

# Årets vinort

Idén med att utse en Årets vinby kommer från Stig Toftling. Stig hade under sina många år som reseledare i de tyska vindistrikten kommit många vinbyar in på livet och sett hur mycket vinnaringen betydde och vilken prägel den satte på dem.

Text: Ulf Jansson Foto: IStock

Byn skulle även kännas genuin och inte upplevas som en turistfälla. Hit skulle det gå munkänksresor och medlemmar på bilresa i Europa skulle kunna stanna till för en dag eller två. Tanken var också att det skulle kunna hållas provningar på byns viner hemma i våra sektioner.

Stig presenterade sin idé för Munkänkarnas ordförande Björn Åkerblom och föreslog Freinsheim i Pfalz som första by. Inte beläget i snabbrännan mellan Bad Dürkheim och Deidesheim utan en bit åt nordost. Efter att han själv besökt orten gav Björn klartecken. Stig skötte kontakterna med borgmästaren och så rullade det igång med sex resor under 1993.

Nästa års vinby var Kaysersbergs i Alsace på förslag av Erling Svenungsson som stod för kontakterna. Året därpå utsågs Montalcino i Toscana i Italien efter idé av Kaj Zaar som sedan också höll i trädarna. Därefter var det dags för Stig igen, den här gången med Wien som mål. Här var det speciella att det faktiskt odlas en hel del vin inom huvudstadens räjonger och att man har en tradition med "heuriger", dvs. purungt vin som får börja säljas på vinstugorna Martindagen 11 november.

1997 var det dags för spanska Jerez med dåvarande ordförande Bo Estberger i spetsen. Bara en resa blev av så här var man nog för tidigt ute, idag skulle det säkert gå bättre.

Då var det större intresse bland medlemmarna året därpå när tvillingstaden Tain-Tournon i Rhône-dalen utsågs. Richard Hallén var vinbygeneral och resorna var flera. 1999 följde Durbach i Baden och återigen höll Stig Toftling i arrangemanget. Som vanligt med flera vinvandringar i området.

År 2000 var det dags för Richard igen, den här gången med Chinon i Loiredalen.

Förutom resorna till ner Chinon lyckades Richard locka upp vinbrödrasällskapet "Les Bons Entonneurs Rabelaisiens" till Stockholm för att hålla ett *chapitre* på Operakällaren varvid flera munkänkar introniserades.

Även nästa år var det franskt. Rivesaltes utsågs men det var nog för smalt ty bara en resa blev av. Inte hjälpte det heller att utbudet på Systemet var obefintligt. 2002 var Deidesheim i Pfalz årets vinby. Stig stod åter för det praktiska med flera resor under året. Ett lyckat val.

Sedan blev det paus ett år innan Haro i Rioja utsågs 2004. Ett bra val men en satsning som visade sig vara alldeles för optimistisk med ett omfattande besöksprogram med hela tio resor. Det gjorde att ingen resa utom den första samlade tillräckligt många resenärer för att kunna genomföras. Därefter gick luften ur vinbyidén för flera år.

2005 tillträdde Lennart Rammer som ordförande. Lennart hade varit med på Stigs vinvandringar några gånger och uppskattat vinbyidén. Nu blåste han liv i den igen, men med några ändringar. Styrelsen skulle välja by efter förslag från medlemmarna och ta hand om invigningen. Sedan skulle det vara upp till reseproffsen att arrangera resor. 2009 blev Würzburg i Franken, Lennarts favoritdistrikt, den första vinorten efter omstarten.

2010 var det dags för Châteauneuf-du-Pape, en klassisk vinby helt beroende av sin vinnaring. Ett bra val också då det regelbundet flyter in viner därifrån på Systemet och det är lätt att ordna provningar här hemma.

Därefter valdes Stellenbosch i Sydafrika, den första vinorten utanför Europa. Sydafrika var då riktigt i ropet och det hela löpte väl ut med flera rekommenderade resor på programmet och gott om viner på Systemet.


För 2012 utsågs Chianti Classico till årets vinort. Tanken från styrelsen sida var från början att välja en av byarna i distriktet. Men efter en stark rekommendation från Consorzio Vino Chianti Classico utsåg man hela distriktet. Något annat skulle bara skapa irritation bland byarna. Därmed blev årets vinby nu snarare årets vinområde.

Följande år var det dubbelt fokus: Porto och Dourodalen. Helt naturligt när man ser till att druvorna odlas och vinifieras uppe i dalen och det mesta sedan lagras och blandas nere i staden där portvinsfirmorna har sina *lodges*.

2014 var det dags att byta världsdel igen. Valet stod mellan Napa och Sonoma och liksom i chiantifallet var det smidigast att ta med båda distrikten. Långt att resa till men rätt gott om viner i främst beställningssortiment att arrangera provningar med.

Då låg 2015 års vinort Niederösterreich närmare till. Allt fler österrikiska viner på Systemet gjorde också det att det var ett bra val. 2016 var det dags för Spanien igen, nu med tvillingdistrikten Priorat och Monsant i Katalonien. Två spännande distrikt med karaktärsfulla viner.

Därefter stod Istrien i Kroatien i fokus 2017. Ett för de flesta av oss okänt vinområde som visade sig kunna producera riktigt högklassiga viner, inte sällan med italienska influenser och väl värda att upptäcka. Dock ont om viner på Systemet för hemmaprovningar.

Efter flera år med vinregioner är vi nu tillbaka till den ursprungliga idén med Årets vinby: en ort starkt präglad av sin vinproduktion. I år är det Épernay och vad kan passa bättre att skåla i än champagne, nu när Munkänkarna fyller 60 år. 

# Vintävlingar

Vintävlingar ligger i Munsänkarnas DNA. Tävllandet har sedan starten setts som ett roligt sätt att trigga vinkunskap. Säkert hjälpte det också att medlemmen Anders Björkegård kammade hem tiotusen kronor i TV:s Kvitt eller dubbelt i ämnet Franska viner 1959. Anders, uttalad frankofil ofta sedd i sällskap med en cigarr, var sedan under många år tidningen Munsänkens redaktör.

Den första tävlingen inom Munsänkarnas led - "Vem vet mest om vin" - arrangerades redan 1960. Den gången var det bara teori som gällde. Först ett kvalheat med 20 frågor varefter de fem med bäst resultat gick vidare till final där 10 ännu knivigare frågor skulle besvaras. För vinnaren väntade en veckolång Frankrikeresa med besök i Champagne, Bourgogne, Bordeaux och Cognac. Segrade gjorde servitör Erwin Geiger, femma i kvalet men bäst när det gällde.

I tidiga nummer av Munsänken förekom det då och då tävlingar med vinfrågor där man kunde kryssa för rätt svar i form av en tipsrad. Svaren skickades in till redaktionen, rättades och en vinnare korades. I samband med 5- och 10-årsjubileerna var man generösare och korade tre vinnare.

Inför 20-årsjubileet 1978 ordnade man en tävling som omfattade både teori och praktik. Efter semifinal ute i regionerna samlades 10 medlemmar till final i Stockholm i samband med föreningens jubileumsfest. De tävlande skulle först besvara 26 teorifrågor och därefter blindprova tre vita viner där druvsorten skulle anges och fem röda viner som skulle preciseras så exakt som möjligt. Segrade gjorde Björn Ode, Malmö före Erling Svenungsson, Varberg och Roy Blom, Helsingborg.

10 år senare var det dags igen, den här gången med 4-mannalag. Förutom Munsänkarna deltog Systembolaget och Vin & Sprit med ett gemensamt lag, Vinskribenterna och den då nystartade Svenska Sommelierföreningen. Efter både teorifrågor och ett par heat med blindprovningar avslutades det hela inför publik med TV:s Musikfrågan som modell. Frågeledare var Erling Svenungsson och domare Bruno Kjellén. Här prickade Munsänkslaget med Hans Artberg, Jörn Ek, Ulf Jansson och Lars Tivenius in tre av heatets fyra vinerna alldeles korrekt och tog därmed hem hela tävlingen. Efteråt konstaterade Jörn att vi hade haft en osannolik tur med vissa viner.

Vid 40-årsjubileet var det åter en ren munsänkstävling där 67 sektioner deltog med lag i regionvisa kvalificeringstävlingar. Tre lag gick vidare till finalen i Stockholm där det praktiska provet genomfördes inför publik. Jan Rosborn var tävlingsledare och vinnare blev Stockholm med Peter Axelson, Anders Källberg och Johan Tarmet i laget. Jönköping kom tvåa och Alingsås tog hand om tredjeplatsen.

Upplägget för jubileumstävlingen när Munsänkarna firade 50 år följde samma mall. Först en kvalificeringsomgång och sedan final med kniviga teorifrågor och en avslutande blindprovning inför publik. Där var det tre rundor med två viner i varje. Jan Rosborn var åter tävlingsledare och den här gången fick publiken prova ett par av vinerna samtidigt som lagen. De tre finallagarna kom från Karlskrona, Kristianstad och Umeå och det hela avgjordes först i den sista provningsomgången. Segrade gjorde Karlskrona med Anne-Li Sigvardsson, Patric Henriksson och Anders Persson i laget före Kristianstad och på tredje plats Umeå.

Inför 60-årsjubileet ordnas ingen särskild tävling. Numera har vi istället årliga blindprovningstävlingar för tvåmannalag. Först på sektionsnivå och därefter på regionnivå där de fem bästa lagen från hela landet går vidare till final. Den sker sedan i samband med föreningens årsmöte i början av maj. De två bästa lagen får sedan representera Munsänkarna i vintidningen La Revue du Vin de France's årliga världsmästerskap i blindprovning.

Sverige, dvs. Munsänkarna, har deltagit sedan 2009. Resultaten har varit blandade, oftast i mitten. Första året blev vi femma och för några år sedan knep vårt lag en tredjeplats. Men förra året slog vi till när Torgny Almgren, Ulf Palmnäs, Jerker Delsing och Rickard Granberg vann hela tävlingen. Så när vi firar våra 60 år nu i september gör vi det faktiskt som världsmästare. 🍷

Sverige, dvs. Munsänkarna, har deltagit sedan 2009. Resultaten har varit blandade, oftast i mitten. Första året blev vi femma och för några år sedan knep vårt lag en tredjeplats. Men förra året slog vi till när Torgny Almgren, Ulf Palmnäs, Jerker Delsing och Rickard Granberg vann hela tävlingen. Så när vi firar våra 60 år nu i september gör vi det faktiskt som världsmästare. 🍷

Sverige, dvs. Munsänkarna, har deltagit sedan 2009. Resultaten har varit blandade, oftast i mitten. Första året blev vi femma och för några år sedan knep vårt lag en tredjeplats. Men förra året slog vi till när Torgny Almgren, Ulf Palmnäs, Jerker Delsing och Rickard Granberg vann hela tävlingen. Så när vi firar våra 60 år nu i september gör vi det faktiskt som världsmästare. 🍷



Vinnarlaget fr v: Jerker Delsing, Rickard Granberg, Mats Burnert, Torgny Almgren och Ulf Palmnäs.

Ulf Jansson

# Munskänks. *minnen*

## Så var det då

Initiativtagare till Munskänkarna var vinagenten Nils-Bertil Philipson. Idén fick han från Guild of Sommeliers, som – vilket hörs på namnet – var inriktat på restaurangfolk. Också Munskänkarna var en kort tid uppdelade i yrkesfolk och övriga. En restaurangman som måste nämnas i detta sammanhang var ordförande Sune Carlqvist, glad och snäll och full av ystra upptåg. Hans hustru Britt var länge vår sekreterare.

Vinmarknaden var uppdelad i Vin & Spritcentralen som hade monopol på importen och Systembolaget som svarade för detaljförsäljningen. Systembolaget utövade en strikt konsumtionspolitik och uppskattade inte vår positiva inställning till vinet. Det berättas att en butikschef, som besökte

huvudkontoret med Munskänkarnas medlemsemblem i kavajslaget, blev vederbörligen avhånad.

Vår ordförande Per Helander ordnade så att vi 1966 fick till stånd en provningsgrupp på Vin & Spritcentralen. Numera är vi representerade på Systembolagets journalistprovningar. Per inledde också Munskänkarnas vinresor. Under lång tid leddes resorna av föreningens ordförande. Vi blev alltid överdådigt mottagna.

Länge ledde Erling och Ingri Svenungsson i Varberg resor till Frankrike, främst Alsace och Bourgogne, där vi med cykel genomströvade vingårdarna. Speciella cyklar hade framtagits av Varbergsbaserade Monark.

Det hörde också till att sittande ordförande

besökte sektionerna på en ständig eriksgata.

Redan från starten delade Munskänkarna ut ett informationsbrev till medlemmarna, först bara några blad men senare i riktigt kvartsformat. Men formatet växte, först i svartvitt och sen i färg. Innehållet var nog mer skiftande. Under min tid som redaktör, sen jag avgått som ordförande, skrev föreningens medlemmar mer om sektionernas vinösa liv och leverne. Jag vet inte om det var bättre men nog var det väl lite annorlunda. 🍇

*Bruna Kjellén*  
Ordf 1975–1984



## Munskänkarna och jag

År 1961 började jag mitt arbete hos Nils-Bertil Philipson, dynamisk vinagent, idégivare till och en av grundarna av Föreningen Munskänkarna. Jag blev mycket snart associerad medlem, ordinarie medlemskap var då ännu reserverat för restaurangbranschen. Min avsikt var förstås att lära mig så mycket om vin som möjligt.

Vin & Spritcentralen hade importmonopol och hos deras inköpare fanns vinkunskaper. De hade en välvillig inställning till oss munskänker och ledde vinkurser. Vinutbildningen på dåvarande Restauranghögskolan var däremot inte mycket att hurra för.

Efter att ha tagit "Ett betyg" var jag med i den första kullen "Tvåbetygare" med Maj-Britt Bergman som senare blev föreningens ordförande och Catarina Hiort af Ornäs, sedermera uppskattad vinboksförfattare. Jag deltog också under en period i Per Helanders provningsgrupp som med jämna mellanrum inbjöds till V&S provningsrum i huvudkontoret i Årstadal. Vi var fem-sex personer och det var exklusivt för oss munskänkar.

Jag har arbetat i föreningens styrelse i sammanlagt 15 år. En första period med Bruno Kjellén, legendarisk ordförande och sedermera redaktör för Munskänken. Då ägde mötena rum runt köksbordet i sekreterare Britt Carlqvists lilla lägenhet. Den an-

dra perioden varade fram till 1998. Då hade föreningen utvecklats enormt med sektioner i när och fjärran och ett bemannat sekretariat och kansli på Saltmätargatan.

Jag lämnade då styrelsen, men med ansvar för Årets vinby 1998 Tain-Tournon i norra Rhône-dalen. Här blev vi högtidligt välkomnade av de båda borgmästarna på Château de Tournon. Utöver vinprovningar i sju vindistrikter blev det många läckra måltider där mitt arbete för Guide Michelin hade sin betydelse.

Två år senare var det dags igen. Då blev jag ansvarig för Årets vinby 2000, Chinon. Det blev många resor till Loire med start i Sancerre och mål i Coteaux du Layon. Höjdpunkten var dock kvällen i källarvalven hos "Les Bons Entonneurs Rabelaisiens" i Chinon där många munskänkar blev introniserade. Magiskt!

Det har även blivit många resor till södra Rhône med Châteauneuf-du-Pape och distrikten runtomkring. Utöver alla goda viner minns jag gärna en lunch på trestjärniga Le Jardin des Sens i Montpellier och besöket i Vauclusedalen med den naturliga fontänen som sprutar mer än 25 meter upp i luften.

För snart tio år sedan trodde jag att jag rest färdigt, men då utsågs Châteauneuf-du-Pape till årets vinby och jag blev

ombedd att organisera det hela. Det gick ju inte att tacka nej till. Allt förlöpte väl, utom hemresan. Askmolnet från Island satte stopp för flyget! Vi fick krängla oss hem med fransk buss till Alsace där vi möttes av en svensk buss som tog oss till Göteborg för vidare hemfärd med tåg till Stockholm.

Slutligen ett trevligt minne från 2011 då jag varit munskänk i 50 år. På årsmötet i Stockholmssektionen blev jag, sedan några nya medlemmar fått sina skopor och band, ombedd att träda fram. Det finns (ännu) inga 50-årsband men Jan Öhman – då sektionsschef – hade löst det finurligt: Jag fick en skopa med dubbla 25-årsband runt halsen.

Jag minns med glädje de resor jag arrangerat genom åren men framför allt all tacksamhet och uppskattning jag fått av nöjda resenärer. Munskänkarna har betytt mycket för mig genom alla år. Jag hoppas att jag i gengäld betytt något för föreningen. 🍇

*Richard Hallén*



# Munskänks. Minnen

## Mitt roligaste medlemskap

När jag blev medlem i Munskänkarna 1970 hade jag just med fascination läst Eduoard Kressmanns bok *Vinets underbara värld*. På den tiden stod vinfirman Kressmann för en stor del av försäljningen av högklassiga bordeauxviner och den här boken var en fin introduktion till de stora vinerna från Bordeaux.

Men jag ville veta mer och föreningen Munskänkarna var precis vad jag hade sökt efter. Dessutom fick jag chansen att träffa trevliga människor som var lika vinintresserade som jag. Lycka!

Första steget var förstås att delta i så många av Stockholmssektionens provningar som möjligt. På 70-talet var utbudet av viner från Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Rhen och Mosel ganska imponerande. Vi frossade i premier cru classé-viner och priserna vi betalade då kan nog göra vem som helst grön av avund. Vad sägs om Cheval Blanc 1949 för 59 kronor, Latour från samma år 60 kronor men för Mouton Rothschild 1945, 1<sup>re</sup> année de la victoire, fick man betala hela 74 kronor. Enklare viner som deuxième cru classé eller yngre årgångar kunde man få för sådär 25 kronor flaskan. Bra bourgogner låg på ungefär samma nivå, och de tyska vinerna kostade sällan över 20 kronor. En nackdel när det gällde de tyska var dock att endast cirka 10 procent var torra. Smaken var lite annorlunda på den tiden.

Från övriga vinvärlden var sortimentet på Systembolaget magert. Från Sydamerika fanns bara ett vin, Mendoza Tinto, och ingenting från Kalifornien, Australien eller Sydafrika. Det begränsade givetvis möjligheterna att vidga våra kunskaper. Men vi var faktiskt ganska bra på att blint plocka ut premier cru classé-vinerna. De gamla årgångarna hade en så tydlig, klart personlig karaktär att man utan svårighet kunde skilja en Latour från en Mouton bara på doften.

### Resor

Nästa steg var förstås att följa med på en vinresa. Min första var en koncentrerad tur till Loire, Cognac och Bordeaux under ledning av Per Helander. Med på resan var Axel Odelberg, en läkare som dansat på slottsbaler från 1914. Han var en källa till

kunskap i de mest skilda ämnen. Under bussfärden till Château de Chenonceau berättade han hela historien om Diane de Poitiers som var älskarinna till Henrik II av Frankrike. När vi sedan närmade oss Bordeaux fick vi höra allt om Eleonora av Akvitanien, först drottning av Frankrike, sedan drottning av England men samtidigt också vasallhertiginna av Akvitanien. När vi kom fram till Bordeaux frågade någon var det fanns en bra frisör.

”Jo”, sa Axel. ”Tvärs över torget ligger en hyfsat bra damfrisering.”

Resan bjöd på spännande info om allt från mousserande vouvrayviner och sancerre till cognac, armagnac och alla de viktiga distrikten i Bordeaux. Och även om Per Helander kallade vissa tjejer (bl. a. mig själv) för ”sina stökisar”, lyckades vi inte bara insupa en hel del goda viner utan även en del riktigt bra kunskaper i ämnet. Med på resan var också en mycket mindre stökig resebyråjänsteman från Skåne vid namn Ann, som så småningom gifte sig med Per och flyttade till Lidingö.

Några år senare för jag och Maj-Britt Bergman med Bruno Kjellén på en annan mycket givande tur till Bourgogne och Rhône. Som väntat åt vi även mycket gott och rikligt under resans gång, och jag misstänker att det inte fanns en gäddque-nell kvar att uppbringa i området efter att vi hade passerat.

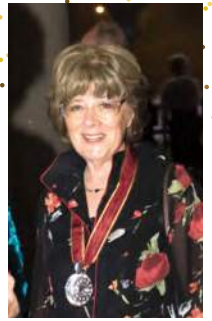
När vi efter ett tiotal dagar hade kommit fram till Mâcon och ätit oss igenom ytterligare en maffig middag, kände några i gruppen att om vi inte fick röra på oss skulle vi spricka av all vällevnad. Sagt och gjort. Fyra glada munskänkar tog en taxi och bad chauffören köra oss till ett trevligt diskotek. Kvällen blev en mycket lyckad och efter några timmars energiskt dansande tyckte vi att det var läge att ta sig hem till hotellet.

Emellertid kom ingen av oss ihåg namnet på hotellet. Snopet. Vad ska man göra när man inte vet var man bor? Nu var det lyckligtvis Mâcon - och inte Paris - vi befann oss i, och när taxin vi beställt anlände visade det sig att det var samma chaufför som kört oss till diskoteket. Troligen fanns det bara en taxi i trafik i Mâcon den här kvällen.

### Vinprovargång

Efter de här vinresorna var vi några entusiaster som fått blodad tand. Det räckte inte längre med föreningens vinprovningar.

Vi ville få en chans att testa våra kunskaper under mindre formella former - det vill säga kunna gissa vilt, ofta hamna fel med ibland också lyckas hitta rätt bland slott och årgångar. Initiativet var förstås tjejernas - Mona Simonsson (sedermera Burton), Maj-Britt Bergman och undertecknad. Med från start var också Göte Andersson, Richard Hallén och Per Helander. Under fyra decennier pågick sedan de här vinprovningarna - med vissa justeringar och i varierande konstellationer - till stor glädje för deltagarna. Och allt detta tack vare ett medlemskap i föreningen Munskänkarna.



### Vinkurser

I början av 1970-talet började Stockholmssektionen anordna vinkurser, vilket vi energiska yngre medlemmar snabbt hakade på. De första kursledarna var Per Helander, Sune Carlquist och Bruno Kjellén, och med deras hjälp betade vi oss igenom den tidens ganska begränsade tillgång på viner. Det hela avslutades med ett prov. Jämfört med dagens Ett betygsprov krävde det här första försöket omfattande teoretiska kunskaper och ett praktiskt prov där till och med ett starkvin ingick.

På något sätt hade vi i provningsgruppen fått reda på det här om starkvinet, och vi kom på den lysande idén att vi skulle prova lite starkviner kvällen innan provet. Man måste ju kunna skilja på sherry, madeira och portvin. Så vi skramlade ihop en flaska Fad No 6, en sercial och en gammal tawny, som alla av en slump hade nästan identisk färg och ungefär samma grad av sötna.

Och nästa dag lyckades vi utan svårighet plocka ut starkvinet, även om några av oss plågades av en lätt huvudvärk. Vi klarade faktiskt också provet i övrigt. 🍷

Catarina Hiort af Ornäs



IDÉ: BRUNO KJELLÉN

# Jubileumsmeny

Nu i september fyller Munsänkarna 60 år. Det måste firas förstås, och gärna då med en jubileumsmiddag med passande viner.

Text: Mats Burnert Foto: Kristina Berggren

**Vinerna jag valt** är generellt typiska för druvsort och ursprung. Om något vin inte kan köpas - sortimentet på Systembolaget tenderar ju att vara mer kortlivat nuförtiden - kan det ersättas med ett annat vin på samma druva från samma område. Med vin i ungefär samma prisklass bör du få samma upplevelse.

Vi startar förstås med champagne ett tillfälle som detta. Champagne är fest och inte minst detta är! Men, vi är munsänkare och gillar att jämföra viner. Vi tar därför med även ett annat bra mousserande vin - en *crémant* från Loire. I vanlig ordning väljer vi vin först och lagar sen mat som passar till.

deaux' cabernet sauvignon och merlot. Det vinet är förstås lite fylligare och fruktigare i sann spansk anda.

Till detta äter vi en lammrätt med klassiska tillbehör såsom rödvinsås, potatiska, svamp, bönor och lök. Lamm är typiskt bra att kombinera med cabernet franc, men också med katalanska viner.

Vi avslutar med en *crema catalana*, dvs. en lite lättare version av den franska *crème brûlée*, med karamelliserad apelsin och syrliga hallon och därtill en chokladapelsintryffel. Till denna vinmässigt svåra efterrätt dricker vi marsala och madeira!

Kräfttårten, jordärtskockssoppa och *crema catalana* förbereds med fördel dagen innan.

vitpeppar och bred kräftblandningen över kavringsbotten. Ställ i kylan.

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.

Bred stenbitsrommen i ett tunt lager över tårten.

Koka upp vinet. Krama ur gelatinbladen och rör ner dem i vinet. Låt svalna och när gelén börjar bli simmig häller du den över rommen. Låt stå i kylskåp tills gelén stelnat.

Tårten kan med fördel göras dagen innan så att smakerna kommer fram bättre.



## Vinlista

**Crémant de Loire Brut, Langlois-Chateau**, Nr 7404, 139 kr

**Champagne Premier Cru Blanc de Noirs, Lombard Extra Brut**, Nr 7921, 299 kr

**2015 Chinon Les Petites Roches, Charles Joguet, Loire**, Nr 95798, 149 kr

**2014 La Grola, Allegrini, Venetien**, Nr 42334, 189 kr

**2015 Terres Negres, Espelt, Empordá**, Nr 4656, 149 kr

**2014 Marsala Superiore Dolce, Florio, Sicilien**, Nr 8403, 109 kr

**2010 Colheita Malmsey, Blandy's, Madeira**, Nr 7833, 174 kr

**Här gör vi** några små munsbitar istället för förrätt. Fast för de första två låter jag receptet kvarstå som en förrätt. Antingen kan man själv minska mängderna eller så får man lite lunchmat till en annan dag.

Munsbitarna passar olika till vinerna - som sig bör. En krämig kräfttårta, perfekt så här i ingången till hösten liksom en soppa på jordärtskockor med krispigt bacon för att lyfta smakerna. Tomat och buffelmozzarella är en fräsch aptitretare liksom en läcker laxbit på fräsch gurka.

**Till varmrätten har jag valt** smakmässigt likartade viner från de tre stora vinländerna Frankrike, Italien och Spanien. En klassisk cabernet franc från Chinon i Loire signerad en av appellationsens främsta producenter. Sval, medelfyllig och aningen stram med hög syra jämför vi den med en modern klassiker från Venetien - La Grola - som är bärig med hög syra, mineral och medelstor kropp. Och därtill tar vi en katalansk kritikerrosad empordá, en fusion mellan den lokala och varmfuktiga garnatxa och Bor-

## Grön kräfttårta med chablisgelé

Receptet räcker till ca tio personer på en buffé eller 5-6 personer som förrätt men har du en mindre springform går den att skala ner.

### Botten

75 g smör

200 g kavring

### Fyllning

100 g gröna ärtor

300 g philadelphiaost

400 g skalade kräftor

100 g stenbitsrom

2 gelatinblad

1 dl vitt vin (gärna chablis)

Salt och vitpeppar

Bryn smöret i kastrull. Smula ner kavringen, t ex med en mixer. Tryck ut kavringen i botten på en springform (löstagbar kant) och ställ i kylskåp.

Ge ärtorna ett snabbt uppkok, häll av och kyl i kallt vatten. Låt dem torka på hushållspapper. Kör ärtor och ost i mixern till en lite grov smet.

Grovhacka kräftstjertarna och blanda ner dem i färskosten. Krydda med salt och

### Hur fungerar vinerna till aptitretarna?

Crémant de Loire från Langlois-Chateau är medelfylligt med bra syra, lätt mineralinslag och ganska mycket fruktkänsla och arom. Champagnen är en ren pinot noir för att kontrastera. Pinot noirviner från Champagne är lite fylligare och rundare viner men med bra syra. Lombards blanc de noirs har ganska hög syra men kanske något mindre fyllighet än normalt för en pinot noir från Champagne.

Crémantvinet blir lite tunnare och tappar lite av sin karaktär med den smakrika och fylliga tårtan, inte dåligt men inte så bra heller. Champagnen däremot har den fyllighet som behövs och en syra som matchar och skär igenom den krämiga fyllningen. Vinet blir aningen slankare, men lite tydligare – en härlig kombination!

### Gurka- och lax-snittar

¼ gurka  
50 g kallrökt lax  
Olivolja, svartpeppar, gräslök

Skär gurkan i 2–3 mm tjocka skivor. Lägg på strimlor av lax. Droppa på lite olja, peppra, och klipp gräslök över.

Den här mycket enkla och aningen söta rätten fungerar ypperligt med crémantvinet, vinets frukt blommar upp ordentligt och den höga syran gör det till en fräsch ackompanjatör. Vinets fruktaromer blir lite mer komplexa, den lite söta delen i vinet tonas ner av laxen och mineralerna förstärks av gurkan. Vinets struktur ökar liksom aromerna.

Champagnen fungerar också men här får vi aningen obalans då vinets beska ökar något och karaktären blir aningen jordigare.

### Tomathalvor

4 plommontomater  
50 g buffel-mozzarella  
8 blad färsk basilika  
Olja, salt, svartpeppar

Dela plommontomaterna, gröp ur innanmätet. Riv en bit buffelmozzarella och lägg i tomaten. Ringla olja över, salta, peppra och lägg på basilikabladet.

En perfekt kombination med vår crémant de Loire. Vinets struktur förbättras och kommer i perfekt balans, den lilla godistonen i doften försvinner och mer fruktaromer kommer fram.

Champagnen fungerar ganska bra, men tomatens och ostens syra tar ner syran medan sötman inte påverkas nämnvärt. Vinets balans förändras lite, men den har så pass mycket syra att det fortfarande blir en riktigt god kombination.



### Jordärtskocksoppa, 4 pers

300 g jordärtskockor  
3 medelstora potatisar  
1 schalottenlök  
0,5 l hönsbuljong  
0,5 dl vispgrädde  
2 skivor bacon  
Salt och svartpeppar  
Olivolja.

Skala och finhacka schalottenlöken. Låt löken puttra i olja i en tjockbottnad kastrull tills den är genomskinlig.

Koka upp vattnet till buljongen. Skala jordärtskockorna och potatisen och skär dem i 2–3 cm stora bitar. Koka dem i buljongen tills de är mjuka (ca 10 minuter).

Under tiden steks baconskivorna i en panna utan olja på låg värme. Ta upp när de börjar stelna och är knapriga och lägg dem på hushållspapper för att rinna av.

Mixa soppan slät och späd med grädden. Smaka av med salt och peppar.

Häll upp soppan i koppar och droppa i några droppar olivolja. Lägg baconskivan över koppen.

Soppa och bacon är en ganska tuff kombination som inte crémantvinet riktigt hänger med i, den tunnare ut och blir ganska smaklöst. Sältn från baconet med den krämiga soppan får däremot champagnen att spela på topp. En trevlig kombination som gör att champagnen blir lite fylligare och mer komplex! ...

## Lammfilé med potatiskaka och rödvinssås, 4pers

5-600 g lammytterfilé  
1 portobellohatt  
Sugarsnaps  
2 små rödlökar  
2 tomater  
1 tsk honung  
500 g potatis  
Ca ½ purjolök  
Timjan, hackad  
Salvia, hackad  
2 ägg  
0,5 dl grädde  
1 dl riven ost  
Salt och peppar  
Smör  
1 schalottenlök  
Ca 2,5 dl rödvin  
½ msk lamm eller kalvfond  
1 lagerblad  
½ vitlöksklyfta  
Maizenamjöl till redning  
Flingsalt

Skala potatisen och skiva den lövtunt. Skiva och strimla purjolöken lika fint, ta även med en del av blasten (strimlad).

Blanda Kesella, grädde och ägg. Salta och peppra.

Smörj en springform löstagbar kant med ca 22 cm i diameter. Vänd hälften av potatisen i äggsmeten och lägg den sen i formen. Strö över hälften av osten, all purjolök och örtekryddorna. Vänd ner resten av potatisen. Håll över kvarvarande äggsmet och strö över resten av osten. Grädda kakan i ugnen i 200 grader, ca 40 minuter eller tills den fått lagom färg.

Dela löken i halvor och lägg dem i en ugnsfast form. Ringla över lite honung och sen några droppar olivolja ovanpå.

Dela tomaterna i halvor och lägg dem i samma form. Droppa över olivolja och lite grovmalen svartpeppar. Krydda med lite hackad salvia.

Avsluta med lite flingsalt på lök- och tomathalvorna. Sätt in i ugnen bredvid potatiskakan när denna varit inne i 20 minuter, så att de bakas i ca 20 minuter.

Dags för sås: Hacka schalottenlöken och fräs den mjuk på medelvärme. Tillsätt vinet och la-

gerblad. Skiva en halv vitlöksklyfta och lägg ner i såsen, tillsätt ca ½ matsked flytande koncentrerad fond.

Reducera till ca hälften, dvs. 1,5 dl sås. Sila såsen och håll tillbaka i kastrullen, blanka av med en klick smör, ungefär en halv matsked.

Skiva portobellon i ca 0,5 cm tjocka skivor och stek dem sedan med ett uns vitpeppar och lite salt.

Krydda lammfiléerna med svartpeppar, rosépeppar och salt. Lägg dem i en grillpanna (eller stekpanna) och bryn dem på lite högre värme än medelvärme så att de får en fin yta. Grilla så att köttet fortfarande är ganska rött i mitten (ca 56-57 grader).

Tag köttet ur pannan, vira in i folie och låt den vila tills det är dags för serveringen. Då tas köttet ut och skivas upp i ca 1 cm tjocka skivor. Vätskan som köttet släppt ifrån sig kan med fördel röras ner i såsen!

Ge sugarsnapsen ett snabbt uppkok strax innan serveringen, håll av vattnet, lägg i en tesked smör och rör runt. Strö över lite flingsalt vid uppläggnen.

## Hur fungerar vinerna med maten?

Vi har hög syra i alla tre men olika fyllighet och ganska låg strävhet. Maten har en hel del sötma (lök, potatis) och krämighet samt fetma (potatiskaka, svamp, lök) och det innebär att det kommer att ta ner fyllighet och frukt i vinerna. Det betyder att vinerna riskerar att bli snipigare med maten. Det problemet löser vi i huvudsak med rödvinssåsen. Sugarsnapsen har en hel del syra som bidrar samt lite i löken, tomaten och grädden.

Hur fungerade det då?

Jo, cabernet franc-vinet får bättre balans med en mjuk fruktighet och samtidigt bra och tydlig struktur. Vinet lyfter och gifter sig bra med maten men är fortfarande ganska slankt.

La Grola har en ganska tydlig corvinakaraktär uppbackad med tuffhet från oseletadruvan och fatlagring. Det är medelfylligt med ganska hög syra och typisk fatsträvhet. Skillnaden mot det franska vinet är således strävheten.

Det märks tydligt med maten, där strävheten nästan helt smälter in i maten. Syran matchar också fint (rödvinssåsen) och fyllighet och fruktaromer som t ex blåbär blir tydligare. En bra kombination!

Grenache-vinet från Empordà har som väntat lite mer fyllighet, sötma och alkohol. Dvs. vinet är större men möter också maten mycket bra. Fruktigheten klarar mötet med maten, sötman tas ner liksom lite av eldigheten och strukturen ligger kvar på samma nivå.

Vilken kombination är då bäst? Ja, det blir en ren smakfråga – alla tre fungerar bra ihop med maten och när jag testat på andra så får jag olika svar. Tycker man om stramare viner väljer man det franska, vill man ha en varmare fruktigare känsla blir vinner det spanska vinet och vill man ha lite friskare bärkänsla är italienaren valet.





## Crema Catalana med apelsinchokladtryffel

### Crema Catalana

200 g socker  
4 äggulor  
1 msk potatismjöl  
1 kanelstång  
Rivet skal av ½ apelsin  
0,5 l mjölk  
Tunna skivor av apelsin  
Socker  
½ dl Marsalavin  
Några hallon  
Citronmeliss

Vispa 150 g socker med äggulorna i en kastrull till lätt skum. Tillsätt potatismjölet, kanelstången och det rivna citronskalet och häll i mjölken. Värm krämen under omrörning tills den börjar tjockna. Den får inte bli varmare än 85 °C. Ta upp kanelstången och dela upp krämen i fyra elfasta formar. Låt den svalna i kylskåpet.

Kandera apelsinskivorna i en stekpanna genom att steka dem i lite socker och marsalavin innan du lägger dem på ett bakplåtspapper för att stelna.

Strö resterande socker över krämen precis innan servering och smält sockret med en gasbrännare. Dekorera med kanderad apelsinskiva, hallon och citronmeliss. Servera med chokladtryffeln.

Till detta provar vi två starkviner, marsala och madeira. De har många egenskaper och aromer gemensamt, men den stora skillnaden är syran som är mycket hög hos madeiran.

Marsalan fungerar bra med vår crema catalana, vinets aromer harmonierar med den knäckiga ytan och den knäckiga apelsinskivan. Sötman i vinet möter den knäckiga sötman i desserten och lindar in de mjuka äggtonerna. Men när vi lägger till den gräddiga tryffeln räcker inte sötman till, utan vinet blir lite tunt och känns dessutom syrafattigt.

Madeiran med sina choklad- och knäckaromer harmonierar fint med hela desserten. Malmsey, som är det sötaste madeiranvinet, har ungefär samma sötma som marsalan och fungerar bra till crema catalanan. När vi lägger till tryffeln kommer dock den stora skillnaden: Syran i vinet möter den ganska krävande desserten på ett sätt som gör att smakerna från både vin och dessert gifter sig och blandas i en lång härlig eftersmak. Syran behövs för att kunna matcha den kraftiga, söta och feta tryffeln. Tillsammans med vinets sötma tar den både ner den söta och lite gräddiga känslan i desserten och lyfter fram en smakexplosion.



### Chokladtryffel

2 dl grädde  
200 g mörk choklad, hackad  
70 g glykossirap  
½ apelsin  
1 bit kanelstång  
½ msk malen kanel

Riv apelsinskalet ner i en kastrull, krama ur saften ur apelsinen, tillsätt grädden, glykossirapen, kanelstången och kanelen. Koka upp och sjuda sen ett par minuter. Låt det svalna några minuter innan du silar det över den hackade chokladen och rör om. Kyl ungefär en timme innan du skedar upp äggformade tryfflar. 🍷

# På besök i

# Champagne



Det har skrivits mycket om de stora champagnehusen och deras berömda viner. Det är betydligt mindre skrivet om odlarna som gör champagne av egna druvor. Vi packade vår husbil för att besöka några av de bästa som gör allt från vingård till färdig produkt.

**Text: Eric Stein Foto: Ann Stein**

Till vår hjälp tog vi Hachette des Vins som är Frankrikes mest spridda vinguide. Här anger man vilken typ av producent det är. Står det "RM" är det en Recoltant Manipulant, dvs. en producent som bara gör champagne av egna druvor. Dessutom har guiden bedömt provade viner utifrån fyra klasser: tre, två, en eller ingen stjärna. Kontaktuppgifter finns, så det är bara att försöka ta kontakt.

Det går även att söka odlare via [www.champagne.fr](http://www.champagne.fr). Gå sedan in under "Cellar visits and tastings". Där går det att filtrera sökning och välja bara odlarchampagner, champagnehus eller kooperativ. Dessutom går det även att välja champagnedistrikt. Sökningen ger uppgifter om producenten tar emot besök, vilka öppettider som gäller, kontaktuppgifter och språk som talas. Ofta vill de ha en förbokning. Det är lämpligt att vara ute i tid och räkna med att bra små odlare ofta har ont om den varan.

## Champagne Tarlant i Oeuilly

Tarlant är en familj som producerat viner sedan 1687, även om det var stilla viner i början. Idag är det bara champagne som gäller förutom den lilla skvätt rödvin som behövs för roséchampagnen. Tarlant är en Recoltant Manipulant, RM, och odlar druvor enbart för eget bruk på 16 ha mark fördelat på fyra olika platser i distriktet Vallée de la Marne. Produktionen är 100 000 flaskor per år. Det



*Trä, betong och lera i Tarlants källare.*

som även utmärker producenten är att de lagrar sina viner minst 5 år innan de säljs. Dessutom tillsätter de ingen dosage och gör ingen malolaktisk jäsnings så alla deras viner är därför Brut Nature.

I sina instegsviner utan årgång använder de i snitt 40 % reservviner. Reservvinerna lagras på stältank, förutom den tid de

ersätter nya viner på jästankar av trä så faten inte torkar. Det försämrar absolut inte aromen. De har ingen egen buteljeringslinje, inte heller degorgeringslinje utan hyr in maskiner vid behov. Deras utmaning är att balansera syra med tanniner och restsötma för att få en bra slutprodukt.

Tarlant är en experimenterande pro-

ducent som provar oxidation med så väl betonggägg, lerägg och terrakottaamforor från Georgien. De provar också olika kronkapsyler som ger olika genomsläpplighet för syre.

### Vi provade

Fyra viner som alla hade mer än 5 år lagring på jästfällning i flaska.

**Zero Brut Nature** Basårgång 2010 + reservviner, 1/3 pinot noir, 1/3 meunier och 1/3 chardonnay från olika jordmåner i Vallée de la Marne. 80 % jäst på ekfat. Doft av mineraler, krita och pommac. Fruktig smak med fin syra och bra mousse. Lång, balanserad eftersmak.

**Rosé Zero Brut Nature** Basårgång 2011 + reservviner. 44 % pinot noir, 50 % chardonnay och 6 % meunier odlade på olika jordar. Dammig jordgubbsdoft, smak av jordgubbe, fin syra och mousse men lite kort i eftersmaken.

**Lárienne 2004 Brut Nature** 70 % chardonnay, 30 % pinot noir från olika jordart. Fin doft av honung och rostat äpple. I munnen upplevdes mer av brunt äpple, integrerad mousse, kraftig syra och fin längd.

**Cuvée Louise Brut Nature** Vingårdsvin från läget Les Crayons i Oeuilly. Cuvée av årgångarna 2000, 99-98-97-96. 50 % chardonnay, 50 % pinot noir från 70 år gamla stockar. Doft av honung, torkad frukt och äppelmust. Fruktig, god smak av äppelmust, fin syra och bra längd.

**Champagne Paul Louis Martin i Bouzy**  
Det här huset grundades redan 1864 och vi

träffade Vincent Rapeneau, som är fjärde generationen på gården. Paul Louis Martin är en RM, dvs. äger marken och framställer vinerna själv. Vincent äger även ett annat champagnehus, G.H. Martel & Co, som är NM, négociant manipulant, och hanterar köpta druvor.

Paul Louis Martin har idag nära 20 ha odling, 10 i byn Bouzy med chardonnay och pinot noir och resten i Côte de Sézanne där det odlas chardonnay. Den egentliga vinproduktionen ligger i en industribyggnad utanför byn. Hela 40 % går på export till 15 länder varav USA är störst och Australien är tvåa.

Producenten gör bara brut och jäser alla viner malolaktisk. Bra år gör de även sitt eget stilla rödvin, Bouzy Rouge. När de gör sin roséchampagne tillsätter de 15 % av det vinet till basvinet. Området Bouzy är unikt med dels krita och musselkalksten och har dessutom ett fantastiskt mikroklimat.

### Vi provade

Här låg fokus bara på grand cru-vinerna och så kom överraskningen sist med en premier cru-champagne.

**Blanc de Blancs Brut 2011** 100 % chardonnay. Svag doft av jordgubbe och bröd. Fyllig smak med syra och bubblor. Bra eftersmak.

**Brut Grand Cru** 50 % pinot noir, 50 % chardonnay. Svag doft av röda bär med inslag av bröd och krita. Fyllig smak med fin syra och fin mousse.

**Brut Rosé** 55 % pinot noir, 30 % chardonnay och 15 % bouzy rouge. Ljusröd färg. Svag doft av röda bär. Lite syltig och

rund smak med fin syra och mousse. Lång eftersmak med viss beska

**Premier Cru** Blend av 75 % chardonnay och 25 % piont noir. Fin, fruktig doft med röda bär och bröd, fyllig, fruktig smak med frisk syra och fin mousse samt lång eftersmak.

### Collard Picard i Villers-sous-Chatillon

Collard Picard är ett familjeföretag som startade 1889. Det var familjerna Collard och Picard som slog sig ihop och idag har de tillsammans 16 ha vinodlingarna på två platser. I Côte de Blanc-byn Le Mesnil sur Oger mitt i chardonnaybältet finns den ena och resten av odlingarna finns i Villers Chatillon i Vallée de la Marne där vineriet också är beläget. I Vallée de la Marne odlas det i huvudsak pinot noir och meunier. De producerar idag 120 000 flaskor. Collard Picard klassas som RM.

Genom ett missförstånd missade vi besöket med ägaren Oliver Picard på vineriet i Villers-sous-Chatillon, men han arrangerade så att vi i stället fick en provsmakning och presentation i deras boutique. Familjen bor strategiskt i en ståtlig fastighet på Avenue de Champagne 15 i Épernay. På gården finns en vinboutique som erbjuder provsmakning. Kalasläget gör att de sällan behöver annonsera.

Collard Picard använder reservvin till alla viner utom årgångsvinet. De undviker malolaktisk jäsnings och har nu även släppt en Brut Nature. Familjen har inte bara en fantastisk boendemiljö, de gör riktigt bra viner också.

### Vi provade

Collard Picard klassas som en av de bästa ...

Artikelförfattaren gör entré



RM och det kan vi hålla med om, de var verkligen bra. Så har ni varit på Moët & Chandon-muséet fortsätter ni gatan ett par hus längre fram på vänster sida och besöker odlaren Collard Picards vinboutique.

**Sélection Brut** 50 % pinot noir och 50 % meunier, 9 g/l socker. Tillsatt reservvin, ingen malo, lagrad 3 år på flaska. Ljus färg och mjuk doft av jordgubbe. Fin syra i smaken, fina bubblor och lång, god eftersmak. Kändes riktigt fräsch.

**Prestige Brut** Cuvée av grand cru och premier cru viner, 50 % chardonnay, 25 % pinot noir och, 25 % meunier, 7 g/l socker. Jäst på ekfat, ingen malo. Fin, mogen, brödig doft, fin syra och mousse, kraftig rund smak som hänger kvar länge.

**Bland de Blanc 2014** 100 % chardonnay från grand crubyarna Oger och Le Mesnil sur Oger, 9 g/l socker, ingen malo. Fin fräsch doft av honung och tropisk frukt. Härlig, fruktig smak med fin syra, fina bubblor och god lång eftersmak.

**Rosé Brut** Samma vinbas som Sélection men med tillsats av 10-20% rödvin. Ljusröd färg, fin doft av jordgubbe och fruktig smak med fin syra, mycket fin mousse och lång eftersmak. En trevlig rosé.

**2013 Rosé Brut** Premier cru från byn Vertus. 80 % pinot noir, 20 % chardonnay, 6 g/l socker. Macererad med saignémotoden och ljusröd i färgen. Svag, fruktig, lite unken doft, smak med bra syra och mousse och lång men lite fadd eftersmak.



*Drappiers bibliotek med gamla liqueurs d'expéditions*

### Drappier i Urville

Champagnehuset Drappier finns i orten Urville i Côte des Bar. Vi hamnade där av en slump då de hade en ställplats för 10 husbilar. Har man vägarna förbi så är det väl värt ett stopp. Det gäller bara att komma innan kontoret stänger kl 18. Trots att besöket var oplanerat erbjöd Michael Drappier oss på lördagsmorgonen att få följa med på en rundvandring med en fransk vinklubb som var på visit.

Drappier är ett familjeföretag som funnits platsen sedan 1808. Ägaren Michael Drappier är själv vinmakare liksom en av hans söner. De har 60 ha egen mark och arrenderar 55 ha till. Dessutom köper de druvor från odlare för motsvarande en 30 % till. De är därför klassade som en NM, Négociant Manipulant. Drappier odlar själva 70 % pinot noir, 15 % chardonnay och 13 % meunier. Resterande 2 % är övriga fyra tillättna champagnedruvor arbane, petit meslier, pinot blanc och pinot gris. Drappier är en av entusiasterna som vill bevara de gamla druvorna.

Drappiers vinkällare har gamla anor då den lät uppföras av cisterciensermunken Sankt Bernhard år 1152 som annex till klostret i närliggande Clairvaux. Den historiska källaren är bevarad och är därmed den äldsta källaren i Champagne, nu som museum i anslutning till ett modernt vineri.

Vineriet är byggt så att gravitationen utnyttjas för förflyttning av druvor, must och vin. Högst upp finner man fyra Coquard horisontalpressar. Första jäsningen görs på stältank, men malolaktisk jäsning genomförs på ekfat i olika storlek.

Flaskorna har ett tryck på 8 bar och Michel påpekade det finns 60 miljoner bubblor i varje flaska. Normalt använder de gyropalet, men för stora flaskor använder de träställningar, pupitre. Även de riktigt stora flaskorna hanteras med pupitre, där andra oftast använder transfermetoden.

Ett helt rum var fyllt med fat och damejeanner för liqueur d'expédition från olika årgångar, lagrade viner med hela 700 g socker/l. En eklagrad special som ger en liten extra touch vid dosagen. De har också ett helt bibliotek med resterna av olika åldrar av liqueur de expedition som kan komma till användning.

Rosévinerna görs av pinot noir med saignémotoden. Druvorna får macerera med skalén 2-3 dagar innan pressning.

### Vi provade

Det var intressant att få prova en producent från Côte des Bar som gör riktigt bra viner. Berggrunden i området ger ett riktigt trevligt fotavtryck. Att Drappier sedan är en entusiast för de ovanliga druvorna gjorde inte det hela mindre intressant. Flera av Drappiers champagner finns i beställningssortimentet.

**Brut Nature** 100 % pinot noir. Ljused färg och lätt, frisk, fruktig doft med citron och lite bröd. Bra smak med fin syra, svag mousse och lång eftersmak med lite beska.

**Carte D'Or Brut** 80 % pinot noir, 5 % meunier och 15 % chardonnay, socker 6,5 g/l. Fin doft av röd frukt, god smak med fina bubblor, fin syra och lång eftersmak.

**Rosé Brut** 100 % pinot noir, 6 g/l socker. Ljusrosa färg, doft av hallon och mumsig, fruktig blodgrape, smak med fin syra och fin mousse samt lång eftersmak.

**2006 Millésime Exception 2006** 60 % pinot noir, 40 % chardonnay, socker 5,6 g/l, 40 % jäst på ek. Svag doft av rostat bröd, fin munkänsla, bra syra och mousse, bra eftersmak.

**2008 Grande Sendrée** 55 % pinot noir, 45 % chardonnay, socker 4 g/l. Fin, brödig doft med vanilj och honung, fint skum i smaken, balanserad syra och lång eftersmak med grapefrukt.

**Bland de Blanc Signature** 95 % chardonnay, 5 % pinot blanc (blanc vrai), socker 8 g/l. Svag doft av grönt, tropiska frukter och honung, mjuk syra och fin mousse i smaken och lång eftersmak.

Det finns riktigt spännande bubbel att upptäcka bland odlarna, och det går dessutom utmärkt att tuffa runt och upptäcka Champagne med husbil. 🍷

# Champagne är änkornas domän

Gula änkan, Veuve Cliquot, är troligen den mest kända av alla änkor i Champagne. Detta tack vare sin gula etikett och sin ställning som världens näst mest sålda champagne efter Moët & Chandon. Men är hon den mest betydelsefulla?

**Text och foto: Kerstin Monk**

Frågan kan ställas och bedömas efter att åtta munsänkare från Gävle besökt Champagne och fått lära känna både Veuve Pommery, Veuve Bollinger och Veuve Gosset. Att det handlar om änkor har sin förklaring. Vid den här tiden, i slutet av 1800-talet och början av 1900-talet, var kvinnor omyndiga. Det var först som änkor de kunde bedriva affärsverksamhet. Och det gjorde de med besked.

Det största och mest imponerande huset vi besökte var Pommery i Reims. En slottsliknande anläggning som förde tankarna till Disney. Stora hus i mycket speciell arkitektur, Tudorstil, i ljusblått och rosa. Det ligger dessutom högst i Reims, med utsikt över den gamla katedralen.

Vår guide gav oss förklaringen. När Madame Louise Pommery hade tagit över driften av firman efter sin man Alexandre, var hennes strategi storslagen. Hennes hus skulle vara störst och vackrast.

Madame Pommery var framsynt, full av idéer och kreativ på ett imponerande sätt. Hon hade ett speciellt öga till England, ett land där man gärna drack champagne och enligt den tidens sed, söt champagne till desserter. Hon insåg att en torr champagne skulle ha framtiden för sig. Där blev hon pionjär. Att vi idag dricker champagnen torr är mycket tack var Madame Pommery.

Hennes förkärlek för England visar sig också i företagets byggnader. De skulle byggas i engelsk stil, det var hennes önskemål. Och de skulle bevaras, krävde hon. Därför byggdes de upp exakt som föregångarna efter att de hade bombats under första världskriget. Ett av de största husen byggdes för att Madame skulle slipa se sin värsta konkurrent, som hade sin anläggning alldeles bredvid, Ruinart.

Louise Pommery var en innovatör med stor kärlek till konst och med ett stort samvete när det gällde hennes anställdas välfärd. Hon såg till att de hade social och ekonomisk trygghet och även kunde leva gott efter arbetsför ålder i en tid när pension var något okänt.

Pommery har en imponerande källare för lagring av miljontals flaskor. Gångarna i kalkberget byggdes av romerska soldater och Madame Pommery var förutseende och köpte in marken. Där är temperaturen konstant 10 grader. Att gå ner till källarvalven kräver att man tar sig ner för en trappa med 116 steg.

Valven i källaren har namn efter de marknader som Pommery erövrade. I början var det mest namn på engelska städer

men under åren utökades marknaden. Där finns bland annat Stockholm.

Om Madame Pommery var en modig innovatör så var Madame Bollinger hennes motsats. När hon fick frågor om åtgärder i huset och verksamheten var hennes svar alltid detsamma, nej! Varför? Hennes strategi var att låta konkurrenterna prova på nymodigheterna och förhoppningsvis göra de misstag som hon själv skulle slippa.

Lily Bollinger tog över verksamheten 1941 när hennes man Jaques hade avlidit. Då hade ett par generationer Bollinger drivit verksamheten sedan grundandet 1829. Madame Bollinger sågs ofta komma cyklandes bland vinfälten och vår guide kunde berättat att då gällde det för alla hon mötte att hälsa.

Lily var duktig på att marknadsföra varumärket och tydligen hade hennes brorsöner samma talang när de tog över verksamheten 1971. Bollinger förknippas ju med James Bond. Det är den champagnen han dricker i många av filmerna.

Lilys mest kända citat är: "Jag dricker champagne när jag är glad och när jag är ledsen. Ibland dricker jag det i enrum. I sällskap tycker jag det är obligatoriskt. Jag smuttar lite på det om jag inte är hungrig och dricker det om jag är hungrig. Annars rör jag det inte – om jag inte är törstig förstås."

Det tredje kvinnan som drev verksamhet i männens värld var Veuve Gosset. Hon drev verksamheten när hennes man avlidit. Huset Gosset grundades 1584 och är därmed det äldsta vinhuset i Champagne. År 1994 såldes Gosset till Renaud-Cointreaukoncernen som också är familjeägt och även ägare av Cognac Frapin.

Huset är nu framgångsrikt lett av Jean-Pierre Cointreau och exporterar 65 procent av sin produktion till mer än 70 länder. Vi fick en guidning i företagets nya lokaler i Épernay dit man flyttade 2009.

– Allt var nytt och i perfekt skick. Det var bara för oss att flytta in, berättade vår guide.

En del av tillverkningen är fortfarande kvar i Aÿ som förblir Gossets säte. Det typiska för Gosset är att man aldrig använder sig av malolaktisk jäsning, allt för att bevara den naturliga syran i deras viner.

Så till slut, vilken av dessa änkor har betydtt mest för utvecklingen av verksamheten i Champagne? Alla har bidragit på sitt sätt men jag sätter ändå Madame Louise Pommery främst. 🍇



# Amarone

## Anteprima 2014



Amarone är ett av Italiens ikonviner. Med ett försäljningsvärde på 355 miljoner € och en export på 68 % till Europa, USA, Kanada och Asien är det förståeligt att nya årgångar tilldrar sig stor uppmärksamhet från såväl italiensk som utländsk vinpress.

**Text och foto: Gunnar Swenson**

Sedan 2004 arrangerar Valpolicellas vinproducentorganisation Consorzio Tutela Vini Valpolicella en presentation av den nya årgången i Verona vilken vanligtvis sker i slutet av januari. Eftersom det tar fyra år från skörd till buteljering är det skördeåret, dvs. 2014, som anger årgången.

Skribenten har haft glädjen att delta åtta gånger i rad, de flesta som ende svensk.

Viktiga frågor som skulle få svar var: Hur var vädret under druvornas mognad och skörd och inte minst under den viktiga torkperioden? Vilken karaktär kommer vinet att ha? Och hur smakar

det? Intresset var stort bland de 250-300 journalisterna, skribenterna, TV-teamen m fl i den överfyllda konferenssalen, när presskonferensen började och Diego Tomaso, chef för vinforskningsinstitutet i Conegliani, startade sin presentation av årgången.



Fullsatt presskonferens.

## Amarone årgång 2014 – en utmaning!

Vinåret 2014 går till historien som ett av de mer dramatiska i Valpolicella. Om Sverige hade den varmaste sommaren på många år var vädret annorlunda i Valpolicella, och i stora delar av Italien för den delen.

I Valpolicella avlöste lågtrycken varandra med regn, ja ösregn och hagelskurar under sommaren och en kall och blöt sensommar innan hösten kom. En konsekvens av detta var att druvorna blev större med mer fruktsaft och klasarna kompaktare vilket medförde ökad risk för rötangrepp då det tog längre tid för vind och sol att torka druvornas skal. När skörden närmade sig innebar det att endast 35 % av druvorna till amaronevinerna - corvina, corvinone, rondinella, molinara och oseleta - ansågs ha tillräckligt hög kvalitet för att göra amarone. Därför är produktionen av amarone årgång 2014 en av de lägsta på många år.

Under skörden regnade det också delvis, men under den efterföljande torkningsperioden, den viktiga *appassimenton*, var vädret bra. Jämfört med de fyra tidigare årgångarna, 2010-2013, var det en mycket liten nederbörd, något högre medeltemperatur och också lägre luftfuktighet. Sammantaget blev resultatet bra.

Generellt kännetecknas årgången av en något lägre alkoholhalt än tidigare årgångar, genomsnittligt 15,5 %, en restsockerhalt på 5,5 g/l och en högre syra än tidigare årgångar. Torrextrakten är också delvis högre tack vare den gynnsamma *appassimenton*.

Vad innebär då detta? Eftersom färg- och torrextrakten är något högre kommer färgen att vara djupare och fruktigheten något rikare med toner av mörkare, torkad fruktighet. Restsockrets något lägre nivå och syrans högre nivå ger en något ökad friskhet till vinet som därmed upplevs som elegantare.

Efter presskonferensen genomfördes en provning av viner från de få producenter som trots allt framställt årgång 2014. I år inskränkte det sig till 43 viner varav 24 var buteljerade och resten var fatprover. Provingen genomfördes blint. Här följer mina provningsnoteringar från några viner som stack ut:

Producenten **Cesari**, grundad 1936, är en av de klassiska producenterna. Man har vingårdar i samtliga delar av Valpolicella Classico och gårdarna sköts enligt hållbara metoder. Årgång 2014 kännetecknas av en mörkt rubinröd färg och doft av torkade frukter, körsbär och mjukt rostade toner med caffè latte-inslag från de franska ekfaten samt en fräscht fruktig smak med tydlig syra och tanniner i avslutningen, allt i bra balans.

Familjeproducenten **Corte Archi** har i mer än 100 år brukat sina jordar i Marano. Amarone 2014 har en mörkt rubinröd färg, doft av plommon, körsbär och en lätt blommighet och fruktig smak med kryddighet och mjukt rostade toner. Vinet har bra balans mellan fruktighet och tanniner och syran ger en fin fräschör.

Högt beläget med en makalös utsikt över Valpolicella ligger producenten **Vigneti Ettore**, en mycket respekterad person som tidigare varit mångårig VD för kooperativet Cantina Valpolicella Negrar, känt för att ha producerat den första amaronen. De fem hektaren sköts av son och sonson. Vinet har mörkt rubinröd färg och doft av plommon, blåbär, choklad och mineral. I munnen är frukten slankare, syran elegant och här dröjer sig tanninerna kvar. Ett bra vin som kommer att utvecklas ytterligare.

Hur bedöms då årgång 2014? Nicola Frasson, regionalt ansvarig för bedömningen av Valpolicellas viner för italienska vinguiden Gambero Rosso, ger årgången 2 stjärnor, det vill säga en liten och svår årgång. Men, om man har koll på producenterna och deras vingårdar, kan man hitta guldskorn även i denna årgång när den når det svenska Systembolaget. ...

# Master Class – amarone under 60 år

Text och foto: Gunnar Swenson

– Vinproduktion är en av de viktigaste delarna i Veronas och i Venetos ekonomi, inleder Olga Bussinello, direktör för Vinodlarorganisationen Consorzio Tutela Vini Valpolicella sitt anförande. Ett viktigt årtal var 1968 då Valpolicella utnämndes som ett vindistrikt med DOC-status, *Denominazione d'Origine Controllata*, enligt ett av det italienska jordbruksministeriet fastställt regelverk.

Det var ett mycket viktigt erkännande för vinernas status om man betänker att 1970 höll endast 5 % av Italiens viner DOC-nivå. Det mesta var enkla bordsviner och bulkviner av låg kvalitet. Nu, 50 år senare, är Valpolicella ett av Italiens viktigaste vinområden där vinproduktionen omsätter mer än 600 miljoner euro, varav flaggskeppet amarone står för 355 miljoner euro.

Med anledning av detta genomfördes en specialprovning, en "Master Class Amarone under 50 år" ledd av sommelieren Alessandro Torcoli, även redaktör och direktör för den italienska vintidskriften *Civiltà del Bere*. Han presenterade åtta viner från olika årgångar mellan 1950 och 2010 och från olika producenter för en fullsatt provningslokal. Intresset var givetvis stort. Hur smakar viner som är nästan 70 år gamla? Finns det någon fruktighet kvar? Har amarone förändrats mycket över alla år och finns det likheter trots stora åldersskillnader?

Provningen inleddes med **Bolla Amarone 1950**. Åldern syntes direkt på färgen som var brunröd med orangegula skiftningar. Doften var komplex och balsamisk liksom smaken som kompletterades med kryddighet och eldighet. Även om frukten var nedtonad hade vinet en lång eftersmak. Ett rejält vinbygge som fortfarande uppvisade karaktär trots sin höga ålder.

Vi fortsatte med **Montresor Amarone Recioto 1969**. Namnet kan vara förvirrande men namndelningen mellan det söta recioto och det torra amarone genomfördes först 1990. Vinet var alltså en torr amarone. Färgen var brunröd med lite orangea skiftningar. Fikon, russin, mörka bär och plommon fanns i tonerna, frukten var fortfarande tydlig och kändes fräsch och syra och tanniner var i fin harmoni. Ett torrt vin som fortfarande är gott.

Vin nummer tre var **Santa Sofia 1983** som det endast producerades 500 flaskor av. Roligt då att det fanns fem flaskor kvar till den här provningen. Vinet var dekanterat och hade en tät brun färg med orange ton i kanten. Doften dominerades av torkade toner av plommon och körsbär, balsamisk fruktighet, örter och kryddor. Syran balan-



Viner vid Masterclass Amarone 50 år Consorzio Tutela Vini Valpolicella

serade frukten, tanninerna var väl integrerade och eftersmaken lång med viss bitterhet i slutet. Lite av portvinsstil.

**Cecilia Beretta Terre di Cariano 1985** var nästa vin. Färgen var tät och mörkt rubinröd med tydliga bruna toner. Doften var fortfarande fruktig med plommon, russin, lakrits, choklad och timjan och smaken fruktig med påtaglig men balanserad syra. Ett fortfarande elegant och tillgängligt vin med lång eftersmak.

Under 1990-talet ökade intresset för amarone och produktionen steg från ca 1 miljon flaskor per år till ca 4-5 miljoner flaskor per år. Under 90-talet var det vanligt med en restsockerhalt på 8-10 g/l eftersom producenterna inte kunde kontrollera torkningsprocessen. Som representant för 90-talet provade vi **Roccolo Grassi 1997**. Här var färgen mörkt röd till brun, extraktrik och tät och doften stor, mångfacetterad och intensivt fruktig med mörka plommon, torkade frukter, körsbär, choklad, vanilj, mandelmassa och en avslutande örtighet. Smaken var fruktig med rejäla tanniner och påtaglig syra. Ett kraftfullt men balanserat vin.

Från den stora, klassiska årgången 2004 provade vi ikonproducenten **Dal Forno 2004** som fick representera en ny teknik att kontrollera torkningsprocessen för att på så sätt sänka restsockerhalten till 5-7 g/l och därigenom öka fruktigheten. Vinet hade en tät, mörkt rödblå färg och stor, fruktig doft med mörka plommon, rostade toner, tobak och vanilj. I smaken balanserade vinets syra fruktigheten och tanninerna var påtagliga. Lång eftersmak med mer kraft än elegans.

Den första amaronen producerades 1938 av **Cantina Valpolicella Negrar**. Av samma producent provade vi **Domini Veneti 2008** som exempel på en modern amarone. Årgång 2004 är fyrstjärnig och vinerna

från Negrar kännetecknas av varma toner av mogen frukt. Färgen var tät och mörkt blåröd. Doften hade en varm fruktighet med svarta vinbär, mörka, syrliga körsbär, tobak, lakrits och vanilj. Torkade frukter, plommon och balsamiska toner kom fram i smaken i kombination med påtagliga tanniner som balanserades av en närvarande syra.

För att visa att amarone tillhörde det absoluta toppskiktet av de italienska vinerna ansökte *Consorzio Tutela Vini Valpolicella* redan 1982 om den högsta kvalitetsklassningen DOCG. Av orsaker som förmodligen var mest av politisk karaktär beviljades inte ansökan. 2005 gjordes därför en förnyad ansökan och den här gången gick den igenom, men först efter fem års överläggningar. 2010 erkändes amarone som ett DOCG-vin och årgång 2010 är alltså den första att få den beteckningen på flaskan.

Som avslutning provade vi **Novaia Amarone DOCG Classico Corte Vaona 2010**. Producenten får representera Valpolicellas utveckling där den fjärde generationen arbetar sedan 2004 i företaget. 2011 började omställningen mot ekologisk vinodling och 2014 blev de certifierade men den årgången är ännu inte buteljerad.

2010 är en mycket bra årgång för amarone. Vinet hade rubinröd färg, elegant doft med inslag av körsbär, björnbär, jordgubbar, hallon, timjan och en viss kryddighet som också gav en pepprighet i munnen. Vinet är fortfarande ungt och sammantaget ett fräscht matorienterat vin.

– Även om vinerna har olika årgångar, producenter och därför också olika stilar kännetecknas de av tydliga fruktiga toner med balsamiska inslag, en balanserad syra och tanniner samt en avslutande kraft med elegans. Tillsammans speglar de amarones typicitet som ett extraordinärt vin, sammanfattade Olga Bussinello provningen. Jag kan inte annat än hålla med.





*Bottega del Vino "Vinnet är inspiration för geniet och för konsten".*

## Antica Bottega del Vino – amaroneprovning i Italiens främsta vinkällare

När man kommer till Verona är ett besök på Antica Bottega del Vino ett måste. Trots att restaurangen med vinbar ligger på en oansenlig tvärgata till shoppingstråket Via Mazzini har det under mycket lång tid varit ett säkert ställe för ett glas gott vin, kanske tillsammans med välagad regional italiensk mat.

**Text och foto: Gunnar Swenson**

Här har det alltid varit en skön mix av turister, Veronabor, artister och konstnärer, det senare avspeglat på de poetiska citaten om vinets positiva inverkan inristade i vägg- och takbjälkar. Årtalet 1890 i logon anger när restaurangen fick sitt nuvarande

namn, men historien sträcker sig bakåt till 1500-talet och den venetianska republiken då det franska konsulatet hade sin beskickning i huset. 17- och 1800-talets romantiska influenser, framförallt från Österrike, är fortfarande synliga i inredning och dekorationer.

Efter en kort period som vinbar ägd av ett lokalt vinkooperativ köptes bodegan av Veronafamiljen Šterzi som gav stället sitt nuvarande namn. Omvandlingen från en osteria till restaurang skedde 1957 då det övergick i familjen Rizzos ägo. De bestämde sig också för att utöka vinkällaren med internationella viner och byggde upp den till en av italiensk främsta.

I början av 2000-talet hotades restaurangen av nedläggning på grund av ekonomiska svårigheter. För att bevara en verkligt historisk plats där artister, konstnärer, lokala Veronabor och turister under många år hade njutit av god klassisk italiensk mat och goda viner, köpte tolv amaroneproducenter i sammanslutningen Amaronefamiljerna, nu

kallade Le Famiglie Storiche, De Historiska Familjerna, restaurangen där den numera världsberömda vinkällaren ingick.

Källaren dateras till 200-talet och rymmer ungefär 19 000 flaskor med ca 4 500 olika titlar från hela vinvärlden, med fokus på Frankrike och Italien samt på ekologiska och biodynamiska viner. Det är tre sommelierer som arbetar både i källaren och i restaurangen som totalt har 23 personer inklusive kockar och övrig serveringspersonal på personallistan. Sedan 2004 har Antica Bottega del Vino fått amerikanska vintidningen Winespectator's Grand Award för sina mat- och vinkombinationer och en mycket omfattande vinlista. En bättre benämning är vinbok, då den omfattar 181 sidor med viner från världens alla hörn.

### **Amarone 2011**

För särskilt inbjudna skribenter genomfördes en specialprovning av de Historiska Familjernas amarone årgång 2011, en årgång som anses som 4-5\*.

Vad kännetecknar då årgången? Efter en regnig och kall vinter kom våren med värme vilket medförde tidig knoppning och blomning. En varm sommar med enstaka regnskurar och en varm september innan skörd gav mogna druvor med fin färg och balans i syra och sötma. En kall oktober gav en utmärkt början på appassimenton, druvornas torkningsperiod, då de viktiga smakextrakten utvecklades. Sammantaget har årgången koncentration i frukten och harmonisk elegans. Amarone årgång 2011 är ett förstklassigt vin från en historiskt bra årgång.

Tretton viner provades, dvs. ett vin per producent. Sju av dessa har erhållit tre glas, den högsta kvalitetsutmärkelsen hos italienska vinguiden Gambero Rosso och de övriga sex producenternas viner var med i slutomgången för tre glas. Sammantaget en mycket hög kvalitet. Det ska sägas att endast ca 1 % av de årligt bedömda vinerna uppnår den högsta kvalitetsutmärkelsen.

Här följer kortfattade provningsnoteringar för viner som fått tre glas av den ansedda italienska vinguiden Gambero Rosso:

### 3 glas i Gambero Rosso

#### **Allegrini – Amarone Valpolicella Docg Classico 2011**

Mörkt rubinröd färg, svarta vinbär, körsbär, plommon, mineral, lätt balsamiska toner i doften och tydliga tanniner i smaken. Balans och elegans.

#### **Begali – Monte Ca' Bianca Amarone Valpolicella Docg Classico 2011**

Mörkt rubinröd färg, svarta vinbär, plommon, mockatoner, torra tanniner, allt mycket balanserat

#### **Guerreri Rizzardi – Calcarole Amarone della Valpolicella Docg Classico 2011**

Mörkt rubinröd, svarta vinbär, choklad, kryddighet, mineral. Vin med slankare frukt i elegant stil

#### **Speri – Vigneto Monte Sant'Urbano Amarone della Valpolicella Docg Classico 2011**

Rubinröd färg, svarta vinbär och balsamiska toner i doften, balanserad syra, torra tanniner och frukt i smaken.

#### **Tedeschi – Capitel Monte Olmi Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva 2011**

Mörkt rubinröd, tät färg. Koncentrerad fruktighet, svarta vinbär, plommon, körsbär rostade toner, balsamiska toner och kryddighet. Elegans och koncentration

#### **Tenuta Sant'Antonio Campo dei Gigli Amarone della Valpolicella Docg 2011**

Mörkt rubinröd färg, kryddig körsbärsfruktighet, röda plommon och mjuka rostade toner. Balanserat med ungdomligare touch.

#### **Zenato – Riserva Sergio Zenato Amarone della Valpolicella Docg Classico 2011**

Mörkt rubinröd, tät färg. Svarta vinbär, plommon, choklad och kaffe latte, allt i balans i smaken med fräsch syra. Elegans och kraft

### 2 glas i Gambero Rosso

#### **Brigaldara – Casa Vecie Amarone della Valpolicella Docg 2011**

Mörkt rubinröd färg, doft med torkade frukter, örtighet, mandelmassa och choklad, balanserad syra i smaken och torra tanniner i eftersmaken

#### **Masi – Costasera Amarone della Valpolicella Classico 2011**

Mörkt rubinröd, körsbär, något torkade toner och lakrits, Balanserat, harmoniskt vin. Omtyckt.



*Världsberömd vinkällare.*

#### **Musella – Amarone della Valpolicella Docg Riserva 2011**

Rubinrött med mörk fruktighet, torkade toner, plommon och körsbär i doften. Balanserat med frukt, syra och tanniner Biodynamiskt vin i elegant stil

#### **Torre D'Orti Amarone della Valpolicella Docg 2011**

Mörkt rubinröd. Doft med svarta vinbär, körsbär, plommon, mineral och någon kärnighet, syran i balans med fruktigheten och tanninerna tydliga. Elegantare stil

#### **Tommasi – Amarone della Valpolicella Classico Docg 2011**

Mörkt rubinröd, svarta vinbär, plommon, choklad, balsamiska toner. Inflätade tanniner och fräsch syra. Koncentration och elegans

#### **Venturini – Campo Masua Amarone della Valpolicella Docg Classico**

Mörkt rubinröd, Tätare, koncentrerad fruktighet här, svarta vinbär, plommon, kryddor, choklad och lätt balsamiska toner. Ett koncentrerat vin med elegans och kraft.

Efter provningen lyckades jag få ett bord för att äta middag. En rustik inredning och dekoration som andas sent 1800- tidigt 1900-tal, diplom och utmärkelser som pryder väggarna och bord med vita dukar skapar en hemtrevlig känsla.

Restaurangen är fullbokad och det är tryck i både vinbaren och restaurangdelen. Förrätten, smakbitar av tortellini och risotto smakar bra och lammracksen är utmärkta. Servicen är snabb, vänlig och kunnig och vinvalen är säkra. Ett besök på Antica Bottega del Vino är ett måste när man är i Verona! 🍷



*Provning av Historical Families Amarone årgång 2011*

# Languedoc

## – Munsänkarnas yngsta sektion

Många är vi svenskar som flyttat ut i stora världen. Sedan Sverige blev en del av EU har tröskeln för den som vill flytta minskat betydligt, åtminstone för oss som valt ett land inom EU. Vi är nu ett betydande antal svenskar som valt att slå oss ned i södra Frankrike och regionen Languedoc-Roussillon.

**Text: Lars-Åke Eimer**

**Foto: Jan-Olof Larsson och Kerstin Eimer**

Här finns sedan ett antal år både skandinaviska föreningar och ett antal husmäklare som är svensktalande. Här finns det en blandning av charmiga byar med anor från medeltiden liksom större städer såsom Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne och Perpignan.

Det som också är intressant i sammanhanget är att området är världens största vinproducerande region. En del av oss har kanske inte så angenäma minnen av vinet Coteaux du Languedoc som på 60/70 talet var populärt bland de av oss som då var "fattiga" studenter. Men sedan dess har området bytt fokus från volym till kvalitet. Idag skulle jag vilja påstå att det i området produceras viner som är av världsklass.

Hur kommer sig det då att Munsänkarna numera har en sektion i Languedoc? Eller frågan bör kanske formuleras hur det kommer sig att det inte har bildats en munsänksektion tidigare. Kanske kan det vara så att vi som bor här tagit vin för en naturlig



del av livet och matkulturen. Det kanske behövdes en enkel fråga: Varför bildar ni inte en sektion, ni som bor mitt i vinets Mekka? Och den frågan ställdes av Munsänkarnas ordförande Lena Ståhl under ett besök i Languedoc 2017.

Sagt och gjort, då nu idén om en sektion av Munsänkarna var planerad, startade en driftig medlem en FB-sida som spreds till många av oss boende i området, med ett upprop om att bli medlemmar i Munsänkarna. Efter några krokiga vägar var vi efter ett antal månader tillräckligt många intresserade för att kunna samlas till ett första föreningsmöte i januari 2018. Eftersom vi nu är i inte bara vinets Mekka utan även i byråkratins dito, skulle ett antal dokument tas fram för att få ett franskt officiellt godkännande av sektionen. Säger vad man vill om franska byråkrater, rätt dokument och rätt signaturer är mycket viktigt för dem. Nog förstod vi också att man tyckte det var en något bisarr idé med en förening med syfte att prova vin. Vin kan man väl dricka i alla fall? Efter ett antal turer fram och tillbaka lyckades vi tillfredsställa de franska byråkraternas behov och föreningen Munsänkarna Languedoc blev äntligen godkänd av *Sous-Prefecture de Béziers* i april 2018.

Vår första provning som tillika var invigning av sektionen hölls den 11:e maj 2018. Munsänkarnas ordförande Lena Ståhl



höll naturligtvis i invigningsceremonin. Vad kunde vara mer passande tema på denna vår första provning än att prova viner producerade på de i Languedoc fem AOP-godkända druvarna (cinsault, carignan, syrah, grenache och mourvèdre).

Våra provningar är naturligtvis öppna för alla munsänkare. De som vill ta sig hit för att upptäcka denna spännande del av Europa har många möjligheter. Under vår, sommar och höst går det direktflyg från Skavsta och Kastrup till respektive Béziers och Montpellier. Man kan också hitta andra linjealternativ men då med byte. Boende kan man hitta hos bland annat ett antal svenskar som driver bed & breakfast-verksamhet i regionen. Några av dessa erbjuder också specialanpassade vistelser av olika slag varav en del i kategorin vinresor. Gå gärna in på FB-sidan "Företag, tjänster och event i Languedoc" där brukar det dyka upp information av vad som är på gång. 🍇



# Aktuella resor 2018

**RIBERA DEL DUERO 3/9 – 8/9**

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

**BORDEAUX 3/9 – 8/9**

Arrangör: Din Vinresa

Reseledare: Sandra Piksis och Vincent Arrhenius

**AMARONE 6/9 – 9/9**

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

**SARDINIEN 8/9 – 15/9**

Arrangör: Upplevelseresor Italien Sardinien

Reseledare: Måns Hallqvist

**BUDAPEST & UNGERN 10/9 – 16/9**

Reseledare och arrangör: Konferensbolaget

**ALSACE 12/9 – 16/9**

Reseledare och arrangör: BKWine

**VALPOLICELLA/AMARONE/SOAVE**
**12/9 – 16/9**

Reseledare och arrangör: BKWine

**PIEMONTE 13/9 – 16/9 FULLBOKAD**

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

**CHAMPAGNE Resa 2: 14/9 – 17/9 FULLBOKAD,**
**Resa 3: 12/10 – 15/10**

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

**RHÔNEDALEN 17/9 – 22/9**

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

**CHAMPAGNE 18/9 – 22/9**

Arrangör: Din Vinresa

Reseledare: Sandra Piksis och Vincent Arrhenius

**AMARONE/BAROLO/CHAMPAGNE**
**24/9 – 30/9**

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

**CHAMPAGNE 26/9 – 30/9**

Reseledare och arrangör: BKWine

**RIOJA 26/9 – 30/9**

Reseledare och arrangör: BKWine

**TOSCANA VIN & MAT 26/9 – 30/9**

Reseledare och arrangör: BKWine

**PIEMONTE 30/9 – 5/10**

Arrangör: Din Vinresa

Reseledare: Sandra Piksis och Vincent Arrhenius

**RIOJA & SAN SEBASTIAN 1/10 – 6/10**

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

**LANGUEDOC-ROUSSILLON 3/10 – 7/10**

Reseledare och arrangör: BKWine

**TOSCANA 4/10 – 8/10**

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

**NYA SPANIEN 8/10 – 15/10**

Reseledare och arrangör: Bonito Norte/Hans Eguinoa

**BORDEAUX 10/10 – 14/10**

Reseledare och arrangör: BKWine

**PIEMONTE VIN & MAT 10/10 – 14/10**

Reseledare och arrangör: BKWine

**LOIRE 10/10 – 14/10**

Reseledare och arrangör: BKWine

**NYA & TRADITIONELLA RIOJA 14/10 – 21/10**

Reseledare och arrangör: Bonito Norte/Hans Eguinoa

**MATRESA ITALIEN 17/10 – 21/10**

Reseledare och arrangör: BKWine

**DOURODALEN 17/10 – 21/10**

Reseledare och arrangör: BKWine

**SÖDRA RHÔNE & CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**
**17/10 – 21/10**

Reseledare och arrangör: BKWine

**ALSACE 18/10 – 21/10**

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

**PRIORAT & CAVA 18/10 – 21/10**

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

**NORRA PORTUGAL 18/10 – 22/10**

Reseledare och arrangör: BKWine

**RIBERA DEL DUERO & MADRID 22/10 – 27/10**

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

**APULIEN 24/10 – 28/10**

Reseledare och arrangör: BKWine

**KATALONIEN MED PRIORAT 24/10 – 28/10**

Reseledare och arrangör: BKWine

**RIBERA DEL DUERO & RIOJA 25/10 – 29/10**

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

**BORDEAUX 5/11 – 10/11 FULLBOKAD**

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

**MELLERSTA & SÖDRA SPANIEN 6/11 – 11/11**

Reseledare och arrangör: KonferensBolaget

**SYDAFRIKA 9/11 – 19/11**

Reseledare och arrangör: BKWine

**BULGARIEN 21/11 – 25/11**

Reseledare och arrangör: KonferensBolaget

**CHILE-ARGENTINA jan-feb 2019**

Reseledare och arrangör: BKWine

**NYA ZEELAND, mars 2019**

Reseledare och arrangör: BKWine

## En munskänk, vad är det?

Munskänkarna fyller 60 år i år och är en väl etablerad förening. Men vad menas med en munskänk egentligen? Beteckningen är gammal och i bibeln refereras det till en munskänk redan i Första Moseboken 40:e kapitlet och sedan i Nehemjas bok i första och andra kapitlet. Att vara munskänk var en förtroendepost med ansvar för dryckerna vid hoven och uppgift att servera kungen.

På medeltiden och framåt hörde det till att kungar och andra stormän höll sig med munskänkar. Vin, andra drycker och även mat skulle "kredensas", dvs. avsmakas innan de serverades. Och då handlade det inte om att spotta, här skulle det sväljas så man kunde se att livsmedlen inte var förgiftade. Ett yrke på liv och död kan man säga.

Även sommelierer fanns på den tiden. Ordet kommer från provençalskan och betecknade personer som höll ordning på hjordarna, dåtidens cowboys, typ. Ordets innebörd har sedan kommit att ändras steg för steg och har idag tagit över munskänkens ursprungliga betydelse. Kanske kan man säga att en munskänk numera står för en vinkunnig amatör.

Själva ordet munskänk kommer från tyskans "Mundschen". Motsvarande beteckning finns också på andra språk. "Cupbearer" är det engelska ordet, "copero" det spanska och "échanson" det franska. Det kan vara bra att hugga till med när man försöker förklara vad Munskänkarna är när man besöker vinproducenter. Det finns också vinbrödrasällskap med namn som "Conseil des Échansons de France" där det handlar om att framhäva franska viner och andra jordbruksprodukter och "Échansonnerie des Papes" som, det framgår av namnet, fokuserar på ett visst vindistrikt i södra Rhône. Inom Munskänkarna är vi lite mer vidsynta.

*UJ*

## Munskänk med geigermätare

De påpassliga amerikanska fotograferna har avslöjat hur väl skyddade de ryska statsmännen är vid sina utländska besök. Innan (Sovjetunionens handelsminister) Mikojan fick sin föda fanns det en munskänk till hands, som med geigermätare undersöktes om den var radioaktiv. Och ändå blir många av dem inte så gamla!

*Saxat ur Munskänken nr 2 1959*

## Citerat

"Nu är det tyvärr så att många, kanske majoriteten av svenska vindrickare, ställer ett enda krav på vinet: Att det ska vara billigt. Därvidlag fungerar inte den känsla för kvalitet som påstås prägla svenska köpvanor när det gäller t ex kläder, bilar och bostäder.

På tal om detta kan man göra den förvärande iakttagelsen att vi visst inte alltid ens vill ha kvalitet – vi föredrar ofta underhållig vara framför prima, även om priset är det samma! Se till exempel på s k underhållning. Vi slukar begärligt "litterärt" dravel som porr och James Bond, vi läser fördommande tidskrifter som "Året Runt" och "Det Bästa", vi applåderar enkel bondkomik och platt talanglöshet – t ex Tore Skogman och TV:s Lasse Holmqvist.

Det är som att välja en Estremadura när man kan få en Margaux 47 till samma pris."

*Redaktör Anders Björkegård  
i Munskänken nr 6 1965*