

VINER FRÅN VINETS URSPRUNGSLÄNDER

VINET FRÖJDAR MÄNNISKANS SJÄL

Psaltaren 104:15

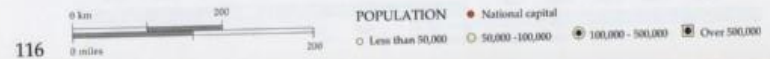
Handellsgillet's vinklubb 22.2.2019

VINETS TIDIGA HISTORIA

- Georgien 4000 – 5000 f.kr (rester av dryckeskärl m.m.)
- I Egypten 3000 f.kr.
Gravmålningar beskriver vinskörd och vinframställning.
- I Mesopotanien (sumererna) och Libanon 3000 år före Kristus. Fenicierna börjar exportera vin från Libanon ca. 1500 f.kr.
- Hettiterna 1700 år f.kr.
- Grekerna 1200 - 1500 år före Kristus. Vinguden Dionysos hyllades av grekerna. Symposium, fest med musik och vindrickande till vinets ära, som ägde rum efter själva måltiden.
- Bibeln full av referenser till vinodling och vindrickande. Exempel: Noaks vinodling, fylla och krapula (den första dokumenterade krapulan *) i Gamla Testamentet. Bröllopet i Kaana, arbetaren i vingården m.m. i Nya Testamentet.

* Från latinets *crapula* = rus, baksmälla. Omskrivning av grekiskans *kraipale* = berusning och huvudvärk förorsakad av fylla.

TURKEY & THE CAUCASUS

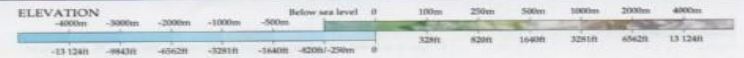


NEAN

THE MEDITERRANEAN



Legend for population and national capital:
National capital (red dot)
Population ranges:
0-50,000 (white circle)
50,000-100,000 (light blue circle)
100,000-500,000 (dark blue circle)
Over 500,000 (black circle)



KVÄLLENS VINER

587517 Vóila Vinyards Assyrtiko, Kreta

- Torrt, frisk citronsyra, med smak av persika och gula äpplen, lätt örtig.
- Druva: Assyrtiko, lokal druva som ursprungligen kommer från Thera (Santorin), anses motståndskraftig mot Phylloxera.
- Odlingarna på 580 m höjd.
- Skalkontakt 14 h, fermentering 20 dagar i ståltank.
- Alkoholhalt: 13.5%
- Socker: 5 g/l
- Syror: 7.3 g/l
- Tillslutning: Skruvkork
- Matrekommendation: Skaldjur, fisk, pasta med skaldjur

593287 Mád Furmint 2015, Tokai, Ungern

- Torrt, bra syror, smak av mogen citron, aprikos, gula plommon, kryddig, lätt rostad.
- Druva: Furmint, lokal härstamning. Mognar sent. (Används också i söta Tokaiviner).
- Fermentation 6 – 8 veckor i ståltank
- Alkohol: 13 %
- Socker: 2 g/l
- Syror. 6 g/l
- Tillslutning: Glaskork
- Matrekommendation: Fylliga sallader, kyckling, bra allmänvin för fisk- och skaldjursrätter.

Tblivino Saperavi 2016, Georgien

- Medelfyllig, medelhöga tanniner. Mörka körsbär, björnbär, blåbär, lätt smak av nejlika.
- Druva: Saperavi. Lokal druva som tål kallt väder, odlas på hög höjd.
- Vinet mår bra av lång lagringstid
- Alkohol: 13%
- Syror: 4.9 g/l
- Tillslutning: Naturkork
- Matrekommendation: Mörk köttgryta, kebab

930657 Tsantali Rapsani Reserve 2013, Grekland

- Fyllig, djupröd färg, starka men mogna tanniner. Smak av mörka körsbär, svarta vinbär, plommon, kryddor, läder.
- Odlas på 250 – 500 m höjd på Olymposbergets sydöstra sluttningar. Odlingsareal i Rapsani sammanlagt 90 ha.
- Druvor: Xinomavro (1/3), Krassato (1/3), Stavroto (1/3). Xinomavro odlas allmänt i norra Grekland, Krassato och Stavroto enbart på Olymposbergets sluttningar. Druvorna handplockas.
- Fermentering 8 – 10 dagar i öppna betongkar. Mognar i tunnor av fransk ek minimum 12 månader varefter 12 månader på flaska. Kan lagras länge.
- Alkohol: 13%
- Socker: 2.4 g/l
- Syror: 4.9 g/l
- Matrekommendation: Mörkt stekt eller grillat kött, grytor, hårda ostar.

438127 Telus Plavac Mali 2013, ön Hvar i Dalmatien

- Medelfyllig, klart märkbara, mogna tanniner. Smak av körsbär, mogna tranbär, mörk choklad, kryddor.
- Druva: Plavac Mali (lokal druva). Korsning av druvorna Crlenjac Kastelanski och Debricic, av vilka den förra är anmoder till Zinfandel i Kalifornien och Primitivo i södra Italien.
- Alkohol: 14%
- Syror: 4.5 g/l
- Tillslutning: Naturkork
- Matrekommendation: Lamm, grytor på mörkt kött, hårda ostar

954277 Chateu Musar 2011, Bekaadalen Libanon

- Mycket fyllig. Smak av torkade frukter, söta kryddor, läder, ek.
- Odlingar på 1000 m höjd i Bekaadalen. Druvorna handplockas.
- Fermentering i betongkar. Mognar 12 månader i tunnor av fransk ek varefter ytterligare 12 månader i betongkar. Efter detta lagring på flaska i ytterligare 4 år. Släpps ut på marknaden efter 6 år från skörd.
- Druvor: Cabernet Sauvignon (1/3), Cinsault (1/3), Carignan (1/3)
- Alkohol: 14%
- Socker: 1.0 g/l
- Syror: 6.4 g/l
- Tillslutning: Naturkork
- Matrekommendation: Lamm, mörka, aromatiska kötträtter, vilt
- Vinföretaget ägs av den franskättade familjen Hochar, ätten kom till Libanon på 1200-talet i samband med tredje korståget. Vinifieringsanläggningarna finns i samband med familjens anrika borg vid kusten, 30 km norr om Beirut.

EFTERRÄTT

KNEFE, KNAFE eller KANUFA

INGREDIENSER:

- Mozarella ost
- Knafe (katif) pasta
- Gräddblandning
- Maisena
- Blomvatten (kronblad från rosor)
- Sirap