

våra viner

månadens nyheter från VinUnic



Årets vinimportör
fyra år i rad!

Augusti 2009



Côte-Rôtie La Landonne

VinUnics augustilansering har rejäl bredd. Den 15 augusti kommer några få buteljer av Guigals vingårdsbetecknade Côte Rôtie-viner från 2005. Tre av dem har fått maximala 100 poäng av vingurun Robert Parker. I beställningssortimentet lanserar vi en Corton-Charlemagne från Jadot – ett av världens bästa vita viner. Allt detta är eftersökta kultviner med stor prislapp, men vi erbjuder också en del prismässigt mer tillgängliga viner. Eller vad sägs om en Taylor's port på halvflaska för 69 kronor?

Vi vill också gärna slå ett slag för ett nytt vin från Castello delle Regine i Umbrien. Ett rött vin, som vi själva gärna tar fram, när det står italiensk mat på bordet.

Här fakta om alla vinerna.

Fortsatt trevlig vinsommar!

Claes Lindkvist

Stefan Stjärnström

De här vinerna lanserar vi på Systembolaget den 1 augusti 2009:

Nr	Namn	Pris kr	Antal
95199	Nativa Terra Cabernet Sauvignon Merlot 2007 EKO-vin	99	3.600
95231	Caves Alianca Quinta da Garrida 2006	99	6 000
95232	Taylor's Select Reserve Port NV 375 ml	69	1 200

De här vinerna lanserar vi på Systembolaget den 15 augusti 2009:

94046	Côte-Rôtie Château d'Ampuis 2006	995	60
95274	Côte-Rôtie la Turque 05	2 495	36
94054	Côte-Rôtie La Mouline 05	2 495	36
94273	Côte-Rôtie La Landonne 05	2 495	36

De här vinerna lanserar vi i beställningssortimentet den 1 augusti 2009:

74892	Jadot Corton-Charlemagne Grand Cru 2006	1 095	
75519	Sancerre Rouge les Romains 2008	169	
74825	Castello Regine Podernovo 2007	89	
74595	Bründlmayer Brut Rosé	209	
75400	Bründlmayer Ried Käferberg Grüner Veltliner 2006	295	

Här arbetar djuren i den organiska vingården



Intresset för ur ekologisk synpunkt långsiktigt hållbara odlings- och tillverkningsmetoder sprider sig i vinbranschen. Till och med bland de konservativa bordeauxproducenterna finns allt fler ägare av klassade slott, som nu tänker i biodynamiska banor. På några av slotten har man bytt ut några av traktorena mot hästar, vilket även är fallet på Domaine de la Romanée-Conti i Bourgogne.

Detta nymornade intresse för ekologin är naturligtvis positivt, men det finns producenter som ligger långt före alla andra i detta tänkande. En av dessa är Viña Carmen i Chile. Här inleddes nytänkandet när vinmakaren Alvaro Espinoza kom till egendomen 1992. Han hade en helt egen teori om att man måste undvika att rubba samspelet mellan olika levande organismer. Han slog världen med häpnad när han skaffade höns, ankor, lamadjur och getter som fick röra sig fritt i vingårdarna. Så här beskrev han sin filosofi:

- Hönsen äter t ex de smådjur vi inte vill ha i vingårdarna och efter matsmältning bjuder de på gödsel, som de är vänliga nog att leverera på plats.

Han experimenterade också med att odla olika sorters blommande växter som skulle locka till sig just den typ av insekter man gärna ville ha i vingårdarna. Humlor och bin hjälper till med pollineringen genom att flyga omkring och vifta med vingarna under blomningsperioden, för att nu bara ta ett exempel.

Efter några års experimenterande började man på Carmen producera ekologiska viner från dessa speciella vingårdar i en serie som fick namnet *Nativa*. Under halvannat decennium har dessa viner utvecklats av de vinmakare som kommit efter Espinoza så att man nu kunnat sjösätta andra generationen organiska viner under namnet *Nativa Terra*. Druvorna kommer från en vingård som planterades 1996 i Alto Cachapoal, i Valle Rapel,

10 mil söder om Santiago, lite högre upp i Andernas nedre sluttningar.

Nativa Terra 2007 EKO-vin
nr 95199, pris 99 kr
Lansering 1 augusti 2009.

Det vin, som nu lanseras i Sverige, har gjorts på 51% cabernet sauvignon, 45% merlot och 4% carménère. Efter manuell skörd fick druvorna jäsa var för sig med naturlig jäst. Fem dagars skalkkontakt efter jäsningen. När alla tre druvsorterna genomgått jäsning och maceration blandades vinet innan det fylldes på tre år gamla, franska ekfat, där det sedan fick mogna i sex månader.

Alkoholhalt: 13,8%.

Färgen är blåaktigt rubinröd. Doften fruktig med inslag av svarta vinbär, mörka körsbär, kaffe och choklad. Vinet är medelfylligt med mjuka, runda tanniner och massor av röd frukt och kryddor samt inslag av vanilj och kanel. Fin längd.

I *Dina Viner Professional Edition* gav Per Bill det här vinet betyget *Finnd*.



Ett område med robusta viner

Caves Aliança har sin intressantaste verksamhet förlagd till tre "quintas" i norra halvan av Portugal. Där finns den mer än 100 år gamla egendomen Quinta dos Quatro Ventos i regionen Douro Superior och där finns Quinta das Banceladas i hjärtat av regionen Bairrada samt den nu aktuella Quinta da Garrida i kvalitetsregionen Dão. Denna 80 hektar stora quinta är belägen i Vila Nova de Tazem, nära Portugals högsta berg. I vingårdarna odlas endast de lokala, portugisiska druvsorterna.

Dão är en av de fyra DOC-regioner som utgör Vinho Regional-området Beiras, den nedersta delen av Portugals övre halva. Dão är framförallt känt för sina kraftiga, fylliga röda viner, präglade av mogen mörk frukt, en beskrivning som stämmer väl in på det nu aktuella vinet:

Caves Aliança Quinta da Garrida 2006
95231, pris 99 kr

Lansering 1 augusti 2009.

Druvsammansättningen i det här vinet är tinta roriz (65%) och touriga nacional (35%). Efter traditionell jäsning i tankar av rostfritt stål lagras vinet 12 månader på tidigare använda fat av fransk och amerikansk ek.

Alkoholhalt: 14%.

Så här beskriver vinmakaren Francisco Antunes vinet:

Det här vinet präglas av mogen, aromatisk frukt och strama, välstrukturerade tanniner. Ett perfekt matvin med intensivt fruktiga aromer, som får ett rejält lyft av inslaget av mogna björnbär. Idealiskt tillsammans med grytor, grillat, stekar och ostar av olika slag.

I *Allt om Mat nr 13* fick vinet betyget "Mer än prisvärt".



En perfekt vardagsport

Med 300 års erfarenhet i ryggen fortsätter Taylor's att förse marknaden med högklassig port i perfekt prisklass och lagom buteljstorlek (halvflaska, 375 ml). Select Reserve är en "vardagsport" som tål lång lagring.

Taylor's Select Reserve Port NV
375 ml nr 95232, pris 69 kr

Lansering 1 augusti 2009.

Druvsammansättningen är de traditionella sorterna: tinta roriz, touriga nacional, touriga francesa, tinta cão, tinta barroca och tinta amarela, från vingårdar i Baixo Corgo och Cima Corgo högre upp i Douro-dalen, där jordmånen utgörs av vulkanisk skiffer. Vinet

har jäst i små fat på vineriets lagringsloft, den s k vinsantaia, där det tillbringat sju år tillsammans med "modern", en trögflytande massa som är resterna av tidigare årgångar. Efter den här perioden lagras vinet ytterligare tre år på stora ekfat, där det fått sin slutliga, mjuka karaktär utan att tappa fruktigheten. Alkoholhalt: 20%.

Taylor's Select Reserve har djupt rubinröd färg. Intensiv, klassisk portvinsdoft med mörk

frukt, te och fikon. Ett tätt, kraftfullt fylligt vin med underbar frukt och lång avslutning.

Vinet kan avnjutas utan dekantering om det konsumeras inom den närmaste tiden. Efter längre förvaring kan dock viss fällning samlas i buteljen. Vinet är perfekt som dessertvin och enastående till mogna blåmögelostar. Serveras vid rumstemperatur.

I *Dina Viner Professional Edition* fick vinet betyget *Fynd* av Per Bill.

Allt om Mat nr 13/2009: Mycket välgjort och gott med söt frukt och te i doft och smak. Mer än prisvärt.



100 poäng till Guigal – för 22:a gången!

Med de tre single vineyard-vinerna från Côte Rôtie 2005 befäster Guigal sin ställning som världens ledande producent av perfekta viner.



Vi har tittat på listan med viner som fått 100 poäng av världens mest ansedda vinbedömare, Robert E. Parker. 100 poäng av 100 möjliga innebär att vinet är perfekt.

Listan toppas av E Guigal, som producerat 22 viner som fått 100 poäng. Det är 9 fler än närmaste konkurrent, som också det är en producent i Rhône-dalen, nämligen M Chapoutier, som producerat 13 stycken 100-poängare.

När Robert Parker första gången fatprovade vinerna från 2005 bedömde han dem som "extraordinära", men knappast som kandidater för det absoluta toppbetyget. Men under de 42 månader vinerna mognat på faten har den läckra karaktären finslipats och när vinerna väl buteljerats var det ingen tvekan om att såväl La Mouline som La

Landonne och La Turque var värda 100 poäng.

De här tre vinerna kommer nu till Sverige tillsammans med den högklassiga Château d'Ampuis. Det handlar om ytterst begränsade volymer och den som inte har lust att stå i kö för de här fyra vinerna kan kanske trösta sig med några prismässigt mer tillgängliga 2005:or från Guigal, som t ex hans Crozes Hermitage (nr 2802) för 169 kr eller hans mycket prisvärda Côtes-du-Rhône (nr 2011) för 99 kr. Fast de tävlar förstås inte i samma division...

Här fakta om de fyra nya vinerna från Guigal.

Côte-Rôtie Château d'Ampuis 2005
nr 94046, pris 995 kr
Lansering 15 augusti 2009.

Druvsammansättning 93% syrah och 7% viognier från Le Clos, La Garde och La Grande Plantée i "Côte Blonde"; La Pomièrre, Le Pavillon Rouge och Le Moulin i "Côte Brune" samt La Viria, som är en kandidat för att så småningom ge vin till ett fjärde single vineyard-vin. Alla vingårdarna har det gemensamt att de är anlagda i branta sluttningar. I Côte Blonde med silikonrik kalksten och Côte Brune med granit och rik förekomst av järn.

Alkoholjäsning och maceration i totalt fyra veckor. Därefter 38 månaders lagring på enbart nya, franska ekfat.

Alkoholhalt: 13,5%.
Marcel och Philippe Guigal beskriver vinet så här:

Djup, mörk färg med ljuslila reflexer. Den



täta och intensivt uttrycksfulla doften har inslag av kryddor, mörka frukter och läckra ekaromer. Kraftfull smak med fin syrabalans och elegans samt fin tanninstruktur. Ett vin från en svår årgång, men som utvecklats till ett vin som tål varje jämförelse.

Côte-Rôtie La Turque 2005
95274, pris 2 495 kr
Lansering 15 augusti 2009.

Druvsammansättning 93% syrah och 7% viognier från den ett hektar stora vingården La Turque. Den här vingården har en lång historia, men år 1935 togs den ur bruk under 50 år tills Guigal tog hand om den för att 1985 producera den första årgången La Turque. Jordmånen är lera som är rik på järn samt kisel, kalksten och glimmer. Skördeuttag 32 hl/hektar.

Alkoholjäsning och maceration i totalt fyra veckor. Därefter 42 månaders lagring på enbart nya, franska ekfat.

Alkoholhalt: 14%.

Marcel och Philippe Guigal beskriver vinet så här:

Djup, rubinröd färg med mörka reflexer. Kraftfull, elegant och intensivt aromatisk doft med inslag av röda bär, björnbär och moreller. Kraftfull smak med mjukt balanserad

struktur, bra koncentration, fin syrabalans och eleganta tanniner. Ett vin som perfekt speglar sin terroir.

Ett exceptionellt vin som matchar exklusiva rätter som t ex fasan, raphhöna eller hare.

Côte-Rôtie La Mouline 2005
94054, pris 2 495 kr
Lansering 15 augusti 2009.

Druvsammansättning 89% syrah och 11% viognier från den ett hektar stora vingården La Mouline. Premiärårgång för det här vinet var 1966, men i vingården finns stockar från 1893. Stockarnas genomsnittsalder är 90 år. Skördeuttag 32 hl/hektar.

Alkoholjäsning och maceration i totalt fyra veckor. Därefter 42 månaders lagring på enbart nya, franska ekfat.

Alkoholhalt: 14%.

Marcel och Philippe Guigal beskriver vinet så här:

Djup, rubinröd färg med högröda reflexer. Kraftfull men finessrik, intensivt aromatisk doft med inslag av röda bär och björnbär och med en ton av viol. Smaken explosivt rik tack vare vinets exceptionella koncentration. Ändå mjukt, balanserat och med fantastisk aromatisk finess. Ett feminint vin med överdå-

digt sammetslen textur och intensiva aromer. Föredömlig spegling av vingårdens terroir.

Ett exceptionellt vin som matchar exklusiva rätter som t ex fasan, raphhöna, morkulla eller småvilt.

Côte-Rôtie La Landonne 2005
94054, pris 2 495 kr
Lansering 15 augusti 2009.

Druvsammansättning 100% syrah från den två hektar stora vingården La Landonne. Vingården planterades av Marcel Guigal 1975 – det år då sonen Philippe föddes. Jordmånen är extremt järnrik, kalkstensblandad lera. Alkoholjäsning och maceration i totalt fyra veckor. Därefter 42 månaders lagring på enbart nya, franska ekfat.

Alkoholhalt: 13,5%.

Marcel och Philippe Guigal beskriver vinet så här:

Djupröd, nästan svart färg. Kraftfull, intensiv arompalett med inslag av mörka bär, lakrits och rostad ton av orientaliska kryddor. Smaken är kraftfull med potent tanninstruktur och ovanlig intensitet i färg och aromer. Rikt och koncentrerat, med stor lagringspotential. Ett exceptionellt vin som matchar exklusiva rätter, t ex stora bitar av hjortkött och annat vilt.

BESTÄLLNINGSVINER

– viner du kan beställa i din systembutik eller direkt från vår hemsida www.vinunic.se

Jadot Corton-Charlemagne Grand Cru 2006
nr 74892, pris 1.095 kr
Lansering i beställningssortimentet
1 augusti 2009.

Några få buteljer av det som anses vara ett av världens bästa vita viner finns från 1 augusti tillgängligt i Sverige. Visst, det är fyra siffror på prislappen, men den som tycker att priset är högt kan gärna göra en sökning på Internet och se vad vinet kostar i andra länder...

Grand cru-vingården Corton-Charlemagne ligger i byarna Aloxe Corton och Pernand Vergelesses i norra delen av Côte de Beaune. Det är en av Jadots äldsta vingårdar, ägd av företaget sedan 1800-talet.

Vinmakaren Jacques Lardièrre jäser chardon-naydruvorna på ekfat. Han lagrar dem även på fat i 18 månader före buteljering.

Alkoholhalt: 13,5%.

Jacques Lardièrre säger så här om vinet: Corton Charlemagne är ett kraftfullt, rikt och mineraliskt vin med intensiva aromnyanser av frukt och blommor och med kryddigt inslag av peppar och kanel.

Det passar utmärkt till gourmeträtter på fisk och skaldjur, men också till vitt kött och fågel med gräddiga såser.

Det är viktigt att lagra det här vinet. Låt det gärna ligga i 10-20 år beroende på lagringsmiljön (temperatur, fuktighet).

Sancerre Rouge les Romains 2008
nr 75519, pris 169 kr

Lansering i beställningssortimentet
1 augusti 2009.

För den som vill ha omväxling i den röda druvidieten bjuder Sancerre-producenten Gitton just nu ett trevligt alternativ i ett lättare rödvin från Loire. Vinerna härifrån har en alldeles speciell karaktär, kanske framförallt på grund av den flintrika kalkjorden, men också på grund av det nordliga läget (Sancerre ligger på samma breddgrad som Dijon).

Vinet är gjort på 100 procent pinot noir, som jäst tre veckor i öppna ståltankar, där det även genomgått malolaktisk jäsning.

Vinet har lagrats på ståltank och har alltså inte haft någon kontakt med ek.

Vinet har lätt bärig doft med inslag av lingon och med viss kryddighet. Ungt och bärigt i smaken.

Serveras något kylt till Serranoskinka, grillat lamm och grillad fisk med vinsås samt till asiatiska rätter.

Castello delle Regine Podernovo 2007

nr 74825, pris 89 kr

Lansering i beställningssortimentet
1 augusti 2009.

Det här vinet var en hårsman från att erövra en plats i Systembolagets fasta sortiment men förnyer nu i stället beställningssortimentet. Castello delle Regine är en relativt ny producent. Egendomen ligger i Amelia i sydvästra Umbrien och vineriet är en del av en satsning, där stora pengar investerats i vingårdar och källare, men även på kreatursuppfödning och ett lyx-spa med ambitiös restaurang. Men även om pengarna är nya för vinbranschen har man satsat på gedigen kunskap och erfarenhet genom att redan från början engagera en av Toscanas främsta vinmakare, Franco Bernabei, som står bakom ett antal framgångsrika företag i regionen, bl a Fattoria di Felsina i Chianti Classico.

Vingårdarna som bidragit med 85% sangiovese, 10% cabernet sauvignon och 5% merlot till det här vinet är väl-dränerade tack vare en stor mängd sand i lerjorden. Vinet har lagrats 12 månader på franska fat och därefter på butelj i åtta månader.

Alkoholhalt: 13,5%.

Intensivt rubinröd färg med purpurröda reflexer. Uthållig doft av körsbär. Mjuk, välbalanserad smak som får stöd av god tannin/syra-struktur.

Som gjort för italiensk mat: pasta, saltimbocca, grillat kött och fisk – gärna med en ruccoladominerad sallad därtill.

Bründlmayer Brut Rosé

nr 74595, pris 209 kr

Lansering i beställningssortimentet
1 augusti 2009.

Om någon i Österrike kan göra bra mousserande vin så är det faktiskt Willi Bründlmayer, som fått höga betyg för sin utmärkta årgångssekt.

Den här rosa festdrycken domineras av pinot noir-druvor, som fått sällskap av de lokala zweigelt och sankt laurent. Dessa druvor jäser var för sig och genomgår även malolaktisk jäsning. Bründlmayer väljer så ut det lättaste och livligaste vinet, tillsätter lite saignée, dvs juice som efter en kort maceration pressats ur de mognaste röda druvorna. Denna bascuvée buteljerar och får på traditionellt sätt en tillsats av socker och jäst för den andra jäsning som pågår tills buteljerna degorgeras.

Alkoholhalt: 12%.

Vinet har en lätt laxfärgad, rosa ton och elegant mousse med fina bubblor. Doften är frisk, fräsch och lækker med inslag av frukt och kryddighet och med toner av färska körsbär, skogsbär, en sofistikerad citruston samt kola och bröd. Torr, fruktig, men ändå gräddig smak, fint sammanvävd med elegant syra och mineraler. Mycket harmonisk struktur.

Bründlmayer Ried Käferberg

Grüner Veltliner 2006

nr 75400, pris 295 kr

Lansering i beställningssortimentet
1 augusti 2009.

Vingården Ried Käferberg är egentligen per-

fekt för odling av druvor för rött vin. Det vet Willi Bründlmayer som är väldigt sugen på att göra riktigt bra österrikiska rödviner. Men han vet också att de gamla gröner veltlinerstockar som finns i den här vingården är guld värda, eftersom de producerar druvor med unik vikt, koncentration och extraktsötma. Bründlmayer brukar beskriva jordartsförhållandena i Ried Käferberg som unika. "De är väldigt lika de som finns på Château Pétrus i Pomerol", brukar han säga. Jorden är inte lätt att bruka. Man kan t ex bara plöja den under några korta perioder när jorden inte är för torr och inte för våt. I gengäld ger den extremt potenta viner.

Druvorna härifrån jäser på 300-liters fat av österrikisk ek, som använts 2 à 3 gånger tidigare. Efter jäsningen dras vinet om för fortsatt mognad på 2 500-liters fat, också de använda 2 à 3 gånger tidigare.

Alkoholhalt: 14%.

Doftnyanser av grapefrukt, ananas och päron blandas med läckra rostade, rökiga, honungsljuva aromer med peppar och noter av örter och barrträd. Smaken är saftig och kraftfull, tätt strukturerad med fin koncentration och med inslag av exotisk frukt (ananas och citrusfrukter) och med en aptitlig sötma, som ger det där lilla extra. Vinet är välbalanserat, har bra längd och en avslutning som präglas av mineraler och peppar. Utmärkt lagringspotential.

Passar till ett stort antal exotiska maträtter som curry och friterade rätter. Passar även till typiskt österrikisk mat som stekt gås eller anka. Eller varför inte dessa fåglars lever serverad med grönsaker och frukter. Prova det gärna till kalvlever med äpplen och lök!



VINUNIC

KVALITET TILL VARJE PRIS

VinUnic AB • Box 7471 • 103 92 Stockholm
Tel 08-660 84 15 • Fax 08-660 84 53 • info@vinunic.se

www.vinunic.se

club VINUNIC

Vi reserverar oss för eventuella skrivfel, prisändringar och slutförsäljning