

Hur blir årgång 2012?

Här på västkusten har vi haft en kall och mycket regnig juni och lika illa har det varit i september. Hur har år 2012 varit i de vinproducerande länderna i södra Europa? Bilden nedan är tagen en tidig varm oktobermorgon i Alentejo, Portugal. Vinskoriden är nu helt avklarad och luften är full av dofter från kvarvarande torkande druvor. Fullmånen lyser fortfarande i bakgrunden.



Portugal hade en mycket torr och kall vinter. Bristen på regn har påverkat samtliga regioner, men det gäller speciellt för sydliga regioner som Alentejo. Genom detta startade blomningen väldigt sent. Sommaren blev torr och varm vilket påverkat storleken på bären. Det här bidrog till en mindre skörd samtidigt som kvaliteten på druvorna ökade. Risker för svampsjukdomar minskade också. I slutet av juli och under augusti var vädret fortfarande torrt men betydligt svalare och druvorna fick en möjlighet att mogna långsammare. Skörden startade i många områden 2 veckor senare än normalt med mycket hög kvalitet på druvorna vilket ger en bra balans mellan alkohol och syra. Årgång 2012 kommer troligen att bli en "Excellent Vintage" med välstrukturerade smakrika viner.



Skörderapporter från Frankrike talar om en druvskörd som blir den lägsta på 20 år. Orsaken är sena frostnätter under våren följt av kraftiga regn under våren och försommaren. Det är framför allt de norra regionerna som har drabbats med en skördeminskning av 20%, medan Côtes du Rhône, Provence och Languedoc verkar ha klarat sig hyfsat.

Situationen i Italien lär vara ännu värre än i Frankrike med en förväntad minskning av skörden med mer än 30%.

Vinslottet Casa Cadaval – En nygammal bekantskap

Ca 8 mil österut från Lissabon på den södra flodbanken av Rio Tejo finns gården Herdade de Muge som varit i samma familjs ägo i nästan fyra århundraden. Gården är också känd för sina vackra lusitanohästar. Hästarna har tidigare använts för tjurfäktning, men nu finns de spridda över hela världen där de används av duktiga dressyryttare. Till Casa Cadaval kommer ryttare från hela världen för att lära sig klassisk ridning. Den portugisiska ridskolan är i klass med den spanska ridskolan i Wien.



Nytt vin från Portugal

Padre Pedro från Casa Cadaval

Den 5000 ha stora egendomen med vinslottet Casa Cadaval vid floden Tejo grundades redan år 1648 och är Portugals största egendom. Padre Pedro är ett av de mest uppskattade vinerna från Casa Cadaval. Rui Reguinga är en rikligt belönad vinmakare som gjort sig känd i flera av Portugals vindistrikt. Padre Pedro finns att beställa i hel låda med sex flaskor på Systembolaget från den 1 oktober.



PADRE PEDRO 2009

"Mogna röda fruktaromer av hallon och körsbär i kombination med inslag av kryddor. Bra struktur, mjuk och välbalanserad och med en lång eftersmak." Padre Pedro är ett perfekt vin för höstens och vinterns mat. Aragonez 40%, Trincadeira 40%, Cabernet Sauvignon 15% och Merlot 5%.



Mundus Vini: Guldmedalj (2008)

Concours Mondial de Bruxelles: Silver (2007 & 2006)

Wine Spectator: 85 poäng (2007)

Systembolagets varunummer: 71358 (79 kr/flaska)

Beställningsvara 474 kr (6x750ml)

Pedra d'Orca - Maffigt rött vin från Dão



Pedra d'Orca är ett välbalanserat mycket fruktigt och kryddigt rött vin från Dão-regionen producerat av A C Vila Nova de Tazem.

"Doft av mogen röd frukt, viol och vilda bär. Den fruktiga och kryddiga smaken är välstrukturerad och har bra balans med mjuka men tydliga tanniner. Lång fruktig eftersmak."

Pedra d'Orca passar bra för höstens och vinterns mat med smakrika grytor, nötkött, lamm och vilt. Vinet är baserat på de traditionella druvorna

60% Touriga Nacional, 25% Jaen, 15% Tinta Roriz. Pedra d'Orca finns som beställningsvara i systembutiken eller som e-beställning.



Systembolagets varunummer: 74326 (79 kr/flaska)

Beställningsvara 474 kr (6x750ml)

Prova Portugals unika druvor

CSL Druvlåda Portugal

Beställningsvara på Systembolaget

Portugal har alltid fascinerat som vinland. Man har gått sin egen väg och är fortfarande mycket trogna sina egna druvor. En Chardonnay eller Cabernet finns från många länder, men en Arinto eller Touriga finns nästan enbart från Portugal.

Vi hoppas kunna öka kunskapen i Sverige om de här unika smakrika druvorna med ett vinpaket med sex utvalda viner baserade på sex olika druvor.

Varunummer: 71454, Pris 468 kr (6 fl á 750 ml)



1. Arinto, 2009
2. Fernão Pires, 2009
3. Moscatel, 2009
4. Trincadeira, 2008
5. Touriga Franca, 2008
6. Touriga Nacional, 2008

Vi har flera smakrika viner från Bodegas Callia, Argentina

De tre röda vinerna nedan kommer från Bodegas Callias berömda Magna serie där vinerna är baserade på druvorna Shiraz, Malbec och Tannat. Det här är tre mycket smakrika viner som passar för mörkt kött, lamm och vilt. Beställningsvara 714 kr (6x750ml)

71381 CALLIA MAGNA SHIRAZ **70572 CALLIA MAGNA MALBEC** **71382 CALLIA MAGNA TANNAT**



714 Kr (119 kr/flaska)



714 Kr (119 kr/flaska)



714 Kr (119 kr/flaska)

OBS 473526-09 Callia Magna Mixed Case – Vi har några lådor kvar OBS

- Callia Magna Shiraz 2009 - 2 flaskor
- Callia Magna Tannat 2009 - 2 flaskor
- Callia Magna Malbec 2008 - 2 flaskor

Varunummer: 473526-09
Beställningsvara 714 kr (6x750ml)

Vilthacksgratinerad blomkål

Ingredienser

4 portioner
1 blomkålshuvud
Ca. 150 g. vilthack rökt
1 st gul lök
4 msk. gräddfil
4 msk. majonnäs
Ca. 3 dl riven lagrad ost

Tillagning

Bryt blomkålen i buketter, skär stocken i bitar. Koka kålen i lättsaltat vatten, i ca. 5 min. . Låt kålen rinna av och lägg den i smord ugnssäker form.

Hacka löken fint och bryn den i stekpanna. Lägg i vilthacket och bryn tillsammans med löken.

Blanda gräddfilen, majonnäsen och hälften av osten, samt rör ned vilthacket, den brynta löken och bred ut blandningen över blomkålen. Slutligen strö över den ost som är kvar, över det hela.

Gratinera i den övre delen av ugnen, ca.15 min med ugnen på 250 grader.

Servera med grönsallad och ett grovt bröd till.

Vilt och smakrika viner - En fantastisk kombination

Här finns två enkla läckra hösttips från viltköttsproducenten Polarica. Kombinera gärna med ett glas rött vin från någon av portugiserna Padre Pedro eller Pedra d' Orca.



Viltfärsbullar

Ingredienser

500 g viltfärs (art nr 327760)
3 kokta pressade potatisar
3 dl vatten
1 ägg
½ finhackad gul lök
1½ tsk salt
½ krm vitpeppar
½ krm kryddpeppar



Tillagning

Blanda färsen med salt och peppar tillsätt ägget och låt det väl blanda samman, tillsätt löken och potatisen och till sist späd med vattnet. Smaka av och stek bullarna i smör.

Privatimport av vin

Om du vill köpa ett vin från oss som inte finns i Systembolagets sortiment, kan du göra en så kallad privatimport. Det gäller viner som varken finns i Systembolagets ordinarie sortiment eller beställnings-sortimentet. När du registrerat en ny privatimport (*Menyvalet Tjänster på Systembolagets hemsida*) skickas en offertförfrågan till oss. Du kommer sedan att få en offert per epost från Systembolaget, där priset gäller för det specifika antal viner som du efterfrågat och inkluderar alla omkostnader och skatter.

Du kan välja att acceptera eller avböja offerten. Minimiantalet är oftast en låda med 6 eller ibland 12 flaskor som du efter någon vecka kan hämta ut i din Systembutik.