

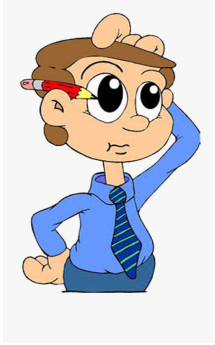
# Handelsgillet's Vinklubb

## Vin till julmat

Presentation 27.11.2024

Christer (Svedo) Svedberg





- Det känns kanske knepigt att välja viner till julbordet med många olika rätter och smaker som samlas på tallriken.
  - Här gäller det alltså att välja viner som passar till mycket.
- 
- På julbordet hittar vi lax, ägg och olika sorter av sill, rom, kanske lutfisk och ofta räkor och andra skaldjur. Lyxigt och gott!
  - Den mesta maten som dukas fram är fet, söt och syrlig och vi hittar också sälta och umami.
  - Vin till sill? Absolut!
  - Till sillar som ligger i krämiga mejerimarinerade inläggningar funkar fruktigare vin med lite restsötma i de flesta fall, likaså **mousserande vin** med bra syror.
  - **Alsace-viner på Riesling och Pinot Gris** är perfekta följeslagare till dessa. Tex **Bestheim Pinot Gris** från Alsace.
  - Eller ett lite torrare vin **Ruppertsberger Imperial Riesling**, ett friskt vin med fruktiga toner som balanserar sötman som vi ofta hittar i sillens lag. Syran i vinet möter upp syrligheten från lagen.



ALKOHOL 12.0%,  
SOCKER 15.0 g/l,  
SYROR 6.0 g/l

## Hagn Grüner Veltliner Brut, 19.99 €

Gröngult, mycket torr, hög syra, citruskaraktär, päronkaraktär, inslag av gröna äpplen, svag blommighet, lätt rostad

- Vinet kommer från Weinviertel DAC i östra kanten av Nedre Österrike.
- Största vinområdet i landet, ca 14.000 ha.
- Främsta druvsorten Grüner Veltliner.
- Vinrankorna trivs på områdets soliga sluttningar i kalkhaltig lerjord där vin troligen har odlats sedan 1140.
- Längs 400 km långa Weinviertel Winestrasse ligger 77 vinbyar.
- Familjen Hagn har odlat vin i vinregionen redan i 300 år.
- Verklig familjgård där åtta familjmedlemmar Hagn jobbar, från källarmästaren till logistikchefen.
- Vingården har sju gånger under tio år vunnit pris som bästa vingård i Nedre Österrike.





ALKOHOL 13,5 %,  
SOCKER 7 g/l,  
SYROR 7,5 g/l

Vivino 3,8/5

## Ruppertsberger Imperial Riesling 2023, 13,99 €

Ljuskult, torr, hög syra, päronkaraktär, mogna grapefruktstoner, persikakaraktär, blommig, mineralig

Tyskland, Pfalz



Att äta till: Fågel, fisak, skaldjur. Utmärkt allround vin till jubordet

### Ursprung

- Området är det enda i Tyskland som inte ligger utmed en flod. Pfalz lutar sig istället tryggt mot Haardtbergen – den nordliga förlängningen av Vogeserna i Alsace - vilket ger ett, för Tyskland, soligt och varmt klimat.

Producent: Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg eG

- Kooperativet Ruppertsberger WZV Hoheburg i Pfalz bildades 1968, då två kooperativ gick samman.
- Ytterligare ett kooperativ anslöt sig 2004. Idag består kooperativet av 200 odlare som tillsammans förfogar över 410 hektar vinodlingar.
- Fokus ligger på vita viner men produktionen av rött vin ökar succesivt.
- Vinmakare är Christophe Schwertl.
- Ruppertsberger har fått namn av den lilla byn med samma namn i hjärtat av Pfalz vinområde.



- Ruppertsberg passar utmärkt till gravad och kallrökt lax. Även till kötträtterna på julbordet som prinskorv, köttbullar och skinka vill vi ha ett vin med bra struktur och pigg syra som klarar av sältan i maten.
- **Riesling** är en av de få som faktiskt fungerar till ägg som generellt är ganska svårmatchat till vin. Så ägghalvor och omelett kommer också till sin rätt med detta vintips
- Gravad lax med senapssås och rödbetssallad, senap, majonäs kräver vin med något högre sockerhalt. Föreslår **Ruppertsberger Imperial Rosé!**
- Söt sill i ättikslag är däremot en utmaning! **Sherry** eller **Sake** lär fungera?
- Till skagen med rom funkar utmärkt en frisk **Chardonnay** och **Grüner Veltliner**. Till varmrökt lax är en **Chenin Blanc** bra alternativ. Också **Champagne** eller annat mousserande vin är ett säkert kort till det mesta på julbordet. Speciellt till skaldjur.



## Gusbourne Guinevere Chardonnay 2022, 52,47 €

Ljuskult, torr, mycket hög syra, citruskaraktär, inslag av gröna äpplen, mineralig, lätt rostad, kryddig, balanserad

Chardonnay

England, Kent, West Sussex



ALKOHOL 13.0 %,  
SOCKER 1.0 g/l,  
SYROR 6,2 g/l

- Gusbourne Estate i Kent, grundades redan år 1410 av familjen de Goosebourne.
- År 2004 togs vingården över av Andrew Weeber. Gusbourne äger idag 16 vingårdar på 90 hektar i Kent och West Sussex.
- Burgundiska kloner används för odling av druvorna Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier. Främst högklassiga mousserande viner.
- Den "varmare" terroiren i Kent på lerjord, sand och fossiliserade skaldjur ger djup och kraft till vinerna, samt terroiren i West Sussex på kalk och flinta tillför den eleganta syran.
- En liten del av druvorna används till att producera en begränsad volym stilla viner. En av dessa är det extraordinära vinet **Gusbourne Guinevere Chardonnay**.
- Druvorna till detta vin skördas manuellt och pressas sedan i hela klasar. Alkoholjäsning sker i barrique (ekfat 225 l) med battonage. Vinet lagras sedan i tio månader på franska barriquer, av vilka 80 procent använda och 20 procent nya.

Passar till:

- Lyxigt val att serveras med traditionella julrätter som räkor eller lax.
- Toppenvin till grillad kalkon.



## Rött vin till det klassiska julbordet

- Vad beträffar just sillen är det fiffigt att undvika rödvin. Smaken blir metallisk när sillens sötma och salta plockar fram rödvinets sträva tanniner.
- Men till resterande rätter på julbordet passar ett rött vin utmärkt. Tex till lutfisk och övriga fiskrätter samt till köttbullar, revbenspjäll, salamityp tapas, leverpastej, julskinka, kalkon.

## Välj ett fruktigt vin

- Ett rött vin med mycket frukt skapar balans med de söta smakerna i maten. Välj ett lite lättare alternativ då vinets struktur ska passa till fisk såväl som till grönsaker och kött. Mjuka röda viner på druvan **Pinot Noir**, **Gamay**, **Sangiovese** är träffsäkra val då dessa viner ofta uppvisar en lättare munkänsla än många andra druvor.





ALKOHOL 12,5 %,  
SOCKER 0.0 g/l,  
SYROR 4.7 g/l

## Joseph Drouhin Moulin-à-Vent 2021, 26,81 €

Frankrike, Bourgogne

Druva: Gamay

Vinet har vacker mörk granitröd färg. Kraftiga och förnäma aromer med inslag av pion, rosor, plommon och lakritsnyanser. Vacker sammetslik struktur med lång och förfinad eftersmak.

Passar till juens varmrätter kalkon, gris

- Joseph Drouhin köpte 1880 vinhuset, som grundats på 1700 talet, och började verksamheten i gamla staden i Beune.
- Vinhuset har idag 73 Ha egna vingårdar på nästan 90 appellationsområden i Bourgogne och drivs av fjärde generationen Drouhin.
- Gamay druvorna odlas på vingården i Moulin-à-Vent i appellationen Beaujolais Village AOP.
- En 300 år gammal väderkvarn som omges av vinodlingarna har gett området sitt namn.
- Jordmånen är pink granit och mangan, som är idealisk för Gamay-druvan.
- Druvorna plockas för hand, macerationen pågår 4-10 dagar och vinet mognar i rostfria ståltankar 10-12 månader.







ALKOHOL 12.5%,

SOCKER 2.0 g/l,

SYROR 5.2 g/l

Decanter 90 p (2022),  
Vivino 3,6/5

## Monte Del Frà Bardolino 2023, 20,19 €

Italien, Venetien

Druvor: Corvina, Rondinella, Sangiovese (Molinara?)

Rubinrött, medelfyllig, mjuka tanniner, hallonkaraktär, körsbärig

Passar till: Pizza, pasta, ljust kött och till pik nic korgen med ost och salami

Historia

- Azienda Agricola Monte del Frà är ett vinhus med händelserik historia i Custoza området i Sommacampagna. Första skriftliga hänvisningen till klostret Monte del Frà (munkarnas berg) dateras till 1492 då munkar från klostret Santa Maria della Scala i Verona bosatte sig i området som befanns vara speciellt lämplig för produktion av olja och vin.
- Stället upplevde många ägare under åren och övertogs år 1958 av Massimo Bonomo.
- År 1988 övergick gården till hans söner och familjen satsade helt på vintillverkning. Året därpå buteljerades första vinet från vingården Azienda Agricola Monte del Frà.
- I dag bedrivs verksamheten av tredje generationen Bonomo: Marica, Silvia och Massimo

Tillverkningsprocess:

- Druvorna skördas för hand i slutet av september.
- Långsam jäsning med skalen i ståltankar vid kontrollerad temperatur.
- Ingen fatlagring





ALKOHOL 18.0%,  
SOCKER 100.0 g/l,  
SYROR 4.6 g/l

## Vecchioflorio Marsala Superiore 2020, 18,98 €

Bärnstensbrun, söt, mogen, rostad, kryddig

Italien, Sisilien

Druvor: Grillo

Marsala är ett sött efterrättsvin, som jag tror passar till gorgonzolan på förrättstallriken!

- Födelsen av Marsala dateras till 1773 talet då John Woodhouse, en berömd Engelsk köpman besökte Sicilien ön och blev såld av vinet. Han tog med sig 60 tunnor hem. För att hålla vinet bra under hela resan tillsatte han brandy och därmed var Marsala uppfunnen!
- Namnet har vinet fått av staden Marsala i västra Sicilien där vinet produceras.
- En följd av kontinentala blockaden år 1807 då Napoleon lade embargo på Brittisk handel, gagnades handeln med Marsala. Många Engelska handelsmän kom till Sicilien för att producera det berömda vinet.
- Vincenzo Florio grundade sin vinkällare år 1833. Numera ägs Cantine Florio av Illva Soronno.
- Tillverkningsprocessen är också ganska komplicerad och unik för sitt slag. Bland annat förstärks vinet endast med konjak eller dylikt gjord på inhemska druvor, och kokt druvsaft som kallas "mosto cotto" (en blandning av druvsaft, -skal och kärnor som kokas) som ger drycken sin bruna färg och en doft av brunt socker.
- Vinet lagras i gamla ektunnor i minst två år enligt ett särskilt lagringssystem som kallas "soleras".

Om du skall välja  
Ett genomgående vitt - pinot gris  
Ett genomgående rött - pinot noir

Jamen! Om du får välja bara ett vin?  
Pinot gris, nästan all julmat passar alldeles lagom



Tack för mig!