

1 x 2016 Les Carteries Blanc – Christian Venier, Cheverny, Loire

Christian är tredje generationen i familjen Venier som tagit över ansvaret för familjeegendomen. 1995 då han startade fanns 2 hektar som nu succesivt har utökats till totalt 6 hektar runt om i Cheverny i Loiredalen.

Innan vinodlarkarriären tog fart spenderade han 15 år som fåraherde, ett yrke som tog honom både till Spanien och Nya Zeeland.

Christian är lite av en doldis så till vida att han aldrig svarar i telefon (om han ens har någon) eller mail så att få kontakt med denne man är inget man riktigt kan räkna med. När det kommer till hans viner är dock betydligt mer passionerad.

Jord: Lera, kalksten, silex

Druva: 80% Sauvignon Blanc 20% Chardonnay

Appellation: AOC Cheverny

Ålder på rankorna: 50 år

Vinifiering: Direktpress innan jäsning och sedan 8 månader på ståltank.

Stil: Aromatisk med doft av mogna äpplen och honung med en fräsch syra.

Passar bra med: Fetare fisk eller bakad spetskål

1 x 2017 Versante Nord Bianco – Eduardo Acosta Torres, Randazzo, Etna

Eduardo Acosta Torres är ursprungligen från Teneriffa där han även lärde sig grunderna i vimakning. Nu håller han till på den vulkaniska ön Etna sedan 2012 där han blev kvar efter att ha praktiserat hos ingen mindre än Arianna Occhipinti.

Han gjorde sitt första vin från sina från hyrda marker 2014 och släppte det på flaska 2016. 'Edo' skördar sina vingårdar men kör över över druvorna till Arianna Occhipintis vineri där vinifieringen äger rum.

Jord: Vulkanisk jord och sand, 550-900 meters höjd

Druva: 60% Minella, 40% Carricante, Cataratto och Albanello

Appellation: Bianco Terre Siciliane IGT

Ålder på rankorna: 45-50 år

Vinifiering: Pressat och sedan jäst och lagrat i ett gammalt 600 liters fat, samt ett gammalt 1000 liters fat. Vinet lagras i åtta månader innan det blandas och buteljeras.

Stil: Tydliga toner av vulkanisk jord samt toner av gul frukt

Passar bra till: Fetare fiskrätter eller kyckling.

1 x 2017 Aenne – Podere Gioccoli, Terranova Bracciolini, Chianti

Marco Cannoi påbörjade sin karriär på vingården då han körde runt i traktorn redan som 12 åring.

Sedan 1998 har han buteljerat vin under sitt egna namn och har sju hektar utspridda på sju olika jordlotter vilka aldrig har sett kemikalier; detta gör att hans jord är otroligt full av liv.

Sedan fem år tillbaka får Marco även en hjälpare hand av Fredrico Renezi som tidigare arbetat som konsult till vinmakare i regionen.

Jord: Sandsten, lera och kalksten

Druva: 80% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino, 10% Malvasia

Appellation: Chianti DOCG

Ålder på rankorna: planterad 2007-2010

Skördeuttag: 45 hl/ha

Vinifiering: Avstjätkad och sedan jäsning i 10 dagar. Efter press lagras vinet på betongtankar för att sedan buteljeras i april 2018

Stil: Röda körsbör med en klassisk italiensk struktur, härliga tanniner och uppfriskande syra

Passar bra till: Pasta eller pizza

1 x 2017 Le Fruit de Hasard – Domaine du Possible, Lansac, Roussillon

Loïc Roure studerade till sommelier i slutet av 90-talet och var helt inne på att öppna restaurang och vinbar i Paris. Efter att han gjort praktik hos en vinmakare i Loire stod det dock helt klart för honom att det var vinodling och vinmakning han ville hålla på med. Han flyttade tillbaka till sitt ursprung, Rhône, och fortsatte där att göra praktik hos en rad kända vinmakare innan han startade sitt eget vineri 2003. Idag har han 8,5 hektar mark runt om i Roussillon, alltid på jakt efter ny spännande mark att odla på. Han själv älskar att dricka viner med frisk syra och mjuka tanniner, något han strävar efter att uppfylla i hans egna viner, det varma sydfranska klimatet till trots.

Jord: Lera och kalksten

Druva: 60% Carignan Noir, 40% Syrah

Appellation: AOC Côtes du Roussillon Villages

Ålder på rankorna: 30 år

Vinifiering: Hela klasar får jäsa i öppna kar där skalhatten trycks ner för fot. Sedan får vinet vila på ståltank och gamla 500-liters fat innan buteljering i april 2018.

Stil: Bör dekanteras. Flörtigt murrigt doft kombinerat med yppiga mörka bär och frisk syra.

Passar bra med: Höstiga grytor, lättare fiskrätter eller svamp

1 x 2016 Amorro Tinto – Bodega Viticultores, Chiclana, Jeréz

Bröderna Miguel & José startade Bodega Viticultores 2011 med ambitionen att göra fantastiska stilla viner från den kända Sherry regionen.

De arbetar biodynamiskt på fem hektar vilka är fördelade på fyra olika typer av karaktäristiska Albariza jordenmånen.

De jobbar med druvan Tintilla de Rota, vilken brukar användas i det fortifierade vinet Mistelle. Det är ovanlig att använda denna druva i ett stilla rött vin – men vilken tur att bröderna Miguel & José har gjort det!

Jord: Albariza

Druva: 50% Tintilla de Rota, 40% Tempranillo, 10% Palomino Fino

Appellation: Vino de la Tierra

Ålder på rankorna: 50-70 år

Vinifiering: Mestadels jäsning med hela klasar. Försiktig *pigagé* under 2,5 veckor. Vinet har sedan fått vila på gamla 500 och 600 liters ekfat fram tills buteljering i juli 2017. Efter vinet buteljerats har det legat på flaska tills det släpptes till försäljning i september 2018.

Stil: Lätttryckt vin med tydlig sälta och inslag av röda bär

Passar bra till: Som sällskapsvin eller till pasta med gräddsås

1 x 2017 Pinot Noir – Kumpf et Meyer, Rosheim, Alsace

Domänen startades ursprungligen av Sophie och Philippe 1990, och har sedan start arbetat ekologiskt. Domänen togs över av Julien Albertus 2010 som började arbeta biodynamiskt med de 16 hektaren som är fördelade över 70 (!) små jordlotter i Rosheim.

Julien älskar att dricka viner utan tillsatser, och sedan 2012 gör han även 'Restons Nature' i vilken han inte tar bort eller tillsätter någonting i musten.

Hans andra viner genomgår dock oftast en lätt filtrering.

Jord: Lera och kalksten

Druva: Pinot Noir

Appellation: AOC Alsace

Ålder på rankorna: 35 år

Vinifiering: 90% av druvorna är avstjälkade, resterande har jäst som hela klasar. Vinet pressas efter 13 dagar med skalen och får sedan vila på betong i 8 månader.

Stil: Kralligare stil av Pinot Noir med härlig tanninstruktur och mörka bär. Serveras lätt kyld.

Passar bra till: Viltkött, grytor med svamp och örter.