

# våra viner

månadens nyheter från VinUnic

ÅRETS VINIMPORTÖR FYRA ÅR I RAD • 2004-2007

Juni 2010



John och Peter Barry.

Bäste Vinvän,  
Här kommer information om några viner som lanseras den 1 och 15 juni. Det är dels tre exklusiva rödviner från Jim Barry i Clare Valley, Australien, men också två klassiska Pommard-viner, en läckert söt sauternes på halvflaska och ett rosévin från Österrike, som enligt producenten är både aperitif och matvin på samma gång.

Vi presenterar också två nyheter i beställningssortimentet. Det ena är en varm, mjuk negroamaro, som kompletterar vårt sortiment från A Mano i södra Italien! Det andra är en Beaujolais Village som producenten så

gärna vill visa upp, att han gett oss chansen att sälja det 10 kr under ordinarie pris. Glöm allt du tidigare trott om beaujolais och prova det här vinet!

Låt oss till sist bara berätta om en ny champagnebutelj och om några viner som kommer i nya årgångar i juni.

Med varma vinhälsningar

Claes Lindkvist

Stefan Stjärnström

## Lansering i ordinarie sortimentet den 1 juni 2010

Nr	Namn	Pris kr	Antal på SB
94230	Jim Barry McRae Wood Shiraz 2006	375	360
94225	Jim Barry The Armagh Shiraz 2006	1 295	90
94224	Jim Barry Benbournie Cabernet Sauvignon 2002	675	120
96822	Bastor-Lamontagne 2007, 375ml	149	300
90002	Bründlmayer Rosé vom Zweigelt 2009	129	1 800

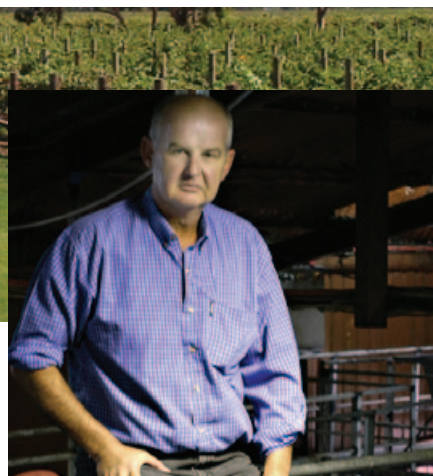
## Lanseras den 15 juni

94569	Jadot Pommard Epenots Premier Cru 2002	495	360
94570	Jadot Pommard Epenots Premier Cru 2005	495	90

## Nyheter i beställningssortimentet juni 2010

Nr	Namn	Pris kr
72348	Jadot Beaujolais Villages Combe aux Jacques 2009	89
72132	A Mano Negroamaro 2008	85

# Tre toppviner från Clare Valley



Peter Barry

Jim Barry var en av pionjärerna i den australiska vinnäringen och han var den förste utbildade vinmakaren i Clare Valley, det lilla kvalitetsområdet runt staden Clare, några mil norr om Barossa i South Australia. Det är ett mycket litet vinområde. Clare Valley står för mindre än 1,5 procent av Australiens totala vinproduktion. Här har odlats vin sedan 1851. Jim kom till Clare för att arbeta för kooperativet i området, men 1959 började han och hustrun Nancy producera egna viner, som snart kom att erövra såväl medaljer som höga poäng från vinkritikerna. Paret Barry bodde på Benbournie Road och 1964 köpte de 28 hektar prima vingårdsmark av grannen och nära vännen Duncan McRae Wood. Denne hedrades med att få ge namn åt ett av de tre viner som nu lanseras i Sverige. Barrys planterade först en liten del av vingården med cabernet sauvignon och så småningom resten med shiraz. 1968 planterades ytterligare shiraz i en nordvästslutning med sten och sand. Här faller nästan inget regn alls och i den magra jorden blir skördeuttaget mindre än fem ton per hektar. I gengäld fungerar slutningen som en stor solfångare och man får alltid fullt mogna druvor. Härifrån kommer druvorna till The Armagh, ett av Australiens mest ansedda viner.

Det är i dag Peter Barry, en av Jim och Nancys tre söner, som basar för företaget och han fullföljer pappa Jims filosofi som byggde på innovativt odlingstänkande och bästa tillgängliga vinteknologi i källaren.

## McRae Wood Shiraz 2006, Jim Barry nr 94230, 375:-

Den 1 juni lanseras 360 buteljer (750 ml) av detta vin på Systembolaget. Vinet är gjort på 97 procent shiraz och 3 procent cabernet sauvignon. 2006 är en väldigt bra årgång och i Clare Valley kunde man skörda fullmogna druvor med koncentrerade aromer. Varje vingårdsslott vinifierades separat och vinet tillbringade 7-10 dagar på skalresterna med överpumpning två gånger om dagen efter att under jäsningens inledande skede ha tillämpat en teknik som kallas "rack and return". Den innebär att man låter druvresterna flyta upp till ytan och bilda en skalhatt. Man tappar sedan ut vätskan och låter skalhatten torka under ett antal timmar, varefter man avlägsnar kärnorna innan man åter fyller på vinet över skalresterna. Metoden innebär att man får ut maximalt av fruktkaraktären utan att dra ut alltför mycket tanniner. Lagring 15 månader på fat av amerikansk ek, varav två tredjedelar nya. Effekten av Barrys vinifieringsmetod kan man avläsa i det här vinet. I den intensiva doften dominerar fruktaromer av hallon, svarta vinbär och plommon. Dessa har stöd av komplexa nyanser av tjära,



asfalt, lakrits, oregano och lavendel. Smaken är oblygt vällustig med inslag av blåbär, tobak, muskot, och tranbär. I avslutningen kan man finna koriander, salvia, vaniljstäng och kanel. Ett unikt vin som kan avnjutas nu, men som kommer att utvecklas på ett intressant sätt under ett antal år. Alkoholhalt: 15,5%.

## The Armagh Shiraz 2006, Jim Barry nr 94225, 1.295:-

Den 1 juni lanseras 90 buteljer (750 ml) av detta vin på Systembolaget. The Armagh görs på 100% shiraz från den slutning som planterades 1968. Årgång 2006 skördades manuellt och det skedde ovanligt tidigt. Man gjorde en noggrann selektion redan i vingården så endast perfekta druvor nådde vineriet, där vinifieringen inleddes på samma sätt som för McRae Wood, men i The Armaghs fall lät man vinet macerera ytterligare tre veckor efter jäsningsprocessen. Lagring 17 månader på fransk och amerikansk ek.

The Armagh 2006 har mörkt purpurröd färg. Dofen är ett elegant och aristokratiskt kaleidoskop av aromer med ett övermått av fruktiga



nyanser som björnbär, mullbär och blåbär med inslag av mint, eukalyptus, rabarber, marmeladkonfekt och kanel. Smaken är en rik väv av njutning och tillfredsställelse med aromnyanser av hallon, jordgubbar och boysenbär samt med inslag av stjärnanis, rosmarin, pepparmint och kryddnejlikor. Också det här vinet är njutbart redan nu, men kommer att utvecklas väl under lång tid i källaren.

Alkoholhalt: 15,5%.

## Benbournie Cabernet Sauvignon 2002, Jim Barry nr 94224, 675:-

Den 1 juni lanseras 120 buteljer (750 ml) av detta vin på Systembolaget.

Det här vinet är gjort på 99 procent cabernet sauvignon-druvor från den första vingård Jim Barry planterade 1964 när han hade köpt mark i Clare. Årgång 2002 anses vara en av de allra bästa i området med perfekta vinterregn som trängde genom den sandiga matjorden och gav det underliggande lagret en rejäl rotblöta. Våren och sommaren var ovanligt svala och en period med varma dagar och svala nätter fram till skörd gav den perfekta, långsamma mognad som garanterar aromrik frukt. Efter manuell skörd avstjälkades druvorna för jäsning i öppna jäskar. Också för detta vin tillämpade vinmakaren – som i det här fallet var Jim Barrys son Mark – "rack and return" och efter jäsningen lagrades vinet i 14 månader på 100 procent ny ek.

Resultatet är ett moget, elegant cabernet sauvignon-vin med komplex bouquet. Här finns tydliga nyanser av ceder, mentol, svarta vinbär, cigarrlåda, spansk peppar, muskot och marsipan. Smaken är mjuk och har en textur som utvecklats till fulländning under den långa buteljlagringen. Tanninerna är mogna, men ändå så stadiga att de tillsammans med frukten lovar potential för ytterligare några års utveckling. Alkoholhalt: 15%.



# En klassisk sauternes!

Förra månaden kunde vi presentera ett rött vin från ett slott som ägts av en blivande svensk kung, nämligen Château Bernadotte. Den här gången presenterar vi ett ädelsött vitt Bordeauxvin från ett slott som 1711 ägdes av franske kungen. Man odlade lite vin på egendomen redan då, men den verkliga vinodlingseran började först på 1800-talet, när dåvarande ägaren av Château Haut-Brion tog över egendomen. Idag ägs slottet av Foncier-Vignobles ett dotterföretag till ett bolåneinstitut, som även äger andra slott i Bordeaux. Château Bastor-Lamontagne är beläget i byn Preignac cirka fyra mil söder om staden Bordeaux. På sina 56 hektar vingårdar odlar man huvudsakligen druvsorterna semillon och sauvignon blanc för framställning av Sauternesviner, men också en liten andel (ca 3%) muscadelle. Av druvorna

gör man dels det nu aktuella Château Bastor-Lamontagne, dels andravinet Caprice.

## Château Bastor-Lamontagne 2007, AOC Sauternes 375 ml (nr 96822, pris 149 kr)

Den 1 juni lanseras 300 halvbuteljer (375 ml) av detta vin på Systembolaget. Druvsammansättningen är 80% semillon och 20% sauvignon blanc från i genomsnitt 37 år gamla stockar. Den stora andelen semillon och stockarnas ålder garanterar kraft i vinet medan sauvignon blanc balanserar med frisk fräschör. I Sauternes är det den mikroskopiska svampen Botrytis Cinerea som styr. Den är en välkommen gäst i vingårdarna, där den perforerar skalen så att vatten kan försvinna och sockret koncentreras i druvan. Men den ädla rotan uppstår inte över en natt och i Sauternes har man vant sig vid att behöva

skörda selektivt och gå över vingårdarna ett antal gånger. På Château Bastor-Lamontagne skördade man 2007 i fyra omgångar i en del av vingårdarna, fem gånger i andra delar. De skrupna druvorna pressas sedan långsamt och försiktigt i pneumatiska pressar och jäsningen sker i tank för sauvignonjuicen och ekfat för semillon. Vinet lagras sedan på 225-liters ekfat (20% nya) i 14 månader före buteljering. Vinet har den typiskt halmgula sauternesfärgen. Doften är fruktig med nyanser av kvitten, persika, marsipan och en aning citrusskal. Smaken är komplex och på samma gång rund och tät med fruktiga och kryddiga aromer. Balansen mellan frukten och syran är perfekt och i den långa avslutningen känns en lätt ton av ek. Alkoholhalt: 13,5%. Sockerhalt 101 g/l.



# Både aperitif och matrosé

Denna österrikiska rosé är gjord på druvan zweigelt, som är en korsning av rödvinsdruvorna blaufränkisch och st-laurent. Druvsorten har snabbt blivit populär, speciellt i Niederösterreich, där man uppskattar dess förmåga att mogna tidigt och klara sig bra mot olika sjukdomsangrepp.



Vinmakaren Willi Bründlmayers hantering av zweigeltdruvan ger enligt hans egen utsago en rosé som ligger någonstans mellan den fuktigt friska och lättsamma rosé som produceras i områden med svalare klimat och Sydeuropas kraftfulla, fylliga roséviner. Det är alltså en rosé som fungerar väl som apéritif, men också som matrosé!

## Rosé vom Zweigelt 2009, Bründlmayer nr 90002, 129:-

Den 1 juni lanseras 1 800 buteljer (750 ml) av detta vin på Systembolaget. Vinmakaren Willi Bründlmayer har sin egen speciella metod att hantera zweigeltdruvan, när han gör sin rosé. En del av druvorna skördas innan mognaden hunnit alltför långt. Dessa pressar han på samma sätt som han pressar druvorna till de vita vinerna och det vinet har följaktligen ingen rosa färg. En liten del är druvor från de bästa zweigeltlägena. De är fullmogna och när de läggs i pressen sipprar en del juice ut redan innan pressningen börjar. Det är den juicen som ger vinet dess färg.

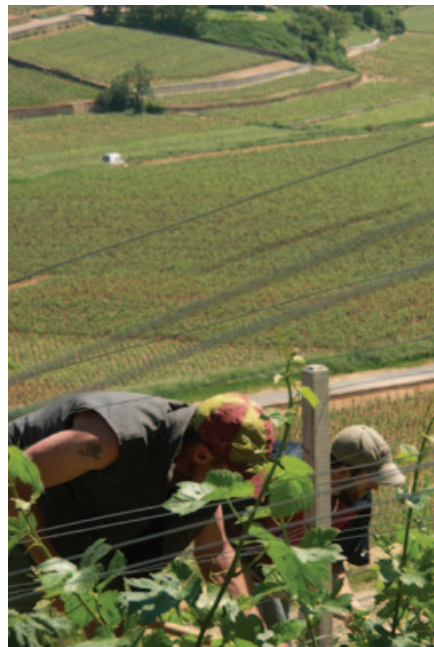
Efter alkoholjäsning på ståltank genomgår en del av det här vinet malolaktisk jäsning. Hur stor del avgör årgångens kvalitet.

Det ger ett vin som är lätt laxfärgat. Doften har läckert inslag av röd frukt (hallon, smultron, och körsbär) med en bas av kryddiga, mineraliska nyanser. Smaken är medelfyllig och fruktig med elegant syra och mjuk, gräddig textur. Bra längd och en livlig avslutning.



# Två årgångar från Pommard

Pommard är en klassisk bourgognisk rödvinkommun belägen strax söder om kommunen Beaune och precis som i denna finns inga grand cru-lägen, men utmärkta premier cru. Les Epenots är det område som ligger närmast Beaune, där man på andra sidan gränsen finner premier cru-områdena Les Boucherottes och Les Epenottes. Pommard Epenots täcker 25 hektar och vingårdarnas genomsnittsalder är cirka 25 år. Härifrån kommer nu två årgångar, 2002 och 2005. För båda var vinifieringsprocessen likartad – 3-4 veckors jäsning, 12-15 månaders fatlagring.



## Pommard Epenots Premier Cru 2002, Louis Jadot, nr 94569, 495:-

Den 15 juni lanseras 360 buteljer av detta vin på Systembolaget. Årgång 2002 var en lysande årgång i Bourgogne. Mycket välbalanserade viner, väldigt representativa för Bourgogne.

## Pommard Epenots Premier Cru 2005, Louis Jadot, nr 94570, 495:-

Den 15 juni lanseras 90 buteljer av detta vin på Systembolaget. Årgång 2005 var i Bourgogne, liksom på många andra håll i vinvärlden, en fantastisk årgång. Väderförhållandena var i det närmaste perfekta för såväl de vita som de röda vinerna.



FRANKRIKE • BEAUJOLAIS

# En ny generation Beaujolais Villages

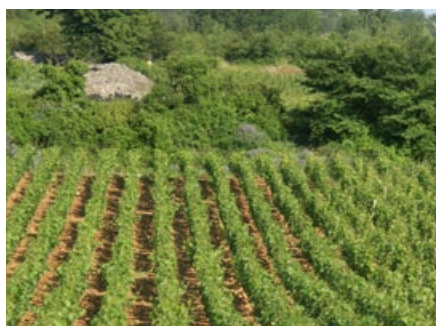
De senaste 15 åren har Bourgogne-giganten Louis Jadot satsat omfattande resurser på att lyfta Beaujolaisvinernas anseende. Man har gjort det på typiskt Jadot-manér, nämligen genom att hela tiden höja kvalitén på de viner man producerar här i södra delen av Bourgogne. Man har lyckats väl.

Den nya anläggningen Combe aux Jacques hann knappt bli färdig förrän den var för liten och detta trots att man själv tyckte att man tagit i ordentligt när man planerade den. Nu har en stor utbyggnad och modernisering just genomförts och det vin vi nu lanserar är första årgången från den förnyade anläggningen. Personerna i ledningen för Jadot är väldigt nöjda med resultatet. De tycker att vi ska glömma alla gamla uppfattningar om beaujolais och ge de nya vinerna en chans. För att hjälpa oss på traven har man för den här årgången sänkt priset så att vi kan sälja

vinet 10 kr under ordinarie pris. Så ta chansen och prova!

**Beaujolais Villages Combe aux Jacques 2009, Louis Jadot nr 72348, 89:-**  
*Den 1 juni lanseras det här vinet i beställningssortimentet.*

Vinet är gjort på 100% gamay från några av de bästa områdena för Beaujolais Villages som är kvalitetsklassen mellan AOC Beaujolais och de tio grand cru-områdena. Beaujolais Villages täcker cirka 6.000 hektar av Beaujolais totalt 22.000 hektar vingårdar.



Vinet vinifieras på typiskt beaujolaismanér, d v s med det som kallas "semi-maceration carbonique" en metod som ger ett fruktigt, mjukt och drickfärdigt vin genom en speciell jäsningssteknik som sker i två steg vid relativt låg temperatur och lång macerationstid.

När man dricker viner som är framställda på detta sätt är det viktigt att de är ganska svala om man vill bibehålla vinets läckra fruktaromer och den delikata friskhet som är god beaujolais sarmärke.

Det här är ett rent vin med fräsch syra. Medelfylligt och friskt med inslag av hallon och andra röda frukter.

Vinet kan drickas ungt, men är njutbart även under kommande 2-3 år.



ITALIEN • APULIEN

# Mjuk, **läcker** syditalienare



Mark Shannon är amerikanen som flyttade till Apulien i södra Italien och kom att bana väg för primitivovinernas segertåg över världen. Han kom till Manduria för att undervisa studenter som ville bli vinmakare, men startade vinföretaget Fusione tillsammans med sin partner Elvezia Sbalchiero, och de hade stora framgångar med vinet A Mano. Nu har man döpt om hela företaget till A Mano och de flesta vinerna heter A Mano, men med olika tillägg beroende på vilken druva det handlar om eller vilken sorts vin det är.

Flaggskeppet är alltså A Mano Primitivo, som sedan länge finns i Systembolagets fasta sortiment, men i beställningssortimentet finns också det vita A Mano Fiano Greco, rosévinet A Mano Rosato och nu kompletteras sortimentet med A Mano Negroamaro, också det i beställningssortimentet.

Gårdens toppvin, som bara görs under goda år i små volymer – och därför finns på Systembolaget enbart under korta perioder – har dock kvar sitt tidigare namn: Prima Mano. Det vinet kommer i beställningssortimentet i juli tillsammans med Promessa Syrah Merlot. Mer om dessa viner i nästa nyhetsbrev.

**Negroamaro 2008, A Mano nr 72132, 85:-**  
*Den 1 juni lanseras det här vinet i beställningssortimentet.*

Det är gjort på 100% negroamarodruvor, som växt i en jordmån som passar denna druva perfekt.

Negroamaro ger fruktiga viner med silkeslena tanniner och det här vinet är en väldigt typisk negroamaro. Det är ett läckert, lättillgängligt vin med typiskt syditalienskt karaktär och aromer som för tankarna till mörka körsbär och kryddor. Smaken har även den en mjuk avslutning.

Alkoholhalt: 13,5%.



## Nya årgångar

De viner som tas in i Systembolagets fasta sortimentet finns tillgängliga under längre perioder. När en årgång tar slut ersätts den efterhand av nästa årgång. Under den närmaste tiden kommer fem VinUnic-viner att erbjudas i nya årgångar. Det är:

**Sancerre Les Belles Dames 2009**  
nr 2245, 149:-

Denna, de vackra damernas sancerre, är en av trotjänarna på Systembolaget. Vinet lanserades första gången den 1 februari 1977!

Producent: Gitton. Alkoholhalt: 13,5%.

**Dr L Riesling 2009 nr 7218,** 79:-

Dr Loosens underbara Moselvin från vingårdarna kring staden Bernkastel har blivit en favorit bland svenska rieslingälskare.

Vinet har funnits i sortimentet sedan 1999. Alkoholhalt: 10%.

**A Mano Primitivo 2008 nr 2308,** 79:-

Mark Shannon är amerikanen som flyttade till Syditalien och med det här vinet fick omvärlden att upptäcka primitivodruvans förträfflighet. Den 1 november 1999 debuterade A Mano på Systembolaget och nu är det alltså dags för årgång 2008. Alkoholhalt: 13,5%.

**Château Reysson 2007 nr 3992,** 169:-

Det är tredje årgången av denna prisvärda bordeaux som nu lanseras i Systembolagets fasta sortiment. Årgången karaktäriseras av en usel sommar, men en fantastisk höst, vilket resulterat i viner som är drickfärdiga nu, men som ändå kan sparas i många år. Alkoholhalt: 13%.

**GR-174 2008 nr 2770,** 119:-

Detta Prioratovin från Casa Gran del Siurana är också det en nykomling i fasta sortimentet. Det debuterade tidigare i år med årgång 2007, som snabbt tog slut sedan vinjournalisterna gett det höga betyg. 2008:an är ännu prioratomstigare än årgången före och har hela 15% alkohol.

Till sist bara en "gamml" årgång som lanseras på nytt. När Bründlmayers gröner veltliner lanserades i januari i tillfälliga sortimentet tog de 240 buteljerna snabbt slut. Nu har Systembolaget gjort en tilläggsbeställning och vi har från producenten fått ytterligare 72 buteljer av det här vinet:

**Bründlmayer Ried Loiser Berg Grüner Veltliner 2002 nr 95961,** 195:-



## Nygammal champagne-flaska

Under juli/augusti börjar en ny typ av butelj dyka upp på Systembutikernas hyllor. Eller kanske snarare en nygamml flaska. Det är champagnehuset Louis Roederer som numera erbjuder sin Brut Premier i en butelj som är "antik-färgad med ett stänk av höstens gyllene kulörer" som det heter i det meddelande vi fått från Louis Roederers marknadsavdelning, vars mjuka marknadsföring alltid innehåller ett uns av poesi.

Men den nygamla flaskan är inte enbart en elegant, poetisk marknadsföringsnyck. Den har även en praktisk fördel – de här flaskorna filtrerar bort praktiskt taget 100 procent av det ljus som annars hade kunnat tränga in och påverka vinet. Inte oväsentligt för en kvalitetschampagne som av vår framstående svenske champagneexpert, Richard Juhlin, fått ett betyg som är högre än många av årgångschampagnerna och de flesta non vintage-champagnerna.



**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](http://www.vinunic.se)

club **VINUNIC**

Vi reserverar oss för eventuella skrivfel, prisändringar och slutförsäljning