



WINE TRADE

Sensommarlåda 2.0 2020!

Precis som det låter hittar du i denna låda 6 flaskor som andas sensommar. Dessa flaskor går fint att lägga undan några år men vi uppskattar den direkta fräscha frukten och hoppas du också gör det! Skåla med dig själv eller med människor du gärna delar en flaska vin med över en skördemiddag! Salute!

2018 'Safran' Luneau-Papin, Muscadet Sevre et Maine, Loire, Frankrike 100% Melon de Bourgogne

Vi är nu nästan ute vid havet i västra delen av Loire – Muscadet. Gamla stockar växer i granitjord och planterades mellan 1950 och 1987. Druvorna kommer från en nära samarbetspartner och druvodlare som arbetar efter samma principer som Luneau-Papin. Odlingarna är certifierade ekologiskt sen 2011, men är odlade utan besprutning sedan länge.

Pierre-Marie och hans fru Marie är nu 7:e generationen odlare av Melon de Bourgogne på den här platsen i Muscadet Sevre et Maine. De odlar idag 25 hektar och var en av de första att vinifierar alla vingårdar separat. I sin tur har de inspirerat många andra vinodlare i området att göra likadant. De olika vingårdarna har varierande exponering och en blandning av jordmåner som ger väldigt olika uttryck av druvan Melon de Bourgogne.

Vad äter vi till det här då? En av Muscadets bästa vänner är skaldjur som ostron och havskräftor!!

2018 'Leirana' Forjas del Salnés, Rías Baixas, Spanien 100 % Albarino

Familjen har vingårdar runt byn Meaño i hjärtat av Salnés, Rias Baixas. Salnés är en sub-DO till Rias Baixas med mer influenser från Atlanten. För många är Meaño albarinhos ursprungsplats. Under 1970 talet i Rías Baixas drog många vinbönder upp röda inhemska druvsorter till fördel för den mer högavkastande Albariñodruvan. Men Méndez familjen gjorde precis tvärtom (tur det!) och planterade mer av de traditionella blå druvsorterna som Caino, Espadeiro och Loureiro Tinto för att bevara det unika Galiciska ursprunget. Det hela tog riktigt fart när Rodrigo Mendez (aka Rodri) och den välrenommerade vinmakaren Raúl Pérez började sitt samarbete i början på 2000-talet. Framförallt med fokus på de blå druvsorterna men de gör också riktigt salta, mineraldrivna fokuserade Albariños. Idag har de tot 7,5 ha vingårdar spridd över tre byar; Meaño, Sanxenxo och Barro där de använder sig av traditionella metoder nedärvd över generationer.

En läskande fräsch Albarino som andas terroir! När man jäser denna druvan med naturlig jäst anar man så många fler nyanser bortom enbart frukt. 40-90 år gamla stockar planterade i granit och sandjord endast ca 60 möh och rankorna växer på gammal havsbotten. Skördas i slutet av september. Jäsning på tank och foudres utan tillsättning av jäst. 6 månader på ståltank utan battonage, 20 % av vinet lagras i foudres. Ingen malolaktisk jäsning.

Nu när vi har kommit in första höstmånaden med R (septembeR) så drar även skaldjurssäsongen igång med full fart. Detta vin passar utmärkt till mer tillagade rätter, varför inte blåmusslor med en skvätt vin, grädde och fänkål!



WINE TRADE

Angiolino Maule, Veneto, Italien

Sedan 1988 producerar Angiolino naturliga viner utanför byn Gambellara i Veneto. Egendomen är belägen på kullarna norr om Soave mellan Verona och Vicenza. Här, i den vulkaniska jorden kultiverar familjen Maule framför allt Garganega och Trebbiano precis som man gjort här i mer än 1300 år.

Angiolino och Rosamaria Maule investerade 12 år av sina liv som krögare av en pizzeria för att på 80-talet kunna följa sin dröm. Att odla vin. Deras vinodlingar omfattar idag 10 hektar uppdelat i flera olika lägen. Odlingen är helt naturlig, utan kemiska bekämpningsmedel. Angiolino har idag hjälp av sina söner Francesco och Alessandro med det omfattande arbetet både i vingården och i källaren. Rankorna beskärs hårt för att begränsa skördeuttagen då Garganega är en relativt produktiv druvsort. Jorden brukas för hand och en substansiell mängd organisk kompost används. Vinifieringen är enkel. Samtliga viner vildjäses och varken klaras eller filtreras. Angiolino strävar efter att påverka vinet så lite som möjligt för att det skall visa så mycket karaktär som möjligt av sin terroir. Mycket små mängder svavel används när det är nödvändigt men många gånger utesluts det helt.

Vinnatur

Angiolino Maule är även en av pionjärerna när det gäller naturliga viner i Italien. Han var en av åtta som för ca 20 år sedan startade 'Vini Veri' = 'Äkta vin'. Gruppen blev sen oense om hur de skulle arbeta och Angiolino bröt sig ut och startade istället ett förbund som idag kallas Vinnatur. Vinnatur anordnar varje år en mässa med producenter från olika områden och länder där alla vinmakare som vill delta måste skicka in en flaska vin för analys. Kontrollen som Vinnatur gör är idag den absolut striktaste kontrollen som finns.

2018 'Sassaia Bianco'

85 % Garganega & 15 % Trebbiano

Druvorna till detta vin kommer från vingårdarna kring Sorio kullarna som ligger nära vineriet. Den mineralrika jorden samt att de låter skalerna vara kvar ett tag med musten bidrar till den rika, runda karaktären vinet har. Musten jäser med naturlig jäst, utan temperaturkontroll, på stora öppna jäskar om 30 hl. Sen får det vila 10 månader på neutrala ekfat.

Här har ni ett vin med mycket karaktär och smak som går mot solmogen gul stenfrukt. Öppna och lufta gärna innan det ska drickas så vinet kommer till sin rätt. Vi dricker gärna vinet till lite mer smakrika, men ändå, lätta rätter - tänk pumpa (prova att göra gnocchis? blanda isåfall i potatis också, tips från coachen...), parmesan och salvia.

2018 'Masieri Rosso'

50 % Merlot & 50 % Tai Rosso (= Grenache)

Jäsningen sker på stora, runda öppna träfat och skalerna får ligga med i ca 25 dagar innan druvorna pressas och vinet förs över på ståltank. Där får det vila i 8 månader innan det buteljeras utan filtrering.

Vinet är gott och att dricka nu men klarar också fint 3-4 år i 'källaren'! Här finns goa tanniner med lite mörkare frukt och kryddighet som gör att vinet passar till höstigare, rustikare mat, gärna med svamp.



WINE TRADE

2017 'Lomba dos Ares' Fedellos do Couto, Ribeira Sacra
Mencía, Mouratón, Garnacha Tintorera, Caiño & Bastarda

'Fedellos do Couto' kan man översätta till 'bratsen från Couto'. Ett ungt projekt som föddes 2013 i Galicien av Luis Taboada, ägaren av Couto vingårdarna som har funnits i familjen i generationer, tillsammans med vinmakarna Curro Barreño och Jesús Olivares. Totalt har de ca 5 ha planterade på de branta sluttningarna kring floderna Sil och Bibei. I vingårdarna hittar vi många olika druvsorter, exponeringar och höjder. Odlingarna är ekologiska och allt sker för hand (det är för brant för att arbeta på något annat sätt). De tillämpar alltid minimalism i form av försiktig hantering av druvorna, de olika druvsorterna får oftast jäsa tillsammans, lång försiktigt maceration samt neutrala franska ekfat som inte lämnar fatkaraktär i det färdiga vinet.

Detta är en sk 'field blend' av klassiska, galiciska blå druvor. Gamla 70-åriga stockar (bush wines, tänk hur bärbuskar växer). Man kan översätta 'Lomba dos Ares' med 'kullen på Ares'. Hela klasar jäser vid låg temperatur, med försiktig extrahering i 40-60 dagar på ståltank. Sedan viler vinet på 300-500 L franska neutrala ekfat (mao de önskar ingen ekfatskaraktär) i ca 10 månader innan det buteljeras.

Vinet klarar fint mat med lite hetta, vi tänker en härlig pasta med smakrik korv? Eller våga prova rött vin till lokala delikatesser som bläckfisk och piementos de padrons.

2019 'Aunis' Domaine Bobinet, Loire, Frankrike
100 % Pineau d'Aunis

Ungefär i mitten av den långa Loiredalen ligger Saumur. Bara några minuters körtur utanför den pittoreska staden kommer vi fram till Domaine Bobinet. Sébastien gjorde sin första skörd 2002 då han ärvt 1 1/2 hektar från sin farfar, från vingården 'Échalier'. Familjen är vinodlare i åtta generationer, men Sébastiens pappa var den första att bryta den sviten, och de flesta odlingarna såldes. Idag har Sébastien åter byggt upp sin egendom och köpt till vingårdar och gör idag vin från 7 hektar, alla belägna i närheten till det gamla vineriet, där källaren daterar tillbaka till år 1637. Först år 2011 anslöt den fd. dansaren Emeline Calvet till egendomen där hon nu cementerat kvaliteten på vinerna tillsammans med sin partner och kollega Sébastien. Druvorna till detta vin kommer från en av de nyare tillskotten. Sébastien köpte denna vingård med unga stockar 2010. Pineau d'Aunis har sitt hem i Loiredalen och är en ganska svårodlad druva då den är mycket årgångskänslig, har täta lite större klasar och mognar ojämnt. Därför har den över tid ersätts av andra mer lättodlade druvsorter. Den har sina likheter med Cabernet Franc men är mer kryddig och örtig i sitt uttryck samt är generellt lite ljusare i färgen. Ofta agerar den som en del av en blend för roséviner från området Anjou-Saumur. Numera efterfrågas viner på druvan och har blivit populär bland sommelierer och på hipa vinbarer i världens alla storstäder.

Druvorna jäser maceration carbonique med naturlig jäst. Ligger ca en veckan med skalén för att sedan pressas långsamt och försiktigt för att undvika hårda tanniner. Vilar sedan under fyra månader på betongfat. Buteljeras utan klarning, filtrering eller tillsatser.

Aunis är läskande lätt med rosor, viol och lakrits i smaken! Gott till en skördesallad såhär på sensommaren.

PS. Alla viner i vår portfölj ekologiskt odlade (bönderna är inte alltid certifierade) och vinifierade helt utan tillsatser. Aldrig någon jäst tillsatt. Några har en liten tillsats SO2 (svavel) vid buteljering. Är du nyfiken på mer info? Tveka inte att höra av dig! Skål!