



# WINE TRADE

## **PINK FIZZ 2021!**

Rosa himmel, röda jordgubbar och rosébubbel i glasen, pink fizz it is! Ett sexpack med två av varje vin gjorda som Pet-Nat eller enligt den traditionella metoden. Kyl & poppa i sommarsolen! Skål!

**Traditionella metoden** (metoden som används bland annat i Champagne): snabbspolat innebär den traditionella metoden att musten jäser en första gång i ståltank eller på fat och blir till ett stilla vin. Därefter buteljeras det och tillsätter socker/koncentrerad must och jäst. Nu får vinet en andra jäsning i flaskan där jästen och sockret förvandlas till bubblor (och alkohol).

**Pet-nat:** förkortning av petillant naturel – som det kallas i hemlandet. Metoden kallas även för 'ancestrale'. Mer specifikt hur bubblorna uppstår: vinet buteljeras under jäsningsprocessen när det fortfarande finns druvsocker kvar i musten och jäser sen klart på flaska där bubblorna uppstår.

## **2019 '3B' Filipa Pato, Bairrada, Portugal** Baga & Bical

Bubbel med adress! Portugisisk adress med områdets typiska druvor (såklart!). Servera svalt & tänk lokalt (Bairrada ligger inte långt från havet) till exempelvis petiscos. Petiscos är traditionellt mini-varianter av större rätter, klassiker såsom bläckfisksallad, amêijoas – musslor samt rökt skinka, korvar och salta ostar. Eller drick som det är.

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. 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 utspritt på olika plottar i området Bairrada.

Druvorna kommer från 30 + år gamla rankor som växer i sandig kalksten. Sedan start 2001 arbetar de med biodynamiska odlingsmetoder. Här skördar de för hand i 20 kg korgar. Försiktigt pressat och jäser i 650 liters använda fat. Detta mousserande vin är gjord enligt den traditionella metoden (se förklaring längre upp på sidan).

Precis som i Champagne när man gör rosébubblor så blandar även Filipa stilla vitt vin på Bicaldruvan och stilla rött vin på Bagadruvan till rosévin, innan det buteljeras för en andra jäsning på flaska.



# WINE TRADE

**2020, '100%' Sebastien Brunet** , Loire, Frankrike  
Grolleau, Cabernet Franc & Gamay

Busigt sommarbubbel från Loire!! Sebastien har skrivit följande på flaskan; *vins d'apertif et de pique-nique* o vi håller med = passar fint till apertif/fördrink och på sommarens picknick!

2006 tog Sebastien över efter sin Pappa, Michel. Egendomen med tillhörande vingårdar utanför Chancay har nu gått i arv i tre generationer. Rankorna är 30 år gamla och skördeuttaget är max 40 hl/hektar. Terroiren består av silex, vilket är det latinska ordet för silica. Silica är en sedimentär, mineralrik bergart. Druvorna till detta skördas i små korgar och pressas direkt när de når vineriet. Sedan jäser musten i tankar i den naturligt kalla källaren...eller grottorna ska vi säga. När vinet nått den önskade balansen och lagom mycket socker finns kvar i musten buteljeras det och jäsningen fortsätter och slutförs på flaskan. En så kallad PetNat med andra ord – du hittar en mer ingående förklaring på första sidan.

**2020 'Rosa, Rosé, Rosam' La Grange Tiphaine**, Loire, Frankrike  
Grolleau, Côt, Cabernet Franc, Gamay

Glädje i flaska, ett lekfullt rosa bubbel med fin struktur! Att hålla upp när du preparar maten och tänds grillen. Eller om du föredrar ett glas i handen när du ligger utsträckt i solstolen är det också en bra kombo!

Bakom detta vin hittar vi Damien och Coralie Delecheneau i Montlouis-sur-Loire. En familjedriven vingård som nu nått fjärde generationen vinmakare. Damien studerade oenologi och vitikultur i Bordeaux, har jobbat på vinerier i Kalifornien & Sydafrika innan han återvände till Loire 2002 för att ta över arbetet på vingården. Sedan 2008 är Damiens fru Coralie en del av familjen, företaget och allt som hör därtill. De har ca 15 hektar planterade med Chenin Blanc, Côt (Malbec), Gamay, Cabernet Franc & även en del Grolleau. Vinerna är AOC Touraine Amboise & Montlouis sur Loire & ekologiskt certifierad. Damien sköter om vingårdsarbetet och gör vinerna. Han är en riktig hands-on vinodlare som spenderar otroligt mycket tid ute i vingården. När vi tog en rundtur tillsammans med honom bevitnade vi hans enorma passion & nyfikenhet för allt vad gäller vingårdsarbete; från kloner till beskärning via en levande jordmån. 2016 blev han hedrad som president i Montlouis och genom hans brinnande entusiasm för appellationen är han med och utvecklar dess framtid.

Druvorna kommer från en blandning av unga och gamla stockar. Jordmånen är mager med lera och kalksten. Direkt pressning. Vinet jäser med den naturliga jästen på tank och buteljeras innan sockret har jäst ut helt. Jäsningen fortsätter därför i flaskan utan tillsättning av vare sig jäst eller socker och lagras sedan ca 6 månader på fällningen. Även detta är en Pet-nat i glasklar flaska som andas sommar!

**Vår filosofi:** Vin utan skit! Alltid eko-odlat, ofta med inslag av biodynamik. Vinerna vinifieras alltid med den naturliga jästen.  
Är du nyfiken på mer info eller har frågor? Hör gärna av dig / [Maria@winetrade.se](mailto:Maria@winetrade.se)