

Handpicked



NORDIC BEVERAGE

Tre företag - en affärsidé

Under hösten har vårt arbete med att starta ett gemensamt bolag för Klunk AB och Nordic Beverage Company gått vidare och äntligen börjar det kännas som om alla bitar börjar hamna på plats. Vår målsättning med arbetet har varit att skapa en tydlig struktur för vår nya företagsgrupp, där vart och ett av våra tre företag har tilldelats ett eget affärsområde att verka i.

Handpicked Wines. Tar hand om de klassiska premiumvinerna i prisklass 150:- och uppåt.

Klunk AB. Här samlar vi de trendiga och annorlunda vinerna, ibland med vågade druvblandningar, ibland ekologiskt eller organiskt, ibland från en ny spännande region eller kanske från en vinmakare med den där extra ambitionen. Prisklass ca 70 - 150:-.

Nordic Beverage Company. Kommer att fokusera på en bred målgrupp genom stiltypiska viner från populära regioner och i en prisklass under 100:- där de flesta producenters viner ligger.

Inom kort kommer vi därför att samla alla våra bolag - Handpicked Wines, Klunk och Nordic Beverage Company - under en gemensam hemsida. Har ni några frågor eller funderingar så får ni gärna höra av er till oss redan nu.

Luciana di Piccin Fabrizio

Fabrizio Piccin och Cecilia Naldoni kommer ursprungligen från Montepulciano i Toscana där de fram till år 2003 producerade fantastiska viner. Efter att ha tröttnat på den smått hysteriska vinmarknaden i Toscana ville de skapa verklighet av en dröm som de båda delade - den fantastiska potentialen i druvan Aglianico. Beslutet var att lämna Montepulciano och börja om.

Aglianico druvan trivs bäst i vulkanisk jord och det finns två DOC i Italien som visar fantastiska resultat när det gäller viner gjorda på druvan. Det är dels Taurasi i Kampanien och så är det Monte Vulture i Basilikata. Båda dessa DOC är högt belägna och har stora temperaturskillnader mellan dag och natt och vintrarna är kalla och råa medan somrarna är varma och heta. Viner från dessa områden kallas ibland "Barolo från södern" och det är lätt att förstå när man provat några av de bästa vinerna.

Vinerna från Aglianico del Vulture är de enda som har DOC status från Basilikata och det finns starka önskemål från många producenter i området att dessa viner ska få DOCG status. Aglianico är en av de äldsta druvorna i Italien och som den kända Poeten Horace som levde under Augustus tid sa "plantera inga träd förrän denna heliga druva är i jorden".

Fabrizio och Cecilia har hittat sitt drömhälsö och har fem olika platser för sina odlingar i området runt berget Monte Vulture. Odlingarna består av både nya och väldigt gamla vinstockar. Namnet Grifalco kommer dels från Grico som är en symbol från Montepulciano och Falco (falk) som är en mycket vanlig rovfågel i Basilikata.





Grifalco

Aglianico del Vulture

Vinerna från Aglianico del Vulture är de enda som har DOC status från Basilikata och det finns starka önskemål från många producenter i området att dessa viner ska få DOCG status. Aglianico är en av de äldsta druvorna i Italien och som den kända Poeten Horace som levde under Augustus tid sa "plantera inga träd förrän denna heliga druva är i jorden".

Vinmakare Fabrizio Piccin har fem olika platser för sina odlingar i området runt berget Monte Vulture. Odlingarna består av både nya och väldigt gamla vinstockar. Namnet Grifalco kommer dels från Grico som är en symbol från Montepulciano och Falco (falk) som är en mycket vanlig rovfågel i Basilikata.

Doft och smak

Doft och smak är stor och har mycket karaktär av choklad, körsbär, plommon och en härlig kryddighet som balanseras mycket väl av fatlagringen. Ett fantastiskt matvin som är gott till grillade, örtmarinerade lammkötletter serverade med potatisgratäng.

Produkt/Art.nr:	Grifalco Aglianico del Vulture/95918
Land/Region:	Italien/Basilikata
Producent:	Luciana di Piccin Fabrizio
Vinmakare:	Fabrizio Piccin
Hemsida:	-
Druvor:	Aglianico
Lagring:	12 månader på franska ekfat
Årgång/Alkohol:	2007/13,5%
Pris/(ex.moms):	109:-/(87:-)/750 ml
Lansering:	4.000 flaskor den 1 mars 2009

Tabarrini - Montefalco

I fyra generationer har familjen Tabarrini varit involverade i vinodling och vinproduktion. Tidigare har man sålt sina egna druvor och viner till andra producenter men tack vare den nuvarande ägaren, unga och entusiastiska Giampaolo har Tabarrini börjat buteljera sina viner under eget namn. Första skörden var 2001 och det året erhöll man den högsta utmärkelsen i Italien – Tre glas i Gambero Rosso. Det är resultatet om man tar vara på fyra generationers erfarenhet.

Sedan starten 2001 har Giampaolo utvecklat sina viner varje år till idag vara helt enastående. Totalt består Tabarrini av 22 hektar och elva av dem är tillägnade druvan Sagratino, vilken är Umbriens omtalade stolthet och som har hittat sin plats i det lilla området av Montefalco. Ett stort vin föds i vinodlingen och denna filosofi följer Giampaolo väldigt noga. Förutom Sagratino odlas också Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon och den spännande druvan Trebbiano Spolitano som odlas av entusiastiska vinproducenter i området.

Montefalco

Montefalco är en liten stad i provinsen Perugia i Umbrien i centrala Italien med endast dryga 5.000 invånare. Staden har gjort sig känd för sina fantastiska, lagringsbara viner gjorda på druvan Sagratino - en druva som var nära "utrotning" men som under de senaste decennierna blivit allt populärare. Idag har dessa viner den högsta klassificeringen i Italien det vill säga DOCG.

www.tabarrini.com





Montefalco Rosso

”Colle Grimaldesco”

Man kan lätt tro att den här vinet är lillebror till Tabarrinis Sagratino di Montefalco - men det här är ett vin med en helt egen personlighet. Vinet är gjort av druvorna Sangiovese, Sagratino, Merlot och Cabernet Sauvignon. Efter att vinets skördats för hand får vinet jäsa med sina skal i över en månad för att sedan lagras på franska ekfat 12 månader och därefter ytterligare 12 månader på rostfria tankar. Allt för att vinet ska få den balans som man eftersträvar. Detta vin har erhållit två glas i Gambero Rosso.

Doft och smak

Vinet är mörkt rött och i doften hittar man mörka bär, viol och lite toner av rosor. Vinet är fylligt och fruktigt med smak av körsbär, vanilj, plommon och en fin kryddighet som balanserar avslutet. Njut vinet med en rådjursstek, hasselbackspotatis och gräddsås.

Produkt/Art.nr:	Montefalco Rosso “Colle Grimaldesco”/95940
Land/Region:	Italien/Umbrien, Montefalco
Producent:	Tabarrini
Vinmakare:	Giampaolo Tabarrini
Hemsida:	www.tabarrini.com
Druvor:	Sangiovese, Sagratino, Merlot och Cabernet Sauvignon
Lagring:	12 månader på ekfat och därefter 12 månader på rostfria tankar
Årgång/Alkohol:	2006/14,5%
Pris/(ex.moms):	169:-(135:-)/750 ml
Lansering:	2.400 flaskor den 15 mars 2010

Cantina F.lli Zeni

Familjen Zeni började tillverka vin redan på 1800-talet och idag är det den femte generationen som driver gården. De tre unga syskonen Fausto, Elena och Federica är noga med att följa sin pappas önskan om att göra ursprungstypiska viner med stor fokus på kvalitet. Tack vare all den kunskap man samlat på sig genom åren vet man på gården vilka druvor som passar bäst för odling på egendomen. Därför håller man sig också först och främst till traktens traditionella druvor.

Zeni har säkerställt produktionen med modern utrustning och kvalitetssäkrat vinodlingarna vilket resulterat i viner av mycket jämn och hög kvalitet. Zeni har 20 ha egna odlingar med ett idealiskt läge på de böljande kullarna i centrala Bardolino vid Garda sjön.

På gården har man också ett etablerat samarbete med utvalda odlar i trakten som vid behov kan leverera druvor av samma höga klass som man odlar själv. De viner man tillverkar är de traditionella för regionen; Bardolino Classico, Bardolino Chiaretto, Lugana, Soave Classico, Custoza, Valpolicella Classico, Amarone och Recioto.

Dagens vinproduktion är mycket modern och rationell men på Zeni är man också mån om att ta tillvara på den historia som man har genom sitt eget museum som ligger på vingården och som är väl värt ett besök.

www.zeni.it





Zeni Lugana DOC

“Vigne Alte”

Vinet är helt och hållet gjort på druvan Trebbiano di Lugana som skördas vid optimal mognad. Odlingarna ligger nära Lugana, på södra sidan av Gardasjön. Jordmån i detta område består av lera och ”limestone”. Vinet får macerera kort med skalen för att därefter varsamt pressas. Jäsningen sker i kontrolltempererade ståltankar och får också ligga i dessa några månader innan vinet buteljers.

Doft och smak

Doften är stor av persika och citrusfrukt. Vinet är mycket fylligt, med smak av persika, päron, söt grapefrukt och en fin mineralton. Ett vin med mycket charm som kommer att glädja både nybörjare och erfarna konsumenter. Detta vin rekommenderas till en bläckfisksallad med ört-och vitlöksbröd.

Produkt/Art.nr:	Zeni Lugana DOC “Vigne Alte” /95898
Land/Region:	Italien/Veneto/Lugana
Producent:	Cantina F.lli Zeni
Vinmakare:	Fausto Zeni
Hemsida:	www.zeni.com
Druvor:	100% Trebbiano di Lugana
Lagring:	Rostfria tankar
Årgång/Alkohol:	2008/12,5%
Pris/(ex.moms):	79:-/(63:20)/750 ml
Lansering:	8.000 flaskor 15 mars 2010

Lomond

Längst ner i Sydafrika, där de två världshaven möts, ligger ett otroligt vackert landskap - Cape Agulhas. Det är ett område med relativt få vingårdar, där Lomond som grundades 2004 som ett "joint venture" mellan Lomond och Distell, är en av de mest spännande.

Förutom att vara ett av de svalaste platserna i landet, är det även en av de mest intressanta områdena för vinproduktion. Det karga, bleka landskapet skiljer sig enormt från de böljande gröna vingårdarna i Stellenbosch. Här är det istället den unika jordmånen i alla dess skiftningar som bidrar till att producera viner med mycket komplexitet och smak. Det är fascinerande att konstatera hur en druvsort uppvisar totalt olika karaktär beroende på växtplats inom området.

En annan bidragande orsak till vinernas karaktär är havet. Var man än befinner sig på gården kan man ana det i fjärran, cirka åtta kilometer 8 km bort. De svala vindarna från havet gör att druvorna mognar långsamt och är fyllda med smak och arom innan skörd. Ytterligare en fördel är att de friska havsvindarna håller sjukdomar borta från både vinstockar och druvor.

www.lomond.co.za





Lomond Pincushion

Detta Sydafrikanska vin har fått namnet av blomman Pincushion Protea som växer vilt i detta distrikt.

Druvorna kommer från gårdens nordliga och sydliga sluttningar som i höjd över havet varierar mellan 16 och 264 meter. Jordmånen skiftar från djup sand till inslag av granit.

Efter skörd har vinet jäst svalt i en temperatur runt 12 grader för att bevara så mycket av aromen som möjligt. Därefter har vinet legat på sin egen jästfällning i cirka åtta veckor.

2009 Lomond Pincushion blev belönad med det högsta betyget "5 stars" i Platters som är den mest prestigefyllda vinguiden för Sydafrikanska viner.

Doft och smak

Vinet är ljust och skimrande med gröna stick. Doften stor med inslag av fläder, citrus och tropiska frukter. I smaken gömmer sig fikon, krusbär och tropiska frukter som melon och ananas. Eftersmaken är både lång och balanserad.

Produkt/Art.nr:	Lomond Pincushion Sauvignong Blanc/95441-01
Land/Region:	Sydafrika/Cape Agulhas
Producent:	Lomond/Distell
Vinmakare:	Wayne Gabb
Hemsida:	www.lomond.co.za
Druvor:	Sauvignon Blanc
Lagring:	-
Årgång/Alkohol:	2009/14%
Pris/(ex.moms):	119:-/(99:-)/750 ml
Lansering:	1.000 flaskor den 1 mars 2010

