

2017 Lluerna – *Els Vinyerons, Penedès, Amós Bañeres och Alex Ruiz*

Els Vinyerons består av två kompisar som gör vin tillsammans med den enkla men sympatiska filosofin att göra bra naturliga viner tillgängliga för alla. De vill också visa upp vilka uttryck som de inhemska druvarna kan ge från regionen. Området Penedès i nordöstra Spanien består av gammal flodbotten och har väldigt komplex och intressant jord med sand, lera, kalksten och massor med fossilerade ostron. De gör vinet helt utan tillsatt svavel eller andra tillsatser.

Jord: Kalksten med fossiler

Druva: Xarel-lo

Appellation: DO Penedès

Ålder på rankorna: 10-80 år

Vinifikation: Druvarna handskördas ner i små lådor innan direktpress. Jäser och lagras sedan med jästfällning i ståltank under fem månader. Sedan blandas viner med en liten del av årgång 2015 som dom sparar på 300-liters ekfat. Vinet får vila på tank efter blandningen i några veckor innan buteljering.

Stil: Mogna äpplen och citrus med aningen rund kropp och fräschör.

Passar bra med: Lättare tapas, väldigt bra all-round vin.

2017 Ker Ma – *Complémen'Terre, Marion Pescheux och Manuel Landron, Muscadet*

Efter att ha rest runt i världen och jobbat med vin bestämde sig detta par för att starta sitt eget projekt i Muscadet. 2014 var deras första årgång och idag brukar dom 8,5 hektar ekologisk vinmark, varav 7,8 i Muscadet. Dom har fyra olika jordsmåner som var och en representeras av en egen cuveé: Croix Moriceau, NoLem, Le Breil och Le Mortier Gobin.

Jord: Amphibolite

Druva: Muscadet

Appellation: AOC Muscadet Sèvre et Maine

Ålder på rankorna: 30-40 år

Vinifikation: Direkt press innan jäsnings sedan lagring på gamla ekfat med jästfällning i 8 månader.

Stil: Fräsch med trevlig blommighet och inslag av gröna äpplen, sötta och hög syra.

Passar bra med: Ostron, skaldjur, lättare pastarätter

2010 Biau – *Domaine Biocoste, Côteaux du Giennois*

Innan Mathieu Coste slog sig ner i Côteaux du Giennois 2008 så arbetade han i Bourgogne. Denna östra del av Loire passade honom perfekt för de viner som han önskade göra. Han arbetar biodynamiskt och med minimal påverkan på jorden. Idag har han 5,5 hektar där han främst odlar Pinot Noir och Gamay men även 1,2 hektar Sauvignon Blanc.

Jord: Kimmeridge kalksten

Druva: 80% Gamay, 20% Pinot Noir

Appellation: Vin de France

Ålder på rankorna: Planterade 1960-1970

Vinifiering: 50% hela klasar och 50% avstjälkade druvor jäser med skal i 2,5 veckor. Efter press läggs 25% av vinet på gamla 500-liters fat och resterande på ståltank. Detta vin blandades och buteljerades i mars 2017.

Stil: Ett elegant vin med animaliska inslag, torkad, mogen frukt och ett långt avslut.

Passar bra med: Svamp och höstiga grytor.

2016 Spätburgunder Schnait Trocken – Andi Knauss, Strümpelbach

Andi hade precis avslutat sina vinmakarstudier och efter en kort praktikperiod på en vingård i Österrike tog han över egendomen i Strümpfelbach. Totalt har han 18 olika små vinmarker i det kulliga landskapet runt floden Rems. Andi är väldigt precis och noggrann i sitt arbete och jobbar naturligt i vingården. Minimalt eller inget svavel och bara den naturliga jästen – en ovanlighet för att vara Tyskland.

Jord: Kalksten och märgel

Druva: Spätburgunder (Pinot Noir)

Appellation: Württemberg

Ålder på rankorna: 20-30 år

Vinifiering: 60% avstjälkad, 40% hela klasar jäser i 16 dagar. Lagras sedan i gamla 300-liters fat under 9 månader innan buteljering.

Stil: Sällskapligt och läskande vin med fräsch syra, lätta tanniner och härlig bärighet.

Passar bra med: Gräddiga såser med kyckling, lättare fiskrätter eller att dricka som den är.

2016 Côtes du Rhône – Domaine de l'Amandier, Rhône

Efter studier och resor slog sig Martin Texier ner i Ouveze dalen 2014, i norra Rhône. Där han påbörjade sitt egna vinprojekt. Idag har han fem hektar i Saint-Julien-en-Saint-Alban området. Han strävar efter att utveckla vingården genom att återplantera traditionella arter samt bruka jorden och producera vinet på ett naturligt sätt.

Jord: Lera, kalksten och schist

Druva: Grenache

Appellation: Côtes du Rhône

Ålder på rankorna: 30 år

Vinifiering: Jäsning med hela klasar med minimal extraktion. Två veckors skalmaceration och därefter försiktig press och flyttas då till betongtank där det vilade över vintern. Buteljerades i mars 2017

Stil: Aromatisk och lättsam Grenache med finkorniga tanniner. Dekanteras gärna.

Passar bra med: Marockanska rätter med nejlika, kanel, eller kummin

2017 Monferrato Dolcetto – Andrea Scovero, Piemonte

Andrea Scovero är den fjärde generationen att odla på dessa sex hektar. Han blev upplärd av sin farfar och har arbetat med vin de senaste 20 åren. Till största del odlar han Barbera, Nebbiolo och Dolcetto men även en liten del Sauvignon Blanc. Han arbetar väldigt traditionellt och klassiskt men utvecklar och experimenterar ständigt. Alla etiketter målas av en av hans konstnärsvänner som försöker fånga Andreas visioner på flaskorna.

Jord: Lera, sand och kalksten

Druva: Dolcetto

Appellation: Monferrato Dolcetto DOC

Ålder på rankorna: 17 år

Vinifiering: Avstjälkad och jäser sedan i 18 dagar med skal i ståltank. Efter försiktig press fortsätter lagringen på ståltank fram tills buteljeringen i april 2018

Stil: Kralligt och tanninrikt vin med inslag av blåa bär och uppfriskande syra.

Passar bra med: Mustiga höstgrytor, tillagat nötkött med feta tillbehör.