



# WINE TRADE

## **FLOWER POWER Vårlåda 2021!**

Vi går mot ljusare tider och klockan ställs fram! Blommor, buskar och träd börjar knoppa! Hör vi Ronja Rövardotters vårskrick? Vi inspireras av årstiden med dessa 6 viner att fira våren med, en riktig flower power låda! Skål!

### **2019 'Folle Blanche' Luneau-Papin, Loire, Frankrike** 100% Folle Blanche

Luneau-Papin är historien om två Muscadet familjer som förenades av kärlek. Idag är det Pierre-Marie och Marie Luneau-Papin som driver domainen vidare med 100 % passion till allt de gör! Mera sprudlande och inspirerande människor är svåra att hitta. Pierre-Marie och Marie är nu 7:e generationen på den här platsen i Muscadet Sevre et Maine. De odlar idag 25 hektar och vinifierar alla vingårdar separat, vilket har lett till en mängd olika viner.

Vingårdarna till detta vin ligger nära byn Le Landreau, är certifierade ekologiskt sen 2 år och är odlade utan besprutning sedan över 30 år. Jordmånen består av mestadels sand och skiffer. Druvorna skördas för hand. Direkt pressat och jäst på ståltank med sin naturliga jäst. Vinet lagras därefter på samma tank under 7 mån.

Nära Atlanten i Loiredalen äts massor av färska skaldjur och Folle Blanche med sin pigga syra är en härlig kombo till det.

### **2019 'Leirana' Forjas del Salnés, Rias Baixas, Spanien** 100% Albarinho

Rodrigo Mendez startade Bodegas Forjas del Salnés år 2005. 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. Det hela tog riktigt fart när Rodri och den välrenommerade vinmakaren Raúl Pérez började sitt samarbete i början på 2000-talet. 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.

Druvorna till detta vin kommer från 40-90 år gamla stockar. Rankorna växer i granit och sandjord ca 60 möh. Här uppe var havsnivån tidigare så vingården ligger på gammal havsbotten. Druvorna skördas för hand och jäser på ståltank och foudres med den naturliga jästen. Därefter vilar musten 6 månader på ståltank och 20 % av vinet lagras i foudres (stora använda ekfat som ger en liten rondör till vinet).

En läskande fräsch Albarino som är torr och mineraldriven med saltstänk från Atlanten. Inspireras av det lokala köket och tänk grillad fisk med citron och örtiga tillbehör.



# WINE TRADE

## 2019 'Palmento Bianco'

Lokala druvor: mestadels Grecanico och Grecanico Dorato med en liten del Cataratto, Minella Bianco, Carricante och Insolia.

Vino di Anna är resultatet av Anna Martens och Eric Narioo's kärlek till Etna och dess terroir. Anna är född i Adelaide och gjorde vin i Australien innan hon sökte sig till Europa år 2001. Hon arbetade i Toscana under några år och så småningom träffade hon Eric, som äger och driver den framgångsrika importen Caves de Pyrènes i UK. Tillsammans har de nu sakta men säkert byggt upp ett litet vineri och några hektar vinmark på Etna där de gör en försvinnande liten produktion av fantastiska, ärliga, ursprungstypiska viner. Idag har de ca 5 hektar med gamla stockar i den vulkaniska jorden, utspritt på flera olika lägen kring 700-1000 meters höjd.

Druvorna växer tillsammans (sk field-blend) och kommer från flera växtplatser. Alberello-planterade stockar (bush vines) 750-1000 möh på nordsidan av (den aktiva!!) vulkanen Etna. Jordmånen är uteslutande vulkanisk med lite olika färg i olika vingårdar beroende på järn- och mineralhalt. Druvorna skördas för hand på de branta sluttningarna under september månad. Hälften av Grecanico tillsammans med Grecanico Dorato jäser med skalen under 7 dagar, resten av druvorna pressas direkt i hela klasar ner i en ståltank. Efter att allt blandas börjar musten spontanjäsa. Det färdiga vinet får sedan vila 5 månader på jästfällningen.

Skalmacererat vin + grönsaker = sant! Vi kan också kalla det för orange, även om det här är mer åt det gula hållet... Låt sparrisen få stå i fokus eller servera svalt till salta snacks!

## 2019 'Raisin Gaulois' Marcel Lapierre, Beaujolais, Frankrike 100% Gamay

Marcel Lapierre var i mitten av 1970-talet en av de som gick tillbaka till det gamla sättet att kultivera vingårdarna utan besprutning och kemiska bekämpningsmedel, samt att göra sitt vin helt utan tillsatser. Tillsammans med Jules Chauvet och några andra började de ifrågasätta de kommersiella vinerna och varför allt skulle jäsa med samma fruktiga jäststammar. Vad Marcel förmodligen inte visste då var att detta blev starten på hela den franska rörelsen som idag kallas *vin nature*. Idag är det Camille och Mathieu Lapierre (Marcel's barn) som för traditionen vidare.

Detta vin är gjord på druvor från i snitt 15 åriga stockar som växer i Morgon. Druvorna skördas för hand och jäser därefter i hela klasar. Vinet vinifieras semi-carbonique enligt klassiskt vis i Beaujolais, under ca 4 dagar. Lagras därefter på tank i ca 2 månader innan det buteljeras.

Kolla in etiketten! Den symboliserar vinet: fruktigt, lättsamt och läskande! Glou glou! Gör som i Frankrike och servera svalt till en baguette, cornichons och en paté...



# WINE TRADE

**2019 'Hanami' Domaine Bobinet Loire, Frankrike**  
100% Cabernet Franc

Sébastien gjorde sin första skörd 2002 då han ärvt 1 1/2 hektar från sin farfar, från vingården 'Échalier'. Idag gör Sébastien och Emeline både röda och vita viner från 7 hektar, alla belägna i närheten till det gamla vineriet, där källaren daterar tillbaka till år 1637.

Vingården är planterad med ca 40 år gamla stockar som växer i kalksten. Vinet jäser med hela klasar, 50 % maceration carbonique och 50 % traditionellt. Därefter lagrat ca 6 månader på gamla fat och buteljerat.

HANAMI är namnet på körsbärsblomningen i Japan – vad kan passa bättre att fira våren med? Cabernet Franc i lättare stil med örtiga toner och generös röd frukt. Ramslökens tid är nu! Vi tänker typ ramslökspesto med pasta.

**2018 Lousas Vinas del Aldea Envínate, Galicien, Spanien**  
Mencía mestadels med en skvätt andra lokala druvsorter.

Envínate betyder 'vina ner' sig! Det är ett samarbete mellan fyra vinmakare som träffades när de pluggade vinmakeri tillsammans i Alicante. Gänget består av **Roberto Sanatana** som ansvarar för vingårdarna på Teneriffa, **Alfonso Torrente** som styr i Ribeira Sacra, **Laura Ramos & José Martinez** som håller till i både Alamansa och Extremadura. Deras arbete började 2008 och präglas av en stor passion för lokala druvsorter. Ofta arbetar de med extremt gamla eller svårtillgängliga vingårdar. De värnar även om de lokala druvorna som är typiska historisk för regionen sen långt tillbaka och som de önskar att respektera och lyfta fram igen. Deras gemensamma mål är att göra rena och autentiska viner som uttrycker växtplatsens terroir så ärligt det bara går! Det mest anmärkningsvärda är att de var tidigt ute och på kort tid har varit banbrytande med sitt nya (gamla?) sätt att göra vin i Spanien.

Rankorna växer på 400 meters höjd över havet i skifferjord. Druvorna kommer från ca 60 år gamla bush vines från flera vingårdar. Efter skörd för hand jäser hälften av druvorna hela klasar på betongtank. Vinet jäser och lagras därefter 11 månader på använda, större och mindre ekfat.

Här har vi ett stort vin, inte i kraft och struktur utan längd och elegans. Finstämd kryddighet möter sval röd frukt. Häll upp i karaff och servera till lammrostbiff med rostad potatis och vårgönt!

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 svavel vid buteljering.

Vi är nyfikna på att veta vad du tycker om vinerna! Tveka inte med att höra av dig till: [maria@winetrade.se](mailto:maria@winetrade.se). SKÅL!