



winews: #1/2011

Nyheter och inspiration från Jakobsson & Söderström Wineclub

GOD FORTSÄTTNING PÅ DET NYA VINÅRET!

ÄNTLIGEN HAR VI TAGIT OSS IGENOM den långa, kalla och smått gråa Januari månad! Det känns som en fin belöning varje gång jag märker att dagarna faktiskt blir ljusare - även om solens strålar än så länge är sällsynta. Snart stundar sportlov i hela landet. För dig som satsar på skidåkning i Europa har jag lite vintips inför resan till bland annat Österrike och norra Italien.

ÖSTERRIKE ÄR ETT VINLAND MED mycket liten produktion om man ser till världsproduktionen. Ändå är vintraditionen mycket lång och kunskapen stor. Så tidigt som på 600-talet före Kristus odlades vin i de böljande dalgångarna och på Karl den Stores tid blomstrade vinnäringen.

1985 drabbades landet av en mycket uppmärksam vinskandal då det förekom fusk med söta viner. Detta innebar en katastrof för exportmarknaden och fick som resultat att landet idag har en av världens strängaste lagar vad gäller odling och framställning av vin. Kampen om världens förtroende har med hjälp av satsning på kvalitetsviner, främst torra viner, och de hårda bestämmelserna burit frukt.

Den gröna druvan Grüner Veltliner producerar fantastiska torra och aromatiske viner som med stor framgång gjort sitt intåg på världens matbord. Smaken är nämligen mycket matvänlig - sällan övervallande i doft, men med en stadig kropp, fin pepprighet och bra fetma, klarar den att matcha en stor variation av maträtter.

Den blå druvan Zweigelt är ytterligare en österrikisk favorit. Ger oftast medelfylliga viner med stor karaktär innehållande bärighet, friskhet och lite pepprighet, som med fördel serveras lite källarsvalt dvs. runt 16 grader. Passar utmärkt till kraftigt stekta fiskrätter, bufféer och ljust kött.

ATT DET GÖRS VIN I NORRA ITALIEN förvånar väl ingen. Landet där varje jordplätt tycks vara en liten vingård producerar ypperliga viner i området som står för en femtedel av landets produktion. Norra Italien är inramat av bergsmassiv som skapar förutsättningar för ett skyddat klimat passande för vinodling.

Italiens nordligaste region, Trentino-Alto Adige, gränsande till Österrike består av två delar: det sydligare Trentino, där befolkningen huvudsakligen talar italienska, och det nordligare Alto Adige, vars tysktalande befolkning kallar området för Südtirol. På etiketterna hittar man också beteckningar för druvsort och ursprung på både italienska och tyska, ibland också på franska. Alto Adige är mest känt för sina torra och fruktiga vita viner i modern stil, som görs av internationella druvor som chardonnay, pinot grigio (pinot gris), pinot bianco och traminer aromatico (gewürztraminer).

ALLTSÅ, RESER DU IVÅG, PASSA PÅ ATT prova lite lokala viner från området där du befinner dig. För dig som stannar hemma, eller till dig som vill minnas semestern har vi plockat ihop en februarilåda med godbitar från våra producenter i ovanstående områden och länder.

VINLÅDAN INNEHÅLLER

Angerer Grüner Veltliner	x 2
Vivallis Pinot Grigio	x 2
Angerer Zweigelt	x 2
Vivallis Cabernet Sauvignon	x 2
Heidi Schröck Grauburgunder	x 2
Totalt 10 flaskor	

Pris: 1 500 kr inklusive frakt

[KLICKA HÄR FÖR ATT KOMMA DIREKT TILL PAKETET!](#)

HÄLSNINGAR FRÅN
JS WINECLUB

KURT ANGERER GRÜNER VELTLINER KIES (75 CL)



MER INFORMATION

Fint, krispigt vin med inslag av gröna äpplen med en fin mineralrik kryddighet.

Druvorna växer på syd, sydväst sluttningar, som skyddas av den hårda nordanvinden. Jordmånen är förhistorisk röd sjösand/grus och berggrund med inslag av kalksten. Vinet är traditionellt framställt i ståltank.

VIVALLIS TRENTO PINOT GRIGIO DOC (75 CL)



MER INFORMATION

Ett torrt, kraftfullt och välbalanserat vin. Stor fruktighet i doften med inslag av mogna päron och vita blommor. Lång och tilltalande eftersmak.

Vinrankorna är placerade på branta sluttningar med en stenig jordmån där rötterna har sitt fäste långt ner i marken. Druvorna handplockas och jäser i rostfria ståltankar i 15 dagar. Därefter får de ligga i 40 dagar på sin jästfällning.

KURT ANGERER ZWEIFELT BARRIQUE (75 CL)



MER INFORMATION

Ett vin med doft av lakrits, kakao och blåa plommon. Smaken är lätt och bärig med inslag av kakao och mörka bär.

Druvorna har växt på en jordmån av grussten, lössjord och granit. Vinet har legat 12 månader på 2-3 år gamla Barriquer.

VIVALLIS TRENTO VIGNA CARBONERA CABERNET SAUVIGNON (75 CL)



MER INFORMATION

Vinet har en mörk röd färg med en liten blå nyans, klar doft av röda bär, jordgubbar, choklad och en liten nyans av vanilj. Smaken följer doften och har en viss rökighet. Passar bra till kött och vissa kraftiga ostar.

Fältet är beläget på kullen i den högt klassificerade vingården Vigna Carbonera där jordmånen är lerig, tung, djup och med bra fuktbarhet.

HEIDI SCHRÖCK GRAUBURGUNDER BARRIQUE (75CL)



MER INFORMATION

Ett vin med stor kryddighet och kraft, frukt av det exotiska slaget, lite karamelliga toner & viss rökighet avslutar vinet. Frisk & långlivad syra med lite restsötma gör vinet lämpligt till kryddig mat.

Druvorna kommer från vingården Turner som är platt och näringsrikt för vinodling med hög kalkhaltig stenjord. Här handplockas druvorna för att sedan jäsa spontant på fat, genomgå malolaktisk jäsnings och sedan lagras 9 månader på ny fransk ek innan buteljering. Det buteljerades 2800 flaskor av denna årgång.