



THE WINEBUDDI CLUB



Sommarlådan

Under varma sommarkvarnar blir det ofta vitt vin till maten. Men ofta tänker man inte på vad som ligger bakom det där "glaset vitt" som man tar på terrassen till en lätt sallad.

Här är lite information om vinmakarna som gjort de vita vinerna i Säsongslåda 2 2024.

Trautwein

Familjen Trautweins erfarenheter av vinodling går tillbaka till år 1649. Anne-Christin och Christoph Trautwein som driver anläggningen idag, tog över 2019. Vingårdarna har odlats ekologiskt sedan 1987 och biodynamiskt sedan 2004. Produktionen sker i liten skala med ett starkt burgundiskt inflytande, med bland annat spontanjäsnings utan tillsatser av jäst och lagring på använda fat från Bourgogne. Den vulkaniska stenjorden i Kaiserstuhl formar landskapet och är samtidigt en av grunderna för vinernas djupa och fina smak.

Stefano Antonucci

Vingårdarna sträcker sig över ett område på fyrtiofem hektar på de böljande kullarna i kommunen Serra de Conti. De gränsar till Adriatiska havet i öster och Apeninerna i väster. Vinrankorna är mellan tjugofem och fyrtio år gamla. Stefano Antonuccis viner serveras på de bästa restaurangerna runt om i världen. Under många år har oenologen Luigi Lorenzetti styrt i källaren, som är belägen i de eleganta och naturligt väl luftkonditionerade rummen i det före detta klostret Santa Barbara. Där jäser han musten i små, temperaturkontrollerade rostfria stål- eller cementtankar, varefter vissa viner förädlas i barriques eller fyrahundra-liters tonneau. Byn Barbara grundades på sexhundralet som en lombardisk utpost i bysantinska Senigallia. Klostret, som nu används som vingård, byggdes senare för att hedra Saint Barbara, byns skyddshelgon.

Säsongslådan innehåller följande viner:

Weißburgunder QW Kaiserstuhl Trautwein

Ängsörter och rivna nötter i doften, Williams-päron, persika och mandarin i smaken – subtielt krämigt, med en fräsch syrastruktur. Odlingsområde: Baden/Kaiserstuhl, Tyskland Druva: Weißburgunder

Stefano Antonucci Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Santa Barbara

Dofter av örter, melon och lite anis. Len och fyllig. Sprudlande fräschör med tydlig mineralitet. Odlingsområde: Castelli di Jesi, Italien Druva: Verdicchio

Laxé Rosé Côtes de Gascogne IGP

Fina bäraromer från Merlot och Syrah, karaktär från den regionala druvan Tannat. Odlingsområde: Côtes de Gascogne, Frankrike Druvor: Merlot, Syrah, Tannat

Jarasole Rosé Frizzante IGP

Prosecco-druvan Glera och en liten portion Raboso, skapar den delikata rosa färgen i detta sommarbubbel. Saftiga jordgubbstoner och livlig frisk syra. Odlingsområde: Veneto, Italien Druvor: Glera, Raboso

San Michele Chianti Colli Fiorentini DOCG

Finstämnda toner av körsbär och röda bär. Mjuk och rund smak med väl avvägda tanniner. Odlingsområde: Toscana, Italien Druvor: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Mas Enguera Valencia DO

Aromer av bigaråer och röda bär. Välbalanserat och fräscht. Odlingsområde: Valencia, Spanien Druvor: Monastrell, Tempranillo

Les Lanes Corbières Rouge AOP

Toner av svarta frukter, mörka bär, kryddor och choklad. Odlingsområde: Corbières, Frankrike Druvor: Carignan, Grenache



Vin & matkombinationer



THE WINEBUDDI CLUB

Weißburgunder QW Kaiserstuhl Trautwein

Passar till:
Risotto med skogschampinjoner
Rökt öring med romsås
Fiskterriner med saffranssås

Mina anteckningar:

Stefano Antonucci Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Santa Barbara

Passar till:
Stekt havsruda med mangold
Fyllda kronärtskockor
Skaldjursrisotto

Mina anteckningar:

Laxé Rosé Côtes de Gascogne IGP

Passar till:
Fänkålssallad med apelsinfiléer
Honungsmelon med skinka
Sommarsallad med helbakad halloumi

Mina anteckningar:

Jarasole Rosé Frizzante IGP

Passar till:
Grillad vattenmelon med vispad fetaost
Bruschetta
Parmaknyten med färskost och soltorkad tomat

Mina anteckningar:

San Michele Chianti Colli Fiorentini DOCG

Passar till:
Pasta med kronärtskocka, svamp och krossade tomater
Grillade grönsaker med fetaost
Biff tagliata med rostad vitlökssås

Mina anteckningar:

Mas Enguera Valencia DOP

Passar till:
Viltgryta med skogssvamp
Oxfile med kryddsmör
Grillat lamm med tomatsallad och syrad lök

Mina anteckningar:

Les Lanes Corbières Rouge AOP

Passar till:
Confiterade anklår med haricots verts
Grillad biff med vitlökskräm och rostad potatis
Cassoulet med kycklinglår och vita bönor

Smaklig
Spis!

Fem snabba tips när du håller en vinprovning hemma.

1. Vit duk så att vinets färg kommer till sin rätt.
2. Tasting glas, eller glas med kupa anpassad till Riesling.
3. Vitt bröd som tilltugg.
4. Skräm inte dina vänner genom att be dem analysera och berätta vad de känner för dofter och smaker, (om de inte har gått någon sommelierutbildning förstås).
5. Utse inte vinnare och förlorare. Diskutera i stället vilka sammanhang de olika vinerna gör sig bäst i.



THE WINEBUDDI CLUB

Fler viner finner du på winebuddi.com