



WINEFINDER

Bodega Chacra *Barda Pinot Noir 2016* *Patagonia, Argentina*

Ren och elegant pinot noir med doft av hallon, plommon, körsbär, mineral och choklad. Alla smakerna levereras i en elegant och lite krämig stil tillsammans med toner av röda bär, örter och en fin kryddighet. Bra syra och lång eftersmak.

VINET

Vinet görs på 100 procent pinot noir från mycket gamla vingårdar (vissa planterade redan 1932) men även på frukt från nyare planteringar. Odlingarna är ekologiska och biodynamiska och växer i ett ganska svalt men torrt mikroklimat som ger några av Sydamerikas allra bästa Pinot Noir-viner. Piero har dragit ner på fatlagringen från 12 månader till 8 månader för att vinerna ska bli mer burgundiska i stilen. Detta är ett klassiskt 'andravin' och som erbjuder fantastiskt mycket smak och kvalitet för pengarna. 'Best value of the three releases', säger Tim Atkin bland annat.

PRODUCENTEN

Bodega Chacra har på kort tid gått från intressant nykomling till hyllad producent av pinot noir i toppklass. Vingården grundades 2004 av Piero Incisa della Rocchetta i norra Patagonien. Piero är barnbarn till skaparen av Sassicaia och med tanke på det är det kanske inte så konstigt att även hans egna viner har en sådan kvalitet.

Bodega Chacras två vingårdar '1932' och '1955' - som fått namn från året då stockarna i vingården planterades - anses idag smått legendariska.

Redan från början arbetade man ekologiskt (biodynamiskt) i vingården och de senaste åren har man känt att man fått allt på plats. Nu lagras vinerna inte längre på ny ek utan man använder redan använda fat och cementtank för att ge vinerna en så burgundisk och ren fruktsmak som möjligt.

MATEN OCH VINET

Receptförslag på mat som passar till (recepten finns på winefinder.se)

[Fläskfilé rullad i örter och svept i parmaskinka](#)

[Kåldolmar, gräddsås, mandelpotatis och rårörda lingon](#)

[Kalvrulader med citron](#)

[Lamm »latino«](#)

[Salviakryddad kycklingfilé på fänkål](#)

[Sprängd anka orange](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Pinot Noir

ALKOHOL

12,5%

VOLYM

750 ml

239 kr

/FLASKA

1434 kr /LÅDA



WINEFINDER



Celestino Pecci
Brunello di Montalcino 2012
Brunello di Montalcino, Italien

Stor doft fullpackad med mörk frukt, svart te, viol, tobak, lakrits och ceder. Balanserad och koncentrerad smak med fin syra och mineraldriven, lång eftersmak.

Toscana kallad Celestino som också den görs på 100 procent sangiovese men den senare lagras på små franska ekfat i 12 månader och kan därför inte buteljeras som en Brunello.

VINET

Kraftfull Brunello di Montalcino från relativa 'nykomlingen' Celestino Pecci (man har gjort vin sedan 1968). Vinet består, som vinlagen stipulerar, av 100 % sangiovese och lagras i 36 månader på traditionella stora ekfat. En klassisk Brunello som njuts bäst tillsammans med mat - gärna risotto eller en hemgjord, krämig pasta.

PRODUCENTEN

Celestino Pecci föddes på en bondgård nära Sant Antimo-klostret ungefär fem kilometer från Montalcino i Toscana. Egentligen hade han inte tänkt syssla med vin - något som hans familj hade gjort i generationer. Men som så ofta ville ödet något annat och 1968 grundade han egendomen som fick namn efter honom själv. I själva verket handlar det om en familjeverksamhet där både Celestinos fru, Idria, och deras barn har varit involverade i processen.

Idag drivs gården på 40 hektar av dottern Tiziana Pecci tillsammans med Celestino och man gör klassisk Brunello di Montalcino med lagring på stora ekfat av slavonsk ek. I stallet finns också en Rosso di Montalcino samt en IGT

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Sangiovese

ALKOHOL

14,5%

VOLYM

750 ml

408 kr

/FLASKA

2448 kr /LÅDA



WINEFINDER

Bodegas Artadi

El Seque 2015

Alicante, Spanien

Stor, komplex doft med tydligt fruktiga inslag av mörka bär, örter och fat. Smaken är ung, fyllig med varm frukt i komplex och elegant stil med markerade tanniner och lång, fin eftersmak. Stort vin.

VINET

Toppvin som i april 2018 utsågs till 'top 2% of all the wines in the world' av Vivino. Sedan 1999 så har Juan Carlos Lopes de la Calle ett projekt i Alicante på 40 hektar i södra Spanien, kallat El Seque. Projektet har blivit en milstolpe i produktionen av kvalitetsvin i södra Spanien. Här odlas monastrell från mycket gamla vinstockar (100 år) som växer 600 meter över havet. De flesta känner till druvan under det franska namnet mourvèdre som har sitt högsäte i Bandol i södra Frankrike. Jorden i den här delen av Spanien är mycket kalkrik och det varma klimatet ger intensiva, kraftiga och lagringsdugliga viner.

PRODUCENTEN

Artadi grundades i form av ett kooperativ i mitten av 80-talet. Vinmakaren Juan Carlos Lopes de la Calle hade bestämt sig för att bevisa den stora potential som han ansåg att tempranillodruvan hade. Detta har han sedan dess bevisat genom sina Artadiviner som kommer från högt belägna mycket gamla vingårdar med ett mycket lågt skördeuttag i den kalkrika jorden i Rioja Alavesa.

Idag äger Juan-Carlos tillsammans med sin vinmakarkollega Jean-Francoise 70 hektar med vingårdar runt staden Laguardia i Alavesa. Den kalkrika jorden är unik för Alavesa och finns inte i Rioja Baja eller i Rioja Alta. Juan-Carlos är en perfektionist och experimenterar ständigt med olika kloner och rotstockar för Tempranillo. Han avskyr den porösa, amerikanska viteken och använder bara den mer kompakta franska eken.

Artadi producerar en mängd olika viner - bland annat Viña El Pison från en vingård planterad 1947, Pagos Viejos från 75-åriga stockar och de främsta åren produceras även Artadis supercuvée som heter Grandes Añades från 70-100-åriga stockar. I stallet finns även en Crianza som heter Viñas de Gain och en vit Rioja. På senare år har man dessutom lagt till tre nya enskilda vingårdsviner - Vadeginés, La poza de Ballesteros och El Carretil.

Till de främsta cuvéeerna används 100 % ny ek i allt från 18 till 32 månader men han sätter inte ut Reserva på etiketten och om han fick som han ville skulle det inte ens stå Rioja på etiketten utan endast Alavesa. Så unika anser han att dessa vingårdar är.

Sedan 1999 så har Juan Carlos Lopes de la Calle ett projekt i Alicante på 40 hektar i södra Spanien, kallat El Seque. Här odlas monastrell från mycket gamla vinstockar (100 år) som växer 600 meter över havet. De flesta känner till druvan under det franska namnet mourvèdre som har sitt högsäte i

MATEN OCH VINET

Receptförslag på mat som passar till (recepten finns på winefinder.se)

[Burgundisk viltgryta](#)

[Lammkorv med tomat och salvia](#)

[Lammstek med örtiga flageoletbönor](#)

[Peppargrillad entrecôte](#)

[Spansk kyckling med mochorocho-potatis](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Monastrell

ALKOHOL

13%

VOLYM

750 ml

379 kr

/FLASKA

2274 kr /LÅDA



WINEFINDER

Badenhorst Family Wines

Family Red 2014

Swarthland, Sydafrika

Doften är stor, svalfruktig och ännu ung med inslag av mörka bär, svartpeppar, viol och örter. Smaken är medelfyllig, komplex struktur, pigg syra, mjuka tanniner och en lång, pepprig eftersmak.

VINET

AA Badenhorst Family Red är en blend från olika vingårdsdelar på familjens ägor. Druvsammansättningen är 68 % shiraz, 18 % grenache, 10 % cinsault och 4 % tinta barocca. Druvorna fottrampas när de kommer in till vinerier och får därefter jäsa i cementtankar i 6 månader tillsammans med skalen innan de till sist pressas. Slutligen lagras vinet på 4000-litersfat i 16 månader. Resultatet är en ljuvlig manifestation över sydafrikanska viner när de är som allra bäst.

PRODUCENTEN

Han är en kultförklarad vinmakare i Sydafrikas coolaste och numera mest omtalade distrikt – Swarthland. Adi Badenhorst började sin bana med att göra vin hos bland andra Château Angelus i Bordeaux, Alain Graillot i Rhône, Simonsig och Groote Post i Sydafrika. Efter nio år som vinmakare hos Rustenberg skapade Adi och kusinen Hein Badenhorst - AA Badenhorst Family Wines i Paardeberg Swarthland 2008. Adi är lite av Sydafrikas l'enfant terrible eller bad boy – han gör kompromisslösa personliga

viner från ekologiska odlingar och med minimal handpåläggning (så naturligt det bara går). Han har varit med och grundat inflytelserika Swarthland Revolution och Swarthland Independent – två rörelser som drivs av ett gäng passionerade vinmakare och som satt Swarthland på vinkartan som ett av de hetaste vindistrikten i världen.

Adi Badenhorst har hyllats för sitt vågade anslag att satsa på traditionellt framställda viner på en marknad som är överfull av producenter som gör likriktade viner enligt en färdig, konsumentorienterad mall. Adi Badenhorst gör något helt unikt. Extremt traditionellt framställda viner gjorda med minimal intervention. Men trots att han gärna gör en massa galna saker (som ett sherry/finoinspirerat vin när förutsättningarna tillåter) så är hans röda och vita viner lätta att ta till sig. Viner som har generös frukt, bra stringens men också stor personlighet.

Egendomen ligger som nordlig granne med Sydafrikas egen vinsuperstar Eden Sadie i Paardeberg Swarthland. Gården Adi köpte 2007 var en gammal sliten farm med en udda samling druvstockar som alla hade den gemensamma nämnaren att de var gamla i Sydafrikanska mått. Grenacherankorna, tillhör de äldsta i regionen och är planterade redan 1951. Förutom nämnda Grenache finns även syrah, cinsault, cabernet sauvignon, colombard, fernaõ pires, Verdelho, palomino och muscat och några till enstaka stockar av udda druvsorter på gården.

MATEN OCH VINET

Vinet passar bra till smakrika rätter av ljust kött och fågel eller till nötkött. För inspiration klicka på recepten nedan.

Receptförslag på mat som passar till
(recepten finns på winefinder.se)

[Grillad Fläskkarré](#)

[Grillad lövbiff fylld med vitlöksost](#)

[Oxfilé med Parmesanpotatis](#)

[Spansk kyckling med mochorochopotatis](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Cinsaut, Grenache, Shiraz, Tinta Barroca

ALKOHOL

13%

VOLYM

750 ml

314 kr

/FLASKA

1884 kr /LÅDA