

TWS vårutflykt 24-25 maj 2024



1

Välkommen till Söderköpings Brunn

En hälsobrunn med lång historia

Medeltid

Verksamheten vid Söderköpings Brunn bygger ursprungligen på den redan under medeltiden omtalade S:t Ragnhilds källa.

Enligt en av flera legender var Ragnhild nunnenovis. En dag gick hon ut i skogen för att plocka blommor. Där blev hon bergtagen av jätten Ramunder, han bodde i fornborgen på Ramunderberget. Efter några dagar återvände hon till den lilla staden.

Rykten om vad som hade hänt henne på berget började spridas, för man kunde se det på hennes omfång. Hon stod fast vid sin oskuld, men dömdes till döden genom att brännas levande på bål på torget. Det sägs att när bålen tändes bad Ragnhild till gud och fick gehör. En källåder sprang plötsligt upp och släckte elden. Hela trakten hotades då av översvämning, men som genom ett under (eller var det Ragnhild som bad ännu en bön?) fick källan ett nytt utlopp, där Söderköpings Brunn ligger idag. Hon blev stadens skyddshelgon och är det än idag.

Den här vårresan, samlade 29 personer av TWS medlemmar och gäster, går till hälsokällan på Söderköpings brunn.

För en trevlig samvaro, njuta av god mat och gott vin i glada vänners sällskap.

Var och en tar sig till brunnen på sitt sätt, en resa för de flesta på 2,5 timme.

Efter att vi installerat oss på rummen så samlas vi för en annorlunda provning, enligt våra mått att se på provningar som vi har i TWS.

Efter avslutad provning drar vi oss så sakta till de dukade borden i stora matsalen där vi får en 3 rätters middag serverad under kvällen.

Timmarna går, några drar sig tillbaka andra ses i baren.

En ny dag och en god frukost sedan skingras vi för egna färder hemåt



Vår provningsledare för kvällen Söderköpings Brunns egen sommelier och tillika restaurangchef **Johan Regebro** som leder oss i avsmakning av 5 glas spanskt vin, från nya världen som han kallar det.

Glas nr: 1

Här har vi Baigorri Reserva
Ett klassiskt vin med en modern touch

Baigorri Reserva 2017 lockar oss att utforska dess särpräglade karaktär, prydd med en hint av subtila kryddor och en mognad som smeker sinnena utan att överväldigande. När vi närmar oss möter den oss med dofter av mogna plommon och björnbär, sammanvävda med nyanser av nymalet kaffe och en viskning av kryddor och mineraltoner. På gommen utvecklas den med grace och livlighet, vilket visar en oklanderlig balans. Dess livliga syra ger en struktur som består och lämnar ett djupt och bestående intryck. **Baigorri Reserva 2017** är ett rött vin känt för sin koncentration och uthålliga närvaro.

Rött vin Reserva. 18 månader på franska ekfat.



Alkohol: **14,50 %**



Beteckning: **DOCa. Rioja**



Vintillverkare: **Baigorri**



Volym: **75 cl.**



Produktionsområde: **La Rioja**

SO₂ Innehåller sulfiter



 Olika sorter: **100% Tempranillo**

Egenskaper Baigorri Reserva

Baigorri Reserva är ett rött vin från Rioja producerat av **Baigorri Bodegas**, en vingård belägen i staden **Samaniego** i Sierra de Cantabria. Jesus Baigorri var ansvarig för att etablera detta projekt och anställde arkitekten Iñaki Aspiazu för att skapa vingården.

Klimatet i Rioja Alavesa är medelhavsklimat men med starkt inflytande från Kantabriska havet. Sierra de Cantabria fungerar som en naturlig barriär som skyddar området från kalla nordliga vindar. Detta vin är en Tempranillo-sort (100%) från gamla vinstockar med låg produktion. Odlingen av druvor sker på ett hållbart sätt, med traditionella och moderna metoder som respekterar naturen. Skörden görs för hand för att inte ändra fruktens smak och luktegenskaper. När det gäller processen, efter avstjälkning och pressning av druvorna, macereras de i rostfria stältankar med ett stängt lock och roteras med gravitation.

Därefter sker malolaktisk jäsnings på nya franska ekfat. Slutligen tillbringar Baigorri Reserva 18 månader på nya franska ekfat innan den åldras. Vi rekommenderar att du luftar en timme innan du njuter av detta vin.

3

Glas nr: 2

Här har vi:

Venus La Universal Dido
Red Blend 2020



Vinmakare anteckningar

Deras hyllning till ungdom, uthållighet, kärlek och Grenache. Vinet, från tomter i Falset, uppvisar utsökt frukt och är lagrat i en kombination av fat och leramforor för att bibehålla en extraordinär fräschör och renhet.

Blandning: 60 % Garnatxa, 20 % Sira, 20 % Carinyena, Merlot och Cabernet Sauvignon

Venus La Universal är skapandet av den unga och superbegåvade enologen Sara Perez, drivkraften bakom Mas Martinet i Priorat, och Dominio de Bibei i Galicien. Saras pappa Luis var - tillsammans med Rene Barbier- drivkraften bakom uppkomsten av Priorato för tjugo år sedan... Venus debutårgång var en fantastisk 1999, vilket snabbt försäkrade den nya Denominacion de Origen "Montsant" 2001 med en seriös plats i det spanska vinet scen. Små kvantiteter av två olika viner kommer från ett antal skiffer- och granitpaket runt byn Falset på höjder mellan 300-700 meter över havet, och många gånger i branta terrasser, alla njuter av ett varmt medelhavsklimat med dramatiska dagar/ nattetemperaturförändringar. Idag har Sara slagit sig samman med sin man Rene Barbier Jr. vilket gör detta till en omöjlig kombination av talang, erfarenhet och att få deras föräldrar att arbeta hela cirkeln.

Bekanta provare som för kvällen provar vin, har bänkat sig för att njuta



4



Glas nr: 3

Här har vi:

Ultreia De Valtuille 2021



Alkohol: **13,50 %**



Beteckning: **GÖR Bierzo**



Vintillverkare: **Raúl Pérez**



Volym: **75 cl.**



Produktionsområde: **Castilla y León**



Olika sorter: **100 % Mencía**



5

Ultreia de Valtuille är ett rött vin gjort i Bierzo av en av de största vinmakarna och vinodlarna för tillfället - Raul Perez.

Ultreia de Valtuille är ett rött vin med mycket begränsad produktion, dess första årgång rönt stort internationellt beröm. "Ultreia" var hälsningen som tidigare användes av pilgrimer som var på vägen till Santiago. Det är ett latinskt ord som idag skulle översättas som "framåt" eller "fortsätt". Ultreia de Valtuille är en enda sort av Mencía gammal sort gjord på druvor från en enda gård, "The Villegas" som ligger i den lilla staden Valtuille. Det är en gods på drygt 1 hektar gamla vinstockar, planterade 1908, på en kalkrik lerjord med mycket sand på ytan. Det ligger på 530 meter över havet och har ett atlantiskt-kontinentalt klimat, som är kallt men med ett relativt måttligt klimat eftersom det är ett område som ligger halvvägs mellan land och kust. Vinproduktionen sker utan större ingrepp. Jäsning sker i kar. Efter jäsningen sker en lång maceration och extraktion. Ultreia de Valtuille tillbringar 14-15 månaders lagring på franska ekfat som används för vin. När den har mognat tappas den på flaska utan filtrering eller klarning. Raúl Pérez är en kännare av sorten Mencía, med Ultreia de Valtuille ett av hans mästerverk.

Glas nr: 4

Här har vi:

El Hombre Bala

Den 4 februari lanseras den nya årgången 2018 av “den flygande kanonkulan” – El Hombre Bala – i det tillfälliga sortimentet (94332, 199 kr, 1800 flaskor). Det internationellt uppmärksammade vinet baseras på 100 % *Garnacha* och görs på gamla rankor som växer på hög höjd väster om Madrid och visar upp den bästa sidan av höghöjds-Garnacha.

Producenten Uvas Felices fokuserar på att återuppväcka gamla vingårdar runt om i Spanien. I Cadalso de los Vidrios rakt väster om Madrid återupptäcktes övergivna vinrankor, vilka idag är mellan 40 och 90 år, belägna på mellan 800-1100 meter över havet i bergen Sierra de Gredos.

De ekologiskt odlade druvorna till El Hombre Bala kommer fyra olika vingårdar med mycket mager jord som präglas av granit och sand. Plogning sker med hästar och skörden sker helt för hand. Hela klasar får spontanjäsa i stora ekfat med endast naturlig jäst under låg temperatur. Därefter får vinet ligga 14 månader på franska ekfat varav en tredjedel är nya.

El Hombre Bala 2018
Varunr 94332



Glas nr: 5

Här har vi:

Caliza- Los Frailes (Monastrell) från 2020

Los Frailes Caliza är den tredje och sista delen av samlingen där **Casa Los Frailes** fångar gårdens olika jordar. **Los Frailes Dolomitas** och **Los Frailes Rubificado** är de andra två vinerna i denna trio, lanserade av bröderna **María José och Miguel Velázquez**, efter en omfattande studie av marken där deras 130 hektar vingårdar växer i Vals dels Alforins (sydväst om **Valencia**).

7

Beslutet, som togs efter att ha tagit över efter deras far **Carlos Velázquez** (12:e generationen som driver vingården), har fått dem att släppa dessa vingårdsviner. Som namnet på **Los Frailes Caliza** antyder är den obestridda huvudpersonen kalkstensjorden på "Los Tordos"-tomten. Några meter ner (djupet beror på terrängen) når man berggrunden, en hård kalksten som håller kvar fukten och gör det lättare för rankan att hitta det vatten den behöver under torka. Detta beror på den sandiga och steniga strukturen i de högre lagren av jorden, vilket möjliggör dränering i rikligt med nederbörd.

Men den väsentliga ingrediensen i **Los Frailes Caliza** är **Monastrell**, den inhemska sorten som de har mest av på denna vingård (upptar 60 % av deras vingård). Dessa druvor växer på 650 meter över havet, på *bushvine stockar*, där majoriteten är gamla vinrankor (de äldsta är 70 år gamla). Bristen på bevattning, och med hänsyn till områdets medelhavsklimat (med milda vintrar och varma, torra somrar), gör att produktionen inte är särskilt hög, men av hög kvalitet.

Med tanke på dessa låga skördar är det mycket viktigt att ta hand om kvaliteten på vingårdarna. När det kommer till Casa Los Frailes är odlingen helt biodynamisk. Detta innebär en rad icke förhandlingsbara villkor: manuellt arbete, användning av marktäckare, övervakning av månens cykler... Och naturligtvis inga ogräsmedel, gödningsmedel eller kemikalier! På **Casa Los Frailes** är de pionjärer inom ekologisk och biodynamisk odling, och uppnådde certifiering redan 2002. Slutligen, när vinet har gjorts, lagras Los Frailes Caliza i 10 månader i *leramforor*. Detta beror främst på att detta material, till skillnad från trä, inte ger vinet några smaker eller aromer, vilket gör att druvan Monastrell kan uttrycka sig helt, utan några masker och i all sin prakt.



Under kvällen hurrades det för Anne-Marie som hade födelsedag dagen innan



8

Kvällens middagsmeny



Förrätt:

Gravad hjortfilé sesamsmaksatt färskostcrème, hasselnöts vinägrett, rostade pumpakärnor



Varmrätt:

Halstrad röding och pilgrimsmussla skummad champagnesås med örtig potatis och rotsakstartar



Dessert:

Klassisk crème brûlée

TWS programgrupp tackar för visat intresse.

Vid pennan den här gången var det
Gösta Hallin
Var också den som fixade bilderna.