

Rödvinprovning
27 oktober 2013

Briccotondo Barbera 2012 (13,5%)
Mont-Redon Côtes du Rhône Reserve (14%)
Periquita Reserva (13%)
AJacobsdal Pinotage (14,5%)



Det är snårigt men likväl intressant med vin tyckte programkommitténs ledamöter när idén om en vinprovning först dök upp, och väldigt trevligt om vi kan intressera våra respektive att följa med till Torpa Pensionat en kulen höstkväll i oktober.

Så samlades 24 förväntans fulla i hörsalen bakom varsin provbricka bestående av fyra vinglas innehållande vin, alla i den djupröda färgskalan.



Vår provningsledare kände de flesta av oss till sedan han i november förra året hjälpt oss hitta det bästa i glöggfloran men för den som svävar i okunnighet kan nämnas att Ivan har ett förflutet inom försvaret och att han från tiden som kadett och framgent intresserat sig för vin, pensionerad med överstes grad och även haft ett förflutet som vinskribent i Länstidningen under många år, så kändes han väl skickad att inviga oss i vinets hemligheter.

Vi han inte så långt in i föredraget innan de församlade förstod att detta inte var en nybörjar- provning vilken som helst, här hade möda lagts ned för att åskådliggöra sammanhang runt och vetenskap bakom det hela, så nu gällde det att skärpa sinnena om man skulle hänga med i svängarna.

Från världskartan med alla vinproducerande regioner kunde vi ana att länder mellan 30e och 50e bredgrad nord, syd hade de bästa förutsättningarna för odling av druvor, kännetecknande är att många vingårdar dessutom är mycket naturskönt belägna.

Vi kan gå igenom ogräsbekämpning, biodynamisk odling, skördeuttag och huruvida ståltank eller ekfat är att föredra för lagring av olika viner.

Därpå följde en kurs i etikettläsning vilket ibland inte är det lättaste, är den mest iögon-fallande texten vinets namn, egendomens namn, distriktets namn, producentens namn, druvans / druvornas namn eller kanske rent av namnet på vinifieringsmetoden?

Druvorna ja... det är ju en vetenskap i sig, man räknar med att det finns ca 8000 olika sorter, här kan druvor med samma genetiska uppsättning ändå ha olika namn i regioner och länder här kan finnas närbesläktade kloner förädlade i ena eller andra riktningen och i en flaska är det inte ovanligt att musten från ett par tre eller kanske än fler olika druvor blandas till önskat resultat.

Stor vikt läggs också på växtplats, mineralrik jordmån, och att både mikro och makroklimatet ger rätt förutsättningar, hårt beskurna stockar ger små skördar men bättre råvara till ett högre pris.



Det visade sig att Ivan ingalunda är någon vinsnobb, tvärt om har han genom åren lärt sig hitta pärlorna i det lite billigare sortimentet vilket för oss vanliga konsumenter låter mycket sunt.

Hur bedömer man då ett vin?

Jo... säger Ivan det är först utseendet, färg och klarhet.

Sedan med doft, renhet, karaktär och intensitet.

Sist med smak, renhet, fyllighet, sötma, syra, kropp, strävhet och längd.

Vi fick en redogörelse för var på tungan man uppfattar smakerna sött, salt, surt och beskt samt vikten av att rulla runt vinet i munnen så det kommer i kontakt med alla smakreceptorer, blir lite varmt och efter att ha svaltat kan njuta av eventuell eftersmak.

Att ha rätt glas påpekar Ivan är mycket viktigt, ett och samma vin serverat i två olika glastyper kan få helt olika karaktär, man håller även glaset i stälken och inte i kupan om man är någorlunda initierad förmanar han strängt.

Får ett vin dofta vad som helst?

Ja... och det är inte helt nödvändigt att man kan skilja ut alla doftämnen som proffsprovorna svänger sig med, mormors söndagskonfekt, löddrig häst eller grillbrasa släckt av ett vårregn det är bara snobberi enligt Ivan, själva huvudsaken är att man uppskattar det man har i glaset.

Vad gäller smaken finns många förutfattade meningar fortfarande kvar, som att de flesta av oss utan att tveka väljer ett rött vin till osten när ett vitt lättare vin skulle vara att föredra.

Nu är herr Österblad i tagen och bjuder på ett litet smaktips, isterband och Chablis premier cry.

På något sett låter det här bekant för skribenten och med en snabb återblickblick i referatet från glöggprovningen förra året hittar jag hans anekdot om en vistelse i Frankrike där traktens specialité skulle begås, en form av starkt kryddad korb och drycken blev, ja... Chablis premier cry... den svenska översättningen blir som vi förstår då isterband, värt att prova någon gång.



Så till avdelningen defekta viner, här bör man ha en ingående kännedom om hur druvan ifråga skall smaka, en färdighet som vi vanliga dödliga kanske inte alltid besitter, Ivan hävdar dock med skärpa att man vid minsta misstanke om en otät kork med oxidation som följd bör tillkalla vinkyparen eller returnera flaskan till systembolaget som i det flesta fall tar tillbaka skadade varor.

Vid svårare kork defekter uppstår en unken källarlukt som är svår att förbise vinet har tappat sin frukt och vitalitet, pelargon eller i allra svåraste fall doften av ruttna ägg kan förekomma och då är det ingen tvekan längre.

Nu var det äntligen dags för provbrickan, och snobberiet till trots finner vi i alla fall två viner från egendomar med bästa tänkbara stamtavlor.



Glas nr 1. Briccotondo Barbera (2772) 79kr.

Druva Barbera.

Alkoholhalt 13.5 procent.

Årgång 2012

Producent Fontanafredda.

Distrikt Piemonte DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

Land Italien.

Anrika Fontanafredda är en av giganterna i Piemonte med en produktion på närmare 7,5 miljoner flaskor per år, och för många synonymt med ursprunget.

Som alla bra historier började det hela med kärlek, för Italiens första kung Vittorio Emanuele den andre köpte egendomen Tenimenti di Fontanafredda i hjärtat av Barolokommunen Serralunga d'Alba till sin älskarinna Rosa som på kuppen blev Grevinnan av Mirafiore och sedermera fick vingården La Rosa uppkallad efter sig, frukten av deras förbindelse blev den oäkta sonen Emanuele Guerrieri di Mirafiori som ärvde egendomen efter moderns död.

Sedan 1931 ägdes den av Monte dei Paschi-banken i Siena tills den nyligen köptes av Oscar Farinetto och Luigi Bafiglio som med den nya unga vinmakaren Danilo Drocco i spetsen har utträttat underverk med vinerna därifrån på senare tid.

Druvorna till Briccotondo odlas på vingårdar i Monferrato (La Zucca Estate) och Langhe, jäsningen sker på temperaturkontrollerade ståltankar och därefter på cementtank för malolaktisk jäsning kring december, när de är klar lagras en del av vinet på franska barriquer från Allier och resten på Slovenska fat, i båda fallen rör det sig om fem månader innan det buteljerar.

Vinner inte på att lagras utan dricks med fördel nu till en charkuteritallrik.

Glas nr 2. Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve (5461) beställningssortimentet, 105kr

Druvor Cinsault, Grenache, Syrah.

Alkoholhalt 14 procent.

Årgång 2012.

Producent Mont-Redon.

Distrikt Côtes du Rhône, Chateauf du Pape AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)

Land Frankrike.

Chateau Mont-Redon är en historisk vingård som går tillbaka till romartiden, stockarna planterades vid foten av kullen på floden Rhône västra bank mellan orterna Orange och Avignon i skydd mot mistralvinden, namnet är en förvanskning av latinets montem retundum som betyder just runt kullen.

1344 var odlingen en del av påvens mark och officiellt erkänd som vingård, familjerna Abeille och Fabre äger idag egendomen som nu är på 100hektar vinstock av totalt 186.

Jean Abeille är Mont-Redons starke man och ideolog, han strävar efter renhet i frukten och står bergfast vid den typ av elegant Chateauf du Pape som blivit Mont-Redons varumärke, gården är dock kanske mer känd för sina vita viner.

Vinet bjuds med fördel till lamm eller nöt, varför inte örtkryddade grillade lammkotletter eller i all enkelhet till lagrad ost.

Glas nr 3. Periquita Reserva (2560) 79kr

Druvor Castela, Touriga Nacional, Touriga Franca.

Alkoholhalt 13 procent.

Årgång 2011.

Producent Periquita.

Distrikt Peninsula de Setúbal.

Land Portugal.

Historien kring detta vin startar med att en man anländer till Lissabon på tidiga 1820talet, hans namn var José Maria da Fonseca.

Ett flertal egendomar i trakterna runt byn Vila Nogueira de Azeitao på Setúbalhalvön köptes runt 1846, däribland en gård med namnet Cova da Periquita, som bland några andra fick sticklingar från provinsen Ribatejo, sticklingar av Castelaostock, man kan inte säga med säkerhet men ett gott antagande är ett de första flaskorna korkades upp i slutet av 1840, vilket gör Periquita till Portugals äldsta nu existerande bordsvin.

Familjeföretaget José Maria da Fonseca drivs idag av bröderna António och Domingos Soares Franco, de utgör sjätte generation med full fart framåt... eller skall man säga bakåt för de experimenterar bland annat med den uråldriga tekniken att lagra vin på leramforas.

Periquita jäser i sju dagar med full skalkontakt vid 28 grader och lagras därefter i sex månader på fransk och amerikansk ek.

Vinet kan lagras vid 12grader dock inte längre än sex år, njuts med fördel till grillat kött, en gryta eller smakrik ost och tack vare sin runda karaktär klarar den att stå på egna ben också som sällskapsvin, kanske den ända på provbrickan som gör det.

Glas nr 4. Jacobsdal Pinotage (22055) 99kr

Druvor Pinotage (Sydafrikas egen druva, en korsning mellan pinot noir och cinsault)

Alkoholhalt 14,5 procent.

Årgång 2011.

Producent Jacobsdal Estate.

Distrikt Western Cape, Coastal Region, Stellenbosch.

Land Sydafrika.

Nya världen brukar man kalla vinproducerande länder utan någon längre tradition att falla tillbaka på, däribland Sydafrika, men Stellenboschs historia går tillbaka till andra halvan av 1600talet.

Området ligger fem mil från Kapstaden som en amfiteater omgärdat av höga berg i alla riktningar utom i söder där sval och fuktig luft drar in från havet via False Bay.

Den totala odlingsarealen är drygt 15 000 hektar delat på ett hundratal producenter med en sammanlagd produktion på ca en miljon hektoliter årligen.

Ägaren till Jacobsdal Estate och till lika vinmakaren Cornelis Dumas har vikt sitt liv åt att producera ett odödligt pinotagevin i bourgognelik stil, han var under lång tid den ende i landet som bara gjorde ett vin och den absolut ende som spontanjäser sin druvmust, universitetet sa att det var omöjligt men sedan han tog över efter sin far 1966 har han inte misslyckats med en enda årgång.

Bara frirunnen juice används och den spontanjäser första gången i öppna cementkar i ca 10 timmar sedan förs vinet över i slutna betongtankar för en andra malolaktisk jäsnings även den naturlig, vinet ligger på jästfällningen med full skalkontakt tills andra jäsningsen är klar vilket tar ca fyra dagar varpå vinet tappas på franska barriquer och lagras i 18 månader.

Det här är ett lagringsdugligt vin som under rätt förhållanden bara blir bättre under 10-20år, passar till kryddigt, smakrikt kött i alla färger från vilt till tamfägel eller kanske en ångande pasta med riven permesan.

Skall man vara lite kritisk kanske provningen var väl smal, skillnaderna på de fyra provade vinerna är inte direkt härresande, och att prova vin som är byggda för smakrika köträtter utan att ha något kryddigt att tugga på är knepigt för en nybörjare.

Hur som helst var kvällen lärorik och Ivan Österblad levererade verkligen sin vana trogen, det var ett välkommet avbrott till alla destillat vi brukar prova och sist men inte minst, att många av oss verkligen fick med sig sin äkta... eller kanske halväkta... eller i alla fall sin hälft med sig ut på dåligheter en vanlig söndagskväll i slutet av oktober.



Jussi kallar så på uppmärksamhet och de församlade avbryter sina meningsutbyten om både flytande och fasta födoämnen. Han förkunnar att maten är serverad en, långkokt köttgryta på vin från Bulgarien, mer precist, från Trakiens vilda nejder, gårdarna heter Nikolaevo och Prohorovo anlagda på före detta skogsmark nära staden Sliven för den som vill leta upp platsen i kartboken, producenten är Domain Boyar som för övrigt grundades så sent som 1991 av Margarit Todorov och är den första privatägda vinfirman i landet.

Alltså en Boeuf boyar på talriken och en SWF buteljerad sherrybomb från Benromach samt en ohyggligt gammal cognac att välja på till kaffet.

Som vanligt går vi ut i vinternatten med en varm känsla av välbefinnande, att man får vänta en stund på transport hem är av underordnad betydelse.

Referat: Anders Svantesson

**Foto: Sten Benje
Layout: Sten Benje**

