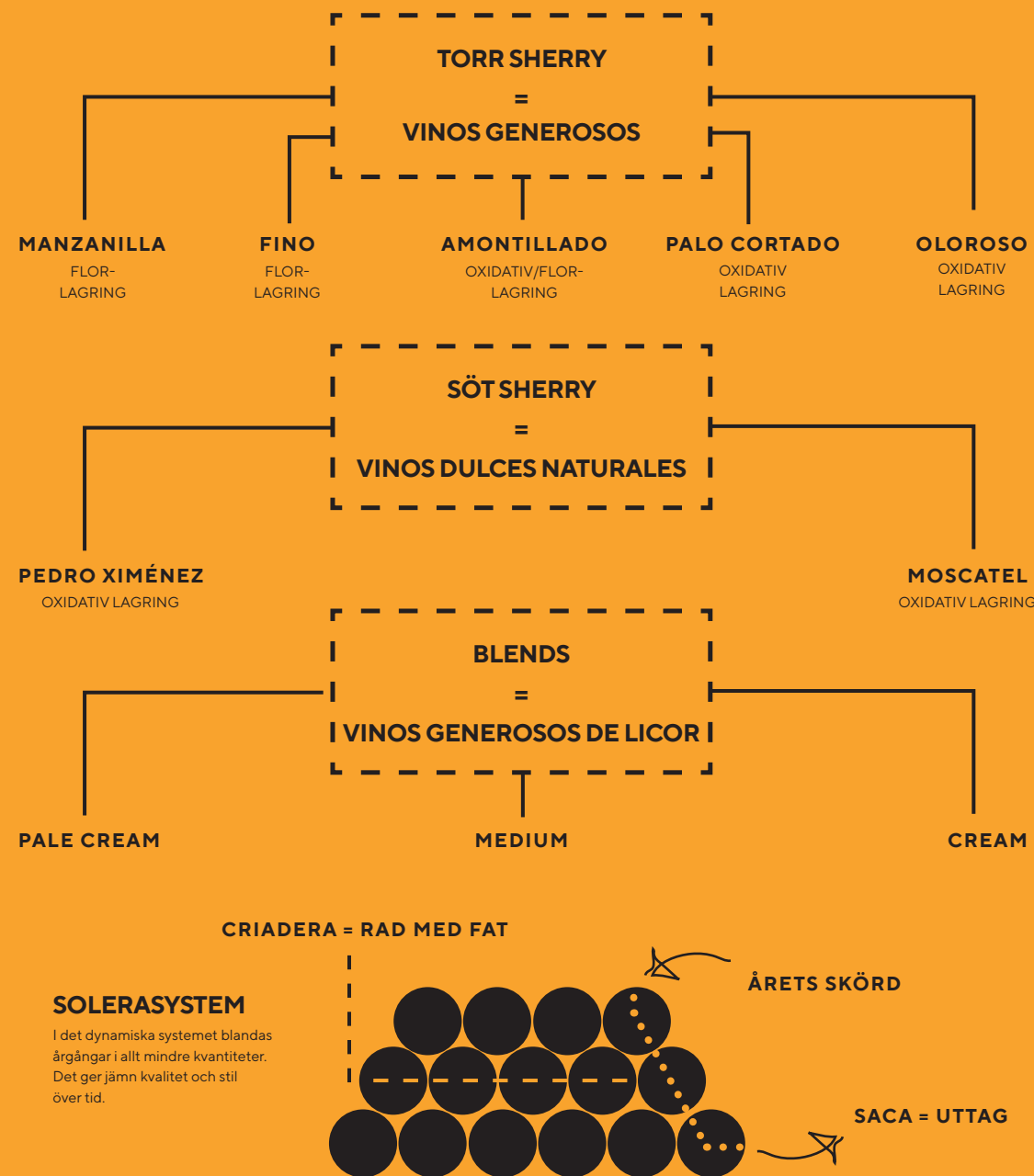
Sedan DO Jerez-Xérès-Sherry etablerades 1933 har i huvudsak tre druvor använts i sherryproduktionen: palomino fino, pedro ximénez och moscatel. Samtliga är gröna. Historiska dokument visar dock att det förekommit omkring 250 olika varieteter i regionen.

I dag består odlingarna i området till 98 procent av palomino fino – den druva som används till de torra sherrystilarna. För att producera söt sherry är det tillåtet att köpa in pedro ximénez från DO Montilla-Moriles som ligger ungefär 15 mil inåt landet.



Den typiska albariza-jorden lyser vit som snö under vinstockarna.

VI GUIDAR DIG RÄTT I sherrydjungeln



”På vissa bodegor används fortfarande soleror som togs i bruk i slutet av 1700-talet.”

VINSTILARNA

Samlingsnamnet för de torra sherrystilarna – manzanilla, fino, amontillado, palo cortado och oloroso – är vinos generosos. Dessa vinos får enbart göras på helt utjäst vin på palomino fino. Maximalt fem gram restsocker är tillåtet. Vinerna fortifieras, alltså förstärks med ren druvsprit, upp till 15 eller 17 procents alkoholhalt, beroende på vilken sherrystil vinmakaren vill göra.

Vinos generosos delas in i två kategorier: biologiskt lagrade respektive oxidativt lagrade viner. De biologiskt lagrade vinerna utvecklas i fat som inte toppats upp helt och där ett täcke med jästsvamp, kallat flor, därför kan bildas. Flor påverkar vinet på en rad olika vis, bland annat genom att det skyddar mot oxidering, konsumerar alkohol, restsocker och ättiksyra samt producerar acetaldehyder. De oxiderade vinerna lagras utan det skyddande flortäcket, vilket gör att de exponeras för syre och får en särskild karaktär.

De söta vinerna tillhör kategorin vinos dulces naturales och görs på övermogna eller saltorkade druvor av pedro ximénez och moscatel. Även denna vintyp fortifieras upp till 15 procent och lagras sedan oxidativt, det vill säga utan flor.

Samlingsnamnet för blends – pale cream, medium och cream – är vinos generosos de licor. Dessa görs på en blandning av vinos generosos och vinos dulces naturales alternativt koncentrerad druvmust.

VINPRODUKTION

Vid produktion av torr sherry tillverkas ett basvin som håller 11–12,5 procent alkohol. Basvinet, ”el mosto”, brukar vara färdigt i slutet av november. Den första klassificeringen av vinet görs i januari där det lättaste vinet, oftast från den första pressningen, väljs ut för att lagras biologiskt och spritas upp till 15 procent. Det tyngre vinet, oftast från den andra pressningen, spritas upp till 17 procent och kommer att lagras oxidativt. Vinet går in i sobretablan – en sorts barnkammare – där det mellanlagras under ungefär ett år. Därefter klassificeras det en andra gång och flyttas till det traditionella solerasystemet för lagring.

Solerasystemet fungerar som ett dynamiskt system där årgångar blandas med varandra i allt mindre kvantiteter, vilket borgar för jämn kvalitet och karaktär över tid. På vissa bodegor används fortfarande soleror som togs i bruk i slutet av 1700-talet eller i början av 1800-talet. ●

DE BÄSTA SHERRYBÖCKERNA

- Talia Baiocchi, *A Modern Guide to the Wine World's Best-kept Secret Sherry* (2014)
- Johan Franco Cereceda, *Fino! Om sherry, världens bästa vin* (2020)
- Manuel González Gordon, *Sherry – The Noble Wine* (1935)
- Peter Liem & Jesús Barquín, *Sherry, Manzanilla & Montilla – A guide to the Traditional Wines of Andalucía* (2012)



Den stora variationen är en del av sherryns charm.





Njut av ett glas sherry på takbaren Bar Terraza La Atalaya.

Vackra rum, pool och ett glas sherry vid incheckningen, Tío Pepe Hotel har tänkt på allt.

Checka in på bodegan

Tajmingen var långt ifrån den bästa. Mitt under brinnande pandemi slog världens första sherryhotell upp portarna i Jerez. Men trots det har Tío Pepe Hotel varit fullbelagt sedan starten.

TEXT | CAROLINE EDGREN FOTO | BODEGAS GONZÁLEZ BYASS



Det är lätt att förstå framgången när man kliver in i hotellet. Den 150-år gamla, varsamt renoverade byggnaden är insprängd i den mur som omgärdar områdets mest kända bodega, González Byass, och har tidigare inrymt arbetarbostäder. En intressant detalj i sammanhanget är att nuvarande vinmakare, Antonio Flores, faktiskt är född i huset.

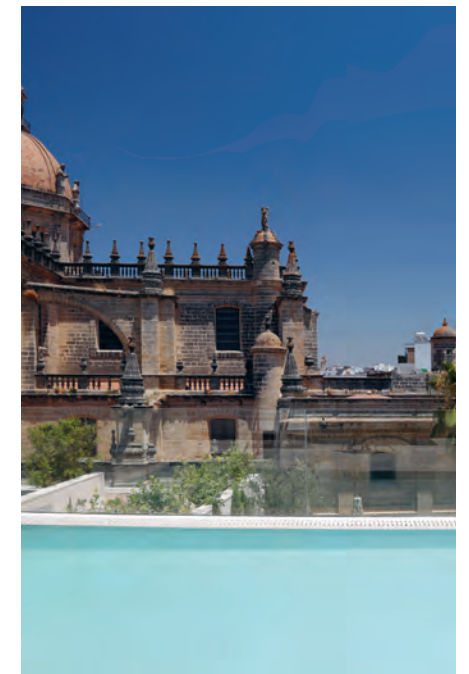
Tío Pepe Hotel ligger centralt i den historiska delen av Jerez – på gångavstånd av från restauranger, barer och bodegor. Till buds står 24 rum som delats in i kategorierna classic, premium och deluxe.

För gäster med större plånbok finns dessutom tre rymliga sviter att välja mellan: Oloroso Alfonso y Amontillado Viña AB Junior Suite, Superior Palo Cortado Leonor Junior Suite och Fino

Tío Pepe Presidential Suite. Oavsett budget får hotellets gäster en typisk boutiquehotellupplevelse som vilar på en grund av komfort, diskret lyx och strålade vyer över katedralen i centrum av det historiska Jerez. Och sherry förstås.

Redan vid incheckning bjuds du på ett glas Tío Pepe för att vänta på det minimala pappersarbetet ska kännas uthärdlig, och på rummet väntar påfyllning.

Vill du hellre ta ett glas sherry i någon annan stil tar du lämpligen hissen upp till Bar Terraza La Atalaya på hotellets tak, där soleran som är inrymd i den angränsande byggnaden aktiverar luktreceptorerna när vinden ligger rätt. Här uppe hittar du även poolen – och hela himlen över en av Andalusiens vackraste städer. ●



DÄRFÖR ÄLSKAR JAG – SHERRY

RUBÉN SANZ RAMIRO

På PM & Vänner kan du alltid räkna med ett stort utbud av sherry på glas att välja mellan. Det är tack vare den spanskfödde chefsommelierer Rubén Sanz Ramiro, som utvecklade sin kärlek till de sydspanska vinerna när han arbetade på The Fat Duck i London.

TEXT | CAROLINE EDGREN FOTO | DAN LEPP

M

inns du vid vilket tillfälle du fick upp ögonen för sherry?

– Jag är spanjor, men från en annan vinregion, Ribera del

Duero. Under min uppväxt blev jag exponerad för vin, men i princip bara från min egen region. Först när jag flyttade till London och började arbeta som assisterande sommelier på The Fat Duck stötte jag på sherry. The Fat Duck hade den bästa sherrylistan i hela Storbritannien, och vinerna serverades till maten. Av professionella skäl var jag tvungen att sätta mig in i dem, men jag blev också personligt engagerad. Där och då föddes min kärlek till sherry.

Vad består storheten i?

– Jag skulle kunna säga att det är ett av världens stora viner, men det är så klart subjektivt. För mig handlar det främst om att det inte finns någon annan vintyp som tar mig till en så specifik plats, där jordmånen albariza står för det renaste uttrycket av krita. Som en del i begreppet terroir finns här också lagrings-sättet i solerasystemen. Det är helt unikt. Sherry kan helt enkelt inte göras någon annanstans. Dessutom är det historiskt: vinerna har producerats på samma sätt i över 200 år.

Vilken är din favoritstil?

– Jag tycker om allihop, men jag kan nog erkänna att jag dricker mer manzanilla, särskilt som aperitif, eftersom det tenderar att vara lätt-drucket. Jag älskar champagne, men jag håller hellre upp ett glas manzanilla. Riktigt gammal palo cortado, amontillado och oloroso hör dock till de mest unika vinerna i världen. Det är seriösa viner som saknar motstycke – helt oemotståndliga är de också.

Vilken mat kombinerar du helst manzanilla med?

– Manzanilla och skaldjur är fantastiskt. Framför allt svenska räkor och havskräftor – antingen grillade, kokta eller som tartar. Jag vill också slå ett slag för ostron som sällskap till ung manzanilla.

Vilken är den mest oväntade kombinationen mellan sherry och mat?

– Under en sherrymiddag serverade vi bräserverade oxkinder tillsammans med en gammal palo cortado. Reaktionen var rätt sval innan, men när maten väl kom var gästerna lyriska. Jag fick fylla på i glaset flera gånger.



FAKTA

Rubén Sanz Ramiro

BOR | Utanför Växjö.

AKTUELL | En av Sveriges mest kända sommelierer – verksam på PM & Vänner i Växjö, driver även importfirman Terroir Vin.

DRICKER HELST | Manzanilla.

Hur många sherry finns på vinlistan på PM & Vänner?

– På glas har vi omkring 25, och som flaska kanske 35.

Hur ser din sherrykällare ut hemma?

– Jag har alltid ett brett utbud av alla stilar, och alltid flaskor öppna av flera olika samtidigt.

Vad är din åsikt om lagring av sherry?

– Sherry lagras väldigt väl. Det är en miss-uppfattning att manzanilla och fino ska drickas strax efter buteljering. Det behöver vi arbeta bort, för många av dessa viner blir till och med bättre med utveckling. På PM & Vänner har vi till exempel äldre buteljeringar av Equipo Navazos, från 2010 och 2011, och de är toppen just nu.

Hur säljer du in sherry till någon som aldrig smakat det förut?

– Med ett glas manzanilla eller fino uppmuntrar jag personen i fråga att följa med till en mental plats där hon eller han aldrig varit förut. Det är en plats precis vid Atlanten, där doften från blommor och örter i området känns tydligt. I munnen kommer han eller hon sedan känna all den fräschör och sälta från havet som är så typisk för vinerna. ●

Temaprovning: sherry

Är du nyfiken på den lättaste och ljusaste stilen av sherry? Ett tips är att prova en manzanilla och en fino och jämföra dem mot varandra. Följande viner finns i standard-sortimentet. Håll även utkik efter släpp i det tillfälliga sortimentet.

MUNSKÄNKARNAS POÄNGSSYSTEM	
POÄNG 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	PROVARE Rickard Albin (RA), provningsledare Johan Wadman (JW) Mårten Söderlund (MS) Magnus Hoffstein (MH)
SYMBOLERNA  Anger att ett visst vin är typiskt för en viss druvsort eller ett visst distrikt.  Ett fynd i sin prisklass.  Mer än prisvärt.  Prisvärt.	 Ej prisvärt.  Vinet vinner på att lagras.

SHERRY: MANZANILLA OCH FINO	
STARKVIN	
SPANIEN	
POÄNG 14 59 KR  ALEGRIA MANZANILLA (WILLIAMS & HUMBERT), SHERRY, SPANIEN, 8379, WARD WINES, 15 % (OBS: 37,5 CL) Ung doft av apelsinblom, pomeransskal, mörk choklad, stenrök, hö och mandel. Frisk, torr smak med viss oljighet och bra längd.	SOLEAR MANZANILLA (BAR-BADILLO), SHERRY, SPANIEN, 53572, DOMAINE WINES SWEDEN AB, 15 % (OBS: 37,5 CL) POÄNG 13,5 75 KR  Fin, ren doft av apelsinblom, flor, mandel och gräddkola. Frisk smak med rena, mjuka syror, salmiaksälta och torrt avslut.
POÄNG 14 59 KR  LA GUITA MANZANILLA (RAINERA PEREZ MARIN), SHERRY, SPANIEN 8201, SPENDRUPS VIN AB, 15 % (OBS: 37,5 CL) Komplex doft av apelsin, svamp, choklad, gamla fat, rostade nötter och knäck. Ganska hög syra i en oljig kropp.	MANZANILLA SAN LEÓN (HEREDEROS DE ARGÜESO), SHERRY, SPANIEN, 8398, CAROVIN AB, 15 % (OBS: 37,5 CL) POÄNG 13,5 99 KR  Ganska stor doft av mandel, flor, hö, äppelcider och sake. Rustik smak med mycket trä, salmiaksälta och högre alkoholer.
	TIO PEPE FINO (GONZALEZ BYASS), SHERRY, SPANIEN, 8225, NIGAB AB, 15 % (OBS: 37,5 CL) POÄNG 14 64 KR  Fruktig doft av apelsin, gräs, örter, flor och mandel. Ren smak med frisk syra och fin salmiaksälta.
	FINO INOCENTE (VALDESPINO), SHERRY, SPANIEN, 8202, ENJOY WINE & SPIRITS, 15 % (OBS: 37,5 cl) POÄNG 13,5 86 KR  Blommig doft med inslag av rostad mandel, mörk choklad-pralin, skoputs, flor, fänkål och högre alkoholer. Ganska rund smak med lite oljig kropp och torrt avslut.
	TIO MATEO FINO (JOSE ESTÉVEZ), SHERRY, SPANIEN, 76306, STELLAN KRAMER, 15 % POÄNG 13 139 KR  Ung, ganska aromatisk doft av päron, mineral, harts, stenrök och lite högre alkoholer. Frisk smak i ganska lätt kropp med trevligt bett.
	GUTIÉRREZ COLOSÍA FINO (GUTIÉRREZ COLOSÍA), SHERRY, SPANIEN, 76362, HAPPY DOG DRYCKES-HANDEL AB, 15 % POÄNG 14 239 KR  Fin, komplex doft av tång, hav, rostad mandel, apelsin, mineral och tågvirke. Ren smak med frisk syra, fin sälta, oljig kropp och torrt avslut.

NÄR TRADITION MÖTER PERFEKTION

Vinerna från familjen Zenato utmärks av kvalitet och smakerikedom. Omsorgsfullt arbete från vingård till flaska skapar rätt förutsättningar för fulländade viner år efter år. När tradition möter perfektion helt enkelt.

MODERN OCH KOMPLEX
Från vackra Gardasjön. Perfekt till vinterns mustiga grytor och köttträtter.

ZENATO GARDA MERLOT 2018
ART NR 32224 ALK 13,5%
149 KR

It's a bargain
WINE TABLE 2021

ELEGANT OCH LIVFULL
Från Valpolicellas bästa vingårdar. Utmärkt till både italiensk och svensk husmanskost.

ZENATO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2018
ART NR 12385 ALK 13,5%
139 KR

FYND!
ALLT OM VIN 2021



Tips och inspiration om hur du kombinerar vin och mat får du som medlem i www.gastronomiklubben.se

Alkohol är beroendeframkallande

Pet nat – naturligt pärlande utan regler

Bara namnet för tankarna till något läskaktigt i petflaska, och med flaskorna som oftast pryds av lekfulla etiketter i bjärta färger får tanken ytterligare näring. Lär känna pet nat – den hippaste kometen på bubbelhimlen just nu.

TEXT | AMALIA G STÖCKEL ILLUSTRATION | MAJA NORRBY



En av de senaste årens absolut trendigaste drycker är "pétillant naturel" (från franskans naturligt pärlande), förkortat "pet nat". Det handlar om en vinstil som vunnit i popularitet genom att vara klunkvänlig och okomplicerad – ett mousserande vin som varken kräver specifik, tidsbestämd lagring eller högtidliga tillfällen, till skillnad från andra typer av bubbel. Flaskan ska vara enkel att öppna, därav kronkapsyl i stället för kork och gramma, och priset tillåter dig att vara generös och bjuda på ett par flaskor på krogen utan panik dagen efter.

Pet nat är här och nu, skål!

ENDAST EN AOC ÄN SÅ LÄNGE

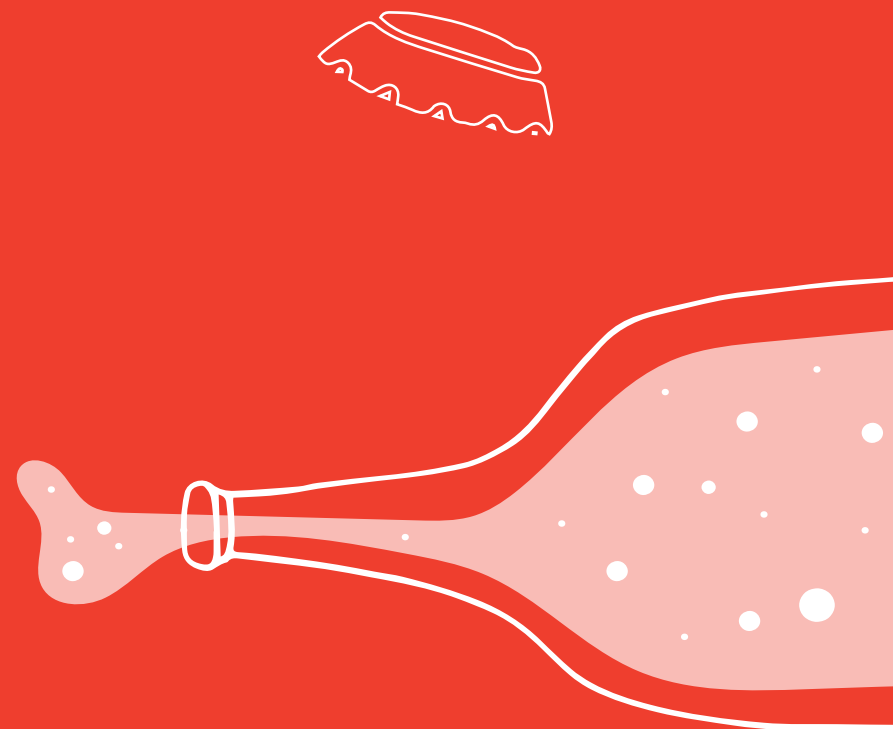
När det gäller andra mousserande viner är det brukligt med lagar och regler kring var och hur produktionen får göras. Det är nog med ursprungsbeteckning, druvar och vilken metod som används för att producera vinet. Så är inte riktigt fallet med pet nat.

Än så länge finns endast en ursprungsskyddad appellation: Montlouis Mousseux/Montlouis Pétillant Naturel AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), belägen i Loire. Vinmakare får använda appellationen om vinet är gjort på den gröna druvan chenin blanc enligt "méthode ancestral".

MODERMETODEN FÖR MOUSSERANDE VINER

Méthode ancestral anses vara den ursprungliga metoden för att tillverka mousserande vin och innebär att vinet jäser klart först efter buteljering och förslutning. Vinet jäser först på fat, tank eller det kärl som producenten vill använda sig av, och buteljeras strax därefter. Det varken filteras eller lagras, och får heller inte någon "dosage" (tillsats av söt vätska för att fylla på buteljen, efter att jästfällningen avlägsnats) för att uppnå viss grad av sötna.

Den traditionella metoden att tillverka mousserande vin, som används vid tillverkning av bland annat champagne, cava, crémant och cap classique, ska ha utvecklats från denna metod.



”Det handlar om en vinstil som vunnit i popularitet genom att vara klunkvänlig och okomplicerad.”

EN DEL AV VINER UTAN TILLSATSERRÖRELSEN

Den senaste trenden i vinvärlden, viner utan tillsatser, gav pet nat en rejäl skjuts. Då producenterna, ofta av den småskaliga sorten, inte är bundna av lagar och regler, kan de göra pet nat av druvorna de har. Å andra sidan finns, på gott och ont, inga krav på kontinuerlig kvalitet.

Vinerna har landat väl i yngre generationer som inte är intresserade av det traditionella och ibland konservativa kring vin, utan vill närma sig drycken på ett okomplicerat sätt. Även många vinkonässörer och experter omfamnar lekfullheten och det smakspektra som står till buds.

Pet nat erbjuder en vinstil vars utveckling är spännande att följa, och det ska bli intressant att se om det dyker upp fler appellationer med regler och krav framöver. ●

SYSKONKÄRLEK I BOURGOGNE

Saint-Aubin har kallats fattigmans-meursault, men knappast länge till. Vi gör ett nedslag i syskonappellationerna Meursault och Saint-Aubin för att undersöka sakernas tillstånd på plats.

TEXT | MÄRTEN SÖDERLUND FOTO | RICKARD ALBIN

I Meursault lyser
vinstockarna gula
i novembersolen.

Syskonappellationerna Meursault och Saint-Aubin har liknande kalkjordar från jura-perioden, och sluttningarna öppnar upp för samma magiska kalklager. Medan marken är lerigare och ger fetare viner i Meursault är kalken lite yngre och bidrar till chablisliknande, mineraliska inslag i vinerna från Saint-Aubin.

Meursault ligger bara en kvarts bilfärd söder om Beaune – den medeltida stad som mer eller mindre räknas som huvudstad i Bourgogne. Vinerna från Meursault har tidigare varit relativt billiga. Regelbundet brukade något kommunvin därifrån utses till Frankrikes mest prisvärda vita. Under de senaste åren har dock priserna chockhöjts. En 1er Cru från Coche-Dury som 2007 gick för 450 kronor kostar i dag femtio gånger mer.

Anledningen är den generella kvalitetshöjningen, i kombination med såväl ökad efterfrågan som minskad produktion på grund av frost och hagel.

URTYPEN FÖR SMÖRIG BOURGOGNE

Just denna appellation brukar associeras med urtypen för smörig bourgogne. I dag är detta epitets något av ett skällsord, eftersom det förknippas med prematur – för tidig – oxidation. Ursprunget till smörigheten tros komma från Comte Lafon, en tidig legend och en pionjär på organisk odling, som under en period ekade sina viner rejält – vilket också uppskattades av konsumenterna.

Men det finns också ett terroirdrag av smör. Som tydligast är den ofta i viner från de lägre delarna av Meursault-sluttningen. Denna karaktär accentueras dessutom med lagring. Många vinmakare producerar dock numera eleganta viner med hög syra. Som bäst är syran lite pillrig på tungan, men med kraftigt reduktiv vinmakning, alltså med minimal påverkan av syre, blir den striktare.

Meursault har ingen grand cru, men 1er Cru Perrières ovanför dito Charmes

anses värdig. Kommunviner på samma nivå i sluttningen kan vara prisvärda, som till exempel Rémi Jobards storfatslagrade Narvaux, eller Les Tessons från Roulot.

STJÄRNAN I SAINT-AUBIN

Söder om Meursault ligger appellationerna Puligny-Montrachet och Chassagne-Montrachet. Väster om dessa löper en dal och det är här vi hittar Saint-Aubins vingårdar, varav de allra bästa gränsar till Chassagne och Puligny. Hit hör Les Murgers des Dents de Chien och En Remilly. Namnet på den förra betyder ungefär "murar av hundens tänder" och syftar på de sylvassa kalkstensbitar som fyller vingården. Vinmakarstjärnan här heter Marc Colin och gör många överraskande fina saint-aubiner. Hans 2020 *En Remilly* är det bästa vi någonsin provat från appellationen i fråga.

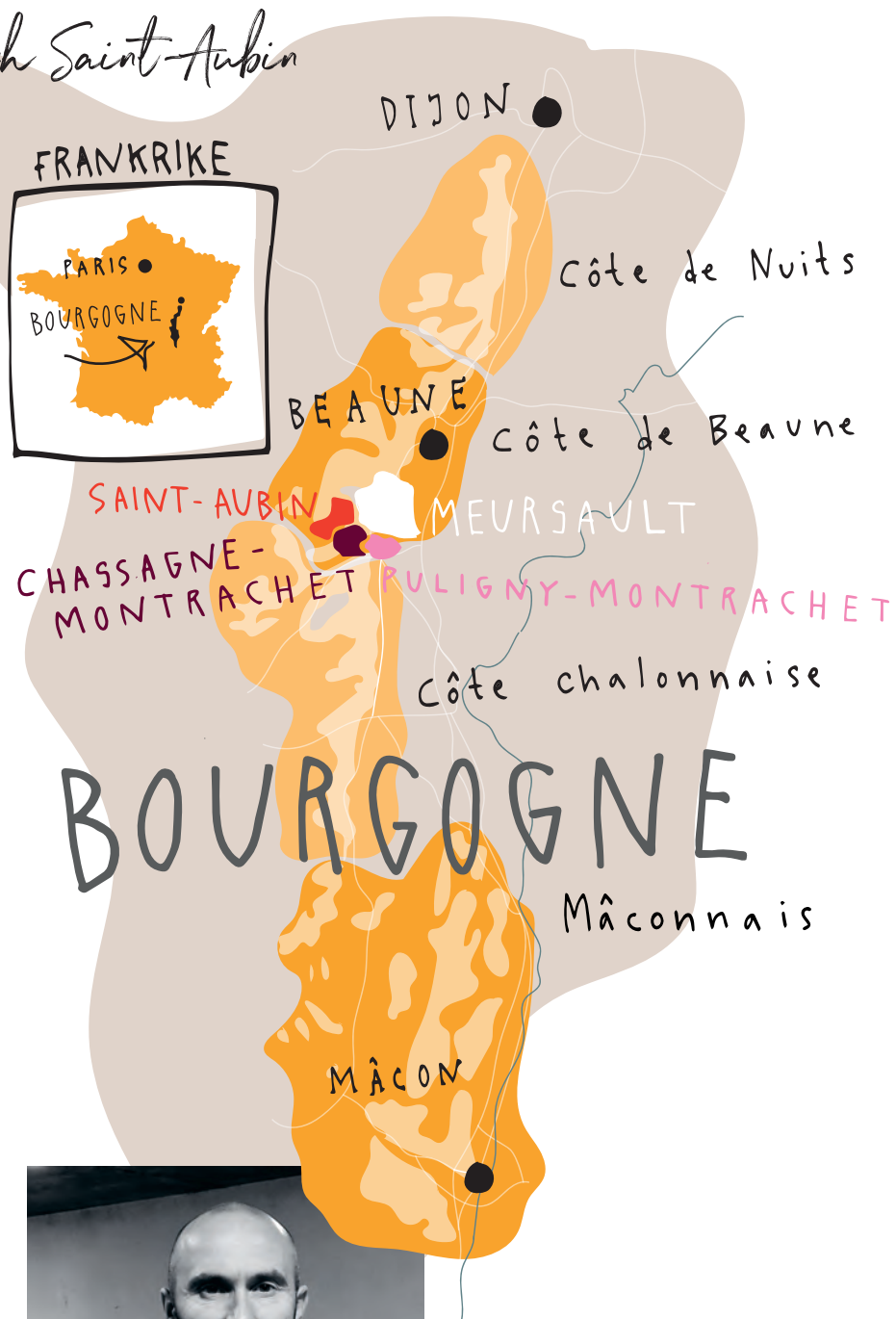
Saint-Aubin har kallats fattigmans-meursault. Här det har varit lättast att göra fynd i kategorin vit Beaune tidigare. Ekiga exemplar har haft ett drag av meursault, men också av chablis.

SLUTET FÖR FYNDSTÄMPELN

Relativt sett har Saint-Aubin varit lite av en doldis med anledning av att markerna bara ett par generationer bort var skogsbeklädda. Men fyndstämpelns saga är snart all. Vingårdsarealen har ökat, och man buteljerar i dag vinerna med tydlig hänvisning till kommunen och dess vingårdslägen, vilket gjort varumärket Saint-Aubin mer synligt och inarbetat. Samtidigt bidrar vinmakare som Marc Colin till en kvalitetshöjning som driver upp både efterfrågan och pris.

I en butik i kommunen blir vi uppmanade att inte skriva om Saint-Aubin:

– Det måste ni lova, för då kommer jag inte att ha några viner att sälja nästa år, säger vinbutikägaren. ●



Marc Colin är en stjärna på vinmakarhimlen i Saint-Aubin.

Visste du att...

Namnet Meursault lär komma från latinets "MURIS SALTANT" som betyder "RÄTTORNA DANSAR".



En av Meursaults vackra vingårdar i höstdräkt.



Arnaud Ente i Meursault har använt glasdamejeanner i många år.



Glasdamejeanne hos Hubert Lamy.



TRENDSPANING

Pendeln har svängt för vit bourgogne

Efter problem med oxidation i vit bourgogne har många vinmakare ändrat sina strategier. Resultatet är en växande andel reduktiva viner. Som konsument behöver du därför ta reda på vilken typ av vinmakning som praktiseras för att kunna bedöma om en flaska kan drickas ung eller bör lagras.

TEXT | JOHAN WADMAN FOTO | RICKARD ALBIN

Den prematura – för tidiga – oxidationen, så kallad premo, som präglade vit bourgogne under 90-talets andra hälft och ett par år in på 00-talet var inget mindre än en katastrof för världens dyraste torra vita viner. Orsakerna till oxidationsproblematiken var flera, men två av de vanligaste stavades dåliga korkar och alltför oxidativ vinmakning.

SVAVELOSET STIGER

Det fanns helt klart anledning att ta i med hårdhandskarna, och svängningen mot mindre syrepåverkade viner leddes av två av områdets mest högt profilerade odlare: Domaine Leflaive och Coche-Dury.

Frågan är bara om inte pendeln nu har svängt för långt. För dagens vinmakning är ofta reduktiv, eftersom jästfällningen – som är reduktiv i sig – får ligga kvar med vinet under hela lagringen på ekfat. I syfte att ytterligare minimera kontakt med syre undviks även battonage (omrörning) och omdragning. Ur många tunnor stiger därför en svavelosande doft som i extrema fall påminner om ruttet ägg.

STÖRRE FAT MINSKAR OXIDATION

Många vinmakare tangerar också en annan trend, nämligen att reducera inslaget av ny ek i vinerna till förmån för transparens. Genom

användning av större tunnor och fat minskar såväl fattoner som oxidation.

Förr var tunnor på 228 liter dominerande, men i dag är 500–600 liter den vanligaste storleken på många håll. Även foudre som rymmer 1 000 liter eller mer vinner mark. Dessa tunnor har även tjockare ekstavar, vilket ytterligare minskar oxidationen. Exempelvis har Rémi Jobard fyllt källaren med foudre från den österrikiske tunnbindaren Stockinger.

EXPERIMENTVERKSTAD

Det mest extrema måttet för att eliminera både oxidation och ektoner är användning av glasdamejeanne. I sin källare i Saint-Aubin har producenten Hubert Lamy två för att kunna experimentera. Kultodlaren Arnaud Ente i Meursault har använt glas i flera år och lät oss prova en ren och slank, men också hård och sluten, Puligny-Montrachet från enbart damejeanne.

Att buteljera med mer kolsyra kvar i vinerna har också blivit populärt. Metoden motverkar oxidation och gör att tillsatsen av svavel vid buteljeringstillfället kan minskas. Den alltmer vanligt förekommande vaxförslutningen utanpå korken gör dock att kolsyran stannar kvar längre i flaskan. Unga vita bourgogner kan därför ibland behöva en eller flera bryska dekanteringar innan de lugnar sig. ●

FAKTA |

Vinmakning

OXIDATIV VINMAKNING
Framställning av vin i närvaro av kontrollerade mängder syre, vilket bidrar till en utveckling av andra aromer än primärfrukt.

REDUKTIV VINMAKNING
Framställning av vin i syrefattig miljö, vilket skyddar mot oxidation och framhäver vinets primära frukt.

MED BEAUNE SOM BAS

Planerar du för en resa till Bourgogne? Utgå från Beaune, här finns det gott om bra hotell, vinbarer och restauranger. Rickard Albin från Munsänkarnas provningsgrupp i Lund tipsar om sina favoriter i området.

TEXT | RICKARD ALBIN FOTO | RICKARD ALBIN

BOENDE

ABBAYE DE MAIZIÈRES,
19 RUE MAIZIÈRES

Det gamla cistercienserklostret från 1100-talet i centrala Beaune är det finaste hotell jag bott på i Bourgogne. Till frukost bjuder ägaren Bruno på min favoritost, époisses, från byn med samma namn. Rekommenderas varmt.

HOTEL BELLE EPOQUE,
15-17 RUE DU FAUBOURG
BRETONNIÈRE

Strax utanför stadsmuren, söderut mot Pommard, finns detta gamla hotell i samma stil som namnet antyder. Det ligger bara 50 meter från den berömda senapsfabriken La Moutarderie Fallot.

HOTEL DE LA POSTE

3-5 BOULEVARD CLEMENCEAU

Ett stenkast från Hotel Belle Epoque, längs ringvägen runt centrala Beaune ligger detta trevliga hotell.

HOTEL HENRY II BEAUNE

12-14 RUE DU FAUBOURG SAINT NICOLAS

Enkelt hotell som ligger strax utanför stadsmuren på väg D974 norrut mot Aloxe-Corton.

TIPS PÅ PRODUCENTER ATT BESÖKA

CHAVY-CHOUET, MEURSAULT
ARNAUD ENTE, MEURSAULT
RÉMI JOBARD, MEURSAULT
PIERRE MOREY, MEURSAULT
MARC COLIN, SAINT-AUBIN
HUBERT LAMY, SAINT-AUBIN
ROUX, SAINT-AUBIN



Chavy-Chouet, Meursault.



Strax utanför Beaune hittar du La Goutte d'Or, en pärla.

MAT OCH DRYCK

Skillnaden mellan en vinbar som serverar mat och en restaurang med bra vinlista är inte helt självklar i Beaune. Flera restauranger kombinerar japansk och fransk matlagning, vilket passar utmärkt till viner från Bourgogne.

LE BENATON, 25 RUE DU
FAUBOURG BRETONNIÈRE

På denna välkända japansk-franska restaurang serverar Keishi Sugimura eleganta rätter i modern stil.

BISSOH, 42 RUE MAUFOUX

Bakom bardisken, som rymmer ett dussin stolar, skapar Mikihiko Sawahata finstämda rätter med japansk kärlek.

LA LUNE, 32 RUE MAUFOUX

Dag efter dag utför Seiichi Hirobe sin hyllade enmansshow bakom bardisken som upptar nästan hela den lilla restaurangen. God och rustik matlagning.

LE CHARLEMAGNE,

1 ROUTE DES VERGELESSES,
PERNAND-VERGELESSES

En av mina favoritrestauranger som ligger drygt tio minuters körning norr om Beaune. Med trevlig atmosfär och fantastisk utsikt över vingårdarna serverar Laurent Peugeot supersmarriga rätter med japanska influenser.

LA GOUTTE D'OR 37 RUE CHARLES
GIRAUD, MEURSAULT

Lite anonymt längs landsvägen D974 ligger denna dolda pärla. Här ger utsidan fel bild av vad restaurangen erbjuder. Thomas Broyer har drivit restaurang i Japan i flera år och lagar smakfulla och prisvärda rätter som hans fru Yuki serverar. Generös vinlista med bra priser.



Seiichi Hirobe fixar trevligt barhäng på La Lune.

VINBARER

MA CUISINE, PASS SAINT-HÉLÈNE
Slog upp portarna 1996 och är en institution bland vinfolk. Här serverar Pierre Escoffier vällagade, klassiska maträtter ackompanjerade av en diger vinlista. Maten som hans fru Fabienne lagar är god och härligt genuin, medan Pierres humör är ungefär lika ombytligt som vädret, vilket bidrar till den personliga atmosfären.

LA MAISON DU COLOMBIER,
1 RUE CHARLES CLOUTIER
I en vacker byggnad från 1572 i centrala Beaune huserar Roland Chanliaud, som tidigare var kock på den prestigefyllda Michelinkroge Jardin des Remparts. Här serveras delikata rätter i små, mysiga lokaler. Den generös vinlistan är sammansatt av sommeliern Antoine Bauchy.

LA DILETTANTE, 11 RUE DU FAUBOURG BRETONNIÈRE
Tillsammans med sin japanska fru Rika driver Laurent Brelin denna mysiga vinbar som serverar enkla men goda rätter. Tidigare drev de en annan populär vinbar: Caves Madeleine.

CAVES MADELEINE,
8 RUE FAUBORG MADELEINE
Kocken på Caves Madeleine, Martial Blanchon, tog över verksamheten efter Laurent Brelin och fortsätter att driva vinbaren i samma goda anda. Han serverar rustik, vällagad mat över ett traditionellt långbord och några småbord.

LA BUISSONNIÈRE,
34 RUE MAUFOUX
Denna vinbar rekommenderas av flera odlare för sin gemytliga stämning. Den drivs av Sébastien Boisseau-Berteloot och hans fru Charlotte. Här serveras välsmakande franska rätter och vinlistan är bra.

LE COMPTOIR DES TONTONS,
22 RUE FAUBOURG MADELEINE
Ännu en genuin, rustik vinbar som drivs av Richard Grocat med frun Pépita i köket. Här fokuserar man gärna på lokala råvaror och tillhandahåller en välkomponerad vinlista.



Laurent Brelin och hans fru Rika driver den trevliga vinbaren La Dilettante.



På La Lune serveras det bra viner och god, rustik mat.

VINBUTIKER

DIVIN, 15 RUE MONGE, BEAUNE
I första hand en vinbutik där du kan hitta ett stort antal äldre bourgogneviner, men man kan även avnjuta den inhandlade buteljen på den trevliga uteserveringen på gågatan utanför.

MON MILLÉSIME, 54 RUE DU FAUBOURG MADELEINE, BEAUNE
Specialiserade på äldre, franska viner även om de förstås också säljer yngre årgångar. Butiken drivs av Philippe Renaud som själv kommer från en vinodlarfamilj.

CAVES DE VIELLES VIGNES,
13 PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE, MEURSAULT
Stort sortiment av kvalitetsviner från hela Bourgogne, inte bara Meursault. Väl värt ett besök.

CAVEAU DE SAINT-AUBIN, 12 RUE DE LA CHATENIÈRE, SAINT-AUBIN
Drivs av Séverine Bouton och hennes man Bertrand i byn Gamay i sydvästra Saint-Aubin. De fokuserar i stort sett enbart på viner från Saint-Aubin och har ett bra sortiment till rimliga priser.

MES BOURGOGNES
13 RUE D'ALSACE, BEAUNE
Specialiserade på naturviner. Via webbplatsen kan du använda sökparametrar som svavelhalt, ekologiskt och biodynamiskt.



Charlotte och Sébastien har en mysig vinbar ihop.

Temaprovning: Meursault och Saint-Aubin

MEURSAULT OCH SAINT-AUBIN	
VITA VINER	
FRANKRIKE	
POÄNG 16 269 KR	2018 SAINT-AUBIN VIEILLES VIGNES DOMAINE ROUX (DOMAINE ROUX), SAINT-AUBIN, CÔTE DE BEAUNE, FRANKRIKE, 5569, WARD WINES, 13 % Aromatisk, fint utvecklad doft av chokladpraliner, rostade hasselnötter, ett stänk kaffe, smör, ylle och harmonisk ek med ett uns krutrök. Fyllig, rund smak med generös frukt, pigg fruktsyra i en smörig kropp med harmoniskt avslut med måttfull ek. 100% CHARDONNAY
POÄNG 15 409 KR	2018 JAFFELIN SAINT-AUBIN PREMIER CRU SUR GAMAY (JAFFELIN), SAINT-AUBIN, CÔTE DE BEAUNE, FRANKRIKE, 53900, AMKA VINIMPORT, 13 % Ganska stram, mineralisk doft med återhållen frukt, citron, mjölkchoklad, linneskåp, ek och tydlig krutrök. Ung, ”grön” smak med frisk, fruktsyra i en medelfyllig kropp utan nämnvärd fetma och ganska kort avslut med viss beska. 100% CHARDONNAY
POÄNG 15.5 439 KR	2018 MEURSAULT LES HAUTS BOIS LES HAUTS BOIS FRANÇOIS MARTENOT (FRANÇOIS MARTENOT), MEURSAULT, CÔTE DE BEAUNE, FRANKRIKE, 75909, APRICOT AB, 13 % Dov, något svårflörtad doft av mogen citron, mjölkchoklad, päron, ananas och finstämd ek. Drygt medelfyllig, balanserad smak med integrerad fruktsyra i en lätt smörig kropp med viss frukt. 100% CHARDONNAY
POÄNG 15.5 439 KR	2019 CLOSERIE DES ALISIERS MEURSAULT VIEILLES VIGNES (CLOSERIE DES ALISIERS), MEURSAULT, CÔTE DE BEAUNE, FRANKRIKE, 50365, SOPHRONIE AB, 13 % Drygt medelstor, rökig doft av citron, vita blommor, smultron, banan, chokladpraliner, kaffe, hasselnötter, ragusa och lätt rostade fat. Generös, fruktig smak med frisk fruktsyra i en rund kropp med balanserad ek i den långa eftersmaken. RA: 16 p. 100% CHARDONNAY
POÄNG 15.5 249 KR	2018 MEURSAULT PIERRE BOURÉE FILS (PIERRE BOURÉE FILS), MEURSAULT, CÔTE DE BEAUNE, FRANKRIKE, 2505, CONCEALED WINES AB, 14,5 % (OBS: 37,5 CL) Utvecklad, oxiderad doft av mogen, gul frukt, chokladpraliner, äppeljuice med lite flyktiga syror. Drygt medelstor, rund smak med trevlig frukt, pigg fruktsyra och ett stänk av ektanniner och beska i eftersmaken. MH: 14 p. Brådmoget. 100% CHARDONNAY
POÄNG 16 499 KR	2016 MEURSAULT DOMAINE PERNOT BELICARD (DOMAINE PERNOT BELICARD), MEURSAULT, CÔTE DE BEAUNE, FRANKRIKE, 78528, TERRIFIC WINES AB, 13,5 % Generös, utvecklad, komplex doft av mogen gul frukt, smör, vått ylle, chokladpraliner, hasselnötter, mocca och ett stänk ek. Drygt medelfyllig smak med pigg fruktsyra i en medelfyllig kropp med viss simmighet. Njut nu! 100% CHARDONNAY

MEURSAULT OCH SAINT-AUBIN	
POÄNG 16 519 KR	2019 MEURSAULT ROPITEAU (ROPITEAU FRÈRES), MEURSAULT, CÔTE DE BEAUNE, FRANKRIKE, 5360, GIERTZ VINIMPORT AB, 14 % Rund, fruktig doft av grillad citron, citronkola, gula plommon, Wettexduk, stenrök, päron, ett stänk vanilj, smör och ek. Drygt medelfyllig fruktig smak med frisk, pillrig fruktsyra i en drygt medelstor kropp med viss ek i eftersmaken. 100% CHARDONNAY
POÄNG 17.5 689 KR	2017 MEURSAULT IER CRU PORUSOT (DOMAINE LOUIS JADOT), MEURSAULT, CÔTE DE BEAUNE, BOURGOGNE, FRANKRIKE, 53549, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 13 % Generös doft av grillad citron, vita blommor, stenrök, apelsinkaramell, libbsticka, kaffe, rostad ek och hasselnötter. Rik smak med bra fruktsyra, bra struktur, bra frukt i en fyllig kropp med tydlig ek i den långa eftersmaken. 100% CHARDONNAY
POÄNG 16 539 KR	2018 MEURSAULT LES VIREUILS CAMILLE GIROUD (CAMILLE GIROUD), MEURSAULT, CÔTE DE BEAUNE, FRANKRIKE, 50909, TRYFFELSVINET AB, 12,5 % Öppen, aromatisk doft av vita blommor, asiatiska kryddor, citronzest, päron, krutrök, ek och mineral. Balanserad smak med fin frukt, pigg, ren fruktsyra i en lagom smörig kropp med fint avslut. Njut nu! 100% CHARDONNAY
POÄNG 17 765 KR	2018 MEURSAULT CHARMES PREMIER CRU DOMAINE LOUIS JADOT (MAISON LOUIS JADOT), MEURSAULT, CÔTE DE BEAUNE, FRANKRIKE, 91236, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 13,5 % Aromatisk, öppen, komplex doft av mogen citron, vita blommor, stenrök, gula plommon, sandelträ, örter, ylle, fransk nougat och finstämd ek. Fyllig, balanserad, harmonisk smak med frisk fruktsyra och lagom klipp i eken med lång eftersmak. 100% CHARDONNAY
POÄNG 16 539 KR	2019 MEURSAULT NARVAUX (DOMAINE LOUIS JADOT), MEURSAULT, CÔTE DE BEAUNE, FRANKRIKE, 94062, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 14 % Mullrande, dov doft av mogen gul, tropisk frukt, kaffe, smör, ek, mörk choklad, lakritskola och rostade hasselnötter. Fyllig, rik smak med generös frukt, hög fruktsyra i en rund kropp med tydlig ek i den långa eftersmaken. 100% CHARDONNAY
POÄNG 16.5 539 KR	2018 MEURSAULT NARVAUX (MAISON LOUIS JADOT), MEURSAULT, CÔTE DE BEAUNE, FRANKRIKE, 94062, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 13,5 % Fyllig doft av mogen, gul, nästan tropisk frukt, grillad citron, smör, fänkål, nötkola, kaffe, mörk choklad och rostad ek. Intensivt anslag med frisk fruktsyra och generös frukt med tydlig ek i den långa eftersmaken. 100% CHARDONNAY
POÄNG 18 819 KR	2018 LOUIS JADOT MEURSAULT GENEVIÈRES PREMIER CRU(MAISON LOUIS JADOT), MEURSAULT, CÔTE DE BEAUNE, FRANKRIKE, 76622, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 13,5 % Aromatisk, generös, blommig doft av mogen citron, ylle, timjan, apelsinkola, mandelmassa, vanilj, chokladpraliner, rostade hasselnötter, kaffe och balanserad ek. Elegant, harmonisk, men ändå generös smak med fin balans mellan pigg fruktsyra, frukt och ek att avnjutas de närmaste åren. 100% CHARDONNAY
POÄNG 17 829 KR	2018 MEURSAULT OLIVIER LEFLAIVE (OLIVIER LEFLAIVE), MEURSAULT, CÔTE DE BEAUNE, FRANKRIKE, 75515, JOHAN LIDBY VINHANDEL AB, 13,5 % Reduktiv doft av krutrök, tändstickplån, svavel, citron, päron, smör, hyacint och rökig sten. Medelfyllig smak med bra mineralitet, bra mittpalett, men ganska återhållen frukt en medelstor kropp med torr avslut. RA: 16 p. För reduktivt! 100% CHARDONNAY

POÄNG

18-20

15-17,5

12-14,5

9-11,5

6-8,5

Exceptionellt vin

Höglklassigt vin

Bra till mycket bra vin

Medelbra vin

Enkelt vin

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

Ett fynd i sin prisklass.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.

Vinet vinner på att lagras.

PROVARE

Rickard Albin (RA), provningsledare

Johan Wadman (JW)

Mårten Söderlund (MS)

Magnus Hoffstein (MH)



FAKTA |

Phil Crozier

BOR | Furness Vale, Derbyshire, England.

ÅLDER | 58 år.

GÖR | European brand ambassador för Wines of Argentina.

ARGENTINSK FAVORITRÄTT | Provoleta, grillad ost.

DRICKER | Till vardags: torrentés eller criolla. Till fint: en single vineyard malbec odlad på hög höjd.

ARGENTINAS HÖJDARE

Du kanske känner till Argentinas chefsdruva malbec, men har du provat torrentésviner? Och visste du att du snart kommer att prata om criolla? Vi träffade Phil Crozier, brand ambassador för Wines of Argentina, för en uppdatering.

TEXT | MONICA BJÖRKLUND AKNES FOTO | WINES OF ARGENTINA

European ambassador för Wines of Argentina är Phil Croziers titel. Till vardags jobbar han för Wines of Argentina (WOFA) med bas i London. Vid ett besök i Stockholm fick vi en pratstund.

Berätta om när du först fick upp ögonen för argentinska viner.

– Det var när jag jobbade på restaurangen Gaucho i London och då insåg att argentinska viner i princip var en vit fläck på kartan för briter. Vi bestämde oss för att ha enbart argentinska viner på vinlistan och det blev fort populärt. Efterhand lärde jag mig alltmer om vinerna och blev så pass involverad att jag blev representant för argentinska viner i Europa. Det är jag väldigt glad för,

Vad vill du att vi ska upptäcka med argentinska viner?

– Att det med samma druvsort blir så olika stil beroende på var druvorna odlats – i norr eller söder, på hög höjd eller inte – och att du tydligt känner druvans egen karaktär i vinerna. Du kan dricka en malbec och känna vilken

region den kommer från. Vinerna uttrycker sig olika, men du känner fortfarande vad det är.

Om jag är nybörjare och vill prova argentinska viner, vad rekommenderar du då?

– Vitt vin på torrentés! Den druvan kommer vi att se mer av i framtiden. Vad gäller rött är det förstas malbec, kanske från den gamla delen av Mendoza med en mjuk, rund stil. Sedan när du lär dig lite mer väljer du en malbec från en region som är högre belägen.

Varför är malbec så omtyckt?

– Malbec är mångfacetterad, men du känner alltid druvans växtplats. Du kan hitta stram malbec, fyllig malbec, malbecblandningar med cabernet franc, petit verdot och cabernet sauvignon. Ju högre växtplats, desto högre syra och stramare vin. Och du kan dricka malbec ung – det behöver inte, men kan, lagras.

Vilka trender ser du bland vinmakarna i Argentina just nu?

– Det experimenteras mycket med olika druvsorter. En tydlig trend är också att titta bakåt och lära av hur

man gjorde vin förr i tiden. Det är stort intresse för semillon och chenin blanc, som vi odlade förr. Semillon var en gång i tiden den dominerande vita druvan – kanske våra förfäder visste vad de gjorde, kanske ska vi lära något av dem.

Vilka andra druvor kommer vi att se mer av framöver?

– Jag tror att criolla som upptar 30 procent av Argentinas vinareal och klarar klimatet och klimatförändringarna väl får mer fokus. Cabernet franc har gått från 200 hektar år 2000 till dagens 1500 hektar och planteras nu framför allt i de högre, svalare delarna av Mendoza. Petit verdot finns det också ett ökande intresse för. Och torrentés, förstås – Argentinas egen druva.

Hur ser utvecklingen inom vinodling ut?

– Vinodlingen anpassas efter den specifika jorden, vilket gör att vinerna uttrycker den plats de kommer ifrån. Många vill också framställa sina viner så naturligt som möjligt, vilket bidrar till att det blir mer ekologiska viner att välja på. Man provar också att skörda tidigt, använda mindre ek, ha lägre alkoholnivå och högre syra.

Hur påverkas Argentinas vinodling av klimatförändringarna?

– Vi behöver anpassa vinodlingen efter de specifika förutsättningarna på platsen och vattentillgången. Inför nyodling blir det allt viktigare att titta på jordens förmåga att hålla vatten. Man måste anpassa sig till, och vara beredd på, mer extremt väder i framtiden. Det leder i sin tur till att vi kommer att få större årgångsskillnader än tidigare. ●

2021 ÅRS VIN(N)ARE

När världens största vinprovar-organisation sagt sitt är det *Clotilde Davenne Crémant de Bourgogne Brut Extra, Domaine des Lauriers Vouvray* och *Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo* som tar hem segern. Premiäromgången av Årets bästa vin avslutades i december.

Årets bästa vin är en ny omröstning inom Munsänkarna. Konceptet genomfördes för första gången under 2021 utifrån kriterierna att nominerade viner i kategorierna rött, vitt och mousserande ska finnas i Systembolagets fasta sortiment och kosta maximalt 150 kronor.

Omröstningen genomfördes i två etapper, först som en nominering under vår och

sommar där över 300 förslag kom in. De sex viner som fick flest nomineringar i respektive kategori gick vidare till final och provades under hösten i en rad sektioner runt om i landet med hjälp av de presentationer och provningsunderlägg som arbetsgruppen tagit fram. Därefter hade alla medlemmar möjlighet att rösta på sina favoriter, och det gjorde en bit över tusen medlemmar. ●

ÅRETS VINORT I FOKUS FÖR OMRÖSTNINGEN 2022

I samband med att premiäromgången av Årets bästa vin är avslutad är det dags att rulla igång 2022-års nomineringsomgång. Temat är Spanien och de tre kategorierna är sherry, vitt respektive rött.

VALET AV ÅRETS tema är kopplat till Jerez – Munsänkarnas vinort 2022. De viner som kan nomineras ska vara spanska och falla in i kategorierna sherry, vitt eller rött. Pris är inte ett kriterium denna gång, däremot ska vinerna finnas i fasta sortimentet. Anledningen är att det ska finnas rimliga chanser att få tag på vinerna året runt, oavsett var i landet du bor.

NOMINERA DINA SPANSKA FAVORITER
Vill du vara med och göra din röst hörd? På munsenkarna.se finns en sida med information om omröstningen med en länk till nomineringsformuläret. Här fyller du i namn och systembolagsnummer på dina nomineringar, samt dina egna uppgifter. Nomineringsperioden pågår till den 31 mars. Därefter blir det möjligt för sektionerna att prova finalvinerna och rösta på sina favoriter.

ÄVEN I ÅR KOMMER det att finnas flera tävlingar kopplade till omröstningen. Under 2021 fick medlemmarna gissa vilka viner som skulle vinna och de sektioner som anordnade provningar hade chansen att vinna pengar motsvarande kostnaderna för inköp av finalvinerna.

PROJEKTGRUPPEN FÖR ÅRETS BÄSTA VIN BESTÅR AV:

ÅSA LINDELÖW, Stockholm – grafik och bild.
JEANETTE NIDENIUS, Malmö – webb.
ANGÉLIQUE PERSSON – samordning.
ANN WERNER, Languedoc – idé och koncept.
ANDERS ÖSTEBO, Göteborg – projektledning och text.

SÅ HÄR BESKRIVER PROVNINGSGRUPPEN I LUND VIN(N)ARNA

CLOTILDE DAVENNE BRUT EXTRA CRÉMANT DE BOURGOGNE

Lätt kopparfärgad. Medelfyllig doft av hallon, smultron, gräpärn, vinteräpplen, honung, mandel, bröd, ylle och mineral. Lätt smak med pigg fruktsyra i en slank kropp med lagom stor mousse och ett torrt, rent avslut.
60 % pinot noir, 40 % chardonnay.

2020 VOUVRAY DOMAINE DES LAURIERS

Aromatisk, rökig doft av aprikoser, honung, bivax, ananas, citrus, ylle och tångvall. Dryg medelfyllig, lätt vaxig textur, pigg fruktsyra i en annars ganska viskös kropp med ett uns beska i avslutet.
100 % chenin blanc.

2020 LANGHE NEBBIOLO EBBIO

Aromatisk, bärig doft av smörkola, torkade rosor, viol, te, multna löv, körsbärskaramell, nypon, timjan och lakrits. Balanserad, finstämd smak med pigg fruktsyra och lagom, lätta, tillgängliga tanniner i en ganska lätt kropp med rent avslut.
100 % nebbiolo.



Provat och rekommenderat

TEXT | RICKARD ALBIN

På flera håll i vinvärlden ser vi en ökande trend till mer reduktiva viner, på gott och ont. Detta kan säkert bero på rädslan för så kallad "premix", där i synnerhet de vita vinerna redan i unga år kan få en oxiderad ton av äppelskrutt. En liten, kontrollerad syresättning av vinet kan å andra sidan ge öppna, aromatiska och komplexa viner, redan i ganska unga år.

I den mer reduktiva vågskålen minimerar man förstås risken för oxidation - samtidigt som vinet kräver längre lagring för att nå sin optimala mognad. Dessa viner kan dock riskera att bli mer likartade och anonyma med en tydlig, rökig doft av svavel eller tändsticksplån som till och med kan vara svår att lufta bort. Pendeln svänger ibland lite för långt. Här har jag valt att lyfta fram ett vin från vardera vågskål som jag tycker håller sig inom ramarna för hur mycket pendeln får svänga. En, lätt brädmogen chenin blanc från Loire respektive en maffig, fruktig röd rioja.

MEN FÖRST ETT fräscht bubbelvin, som tyvärr har börjat dra i väg i pris här i vårt land. Ett lysande undantag och klart köpråd är *Gimonnet-Gonet L'Extra Blanc de Blancs Grand Cru*. Här hittar du en fin blandning av citron, aprikos, ostronskal, flinta, nötter och choklad med utmärkt fruktsyra, mineralitet och balanserad mousse.

Gillar du mogen chenin blanc med komplexitet och inte störs av ett stänk oxidation är *2014 Château*

MUNSKÄNKARNAS POÄNGSSYSTEM		
POÄNG 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	PROVARE Rickard Albin (RA), provningsledare Johan Wadman (JW) Mårten Söderlund (MS) Magnus Hoffstein (MH)	
SYMBOLERNA  Anger att ett visst vin är typiskt för en viss druvsort eller ett visst distrikt.  Ett fynd i sin prisklass.  Mer än prisvärt.  Prisvärt.	 Ej prisvärt.  Vinet vinner på att lagras.	

de la Mulonnières L'Effet Papillon Savennières från *Saget la Perrier* ett klart fynd. Vinet har en finstämd doft av bokna äpplen, bivax, honung och tångvall och för druvan ovanligt integrerad fruktsyra i en simmig kropp. Ett vin att njuta nu och inte gömma undan i vinkällaren för länge. Är du i stället mer förtjust i ung chardonnay kan jag rekommendera två viner från *Louis Jadot*. Detta välkända vinhus har glädjande nog dragit ner på eken i sina vita viner de senaste åren. *2020 Pouilly-Fuissé* har en generös doft av ylle, solmogen citron, chokladpraliner, kaffe och lagom rostade ekfat med ungdomlig energi i smaken. Letar du efter högre kvalitet föreslår jag *2017 Meursault 1er Cru Porusot* med sin

generösa doft av grillad citron, vita blommor, stenrök, apelsin och rostade hasselnötter med rik smak, bra struktur och lång eftersmak. Bland de röda har jag tre prisvärda tips till vinkällaren att avnjutas om ett antal år. *2017 Muga Reserva* står med en fot i den klassiska riojastilen med ek, vanilj och dill och en fot i den mer moderna stilen med sin mullrande, dova doft av mogen, mörk frukt och mörk choklad. Smaken är fruktig, rund och balanserad med tydliga, men runda tanniner i en generös kropp. Till sist vill jag framhålla två goda barbarescoviner från 2018. *Barbaresco Serraboella* från *Barale Fratelli* och *Barbaresco Cottà* från *Albino Rocca*. Båda har de rätta nebbioloattributen på plats. ●

BESTÄLLNINGSSORTIMENTET

MOUSSERANDE

FRANKRIKE

POÄNG
13
99 KR

HAUT-MOULEYRE CRÉMANT DE BORDEAUX (CHÂTEAU HAUT-MOULEYRE), BORDEAUX, FRANKRIKE, 54041, ALTIA SWEDEN AB, 12 %

Ganska generös doft av gula plommon, päron, glass och vanilj. Ren, lite småfett kropp med bra syra och trevlig mousse. 80% SÉMILLON, 20% MERLOT

POÄNG
15.5
429 KR

2017 LECLERC BRIANT BRUT RÉSERVE (LECLERC BRIANT), CHAMPAGNE, FRANKRIKE, 71028, GULLBERG BY STOCKWINE, 12 %

Ung, ganska robust doft av röda bär, choklad, gräpårn, apelsin, mango och frukt-karamell. Ung, torr, ännu lite oborstad smak med "grön" fruktsyra, rik, något storbubblig mousse i en lättare kropp. 65% MEUNIER, 20% PINOT NOIR, 15% CHARDONNAY DOSAGE: 4,5 G/L

POÄNG
16
649 KR

2008 CARLINI MILLÉSIME BRUT (JEAN-YVES DE CARLINI), CHAMPAGNE, FRANKRIKE, 53860, VINTILLMAT I VÄST HB, 12 %

Dov, något sluten, rostad doft av hasselnötter, grillad citron, acacia, smör och hallon. Drygt medelfyllig, robust smak med stringent syra, balanserad mousse med bra textur med rostad avslut. 50% CHARDONNAY, 50% PINOT NOIR

POÄNG
16
745 KR

2000 GUY MICHEL PARIS FOLIES MILLÉSIME BRUT (GUY MICHEL), CHAMPAGNE, FRANKRIKE, 76517, VINTILLMAT I VÄST HB, 12,5 %

Generös, mogen doft av torkad frukt, romerska bågar, mogna gräpårn, flyktiga syror, nötter, konjak och polish. Drygt medelfyllig, mogen, rustik smak med pigg fruktsyra om än med ett uns flyktiga dito med ett torrt avslut. 70% CHARDONNAY, 20% MEUNIER, 10% PINOT NOIR. DOSAGE 4 G/L

ITALIEN

POÄNG
14
299 KR

DELLA VITE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY (DELLA VITE TRADING LIMITED), PROSECCO, VALDOBBIADENE, VENETIEN, ITALIEN, 54594, ICONIC WINES, 11,5 %

Ung, lätt rökig doft av citron, rosor, päron, litchi, toffee och ett stänk mint. Ren, medelfyllig smak med pigg fruktsyra, ganska generös mousse med viss längd. 100% GLERA

POÄNG
14
399 KR

2010 LA FIOCCA FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA (LA FIOCCA), FRANCIACORTA, LOMBARDIET, ITALIEN, 53719, VINONISTA AB, 12,5 %

Vacker gyllengul färg. Generös, ganska utvecklad, brödig doft av bokna/grillade äpplen, nougat, smörkola, oxiderat smör och rostade toner. Fyllig, utvecklad smak med mogen frukt, integrerad fruktsyra och måttfull mousse med viss bitterhet i avslutet. RA: 15 p. 70% CHARDONNAY, 30% PINOT NERO

SPANIEN

POÄNG
13.5
239 KR

2017 AYMAR CLÀSSIC PENEDES EXTRA BRUT ROSÉ (AYMAR WINES CASTELL DE PUJADES), PENEDES, KATALONIEN, SPANIEN, 54686, SKOGH DEVELOPMENT DESIGN AB, 11,5 %

Doft av smultron, citron, jord, passionsfrukt och lite svagdricka. Pigg mousse som försvinner ganska fort, med hög, ren syra som känns lite skarp i avslutet. 100% GARNACHA

VITA

AUSTRALIEN

POÄNG
14.5
259 KR

2019 JIM BARRY ASSYRTIKO (JIM BARRY), CLARE VALLEY, MOUNT LOFTY RANGES, ADELAIDE, SOUTH AUSTRALIA, AUSTRALIEN, 54337, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 12 %

Drygt medelstor, rökig doft av gräpårn, tagel, gula plommon, talk och timotej. Drygt medelfyllig, balanserad smak med pigg fruktsyra i en lätt simmig kropp. 100% ASSYRTIKO

FRANKRIKE

POÄNG
13.5
139 KR

2020 GUSTAVE LORENTZ EVIDENCE RIESLING (GUSTAVE LORENTZ), ALSACE, FRANKRIKE, 75875, ALTIA SWEDEN AB, 13 %

Dov, lite sluten, lätt kryddig doft av cykelslang, blommor och citrus. Ung, balanserad smak med frisk, ren fruktsyra i en lätt kropp med viss fetma och ett harmoniskt avslut. 100% RIESLING

BESTÄLLNINGSSORTIMENTET - VITA VINER

POÄNG

14

179 KR

2019 AURORE CHENIN BLANC (DOMAINE DES GRANDES ESPERANCES), TOURAINE, LOIRE, FRANKRIKE, 71262, ALTIA SWEDEN AB, 12,5 %

Ung, rökig doft av aprikoser, apelsinskal, romerska bågar, ploppad mandel och ett uns polish. Ung, stringent smak med hög, lite "grön" fruktsyra i en medelfyllig kropp med lätt simmighet och bra längd. 100% CHENIN BLANC

POÄNG

15.5

179 KR

2014 CHÂTEAU DE LA MULONNIERES L'EFFET PAPILLON SAVENNIÈRES (SAGET LA PER-RIER), SAVENNIÈRES, ANJOU-SAUMUR, LOIRE, FRANKRIKE, 53803, ALTIA SWEDEN AB, 12,5 %

Utvecklad, komplex, lätt oxiderad, finstämd doft av bokna äpplen, bivax, honung och tångvall. Mogen smak med integrerad fruktsyra i en simmig kropp med ett elegant, moget avslut. Ett fynd om man gillar mogen chenin blanc! 100% CHENIN BLANC

POÄNG

14

199 KR

2020 DOMAINE JONES ORANGE MACABEU (DOMAINE JONES), LANGUEDOC, FRANKRIKE, 53854, ALTIA SWEDEN AB, 14 %

Drygt medelfyllig, mässingsgul färg. Rund, harmonisk doft av gula äpplen, gula plommon och ett stänk skolkrita. Drygt medelfyllig, fruktig smak med bra struktur, frisk fruktsyra och bra längd. 100% MACABEU

POÄNG

16

299 KR

2020 LOUIS JADOT POUILLY-FUISSÉ (MAISON LOUIS JADOT), POUILLY-FUISSÉ, MÂCONNAIS, BOURGOGNE, FRANKRIKE 54010, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 13 %

Generös doft av ylle, solmogen citron, smör, chokladpralin, kaffe och rostade ekfat. Fyllig smak med ungdomlig energi, tydlig ek, bra frukt och pigg fruktsyra i en lätt smörig kropp. 100% CHARDONNAY

POÄNG

17.5

689 KR

2017 MEURSAULT 1ER CRU PORUSOT (DOMAINE LOUIS JADOT), MEURSAULT, CÔTE DE BEAUNE, BOURGOGNE, FRANKRIKE, 53549, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 13 %

Generös doft av grillad citron, vita blommor, stenrök, apelsin-karamell, libbsticka, kaffe, rostad ek och hasselnötter. Rik smak med bra fruktsyra, bra struktur, bra frukt i en fyllig kropp med tydlig ek i den långa eftersmaken. 100% CHARDONNAY

POÄNG

13.5

189 KR

2019 PIAN CRAIE TENUTA IL FALCHETTO SAUVIGNON BLANC (TENUTA IL FALCHETTO), PIEMONTE, ITALIEN, 53384, ALTIA SWEDEN AB, 13,5 %

Dov, lite örtig doft av buxbom, grön sparris, svarta vinbärsblad och mogen citron. Rund, balanserad smak med pigg, ren fruktsyra i en medelfyllig kropp med viss simmighet. 100% SAUVIGNON BLANC

POÄNG

14

289 KR

2020 KELLEREI KALTERN SOLL PINOT GRIGIO (KELLEREI KALTERN), ALTO ADIGE, TRENTINO-ALTO ADIGE, ITALIEN, 75660, SKOGH DEVELOPMENT DESIGN AB, 13,5 %

Parfymerad, örtig/kryddig doft av rosor, tutti frutti, päronsplitt, halm och rök. Dryg medelfyllig smak med sylrig fruktsyra i en simmig kropp med ett uns restsötma i avslutet. 100% PINOT GRIGIO

POÄNG

15.5

349 KR

2018 COCCIO MARCHE BIANCO (FILODIVINO), VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI, MARCHE, ITALIEN 52377, VINONISTA AB, 12,5 %

Fyllig, gyllengul färg. Dov, harmonisk doft av mogna, gula plommon, aprikoser, vax, grillade äppelskal, mandel och ett uns petroleum. Fyllig, rund, fruktig smak med integrerad fruktsyra i en generös kropp med rent avslut. Drick nu! 100% VERDICCHIO

POÄNG

13.5

112 KR

2018 AVIDAGOS BRANCO (QUINTA DOS AVIDAGOS, SA.), DOURO, PORTUGAL, 79007, VÄNERSBORGS VINAGENTUR, 12,5 %

Doft av smör, ylle, tropisk frukt, lite inlagda päron och citron-karameller. Smak med initial mousse, sedan en ren frisk smak med bra fruktsyra. MALVASIA FINA, GOUVEIO, VITAL, ARINTO

POÄNG

13.5

112 KR

2020 POUSIO SELECTION BRANCO (CASA AGRICOLA HMR, S.A.), ALENTEJANO, ALENTEJO, PORTUGAL, 79548, VÄNERSBORGS VINAGENTUR, 13 %

Generös doft av fläder, persika, gula äpplen och lime. Pigg syra i medelfyllig kropp med viss fetma och torrt avslut. ANTÃO VAZ, VERDELHO, ALVARINHO

POÄNG

13

116 KR

2019 ARES DE MEDEIROS BRANCO (HERDADE DE MEDEIROS), ALENTEJANO, ALENTEJO, PORTUGAL, 53043, VÄNERSBORGS VINAGENTUR, 13 %

Exotisk doft av gummi, aprikos, banan och ananas. Knappt medelfyllig och torr smak med frisk fruktsyra, ett uns beska med lätt mineralsälta i eftersmaken. ARINTO, VIOGNIER, VERDELHO

POÄNG

12.5

126 KR

2019 CASA DE VILA BOA ALVARINHO (CASA DE VILA BOA), MINHO, VINHO VERDE, PORTUGAL, 70420, VÄNERSBORGS VINAGENTUR, 13,5 %

Doft av gula plommon, lime, gräs och ostronskal. Svag spritz i knappt medelfyllig kropp med ganska mjuk syra och ett uns beska i eftersmaken. 100% ALVARINHO

BESTÄLLNINGSSORTIMENTET - VITA VINER

POÄNG

12

119 KR

2020 VIDILLA VERDEJO (BODEGAS SHAYA), RUEDA, SPANIEN, 54143, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 13,5 %

Doft av citronzest, tropisk frukt, spearmint och lite rosen-vatten. Smak med slank kropp och en hög intensiv fruktsyra med en beska i avslutet. 100% VERDEJO

POÄNG

13

169 KR

2020 ATTIS LIAS FINAS ALBARIÑO (ATTIS BODEGAS Y VIÑEDOS SL), RÍAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN 71667, TERRIFIC WINES AB, 13 %

Generös doft av mogna gula plommon, mango, aprikos och honung. Ung smak med frisk, ren fruktsyra i en medelfyllig, lätt oljig kropp med trevligt avslut. 100% ALBARIÑO

POÄNG

14

189 KR

2019 COTO DE GOMARIZ (COTO DE GOMARIZ), RIBEIRO, GALICIEN, SPANIEN 92237, HAPPY DOG DRYCKESHANDEL AB, 13,5 %

Generös, ganska komplex doft av mogen gul frukt, lätt rostade fat och ett stänk vanilj. Drygt medelfyllig, balanserad smak med bra frukt, pigg fruktsyra i en generös kropp med bra längd. 70% TREIXADURA, 15% GODELLO, 10% ALBARIÑO, 5% LOUREIRA

POÄNG

14

189 KR

2019 SEÑORIO DE OTXARAN (BODEGAS VIRGEN DE LOREA), BIZKAIKO TXAKOLINA, BASKIEN, SPANIEN 93286, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 13 %

Något sluten doft av krita, mineral och clementinskal. Ung smak med hög fruktsyra och vital frukt i en medelfyllig kostym med lätt fetma. 80% HONDARRABI ZURI, 20% FOLLE BLANCHE

POÄNG

14

199 KR

2019 LES BRUGUERES BLANC (LA CONRERIA D'SCALA-DEI), PRIORAT, KATALONIEN, SPANIEN ,72896, HANDPICKED WINES SWEDEN AB, 13,5 %

Stringent doft av krita, gula plommon och grapefrukt. Ung smak med hög fruktsyra och bra frukt i en lätt oljig kropp. GARNACHA BLANCA

POÄNG

13

129 KR

2019 DEMORGENZON DMZ CHARDONNAY (DE DEMORGENZON), STELLENBOSCH, WESTERN CAPE, SYDAFRIKA, 2742, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 14 %

Fruktig doft av grillad citron, mango, nougat och kaffe. Frisk syra i medelfyllig kropp med viss fetma och ganska stramt avslut. 100% CHARDONNAY

POÄNG

10.5

79 KR

2020 CHILL OUT RIESLING PFALZ ORGANIC (ALTIA PLC), PFALZ, TYSKLAND, 53600, ALTIA SWEDEN AB, 11,5 %

Ung, druvtypisk doft av päron, lime, cykelslang och en puff rök. Fräsch syra i lätt kropp med svag beska i det korta slutet. 100% RIESLING

POÄNG

13.5

119 KR

2020 ROBERT WEIL JUNIOR WEISSBURGUNDER UNIQUE (WEINGUT ROBERT WEIL), RHEINHESSEN, TYSKLAND 54327, ALTIA SWEDEN AB, 12 %

Ung, fräsch och aromatisk doft av citrus, vita blommor, päron och gröna äpplen. Knappt medelfyllig kropp med fruktig och ren smak, balanserad fruktsyra, ett uns sötma samt ett ungdomligt avslut. 100% PINOT BLANC

SYMBOLERNA

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

Ett fynd i sin prisklass.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.

Vinet vinner på att lagras.

POÄNG

13

149 KR

2020 RINGS PFALZ RIESLING (WEINGUT RINGS), PFALZ, TYSKLAND, 79957, TERRIFIC WINES AB, 12 %

Generös doft av lime, mineral och buxbom. Svag spritz och ung, frisk syra i medelfyllig kropp med ganska långt, helt torrt avslut. 100% RIESLING

POÄNG

13.5

159 KR

2020 WONGRAVEN MORGENSTERN RIESLING (WONGRAVEN WINES), PFALZ, TYSKLAND, 53116, ARCUS WINEBRANDS SWEDEN, 12 %

Doft av ylle, citron, stjärnfrukt, cykelslang, Toy och lite mar-meladkulor. Smak med hög citronlik fruktsyra och ett slut med bra längd. 100% RIESLING

POÄNG

14

419 KR

2019 ROBERT WEIL RIESLING TROCKEN (WEINGUT ROBERT WEIL), RHEINGAU, TYSKLAND 54331, ALTIA SWEDEN AB, 12 % (OBS: 150 CL)

Ung, ren, mineralisk doft av citron, blommor, päron, mango och ett stänk gummi. Ung, ren smak med frisk fruktsyra i en medelstor kropp med trevligt, lagom torrt avslut. 100% RIESLING

POÄNG

13

138 KR

2020 MOLD RIESLING KLASSIK (WEINGUT FICHTEN-BAUER-MOLD), KAMPTAL, NIEDERÖSTERREICH, ÖSTERRIKE, 78420, WINE LOUNGE STOCKHOLM AB, 13 %

Lite lätt rökig doft av päron, citrus och blommor. Medelfyllig och torr smak med frisk fruktsyra, lätt beska samt ett lätt syltigt avslut. 100% RIESLING

BESTÄLLNINGSSORTIMENTET - RÖDA VINER

RÖDA

AUSTRALIEN

POÄNG
13
129 KR

2019 LIEVLAND SYRAH MOURVÈDRE CINSULT GRENACHE (LIEVLAND ESTATE), PAARL, WESTERN CAPE, AUSTRALIEN, 6575, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 14 %

Rökig, syrlig doft av gummi, slånbar, björnbär och läder. Medelfyllig och torr smak med hög fruktsyra, polerade tanniner samt en vinös eftersmak. 80% SYRAH, 10% MOURVÈDRE, 7% GRENACHE, 3% CINSULT

POÄNG
13.5
165 KR

2018 THE BARRY BROS SHIRAZ CABERNET (JIM BARRY), CLARE VALLEY, MOUNT LOFTY RANGES, ADELAIDE, SOUTH AUSTRALIA, AUSTRALIEN, 54303, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 13, 9 %

Doft av svarta vinbär, plommon, björnbär, läder, vanilj och örter. Smak med fruktmatad attack, höga men väl inpackade tanniner, och ett slut med lite värme och en lite parfymerad eukalyptuston som dominerar. 65% SHIRAZ, 35% CABERNET SAUVIGNON

FRANKRIKE

POÄNG
14
129 KR

2019 DOMAINE TOUR BOISÉE CARIGNAN (DOMAINE LA TOUR BOISÉE), VDP DES COTEAUX DE PEYRIAC, IGP AUDE, VDP D'OC, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANKRIKE, 75283, ALTIA SWEDEN AB, 13, 5 %

Fin, komplex doft av hallon, smultron, tobaksblad och lite stallighet. Delikat fruktighet, ren och medelfyllig smak, runda och mjuka tanniner, balanserad fruktsyra samt ett harmoniskt avslut. Nästan ett fynd! 100% CARIGNAN

POÄNG
12
135 KR

2019 XAVIER VIGNON NATURAL (XAVIER VIGNON), IGP DU VAUCLUSE, RHÔNE, FRANKRIKE, 54091, ALTIA SWEDEN AB, 14, 5 %

Eldig doft av varm, röd frukt, örter och sandelträ. Balanserad syra i medelfyllig kropp med torra tanniner. 40% GRENACHE, 30% SYRAH, 30% MERLOT

POÄNG
13.5
169 KR

2020 BOURGOGNE-HAUTES-CÔTES DE NUITS REINE PÉDAUQUE (REINE PÉDAUQUE), BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS, BOURGOGNE, FRANKRIKE, 72284, ALTIA SWEDEN AB, 12, 5 %

Ung, lite bärig doft av äpple, jordgubbar, järn, kokta grönsaker, slånbar och nyskuren paprika. Smak med pigg, ung fruktsyra och ett slut med ett uns ungdomlig syrlighet. 100% PINOT NOIR

POÄNG
15
229 KR

2017 CÔTES DU BRIAN LA 50/50 (DOMAINE ANNE GROS & JEAN-PAUL TOLLOT), CÔTES DU BRIAN, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANKRIKE, 54308, GULLBERG BY STOCKWINE, 14, 5 %

Lätt, rökig doft av charkuterier, björnbär, bigarrär och viol. Fruktig, bärig och medelfyllig smak i en frisk och välgjord stil med runda tanniner och ett balanserat avslut. CARIGNAN, GRENACHE, SYRAH

POÄNG
15
239 KR

2019 XAVIER VIGNON GIGONDAS (XAVIER VIGNON), GIGONDAS, RHÔNE, FRANKRIKE, 72541, ALTIA SWEDEN AB, 15 %

Doft av björnbär, örter, en dammig ton, mandel, apelsinskal, russin, portvin och läder. Rund, fruktig, intensiv mittpalett och ett långt alkoholvarmt slut. 95% GRENACHE, 5% MOURVÈDRE

POÄNG
15.5
299 KR

2015 CHÂTEAU MALESCASSE HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS (CHATEAU MALESCASSE), HAUT-MÉDOC, BORDEAUX, FRANKRIKE, 53810, ALTIA SWEDEN AB, 14 %

Dov doft av svart lakrits, mörk choklad, svarta vinbär, björnbär, plommon, ceder och ett stänk blyerts. Fyllig, frukt driven smak med pigg fruktsyra och tydliga, men runda tanniner i en ganska fyllig kropp. 46% MERLOT, 44% CABERNET SAUVIGNON, 10% PETIT VERDOT

POÄNG
15
299 KR

2016 CHÂTEAU MALESCASSE HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS (CHATEAU MALESCASSE), HAUT-MÉDOC, BORDEAUX, FRANKRIKE, 53809, ALTIA SWEDEN AB, 14, 5 %

Fyllig, fruktig doft av mörka plommon, björnbär, ceder, smörkola, svarta vinbär, ek och mörk choklad. Drygt medelfyllig smak med hög fruktsyra och tydliga tanniner. 50% MERLOT, 28% CABERNET SAUVIGNON, 22% PETIT VERDOT

POÄNG
15
299 KR

2018 CHÂTEAU MALESCASSE HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL (CHATEAU MALESCASSE), HAUT-MÉDOC, BORDEAUX, FRANKRIKE, 53819, ALTIA SWEDEN AB, 14, 5 %

Medelfyllig doft av plommon, svarta vinbär, ek, stram ceder med inslag av kokt smörkola. Drygt medelfyllig smak med frisk fruktsyra och tydliga tanniner. 52% MERLOT, 39% CABERNET SAUVIGNON, 9% PETIT VERDOT

POÄNG
16
699 KR

2000 XAVIER VIGNON CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (CHATEAUNEUF-DU-PAPE), RHÔNE, FRANKRIKE, 54284, ALTIA SWEDEN AB, 15 %

Aromatisk, utvecklad, lätt örtig doft av mörk frukt, tryffel, jord, choklad, plommon. läder, lakrits och blåbär. Fyllig, komplex med generös frukt, pigg fruktsyra och avrundade tanniner i en medelfyllig kropp med lång eftersmak. **JW:** 15 p. För eldigt. 80% GRENACHE, 15% MOURVÈDRE. 5% SYRAH OCH CINSULT

BESTÄLLNINGSSORTIMENTET - RÖDA VINER

POÄNG
16
739 KR

2018 CHÂTEAU DE NALYS CHÂTEAUNEUF DU PAPE (E GUIGAL), CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, RHÔNE, FRANKRIKE, 54068, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 15, 5 %

Aromatisk, kryddig, komplex, animalisk doft av körsbär, vanilj, plommon, viol, nypon och läder. Ung, stringent, fyllig smak med hög fruktsyra och tydliga, men polerade tanniner i en medelstor kropp med lång, alkoholeldig eftersmak. 59% GRENACHE, 32% SYRAH, 5% MOURVÈDRE, 3% CONIOSE, 1% VACARÈSE

ITALIEN

POÄNG
12
99 KR

2018 MONTRESOR URBAN PARK APPASSIMENTO (GIACOMO MONTRESOR), VENETIEN, ITALIEN, 51054, REWINE, 14 %

Fruktig, något utvecklad doft av jordgubbar, svart te och nypon. Balanserad syra i medelfyllig kropp med viss fruktsötma och små men ganska torra tanniner. 70% CORVINA, 20% RONDINELLA, 10% MOLINARA

POÄNG
12
129 KR

2019 WONGRAVEN ALLEANZA PIEMONTE ROSSO (WONGRAVEN WINES), PIEMONTE, ITALIEN 76380, ARCUS WINEBRANDS SWEDEN, 13 %

Doft av jordgubbar, körsbär och malört. Hög syra i knappt medelfyllig kropp med mjuka tanniner. 80% BARBERA, 20% NEBBIOLO

POÄNG
13.5
159 KR

2018 GIRIBALDI LANGHE NEBBIOLO (MARIO GIRIBALDI), LANGHE, PIEMONTE, ITALIEN, 52866, REWINE, 14, 5 %

Syrlig doft av katrinplommon, lövhög, mandelskal och ett uns violpastiller. Dryg medelfyllig smak med hög fruktsyra och tydligt klipp i de torra tanninerna i en lättare kropp med värme i eftersmaken. 100% NEBBIOLO

POÄNG
13
159 KR

2018 NOZZOLE CHIANTI CLASSICO (TENUTA DI NOZZOLE), CHIANTI CLASSICO, TOSCANA, ITALIEN, 79271, TERRIFIC WINES AB, 14 %

Lätt doft av körsbär, kärnor, läder och sötmandel. Lätt smak med frisk fruktsyra och mera lågmälda tanniner i en slank kropp. 100% SANGIOVESE

POÄNG
13
185 KR

2018 RUFFINO RISERVA DUCALE (RUFFINO), CHIANTI CLASSICO, TOSCANA, ITALIEN, 79652, ALTIA SWEDEN AB, 14 %

Sluten, reduktiv doft som domineras av tändsticksplån med körsbär i bakgrunden. Reduktiv smak av svavel med pigg syra och medelstora tanniner och en bränd eftersmak. SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

POÄNG
15
189 KR

2016 PIEMONTE ALBAROSSA VIOTTI (VIOTTI), PIEMONTE, ITALIEN, 76697, VINONISTA AB, 14 %

Fin doft med lätt mogna toner av körsbär, björnbär, tobaksblad, viol och multna löv. Frisk och stram smak i en knappt medelfyllig kropp, med hög fruktsyra och balanserade tanniner samt en lång och komplex eftersmak. 100% ALBAROSSA

POÄNG
13
199 KR

2019 PIEMONTE FREISA CASCINA VIGNA (CASCINA VIGNA), BARBERA D'ASTI, PIEMONTE, ITALIEN 75243, VINONISTA AB, 14, 5 %

Syrlig doft av röda bär, klarbär, ek och läder. Stram, slank och syrlig smak med sträva tanniner, gammalt trä, påtaglig fruktsyra samt ett torrt och bittert avslut. 100% FREISA

POÄNG

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 visst vin är typiskt för en viss druvsort eller ett visst distrikt.
-  Ett fynd i sin prisklass.
-  Mer än prisvärt.
-  Prisvärt.
-  Ej prisvärt.
-  Vinet vinner på att lagras.

POÄNG
16
399 KR

2018 BARBARESCO SERRABELLA BARALE FRATELLI (BARALE FRATELLI), BARBARESCO, PIEMONTE, ITALIEN 51848, GULLBERG BY STOCKWINE, 14 %

Aromatisk, lätt doft av lövhög, torkade rosor, viol, hallon och ett stänk katrinplommon. Ännu ung smak med frisk fruktsyra och tydligt klipp i tanninerna med bra längd. 100% NEBBIOLO

POÄNG
16.5
469 KR

2018 BARBARESCO COTTÀ (ALBINO ROCCA), BARBARESCO, PIEMONTE, ITALIEN 53544, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 14, 5 %

Medelfyllig, ren doft av torkade rosor, torkade löv, gummi, asfalt och viol. Fyllig, stringent, ung smak med läskande, hög fruktsyra och potenta tanniner i en medelstor kropp med lång eftersmak. 100% NEBBIOLO

POÄNG
16
489 KR

2017 BARBARESCO OVELLO (ALBINO ROCCA), BARBARESCO, PIEMONTE, ITALIEN 53560, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 14, 5 %

Aromatisk doft av lövhög, bittermandel, körsbär, torkade rosor, viol med inslag av tjära och mörka plommon. Fyllig balanserad smak med frisk, ren fruktsyra och tydliga, men avrundade tanniner i en medelstor kropp med fin längd. 100% NEBBIOLO

BESTÄLLNINGSSORTIMENTET - RÖDA VINER

PORTUGAL

POÄNG
13
112 KR

2018 POUSIO SELECTION TINTO (CASA AGRICOLA HMR, S.A.), ALENTEJANO, ALENTEJO, PORTUGAL, 79594, VÄNERSBORGS VINAGENTUR, 13,5 %



Fruktig, något utvecklad doft av björnbär, timjan, järn, rök och plommon. Frisk syra i medelfyllig kropp med ganska stadiga tanniner. ALCANTE BOUSCHET, SYRAH, TRINCADEIRA

POÄNG
13
169 KR

2018 PIANO RESERVA TINTO (CARLOS ALONSO), DOURO, PORTUGAL, 72668, WINE LOUNGE STOCKHOLM AB, 14 %

Doft av björnbär, plommon, svarta vinbär, korinter och läder. Saftig smak med torra tämjda tanniner och lite syrligt slut. 50% TINTA RORIZ, 40% TOURIGA NACIONAL, 10% TOURIGA FRANCA

POÄNG
13.5
175 KR

2016 POUSIO RESERVA TINTO (CASA AGRICOLA HMR, S.A.), ALENTEJANO, ALENTEJO, PORTUGAL, 76564, VÄNERSBORGS VINAGENTUR, 14 %

Frisk doft av svarta bär, mint, svag rök och rostigt järn. Ganska hög syra i drygt medelfyllig kropp med mjuka tanniner och uppstramande avslut. ALCANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, PETITE SYRAH

POÄNG
14
189 KR

2019 MACANITA TINTO (ADEGA MACANITA VINHOS), DOURO, PORTUGAL, 54549, HAPPY DOG DRYCKESHANDEL AB, 13,5 %

Doft av björnbär, körsbär, lingon, korinter och apelsin. Smak med bra balans mellan pigg fruktsyra och tanniner med ett lätt, lent avslut. 55% TOURIGA NACIONAL, 25% FIELD BLEND OLD VINES, 20% SOUSÃO

POÄNG
14
207 KR

2018 POUSIO ALCANTE BOUSCHET (HERDADE DO MONTE DA RIBEIRA), ALENTEJANO, ALENTEJO, PORTUGAL, 72480, VÄNERSBORGS VINAGENTUR, 15 %

Yppig doft med nästan parfymliknande körsbärs, plommon och svartvinbärstoner med läder, tobak och lite fenom. Smaken har en rund attack och ganska strama torra tanniner, med ett läskande lite bittert slut. ALCANTE BOUSCHET

POÄNG
14
224 KR

2014 QUINTA DO TEDO RESERVA (QUINTA DO TEDO), DOURO, PORTUGAL, 72566, WINE LOUNGE STOCKHOLM AB, 14 %

Vin med plommon, vanilj, choklad, läder, russin och pomeranser. Smak med tydliga men polerade garvsyror och ett torrt avslut. 60% TOURIGA NACIONAL, 30% TINTA RORIZ, 10% TINTO CÃO

POÄNG
14.5
236 KR

2016 QUINTA DOS AVIDAGOS PREMIUM (QUINTA DOS AVIDAGOS, SA.), DOURO, PORTUGAL, 72909, VÄNERSBORGS VINAGENTUR, 14,5 %

Generös doft av kryddnejlika (eugenol), kryddpeppar (eugenol), björnbär, mörka plommon, mörk choklad, svart lakrits, granbarr och ek. Intensivt anslag med massor av mörka bär, integrerad fruktsyra och tydliga, men runda tanniner i en maffig kropp med alkoholvärme i eftersmaken. TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA BAROCCA, SOUSÃO

POÄNG
15.5
346 KR

2010 CALDA BORDALEZA (CAMPOLARGO VINHOS), BAIRRADA, PORTUGAL, 78496, VÄNERSBORGS VINAGENTUR, 14,5 %

Aromatisk, komplex doft av svarta vinbär, läder, choklad och eukalyptus. Drygt medelfyllig smak med pigg fruktsyra och ganska återhållna tanniner i en medelfyllig kropp. CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT, MERLOT

SPANIEN

POÄNG
13
119 KR

2015 ANCIANO RIBERA DEL DUERO (GAW LTD), RIBERA DEL DUERO, KASTILIEN-LEÓN, SPANIEN, 52976, THE WINE TEAM GLOBAL, 14 %

Medelstor, lätt utvecklad doft av mogna björnbär, kaffe, rostad ek, vanilj och ett stänk dill. Medelfyllig, fruktig smak med pigg fruktsyra och avrundade tanniner i en knappt medelstor kropp. 100% TEMPRANILLO

POÄNG
13
119 KR

2019 HONORO VERA (ROSARIO VERA), RIOJA, SPANIEN, 53732, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 14,5 %

Ung doft av jordgubbar, hallon, björnbär och stenrök. Frisk syra i medelfyllig kropp med torra tanniner. 100% TEMPRANILLO

POÄNG
12
135 KR

2020 BODEGAS LANZAGA LZ (BODEGAS LANZAGA - TELMO RODRIGUEZ), RIOJA, SPANIEN, 54475, WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB, 14 %

Kompakt doft av mörka bär, plommon och hallon. Pigg syra i medelfyllig kropp med påtagligt torra tanniner. GARNACHA, GRACIANO, TEMPRANILLO

POÄNG
13
139 KR

2020 JORN NOU (ALTAVINS VITICULTORS), TERRA ALTA, KATALONIEN, SPANIEN, 70610, HANDPICKED WINES SWEDEN AB, 14,5 %

Aromatisk, varm och frisk doft av plommon, hallon och tobaksblad. Medelfyllig och vinös smak med frisk fruktsyra, ganska runda tanniner samt en torr och ren eftersmak. 100% GARNACHA

POÄNG
13
139 KR

2019 LA NAVE (MACROBERT & CANALS S.L.), RIOJA, SPANIEN, 76632, HANDPICKED WINES SWEDEN AB, 13,5 %

Doft av björnbär, plommon, körsbär, vanilj och en lätt rustik ton. Smaken har en bra fruktsyra och ganska lena tanniner med ett medellångt slut. 50% GARNACHA, 50% TEMPRANILLO OCH CARIGNAN

BESTÄLLNINGSSORTIMENTET - RÖDA VINER

POÄNG
13
139 KR

2019 WINEMAKER'S STORIES MONTSANT (ICON WINES), MONTSANT, KATALONIEN, SPANIEN, 53212, THE WINE TEAM GLOBAL, 14,5 %

Bärig doft av körsbär, körsbärskärnor, björnbär, svarta vinbär och citrus. Fruktig, bärig och medelfyllig smak i en rustik och tanninrik stil med balanserad fruktsyra samt ett avslut med viss beska. GARNATXA NEGRA, CARINYENA, CABERNET SAUVIGNON

POÄNG
14
179 KR

2020 MILOCA CARIÑENA (VENDRELL RIVED), MONTSANT, KATALONIEN, SPANIEN, 79391, HAPPY DOG DRYCKESHANDEL AB, 14,5 %

Doft av smörkola, plommon, körsbär och lite ekfat. Bärig, saftig, torr och medelfyllig smak med pigga och ungdomliga fruktsyror och tanniner samt ett fruktigt och rent avslut. 100% CARÑENA

POÄNG
14.5
189 KR

2019 LAVENTURA GARNACHA (MACROBERT & CANALS S.L.), RIOJA, SPANIEN, 70055, HANDPICKED WINES SWEDEN AB, 14,5 %

Doft av stjälgår, tallbarr, mint, gummi och hallon. Fyllig, solmogen, öppen, bärig och rund smak med lagom fruktsyra samt en harmonisk eftersmak. 100% GARNACHA

POÄNG
15
195 KR

2017 MUGA RESERVA (BODEGAS MUGA), RIOJA, SPANIEN, 73711, TERRIFIC WINES AB, 14 %

Mullrande, dov doft av mogna björnbär, mörka plommon, kaffe, mörk choklad, ek, vanilj och ett uns dill. Balanserad, rund, fruktig smak med integrerad fruktsyra och tydliga, men runda tanniner i en generös kropp med lång, ren smak. Bra val för vinkällaren! 70% TEMPRANILLO, 20% GARNACHA, 5% GRACIANO, 5% MAZUELO

POÄNG
14
225 KR

2018 MAS VILELLA (AUTÖCTON CELLER), PENEDÈS, KATALONIEN, SPANIEN, 71860, HANDPICKED WINES SWEDEN AB, 14,5 %

Något knuten doft av mörka bär, tobak, nougat och kaffe. Balanserad syra i välstrukturerad kropp med stadiga men fina tanniner och långt avslut 95% CABERNET SAUVIGNON, 5% SUMOLL

POÄNG
14
279 KR

2017 SUMOLL (CAN RAFOLS DELS CAUS), PENEDÈS, KATALONIEN, SPANIEN, 74296, HAPPY DOG DRYCKESHANDEL AB, 14 %

Ung, fruktig doft med inslag av våt päls, målarfärg, läder, pinje, eukalyptus och dill. Ung smak med hög fruktsyra i en lätt kropp med återhållna tanniner. 100% SUMOLL

SYDAFRIKA

POÄNG
14
139 KR

2018 CHAMONIX ROUGE (CHAMONIX WINE FARM), FRANSCHHOEK, WESTERN CAPE, SYDAFRIKA, 70771, REWINE, 14 %

Fruktig doft av björnbär, ceder, gummi och jordgubb. Fruktig, vinös, medelfyllig och saftig smak med mjuka tanniner, frisk fruktsyra, bra balans samt ett harmoniskt avslut. 40% MALBEC, 25% MERLOT, 24% CABERNET SAUVIGNON, 11% PETIT VERDOT

POÄNG
13
159 KR

2011 JACOBSDAL PINOTAGE (JACOBSDAL WINE ESTATE), STELLENBOSCH, WESTERN CAPE, SYDAFRIKA, 54015, REWINE, 14 %

Aromatisk, kryddig, rostad doft av mörka hallon, ek, vanilj och knäck. Ganska intensivt, fruktigt anslag med frisk fruktsyra, ett uns restsötma och återhållna tanniner i en knappt medelstor kropp med påtaglig, rostad ek i avslutet. 100% PINOTAGE

POÄNG

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 visst vin är typiskt för en viss druvsort eller ett visst distrikt. Ett fynd i sin prisklass.



Mer än prisvärt.



Prisvärt.



Ej prisvärt.



Vinet vinner på att lagras.

POÄNG
13
169 KR

2018 DIEMERSFONTEIN CABERNET SAUVIGNON (DIEMERSFONTEIN WINES), WESTERN CAPE, SYDAFRIKA, 78023, REWINE, 14 %

Dov doft av svartvinbärskom-pott, grön paprika, tobak, ek och ett stänk pinje. Rättfram, balanserad smak med integrerade syror och tanniner i en knappt medelfyllig kropp. 100% CABERNET SAUVIGNON

POÄNG
14.5
229 KR

2020 BABYLONSTOREN BABEL (BABYLONSTOREN), SIMONSBURG-STELLENBOSCH, WESTERN CAPE, SYDAFRIKA, 73092, GARDSHOL WINES AB, 14 %

Doft med svårta, blåbär, gummi och lite ekfat. Fyllig och tät smak, rik mittpalet, pigg fruktsyra, rund, saftig, mjuka tanniner och ett ungdomligt och fruktigt avslut. 48% SHIRAZ, 13% MERLOT, 11% PETIT VERDOT, 11% CABERNET FRANC, 10% MALBEC, 7% PINOTAGE

POÄNG
15
249 KR

2016 BARTINNEY CABERNET SAUVIGNON (BARTINNEY PRIVATE CELLARS), STELLENBOSCH, WESTERN CAPE, SYDAFRIKA, 70000, GARDSHOL WINES AB, 14,5 %

Torr, kryddig doft av svarta vinbär, salvia, tobak, cederträ och måttfull ek. Generös, ren smak av svarta vinbär, frisk fruktsyra och lagom torra tanniner i en drygt medelfyllig kropp med viss alkoholvärme i eftersmaken. 100% CABERNET SAUVIGNON

BESTÄLLNINGSSORTIMENTET RÖDA OCH SÖTA VINER

POÄNG
14
249 KR

2003 JACOBSDAL PINOTAGE
(JACOBSDAL WINE ESTATE),
STELLENBOSCH, WESTERN
CAPE, SYDAFRIKA, 53277,
REWINE, 14,5 %

Mogen, utvecklad doft av
multna jordgubbar, vått läder,
ett stänk råttobak, rostad ek
och ett stänk vanilj. Alkohol-
eldig, bränd attack med annars
fina mognadstoner, pigg
fruktsyra och mera återhållna
tanniner med rostad, påtaglig
ek i eftersmaken. Doften
bättre än smaken.
100% PINOTAGE

POÄNG
15
289 KR

**2019 HOLDEN MANZ
CABERNET SAUVIGNON**
(HOLDEN MANZ),
FRANSCHHOEK, WESTERN
CAPE, SYDAFRIKA, 50680,
GARDSHOL WINES AB, 14,5 %

Generös, rökig doft av svarta
vinbär, mint, tobak, läder,
damm och ek. Fyllig, rustik
smak med ganska hög frukt-
syra och tydliga tanniner i en
medelfyllig kropp med viss
bitterhet i avslutet.
100% CABERNET SAUVIGNON

POÄNG
14
409 KR

**2020 TESSELAARSDAL PINOT
NOIR** (TESSELAARSDAL
WINES), HEMEL-EN-AARDE
RIDGE, SYDAFRIKA,
54692, GARDSHOL WINES
AB, 13 %

Aromatisk, lätt bränd,
animalisk doft av jordgubb,
pinotknäckigiet, skogsbär,
kokos, mynta, plommon och
gummi. Ung, ännu lite spretig
smak med kantig fruktsyra
och lätt bittra tanniner i en
medelstor kropp.
JW: 15,5 p. Bra Pinotkaraktär.
100% PINOT NOIR

TYSKLAND

POÄNG
11
89 KR

**2020 REVENGE OF THE LITTLE
PIG** (ICONIC WINES), PFALZ,
TYSKLAND, 53929, ICONIC
WINES, 13 %

Fruktig, lätt kryddig doft av
jordgubbar och blåhallon, med
en liten krutrökspuff. Frisk
syra i lätt kropp med mjuka
tanniner.
100% PINOT NOIR

USA

POÄNG
12
99 KR

**2020 WOODBRIDGE
BY ROBERT MONDAVI
ZINFANDEL** (ROBERT
MONDAVI), CALIFORNIEN,
USA 26507, ALTIA SWEDEN
AB, 13,5 %

Lite pepprig doft av körsbär,
cocktailbär, svarta vinbär, mynta
och lingon. Lätt smak med unga
fruktsyror, och unga lätta men
lite spretiga garvsyror.
ZINFANDEL, PETITE SIRAH

POÄNG
15.5
343 KR

2016 LAVENDER CREEK
(NAPA WINE ARTS), RUSSIAN
RIVER VALLEY, SONOMA
COUNTY, KALIFORNIEN, USA,
73783, WINE LOUNGE STOCK-
HOLM AB, 14,5 %

Stringent, rostad, lite kryddig
doft av körsbär, jordgubbar,
kaffe och ek med ett stänk
vanilj. Generös, fruktig smak
med bra frukt, frisk fruktsyra
och balanserade tanniner i en
knappst medelstor kropp med
lång eftersmak. Doften bättre
än smaken.
JW: 14,5 p.
100% PINOT NOIR

SÖTA

FRANKRIKE

POÄNG
16
389 KR

**2004 CHÂTEAU DE SURON-
DE QUARTS DE CHAUME
GRAND CRU** (CHÂTEAU DE
SURONDE), COTEAUX DU
LAYON, ANJOU SAUMUR,
LOIRE, FRANKRIKE, 54367,
VINTILLMAT I VÄST HB, 11,5 %
(OBS: 50 CL)

Vacker gyllengul färg. Generös
doft av semitorkad aprikos,
honung, mandel, apelsin och
saffran. Fyllig, rund och balan-
serad smak med generös frukt,
frisk fruktsyra i en simmig kropp
med lång eftersmak.
RA: 17 p.
100% CHENIN BLANC

POÄNG

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 visst vin är
typiskt för en viss druvsort
eller ett visst distrikt.
Ett fynd i sin
prisklass.



Mer än prisvärt.



Prisvärt.



Ej prisvärt.



Vinet vinner på att lagras.

GILLAR DU IN VINO?

Då ska du bli medlem i Munsänkarna.

In Vino går inte att köpa i butik. Det kommer inte att finnas
tummade exemplar på din lokala vinbar. Inte heller kan du
prenumerera på den. Det enda sättet att få tag i tidningen är
att bli medlem i Munsänkarna. Det gör faktiskt In Vino till
den mest prisvärda tidningen i sin kategori.

Ett medlemskap kostar nämligen bara 375 kronor per
år. Och som medlem är du aldrig långt från en provning
av kvalitetsviner till ett högst rimligt pris. Föreningen har
sektioner över hela Sverige och även utomlands. Förutom
provningar erbjuder vi också vinutbildning på alla nivåer
– till självkostnadspris.

Tidningen får du så att säga på köpet.

375 KR/ÅR

Som medlem får du tillgång till:

- Tusentals vinprovningar varje år
- Vinutbildningar: från introduktion till avancerad
- Över 26 000 potentiella vinvänner i 178 sektioner
- Sex nummer av vinmagasinet In Vino

VÄLKOMMEN!



MED FINO OCH MANZANILLA I KÖKET

Sherry till och i maten är en underbar kombination. Vi har tagit hjälp av både kockar och en sherryexpert för att få de bästa tipsen på vad vi äter till fino och manzanilla.

TEXT | JONAS LARSSON FOTO | FABIAN BJÖRNSTJERNA
STYLING | LINDA LUNDGREN ASSISTENT/KOCK | EMIL SKOOG

Vinerna på bilden:
Bodegas Yuste,
La Kika Manzanilla
González Byass,
Tío Pepe Fino En Rama.



nder året ska vi bena ut det här med sherry och matkombinationer – vi börjar med fino och manzanilla.

För att inte gå fel stämmer jag träff med en av Sveriges främsta sherrykännare, tillika författare till den utmärkta sherryboken *Fino!* – Johan Franco Cereceda. Jag frågar honom varför sherry är ett sådant bra matvin och om utmaningen med att få ut det budskapet.

– Det stora hindret för att sherry ska bli accepterat som ett matvin är nog människors bild av vinerna. Jag kan än i dag få höra när jag säger att jag gillar sherry ”är inte det sött?” och det är det ju inte – i de allra flesta fall. Mer än 95 procent av all sherry som produceras är inte söt. Fino och manzanilla, som är knastertorrt, är den överlägset största andelen av all sherry, säger Johan.

HAN HAR PRATAT OM det här förr, det märks. Att vara sherrymissionär är ingen dans på rosor – ännu. Jag blir imponerad av hans enträgenhet och passion. Ju längre vi pratar, desto mer sugen blir jag på att testa fino med mat.

– Det är några trösklar att ta sig över för att förstå storheten med torr sherry. Jag får ofta frågan ”är inte det en aperitif?”. Alltså, det är inte 1890, det är 2021, säger han lätt uppgivet och fortsätter, det är ju bara att inspireras av hur de jobbar i Andalusien. Visst, där har man tidigare gått till baren och beställt en fino, fått några oliver och så är man fine med det. Men de har ju förstått att det inte får stanna där, sherry är mycket större än så. Numera presenteras sherry alltid i gastronomiska sammanhang.

– Vi måste bara våga, men det är viktigt att vi hittar referenser som även vi i Sverige förstår. Testa sherry till sill – det är jättegott!

Johan berättar att saltmineralen i fisk passar perfekt ihop med den lättare stilen av sherry. Sötman i sillen är en bra match med fruktigheten i en fino eller manzanilla. Fräschören och den mineraliska tonen jobbar med fetman i sillen.

I sin bok skriver Johan om när han sitter på en bar i Barcelona och tar in fyra olika rätter, verkligen olika. Han tar in en fino som är ofiltrerad och funkade till samtliga. Det

Johan Franco Cereceda är sherryexpert och en fena på spanska viner generellt.



finns nämligen ett ämne i all florlagrad sherry som heter diketopiperazin som förhöjer umamismaken och smaker generellt. Detta är en av hemligheterna till att fino matchar så många olika smaker, bland annat fisk, men även buljonger, svamp och annan umamistinn mat.

Själv grillar han gärna pulpo (bläckfisk) och saltar den rejält. Sedan serverar han den med en klassisk spansk ajillo – en röra på persilja, olivolja och vitlök – samt en fino som börjar få lite ålder.

– Men krängla inte till det: lägg en abborre på grillen, servera med lite citron och potatismos. Drink en så ren fino som möjligt till det. Ångkokta musslor eller knivmusslor med lite pressad citron över funkade också fint. Syran balanserar mineraliteten och diketopiperazin möter upp umamin i fisk och skaldjur. Det är också detta ämne som gör att fino passar så bra till sushi eller sashimi, berättar Johan.

FINO OCH MANZANILLA har dessutom en saltmineraliskt fräscht ton som kommer från den kalkrika jordmånen albariza. Den kan upplevas som syrlig, men i själva verket har vinerna medel eller låg syra. Det är fräschören man kan uppfatta som syrlig och det är därför den fungerar så bra till exempelvis citron.

Johan har fått det att vattnas i munnen på mig, jag går direkt och köper en halvpanna fino och två burkar sill och ay caramba, det sitter perfekt, speciellt med lite citron på toppen. ●

Pimientos de
padrón

Mojo rojo

Ajillo-sås

KONSERVER

De ofta vackra konserverna från Medelhavet blir effektfulla när du dukar upp dem på en skärbräda med lite gott rostat bröd, klyftade tomater med olivolja och några enkla såser. Köp konserver av god kvalitet, till exempel bläckfisk, tonfisk, sardiner, musslor. Tips: saluhall.se, salmantinos.se och självklart din närmaste saluhall eller delikatessbutik.

Friterade
calamares

4 PERSONER

INGREDIENSER

300 g bläckfiskringar (färska eller tinade från frysen)

1 dl mjöl

1 dl majs mjöl/maizena

1 dl potatismjöl

salt och peppar

frityrolja

GÖR SÅ HÄR:

Häll frityrolja i en kastrull så den fyller upp cirka fem centimeter. Värm den till 175 °C.

Skölj bläckfiskringarna i ett durkslag och torka dem sedan på hushållspapper så de blir så torra som möjligt. Blanda mjöl, majs mjöl, salt och peppar, lägg i bläckfiskringarna och se till att varje bit är ordentligt täckt med mjölblandningen.

Lägg försiktigt ner bitarna i oljan, friterar tills ringarna blir krispiga, cirka tre minuter. Ta upp dem med en hålslev och lägg bläckfiskringarna på ett nät eller hushållspapper och låt oljan rinna av.

Servera med lite färsk citron.

Grillade
pimientos
de padrón

4 PERSONER

INGREDIENSER

250–500 g pimientos de padrón

1 msk solrosolja

1 msk olivolja

flingsalt

GÖR SÅ HÄR:

Sätt plattan på högsta värme, du kan även grilla chilifrukterna på en kolgrill. Olja dina pimientos med solrosolja. Grilla dem 30–60 sekunder på var sida. De kommer att sprätta och poppa lite. Ta av dem efter ett par minuter när de börjar få fin färg, ringla över olivolja och strö över flingsalt.

Servera genast!

Vinet på bilden är
Barbadillo, Manzanilla
Pasada Pastora.

Ajillo-sås

INGREDIENSER
1 dl hackad persilja
1 st finhackad vitlök
¼ citron
2 msk olivolja

GÖR SÅ HÄR:
Blanda allt och servera till en passande konserv, fungerar också bra till råa ostron.

Mojo rojo

4 PERSONER
INGREDIENSER
3 röda paprikor, grillade (alt. en burk grillade paprikor)
3 skivor formbröd
1 vitlöksklyfta
1 krm spiskummin
1 krm rökt paprikapulver
1 krm chilipulver,
1,5 dl olivolja,
1,5 dl rapsolja,
2 msk rödvinsvinäger
salt och peppar
citronsaft

GÖR SÅ HÄR:
Sätt ugnen på 250 °C. Skär paprikorna i stora bitar och ta bort kärnor och den vita hinnan. Grilla mitt i ugnen i cirka 20 minuter eller tills skalen är helt svarta. Låt svalna i en plastpåse och gnugga så att skalen faller av. Salta. Om du använder färdiggrillade kan du hålla av paprikorna och spara oljan. Blötlägg tre skivor bröd i två matskedar vinäger i en matberedare.
När brödet börjar bli mjukt, riv i en vitlöksklyfta, tillsätt kryddor och paprika och mixa till en jämn konsistens.
Häll därefter i oljan i en fin stråle och fortsätt mixa till önskad konsistens på såsen. Var noga med att inte enbart använda olivolja eftersom det lätt kan bli beskt om man har i för mycket. Smaka av såsen med salt och peppar och lite citronsaft. Servera såsen ljummen eller kall till calamares eller konserverna.

Sherrykokta blåmusslor med chorizo

4 PERSONER
INGREDIENSER
1 kg blåmusslor
2 mellanstora schalottenlökar
3 vitlöksklyftor
½ msk olivolja
1,5 dl torr sherry, fino eller manzanilla
1,5 dl bladpersilja
½ chorizo
citron
salt och peppar
gott vitt bröd

GÖR SÅ HÄR:
Skölj musslorna under kallt vatten. Låt rinna av.
Dra bort ”skägget” på de musslor där det sticker ut.
Knacka försiktigt musslor som är öppna mot köksbänken. Släng de som inte sluter sig, likaså trasiga musslor.
Skala och finhacka schalottenlök och vitlök, skär chorizo i små bitar. Fräs chorizon i olivolja på medelvärme i cirka fyra minuter. Addera lök och vitlök, fräs i ytterligare i cirka tre minuter utan att det tar färg.
Häll på sherryn och sjud i två minuter under lock.
Lägg i musslorna. Låt koka kraftigt 3–5 minuter under lock. Skaka kastrullen efter halva tiden.

Ta upp musslorna och varmhåll dem. Koka ner spadet i några minuter. Addera persilja och smaka av med citronjuice, salt och peppar.
Häll tillbaka musslorna i spadet, garnera med hackad persilja och servera med ett gott bröd.

Gratinerade ostron

INGREDIENSER
12–16 ostron (beroende på storlek)
2 schalottenlökar
1 krukgräslök finhackad
2 dl crème fraîche
1 msk färskpressad citronjuice
2 krm salt
1 krm nymalen peppar
1,5 dl riven gruyere + lite till topping

GÖR SÅ HÄR:
Sätt ugnen på grill, 225°C.
Öppna ostronen och tippa av vätskan på ostronen i ett glas, spar cirka två matskedar.
Blanda riven ost, crème fraîche, ostronjuice, citronjuice, salt och peppar med en stavmixer. Addera finhackad schalottenlök och rör ner det mesta av gräslöken, spara lite till garnering.
Fördela en klick röra över varje ostron. Toppa varje ostron med lite extra riven ost. Ställ in i ugnen i cirka tio minuter eller tills ostronen fått färg. Garnera med gräslök och gärna nymalen svartpeppar. Servera.

SHERRYEXPERTEN JOHAN FRANCO CERECEDAS BÄSTA TIPS!
Använd en skvätt av sherryn du ska dricka i maten, det förhöjer smaken både i maten och sherryn.

När du lagar mat till fino kan du med fördel försöka få in hackad mandel som en smakbrygga till de nötiga tonerna i vinet.

Vinet på bilden är González Byass, Dos Palmas.



VINNANDE VINTERAPEUTER

Med en flytt till Göteborg slog Elins och Elins vinintresse ut i full blom. Ett medlemskap i Munsänkarna senare ses vi över ett glas för att prata vin, vänskap och det här med att ha vinnarskalle.

TEXT | JONAS LARSSON
FOTO | ANDERS BERGSTEDT



Elin och Elin gillar framför allt två saker: att tävla – och prova vin. Det här har de två 30-åriga fysioterapeuterna, om inte satt i system, så i alla fall fått att funka ihop vid ett par tillfällen.

– Vi var på en vinmessa där Munsänkarna hade en tävling, man skulle gissa en druva genom att dofta på ett vin. Det gick väl så där, men vi fick upp ögonen för att Munsänkarna håller provningar och att de har bra och prisvärda utbildningar. Det lät spännande så vi gick med, säger Elin som heter Jolsö i efternamn.

Det var för fem år sedan och sedan dess har Elin och Elin gått i-betygskursen och har siktet inställt på att utveckla sitt vinintresse. Nästa utbildning blir Druvkursen avslöjar de.

Elin Laurila kommer från Mullsjö som ligger nära Jönköping, men flyttade till Göteborg för elva år sedan och hon hade redan ett stort vinintresse som hon fått med sig hemifrån. Flytten till en större stad öppnade många fler möjligheter till att prova vin och hon började gå på provningar och vinmässor.

När Elin Jolsö flyttade från Karlshamn till Göteborg för att arbeta som fysioterapeut lärde hon känna sin namne på jobbet och snart upptäckte de att de hade mer än namnet gemensamt.

KÄRLEK TILL ITALIENSKA VINER

De faller varandra i talet och de har en likartad smak när det kommer till vin, även om de skiljer sig lite.

– Både jag och Elin har en stor kärlek till italienska viner, säger Elin Laurila. På en vinprovning hos en importör hade de en tävling (!) och vi vann! Priset var en resa till en vinproducent i Valpolicella. Det blev en fantastisk upplevelse och det lade grunden till vårt stora intresse för italienska viner.

Elin och Elin har efter den resan styrt sitt italienska vinintresse norrut till Piemonte. Elin Laurila gillar strävhet, vilket gör att viner gjorda på nebbiolo står högt i kurs, men de gillar även de lite snällare och mjukare barbera-vinerna.

– När vi bjuder på middag så blir det ofta vegetariskt och då kan en barolo eller barbaresco bli svår att matcha till maten, då bjuder vi gärna på en barbera.

Just nu sitter Elin och Elin och researchar producenter i Piemonte och till våren åker de ner till norra Italien för att uppleva vinet på plats.

FÖRYNGRING

Vi börjar prata Munsänkarna igen. Elin och Elin tycker att de lärt sig mycket genom Munsänkarna, speciellt utbildningarna, som enligt dem har en yngre profil.

– Vi skulle önska att det kom in fler i vår ålder. Vi tror att anledningen till att det är så få yngre medlemmar är att föreningen inte marknadsför sig tillräckligt mot den målgruppen. När vi pratat med vänner om detta så säger många att de är rädda för att göra bort sig för att de inte kan så mycket om vin. Men det är ju precis därför man ska gå med – för att lära sig mer om vin. Det ska vara kul, lustfyllt och spännande att prova och lära sig, och man ska aldrig behöva känna sig dum, säger Elin Laurila.

EGNA PROVNINGAR

För att locka fler vänner in i vinvärlden håller de själva vinprovningar. De har hittat sina roller helt naturligt och kompletterar varandra bra på provningarna. I framtiden skulle de vilja kombinera fysioterapin med vinprovningarna i ett eget företag.

Efter att ha pratat med de båda Elinarna är jag säker på att de kommer att komma hem från Piemonteresan med högsta vinsten, några tunga väskor och oförglömliga vinminnen. ●



FAKTA | 

Elin Laurila

ÅLDER | 30 år.
BOR | Göteborg.
DRICKER HELST JUST NU | Nebbiolo.
MUNSKÄNKARNA- OCH ANDRA VINKURSER | 1-betygskursen med Munsänkarna.
FAVORITVINREGION/LAND | Piemonte, Italien.
FAVORITKROG I GÖTEBORG | Bov.
BÄSTA VINBAREN I GÖTEBORG | Björns bar.

FAKTA |

Elin Jolsö

ÅLDER | 30 år.
BOR | Kungälv.
DRICKER HELST JUST NU | Barbera.
MUNSKÄNKARNA OCH ANDRA VINKURSER | 1-betygskursen med Munsänkarna.
FAVORITVINREGION/LAND | Just nu Piemonte, Italien.
FAVORITKROG I GÖTEBORG | Piga.
SENASTE PROVNINGEN | Dessertvin med dessert till.



TACK, MEN INTE HEJ

Två frågor till Ulf Jansson, avgående redaktör för tidningen Munkänkarna:

Vad ska du göra nu?

– Jag fortsätter att leda arbetet i provningsgruppen i Stockholm som testar nyheter i Systembolagets butikssortiment. Att prova vin handlar om att skapa något som kommer andra människor till nytta. Det känns aldrig som att jag krystar fram provningsnoteringar, utan det är kul att fånga intrycken och sätta ord på dem. Eftersom vi är flera som provar Systembolagets nyheter gäller det att jämka ihop noteringarna, eftersom vi alla har olika doftkrokar.

Vad vill du helst läsa i In Vino framöver?

– Jag har haft möjlighet att läsa otroligt mycket om vin under åren, både tack vare innehållet i vår egen tidning och andra vintidningar. Framöver hoppas jag på en pyttipanna som både erbjuder instegsmaterial och texter på nördnivå. Själv gillar jag nördartiklarna. Vi ska inte vara rädda för att vara spetsiga; fördelen med en föreningstidning är just att vi kan vara smala, till skillnad från kommersiella tidningar som inte riktigt har råd att vara det, för då säljer de inte.

NYBÖRJARTUR

Goda nyheter för dig med nyväckt intresse för vin! Munkänkarna lanserar inte mindre än två nya introduktionskurser – med större fokus på att mat och vin i kombination, liksom vintrender över tid. "Upptäck vinets värld" utgår från Systembolagets olika smaktyper, till exempel Friskt och fruktigt och Kryddigt och mustigt. Under tre tillfällen får du chans att öka dina kunskaper om vitt, rött, rosé, mousserande och sött vin i kombination med mat. Dessutom får du lära dig om skillnaden mellan ekologiskt, biodynamiskt och naturvin.

"Vinets grunder" bjuder istället på ett helikopterperspektiv på vinodling och vinmakning, ger grunderna i provningsmetodik samt översikt över de olika vintyperna. Kursen löper över fyra tillfällen, och som utgångspunkt används det internationella vinutbildningsinstitutet WSET:s aromhjul med exempel på vanliga druvaromer.

PÅ MUNKÄNKARNA.SE kan du se när din sektion eller någon sektion i närheten ger kurserna.

MUNKÄNKARNA I SIFFROR

26 124

glada vinprovare hade vi i Munkänkarna december 2021.

36%

av alla medlemmar har hittills klarat någon av föreningens betygskurser.

115

medlemmar har genom tiderna lyckats med konststycket att ta 3-betyget.

12 UTLANDSSEKTIONER finns inom Munkänkarna. Den senaste är Lagos (Algarve i Portugal) som startade i september 2021.

53år

är medlemmarnas snittålder i de två yngsta sektionerna: Kungsholmen och Bryssel.

72%

nya medlemmar fick Ekerö under 2021 – procentuellt flest av alla sektioner.

81%

kvinnliga medlemmar hade Ekerö under 2021 – procentuellt flest av alla sektioner.



BOARDING: ÅRETS STIPENDIATER

Fem nya stipendiater är utsedda och reser under året till fyra olika vindestinationer i Europa. Stort grattis till er!

Per Larsson, Överkalix
RESMÅL: Norra Rhône

Liselott Andersson, Luleå
Stålstaden
RESMÅL: Moldavien

Lars Nordström,
Luleå Stålstaden
RESMÅL: Moldavien

Margareta Sjöstrand, Älgårås
RESMÅL: Ligurien

Jörgen Bergengrip, Lund
RESMÅL: Madeira

På plats i Priorat

Varje år delar Munkänkarna ut cirka 50 000 kronor i stipendium till några medlemmar som sökt bidrag för en vinresa. En av de som fick stipendium för en resa under 2021 var Elisabeth Lindblad från Munkänkarna Luleå Stålstaden. I slutet av oktober tittade hon till Priorat i Spanien – och upptäckte Terra Alta på köpet.

Varför sökte du stipendium för just Priorat?

– Jag har varit där ett par gånger tidigare och tycker att de röda vinerna är något utöver det vanliga. Förr var viner från Priorat ganska ekade och ofta som en käftsmäll, men med tiden upplever jag att de har blivit mer eleganta. Priorat är dessutom väldigt vackert med det dramatiska landskapet och de terrasserade odlingarna, och det är enkelt att hinna med mycket på bara ett par dagar, eftersom det är så pass litet.

Hur hade du lagt upp rutten?

– Jag hade egentligen sökt stipendiet för att besöka en vinfestival som hålls i Priorat varje år, men eftersom den blev inställd på grund av pandemin besökte jag istället några producenter, Trossos del Priorat, Clos Figueras och Terra Dominicata, samt en vinfestival i Terra Alta. Det är ett område som ligger ungefär tre mil sydväst om Priorat. På festivalen närvarande ett trettiotal producenter, och här fick jag chansen att upptäcka garnatxa blanca som är den stora gröna druven i området.

Vad gjorde starkast intryck under resan?

– Det var faktiskt ett mousserande vin på garnatxa blanca. Överhuvudtaget uppvisar denna druva en stor och spännande variation. Priserna på viner i Terra Alta är dessutom sympatiskt låga, medan jag reflekterade över att vinpriserna i Priorat tyvärr blivit väldigt höga.



Under våren planerar Elisabeth Lindblad att hålla en Prioratprovning i Munkänkarna Stålstaden med anledning av resan. De viner hon valt ut finns på Systembolaget och spänner från lite enklare till "helt outstanding".



VINVAL

Elisabeth tippar

2020, GR-174

Producent: Casa Gran del Siurana
Varunummer: 27700
Pris: 169 kr
Övrigt: 34 % garnatxa, 25 % cabernet sauvignon, 12 % cinsault, 12 % merlot, 12 % syrah och 5 % cabernet franc.
15 poäng av Munkänkarnas provningsgrupp.

2018, FINCA EL PUIG

Producent: Gran Clos
Varunummer: 2737
Pris: 239 kr
Övrigt: 60 % garnatxa, 20 % syrah och 20 % cariñena.

2018, SERRAS DEL PRIORAT

Producent: Clos Figueras
Varunummer: 73685
Pris: 249 kr
Övrigt: 60 % garnatxa, 20 % cariñena, 20 % cabernet sauvignon och syrah.

2019, LES TERRASSES

Producent: Alvaro Palacios
Varunummer: 92783
Pris: 319 kr
Övrigt: 82 % garnatxa, 17 % cariñena och 1 % gröna druvsorter. *16 poäng av Munkänkarnas provningsgrupp.*

2016, SCALA DEI CARTOIXA

Producent: Cellers Scala Dei
Varunummer: 74684
Pris: 399 kr
Övrigt: 75 % garnatxa och 25 % cariñena.

2017, EL CEL PRIORAT

Producent: Mervm Priorati
Varunummer: 52520
Pris: 596 kr
Övrigt: 40 % garnatxa, 30 % syrah, 15 % cariñena och 15 %.

Ge druvan du älskar att hata en andra chans

Du har säkert hört historien om kroggästen som avböjer kyparens förslag på vin med ett tvärsäkert: "Jag tycker inte om chardonnay. Däremot skulle jag vilja ha en chablis." Vi munkskänkar vet förstås att vindistriktet Chablis endast tillåter chardonnay för sina vita viner. Vilket gör det hela roligt.

Historien får en extra dimension av att chardonnay är en druva som är synnerligen känslig för sin växtplats och påverkbar genom arbetet i vinkällaren. En stram ståltankslagrad chablis befinner sig uttrycksmissigt långt från en skalmacererad chardonnay från södra Beaujolais, trots den relativa geografiska närheten. Det senare exemplet provade jag i höstas på naturvinsfestivalen Avskalat i Stockholm. Kan konstatera att jag inte ens hade lyckats pricka rätt druva om det hade varit en blindprovning.

ELLER JÄMFÖR ETT varmodlat vin från Nya världen med ett svalodlat vin på samma druva från gamla världen. Min poäng är att det är tämligen poänglöst att påstå att en viss druva är god eller avskylvärd. Det är helt enkelt för många parametrar i spel.

Likväl fick jag för inte så länge sen faktiskt höra från en bekant: "Jag gillar inte chardonnay." Mina invändningar föll platt till marken. Hen var säker på sin sak.

Trender i vinvärlden och populärkulturen spelar även en roll för hur vi favoriserar eller förkastar druvor. Minns du filmen *Sideways* från 2004 där skådespelaren Paul Giamattis rollfigur indignerat hotar att lämna en restaurang om någon i sällskapet skulle få för sig att beställa

merlot? Scenen blev snabbt en meme och lär ha påverkat försäljningen av merlotviner negativt i USA.

Och druvsnobbism dyker upp i alla möjliga sammanhang. Mellan skål och vägg har jag fått höra representanter för det man skulle kunna kalla vinetablissemangen göra hätska utfall mot vissa druvor eller till och med vinregioner. Druvor som pinotage, zinfandel, gewürztraminer, viss sauvignon blanc eller hela vinstilar som prosecco och amarone har hamnat i korselden.

SJÄLV STÄLLER JAG mig gärna på de mobbade druvornas sida. Visst, jag är inte så förtjust i exempelvis pinotage från Sydafrika som alltför ofta är överextraherad och har en ton av bränd bakelit i doft- och smakpaletten. Men, och det är viktigt, det finns ju alltid undantag. Spana in producenten David & Nadias transparenta, eleganta och rödbärga pinotage nästa gång den dyker upp i Systembolagets tillfälliga sortiment.

Just nu är jag för övrigt mycket förtjust i österrikisk sauvignon blanc som kombinerar en stram mineralitet med en varmare frukt. Lite som att Sancerre möter Marlborough. Jag går också i gång på gewürztraminer från Sydtyrolen där den blommiga parfymen balanseras med en friskare alpin syra. Kika till exempel närmare på producenterna Pranzegg och Grawö om du får möjlighet.

Vinvärlden är i ständig förändring och det är meningslöst att låsa sig i en position. Så, fram för mer druvmångfald och ett öppet sinne vid provningar. Har du någon druva du älskar att hata? Ge den en andra chans. •

RICHARD SIGRAY,
munkskänk och
vinskribent. Du
hittar honom även
på Instagram
@vinparaden.



Dubbelt **GULD** för Soalheiro i Årets Vinare*



Soalheiro
ALVARINHO

2020

MONÇÃO E MELGACO
"THE PUR TERRORS"

PRODUCT OF PORTUGAL

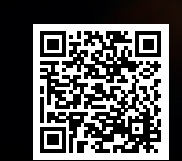


Soalheiro
GRANIT

2021

ALVARINHO
MONÇÃO E MELGACO

Årets vita vin 2021
-Allt om Vin



Hitta i butik

Soalheiro Alvarinho
Nr: 74935 • 129 kr • 12,5% alc/vol • 750 ml

Årets vita beställningsvin 2021
-Allt om Vin



Kan beställas här

Soalheiro Granit
Nr: 73450 • 149 kr • 13% alc/vol • 750 ml

WARD WINES

Viner med kvalitet, ursprung & personlighet

Att börja dricka i tidig ålder
ökar risken för alkoholproblem.



Mikael Mölsted, SvD

"Deutzgod helt enkelt!"

Anders Melldén, SvD

"Bästa standardchampagnen"

Anders Röttorp

5/5

Gourmet

92p (++)

Dina viner

"Satisfies the most

demanding"

Drinks & Co

"Fresh and elegant with

good depth"

Decanter

"En alldeles utomordentlig

njutbar skapelse"

Livet Goda

Deutz Brut Classic

Artnr 7487

Pris 459 kr

Alkoholhalt 12%

Deutz Brut Classic hittar

du alltid på Systembolaget:



Alkohol är beroendeframkallande.