



WINE TRADE

Decemberlåda 2020!

Här har ni en låda för de stundande högtiderna som närmar sig med stormfart! Dessa viner är redo att dricka nu så det är bara att börja fundera på vad du är sugen på att servera till... Eller varför inte öppna en flaska (vårt val skulle nog landa på Cuvée du Chat) under tiden du planerar maten. Sätt på lite härlig musik och stämningen är på plats direkt! Skål, ta hand om dig och dina nära och kära.

2019 'Dinamica' Filipa Pato, Bairrada, Portugal 80 % Bical & 20 % Arinto

Filipa och William Wouters är lite av ett magiskt man & fru samarbete! Båda har gedigna erfarenheter bakom sig innan de började göra eget vin. Filipa har arbetat med vin i Bordeaux, Mendoza, Margret River samt även med hennes far Luis Pato i Bairrada. William kommer från restaurangbranschen och har arbetat som kock, sommelier och krögare i Antwerp, Belgien. Deras filosofi är enkel på så vis att de önskar skapa rena viner utan tillsatser som speglar platsen där vinrankorna växer. I vineriet hanterar de druvorna med varsamhet, låter druvmusten jäsa naturligt för att varje vin i slutändan ska få möjlighet att visa sitt egna unika uttryck! 12 ha brukar de med ett stort fokus på de lokala druvsorterna Baga, Bical, Cercial & Maria Gomes (= Fernao Pires). Vingårdarna ligger utspridd på olika plottar i området Bairrada.

Druvorna kommer från ca 30 år gamla rankor som växer i kalkstensjord blandad med lera. Sedan start 2001 arbetar de med biodynamiska odlingsmetoder. Druvorna plockas för hand, först Bical i början på september, därefter Arinto ca 2-3 veckor senare. Hela klasar pressas direkt och vinerna jäser separat på mestadels ståltank (10 % jäser på franska ekfat). Vinet blandas sedan och buteljeras till våren.

Här har vi ett vin med tydliga Atlantinflenser, vingårdarna ligger endast 15 km från havet! Vi hittar typiska Bicaltoner som päron och örtighet med mineraldriven läskande salta i avslutet! Gott som det är men även ett riktigt fint matvin. Släng ihop en grönkålssallad med fetaost, päron och valnötter?

2018 'Aligoté' Fanny Sabre, Bourgogne, Frankrike 100 % Aligoté

Det hela började när Fanny redan som 20-åring blev hemkallad från sina juridikstudier i Paris. Det var inte alls hennes egen plan att göra vin men när hennes far hastigt gick bort så hade hon inget val. Som det äldsta barnet landade ansvaret på henne att driva gården vidare som hennes far hade etablerat 1980. Eftersom hon själv hade lite erfarenhet så fick hon till en början hjälp av Phillippe Pacalet. Tack vare honom konverterade de från konventionellt jordbruk till ekologiska/biodymaniska principer både i vingårdarna och vinkällaren. Det fantastiska resultatet av Pacalets arbete med att odla druvor utan kemikalier och göra vin utan tillsatser, övertygade Fanny att fortsätta den vägen de nu hade påbörjat. Under de första 3 åren utbildade Fanny sig till vinmakare och från och med 2005 tog hon själv över arbetet med de kring 5 ha som hon äger idag. Hennes källare ligger i Pommard, där hon även driver ett litet café, så med andra ord ser hon till att ha händerna fulla. Fanny har nu 20 olika vingårdar spridd över 15 appellationer. De flesta vingårdarna hittar vi kring Beaune, Pommard, Volnay och Meursault. Stilmässigt är vinerna eleganta och terroirdrivna!

Aligoté dracks tidigare mest av lokalbefolkningen i Bourgogne. Sakta men säkert har världen utanför upptäckt druvan och många vinmakare ger nu Aligoté den kärlek den förtjänar. Turligt nog vidgade redan Fannys far bättre Pommardmark till druvan och med Fannys handpåslag ger det ett fint resultat i flaskan. Aligoté är alltid friskare än Chardonnay men saknar inte djup och komplexitet. Handskörd, jäser på ståltank och får sedan vila kring 9 månader på använda fat.

Passar till lättare rätter av vit fisk kanske hitta inspiration i den klassiska anrättningen lutfisk.



WINE TRADE

2018 'Cuvée du Chat' Château Cambon, Beaujolais, Frankrike
100 % Gamay

I början av 1990-talet köpte makarna Marie och Marcel Lapierre tillsammans med Jean-Claude Chanudet Château Cambon som ligger mellan Morgon och Brouilly. Marcel vinifierade vinerna fram till sin tragiska, alltför tidiga, bortgång medan Marie sköter rulljansen på egendomen. Idag vinifieras vinerna av deras kollega sedan starten, Jean Claude "le Chat" Chanudet. "Le Chat" betyder katten och är Jean-Claudes smeknamn. Han förfogar även över delar av det som var Jules Chauvet's vingård (en stor förebild för många inom naturlig vinmakning) strax utanför Morgon. Druvorna härifrån är huvuddelen i Cuvée du Chat. Legendarisk vinmark från en legendarisk odlare. Château är egentligen ett starkt ord när det gäller Cambon. Källaren och husen är mycket enkla och traditionella och boningshuset agerar kontor nu. Men vinmarkerna är desto bättre. Odlingarna är ekologiska sedan de tog över, men utan certifiering.

Över 70 åriga gamla stockar växer i granitjordar med ett topplager av sand. Traditionell vinifikation med maceration carbonique och sedan lagrat 6-7 månader i stora foudres. Buteljeras utan klarning eller filtrering men med en liten del svavel .

Gör som i Beaujolais där det äts en hel del paté med tillbehör såsom cornichons, baguette och en bit ost - typ delar av julbordet.

2018 'Lomba dos Ares' Fedellos do Couto, Ribiera Sacra, Spanien
En s.k. 'field-blend' av Mencía, Mouratón, Garnacha Tintorera, Caiño och Bastardo

'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. 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.

70-åriga stockar (bush wines = tänk som en buske ute i trädgården). Man kan översätta 'Lomba dos Ares' med 'kullen på Ares'. Vingårdarna hittar vi på de branta sluttningarna ovanför floden Bibei ca 550-700 möh. Jordmånen består av stenig granitjord och skiffer. Kontinentalt klimat med tydliga Atlantinflenser. Hela klasar jäser vid låg temperatur, med försiktig lång extrahering 40-60 dagar på ståltank. Sedan vilar vinet på 300-500 l franska neutrala ekfat i ca 10 månader innan buteljering.

Här hittar vi ett rött vin packat med elegans, frukt och fräschör och välbalanserad struktur som gärna matchas med ljusare köttretter - vi tänker revbenspjäll eller skinkmackan.



WINE TRADE

2013 'Terra del Noce' Azienda Agricola Trincherio, Piemonte, Italien 100 % Barbera

Trincherio är en anrik vinproducent belägen vid Agliano Terme. Egendomen etablerades i början av 1800-talet av Baronerna av Ornavasso, men köptes av bröderna Trincherio redan 1920. Rankor planterades direkt, men efter en del avbrott under andra världskriget kunde man producera sin första flaska Barbera på plats 1952. Ända sedan dess har Trincherio specialiserat sig på just Barbera som när den får den kärlek den förtjänar skapar stora viner med tydlig känsla för ursprung. Ett sätt att uppnå detta är att hålla skördeuttagen låga. På Agliano Terme gör de mycket klassiska viner som har goda förutsättningar för lång lagring.

Druvorna till detta vin kommer från de lite yngre stockarna på egendomen (men ändå väl över 30 år gamla) planterade i kalkrika jordar. Jäsning i cement och lagras därefter 12 månader på gamla, slavoniska botti, följt av 3 månader i tank. Vinet lagras i flaska tills de bedömer det som färdigt att dricka (oftast i minst 4 års). 2013 släpptes till försäljning i September 2017.

Barbera med 7 år på nacken (se upp i backen!). Vi skulle öppna vinet och ge det lite luft innan servering. Ett vin med eleganta ålderstoner passar fintfint till köttbullarna på julafton.

2010 'Vigne Vecchie' Azienda Agricola Calabretta, Sicilien, Italien Mestadels Nerello Mascalese men med en liten del Nerello Cappuccio.

Sedan fyra generationer har familjen Calabretta odlat vin på vulkanen Etna. Odlingarna uppgår idag till 8 ha med till största delen gamla rankor och en snittålder på ca 70-80 år. Nästan hälften av rankorna är på oypade stockar, sk Piede Franco. Odlingen är ekologisk, på samma sätt som dem alltid gjort. Terroiren är unik och mycket mångfacetterad. Calabretta har odlingar i många små lotter i de flesta av de stora vingårdarna i området såsom Solicchiata och Passopisciaro. Allting vinifieras separat och det mesta buteljeras likaså. Etna Rosso kommer huvudsakligen från byn Calderara med en sandig väl-dränerad jord med större vulkaniska stenar på 750 meters höjd.

Manuell skörd i små korgar i slutet av oktober. Druvorna avstjälkas, krossas därefter lätt och sen direkt ner för jäsning i ståltank med skalen under ca 7 dagar med pump-overs, följt av malolaktisk jäsning på gamla fat. Det som utmärker vinet är den långa lagringstiden, kring 6 år på stora gamla 6000 liters bottis på slavonsk ek. Buteljeras utan klarning eller filtrering, med en liten tillsats av svavel. Det här är Etna Rosso. Men Massimiliano väljer att inte klassificera vinerna för att friare kunna göra vin enligt sin filosofi. Nu kallar han det således Vigne Vecchie. (Detta är samma vingårdar och vinifikation är som den alltid varit - så om ni skulle springa på någon äldre flaska där det står Etna Rosso vet ni).

I det här vinet sparar vi inte på krutet så här går det fint att gå all in på någon riktigt mustig decembergryta!

Då återstår bara för oss att önska dig en riktigt GOD JUL & GOTT NYTT ÅR!!

PS. I enlighet med vår filosofi är alla viner i vår portfölj **ekologiskt odlade** (bönderna är inte alltid certifierade) Vinerna vinifieras alltid med den **naturliga jästen**. Några har en liten tillsats SO2 (svavel) vid buteljering. Är du nyfiken på mer info? Tveka inte att höra av dig.