

WINE TRADE

NINJA LÅDA 2022

Välkomna till WINE TRADE vill vi säga med denna låda! 6 riktiga go-to viner för oss. Frankrike, Italien och Spanien är länderna som vi har de flesta utav våra vinbönder i. Angiolino Maule, Sebastien Brunet, Calabretta och Chateau Cambon har vi jobbat med länge (nästan sedan start – 15 år nu!) medans Fedellos och Envinatè är nyare in men har snabbt hittat en plats i våra hjärtan. Skål!

'WINE TRADE NINJA LÅDA ' BS art.nr 55879:

- 1 x 2020 Masieri Bianco, A. Maule, Veneto, Italien (vitt)
- 1 x 2019 Le Naturel, Sebastien Brunet, Loire Frankrike (vitt bubbel)
- 1 x 2020 Conasbrancas, Fedellos, Galicien, Spanien (vitt)
- 1 x 2019 Cuvée Chat, Château Cambon, Beaujolais, Frankrike (rött)
- 1 x 2019 Lousas Vinas del Aldea. Envinatè, Ribiera Sacra, Spanien (rött)
- 1 x 2020 Gaio Gaio, Calabretta, Sicilien, Italien (rött)

2020 Masieri Bianco Angiolino Maule, Veneto, Italien

90 % Garganega & 10 % Trebbiano

Sedan 1988 producerar Angiolino naturliga viner utanför byn Gambellara i Veneto. Egendomen är belägen på kullarna norr om Soave mellan Verona och Vicenza. Här i den vulkaniska jorden kultiverar familjen Maule framför allt Garganega och Trebbiano precis som man gjort här i mer än 1300 år. Angelino och Rosamaria Maule investerade 12 år av sina liv som krögare av en pizzeria för att på 80-talet kunna följa sin dröm. Att odla vin. Odlingarna är helt naturliga, utan kemiska bekämpningsmedel. Angiolino har idag hjälp av sina söner Francesco och Alessandro med arbetet både i vingården och i källaren. Rankorna beskärs hårt för att begränsa skördeuttagen då Garganega är en relativt produktiv druvsort. Jorden brukas för hand och en substantiell mängd organisk kompost används. Vinifieringen är enkel. Samtliga viner jäser med naturlig jäst och varken klaras eller filtreras. Angiolino strävar efter att påverka vinet så lite som möjligt för att det skall visa så mycket karaktär som möjligt av sin terroir.

Druvorna till detta vin kommer från vingårdar belägna på 90–260 möh. Jordmånen är huvudsakligen vulkanisk med ett relativt tjockt lager lerjord. Manuell skörd i 10 kg korgar. Verifieringen är enkel – ingenting tillsätts och ingenting tas bort. Direkt pressning. Efter jäsningsvilar vinet 9 månader på tank, både trä och stål, innan buteljering.

Lättare i stilen och gulfruktigt med en massa härlig karaktär! Håll upp till en pizza bianco som Angiolino och gänget skulle gjort.

Vinnatur

Angiolino Maule är även en av pionjärerna när det gäller naturliga viner i Italien. Han var en av åtta som för ca 20 år sedan startade 'Vini Veri'= 'Äkta vin'. Gruppen blev sen oense om hur de skulle arbeta och Angiolino bröt sig ut och startade istället Vinnatur. De anordnar varje år en mäsas med producenter från olika länder där alla vinmakare som vill delta måste skicka in en flaska vin för analys. Kontrollen som de gör är idag den absolut striktaste kontrollen som finns.

WINE TRADE

2019 Le Naturel Sebastien Brunet, Vouvray, Frankrike 100 % Chenin Blanc

2006 tog Sebastien över efter sin Pappa, Michel. Egendomen med tillhörande vingårdar utanför Chancay har nu gått i arv i tre generationer. Rankorna är 30 år gamla och skördeuttaget är max 40 hl/hektar. Terroiren består av silex, vilket är det latinska ordet för silica. Silica är en sedimentär, mineralrik bergart. Druvorna till detta skördas i små korgar och pressas direkt när de når vineriet. Sedan jäser musten i tankar i den naturligt kalla källaren...eller grottorna ska vi säga. När vinet nått den önskade balansen buteljeras det och jäsningen fortsätter på flaskan i ca 12 månader. Inget svavel tillsätts förrän precis innan buteljering, och då endast en gnutta.

Le Naturel är en *pet-nat*, förkortning av *petillant naturel* – som det kallas i hemlandet. Det vi pratar om är tillverkningsmetoden, och mer specifikt hur bubblorna uppstår. Metoden att tillverka en *pet-nat* kallas även för 'ancestrale'. Vinet buteljeras under jäsningsprocessen när det fortfarande finns ca 50 gram socker kvar och jäser sen klart på flaska där bubblorna uppstår. Kontra den traditionella metoden (som används i champagne bl.a) där det stilla vinet är färdiggjäst när det buteljeras, sen uppstår bubblorna vid en andra jäsning på flaska.

Le Naturel har både frukt och frisk syra, precis som en klassisk Chenin Blanc från området. Vid havet, längst ut av Loire-floden plockar och äter man en hel del ostron och vi tänker what grows together goes together. Chenin for the win!

2020 Conasbrancas, Fedellos, Ribeira Sacra

En blend av Doña Blanca, Godello, Albariño, Treixadura, Lado & Torrontes

'Con as brancas' betyder 'med de vita' på spanska och det syftar på att de vita druvorna i detta vin växer tillsammans i vingården och som även jäser tillsammans. 15 % har jäst med skalen i 45 dagar, resten av druvorna pressas direkt. Allt blandas och vilar under 12 månader utan battonage. Vingårdarna hittar vi i närheten av byn O Couto ca 700 möh. Jordmånen består av granit, skiffer och sand. Kontinentalt klimat med tydliga atlant influenser. Druvorna kommer från samma vingård som Lomba dos Ares (ett annat vin de gör).

'Fedellos' är ett projekt som föddes 2013 i Galicien av Luis Taboada, ägaren av Couto vingårdarna som har funnits i familjen i generationer, tillsammans med vinmakarna Curro Barreño och Jesús Olivares. Totalt har de ca 5 ha planterade på de branta sluttningarna kring floderna Sil och Bibei. I vingårdarna hittar vi många olika druvsorter, exponeringar och höjder. Odlingarna är ekologiska och allt sker för hand (det är för brant för att arbeta på något annat sätt). De tillämpar alltid minimalism i form av försiktig hantering av druvorna, de olika druvsorterna får oftast jäsa tillsammans, lång försiktigt maceration samt neutrala franska ekfat som inte lämnar fatkaraktär i det färdiga vinet.

Con as brancas – med detta vita mineraldrivna vinet tänker vi på grillade skaldjur, typ bläckfisk med citron! Ett tips: lufta vinet och servera i vinglas modell större.

WINE TRADE

2019 'Cuvée du Chat' Château Cambon, Beaujolais, Frankrike

100 % Gamay

I början av 1990-talet köpte makarna Marie och Marcel Lapierre tillsammans med Jean-Claude Chanudet Château Cambon som ligger mellan Morgon och Brouilly. Marcel vinifierade vinerna fram till sin tragiska, alltför tidiga, bortgång medan Marie sköter rulljansen på egendomen. Idag vinifieras vinerna av Jean Claude "Le Chat" Chanudet, som har varit med från dag ett. "Le Chat" betyder katten och är hans smeknamn. Han förfogar även över delar av det som var Jules Chauvet's vingård (en stor förebild för många inom naturlig vinmakning) strax utanför Morgon. Druvorna härifrån är huvuddelen i Cuvée du Chat. Legendarisk vinmark från en legendarisk odlare. Château är egentligen ett starkt ord när det gäller Cambon. Källaren och husen är mycket enkla och traditionella och boningshuset agerar kontor nu. Vinmarkerna är desto bättre. Odlingarna är ekologiska sedan de tog över (men utan certifiering).

Över 70 åriga gamla stockar växer i granitjordar med ett topplager av sand. Traditionell vinifikation med maceration carbonique och sedan lagrat 6-7 månader i stora foudres. Buteljeras utan klarning eller filtrering men med en liten del svavel.

Gör som i Beaujolais: Servera lätt kylt till råbiff eller terrine med bröd & cornichons a la france!

2019 Lousas Vinas del Aldea Envínate, Galicien, Spanien

Mencía mestadels med en skvätt andra lokala druvsorter

Envínate betyder 'vina ner sig'! Det är ett samarbete mellan fyra vinmakare som träffades när de pluggade vinmakeri tillsammans i Alicante. Gänget består av **Roberto Sanatana** som ansvarar för vingårdarna på Teneriffa, **Alfonso Torrente** som styr i Ribeira Sacra, **Laura Ramos & José Martinez** som håller till i både Almansa och Extremadura. Envínate kom till 2008 och präglas av en stor passion för lokala druvsorter. Ofta arbetar de med extremt gamla eller svårtillgängliga vingårdar. De värnar även om de lokala druvorna som är typiska historisk för regionen sen långt tillbaka och som de önskar att respektera och lyfta fram igen. Deras gemensamma mål är att göra rena och autentiska viner som uttrycker växtplatsens terroir så ärligt det bara går! Det mest anmärkningsvärda är att de var tidigt ute och på kort tid har varit banbrytande med sitt nya (gamla?) sätt att göra vin i Spanien.

Rankorna växer på 400 meters höjd över havet i skifferjord. Druvorna kommer från ca 60 år gamla 'bush vines' (tänk som bärbuskar) från flera vingårdar. Efter skörd för hand jäser hälften av druvorna hela klasar på betongtank. Vinet jäser och lagras därefter 11 månader på en blandning av använda, större och mindre ekfat.

I Lousas hittar vi finstämd kryddighet som möter sval röd frukt, längd och elegans. Lufta gärna och servera i större vinglas, på tallriken tänker vi tomat, lamm & örter.

WINE TRADE

2020 'Gaio Gaio' Calabretta, Sicilien, Italien

Mestadels Nerello Mascalese med en lite skvätt Nerello Cappuccio

Sist men inte minst går resan till en av de sydligaste delarna av Europa, nämligen norrsidan av vulkanen Etna på Sicilien. 8 hektar vingård med exponering mot öst och syd. Terroiren är mycket olika från vingård till vingård, men består huvudsakligen av vulkanisk sten, och olika grader av sedimenterad sand och sandsten, till största delen vulkanisk. Ekologisk, odling utan kemiska bekämpningsmedel eller konstgödsel på 650–1000 meters höjd. Rankorna hos Calabretta är till ca 50% på oympade stockar, sk "piede franco". Vingårdarna är planterade med ca 5–6000 rankor/hektar och uttaget hålls mycket lågt. Detta vin, Gaio Gaio = glädje och är en hyllning till Massimilianos farfar som alltid var glad! Druvorna till detta vin kommer från deras nyplanterade stockar med en snittålder på 5–10 år.

Manuell skörd i små korgar i slutet av oktober. Druvorna avstjälkas, krossas därefter lätt och sen direkt ner för jäsning i ståltank. Ingenting tillsätts och ingenting tas bort. Jäsningen sker spontant av den vilda jästen under den korta och försiktiga macerationen på ca en vecka. Därefter dras det om till stora, gamla fat (botti, om 5000 L) där det lagras 12 månader. Buteljeras sedan utan klarning eller filtrering.

Här har vi ett rödfruktigt, kryddigt, läskande och elegant vin som andas vulkan! Gott till pasta eller varför inte chark och ost innan maten.

Vår filosofi: Vin utan skit! Alltid eko-odlat, ofta med inslag av biodynamik.

Vinerna vinifieras alltid med den naturliga jästen.

Är du nyfiken på mer info eller har frågor? Hör gärna av dig / maria@winetrade.se