

fine wine

I N T E R N A T I O N A L

Juni
2018

WEBAUCTION *fine wine*
SPECIAL



**ETT MYTOMSPUNNET VIN
FRÅN ITALIEN**
SID 25



**EN EKOLOGISK PROFIL FÖR
MORGONDAGEN**
SID 30



HISTORIEN OM TOMMASI
SID 55

SID 11 STINA - EN VINMAKANDE PÄRLA PÅ ÖN BRAC UTANFÖR SPLIT I KROATIEN **SID 20** PRIMA NEBBIOLO PÅ NEBBIOLO PRIMA **SID 25** MYTOMSPUNNET VIN FRÅN ITALIEN **SID 28** DIPLOMÁTICO RUM SLÄPPER 2004 ÅRS SINGLE VINTAGE
SID 30 EN EKOLOGISK PROFIL FÖR MORGONDAGEN **SID 35** SICILIEN FORTSÄTTER ATT IMPONERA **SID 42** ENGSDALEN - EN EKOLOGISK VINIMPORTÖR I TIDEN **SID 46** SÄNKER SYSTEMBOLAGET **SID 48** FEMMES VIGNES RHONE GÄSTADE STOCKHOLM
SID 51 MIKAEL ELIASSON BERÄTTAR OM BESTEKILDE **SID 55** PIERANGELO BERÄTTAR HISTORIEN OM TOMMASI. **SID 59** KAN MUSIKEN PÅVERKA UPPLEVELSEN AV VIN GENOM KOGNITIV PRIMING? **SID 64** CHAMPAGNE DE CASTELNAU - RÄTT BLEND OCH LÅNG LAGRING SKAPAR EXKLUSIVITET **SID 67 FINE SPIRITS COLLECTABLE INVESTMENTS** " -MAN MÅSTE LÅTA TIDEN TALA" **PAGE 69 ASIAN SPECIAL: PAGE 60** WORLD CHAMPION SAKES IN MACAO **PAGE 72** ROYAL SERBIAN IN HONG KONG
WEBAUCTION SPECIAL: PAGE 76 BONHAMS FINE WINE SALE THURSDAY 12 JULY **PAGE 77** ZACHYS UPCOMING LIVE AUCTIONS **PAGE 78** SOTHEBYS INSTANT CELLARS **PAGE 81** HART DAVIS HART WINE CO. FINAL AUCTION OF THE SEASON ON JUNE 22ND & 23RD



OVE CANEMYR
Chefredaktör
Fine Wine – the on-line Magazine
in a glass of its own!
www.FineWine.nu

ATT PRATA VÄDER ...

För oss här uppe i norden förvandlades maj månad från vårmånad till sommarmånad med temperaturer runt 29-30 graden mest hela tiden och med solen skinande från en blå himmel...

Vad är det som händer? Det verkar som ingen kommer ifrån klimatförändringarna var man än bor på vår blåa planet. Idag hittar vi fina viner som producerats i Englands sydligaste delar. Hade någon sagt det får 20 år sen hade nog de flesta skakat på huvudet. Idag importerar vi viner gjorda enligt traditionella metoder från England till Skandinavien. En spännande utveckling.

Som många säkert känner till har bland annat att solarisdruvan slagit rot i våra sydligaste vingårdar i Sverige. Och producenter har fått medaljer för sina viner i International Wine Challenge i London under våren. Om den här vädertypen står sig kanske vi framöver kan få två skördar av spannmål om året och ett antal mer spännande druvor som slår rot i vårt avlånga lands sydligaste delar. Den som lever får se.

I det här numret av Fine Wine får vi uppleva en hel del spännande. Bl a berättar Susanne om en vinmakande pärla på ön Brac utanför Split i Kroatien.

Från Italien får vi veta senaste nytt när Ursula berättar om när Barbaresco och Roero presenterade sina nya årgångar på Nebbiolo Prima utställningen. Vi får också veta mer om historien om det mytomspunna vinet från San Leonardo och därefter berättar Pierangelo om Tommasi Estate i Verona och även sitt senaste flaggskepp Casisanos Brunello di Montalcino i Toscana. Men innan vi lämnar Italien berättar Ursula mer om viner från Sicilien, en ö där vin är kultur...

Vi får besök av Frank Meaker från Org de Rac i Sydafrika och vi lär oss mer om Diplomatico, rommen från Venezuela, som just nu gör sitt segertåg över världen.

Sen landar vi i Sverige igen och får veta mer om Bedstekilde och deras torra vita vin och mousserande dito tillverkat av äpplen. Lär mer om ett mycket spännande kvalitetsprojekt från Skånes Österlen. Engdalens Vin berättar mer om passionen för ekologiska viner och varför en del av dessa viner numer finns på den svenska marknaden och Rudolf Sillén berättar mer om hur han anser att musiken kan påverka upplevelsen av vin.

Christopher Jarnvall ger oss sina tankar och funderingar över det nya riksdagsbeslutet att tillåta Gårdsförsäljning och hur det kommer att påverka Monopolet i Sverige. Slutligen får vi resultaten av deltävling 2 i tävlingen Heering Classics och en helt ny avdelning som vi kallat Asian Special med Jacky I.F. Cheong vid rodret.

Sist men inte minst får vi reda på vad som händer runt om i världen i Webauktion Special med avseende på investeringar i vin och whisky.

Välkomna till sommarnumret av Fine Wine International.

DIN VINTIDNING PÅ NÄTET



Det är tillåtet att skicka Fine Wine vidare till vänner och bekanta som är över 20 år och intresserade av Fine Wines. Gör gärna det. Tipsa oss också gärna om intressanta händelser, möten mm på ove.canemyr@trendsetter.se. För ej beställt material ansvaras ej. Citera gärna Fine Wine men ange alltid källan.

REDAKTION:

Ove Canemyr, Chefredaktör, Fine Wine/Tendsetter Box 24013, 104 50 Stockholm.

Layout: Sophie L. Slettengren, byDesign AB, sophie@bydesign.se English texts; Todd Bünger zebung@gmail.com

Omslagsfoto: Anne-Marie Canemyr
Montalcino Toscana Italien



NEW DOCUMENTARY SERIES WINE MASTERS



Why do the majority of restaurant-goers still order a Chardonnay or a Merlot and not a Bourgogne or Bordeaux? This question inspired Dutch feature film producer and wine connoisseur Klaas de Jong of Farmhouse Film to create the documentary series Wine Masters.

The fully independent produced series tells the stories about terroir, taste and tradition through the experience of some of the most prestigious wine producing families from each wine region.

The makers will produce a total of seven seasons. Each season will consist of five episodes focusing on a specific wine country or theme. In one 45-minute episode the viewer will gain knowledge about a famous wine region, its most well known grape varieties and terroirs. However, the series is also interesting for the wine connoisseur as it gives a unique insight to the passionate families behind the wines as they share their personal stories.

In order to add more depth each season two Masters of Wine will share their knowledge and honest yet critical opinion about the regions, grape varieties, terroirs, wines, and wine producers.

Drawing on his experience in making successful feature films, De Jong makes sure the quality of Wine Masters is of the highest level.

For more information please check the official website www.winemastersdocumentary.com

Among others available on iTunes, Amazon and the new wine film channel www.winemasters.com.

Watch the trailer: <https://youtu.be/w1bMHUH0VHM>



ARDBEG LANSERAR – ARDBEG GROOVES

Den 8 juni lanseras Ardbeg Grooves - en aromatisk whisky med smak av rökta kryddor, rök från lägereldar och chilikryddat kött - den häftigaste whiskyn Ardbeg lanserat på årtionden. Ardbeg Grooves finns att beställa från Systembolaget från den 8 juni 2018 för 999 kronor.

I slutet av Islays mat- och musikfestival firas Ardbeg Day, som i år inträffar lördagen den 2 juni. Dagen firas världen över av Ardbeggianer och whiskyentusiaster för att hylla Islays otämnda ande. Med Ardbeg Grooves blickar man tillbaka på 60-talets flower-powerera med "Peat & Love", som blir årets tema för Ardbeg Day och firandet av Islays passion för torvwhisky.

Inspirerad av den alternativa livsstilen och oortodoxa andan från den tidigare generationen lanserar Ardbeg årets Limited Edition, Ardbeg Grooves. Den här tappning har mognat i gamla vinfat som har blivit intensivt förkolnade för att bilda tunga spår i träytan. Resultatet är en whisky med perfekt harmoni av rökig kanel och sötma från vaniljpopcorn, sirap och päron - med en intensitet som Ardbegentusiaster kommer att älska.

Artikelnummer: 40232

Pris: 999 SEK ABV: 46 % Volym: 700 ml.

GE DIG SJÄLV OCH DINA VÄNNER EN PRESENT SOM RÄCKER HELA ÅRET RUNT!

Tack för ditt stöd till vår verksamhet att informera om Fine Wine. Det är tack vare dig som vi kan fortsätta att skriva om nyheter på marknaden, nya innovationer, idéer och intressanta producenter 4 gånger om året.

Allt du behöver göra, är att skicka in ett mail med ditt namn och adress så skickar vi en faktura på 250:- + moms för 4 nr.

Välkommen till en värld av Fine Wines och tack för ditt stöd.

FINCA VILLAZÁN 2015 -INTE ETT VIN FÖR ALLA?



Det bästa sättet att möta sommaren är tillsammans med Pasqua 11 Minutes Rosé, en nyhet från det familjeägda italienska vinhuset Pasqua.

Pasqua 11 Minutes Rosé är ett friskt och torrt rosévin med smak av grapefrukt, gul melon och nektarin med touch av nektarinkärna och stendamm.

Namnet förklaras av att druvorna pressas under 11 minuter, som är den tid under vilken musten har kontakt med skalerna. Musten placeras sedan för jäsning i tank under 11 timmar i en temperatur mellan 13 och 16 grader.

Undertiteln "Odi et Amo" är latin och betyder "Hata och Älska". Med det vill producenten – familjen Pasqua – förmedla att det här är ett vin för passionerade människor och möten som innehåller starka känslor.

11 Minutes Rosé har en blek, vacker färg av lökskal och dess doft är nyansrik med inslag av grapefrukt, och nektarin. Vinet har en torr och frisk smak med inslag av nektarin, grapefrukt, gul melon med ett stänk av nektarinkärna och stendamm och har en föredömlig komplexitet och ansenlig smaklängd.

Artikelnummer: 75069

Land: Italien, Venedig **Pris:** 139 kr

Alkoholhalt: 12,5 %

Druva: Corvina 50%, Trebbiano di Lugana 25%, Syrah 15%, Carmenere 10%



GUERRIERI RIZZARDI

En äkta Ripasso



Ripasso innebär en andra jäsning på skalerna från Guerrieri Rizzardis två amarones som är högt premierade och flera gånger har utsetts till en av världens bästa Amarones.

Resultatet blir en elegant Ripasso, torr, med kryddig doft och inslag av mörka bär som körsbär, torkade rosor och härlig fatkaraktär.

Art nr: 75810 || **Pris:** 130 kr

"...Välgjord Ripasso..."
SVD Vin&Mat
24 maj 2017

**"Stark rekommendation,
bra kvalitativt vin"**
88p i Livets goda våren 2017

Alkohol kan skada din hälsa.



NATURVIN AV HÖG KVALITET

Söder om Dijon i Frankrike ligger området Côte de Nuits. Där finns Domaine de la Romanée Conti som producerar världens kanske mest eftertraktade gourmetvin. Vinet heter Romanée Conti och normalt produceras enbart ca 8000 flaskor årligen på de blygsamma 1.85 hektaren. Senaste prisnoteringen på Systembolaget var ca 35.000 kr. De som är skeptiska till naturvin kan nu glömma det! Vinet är nämligen tillverkat som ett naturvin med biodynamiska förtecken. Enligt ägaren och eldsjelen Aubert de Villaine började man odla ekologiskt redan 1988 och har sedan utvecklat odlings- och vinifieringsmetoderna enligt Rudolf Steiners biodynamiska principer. Man är inte certifierade enligt Demeter men följer i huvudsak samma grundprinciper. De druvor som använts är till 100 % Pinot Noir. Druvrunkorna behandlas med stor omsorg och gödsling sker med naturlig gödsel och preparation av olika växter. Pesticider är naturligtvis förbjudna. Bordeauxvätska används ibland vid behov av bekämpning vid angrepp på druvorna. Druvorna handplockas och sorteras minutiöst. Jäsningen sker men den naturliga jästen på druvan (vildjäst) vilket gör att smaker och aromer i det färdiga vinet framträder utan manipulation. Efter jäsningen lagras vinet 20 månader i nya ekfat (barrique). Innan det tappas på flaskor blandas normalt vin

från 6 tunnor för att få en jämn kvalitet. Mikael Mölstad, kallar det "Vinets kejsare".

Bourgogne Côte Chalonnaise (Artikelnr: 71721-01) Pinot Noir är liksom Romanée Conti ett äkta naturvin. Vinet kommer också från Bourgogne, ca 6 mil söder om Romanée. Alltså; samma druva, samma jordmån, samma klimat, samma naturvinsprinciper. Romanée-Conti är nr 1 men Bourgogne Côte Chalonnaise kanske kan vara nr 2 för 260 kr?

Den intresserade kan läsa mer på naturvin.se under rubriken "Våra viner" och göra en egen bedömning.



SUCCÉN ABSOLUT MIXT I NY SMAK

Absolut följer upp förra årets succéprodukt Absolut Mixt och lanserar nu en ny spännande smak – Guarana & Pineapple. Den nya smaken blir ett tillskott till den växande Mixt-familjen, som tagits emot med stort intresse på marknaden.

Förra årets stora nyhet från Absolut var den helt nya produkten Absolut Mixt – en färdigblandad drink på flaska. Drycken är lätt kolsyrad, naturligt smaksatt och serveras i en stilren glasförpackning. Produkten fungerar perfekt för hemmafesten när man vill slippa blanda drinkar utan att tumma på kvaliteten.

Efter framgångarna med de nu etablerade smakerna Blueberry & Lime och Cloudberry & Apple lanseras den nya smaken Guarana & Pineapple för att bredda sortimentet.



Vinbanken



WENDY VAN DEN SCHRICK PÅ BESÖK I STOCKHOLM

Wendy Van Den Schrick, Brand Ambassador från Moët Hennessy, var på besök i Stockholm och presenterade prestigeviner från Cloudy Bay och Terrazas på vinkällaren Grappe. Vi börjar på Nya Zeeland och går sen vidare till viner från Anderna i Argentina.

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2017 är den 33:e vintageutgåvan och har en elegant och koncentrerad smak av mogen saftig stenfrukt samt en underton av mineraler och kommer att åldras väl. Art nr 82623 Pris 265 SEK

Cloudy Bay Te Koko 2014 är gjord på äldre vinrankor från Rapaura, Brancott och Renwick. Detta vin är ekfatslagrat (3 år på franska fat) och komplext. Koncentrerat och skarpt i gommen och med ett avslut av nektarin, kanderad frukt och rökgig ek. Privatimport. 393 SEK.

Cloudy Bay Pinot Noir 2016 med tonar av mörka bär och mörk choklad. Silkeslena tanniner och en komplexitet som kommer från mjuka ek-toner. Privatimport. 281 SEK.

Cloudy Bay Te Wahi 2014 är en begränsad vintageutgåva med druvor från Central Otago som är det optimala odlingsområdet för Pinot Noir. "Te Wahi" betyder platsen på maori och är ett självklart namn på vinet. Körsbär och plommon, ektoner och kanel samt nejlika. Jordig doft med mineraler.

Eleganta tanniner ger ljus syrlighet som utvecklas i gommen från mörka frukter till läder. Mums. Privatimport. 599 SEK.

Terrazas de los Andes Chardonnay 2016 har karaktär av färsk frukt, mineraler och stor åldringspotential. Doften ger oss persika och ananas kombinerat med kokosnöt, rostad hasselnöt och smöriga toner från mognad på franska ekfat. Smaken är elegant mjuk och har spår av rostad bröd. Privatimport. 165 SEK

Terrazas de los Andes Cabernet Sauvignon 2015 är ett komplext vin där kombinationen av röda frukter och kryddor ger ett intrycksfullt vin. Starka toner av nypon, körsbärslikör och timjan. Fyllig balanserad smak ger oss en lång, precis eftersmak som är mycket njutningsfull.

Privatimport. 165 SEK.

Terrazas de los Andes Malbec 2016 är en vintageutgåva. Doft av blommor och karaktär av björnbär med röda vinbär och plommon. Fin välbalanserad smak med saftighet och ett rent avslut. Privatimport. 165 SEK.

Terrazas de los Andes Single Vineyard Malbec 2013 innehåller endast egna druvor från ett speciellt uttagsområde som ger en bra saftighet och koncentration samt fina eleganta tanniner. Doften är aromatisk och komplex med mogna plommon, fikon och lätta aromer av körsbärslikör och äppelkompott. Intensiv doft med karamell och kokos. Generös smak som är silkeslen med förfinade tanniner. Ett vin med elegans och komplexitet. Privatimport 379 SEK.



CHILL OUT SPARKLING FLÄDER

Möt våren och sommaren i gott sällskap med smaker av frisk fläderblom och fräsch citrus utan alkohol i glaset.

Sparkling Fläder är en somrig uppföljare till förra årets bubblande alkoholfria succélansering inom vinsegementet, CHILL OUT Sparkling White. Det populära vinvarumärkets alkoholfria viner håller samma kvalitet som dess alkoholhaltiga, men passar vid ännu fler tillfällen



NY PÅ MARKNADEN



Brochet Quarts de Chaume Grand Cru 2015 är en kaskad av solmogna dofter som saffran, gula söta plommon, aprikoskärna, honung och marsipan. Har en söt men frisk smak, god kompålexitet och aningen ädelsötma i eftersmaken. Kort sagt ett dessertvin för alla som letar kvalitet bland ekologiska viner.

Art nr 4655 129 SEK. Mums.

MACKMYRAS GRUVGULD HYLLAR 30-LITERSFATEN OCH BODÅS GRUVA



Vårens säsongsutgåva från Mackmyra heter Gruvgold och är en kryddig och smakrik single malt whisky. Whiskyn är lagrad på mindre ekfat av olika varianter och åldrar från Bodås gruva. De små 30-litersfaten, som blivit Mackmyras signum och gett karaktär till whiskyn ända sedan starten 1999, ger en tydlig och unik smakrikedom.

Årets första säsongsutgåva Gruvgold är Mackmyras hyllning till lagringen på småfaten i Bodås gruva, 50 meter under jord. Lagring i gruvan ger en annorlunda mognad, då omgivningen håller en konstant sval temperatur. Större delen av blandningen har lagrats på små fat om 30, 100 och 128 liter. Whiskyn består till största del av Mackmyras eleganta recept, med lagring på fat av svensk och amerikansk ek, oloroso och bourbon. För att komplettera elegansen och ge en

extra kryddighet ingår också en mindre andel rökiga fat i Gruvgold. De fat som ingår i Gruvgold har lagrats mellan fem och sexton år.

ÄNTLIGEN! - EN BIB AV HÖG KVALITET

En av vin-pionjärerna i Marlborough på Nya Zeeland är St Clair som grundades av Neal och Judy Ibbotson 1978. 1994 bestämde de sig för att ytterligare höja kvalitén och etablerade därför St Clair Family Estate, som idag är känt över hela världen som en producent av kvalitetsviner. Nu har man äntligen släppte en 1.5 liters Rosé box med namnet Saint Clair Vicar's Choice Rosé på den svenska marknaden. Vinet är en blend på Pinot Gris (80%) och Pinot Noir (20%) och druvorna kommer från egna vingårdar i Marlborough och Waipara. En box för den kvalitetsmedvetne med andra ord.

Vinet, som är torrt, passar utmärkt till mingel, men framför allt till mat som fisk och kycklingrätter eller varför inte en ceviche med lax och mango, skaldjur eller lax med asiatisk touch.

Ett rosévin att njuta av i körsbärsblommans tid... eller året runt.

Artikel nr 4651. Årgång 2017, Bag-in-Box



EXPORTEN AV TYSKT VIN ÖKAT MED 7 PROCENT

Tyskt vin blir allt mer eftertraktat även utanför landet. Förra året ökade exporten av tyskt vin med hela 7 procent i både volym och värde mot året innan – och det är främst fine wines som hittar ut till vinälskare världen över.

Under många år har de flesta tyska vinerna stannat i Tyskland, helt enkelt för att tyskarna själva älskar det och det därför inte blivit så mycket över till oss andra. Sedan några år går allt mer på export och i dag hittar tyska viner till vinälskare i inte mindre än 124 länder till ett värde av 308 miljoner euro. Och färsk siffror visar att exporten har gått upp rejält 2017 jämfört med året innan.

Störst ökning i volym stod Storbritannien för med en volymökning på 28 000 hektoliter och med en värdeökning på hela 27 procent mot året innan. Bakom ökningen stod framför allt specialiserade vinbutiker.

Störst exportland är fortfarande USA, följt av Nederländerna och Norge. USA har hållit sig på ungefär samma nivå under flera år i rad. Exporten till Nederländerna ökade med 2 procent under förra året till 167 000 hektoliter. I Norge är tyskt vin oerhört populärt och ligger som odiskutabel etta bland vita viner i försäljning, och även här har exporten ökat med 2 procent. Sverige ligger på en sjundeplats på listan över länder som importerar tyskt vin och siffror från Systembolaget visar en ökad försäljning på 4 procent, jämfört med föregående år.

Det är tveksamt om exporten kommer att fortsätta öka året som kommer då 2017 års skörd var betydligt lägre än på länge.

Topp tio länder som importerade tyskt vin 2017

1. USA
2. Nederländerna
3. Norge
4. Storbritannien
5. Kina
6. Kanada
7. Sverige
8. Polen
9. Japan
10. Schweiz

KVALITETSVINER FRÅN LANGUEDOC – ROUSSILLON



Laurent Delaunay har presenterat en ny årgång av sina kvalitetsviner från Languedoc, närmare bestämt Marseillette som ligger nära Carcassonne i sydvästra

Frankrike där allt började 1996.

Landskapet här har ett dramatiskt klimat och molnformationer med starka vindar drar förbi. Därför bär några av dessa prestigeviner namn som Alto Stratus efter molnen och Zephyr efter vinden. Ett av familjens flaggskeppsvin döptes därför till Zephyr Limoux.

I dess områden finns en terroir som Pinot Noir trivs väldigt bra i och ger fina klasar med små druvor av hög kvalitet "A good pinot should be like peanuts" som man brukar säga på skämt i Bourgogne.

Här följer några av vinerna som provades och finns tillgängliga i Sverige:

Rött:

Domaine de la Metairie d'Alon Le Village, Pinot Noir, Pays d'Oc 2016

Vita viner:

Abbotts & Delaunay Zephyr, Limoux 2014

Domaine de la Metairie d'Alon Le Village Chardonnay, Pays d'Oc 2016

Den som vill veta mer om Abbotts & Delaunay går in på: <http://www.abbottsetdelaunay.com>



ETT SAMARBETE MELLAN TVÅ STARKA KVINNOR: HOUSE OF DAGMAR KLÄR ANNA DE CODORNÍU-FLASKAN I SOMMAR

Det spanska vinhuset Codorníu och det svenska modehuset House of Dagmar inleder ett designsamarbete inför sommaren 2018. Med inspiration hämtad från den moderna kvinnan, konst och natur har Dagmar klätt flaskan i rosa tulpaner mot en djupgrön bakgrund. Precis samma mönster som kommer att rama in Dagmars pre-fall 2018-kollektion kommer att smycka premiumcavan Anna de Codorníu..

- I vår design vill vi involvera alla aspekter av den moderna kvinnan som attraheras av både konst, kultur och natur. Hon är medveten om vad hon bär, liksom vad hon dricker. Därför känns det kul att kunna göra ett samarbete där det bästa av två världar möts – cava och mode, säger Sofia Wallenstam, en av de tre systrar som startade House of Dagmar 2005.

Cavan med House of Dagmars mönster kommer säljas i en begränsad upplaga och finns på Systembolaget.



NY VINMAKARE HOS MASSETO: ELEONORA MARCONI

Det känns trevligt att kunna berätta att Eleonora Marconi är ny vinmakare hos Masseto, under ledning av Axel Heinz, Estate Director.

Eleonora upptäckte sin passion för vin redan på högskolan när hon utbildade sig till sommelier. Efter det började hon läsa oenology på universitetet Marche I Ancona, Italien, något som i sin tur ledde till internutbildning hos Frescobaldi Castello di Nipozzano och så småningom som vinmakare på heltid under en period av 6 år.

Född i Italien av en italiensk far och en mor från Australien, har Eleonora haft en ansvarsfull och seriös syn på vinproduktion och en sann uppskattning och respect för jordmånen (terroir) hon arbetar med. Hon har också förutom arbetet hos Nipozzano även en internationell erfarenhet från vingårdar i Södra Australien och Frankrike.

Hon är dessutom en del av det alltmer ökande antalet kvinnor som producerar vin – en industri som tidigare var helt dominerad av män.

GE DIG SJÄLV OCH DINA VÄNNER EN PRESENT SOM RÄCKER HELA ÅRET RUNT!

Tack för ditt stöd till vår verksamhet att informera om Fine Wine.

Det är tack vare dig som vi kan fortsätta att skriva om nyheter på marknaden, nya innovationer, idéer och intressanta producenter 4 gånger om året.

Allt du behöver göra, är att skicka in ett mail med ditt namn och adress så skickar vi en faktura på 250:- + moms för 4 nr.

Välkommen till en värld av Fine Wines och tack för ditt stöd.

LUDDITE WINES KOMMER TILL SVERIGE

Niels och Penny Verburg från Luddite Wines i Sydafrika och närmare bestämt Cape South Coast kom till Stockholm och presenterade sina viner Luddite och Saluez le Saboteur som nu finns i beställnings Sortimentet på Systembolaget.

Här följer mer information om vinerna:

LUDDITE SABOTEUR White 2016, 66 % Chenin Blanc, 23 % Blanc Fumé och 11 % Viogner Art nr 78553 Pris 219 :-

LUDDITE SABOTEUR Red 2015, 77 % Shiraz, 11 % Mourvèdre, 9 % Cabernet Sauvignon och 3 % Cabernet Franc. Art nr 78765 Pris 249:-

LUDDITE CHENIN BLANC 2015, 100 % Chenin Blanc Art nr 73624 Pris 249:-

LUDDITE SHIRAZ 2012, 100 % Shiraz Art nr 79473 Pris 346 :-

Mer information från margareta@handpicked.se



HERBERT HALL - NYA ELEGANTA MOUSSERANDE VINER

Lagom till sommaren introducerar Engsdalens Vin AB den mycket uppmärksammade engelska producenten från Kent, HERBERT HALLs eleganta mousserande torra viner på den svenska marknaden. Druvorna är ekologiskt odlade och har följande sammansättning: Chardonnay 40%, Pinot Meunier 30%, Pinot Noir 30%. De är tillverkade enligt den traditionella metoden. Vinerna är torra, mjuka och friska med god harmoni och mycket elegans. Herbert Hall levererar mousserande viner till prinsen av Wales.

Alkoholhalten är 12 %.

Finns i Beställnings Sortimentet.

Herbert Hall Brut 2014 – Artikel nr: 77051 SEK 375

Herbert Hall Brut 2015 – Artikel nr: 75960 SEK 449

Herbert Hall Brut Rosé 2015 – Artikel nr: 81239 SEK 509

ST CLAIR INGÅR I 2016 GIMBLETT GRAVELS ANNUAL VINTAGE SELECTION

Saint Clair Family Estate är mycket stolta över att vara inberäknade i 2016 Gimblett Gravels Annual Vintage Selection med sin Saint Claire Premium Cabernet Merlot Malbec.

Varje år bjuder Gimblett Gravels Association in sina medlemmar att delta med viner som kan bli en av de topp 12. Sedan starten 2006 har MW Andrew Caillard genomfört en blindprovning för att hitta de bästa vinerna från varje nytt år. Det här är första gången som Saint Clair Family Estate har blivit utvalda att delta i denna prestigefulla uttagning.

Familjeägda Saint Clair Family Estate från Marlborough har valt ut druvor från det prestigefulla distriktet Gimblett Gravels under ett antal år. 2014 utökade Saint Clair Family Estate sitt vingårdsinnehav med ett nytt område i Gimblett Gravels. Precis som med alla andra av Saint Clair Family Estates viner, väljs druvorna noga ut för att säkerställa kvalitén och så även här och tack vare den steniga markens förmåga att bevara värmen i marken och påverka druvornas utveckling, lyckades man bli ett av topp 12 vinerna i 2016 Gimblett Gravels Annual Vintage Selection.





STINA

– EN VINMAKANDE PÄRLA PÅ ÖN BRAC UTANFÖR SPLIT I KROATIEN

TEXT: SUSANNE BERGLUND KRANTZ/PUNKVIN. BILD: SUSANNE BERGLUND KRANTZ OCH PRODUCENTEN.

Punkvin reser från vårens kyla i Stockholm och landar i Split där sommaren slagit ut för fullt. Det är runt 27 grader i den lilla vackra och urgamla staden inramad av sin palatsmur från Romartiden. Därför blir det ett välkommet och svalkande avbrott att åka färjan över till ön Brac. En taxi väntar på kajen då färjan anlägger hamnen i Supetar, och kör oss rakt över ön där vineriet är beläget i byn Bol, precis vid strandpromenaden. Vi välkomnas av Riki, Rikard Petric, självaste vinmakaren på Stina.



STRANDPROMENADEN I BOL

KROATIEN OCH BRAC

Kroatiens vinhistoria är lång och sträcker sig bakåt i tiden till grekerna och fenicierna som troligtvis odlade vin här långt före vår tide-

räkning. Under jugoslavientiden blev de flesta små vinerierna sammankopplade till stora kooperativ. Kriget på 1990-talet förstörde en hel del vinodlade marker. Idag kan man dock se att kroatiska pro-

ducenter gå från klarhet till klarhet och tillverkar liten mängd av högklassiga viner. Både i inlandet (Kontinentalna Hrvatska) och vid kusten (Primorska Hrvatska).

Kuststräckan är i sin tur indelad i nordligt liggande Istrien och söder därom, Dalmatien. Ön Brac är belägen i Dalmatien, i den vackra skärgården, med färjeförbindelse från bland annat Split som är närmaste stad. Andra viktiga vinproducerande öar tillhörande Dalmatien är Hvar (utanför Brac), Korcula och halvön Peljesac. På Brac, som såväl på andra öar tillverkas även hantverksmässig olivolja.

STINA

Stina betyder sten på Dalmatisk dialekt och det är just vad ön Brac består av; kalksten och marmor som brutits här långt bakåt i tiden, och exporterats till länder som USA för att bygga stora och viktiga parlamentariska byggnader. Vineriet är ett gammalt kooperativ från 1903 då kvantitet framför kvalitet var målet. Druvorna fick mogna till sockerhalten var mycket hög, vilket gav ett högre pris men också högre alkohol och sämre kvalitet på druvorna. Dessutom fick varje ranka producera så många klasar som möjligt eftersom man inte beskar

dem för att få lägre skördeuttag. Det innebar mycket vin med låg koncentration. Man pressade allt utan selektering, så dåliga druvor hängde också med i pressen. (Idag är det ju en annan sida av saken med kooperativa vinerier eftersom man vet att skörda vid rätt tid, selektera bort dåliga druvor och inköp av ny utrustning skett samt hygien förbättrats.) 2009 köptes vineriet av Jako VINO som ägs av Jako Andabak, som renoverade hela byggnaden och införskaffade ny utrustning i form av stältankar och ekfat av olika storlekar samt ursprung, och dessutom högteknolo-



EN DEL AV MUREN I SPLIT



giska instrument. Man renoverade även vingårdarna samt köpte in 50 hektar nya lägen. På grund av den steniga jordmånen var man tvungen att först krossa all sten för att sedan kunna plantera vinrankor. Den blå druvarn plavac mali har lång historia på ön Brac och Stina införskaffade ett 32 hektar stort vingårdsläge med dessa rankor, som tillhörde ett kloster från 1400-talet. Vingården är brant belägen varför läget är terrasserat med murar som är ursprungliga och förhindrar erosion av det översta lagret jordmån. Stina är ett medelstort vineri, enligt Riki, och producerar omkring 250 000 flaskor per år. Innan phyloxera drabbade ön Brac var 90 procent av planteringarna vinrankor. Idag återstår bara 3 vinerier och utöver Stina är de 2 andra producenterna på ön mycket små. Vinmakningsfilosofin bygger på att använda traditionella, lokala druvsorter (med inslag av ett antal franska druvsorter) vinifierade med modern teknik, det vill säga man jäser ut vinerna helt och hållet till torra, fräscha och friska viner. Plavac mali finns i 3 vinvarianter hos Stina och den enklaste lagras 12 månader i små ekfat som är 2, 3, 4 och 5 år gamla. Nästa steg Majstor lagras i nya ekfat 1 år. Prestigen Masterpiece lagras 2 år i nya ekfat. Faten är dels av slavonskt och dels franskt ursprung. Viktigaste exportländer är USA, Canada och Tyskland.



GRÄND I SPLIT



GRÅ PIAZZAN I SPLIT ND I SPLIT



KROATISK HANTVERKSMÄSSIG ÖL





GRÄND I STENIG JORDMÅN PÅ BRAC SPLIT



GAMMAL TANK FRÅN KOOPERATIVTIDEN

GEOGRAFI, KLIMAT, JORDMÅN

Ön Brač ligger cirka 1 timmes färjefärd från fastlandet och hamnen i Split, som ligger ungefär 20 mil norr om Dubrovnik. Området tillhör Dalmatienkusten. Havet omkring ön påverkar mesoklimatet och tempererar vingårdarna. Somrarna är varma ibland heta och torra men havsvindarna gör det uthärdligt för vinrankorna. Ingen bevattning sker i vingårdarna. Jordmånen är som sagt ytterligt stenig och innehåller mycket kalksten och kalcium. När Stina använder druvor från egna vingårdar används appellationen Brač och när druvor köps in från kontrakterade bönder, framförallt från ön Hvar, använder man ursprunget södra Dalmatien. På södra delen av ön växer rödvinstruvor såsom plavac mali och tribidrag/crljenac/zinfandel (samma druva med olika namn) samt franska druvsorter som cabernet sauvignon och merlot vilka används i blandningssyfte. Här är

jordmånen ytterst stenig och regn ovanligt. På norra sidan av ön växer vitvinsdruvor som posip, vugava och chardonnay till exempel. Där är jordmånen djupare och inte fullt så stenig. På öns mitt är nederbörden störst, men på grund av vindar från havet torkar rankorna snabbt så risken för svampangrepp elimineras. Skörden brukar starta i början av augusti och fortsätter 2 månader framåt med plavac mali sist ut att skördas 1 oktober. Vingårdarna är belägna på 420 till 550 meter över havet. Allt arbete i vingårdarna och skörd sker för hand.

DRUVOR

De lokala druvsorterna är dominerande och mycket intressanta. Här är ett urval:

Posip odlas på fler öar längs den dalmatiska kusten samt på halvön Peljesac och ger mineraliga, syrafriska och strama viner. Posip har många sidor beroende på om man tankjäser, låter vinet ligga med jästfällningen därefter eller ekfatsjäser alternativt ekfatslagrar vinet. Dessutom passar druvan utmärkt till mousserande vin.

Vugava är en gammal druva som ger mer fruktighet i jämförelse med posips mineraldominans. Vugava har också som posip hög och frisk syra.

Plavac mali är Dalmatiens rödvinstruva nummer 1. Odlas på öarna samt halvön Peljesac och finns både i fruktig och ren stil samt ekfatslagrad fylligare stil. Mörkfruktig, tanninrik och hög syra.

Tribidrag/Crljenak är samma sort som Kaliforniens zinfandel och

>>>



PORTEN TILL VINERIET



POSIP OCH GRILLAD PULPO

Puglias primitivo, men blir såklart lite annan stil i Kroatien i jämförelse. Precis som zinfandel och primitivo skiljer sig åt på grund av ursprung. Det vill säga klimat och jordmån. Mörkfruktig men mer tannin och syra än i Kalifornien och Italien, dock samma höga alkohol.

PROVNING

Efter en informativ rundvandring i vineriet följer vi Riki till det fina provningsrummet som även fungerar vinbar. Här provar vi igenom det mesta ur sortimentet.

2014 POSIP SPARKLING

Tillverkas i mycket liten volym. Vinet är lätt, elegant och mineraligt med hög och frisk syra samt gulfruktiga toner. Knastertorr och härlig stramhet.

2016 BOGONDON GODIMENT VITT

Bogondonlinjen består alltid av en druvblandning. I detta fall posip, vugava och chardonnay. Efter jäsnings ligger vinet kvar med jästfäll-



VIT BOGONDON MED DEN SIGNIFIKATIVA FRIMÄRKS-LIKA ETIKETTEN

ningen 2 månader. Posip dominerar. Doften är aromatisk och bred. Smaken är balanserad med hög välintegrerad syra, aromatiska samt mineraliga karaktärer. Ett enkelt, lätt och rakt, friskt vin.

2017 VUGAVA

Vinet är ungt, knutet med lågintensiv doft av aromatisk karaktär. Smaken innehar persikotoner inramade av hög syra och avslutas med härlig mineralsälta och bittert brett.

2017 POSIP

Min absoluta kroatiska favoritdruva. Doften utstrålar mineralitet av sten och berg samt svaga citrustoner bakom. Smaken är fet, fyllig och smakrik med mineralsälta i eftersmaken. Helheten är ren, rak, kalkig, mineralig och avslutas långt senare.

2015 POSIP MAJSTOR BARRIQUES

Eckfaten dominerar doften och smaken är fet, rökig och mer mineralig än träig. Trots ekfatsdominansen är helheten ändå stram och elegant på grund av den höga syran och övriga strukturen som lyfter komponenterna.

>>>

2016 BOGONDON RÖTT

Återigen en druvblandning som består av hälften plavac mali och hälften cabernet sauvignon och merlot. Mörkt purpurfärgat utseende. Doften är körsbärig, ungdomlig och ren. Smaken är bärig, lätt med finkornig tannin och frisk syra. Gott, lätt och strukturerat med medellång längd.

2013 PLAVAC MALI

Stinas enklaste plavac mali som får lagras 12 månader i använda ekfat. Vackert granatrött utseende med doft av frukt och svag ekfatston. Smaken är fylld av blå plommon och mörk frukt med finstämd struktur. Eken är välintegrerad. Snyggt!

2015 PLAVAC MALI MAJSTOR

Utseendet är rubinrött med plommonfruktig doft och tydliga ekfatstoner. Smaken är mer bakad i fruktkaraktären men dock inte syl-

tig. Torrt, smakrikt, fylligt och hög tanninstruktur, frisk syra samt lång eftersmak. Känns fortfarande ungt och oförlöst. Bör lagras.

2011 PLAVAC MALI MASTERPIECE

Vinet lagras 2 år i nya ekfat. Druvorna selekteras från bästa rankor i bästa lägen. Därefter selekteras bästa vin från tank och ekfat. Utseendet är djupt granatrött. Doften är sötkryddig och körsbärig med aning torkad frukt såsom russin och katrinplommon. Smaken är mjuk med silkig textur, inramad och lyftad av hög syra som ger fräschör till helheten. Eftersmaken är stram och strukturerad.

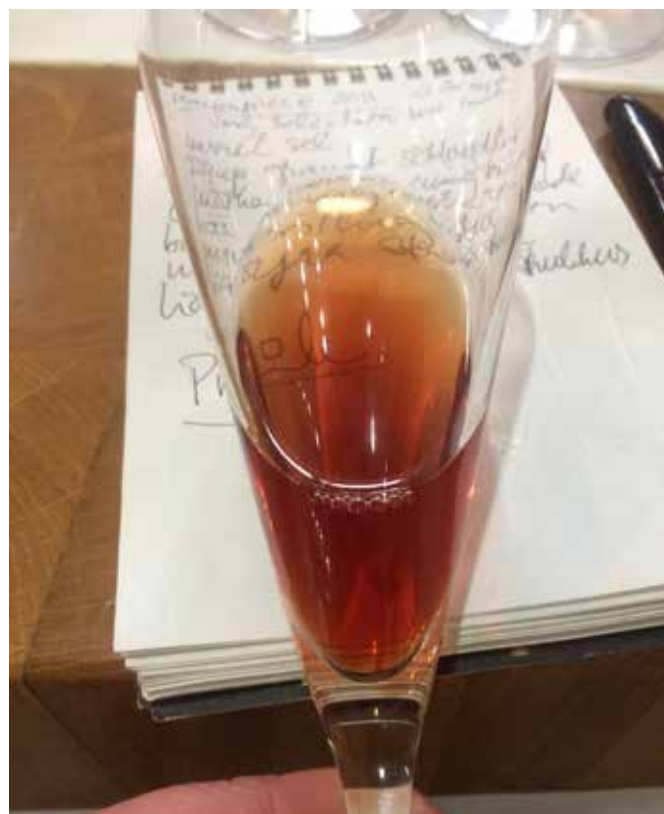
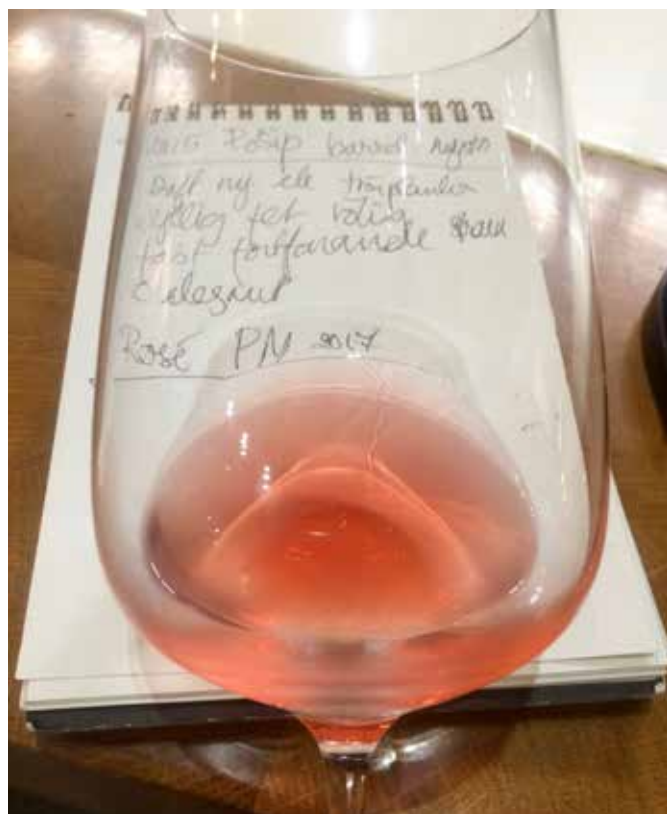
2013 TRIBIDRAG

Alias crljenak alias zinfandel alias primitivo. Tribidrag anses vara det äldsta namnet på druvsorten. Druvor från 10-årig vingård. Granatfärgen antyder mognadston precis

som doften med syltiga och bakade frukttoner. Smaken är mörkfruktig, tanninmjuk, torr (!) och inramad av hög syra. Eldig alkohol.

2012 PROSEK

Traditionellt vin tillverkat i mycket liten volym, av lokala, traditionella druvor såsom posip och plavac mali, men blandningen varierar från år till år. Druvorna får torka aning på rankan, jäser därefter 1 vecka, pressas och lagras i fat. Restsötman är 100 gram per liter. Doften är rik av russin och smaken är fyllig, bred, koncentrerad och upp-lyftad av en fräsch och frisk syra. Tanninstrukturen stramar till helheten aningen och avslutningen är lång, knäckig och söt.





EKFATSKÄLLAREN



STÅLTANKAR OCH EKTANKAR

Efter den gedigna provningen tar vi en promenad längs strandpromenaden och slår oss ner på en enkel restaurang vid vattnet och njuter av värme, sol, mat och framförallt vitt, svalt vin från Stina, som passar förträffligt till de lokala skaldjursrättningarna.

TIPS

Kroatien är ett underbart vackert land att spendera semesterdagar i. Speciellt längs Dalmatiens kust. Vattnet är kristallklart och skärgården dramatisk och varierad. Dubrovnik är listad på UNESCOs världsarvskarta och är magnifik, men idag besöks staden av stora turisthorder som anländer från luften, vägarna och havet. Tyvärr, för man kan se att staden förändras därav, och därför är mitt råd att besöka staden medan den ännu inte har blivit ett nytt Disneyland. Split är äldre än Dubrovnik och har också en gammal, muromgärdad stadsdel, som i själva verket är ett palats. Från Split går färjor och katamaraner till närliggande öar som Brac och Hvar.

Direktflyg från Stockholm med SAS och Norwegian.

De bästa vinbarerna att besöka och förkovra sig i kroatiska viner:

Split: Paradox wine- and cheesebar har stort utbud av bra producenter på glas och flaska. Kunnig personal och trevligt bemötande. Lokala fantastiskt goda ostar ackompanjerar vinet. På helger kan man få uppleva levande musik.

Dubrovnik: D'vino vinbar är belägen i en av gränderna från Stradun, huvudgatan. Här serveras de bästa kroatiska producenternas viner på glas och flaska. Man kan även beställa vinprovningar. Lokala kallskurna charkuterier och ostar samt små tilltugg serveras till vinet. Personalen är oerhört kunnig och servil. När det är fullt inomhus sitter man vid bord ute eller i grändens trappsteg.

Följande vinproducenter i Kroatien utöver Stina är att rekommendera:

Roxanich (Istrien)

Grgich (Peljesac) Flyttade tillbaka till hemlandet från USA och startade även vineri här. (Fortfarande finns vineriet i Napa Valley, Kalifornien kvar)

Frano Milos (Peljesac) (se artikel Finewine.nu från 2013)

St Hills (Peljesac)

Korta Katarina (Peljesac)

Krajancic (Korcula)

**NÄR DU SKA
REKRYTERA SPECIALISTER
SOM KAN BRANSCHEN,
ANLITA EN SPECIALIST.**

**ALLTID KOSTNADSFRI
KONSULTATION VID
REKRYTERINGSBEHOV.**

www.sikta.se

Andreas Flyckt info@flyckt.nu

+46 70-725 48 36 direkttelefon vx +46 8 678 00 00

sikta®



NYHET! STOR FAST LANSERING 1 DEC
CHAMPAGNE LOMBARD

PREMIER CRU

ART. NR 7921, 750 ML, ALK. 12,5 %



PRIS 299 KR



GULD I INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE 2017



**Alkohol är beroende-
framkallande**

PRIMA NEBBIOLO PÅ NEBBIOLO PRIMA

TEXT OCH BILD URSULA HELLBERG



VINGÅRDAR I BARBARESCO

Nebbiolo Prima är ett årligen återkommande arrangemang där producenterna från Barolo, Barbaresco och Roero presenterar sina senaste årgångar. Just nu rör det sig om viner från åren 2012 till 2015.

>>>

Den gemensamma nämnaren är druvan Nebbiolo men vinerna från de många kommunerna och årgångarna skiljer sig naturligtvis åt. Allmänt kan sägas att 2015 bådar gott. Årgången 2014 var ett sämre år där kvalitén varierar. Vissa viner känns redan nu mogna medan andra fortfarande behöver mer tid. 2013 blev däremot ett mycket bra år i klass med den uppskattade 2010. Årgången 2012 tyder på ännu en årgång av det lättare slaget.

Orsaken till vinernas olika karaktär är som oftast en kombination av jord, klimat och "den mänskliga handen".

BARBARESCO – BESÖK HOS BRÖDER SOM BLEV SYSTRAR

Jag är på väg till Cigliuti, en liten men duktig producent av Barbarescoviner. Vineriet ligger i Serraboela som är en liten by i Neives utkant. Vägen dit är bedövande vacker. De gröna vinfälten kantas av blommande vallmo som lyser upp. Det-

ta är så långt man kan komma från de dimmiga höstdagar som annars brukar förknippas med druvan Nebbiolo. En druva vars namn kommer från det italienska ordet för dimma (nebbia) och som är en druva som trivs vid bergets fot, Piemonte. Nebbiolo är först att knoppas, sist att skördas. En egenskap som kan ha sina nackdelar.

-Förra året var tufft, då drabbades vi först av frost i april och några veckor senare av hagel som förstörde mycket av skörden, berättar Claudia Cigliuti som är den som välkomnar mig hos Fratelli Cigliuti, som numera inte drivs av bröder utan av två systrar.

Fratelli Cigliuti har tillhört familjen i fyra generationer. Det fick sitt namn av Claudias farfar och hans bror (Fratelli betyder bröder på italienska) som fram till början av 1960-talet odlade druvor och sålde obuteljerat vin på den lokala marknaden. Claudias pappa, Renato, hade högre ambitioner än så och när han fick tillfälle började han att förverkliga sina idéer. Han hade lagt märke till att kvalitén på vinet blev bättre under år med liten skörd. Därför började han att på allvar gallra rejält i vinodlingarna. Detta väckte stor uppmärksamhet hos grannarna som inte trodde att han visste vad han gjorde. Men Renato visste mycket väl vad som var bäst. År 1964 framställde han sitt första vin som han dessutom lät buteljera. Det blev 300 flaskor. I år ligger produktionen på 35.000 flaskor.



MARINA MARCARINO FRÅN DEN EKOLOGISKA VINGÅRDEN PUNSET ÄR PRESIDENT FÖR ALBEISIA, ORGANISATIONEN FÖR VINPRODUCENTER I ALBATRAKTEN. MÅNGA MEDLEMMAR STÅR JUST NU INFÖR ETT GENERATIONSSKIFTE VILKET INNEBÄR NYA UTMANINGAR FÖR PRESIDENTEN. OM NEBBIOLO PRIMA SÄGER MARINA ATT DET ÄR ETT UTMÄRKT TILLFÄLLE ATT VISA UPP VILKEN POTENTIAL OCH MÅNGFALD ODLARNA AV NEBBIOLDRUVAN ERBJUDER.

>>>



CLAUDIA CIGLIUTI



ÅRGÅNG 2014 BLEV BÄTTRE I BARBARESCO ÄN BAROLO.



ARNEIS ÄR ROEROS VITA VIN SOM BLIR BÄTTRE FÖR VARJE ÅR.

När han senare bildade familj tillsammans med hustrun Dina trodde han först inte att hans påbörjade arbete skulle kunna fortsätta. Han hade nämligen fått två döttrar och enligt honom därför ingen att lämna över till. Men där tog han fel. Döttrarna var mycket intresserade och började redan i unga år hjälpa till med arbetsuppgifterna. Först lite på sommarloven och sedan mer på allvar. De har nu arbetat med sin far i närmare 25 år och har samma syn på vingårdsarbetet som sin pappa. Filosofin är att det mesta arbetet utförs i vingården medan arbetet i vineriet begränsas till så få insatser som möjligt. Spontanjäsning sker med naturlig jäst och den malolaktiska jäsningen kommer när den kommer.

Men vissa regler håller man på som att aldrig arbeta med druvorna de första tio dagarna efter nymåne. Det är en gammal tradition som också gäller vid storkok av tomatsås och marmelad.

-Fast det hade kanske blivit bra ändå. Men det är dumt att chansa, tillägger Claudia.

Förutom Nebbiolo odlas Barbera d'Alba och Dolcetto. Fast det blir allt mindre Dolcetto. Druvan är känslig och tappar lätt sina frukter när det blir svalt. Istället byts den ut mot mer Nebbiolo som går till någon av deras båda Barbarescoviner eller Langhe Rosso.

Barbaresco Saraboella DOCG är flaggskeppet gjort på 60 år gamla vinrankor från kalkrik jord. Efter jäsning lagras vinet 26 månader på slovensk och fransk ek. Sedan väntar ytterligare 12 månader på flaska. För deras Barbaresco Vie Erte DOCG, som kommer från vingården Bricco di Neives branta sluttningarna har endast använts slovensk ek. Aktuella årgångar av dessa viner är 2014.

-2014 Var ett lite svårt år för Barolo, men i Barbaresco blev skörden mycket bättre, säger Claudia.

ROERO A RISING STAR

Roero DOCG har länge ansetts som den fattige kusinen av de tre. Här odlas inte bara Nebbiolo utan även den gröna druvan Arneis som är ett välkommet inslag i ett distrikt där de röda vinerna dominerar. Arneis är en druva som är känd sedan medeltiden. Den har fruktig smak med aromatiska inslag. Tillsammans med Moscato användes den förr till söta viner. Under 1900-talet blev den degraderad till bordsdruva och fågelmat! Man odlade nämligen Arneis tillsammans med Nebbiolo i vingårdarna för att fåglarna skulle äta upp dem och inte ge sig på de värdefulla Nebbioldruvorna! Idag behandlas Arneis med respekt. Nu gör man torra viner av druvan, vilket visat sig vara ett mycket bra val. Arneis har vuxit från den fula ankungen till den vackra vita svanen.





PAOLO DEMARIE OCH HANS PRODUCENTKOLLEGOR SÅG TILL ATT DET FANNS VINER ATT PROVA TILL MATEN PÅ RESTAURANG IL CENTRO I PRIOCCA.

Beträffande Nebbiolo är självförtroendet inte lika stort och det är många Roeroviner som idag säljs till andra producenter och sedan hamnar i en flaska med etiketten Nebbiolo d'Alba eller Langhe Nebbiolo. Roeros Nebbiolo måste bli bättre på att stå på egna ben. Vid provsmakningarna av de aktuella årgångarna 2014 för Roero DOCG Riserva och för 2015 Roero DOCG slogs jag av vinernas fina balans och komplexitet. Roero är ett distrikt som har potential både vad gäller kvalitet och kvantitet. Nu gäller det bara att våga!

Det gjorde till exempel Paolo Demarie som är tredje generationens vinodlare från Vezza d'Alba, mitt i Roero. När jag träffar honom på Ristorante Il Centro i Priocca berättar han bland annat om årets Vinitaly där han lanserade en Sabbia 2015 Orange. Det är en Arneis som verifierats som rött vin. Efter klassisk jäsning, 45 dagars maceration samt lätt filtrering följde två år på barriquelagring innan vinet var klart för buteljeringen i december förra året. Det blev 800 flaskor. Namnet Sabbia (som betyder sand) har vinet fått efter sin sandfärgade ton.

BAROLO- LITE AV VARJE HOS VAJRA

Året 1968 var ett turbulent år. Det var det även för Aldo Vaira när han som 15-åring anslutit sig till en politisk demonstration. Hans pappa, som var polis, grep honom och körde honom sedan till Barolo för att han skulle ägna sig åt annat. Det visade sig vara ett bra initiativ. Den unge Aldo återvänder till sina rötter och börjar odla vin. Redan tre år senare blir han en av de första producenterna av organiska viner. Idag har han tillsammans med hustrun Milena och barnen Isidori, Guiseppa och Francesca 60 hektar mark i den lilla orten Vergne som ligger mellan La Morra och Barolo. Där är det naturligtvis Nebbiolo som är huvuddruvan men Aldo har alltid varit intresserad av att testa nya möjligheter. Förutom traditionella druvor odlas bland annat också Riesling, Pinot Noir och Freisa. Tillsammans med dottern Francesca provar vi några utvalda viner: Langhe Riesling 2016. Pétracine är Piemontes äldsta Riesling och planterades 1986. Druvorna härstammar från Alsace, Rhendalen och Pfalz. Doften är fruktigt och söt men i smaken framträder ett torrt elegant vin med hög syra. Lång lagringspotential.

-Detta vin speglar Vajras själ. Riesling är en fantastisk vitvinsdruva, tillägger Francesca.

Drygt tio år senare blev det dags för Pinot Nero att göra entré. På en höjd av nära 500 meter har Langhe Pinot Nero 2015 vuxit. De första vinstockarna planterades 1999 som en liten protest mot att man inte



I VINERIET FINNS VACKRA GLASFÖNSTER SOM GJORTS AV EN KONSTNÄR. MOTIVEN SYMBOLISERAR ATT DET ÄR NATUREN SOM ÄR DEN STORE ARTISTEN, INTE VINMAKAREN.



VAJRA VAR FÖRST MED RIESLING I PIEMONTE

fick odla Nebbiolo på denna höjd. Gränsen går vid 450 meter. Stilen är klassiskt elegant med fina syror och precis lagom mycket tannin.

-Det finns många likheter mellan druvorna Nebbiolo och Pinot Nero. Min pappa brukar säga att Nebbiolo och Pinot Noir är druvor som är lika svåra att handskas med.

Langhe Freisa Kyè 2015 är en nygammal druva som inte är så känd. (därav namnet *chi è* som betyder vem är det?) Druvan är den närmsta släktingen till Nebbiolo och har återupptäckts. Vinet har dock lite mer tanniner och är kraftigare i stilen än sin släkting.

Albe Barolo 2014 är en blandning från tre olika vingårdar med tre olika lägen. Tidigare blandades druvor till Barolo på detta sätt. Det är först på senare tid som det blivit vanligare med vingårdsvin. Namnet kommer från Alba (soluppgång) Om man befinner sig en tidig morgon i dessa olika vingårdar kan man med lite tur få se solen gå upp tre gånger samma morgon. Aktuell årgång är 2014 men den behöver ännu ligga till sig. I väntan på detta föreslås Albe 2013 som hunnit längre i sin mognad.

Barolo Ravera 2014 har en annan framtoning med ännu mera kropp. Druvorna växer i blandad jordmån där de olika jordlagren skiftar i färg likt en lasagne.

Bricco delle Viole 2014 kommer från de högsta vingårdarna i Piemonte. Bricco betyder kullens

topp. Vinerna i detta svala klimat blir med tiden mycket eleganta. Ett vin med finesse. Vingården planterades redan i slutet av 1940 talet. Efter jäsning lagras vinet i 42 månader på slovensk ek.

Innan jag går får jag tillfälle att själv fråga Aldo om han har några nya projekt på gång.

-Varje dag händer något i vingården. Man ställs inför nya val och lär av misstagen, säger Aldo och verkar tillfreds med läget som det är. Fast för en man som är van att tänka i nya banor utanför (vin)boxen undrar jag om det stämmer helt.



I ÅR ÄR DET 50 ÅR SEDAN ALDO VAIRA BÖRJADE ARBETA MED VIN.



STJÄRNRESTAURANGEN LA CIAU DEL TORNAVENTO I TREISO HAR EN FANTASTISK VINKÄLLARE MED 70 000 FLASKOR.

ETT MYTOMSPUNNET VIN FRÅN ITALIEN



Historien om San Leonardo sträcker sig långt tillbaka i tiden. Men bara relativt nyligen, och mycket tack vara deras flaggskeppsviner, har denna Fine Wine producent antagit rent mytiska proportioner..

>>>

Ursprunget av detta fenomen kan dateras tillbaka till 1960- talet när Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga beslutade sig för att plantera Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot och Carmeniére (som från början av misstag kallades Cabernet Franc) på sin familjeägda vingård i Vallagarina, beläget i den södra delen av vingårdarna. I den norra delen odlas främst Sauvignon Blanc och Riesling.

Det nordliga klimatet säkerställer elegansen och den fina balansen i vinerna, men det är det mildare lokala klimatet i den södra delen som värmer upp vingårdarna och som ger druvklasarna en hel, jämn mognad.

Hela markområdet hos San Leonardo består av 300 ha, varav ca 20 hektar är vingårdar.

Här lever man efter sin devis: "Vines are the heart of our work. Great wi-

nes are created first and foremost in the vineyard."

San Leonardo, som är en Bordeaux blend, har imponerat stort över hela världen i över 20 år med sin elegans, balans och tidlösa karaktär.

Årgång 2013 är en verklig stjärna, vilket har bekräftats av en samstämmig kör av Italienska vinguides, som utsett San Leonardo -13 till Italiens bästa röda vin.



OCH VINERNA ÄR...

Carmenère som uppvisar värme i sin superbt rundade palett och ger ett fint uttryck av mångfald, medan Villa Gresti nästan är helt och hållet Merlot till karaktären.

Terre di San Leonardo är gjord på druvor från de yngsta vingårdarna. I den södra delen.

Och är helt klart ett av flaggskeppsvinerna alla talar om.

De viner som står ut mest bland de vita är Sauvignon Blanc Vette di San Leonardo tillsammans med en ultra-elegant Riesling.

Importör i Sverige av San Leonardo är Sigva AB.

Läs mer på www.sigva.se

Läs mer om San Leonardo på www.sanleonardo.it



DIPLOMÁTICO RUM SLÄPPER 2004 ÅRS SINGLE VINTAGE

”Premium-and-Above Rum” introducerar New Vintage som en del i sin serie av prestige produkter. Prisvinnande Diplomatico Rum släpper nu sin nya och mycket emotsedda 2004 års Single Vintage Rum.

”Premium-and-Above Rum” introducerar New Vintage som en del i sin serie av prestige produkter. Prisvinnande Diplomatico Rum släpper nu sin nya och mycket emotsedda 2004 års Single Vintage Rum. Den här årgången innehåller tillsammans med Ambassador en del av deras andra prestigeviner, som är blends från Diplomaticos olika exklusiva reserver och som därmed är producerade i begränsade upplagor.

Diplomaticos Single Vintage är skapad med rom som är speciellt utvald och reserverad av Maestros Roneros (Master Blenders) för sin speciella karaktär. Efter destillationen i koppar pot stills 2004, har rommen sedan fått åldrats i 12 år i amerikanska ekfat som tidigare hårbärgerat bourbon och whiskey. Efter mognadsprocessen blandar sen Maestros



Roneros försiktigt samman de olika reservorna för att uppnå struktur, kropp, personlighet, smaker och de aromer som man letar efter. Till slut tillbringar rommen ett år i sherryfat från Oloroso för att uppnå den perfekta slutprodukten.

Maestro Ronero Nelson Hernández är speciellt exalterad över 2004 års Vintage släpp.” – 2004 är något torrare och mer ekad än tidigare års vintages. Den här rommen visar upp en rik aromatisk profil med inslag av vanilj, kaffe och choklad.

Den är välbalanserad och otroligt smakrik med rökt trä och kryddiga toner och tack vare sin komplexa smakprofil och långa avslut är min rekommendation att den serveras efter en aning lagring.” sade Hernández. ” - I tider när ultrapremium rom intar strålkastarljuset och när rom till slut blivit erkänd som kvalitetsspirit, ser vi alla fram mot att få se 2004 års Single Vintage nå sin fulla potential.”

Den senaste rommen i Diplomaticos ultra-premium serie, 2004 Single Vintage, levereras i en på-

kostad förpackning som speglar dess kvalitet och status. Mindre än 4 000 nioliters lådor med denna limiterade upplaga finns att tillgå globalt. Produkten kommer att säljas genom Diplomaticos egna säljkanaler (i Sverige på Systembolaget) och senare i år hos speciella återförsäljare världen över. Priset för Diplomatico 2004 single vintage ligger på ca 100€/120€.

Svensk importör är Handpicked AB.

Läs mer på
www.rondiplomatico.com



EN EKOLOGISK PROFIL FÖR MORGONDAGEN

Där väg N7 korsar Berg River i närheten av Piketberg i Sydafrika, breder en grön oas ut sig omsluten av ett torrt ökenlandskap. Här odlar producenten Org De Rac druvor enligt strikta ekologiska jordbruksmetoder där vinrankor växer i naturligt hälsosamma jordar som får näring av organisk kompost och är helt orörd av herbicider, bekämpningsmedel eller fungicider.



>>>

Vingården etablerades för ca 20 år sedan i jungfrujordar och sedan första spadtaget har ett strikt naturligt och holistiskt jordbruk bedrivits. Vingården planterades i söderläge och på ett optimalt sätt där vindar hjälper till att hålla mögel och oidiomsjukdomar borta. Den naturliga rörelsen av luft genom vingården ser till att vinstockarna är friska och produktiva.

Frank Meaker som är oenolog på Org de Rac, menar att friska välbalanserade växter har förmådan att själv skydda sig mot de flesta skadedjur, sjukdomar. Vinstockarna får sin näring genom en rotation av täckplantor mellan raderna av vin-



stockarna i kombination med ekologiskt fermenterad kompost. De tar även hjälp av skadedjur så som nyckelpigor eller gårdsdjur som ankor för att avlägsna oönskade insekter och spridare av virussjukdomar. Efter skörd behandlar producen-

ten vinrankorna enligt ett program som syftar till skapa ett lager av energireserver samt ta tillvara på den energi som de fortfarande aktiva löven skapar. Genom att förlänga livslängden för de aktiva löven så stimuleras ny rottillväxt vilket ger rankan en extra energireserv inför nästa växt, blomning och skördesäsong.

Även om Org De Racs ekologiska filosofi genomsyrar allt arbete så är de inga bakåtsträvare, tvärt om! De använder sig av den senaste teknologin både ute i vingård samt inne i vineriet. Som exempel har producenten placerat vattenloggsprober på ett flertal ställen i vingården.



>>>



Dessa hjälper till att noggrant bestämma de specifika vattenbehov som de olika vinrankorna har. Denna information kombineras sedan med en high-tech väderstation och därefter tillgodoses vinrankornas vattenbehov. Även vid extrema väderförhållanden så håller detta rankorna friska och onödigt slöseri med vatten undviks. Vingården bevattnas med droppbevattning där vattnet tas från en konstgjord sjö som vid behov fylls på med vatten från Berg River.

Swartland är mycket hett. Under regionens sommarperiod var det vid tillfällena hela 46 grader varmt i vingården men tack vare sin närhet till den kalla Atlanten och dess vindar, så är nätterna svala vilket bidrar till en längre mognadsperiod och mer koncentration i smak och färg. Trots en mycket diger treårig

torka, så mår vinrankorna prima i sina hälsosamma jordar.

Org de Rac arbetar med upp till 5 kloner av varje druva som är avskilda i egna vinlägen och hanteras separat även senare i fat och tankar. En druvklon av exempelvis druvan Merlot kan skilja mycket i stil och bidrar till fler valmöjligheter för vinmakaren i dennes arbete. Industrin har länge valt druvkloner som ger hög avkastning. För Org de Rac är kvalitén alltid viktigare än en stor avkastning och ges vinrankan optimala förutsättningar så går det att få till lika stora eller större avkastningar med kvalitetskloner än de som klassiskt används.

Org de Rac kvalitetsarbete har under de senaste åren krönt många fina utmärkelser och antalet växer för varje år.

ORG DE RAC HAR PÅ SENARE ERHÅLLIT ETT ANTAL UTMÄRKELSER:

Die Waghuis White 2016:

Platter Guide 4 Stars

Tim Atkins 91 Points

Michelangelo Gold

Die Waghuis Red 2014:

Platter Guide 4.5 Stars

Tim Atkins 89 Points

Reserve Cabernet Sauvignon 2015:

Platter Guide 4.5 Stars

Michelangelo Gold

Reserve Shiraz 2015:

Platter Guide 4 Stars

Reserve Chardonnay 2015:

Platter Guide 4 Stars

La Verne MCC 2014:

Platter Guide 4 Stars

Lightly Wooded Chardonnay 2017:

Platter Guide 3.5 Stars

ODR Merlot 2015:

Merlot Forum 92 Points

Michelangelo Gold

Grappa:

Platter Guide 4 Stars

EXKLUSIVA BIODYNAMISKA NATURVINER



Kombilåda med 3 olika biodynamiska viner, 2 flaskor av vardera. Certifierade av Demeter
CHAMPAGNE: Eclipsia Extra brut **VITT:** Civitas **RÖTT:** Coste di Moro
Innehållsförteckningar finns på naturvin.se under fliken Våra viner. Innehåll 750 ml.
Beställ "ExpertWine Biodynamiska" på Systembolaget som Privatimport. Pris/låda 1692 kr.

ExpertWine Naturvin AB

**Alkohol är
beroendeframkallande**

TRENDSETTER

GLOBAL

COMMUNICATION

+46 707 94 09 87

ove.canemyr@trendsetter.se

SICILIEN FORTSÄTTER ATT IMPONERA

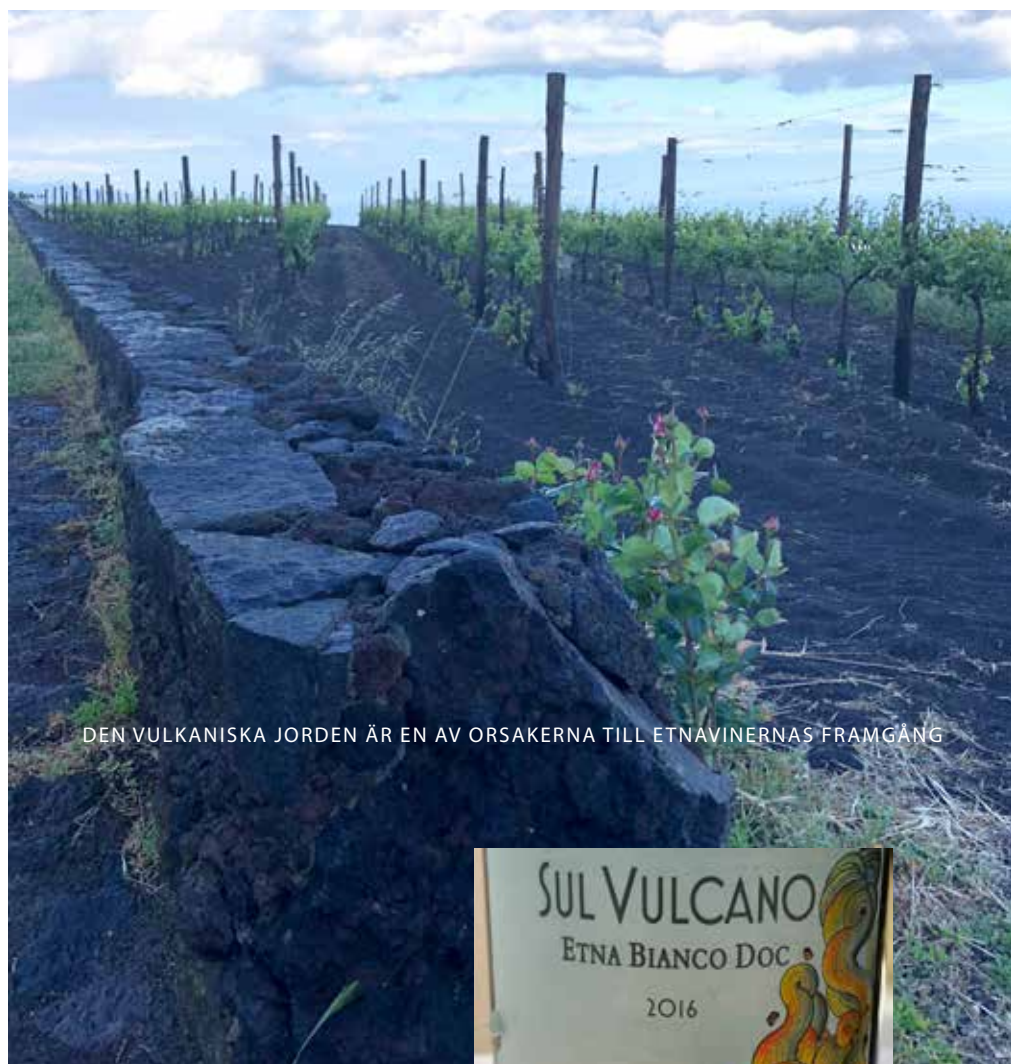
TEXT OCH BILD URSULA HELLBERG

Vin är kultur. Därför passade det alldeles utmärkt att Sicilia en Primeur, det årliga frandet av nya sicilianska årgångar, i år hölls i Palermo som är 2018 års kulturhuvudstad i Italien.

Det går inte att tala om italiensk vinkultur utan att nämna Sicilien. Nya fynd från kalkstensgrottorna på Monte Kronios i västra Sicilien visar dessutom att man framställt vin på ön ända sedan bronsåldern, det vill säga redan på 4000-talet före Kristus. Detta gör Sicilien till Europas äldsta vinregion. Längre var det vin från de västra delarna, främst Marsala, som gjorde öns viner kända i hela världen. Men den här resan tar oss i första hand till Siciliens östra sida där druvor som trivs i vulkanisk mark berättar sin historia.

ETNA DEN SVARTA DIAMANTEN

Det fanns en tid när viner från vulkanslutningarna exporterades till bland annat Frankrike för att ingå i enklare bordsviner. Den tiden är historia nu. År 1968 blev Etna Siciliens första DOC. Det skulle inte förvåna mig om det snart upphöjs till DOCG. Etna är Europas största verksamma vulkan. I den mineralrika jorden, den lägre temperaturen och de lokala druvorna finns svaret på varför Etnas viner är så uppskat-



DEN VULKANISKA JORDEN ÄR EN AV ORSAKERNA TILL ETNAVINERNAS FRAMGÅNG

tade, både bland producenter och konsumenter. År 2017 kom att bli ett av de sex varmaste åren någonsin. Med Etnas svala klimat och de lokala druvsorterna som växer här på upp till 700 meters höjd klarades även denna pärs. Vinodlarna på Etna har all anledning att vara både stolta och tacksamma.



SUL VULCANO FRÅN DONNA FUGATA ÄR ETT RELATIVT NYTT VIN FRÅN ETNA.

>>>

EN TRIO DRUVOR

Carricante, Nerello Mascalese och Nerello Cappucino är Etnas viktigaste druvor. Carricante är traktens främsta vita druva och har ett namn som syftar på att det är en rikligt avkastande druva. Druvan är basen i Etna Bianco DOC och ger både friskhet och elegans till vinerna. Smaken på en Carricante varierar från producent till producent. Donna Fugatas Sul Vulcano är mycket torr och frisk medan Pietradolce är fruktigare i stilen. Nerello Mascalese är Etnas stora rödvinsdruva. Namnet kommer från orten Mascali öster om Etna och druvsorten är känd sedan 1700-talet. Den utgör minst 80 procent i Etna Rosso DOC. Den andra druvan är Nerello Cappucci, som bland annat bidrar med färg.

Många av de röda vinerna från Etna har en påtaglig mineralkaraktär, som jag märker extra tydligt hos producenten Tenuta di Fessina. I producenten Cottaneras lite äldre viner känns vinerna nästan lite bourgognelika.

FINVINSPIONJÄREN BENANTI

- Etna är inte en ny region men en ny finregion. Man insåg väldigt sent vad man hade, säger Antonio Benanti som tillsammans med sin tvillingbror Salvino tog över verksamheten år 2013.

Deras far, Giuseppe, tillhörde dock dem som tidigt såg Etnas potential och blev "finvinspionjär". Efter att ha arbetat på apotek i många år bestämde han sig för att ägna återstående delen av sitt liv åt sin dröm

- att odla vin. I år firar man 30 år i branschen och har under denna tid endast haft två önologer. Benanti finns i Viagrande och vingårdarna ligger på olika sluttningar på Etna. De bästa lägena är på norra och östra sidan av vulkanen. 160,000 flaskor produceras varje år. Man använder sig av egen jäst och odlar mycket på terrasser. Höjden på vingårdarna varierar mellan 500 och 750 meter.

Rekommenderas: Deras röda Contrada Monte Serra, elegant med fin syra.

Sera della Contessa och Rovitello som har mer kryddighet och komplexitet. Men så ingår i det senare vinet också druvorna från en nästan 90 år gammal vingård!



JOSÉ RALLO FRÅN DONNA FUGATA TILLHÖR DE PRODUCENTER SOM NYLIGEN BÖRJAT PRODUCERA VIN PÅ ETNA. HENNES VIN HETER SUL VULCANO



BRÖDERNA ANTONIO OCH SALVINO BENANTI

>>>



ÅR 1930 PLANTERADES DENNA VINRANKA. ROTSTOCKEN ÄR OYMPAD.

NICOSIA-ÅSNAN FRÅN TRE CASTAGNI

Nicosia är en annan vingård på Etnas sluttning. Den ligger i Trecastagni och firar i år 120 - årsjubileum. På sin logotype har de en åsna som symboliserar envishet. Och det krävs nog ett stort mått av envishet och pionjäranda för att ge sig i kast med vinodling på Etna. Nicosia blev dessutom redan på 1950 talet en av de första firmorna som buteljerade sitt vin. Här finns även en Osteria med lokala specialiteter där det är maten som väljs till vinet och

inte tvärt om. Vinproduktionen är certifierad som organisk.

Rekommenderas: Fondo Filara Etna Bianco 2016 (som för övrigt fick utmärkelsen tre biccheri 2018 i Gambero Rosso).

Monte Gorna Etna Bianco Biologico 2013, ett komplext fatlagrat vitt.

Etna Brut Sosta Tre Santi. En blanc de noir på Nerello Mascalese som legat minst 30 månader på jäst.

Fondo Filara Etna Rosso 2014, mjukt och kryddigt



VINGÅRDEN MONTE GORNA



BILDTEXT: NICOSIAS ETNA BIANCO HAR I ÅR BELÖNATS MED TRE BICCHIERI

FOTBOLLSPROFFS OCH BUNKRAR

En annan appellationsområde där man kan hitta Etnas unika druvor är Faro DOC. Det är en av Italiens minsta appellationsområden belägen norr om Etna, nära Messina. Faro var känt för sina goda viner redan under anti-

>>>

ken men fick vänta till 1976 på sitt DOC. Staden Messina drabbades hårt under 1900-talet. Först genom den stora jordbävningen 1908 som krävde 100 000 människors liv sedan under andra världskriget där svåra strider utkämpades i augusti 1943. Spåren av dessa finns ännu kvar.

På vingården Le Casematte tar Gianfranco Sabbatino emot. Tillammans med två kompanjoner äger han Le Casematte. Den ena av dessa är ingen mindre än den store italienske fotbollsspelaren Andrea Barzagli som slutade sin framgångsrika karriär efter förlustmatchen mot Sverige när de möttes i en kvalmatch inför årets VM. Här har man en fantastisk utsikt över Messinasundet. Men vi beger oss några hundra meter upp till vingården som även rymmer några betongbunkrar, kasematter, från andra världskriget. Gianfrancos filosofi är att göra minsta möjliga med vinerna och låta dem utvecklas så fritt som det går. På vingården produceras endast fyra viner, Peloro Bianco (Grillo och Carricante), Peloro Rosso (Nerello Mascalese och Nocera) Rosematte (Nerello Mascalese) och det röda Faro DOC, som förutom de båda Nerellodruvorna även innehåller en mindre del Nocera samt Nero d'Avola. Båda rödvinerna har lagrats på fat.

Rekommenderas: Speciellt fäste jag mig vid deras rosévin som i sin stil, mycket påminner om de torra fruktiga lökskalsfärgade rosévinererna från Provence.



ROSEMATTE



SICILIANSKT VIN OCH SKALDJUR ÄR EN PERFEKT KOMBINATION



GIANFRANCO SABBATIO FRAMFÖR EN AV KASEMATTERNA





STROMBOLI ÄR EN FORTFARANDE AKTIV VULKAN.

ETT VÄRLDSARV I HAVET

Nordväst om Messina ligger de eoliska öarna som man lätt når med svävare från Porto di Milazzo. Denna grupp av vulkanöar har fått sitt namn efter Aeolia som var den antika vinguden Aiolos hemvist. Sedan år 2000 finns öarna på UNESCOs världsarvslista. Störst är Lipari som fått ge namn åt ett av Italiens främsta söta viner, Malvasia delle Lipari. Målet för resan är dock den näst största ön Salina och ett besök hos producenten Colosi. En gång var det salt som gav Salina inkomsterna, nu är det deras söta viner och även turism. Inte minst sedan man spelade in den flerfal-

ligt Oscarsnominerade filmen *Il Postino* på ön 1994. På grannön Stromboli spelade Ingrid Bergman huvudrollen i filmklassikern *Stromboli* från 1950. Öns vulkan är fortfarande aktiv.

Med en hänförande utsikt över öarna, Panarea och Stromboli, visar Piero Colosi oss runt i sina vingårdar på ön. Han äger 10 ha mellan Capo Faro och Porri. Vinerna växer ofta på terrasser. Förutom Malvasia odlar han också andra klassiska sicilianska sorter. Sonen Pietro som är utbildad önolog i Alto Adige är ett gott stöd.



MALVASIA I KNOPP



GUDARNAS NEKTAR OCH SHAKESPEARES FAVORIT

Malvasia är en druva känd sedan antiken och har uppskattats på många platser kring Medelhavet. Vinerna på Malvasiadruvan kallas inte utan anledning för Gudarnas Nectar. Det berättas även att Shakespeare var mycket förtjust i de söta Malvasiavinerna från Kanarieöarna. Det är kanske därför han i Falstaff låter titelfiguren sälja sin själ till djävulen för ett enda glas Malvasia!

Malvasiadruvorna hos Colosi används till både torra och söta viner. Vid framställningen av det söta vinet sker skörden i slutet av september. Efter att ha låtit de plockade druvklasarna torka i vingården sker en lätt pressning och jäsning i ståltank. Även lagringen sker på ståltank fram till det är dags för buteljeringen efter ett år. Därefter får vinet vila fyra månader på flaska innan det säljs. Malvasi delle Lipari är viner med perfekt balans mellan syra och sötma. Något som annars

kan vara ett problem när det gäller dessertviner.

Rekommenderas: Secca del Capo IGT Salina En torr smakrik Malvasia som passar utmärkt till traktens fiskrätter.

Naj'jm Malvasia delle Lipari Passito DOP Allround vin till söta desserter, ost och glass.



PIERO COLOSI



NA'JM MALVASIA DELLE LIPARI PASSAR TILL BÅDE OST OCH DESSERT.

Bästa köp!
Allt om vin, 2017

2017 MICHELANGELO INTERNATIONAL WINE & SPIRITS AWARDS GOLD MEDAL

ORG de Rac Reserve Cabernet Sauvignon

ORGANIC WINE
2015

ORG de RAC
Reserve
Cabernet Sauvignon
Coastal

UTVALD AV
vinia
VINIA.SE

Pris 139:-
Art.nr 2081
Alk vol 14.5%

**Alkohol kan skada
din hälsa**

ENGSDALEN

-EN EKOLOGISK VINIMPORTÖR I TIDEN

Dr Jan Lindfeldt, är sedan ett antal år tillbaka ekologisk vinhandlare i England och importerar vad han kallar "ekologiska viner" i akt o mening att erbjuda viner från platser som inte tillhör de vanliga vinimportörernas favoriter, utan t ex viner från Teneriffa och Georgien. Men här kommer den stora nyheten! Nu har han även öppnat sin importverksamhet i Sverige.

"- För mig innebär ekologiska viner organiska, biodynamiska eller naturviner, vilka samtliga tillverkas med minimal yttre påverkan i tillverkningsprocessen och utan syntetiska produkter och minimala tillsatser av sulfit ", svarar han på frågan om varför det är så viktigt med ekologiska viner. Även viner från Italien, Spanien och England som står upp mot de högt ställda kraven ingår i hans portfölj. Flera av vinerna är veganvänliga.

Här följer en beskrivning av några av Engsdalens viner, som lanseras på den svenska marknaden den 19 juni i beställningssortimentet.

HERBERT HALL - BRUT

Druvorna är ekologiskt odlade och vinerna har följande sammansättning: Chardonnay 40 %, Pinot Meunier 30 %, Pinot Noir 30 %.



All tre mousserande viner utmärks av fina bubblor, doft av blommor med inslag av brioche och smak av färsk frukt. Perfekt balans mellan syra och sötma. 12 % Alkohol. Innehåller 75 mg/L sulfit.

Vinerna är tillverkade enligt traditionell metod.

HERBERT HALL BRUT 2014

– Artikel nr: 77051 SEK 375

HERBERT HALL BRUT 2015

– Artikel nr: 75960 SEK 449

HERBERT HALL BRUT ROSÉ 2015

– Artikel nr: 81239 SEK 509





TENUTA DI CASTELLARO BIANCO PORTICELLO 2016

Druvor: Carricante 60 %, Moscato Bianco 40 %. Alk 12 %. Sulfit: 35 mg/L

Ett härligt friskt naturvin gjort under ledning av den legendariska vinmakaren Salvo Foti, skaparen av det Sicilianska "I Vigneri". Tradition, hållbarhet och minimal påverkan. Toner av malört och äpple. Välbalanserat med bra syra och mineralitet. Fruktig eftersmak.

Artikelnummer 75761 SEK 247



LA CASA DI BRICCIANO SANGIOVESE 2008

Druvor: Sangiovese 98 %, Ancelotta 2 %. Alk 13.5 %. Sulfit: 87 mg/L

Ekologiska druvor. Intensiv rubinröd färg. Toner av körsbär, röda vinbär, hallon med inslag av lakrits och vanilj. Fylligt och väl strukturerat med fina tanniner. En härlig, välsmakande Sangiovese.

Artikelnummer 75483SEK 347



LA CASA DI BRICCIANO IL RITROVO 2008

Druvor: Cabernet Sauvignon 70 %, Merlot 30 %. Alk 13.5 %. Sulfit: 88 mg/L

En riktigt super "Super Tuscan". Rebecca Gibb MW: "Forget any weedy Bordeaux blends. This wine is bold yet mellow. A sumptuous wine with bags of concentration." Toner av sviskon och björnbär med inslag av lakrits och grafit.

Artikelnummer 72790 SEK 391



**TENUTA DI CASTELLARO
L'OTTAVA ISOLA ETNA ROSSO
2015**

Druvor: Nerello Mascalese 80 %, Nerello Capuccio 20%. Alk 13.5 %. Sulfit: 30 mg/L

Odlade på Etnas norra sluttning 700 m.ö.h. Också gjort av Salvo Foti, I Vigneri. Djupt rubinröd färg. Intensiv arom med inslag av vanilj, mogen frukt, tobak och lakrits. Elegant och harmoniskt med balanserade tanniner.

Artikelnummer 71172 SEK 256



**BODEGA FRONTOS BLANCO SECO
ECOLOGICO 2014**

Druva: Listán Blanco. Alk:12.5 %. Sulfit: 80 mg/L. Ekologiskt. Veganvänligt

Vingården ligger på 1700 m.ö.h. - en av de högst belägna i Europa. Blommor, päron, mineral och inslag av fänkål. Torrt och livligt med massor av substans.

Artikelnummer 74223 SEK 252



**LA CASA DI BRICCIANO
SANGIOVESE 2011**

Druvor: Sangiovese 98 %, Ancelotta 2 %. Alkohol 13.0 % Sulfit: 81mg/L. Ekologiskt. Veganvänligt. IWC guldmalaj 2015.

16 månader på franska ekfat. Inslag av röda bär och kryddor. Väl balanserade tanniner. Lång eftersmak. "Lovely violet and floral wine. Very attractive and fine. Lovely slippery sweet tannins. Precise and drawn out. Burst of mouthwatering acidity." Rebecca Gibb MW

Artikelnummer 74238 SEK 341



OptiArom[©]

Ett unikt, funktionellt vinglas
speciellt designat för vinprovning.

Glaset förstärker upplevelsen av färg, smak och arom. Det har en osymmetrisk form baserat på sensoriska analyser, hydrodynamiska principer; optimerat med datorsimuleringar.

Designskydd 82636.

Glaset är handblåsta vid Bergdala Glasbruk.

Perfekt gåva till jubilerande vinälskare!



Läs mer om glaset på naturvin.se

GE DIG SJÄLV OCH DINA VÄNNER EN PRESENT SOM RÄCKER HELA ÅRET RUNT!

Tack för ditt stöd till vår verksamhet att informera om Fine Wine.

Det är tack vare dig som vi kan fortsätta att skriva om nyheter på marknaden, nya innovationer, idéer och intressanta producenter 4 gånger om året.

Allt du behöver göra, är att skicka in ett mail med ditt namn och adress så skickar vi en faktura på 250:- + moms för 4 nr.

Välkommen till en värld av Fine Wines och tack för ditt stöd.

SÄNKER SYSTEMBOLAGET

TEXT: CHRISTOPHER JARNVALL

Systembolaget känner sig som vanligt som axeln kring vilket det mesta av svensk alkoholpolitik snurrar. Men det finns en del som pekar på, att det nu successivt kommer att avvecklas. På gott eller ont – det får vi väl se. Det flesta tror väl trots allt knappast att alkoholkonsumtionen kommer att öka i Sverige med licensierade butiker vid sidan om Systembolaget. Ungefär som läkemedelsförsäljningen reformerades.

Under våren har Alliansen och Sverigedemokraterna gemensamt lagt fram ett krav i Riksdagen på att frågan om gårdsförsäljning skall utredas och ett beslut – äntligen - skall fattas. Detta är en politisk långkörare, men skulle förstås vara bra för dryckestillverkarna ute på Sveriges gårdar, inte minst i Skåne, där detta är en stor industri. Och det skulle ge jobb på landsorten. Riktiga jobb.

Men regeringen verkar förbigå det hela med tystnad. Man avser tydligen att ta tag i frågan efter valet, men efter valet lär det vara en helt annan regering. Sannolikt en verkställande makt med ett eller flera inslag från Alliansen och garanterad av Sverigedemokraterna, så vi får väl se om det blir något beslut då. Chansen tycks i alla fall vara större än under den innevarande regimen.

Men detta är förstås en fråga som kan äventyra Systembolagets monopol – och blir det tillåtet att sälja ute på gårdarna faller nog monopolet bit för bit. Det är kanske inte så konstigt, om Systembolaget kämpar emot tillsammans med sina politiska vänner. Även om vi konsumenter förstås skulle välkomna en möjlighet att köpa drycker direkt hos producenten.



En annan sak, som Systembolaget faktiskt kan påverka, men som knappast tjänar till att motivera dess särställning, är omorganisationerna ute i butikerna.

Jag gillar för egen del att gå omkring och botanisera på 'finhyllorna' i Systembolagets butiker. Hitta viner som går att lagra några år i källaren, fundera kring kombinationen mat och vin. Det kändes bra att ha dessa 'finhyllor', något man troligen sällan skulle hitta i de licensierade försäljningshörnorna på ICA eller Coop. 'Finhyllorna' motiverade faktiskt Systembolaget, tyckte jag.

Men så försvann de. Röda som vita plockades in bland de andra vinerna, stående i 'snabbköpshyllorna' i Systembutikerna. Och det blev genast svårare att hitta dem. Möjligen försvann de helt ibland, eftersom de mest var hyll-

värmare tills dess någon av oss specialintresserade kom och plockade dem. För även om enskilda, duktiga tjänstemän ute i butikerna kan tycka att det är roligt att prata fina viner med oss litet nördiga, är det inget som ger snabba klirr i kassan hos Bolaget.

Och då kommer vi till frågan: Vad skall vi ha Systembolaget till, egentligen? Vad fyller det för funktion idag? Ett snabbköp för att få in så mycket skatt som möjligt till staten? Eller en verksamhet som kan ge oss det extra en livsmedelsbutik inte skulle ha möjlighet att tillhandahålla?

Systembolagets monopol kommer antagligen att försvinna under närtid. Inte genom några Alexanderhugg från våra egna beslutsfattaressida, utan genom att Bryssels tjänstemän knackar på dörren. Det brukar vara så vi fattar de jobbiga besluten – väntar tills EU tvingar oss, så att vi kan skylla på något och slipper ta eget ansvar.

Men vi konstaterar, att det för närvarande är mycket som sänker Systembolaget – bit för bit. Den dag monopolet verkligen försvinner, blir Bolagets specialkunnande och specialsortiment det som lockar kunder. Ett snabbköp bland andra är väl få intresserade av.



OLDENBURG

VINEYARDS

Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av plommon, hallon, vitpeppar, choklad, kanel och mynta.



Aftonbladet

[John Platter Guide 2017: 4.5 Stars]
[Tim Atkin SA Report 2016: 91 Points]
[SA Top 100 Wines: Double Platinum, Best in Class]

FYND! Borås Tidning



Oldenburg Syrah 2013, Sydafrika, 750ml, Pris 180, Art nr 2008, alk 14,5% www.vinia.se

**Alkohol kan
skada din hälsa**

FEMMES VIGNES RHONE GÄSTADE STOCKHOLM



FRANCOIOSE ROUMIEUX FAMILLE
MAYARD, VD FVR



Sammanlutningen Femmes Vignes Rhone bildades 2004 och har 30 medlemmar. Den tillkom på initiativ av Anne Huges, en vinodlare i Luberon hos Domaine de la Rovère och Inter-Rhone.

Vinproducenter som bor och verkar i Rhonedalen, Femmes Vignes Rhone, har som uppgift att belysa kvinnans roll i en typiskt mansdominerad bransch. Detta sker bl a genom att vara närvarande vid olika typer av vintillställningar både för proffs och allmänhet i Frankrike och i andra länder, och att öka kunskapen och spridningen av vin från Rhonedalen genom att göra enkla och användarvänliga viner.

Femmes Vignes Rhones medlem-

mar täcker många olika vin-relaterade branscher som vinodlare/producenter, oenologer, sommeliere, vinhandlare, importörer, försäljnings- och marknadsförare samt journalister.

Sammanlutningen representerar Cotes du Rhone, Cotes du Rhone Villages, Chateauneuf-du-Pape, Visan, Vacqueyras, Gigondas, Beauges de Venise, Coteaux du Tricastin, Hermitage, Crozes Hermitage, Cornas, Cotes du Ventoux,

Cotes du Luberon et Costières des Nimes och många fler...

Femmes Vignes Rhones är en förening som är full av energi, mycket humor och som innehåller många olika uttryckssätt, nationaliteter och åldrar. Mångfalden tillåter öppna och konstruktiva erfarenhetsutbyten där alla medlemmarna kan vara med och utbyta erfarenheter genom gemensamma upplevelser.



**GRUPPENS HUVUDMÅL ÄR
FÖLJANDE:**

**ATT FRAMHÅLLA KVINNORS
ARBETE INOM VINBRANSCHEN**

- att återinföra kvinnliga vinproducenters/odlars roll i en mansdominerad bransch
- att få erkännande både från kollegor och allmänheten

UTBYTE AV INFORMATION:

- att lära ut olika provningsteknik för att uppnå bästa möjliga förståelse och kunskap om viner från Rhone dalen.
- att förenkla för allmänheten att närma sig vin
- att organisera öppna provningar baserade på enkelhet att närma sig vinet, både med råd om hur man serverar och hur man kombinerar mat/vin.

**FRÄMJA FÖRSÄLJNING OCH
DISTRIBUTION AV RHONE VINER**

- att skapa tema-events
- att delta i olika publika event
- att delta i inhemska såväl som internationella vinmässor

Provningen i Stockholm arrangerades av Vinia i en lokal vid Stortorget i Gamla Stan.



EN KRAFTFULL KLASSISK RIOJA NÄR DEN ÄR SOM BÄST



Klassisk Rioja med sju år på nacken
- rika svartvinbärstoner med körsbär,
choklad och vanilj. Bäst till hemgrillade
hamburgare.

Mikael Mölstad - SVD 12.07.2015

PRIS 139kr Artikelnr: 12601
Namn: Conde de Valdemar

WWW.SIGVA.SE



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

MIKAEL ELIASSON BERÄTTAR OM BEDSTEKILDE

FOTO: ANNE-MARIE CANEMYR



Champagne har ju väldigt mycket syra i sig och sen är den ganska fyllig dvs syra, fyllighet och så lite socker. Ofta är det Brut med 6 – 9 g socker. Men här har vi gjort något annat och försökt ta bort syran så att det är lite lägre syra än ett mousserande vin vanligtvis har.

Men sen har vi gjort den helt torr så att den här har inget socker över huvud taget. Icke ett gram socker av icke fermenterbar karaktär. Ett helt torrt vin med andra ord. Innehåller bara 7 % alkohol. Just nu jobbar vi bara med 4 äppelsorter som gravensteiner, och cox orange m fl. Vi har olika leverantörer av äpplen lokalt.

Det känns väldigt nätt som ett moserande vin inte speciellt tungt

utan väldigt lättdruckat, till t ex en skaldjursmousse fungerar det här vinet på ett bra sätt.

Vi startade för åtta år sen. Bertil min kompanjon gjorde fruktvin innan och har bott här nere länge och är konstnär till professionen. Det är inte jag... men för 10 – 11 år sen så köpte jag ett sommarställe här nere dvs den här gården och så började vi tillsammans fundera på om man inte kunde göra vinet

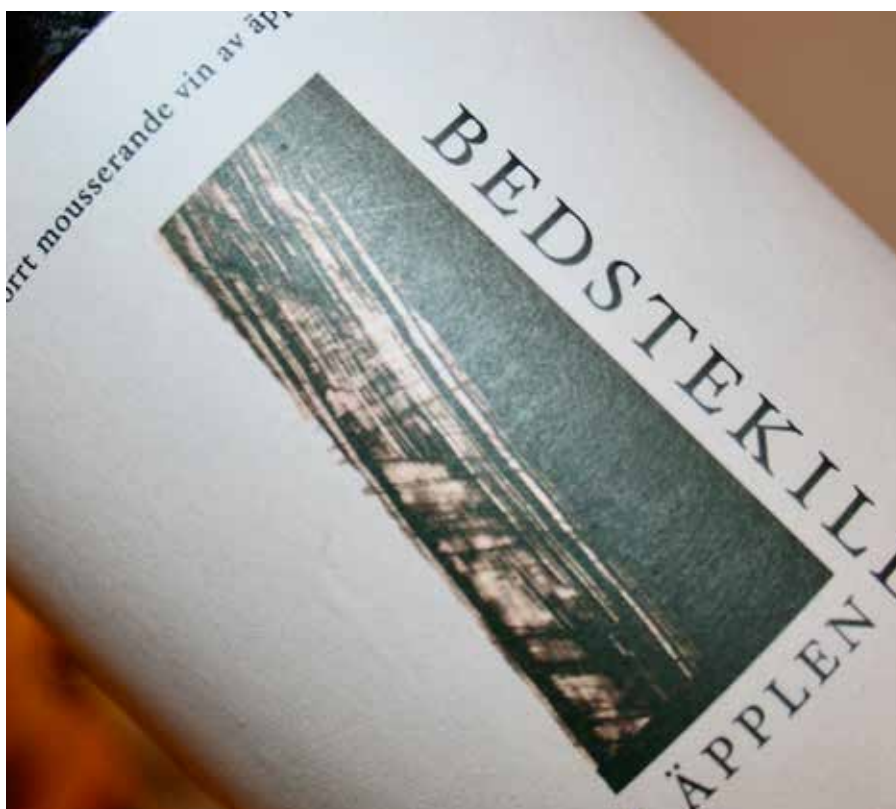
på ett mer professionellt sätt. Det naturliga hade kanske varit att göra cider men vi började jäsa många olika jäster i väldigt många olika temperaturer i fermentationen och då bestämde vi oss för att absolut inte börja göra cider. Vi tyckte man kunde göra något intressantare med äpplen. Så vad vi gör egentligen i vårt vin använder vi vitvinsmetoden. Vad det innebär i korthet är att vi pressar väldigt försiktigt och

>>>

undviker skalkontakt och undviker oxidering under hela processen och sen jäser vi i kontrollerad temperatur. Ganska låg temperatur. I cider använder man väldigt gamla äpplen och man krossar dem sen låter man dem oxidera i två och en halv timme och har skalkontakt och sen pressar man. Då får man mycket av skalen och en fylligare, får man säga "bonnigare", karaktären. Då kände vi med en gång att det är ju inte där vi vill vara.

Sen gör vi också ett mousserande vin med den traditionella metoden med flaskjäsning. Det mousserande vinet tappas nästan genast när det är klart. Normalt från jäsning till tappning till falska två-tre månader. Men själva flaskjäsningen den ligger på mellan ett till fem år.

Det var 2013 – 2014 som vi började med tillverkningen. Vi har väl tvekat en del vad ambitionen var och vi kände att vi var inne på att göra en bra produkt i första hand och att den skulle bära. Och sen har vi skapat en liten affär där vi gör 5 000 flaskor vin där vi nu faktiskt har sålt slut på allt innan säsongen har börjat. Så det har rullat på bra kan man säga. Systembolaget har köpt ca 3 000 flaskor av oss i år av det mousserande vinet som nu finns i det tillfälliga exklusiva sortimentet och sen så köpte de ca 3 200 flaskor av vårt vin 2003. Vi finns på ett 50 tal krogar i landet och bra krogar genomgående får man nog säga. Sådana som är intresserade av att våga lite mer. ..





Visionen kanske bara är att hålla företaget så här litet och bara göra de 5 000 flaskorna eller också expandera. Vi är lite i valet och kvalitet just nu. Vi började inte för att göra business utan snarare att göra en bra produkt, men sen blir det så att när man gör 5 000 flaskor så blir det lite för mycket handarbete. Antingen skall man göra mindre mängd som 1 500 flaskor eller mer upp till 20 000 flaskor för att få igång automationen. Nästa år kommer vi att sätta in burar för att automatvända flaskorna mm och vi bygger om och bygger ut på några ställen.

Vi gör också ett mousserande vin som har mer av champagnekaraktär med mer sötnäma som är mer inställsamt. 239 kr per flaska är priset och ca 140 kr för vinet. I de mousserade vinerna har vi hållit oss till de gröna äpplena för friskhetens skull. Medan vinet är gjort på de röda, mer aromatiska äpplena.



Läs mer på www.bedstekilde.se





NYA EKOLOGISKA MOUSSERANDE VINER

FRÅN ENGDALENS VIN

HERBERT HALL BRUT 2015

Artikel nummer 75960

Pris 449:-

HERBERT HALL BRUT ROSÉ 2015

Artikel nummer 81239

Pris 509:-

Alkoholhalt: 12.5 %

Vinerna finns i beställningssortimentet

ENGDALENS VIN AB

**Alkohol är
beroendeframkallande**

PIERANGELO BERÄTTAR HISTORIEN OM TOMMASI

FOTO: ANNE-MARIE CANEMYR



När den fjärde generationen av Tommasi med Pierangelo i spetsen tog över för snart tjugo år sedan inleddes början till en ny ambitiös satsning inom familjeföretaget. Man började leta efter odlingsplatser runt om i Italien för att producera topp-viner.

Men man började med att utveckla verksamheten i Veneto där ursprungsvingårdarna låg, och där förfäderna bit för bit köpt in nya vingårdar i närheten.

Vi låter Pierangelo Tommasi själv berätta mer:

” - Vi börjar med att besöka ett av de mest prestigefyllda områdena här i den klassiska delen av Valpolicella. Den här delen av våra odlingar kallas La Groletta, vilket är en del av vinodlingen La Grola.

Valpolicella är ett område i den ita-

>>>



lienska provinsen Verona, öster om Gardasjön

Den klassiska delen av Valpolicella ligger i den nord västra delen.

Jag brukar alltid likna området vid en hand med fem fingrar som representera bergen med små dalar emellan. Nu står vi som sagt på den västra kullen, La Grola i kommunen Fumane, den högst rankade vinkullen i Valpolicella Classica.

Om man tittar lägre ner västerut, så ser man Gardasjön. Bakom de närmaste vinodlingarna ligger området Bardolino där vi producerar ljusare, lätta viner. Vi ser idag en ökad konsumtion av den typen av vin. Och ännu längre ner åt syd har vi ett mycket viktigt område med vita druvor som heter Lugana och finns vid den södra delen av Gardasjön. Vi har spenderat mycket pengar där för att utveckla den delen. Det finns en alltmer växande efterfrågan på den här typen av vin.

Bl a tyskarna har upptäckt vinerna från den här delen av Lugana och Tyskland är den absolut största köparen av dessa vita viner. Kvaliteten ökar hela tiden på vinerna härifrån och vi som producenter strävar hela tiden att öka den ytterligare. Men tillbaka till där vi står nu.

Varför är La Grola området så högt ansedd och viktigt för oss?

Först o främst positionen att vi ligger invid Gardasjön med ett mildare och torrare klimat året om. Det känns torrt men inte fuktigt. Den andra anledningen är höjden som vi är belägna på, 280 m över havet, och den tredje är exponeringen mot solen som är sydväst och sist men inte minst marken som i de flesta delarna i Valpolicella består av kalkjord. Men i den här speciella delen finns också mycket krita. Vi har ett bra dränage här vilket gör att jorden tar upp regnet mycket snabbt och det blir ingen lera. Vi

kom över den delen runt år 2000 och för mig var det en dröm som gick i uppfyllelse. När min generation tog över efter min pappa så startade vi genast en expansion vilken kallades för Tommasi Family Estate vilket för det första gjorde att vi kom över den här delen land och för det andra att vi växte utanför Veneto. Vi planterade genast om de 10 ha här i vingården La Groletta, del av La Grola, som är ett 5-stjärnigt område att producera druvor på.

Vad producerar vi då härifrån?

Den bästa kvalitén har druvorna som växer uppe på sluttningarna vilket gör att man producerar Amarone av dem. Vi vet alltså exakt kvaliteten på druvorna beroende på vilken del och område de kommer ifrån. Så ända sen vi startade odla druvor här har alla druvorna gått till produktionen av Amarone på

>>>



grund av just den höga kvaliteten. En liten del härifrån går även in i vad vi kallar Ripasso. Och sedan 2008 har vi producerat en mycket high-end, lyxig Amarone som kommer att släppas för första gången någonsin i oktober i år. Vi beslutade oss för att skapa en produkt av absolut högsta kvalitet. Så den släpps nu snart efter 10 år och är en single vineyard Amarone som är döpt efter ett litet hus i området.

På nästa berg, där vår vinodling heter Conca d'Oro, som vi nu besöker har vi ett mikroklimat som passar utmärkt för att bland annat tillverka Ripasso.

Detta område ligger österut men på samma höjd som La Grolia. De får också in vind men inte från Gardasjön utan från Lissinibergen. Druvorna här saknar dock eftermiddagssolen.

Lissinibergen som är en del av Dolomiterna skyddar likt en ringmur mot de kalla vindarna norrifrån. I väst finns Gardasjön som gör att klimatet håller sig ganska mildt, vilket i sin tur gör att all frukt som mognar i det här området får en viss karaktär. Från de här bergen i området tar man även marmor, vilket har skapat en industri i dalen som levererar över hela världen. Verona är baserat på vin- marmor- och turistindustrin.

De fem olika områdena vi besöker tillhör fem olika kommuner. Vilket gör det lättare att veta var vinet kommer ifrån för den som känner till Valpolicella väl.

Vår största vingård, Le Prunée, är som en kvadrat där en sida är 1.1 km lång. De första 12.4 ha ti nord-sydlig riktning ifrån där vi står, är satt med Merlot och Corvina och

det andra med Pinot Grigio. Mer lätttryckna viner m a o. Det är viktigt att poängtera att kvalitetsdruvorna alltid kommer från de högst belägna områdena.

1902 föddes företaget Tommasi och 1959 producerade min pappa sin första Amarone. Därefter, 1997, tog min generation över och skapade Tommasi Family Estate.

De första av de ursprungliga 9 ha av Tommasis vingårdar ligger i en terrassering invid vårt huvudkontor, vi kallar vinodlingen här för Ca Florian.

Vi har idag inga viner kvar som producerats innan 1959, men just den lilla vingårdsdelen ligger mig för alltid varmt om hjärtat och varje år gör vi ett fåtal flaskor av Ca Florian Amarone Riserva.

Dags att efter provningen hoppa in i en bil för att åka vidare till en annan av Tommasi Family Estates vingårdar, Casisano som ligger på andra sidan av Italien d v s i Toscana och närmare bestämt i de södra delarna av Montalcino.

Podere Casisano, är ett av familjen Tommasis senaste förvärv. De sökte i decennier efter en estate i Montalcino med tillhörande vinfält, och 2015 lyckade man ta över denna fantastiska skatt. En dröm för Familjen Tommasi gick i uppfyllelse.

Här möter vi, efter att ha tagit oss fram på smala krokiga vägar, Susann som är vinmakare på Casisano. Här produceras Brunello di Montalcino som görs på en lokal klon av sangiovese druvan (sangiovese grosso) och som vilar lugnt i källaren på slavonska ekfat. Alla viner härifrån produceras på 100 % sangiovese något som är ett måste.

>>>





Lagringstiden är minst 4 år och därför får Brunello di Montalcino bära ursprungsbeteckningen DOCG på etiketten. Men även ett DOC vin produceras här, nämligen Rosso di Montalcino som har en något kortare lagringstid.

Brunello di Montalcino är ett av världens mest eftertraktade italienska viner. Förklaringen till att det är så accentuerades vid provningen och därefter vid en sen middag i Montalcino.

I Brunello di Montalcino hittar vi en väl utvecklad och intensiv men samtidigt koncentrerad doft av frukt och samtidigt känner vi den karaktäristiska smaken av torkade körsbär, plommon, nypon och vanilj samt salvia. Syran är hög men med väl balanserad tanninstruktur. Avslutet är långt. Här talar vi om ett vin med lagringspotential på 10-15 år, - minst. D v s för den som vill vänta så länge.

Gör som vi och prova tillsammans med en köträtt och goda ostar... mums.

Läs mer om Tommasi Family Estates viner på www.hermansson.se



KAN MUSIK PÅVERKA UPPLEVELSEN AV VIN GENOM KOGNITIV PRIMING?

RUDOLF SILLÉN, NATURVINSAKADEMIEN.



Vad påverkar vinupplevelsen?

Den individuella upplevelsen av ett vin beror av många faktorer; här är några utan inbördes ordning:

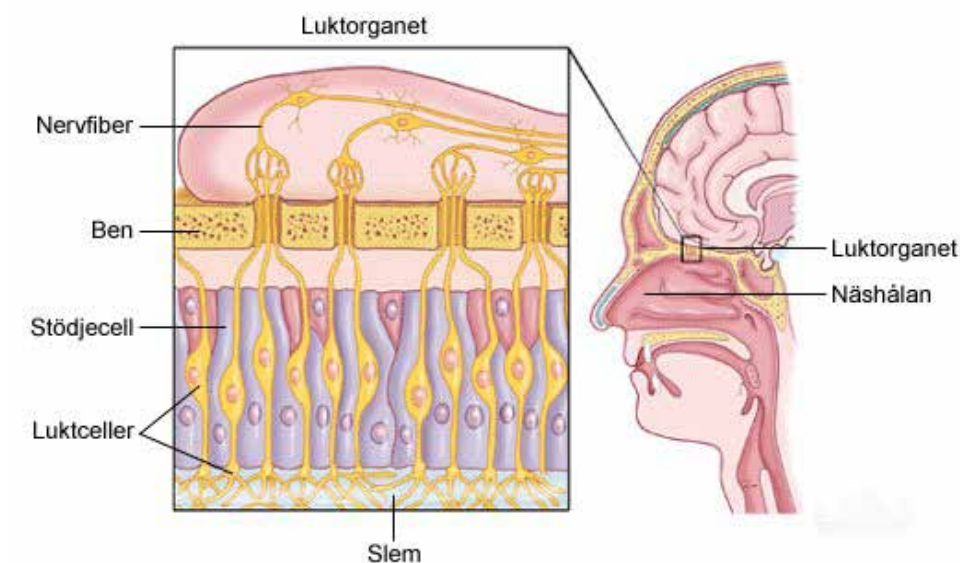
>>>

Flaskans design. Etiketten. Årtalet. Producenten. Druvan. Typ av vin. Priset. Vinets färg, smak, aromer och struktur. Alkoholhalt, syra, socker, kemikalier. Typ av jäst. Vinets temperatur. Recensioner. Sammanhanget när vinet konsumeras. Sinnesstämningen. Kombination med mat.

Många håller säkert med om att ovanstående faktorer har en inverkan på hur ett och samma vin upplevs. Men det finns andra mer speciella faktorer som kanske kan påverka vinets smaker och aromer. Biodynamiker påstår att månen och planeternas konstellationer påverkar vinupplevelsen. Vissa dagar smakar vinet som bäst. På internet kan man ladda ner en applikation som heter "When wine tastes best" vilken baseras på den s.k. månkalendern. Detta kan tyckas vara "hokus pokus" men seriösa tester tycks indikera att det kan finnas en viss substans i påståendet. En mer seriös metod baserad på kognitiv psykologi för att påverka upplevelsen av ett vin är att förbereda luktsinnet med musik genom s.k. "priming".

HUR KAN MUSIK PÅVERKA UPPLEVELSEN AV VIN?

Musik är en påverkansfaktor som börjat uppmärksammas i vinsammanhang. Musik är en direkt påverkan av hjärnans komplexa nervnät och synaptiska kopplingar till associationer och hur vi upplever impulser från våra sinnen. Musik kan göra oss alltifrån euforiska, glada och uppsluppna till att bli allvarliga, vemodiga och nedstämda. Musik kan delas in i tre grundläggande komponenter; rytm, me-



lodi och harmoni. Rytm är tempot eller hastigheten i musiken. Melodi är serier av toner som bildar harmoniska mönster. Harmoni kan sägas bestå av en serie välklingande toner. Det anses att rytmen påverkar kroppen fysiologiskt medan melodin och harmonin påverkar känslorna. Känslor är ursprungliga, elementära delar av känslolivet och om det skall bli en koppling mellan musik och dofter är troligen musikstyckets melodi och harmoni viktigare än dess rytm. Musik påverkar våra känslor som har sitt säte i det limbiska system där även dofter behandlas. En koppling mellan musik och upplevelsen av en doft är därför en rimlig hypotes.

När vi doftar på ett vin når lättflyktiga aromer, i form av doftmolekyler, övre delen av näshålan där de mottas av receptorer i två kvadrantcentimeter stora områden. Signalerna överförs till luktbulben där de bearbetas och skickas till amygdala-

området i det limbiska systemet som är en del av det centrala nervsystemet. Det limbiska systemet anses som hjärnans känslocentrum. Det är primitivare än de områden där syn- och hörselsignaler bearbetas. Luktsinnet är därför mer direkt och snabbare än de andra sinnen. Luktsinnet är egentligen en "molekyldetektor". För att kunna känna en viss lukt fodras av receptorerna i näshålan passar mot de gasmolekyler som kan detekteras. Koldioxid och metan är exempel på gaser som är helt luktlösa eftersom deras "molekylnycklar" inte passar i receptorernas lås. Luktsinnet är kopplat till vårt känslosinne och inte till det verbala sinnet. Det är därför vi kan känna igen en lukt men har kanske svårt att sätta ord på lukten. Det är även svårt att framkalla en lukt genom att tänka på den. Prova!

Musik kan påverka våra känslor och våra sinnen på ett liknande sätt som dofter via det limbiska syste-

>>>

met. Hypotesen att musik kan ha en förstärkande effekt på aromerna av ett vin verkar därför trolig.

KOGNITIV "PRIMING" FÖRBEREDER LUKTSINNET MED MUSIK.

Priming har sin bas i kognitiv psykologi som relaterar till associativa minnen. Det är en omedveten process där stimuli av ett sinne (t.ex. hörsel/musik) kan påverka upplevelsen från ett annat sinne (t.ex. luktsinnet) på ett positivt eller negativt sätt. I sjukhusmiljö uppmärksammades detta av Florence Nightingale. Under Krimkriget använde hon musik i tron på dess läkande effekt på soldaterna. Hon noterade olika effekter beroende på vilken musik som spelades. Hon menade att lugn musik som påminde om vindens susande hade en positiv inverkan på den läkande processen. I USA startades 1926 "National Association for Music in Hospitals" som förespråkade användning av musik som del i behandlingen genom dess primingeffekt.

Hur kan man då använda kognitiv priming för att öka upplevelsen av vin? Tekniken är att lyssna på ett lämpligt musikstycke som, vad gäller melodi och harmoni, är i samklang med det vin man skall prova. Om man skall prova ett Riojavin kanske ledmotivet ur operan Carmen kan vara lämplig att starta några minuter innan det är dags att lyfta vinglasen och dofta. Genom att lyssna på ett musikstycke innan man provar ett vin förbereds luktsinnet vilket kan medföra en kraftigare stimuli av en viss vinarom än

om sinnet inte varit förberett. Priming lär även förkorta reaktionstiden.

PRAKTISKA FÖRSÖK.

Vid Heriot Watt Universitet i Skottland har Adrian North, professor i psykologi, forskat om musik och dess inflytande på upplevelsen av vin. Ett av de första försöken med att se hur musik kan påverka var att i ett varuhus med vinförsäljning, spela olika musik. Under två veckor spelades på låg volym i varuhusets högtalare ena dagen typisk fransk musik och den andra dagen typisk tysk. Hypotesen var att musiken skulle kunna medföra en "priming" så att kunderna valde viner som omedvetet associerade till musiken. Resultat visade en tydlig tendens. Under dagarna med fransk musik såldes fem gånger fler franska viner än tyska. Under dagarna med tysk musik såldes dubbelt så mycket tyska viner som franska.

Nästa steg var att se om olika musikstycken kunde påverka upplevelsen av ett vin i en viss riktning. I en mindre studie fick ett antal försökspersoner kategorisera olika musikstycken som ansågs framhäva ett antal attribut som brukar användas för att beskriva vin. Studien resulterade i att man valde nedanstående musikstycken som typiska:

Attribut som skall framhävas	Lämpligt musikstycke
Kraftfull och tung	Carmina Burana - Orff
Subtil och raffinerad	Waltz of the Flowers (Nötknäpparen)
Frisk och vederkvickande	Just Can't Get Enough – Nouvelle Vague
Fyllig och dämpad	Slow Breakdown – Michel Brook



250 personer rekryterades för att vara med i studien. De indelades i 10 grupper och fick var sitt glas av rött vin (Cabernet Sauvignon) och vitt vin (Chardonnay). Försökspersonerna fick sedan gå in i fem olika rum där de olika musikstyckena spelades och ombads att beskriva upplevelsen av vinet med de fyra attributen som motsvarade respektive musikstycke. I ett av rummen spelades ingen musik. I den sensoriska försöksplanen ingick både män och kvinnor.

Resultatet visade tydligt att musiken påverkade vinupplevelsen. Det vita vinet upplevdes 32 % mer kraftfullt och tungt när Carmina Burana spelades och 40 % friskare när Just Can't Get Enough spelades. Det röda vinet upplevdes 60 % kraftfullare när Carmina Burana spelades och 25 % fylligare när Slow Breakdown spelades. Slutsatsen var att musikvalet påverkade försökspersonerna i den riktning som man avsåg och att man inte kunde finna några skillnader mellan kvinnor och män. "Priming" av vårt luktsinne med lämplig musik är alltså en effektiv metod för att påverka smak och arom av ett vin.

PROVA SJÄLV MED ATT KOMBINERA MUSIK OCH VIN.

Varför inte prova primingtekniken tillsammans med några vänner? Berätta inte vad provningen går ut på. Börja med att prova t.ex. 3 olika viner utan musik. Efter en paus prova samma viner men låt deltagarna tro att det är nya viner. Gör nu provningarna med musik. Spela ett passande musikstycke några minuter innan och när ni smakar

på vinet. Musiken skall helst vara instrumental så att man inte påverkas av sångtexter. Lämplig musik kan man hitta och spela gratis via [spotify.com](https://www.spotify.com). Experimentera och ha trevligt! Några av författarens grundtips till musikstycken för olika typer av naturviner:

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE VINER:

- Oboe Quartet in F-Major, Mozart
- Symphony No.4 in A-Major. Op 90, Mendelsson
- Förslag: Eclipsia Extra Brut Champagne, Crémant de Bourgogne (Nr 77508-01).

VITA VINER:

- La Campanella in G-Sharp Minor, Liszt.
- Liebestraum No.3 in A-Flat Major, Liszt.
- Connie's Wedding, Nino Rota
- Förslag: Limoux Blanc Millesime (Nr 79795-01), Civitas (Nr 74213-01), Ariddu (Nr 74653-01).

LÄTTA RÖDA VINER OCH ROSÉ:

- La vie en Rose, Édith Piaf (till en fransk Pinor Noir)
- Förslag: Côte Chalonnaise (Nr 71721-01), Château de Brau Cabardès Rosé (Nr 76103-01).

RÖDA VINER:

- Carmen Act2: Toreador Song, Bizet (perfekt till en Rioja)
- Speak Softly Love, The film Score Orchestra (till ett kraftigt rött från Sicilien)
- O Sole Mio, André Rieu (till en Italiensk sangiovese)
- Förslag: Alesago Crianza Rioja (Nr 71898-01), Respiro (Nr 73392-01), Coste di Moro (Nr 78536-01).

REFERENSER:

- Areni, C. S. and Kim, D. (1993). The influence of background music on shopping behavior: classical versus top-forty music in a wine store. Advances in Consumer Research, 20, 336-340.*
- North, A. C., Hargreaves, D. J., and McKendrick, J. (1997). In-store music affects product choice. Nature, 390, 132.*
- Nobelpriset för kartläggning av luktsinnet. Linda Buck och Richard Axel. Läkartidningen 2004;101:3228-9*



Välkommen som prenumerant på Fine Dining & Design

Din egen tidning som handlar om just det – fine dining.

Kommer 4 gånger om året och till din egen mailbox om du vill.

Anmäl dig med (250:- + moms) som prenumerant nu

eller ge Fine Dining & Design

till en god vän – en present som räcker hela året.

Skicka dina kontaktuppgifter och mailadress till:

ove.canemyr@trendsetter.se



CHAMPAGNE DE CASTELNAU

– RÄTT BLEND OCH LÅNG LAGRING
SKAPAR EXKLUSIVITET

När Arnaud Fabre berättade om hur tillverkningen av Champagne de Castelnau går till så framkom vikten av två olika moment, nämligen kvaliteten på basvinet och hur länge det vilat på sin jästfällning.



En hög kvalitet ger en hög komplexitet och skyddar vinet från oxidation när effekten av autolysis frigör enzymer som ger vinet bättre lagringsegenskaper.

Castelnaud har alltsedan starten 1916 varit känt för att göra exceptionella viner som lagrats länge på jästfällningen vilket innebär fyllig kropp, längd och stor komplexitet.

Text Brut Reserve lagras sex år på sin fällning och Vintage 2003 lagras i hela 12 år.

Det är källarmästaren Elisabeth Sarcelet som ser till att skörden sker traditionellt i de över 900 ha Cooperative Regionale des Vins de Champagne förfogar över. Dessa är i sin tur uppdelade i 149 olika crus (byar) ända från Montaigne de Reims ner till Aube. Skörden sker ute i vingårdarna med presshus på plats för att druvorna inte skall behöva transporteras i onödan. Därefter avgörs vilka 7 % av juicen som skall användas till Castelnaud. Det är alltså bara den bästa juicen som går till produktionen av Champagne Castelnaud.





Vid en provning på Restaurang Cloud Nine i Stockholm provades ett par riktiga rariteter: Castelnau Oenothégue 1995 och Castelnau Hors Catégorie.

Oenothégue 1995 är en klassisk årgång som serverades från en av de 3500 magnumflaskor som buteljerats av årgång 1995.

Hors Catégorie är en ekfatslagrad champagne som är en unik blend på de viner som åldrats allra bäst och endast 3 500 flaskor har buteljerats av den här cuvéen.

Två andra årgångschampagner som serverades var Brut Millésime 2004 och Blanc de Blancs 2003 som båda vilat i tolv år på sin jästfällning.

Till dessa båda serverades Vietnamesiska King Crab Rolls och till Oenothégue 1995 och Hors Catégorie serverades halstrad rödingfilé med smörad hummerfond och skaldjursbrandade grönsaker. En perfekt matchning till Champagnen från Castelnau.

Mer information finns på
www.sigva.se



”- MAN MÅSTE LÅTA TIDEN TALA”

På senare tid har priserna på Whisky ökat kraftigt på auktionerna runt omkring i världen. Man skulle därför kunna säga att Dalmore är en bra investering bl a genom ett 100 årigt samarbete med Gonzalez Byass, som gett en god utdelning. Mognadsprocessen är unik och uttrycket i whiskyn kommer från två skickliga ekfatstillverkare.

Den ena tillverkaren är Gonzalez Byass, som förutom ett samarbete som varat i 100 år, gett Dalmore tillstånd att som enda destilleri i världen få använda särskilt utvalda ekfat från Gonzalez Byass i produktionen. Varje fat är noga utvalt på plats av Richard Paterson, Master Distiller på Dalmore, och faten har tidigare innehållit exceptionellt mogen sherry som har packat in sin egen karaktär i eken, något som i sin tur ger kopparfärgen åt whiskyn och smaken av mandel, kanel, ingefära och citrus.

Den andra tillverkaren är amerikansk. Faten är tillverkade av vit ek, har tidigare innehållit bourbon och kommer från Ozark bergen i Kentucky. Dessa fat ger smak av intensiv vanilj, kryddighet, honung och tropiska frukter. Dessa fat är mycket värdefulla eftersom det går åt ett helt träd för att framställa två fat.

>>>





Vid vissa speciella tillfällen används tre fat. Text vid produktionen av the Dalmore Valour som endast säljs exklusivt i taxfree butiker. Något som i sin tur borde ge en god värdestegring framöver bl a beroende på begränsad tillgänglighet.

HUR SOM HELST

Här används först tidigare bourbon fat av amerikansk vit ek och sen överförs spriten till 30 år gamla Matusalem Oloroso sherry fat från Gonzalez Byass och till slut får spriten sitt unika uttryck genom Port pipes från Duoro i Portugal.

Först känner vi i näsan citrus frukter, marsipan och dadlar som tillsammans ger en unik arom. Smaken känner vi igen som ananas, chokladpudding och mogna plommon och avslutet minner om björnbär, kokosnöt och fikon.

En samstämd symfoni för whiskyälskaren såväl som investeraren.

Ytterligare ett exempel på fat som ger speciella uttryck är Marsala fat från Sicilien som tillför bärnsten i färgen tillsammans med varm, söt smak och delikata toner av söta krikon och färska blommor.

Smaken på Whiskyn från Dalmore beror inte enbart vilka fat man väljer för den blend man skapat, utan också tiden man låter den tillbringa i varje fat.

Tala om att lägga pussel på hög nivå.

Eller som Richard Paterson uttrycker det: "– Man måste låta tiden tala.."

Läs mer på <https://www.thedalmore.com/the-art-of-the-dalmore>



WORLD CHAMPION SAKES IN MACAO

BY JACKY I. F. CHEONG PHOTO:WYNN MACAU/ CENTRAL INTELLIGENCE AGENCY

Covering merely 115 sqkm with a total population of 650,000, Macao is Portugal's last colony in Asia, and the People's Republic of China's second Special Administrative Region. With the transfer of sovereignty over Hong Kong from the United Kingdom in 1997 and the transfer of sovereignty over Macao from Portugal in 1999, all European colonies in Asia have ceased to exist by the end of the 20th century.



Similar to Hong Kong, Macao does not have a single winery, and all duty-related customs and administrative controls were removed in 2008; different from Hong Kong, however, Macao's vinous history dates back centuries, when Portuguese merchants and missionaries first settled here. The only region in China where casinos are legalised, Macao ended its long-standing gaming monopoly and liberalised its gaming market in 2002. Merely five years later, it has overtaken Las Vegas as the gaming destination in the world.





Macao's area and population are merely 5.63% and 8.78% of Hong Kong's, hence a much smaller consumer and export market. Where Macao punches well above its weight is in the number of visitors: in 2017, Macao received more than 32.6 million visitors, compared to Hong Kong's 58.5 million during the same period. As per Macao Government Tourism Office statistics, the city has just under 40,000 hotel rooms, and the number is set to reach 50,000 within the next few years. The lack of a critical mass in Macao's consumer and export market is, for the city's size, more than compensated by its disproportionately large hospitality and tourism sector. With the 50km Hong Kong-Zhuhai-Macao Bridge – one of the longest bridges in the world connecting three major cities on the Pearl River Delta – set to enter service on 1 July 2018, Macao's hospitality and tourism sector will be given a further boost.

Notwithstanding its legal status, gaming is a heavily regulated activity in Macao, not least because it represents over 70% of government revenue (some sources put the figure as high as 80%). There are a total of six gaming license concessionaires in the market, namely Sands China, Wynn Macau, MGM China Holdings Melco Resorts & Entertainment, Sociedade de Turismo e Diversões de Macau ("STDM") and Galaxy Entertainment Group, whose gaming licenses are due to expire between 2020 and 2022. Aiming to diversify Macao's economy, indeed to avoid putting all the eggs in one basket, the gov-

ernment has made it clear that the development of non-gaming components will be one of the criteria in the gaming license renewal process. This prompted the gaming license concessionaires to invest heavily in arts, entertainment, leisure and sports in recent years. Oenophiles would be glad to learn that wine has not missed out, as fine dining restaurants in the integrated resorts operated by the gaming license concessionaires have spared no effort in bring the finest alcoholic beverages from around the world.

Of the six gaming license concessionaires, Wynn Macau is known for occupying the high-end stratum of the hospitality and tourism sector. On 1st and 2nd June, Wynn Palace, Wynn Macau's flagship integrated resort, hosted the IWC Sake Competition for the first time in Macao, featuring 11 IWC champion sake brewmasters and their award-winning libations. The two-day event comprises two tastings, a cocktail reception and dinner, as well as a master class presented by wine and sake expert Kenichi Ohashi MW – every single component of the programme was of the very highest standard. As Paco Galdeano, Executive Director of Beverage Operations explained, Wynn Palace is dexterous at both wine and sake, whereas last year saw sake sales increased by 40%. By pairing haute cuisine with sake, he added, Wynn Palace aimed to create new and unique dining experience.



Sake is as central to Japanese culture as wine is to French culture, and there are numerous parallels between the two long-lost siblings. Whereas viticulture was introduced to modern-day France by ancients Greeks and Romans, rice agriculture spread from China to Japan; when Catholic monasteries drove oenological advancement, Shinto shrines perfected sake production techniques; and while the style and taste of wine are determined by terroirs and grape varieties, those of sake are shaped by water source and rice varieties, whereof there are about 100. As sake production requires a large of water, water properties are an important factor with regards to the taste of sake. Generally speaking, soft water is conducive to a fragrant and sweet style, whilst hard water leads to a potent and structured style.

Same as *vitis vinifera* differs from table grapes (with a few exceptions such as Chasselas, Koshu, Muscat and Niagara), sake production requires specific rice varieties rather than table rice. The tastiness of table rice is because of its higher fat and protein content, but the same substance can result in rustic tastes in sake. With more starch, less fat and protein, sake rice is subject to further polishing to grind away its fat and protien-rich exterior, leaving only the starch-rich interior, which is what high quality sake calls for. Rice polishing is such a crucial step that the sake classification system is very much centred around it, in the same way as German wine classification depends on must weight. The percentage of rice polishing denotes the portion of the rice kernel left subsequent to polishing. As a rule of thumb: the lower the percentage, the purer the taste, and the more expensive the final product. It must be emphasised, however, that higher classification does not equate to higher quality, and the best way to understand the sake classification system is to regard it as a spectrum of styles, not a hierarchy of quality.

UMEDA HONSHUICHI MUROKA-HONJOZO

Umeda-shuzoujou was established in 1916 in Hiroshima City, Hiroshima Prefecture, Chugoku Region. Made with 70% Hattannishiki at 70% rice polishing ratio. Translucent flax with gleaming citrine reflex, the aromatic nose offers puffed rice, mocha and crushed rock. Full-bodied at 16.5% and with an unctuous mouthfeel, the robust palate delivers rice sponge, wagashi and chive, leading to a piquant finish. IWC Trophy Champion 2010.

KITAYA GOKUJO DAIGINJO

Kitaya was established in 1818 in Yame City, Fukuoka Prefecture, Kyushu Region. Made with 100% Yamadanishiki at 35% rice polishing ratio. Transparent clear with glistening beige reflex, the pristine nose effuses Japanese pear, bamboo forest and wet stone. Medium-bodied at 16.5% and with an immaculate mouthfeel, the minerally palate emanates whitecurrant, rock sugar and jasmine, leading to a lingering finish. IWC Trophy Champion Medal 2013.

ENOKI HANAHATO KIJOSHU 8 YEARS OLD (VINTAGE 2001)

Enoki-shuzo was established in 1899 in Kure City, Hiroshima Prefecture, Chugoku Region. Made with 100% Nakanamashinsenbon at 65% rice polishing ratio. Shimmering mahogany with copper-vermillion reflex, the haunting nose radiates almond, dried mushroom and conpoy. Medium-full bodied at 16.5% and with a melodious mouthfeel, the spell-binding palate oozes hazelnut, natto and cordyceps flower, leading to an endlessly umami-rich finish. IWC Trophy Champion 2010.



ROYAL SERBIAN IN HONG KONG

BY JACKY I. F. CHEONG PHOTO: CENTRAL INTELLIGENCE AGENCY/VINARIJA ALEKSANROVIC



Covering some 2,755 sqkm and with a total population of just under 7.5 million, Hong Kong is the United Kingdom's very last colony in Asia and the People's Republic of China's first ever Special Administrative Region, i.e. first-level administrative division on a par with Provinces (e.g. Guangdong), Municipalities (e.g. Beijing) and Autonomous Regions (e.g. Xinjiang). Hong Kong does not have a single winery, and yet since the government removed all duty-related customs and administrative controls in February 2008, within a decade the cosmopolitan city has developed into the pre-eminent wine trading and distribution centre in the Asia-Pacific region and, by some accounts, the single largest wine hub in the world, overtaking the pole position enjoyed by London since centuries ago.



Hong Kong has three major international wine fairs: i) the annual Hong Kong Trade Development Council's Hong Kong International Wine and Spirits Fair ("HKTDC Wine Fair"); ii) VinExpo Asia Pacific ("Vinexpo") in even-numbered years; and iii) ProWine Asia ("Prowein"), which had its inaugural edition in Hong Kong in 2017. Of the trio, the HKTDC Wine Fair is the oldest and perhaps the most popular, but since the component of consumers and private customers remains significant, despite its relatively affordable entrance fees (by Hong Kong standards, that is), ambitious exhibitors may prefer the more expensive Vinexpo, which is attended largely by professionals.



Due to the notable differences in entrance fees, the HKTDC Wine Fair tends to have a more diverse base of exhibitors from around the world; not only the powerhouses from the Old World or the “Big Six” from the New World, but also niche wine-producing countries such as Azerbaijan, India, Mexico, Russia and “New Europe” in general. The Vinexpo, meanwhile, tends to feature the usual suspects from both the Old World and the New World; not to say that it excludes niche wine-producing countries, but those that take part must be intent on entering the Mainland Chinese market. As per HKTDC statistics, some 80% of Hong Kong’s re-exports are to Mainland China. By way of introduction, thanks to its status as a Special Administrative Region, Hong Kong enjoys autonomy in all areas except diplomacy and military under the “one country, two systems” constitutional principle formulated by Deng Xiaoping, and has its own mini-constitution called the Basic Law (not to be confused with Germany’s Grundgesetz).

Some 1,300 exhibitors participated in Vinexpo 2018, held at the Hong Kong Convention and Exhibition Centre from 29th to 31st May. Despite the overwhelming percentage of major wine-producing countries, there were also a number of niche ones, whereas Serbia’s Vinarija Aleksandrović is truly a hidden gem. Represented by Marketing & Media Manager Aleksandar Marinković and Corporate Brand Manager Miodrag Krsmanović, the estate showcased a full range of its fine produce across the colour spectrum. The author had the pleasure to sit down with them for an interview and discover the magnificent heritage of Vinarija Aleksandrović.

Named after the eponymous Aleksandrović family, the 75ha estate is situated in the village of Vinca, which went by the name Vincea in Roman times and Vinica in the Middle Ages, owing to the main economic activity there, which has existed since millennia ago. The estate’s premium vineyards are located in the Šumadija District of central Serbia, including those on the hills of Oplenac, home to the mausoleum of the royal house of Karađorđević – the Basilique Saint-Denis or Westminster Abbey of Serbia, if you like.

The Aleksandrović family has been growing vines and making wines for centuries, and it used to work with royal viticulturists, winemakers and cellar masters of the courts of Peter I and Alexander I, who built a state-of-the-art winery there before WWI broke out. Oplenac wines were respected on royal tables across Europe, and Vinarija Aleksandrović still follows the original recipe to make the Trijumf series of fine wines. With some of the finest terroirs in the country, Vinarija Aleksandrović has the most stringent standards when it comes to yield control, manual harvest and rigorous sorting. The end-products are no less than outstanding, indeed bettering the majority of Old World producers present at the Vinexpo.

As per Aleksandar Marinković and Miodrag Krsmanović, at present some 30% of Vinarija Aleksandrović’s produce is exported, whereas the remaining 70% is sold domestically. Vinexpo 2018 is Vinarija Aleksandrović’s third exhibition to Hong Kong, and also the most expensive to date. They conceded





that the Hong Kong market alone would not justify the costs, but their main focus is buyers from Mainland China, many of whom still visit the most international of all Chinese cities – namely Hong Kong – to source wine. It would appear that the language advantage (Hong Kong has two official languages in Chinese and English), intentional exposure, free trade environment and the absence of wine tax still maintains Hong Kong's position as the premium wine hub of China and indeed the Asia-Pacific region, despite rising competition from nearby metropolises such as Guangzhou and Shenzhen.

VINARIJA ALEKSANDROVIĆ TRIJUMF CHARDONNAY EXTRA SUVO 2009

A single-varietal sparkling Chardonnay, sourced from the estate's vineyards in Topola, a town in the Šumadija District of central Serbia. South-facing and rising up to 350 metres above sea level, the vineyard's terroir is dominated by cambisol and vertisol, along with sandstone. Made as per méthode traditionnelle with 6 years of ageing on the lees and disgorged on 25th December 2011, the production process is overseen by Pierre-Yves Bournerias of Institut Oenologique de Champagne, who has advised more than 30 Champagne producers since 1990.

Translucent citrine with scintillating yellow diamond reflex,

the chiselled nose reveals pomelo, guava, crushed rock and paperwhite. Endowed with generous acidity, clear minerality and fine mousse, the structured palate unveils lime, green apple, soda biscuit and rock salt. Extra dry and medium-full bodied at 12%, the animated entry continues through a focused mid-palate, leading to an elongated finish. If tasted blind, this gem could well be mistaken for a vintage champagne. This is the pop served to Chinese President Xi Jinping during his state visit to Serbia.

VINARIJA ALEKSANDROVIĆ VIZIJA SELECTION 2015

A classic Right Bank blend of 70% Cabernet Franc and 30% Cabernet Sauvignon, sourced from the estate's vineyards in the same town with similar terroir. 9 months of maturation in French barriques is followed by 6 months in 4000-litre Slavonian barrels and another 6 months in bottle. Reddish black with cardinal-Tyrian purple rim, the aromatic nose presents black cherry, mulberry, cocoa, pencil shavings and charcoal. Braced by abundant acidity and ripe tannins, the intricate palate supplies damson, black olive, dark chocolate, pu-erh and cigar box. Full-bodied at 13.7%, the guarded entry carries onto a balanced mid-palate, leading to a prolonged finish. A well-built wine with excellent ageing ability, proper decanting is essential if it is to be enjoyed at this stage.

WEB AUCTION *fine wine* INTERNATIONAL SPECIAL

BONHAMS - FINE WINE SALE THURSDAY 12 JULY

ZACHYS WINE AUCTIONS - UPCOMING INTERNET AUCTIONS

SOTHEBY'S WINE - JUST IN TIME FOR FATHER'S DAY SOTHEBY'S WINE UNVEILS:

INSTANT CELLARS- A ONE-CLICK SERVICE THAT DELIVERS A CURATED WINE COLLECTION OVERNIGHT & COLLECTION MANAGEMENT & ADVISORY PROVIDING UNRIVALED EXPERTISE IN BUILDING & MAINTAINING WORLD-CLASS WINE COLLECTIONS

HART DAVIS HART WINE CO. - TO HOLD FINAL LIVE AUCTION OF THE SEASON ON JUNE 22ND & 23RD FEATURING PRISTINE BORDEAUX, BURGUNDY, CALIFORNIA AND MORE



FINE WINE SALE THURSDAY 12 JULY

THREE BOTTLES OF CHÂTEAU D'YQUEM 1893

- 1 at £3,000-3,800
- 1 at £2,500-3,200 and one at £2,000-2,800

A PRIVATE COLLECTION FROM FRANCE - MAINLY OF TOP BORDEAUX AND BURGUNDY.

Feature lots:

- 4 bottles of Château Haut-Brion 1989 at £3,800-4,500
- 6 bottles of Château Lafite Rothschild 1996 at £3,500-4,200
- 3 bottles of Pétrus 2002 at £3,500-4,200.
- Burgundies from producers such as Robert Groffier, Jacques Prieur, Joseph Drouhin & Trapet

A SECOND PRIVATE COLLECTION – AGAIN TOP RED BURGUNDIES AND BORDEAUX.

Feature lots:

- 6 bottles Bonnes-Mares 1990 (Domaine Georges Roumier) £7000-8000;
- 6 bottles Chambertin Clos de Bèze 1990 (Domaine Armand Rousseau) £7000-8000;
- Cases of first-growth clarets available under bond – Château Lafite Rothschild 2010 £5500-6500 per 12 bottles
- Château Margaux 2010 £4800-5500 per 12 bottles
- 12 bottles of Château Latour 2000 £6000-7000.



UPCOMING INTERNET AUCTIONS:

LIVE AUCTIONS:

FINE & RARE WINES & SPIRITS, HONG KONG (SEPTEMBER 8)

FINE & RARE WINES, NEW YORK (SEPTEMBER 13 & 14)

THE VAULT III, NEW YORK (OCTOBER 20)

INTERNET AUCTIONS:

- Collections (June 14 - 24)
- Collections (July 19 - 29)
- Collections (August 16 - 26)
- Collections (September 20 - 30)
- The Vault Collections (October 4 - 14)





JUST IN TIME FOR FATHER'S DAY SOTHEBY'S WINE UNVEILS:

INSTANT CELLARS

A ONE-CLICK SERVICE THAT DELIVERS A CURATED WINE COLLECTION OVERNIGHT

&

COLLECTION MANAGEMENT & ADVISORY

**PROVIDING UNRIVALED EXPERTISE IN BUILDING & MAINTAINING
WORLD-CLASS WINE COLLECTIONS**

INSTANT CELLARS NOW AVAILABLE FOR ORDER ON SOTHEBY'S WINE'S
NEWLY-RELAUNCHED E-COMMERCE WEBSITE

Just in time for Father's Day, Sotheby's Wine is pleased to unveil the newest services to complement our retail and auction businesses: Instant Cellars, and our Collection Management & Advisory team.

Now available exclusively through our New York and Hong Kong retail locations, as well as online at SothebysWine.com, Instant Cellars allows collectors to purchase a special selection of wines, handpicked by our top global specialists, with one click, phone call or email, for delivery in select cities within 24 hours.

A natural extension of Sotheby's Wine's unrivaled expertise in the auction and retail markets, our Collection Management & Advisory team offers collectors of all experience levels the opportunity to build, refine and maintain their personally-tailored wine collection, with the guidance of one of our skilled Advisors.

Jamie Ritchie, Worldwide Head of Sotheby's Wine, commented: "As the wine market continues to rapidly evolve, it has become clear that there is a growing need for additional services that provide advice and guidance, both for those who are just beginning to enjoy wines and wish to build a collection, as well as for those who want to refine their existing cellar. To address this demand, we are delighted that Ju-





lia Gilbert will lead our Collection Management & Advisory service, providing trusted advice to a wide range of clients with diverse objectives and tastes. The launch of this important initiative coincides with the introduction of Instant Cellars, both in New York and Hong Kong, which supplies an immediate collection of exceptional wines that can be delivered within 24 hours. We are excited to present these new features to collectors worldwide, and to continue our pursuit of creative and innovative ways to serve our clients."

INSTANT CELLARS

A seamless way to acquire excellent wines that represent outstanding value, Instant Cellars ('IC') offers clients the ability to purchase a specially-curated selection of wines that are handpicked by our top specialists in New York and Hong Kong, all available for delivery in select cities within 24 hours.

A fantastic gift for aspiring and established wine enthusiasts, the New York edition of Instant Cellars is comprised of four different cellar options, each tailored by price, quantity, color and region, in order to achieve the desired goal for one's wine collection.

Perfect for novices who are interested in growing their palate and knowledge of wine, Cellars 1 and 2 are designed to

provide new collectors with introductory and intermediate experiences. The introductory cellar, Cellar 1, provides an assortment of 50 bottles for \$5,000, while the intermediate Cellar 2 consists of 72 bottles for \$10,000.

Intended for those who are more thirsty and ambitious wine collectors, Cellar 3 comprises 168 bottles for \$25,000 and is created to provide drinking enjoyment for the adventurous connoisseur, who frequently selects bottles from their cellar for myriad occasions. At the same price point, the curated ensemble of 90 bottles in Cellar 4 is tailor-made for investment, selected after careful market analysis both for its potential to increase in value, and fantastic quality-to-price ratio.

Similarly, the Hong Kong edition will offer collectors two distinct options: the introductory Cellar 1, which comprises 46 bottles for HKD\$33,000, and Cellar 2, designed for intermediate collectors, with 62 bottles available for HKD\$70,000.

In addition to the customized contents, both the New York and Hong Kong Cellars include 10% off of the wines' list price, as well as a complimentary consultation with a member of our Collection Management and Advisory team, or a senior specialist from our auction or retail team.



COLLECTION MANAGEMENT AND ADVISORY

Sotheby's is the first auction house to offer a Collection Management & Advisory service to its international clients, designed to facilitate the building and maintenance of personal wine collections.

For clients who are assembling a new collection, our passionate and savvy Wine Advisors will develop and execute a buying strategy that fits their lifestyle. These knowledgeable consultants also will create a customized tasting to help wine enthusiasts identify their personal preferences and collection goals, ultimately realizing the ideal, individualized cellar. Additional bespoke services include: facilitation of purchases from trusted sources, including Sotheby's Wine's retail and auction businesses, annual portfolio analysis and cellar reporting, coordination of delivery and installation of the wines, and more.

For those who are interested in receiving professional guidance regarding their existing cellars, our Wine Advisors will carefully devise a comprehensive plan for refining and organizing their collection, including comprehensive buying plans, as well as guidance on holding or selling existing inventory.

Most established wine collections reach a point where they would benefit from some professional advice. Cellars continue to evolve over time, as do the collector's taste, which frequently results in consumption patterns that no longer match what's in their cellar. Moreover, dated organizational systems often make it difficult to keep track of one's collection and what wines may be approaching maturity.

Our exceptional team will address these needs, offering services such as Sotheby's Wine's Collection Management System to track inventory, advice on producers, vintages, values and drinking windows, as well as detailed portfolio and cellar reporting.

Leading this seasoned group of experts is Julia Gilbert, Vice President and Senior Wine Advisor, who joined Sotheby's Wine in 2017 to develop the Collection Management & Advisory business. Julia brings to Sotheby's over thirteen



years of experience in fine wine, having entered the auction industry in 2005 and witnessed its rapid global expansion. In the roles of Managing Director and Auction Director at two international firms, Julia guided many clients through buying and selling both at auction and in private sales, including several important single owner collections. Her expertise in the auction and retail markets makes Julia a trusted resource for wine collectors in key markets around the globe, and throughout her career she has developed strategic partnerships with winemakers, importers and producer consortiums in France, Italy and the U.S., as well as with wine educators and seminars.

Through decades of experience, unrivaled expertise, and expansive global reach, Sotheby's Wine has cultivated invaluable relationships with vital players in the wine market, which uniquely position our specialists with access to the world's finest and rarest wines, and the ability to deliver the best of the best to our clients.



AN AUCTION OF
FINEST & RAREST WINES
Friday, June 22 &
Saturday, June 23, 2018



HART DAVIS HART WINE CO. TO HOLD FINAL LIVE AUCTION OF THE SEASON ON JUNE 22ND & 23RD FEATURING PRISTINE BORDEAUX, BURGUNDY, CALIFORNIA AND MORE

Hart Davis Hart Wine Co. is thrilled to announce its final live auction of the season will take place June 22nd and 23rd at Spiaggia in Chicago. Valued at an estimated \$4.4-6.6 million, the sale will feature over 2,200 lots of incredible diversity and provenance.

The June auction boasts a host of wines that are sure to please every palate, including an expansive selection of rare Bordeaux and Burgundy. Friday's session will open with several collections of classic French and Californian wines. Highlights include 12 bottles of 1995 La Tâche, Domaine de la Romanée-Conti (lot 787, est. \$30,000-45,000); 12 bottles of 1982 Château Lafite Rothschild (lot 10, est. \$26,000-38,000); 6 bottles of 1996 Krug, Clos d'Ambonnay (lot 1074, est. \$9,000-14,000); 12 bottles of 2003 Côte Rôtie, La Turque, Guigal (lot 627, est. \$4,200-6,500); 3 bottles of 2012 Screaming Eagle Cabernet Sauvignon (lot 700, est. \$6,500-9,500); and an imperial (6L) of 1995 Opus One (lot 93, est. \$2,000-3,000).

The sale's second day features two outstanding consignments: The Cellar of Barry MacLean (lots 1124-1378) and The Josue V. Harari Collection (lots 1744-1750). The Cellar of Barry MacLean showcases an assortment of Bordeaux dating back to 1955 and features a stunning cache of First Growths, many in full cases. Bidders should note the array of

1982 vintage offerings in the collection, including a full case of 1982 Château Lafite Rothschild (lot 1153, est. \$26,000-38,000) as well as 10 bottles of 1982 Château Lafleur (lot 1179, est. \$24,000-35,000). Other highlights from the parcel include 4 bottles of 1985 Echézeaux, Domaine de la Romanée-Conti (lot 1332, est. \$4,000-6,000) and a full case of 1997 Opus One (lot 1377, est. \$2,600-3,800).

Don't miss the opportunity to join Hart Davis Hart for this spectacular two-day sale. We invite connoisseurs, collectors, and investors to join us in the auction room to bid on these phenomenal wines. If you are unable to attend the sale in person, we encourage you to submit absentee bids or participate in real time by using our state-of-the-art mobile app or auction website.

Hart Davis Hart's auctions take place at Chicago's award-winning restaurant, Spiaggia, located at 980 N. Michigan Ave, 2nd floor. Our June Auction of Finest & Rarest Wines will begin promptly at 8:30am (CT) on June 22nd & 23rd. Attendance at Hart Davis Hart sales is open to the public and free of charge. Reservations for lunch at Spiaggia during the auction (\$75) should be made by calling Sam Luchsinger at 312.854.0096 or by emailing info@hdhwine.com.





HIGHLIGHTS OF THE AUCTION:

Lot	Description	Estimate
1	1959 Château Lafite Rothschild (1 mag)	\$6,000-9,000
10, 1153	1982 Château Lafite Rothschild (12 bs) 982 Château Latour (12 bs)	\$16,000-24,000
38	1990 Château Pétrus (6 bs)	\$18,000-28,000
93	1995 Opus One (1 imp (6L))	\$2,000-3,000
210	1945 Château La Mission Haut-Brion (1 mag)	\$6,000-9,000
278, 701, 958, 990	2013 Screaming Eagle Cabernet Sauvignon (3 bs)	\$5,500-8,500
626	2003 Côte Rôtie, La Mouline, Guigal (12 bs)	\$3,800-5,500
627	2003 Côte Rôtie, La Turque, Guigal (12 bs)	\$4,200-6,500
700	2012 Screaming Eagle Cabernet Sauvignon (3 bs)	\$6,500-9,500
787	1995 La Tâche, Domaine de la Romanée-Conti (12 bs)	\$30,000-45,000
1074	1996 Krug, Clos d'Ambonnay (6 bs)	\$9,000-14,000
1094	NV The Macallan 30 Year Old Single Malt Scotch Whisky, Sherry Oak, Blue Label, Distillery Bottled (1 b)	\$3,800-5,500
1179	1982 Château Lafleur (10 bs)	\$24,000-35,000
1332	1985 Echézeaux, Domaine de la Romanée-Conti (4 bs)	\$4,000-6,000
1377	1997 Opus One (12 bs)	\$2,600-3,800
1385	1989 Château Haut-Brion (12 bs)	\$18,000-28,000
1392	1991 Chambertin, Domaine Leroy (12 bs)	\$24,000-35,000
1398	1989 Barolo Riserva, Gran Bussia, Aldo Conterno (12 bs)	\$3,800-5,500
1424, 1425	2000 Château Pétrus (6 bs)	\$18,000-28,000
1589	2006 Romanée-Conti, Domaine de la Romanée-Conti (3 bs)	\$30,000-45,000
1767	1978 Côte Rôtie, La Landonne, Guigal (2 bs)	\$3,800-5,500
1774	1802 Terrantez Madeira, Special Reserve, Oscar Acciaiolly (2 bs)	\$11,000-17,000
1793	1990 Ermitage, Cuvée Cathelin, J. L. Chave (1 b)	\$3,800-5,500
1835	2007 Meursault, Les Perrières, Coche-Dury (8 bs)	\$13,000-19,000

