

Finare Vinare

Vad var det i flaskan ?

söndag, oktober 24, 2010

Helblint med Vinosapien

Visst är det extra spännande att komma till en provning utan att veta vad som ska serveras - bara att det lär bli bra. När det är helblint får man skärpa sig, eftersom man inte har någon bekväm ledstång att hålla sig i. Utan förutfattade meningar kan man bli överraskad på ett helt annat sätt.

Vi bjöd upp trebetygaren och utbildaren [Vinosapien](#) från det blekingska öricket till Stockholm, för att ge oss lite nya kickar. Vinerna valde han ut bland sina egna favoriter - personliga, hantverksmässiga producenter, uteslutande från andra inköpskällor än systembolagets hyllor. Provingen gick till på ett lite annorlunda sätt än vanligt. Ett par viner i taget, istället för allihop på en gång. Inget sövande långt föredrag som inledning, istället mer tid till diskussion kring varje vin. Och så inte börja sniffa på andra glaset innan man är klar med det första!

Vinosapien utgår från det subjektiva. Gillar jag vinet eller inte, och i så fall varför? En inkluderande start, för alla kan ju vara med och tycka. Och så vips är diskussionen igång. En annan premiss handlar om vad som präglar vinet: druva, terroir eller källararbete. Ett utmärkt verktyg att ha med sig in i provningen. Känner jag igen vintypen? Har jag smakat något liknande förut eller är det helt nytt? Den här kvällen kom att utmana provarnas referensramar...

Första glaset är halmgult med metallisk lyster och briljans. Doften är extremt mineralisk med en alldeles egen variant av petroleum som påminner om - men knappast kan förväxlas med - den man emellanåt hittar i riesling. Som om man stänkt ett par droppar sotig traktordiesel i glaset, eller som ett rök- och svavelosande vulkaniskt kurbad! Frukten påminner mest om citron, snarast citronskalsolja och dessutom finns en tydlig närvaro av örter, men ingenting som pekar på fat eller malolaktisk jäsning.

I munnen möts vi av en hög, nästan hård syra förenad med hög smakintensitet, ändå utan att vinet är särskilt fruktigt i aromerna. Däremot är munkänslan småfet, viskös, snudd på oljig och dessutom påtagligt stenig med en viss jordbitterhet. I slutet förnimmer vi en värme som berättar om lite sydligare klimat, och driver på eftersmaken som blir riktigt lång. Varken druva eller vinmakare lämnar någon tydlig signatur - här är det enbart terroiren som för pennan. Vinet är en smula kontroversiellt bland provarna, dels på grund av jordbitterheten, dels eftersom syran och frukten inte riktigt balanserar på egen hand. En kompromisslös vulkanisk hårding som tycks ropa på grillad svärdfisk eller tonfisk med pressad citron.

2008 Sigalas Santorini VQPRD

Sigalas startade 1991. Druvorna är ekologiskt odlade, från minst 50-åriga oypade stockar som växer i den vulkaniska jorden på norra Santorini. Assyrτικο är en fantastisk druva när det gäller att behålla syror i varmt klimat, och mest mineralisk blir den just på Santorini. 2008 var ett relativt



svalt är, något som säkert har bidragit till de makalösa syrorna. Uttaget ligger på 18 till 30 hl/ha. Jäsning och uppfostran ägde rum i temperaturkontrollerade tankar av rostfritt. 13,5% alkohol, 6,5 gram syra. Årligen buteljeras 130 000 flaskor. SB 94548, 149 kr.

Andra glaset kommer i en ljus halmgul nyans. Doften är ung, ren och något knuten. Med lågmäld röst sjunger den om mandelblom, citron och gula äppelskal som legat ett tag i luften, med kalksten och krita i mineraltonerna. Smaken är ung, stram och alldeles ren med hög syra. Här finns en liten druvig sötfrukt som precis lyckas balansera den kalksteniga syran. De svala, eleganta aromerna är väl fokuserade: återhållsamma gula äpplen med något stänk av grapefrukt. Helt utan bitterhet, ett finstämt intryck. Balansen är alldeles utmärkt, likaså längden på eftersmaken. Om vinet kan sägas vara i yngsta laget idag, finns en klockren utvecklingspotential till mer komplexa aromer och fylligare kropp. Detta är ett verkligt elegant och stilfullt vin som gillas nästan enhälligt av kvällens provare.

2007 Domaine Huet Vouvray Sec "Le Mont"

Ett av tre torra vingårdsviner från Domaine Huet. De andra två är "Le Haut Lieu" och "Clos du Bourg". Vingårdarna sköts biodynamiskt och stockarna är i ungefär lika tredjedelar unga, medelålders och gamla. Vinet har jäst med naturliga jäststammar och har inte genomgått malolaktisk jäsning. Gamla fat utan rostning ger inga ekaromer över huvud taget. Förhållandet mellan pris och kvalitet är enastående bra. 149 DKK/Atomwine.

1. **Tredje glaset** är nästan vattenklart i en metalliskt grönskimrande nyans. Den purunga doften ger jästaromatiska, smått artificiella toner av piggelin, päron och grönt äpple. Ståliga, steniga mineraltoner svävar ovanpå, samt vita jasminblommor, ljusa örter och en gnutta oxid. I munnen serveras, inte oväntat, en alldeles ung smak med ren, generös frukt som balanserar fint mot en hög lime-liknande syra. Vi noterar en liten restsötma som nog passerat övre gränsen för *trocken*, säkert 10 gram socker. Dessutom massor av sten i munkänslan, snarare kalkgrusig än skiffertonad. Helhetsintrycket idag är charmigt och druvigt, med massor av frukt, och smakens längd är alldeles utmärkt. Om man, liksom vi, är lite känsliga mot grönt aromatiska piggelin-toner rekommenderas ett par års avhållsamhet tills de här dragen är borta. Men det är prima råmaterial och vinet kommer att bli lysande, var så säkra.

2009 Josef Leitz Rudesheimer Berg Kaisersteinfels Riesling Alte Reben

Liksom Breuer struntar Leitz i Erstes Gewächs-klassningen. Liksom Breuer med Nonnenberg, fick inte Leitz sin vingård Kaisersteinfels utnämnd till Erste Lage. Men till skillnad från Breuer kostar Leitz toppriesling snarare 280 än 480. Den som är smart handlar sina bergviner från Leitz. 229 DKK/Atomwine.

Fjärde glaset har en rikt gyllene färg. Den komplexa, fatade doften är extremt intressant att sniffa på. Både rikt gulfruktig och utpräglad mineralisk bjuder den på smör, gula plommon, nötter, arrak, honung, vanilj, ingefära och perfekt integrerade oxidtoner. I munnen serveras en enorm smakintensitet som baseras på frisk syra, fet frukt och lysande mineralkänsla. Faten bidrar med lite kryddvärme och en nötig fetma. Balansen och integrationen av alla



aromer är helt enastående. Längden är enorm, eftersmaken går i vågor som aldrig vill sluta. Ett stort, underbart vin! Den mest givna gissningen är vit toppbourgogne.

2007 Zoltán Demeter "Kakas" Tokaji Furmint

Zoltán Demeter startade eget i liten skala 1997. Nu anses han vara ledande när det gäller utjästa vingårdsviner från Tokaj, med odlingsmetoder av det biodynamiska slaget. Kakas är ren furmint från en vingård som skattades högt redan på 1500-talet. Vinet har jäst ut helt med vingårdens naturliga jäststammar, har genomgått malolaktisk jäsning samt uppfostrats i använda 300-liters fat. 1320 flaskor buteljerades av denna årgång. 290 kr/Wine Trade, privatimport.

Femte glaset har en transparent granatröd färg. Doften är återhållsam ikväll, och uppvisar framförallt sina terroirtoner av grusjord, te, tobak, blyerts, violer, gräs och örter, särskilt oregano. Därunder lurar den fina frukten av röda körsbär, hallon och toscana-typiska körsbärskärnor. Lätta kakaoskyar svävar i glaset. Doftrintrycket är rent, men som sagt ovanligt knutet. I munnen är vinet slankt som en dansös, rödfruktigt, enormt fräscht och mineraliskt. Frisk syra, något torra te-tanniner och en liten örtig kärvhet. Frukten är skinande ren, lite reserverad som sagt, men skärpedragningen är perfekt. Såväl salivkörtlarna som eftersmaken drivs på av syrorna. Detta är sangiovese i burgundisk skrud - skönt att slippa de internationellt anpassade tongångar som blivit alltför vanliga i Toscana. Intrycket av högt belägen, sval toscana-terroir är så tydligt det bara kan bli. Men ikväll är det lagring vi tänker på, snarare än omedelbar konsumtion.

2007 Montevertine Toscana IGT

Montevertine är både egendomens namn och namnet på en av deras vingårdar. Mest kända är man för sin supertuscan "Le Pergole Torte" som gick i bräschen för druvren sangiovese redan på 70-talet. Montevertine blandar 90% sangiovese med 10% canaiolo och colorino. Traditionell vinifiering i emaljerad betong med 25 dagars maceration, följt av två års mognadslagring i botti. 195 SEK/Carlo Merolli.

Sjätte glaset är en färgintensiv och extraktrik uppenbarelse, opakt blårött mot svart. Doften är ungdomligt busig och tät, med toner av mörka körsbär, körsbärskärnor, pinjebarr, russin och röda äpplen. Faten tar för sig ordentligt med mörkrostade drag av kola, mörk choklad, tobak och lakrits. Liksom färgen och doften är smaken kassaskåpstät, mörkchokladig med bra syra och rejält tilltagna, tuggbara tanniner. De järnrika mineralerna armerar upp smaken än mer, och i den långa avslutningen berättar en liten sötfukt och söt lakrits om sydligare breddgrader och ett varmare år. Den friska syran gör dock att bygget balanserar snyggt. Det här maffiga vinet uppskattas av många provare, även om någon tycker att det blir för mycket. Gissningarna hamnar snarare i södra frankrike än i stövellandet. Tannat är på förslag, men själva skulle vi sagt bandol och mourvèdre med ledning av de tuffa tanninerna.

2007 Vini Aurora "Barricadiero" Marche IGT

Vini Aurora huserar nära ostkusten i Marche. De biodynamiskt skötta vingårdarna ligger på 150 meters höjd med en jordmån av kalkrik lera. Detta vin är en selektion av egendomens bästa druvor - 90% montepulciano, 5% cabernet sauvignon och 5% merlot - som fått en rejäl körare på fat. Macerationsiden är lång, 20-30 dagar. Uppfostran under 12 månader på



franska barriques med mörkare rostning. Analysvärdena bekräftar intrycken av ett fullmatat vin: 14,71 % alkohol, 5,6 g syra, 42,9 g torrextrakt. 159 SEK/Carlo Merolli.

Sjunde glaset har en vacker färg, varmröd med mognadstoner och ljusnande kant. Doften ger en hel del bordeaux-associationer med sina gröna aromer av ceder, tobak, gräs, paprika, vinbärsblad och örter, särskilt basilika. Vi får också en söt röd körsbärsfrukt som påminner om ljusare merlot från Saint-Emilion, med den typiska cabfranc-inblandning som är vanlig där. Fina mognadstoner av undervegetation och jord, samt lite knäck och kola-sötma. Allteftersom vi sniffar avtäcks ett annat lager, med mer syrah-lik drag av kötsaft, peppar, lakrits och viol. Här kan man bli sittande med näsan i glaset hur länge som helst! Om man inte är allergisk mot grönt, vill säga. I munnen får vi en slank, aromintensiv smak med hög syra, utmärkt fokus och längd. Söt, läcker frukt med elegant fatkryddighet och fint uvecklade tredjehandsaromer. Ett riktigt snyggt vin! Utan att veta vad det är hamnar man nog i Saint-Emilion, åtminstone gjorde vi det när vi fick nollnollan blint, och cabernet franc-druvan är ganska lätt att plocka ut.

2001 Bressan "Ego" Venezia-Giulia IGT

Vi är alltså inte i bordeaux, utan i Mariano del Friuli, Gorizia, där familjen Bressan har gjort vin i trehundra år. Jordmånen där är kalkrik med högt järninnehåll. Druvan schioppettino dominerar vinet med 80%, men 20% cabernet franc gör mycket för vinets karaktär. Sen handskörd och lågt uttag. Lång maceration på 30 dagar med två-tre délestages per dag. Långsam malolaktisk jäsning i småfranskt och därefter två års uppfostran i större fat på 20 hl. 13% alkohol, 6,89 g syra. Fulvio Bressan signerar varje butelj med silverpenna och väntar sedan tills vinet börjat mogna innan han släpper det till marknaden. Respekt! 185 DKK/Winewise.



BRESSAN mastri vinai - Via Conti Zoppini, 35 - 34070 FARRA D'ISONZO (Gorizia) - ITALY
TEL. (+39) 0481-888131- FAX (+39) 0481-889824 / 888131
e-mail: bressanwines@tin.it - www.bressanwines.com

Åttonde glaset är mörkt varmrött med ljusröd kant som drar åt tegel. Här serveras en mörkare, lätt parfymerad frukt, åt svartvinbärshållet i mognande version. Respektingivande blyertsmineraller, svartpeppar, lakrits, köttsafter och ett stråk av malört som på pricken liknar fernet-branca. Något grönt inslag av pelargon kan också anas. Smaken har rätt många likheter med en fylligare norra rhône-syrah. Uttalat pepprig med både grön, svart och vit peppar. En känsla av krossad sten, därtill både mynta och mint. En liten sötma av hög fruktmognad, rätt fyllig kropp, hög syra, något torra tanniner, hög intensitet och rejäl längd. Som en ung kvinnlig provare utbrister: "*It aint over til the fat lady sings* - och det här är *the fat lady!*" Detta är en härlig förstagångsupplevelse, ett stort vin och naturligtvis helt omöjligt att spika såväl vad gäller druvsort som ursprung.

1999 Bressan "Cru Pignol" Venezia-Giulia IGT

Någon anade likheter mellan de två sista vinerna, och här har vi alltså den druva Bressan håller allra högst: den lokala Pignolo i ett soloframträdande. Den sydvända vingården omfattar 1 ha, planterad 1991. Druvorna avstjälkades och jäste ovanligt svalt (24 grader) med 30 dagars maceration. Tre års mognadslagring i stora ekfat om 20 hl. 13,4% alkohol, 6,3 g syra. 315 DKK/Winewise.



Inte illa för en provning som kostar 295 spänn, eller hur? Och själva provningsformen gjorde verkligen rättvisa åt varje vin. Vi fick ut väldigt mycket njutning ur glaset, och provandet tilläts ta längre tid än vanligt. Eftersom vinerna var så pass "svårgissade" blev det viktigare att diskutera hur de var, än vad. De 60 stockholmsmunskänkar som deltog under två kvällar ser förmodligen fram emot nästa Vinosapien-session...



Upplagd av Finare Vinare kl. 13:24 

<http://vinare.blogspot.com/2010/10/helblint-med-vinosapien.html>