

FORRET

BEAUJOLAIS-VILLAGES

Vincent Lacondemine

Distriktet

Beaujolais er det sydligste vindistrikt i Bourgogne og opfattes egentligt mere som et selvstændigt distrikt end som en del af Bourgogne. Området strækker sig fra det sydlige Macon til Lyon. Mere end halvdelen af hele Bourgognes produktion kommer fra Beaujolais, og på trods af at meget drikkes lokalt, er det store mængder af Beaujolais, der når ud til verdensmarkedet.

Det sydlige Beaujolais (mellem Villefranche, Lyon og vestover) producerer hovedsageligt almindelig Beaujolais, som er en let og nem vin ofte uden den store karakter og dybde. Den er som regel bedst, hvis den nydes indenfor ca. et år efter, at den er høstet. Beaujolais-Villages er små 40 kommuner med byen Beaujeu i centrum. Herfra er vinene dybere, mørkere, mere intense men stadig med den charmerende og frugtagtige karakter. Beaujolais-Villages bør i reglen (dog afhængig af producent og høstår) nydes indenfor 1-2 år efter høsten.

De fineste vine fra Beaujolais kommer fra de 10 Cru kommuner, som ligger fra Côtes de Brouilly mod syd til Saint-Amour mod nord.

Producenten

Blandt producenterne i Beaujolais anses Vincent Lacondemine fra den lille by Beaujeu for en af de bedste, og de mange udmærkelser, hans vine har fået i årenes løb, tyder på, at det ikke kun er lokalt, han er respekteret.

Vincent var den 7. i rækken i en familie på 12 børn. Han dyrkede vin på forpagtede marker i Quincié, Brouilly og Beaujeu, og det var egentlig ikke meningen, at Vincent skulle være vinbonde. To af hans brødre havde allerede valgt dette fag, men da faderen pludselig døde i 1978, måtte Vincent ændre sine planer vedr. kunststudiet. I dag er han faktisk kendt for at betragte vin ligeså meget som et kunstværk som et landbrugsprodukt. Noget som tydeligt kan smages...og nydes!

Han råder kun over 6 ha. vinmarker, hvoraf kun den ene ha. er hans ejendom. De andre forpagter han. Men hemmeligheden bag den særlige kvalitet, han producerer, er bl.a., at disse marker alle er beplantede med ældre vinstokke – de fleste over 40 år, og de ligger alle sammen på de bedste skråninger i nærheden af Beaujeu f.eks. på bakkerne Chapital, Moine og Huire, som vender mod sydøst og øst og, som derfor nærmest bliver bagt i solen. En anden hemmelighed bag den høje kvalitet er, at Vincent laver en meget skrap sortering af druerne. Det betyder et lavt udbytte men meget koncentrerede vine. Han er aldrig tilfreds med det næstbedste, og hele vejen i sin vinificering prøver han at fremtrylle det bedste.

Vinen

De gode Beaujolais-Villages-vine har en god struktur og masser af frugt, og Vincent Lacondemines vin er absolut ikke en undtagelse. Hans Beaujolais-Villages er meget intens i både farve, duft og smag med flotte koncentrerede karakterer af røde bær. Det er en vin, som sagtens vil kunne ligge lidt endnu, selvom dens ungdom og sprødhed gør den meget charmerende allerede nu.

Der er kun ét minus med at vænne sig til at drikke Vincents vine nemlig den, at de fleste andre Beaujolais vine derefter risikerer at smage vandet ved siden af.

Som alle Beaujolais vine må denne Villages ikke serveres for varm. Dens frugt og finesse kommer bedst frem, når den serveres ved ca. 14 grader.

HOVEDRET

“Flot og ærkeitaliensk Sangiovesevin med friske, saftige toner af mynte, tobak, viol og hindbær, og så det her herlige lille bitter-bid til sidst, som er klassisk for Sangiovese-druen. Netop denne egenskab gør vinen perfekt til det italienske køkken.

Normalt er det i Chianti-vinene fra Toscana, vi oplever denne aroma og smag, men her er det den mere ukendte Abruzzo-provins øst for Rom, der leverer varen i overbevisende stil. Et diskret fadpræg runder vinen af”

Vudering: FEM proptrækkere

.....Anders Grøndahl

“Til den rimelige pris er dette en fortræffelig rødvin -en vin med stof og karakter, fyldig frugt og behagelige 12,5% alk.

Den femte stjerne får den for prisen”

Vudering: fem stjerner vinavisen



DESSERT

MDO, MOSCATO DE OCHOA Navarra, Bodegas Ochoa

Distriktet

Navarra distriktet ligger i det nordøstlige Spanien tæt ved Rioja distriktet, hvilket nok er årsagen til, at Navarra i mange år har levet en beskedent tilværelse i skyggen af "storebroderen". Men tingene er ved at ændre sig, til stor glæde for dem som leder efter gode spanske vine til rimelige priser. Her kan man blandt et stort udbud af vine få råd til at eksperimentere lidt.

Producenten

Bodegas Ochoa ligger i byen Olite, som i mange århundreder var hovedstaden for kongeriget Navarra og som vinproducent kan byen føres tilbage til det 14. årh., hvor familien Ochoa var den officielle vinleverandør til kongen. Familien Ochoas lange vinhistorie blev kun afbrudt af "Phylloxera", som mellem 1900 og 1925 ødelagde vinstokkene fuldstændigt. I 1926 var man nødt til at beplante hele ejendommen igen. Den nuværende aftager af Bodegaen – Javier Ochoa – har i de seneste år sikret sig et ry som en af de bedste vinmagere i Spanien og har i øvrigt høstet meget stor anerkendelse som leder af vinforsøgsstationen i Navarra, hvor han i 12 år var med til at forbedre niveauet for vinproduktionen i området og blandt andet "genopdage" lokale druer som Graciano og Masuello. For nogle år siden forlod han stationen for at hellige sig produktionen på de 143 ha. på familiens ejendom sammen med sin kone Marivi, som tager sig af salg og administration.

I dag er Bodegas Ochoa en meget traditionsrig vinproducent, som har tilført kældrene topudstyr til produktion af kvalitetsvine. Her finder man også temperaturregulerede rustfrie ståltanke, gæringskontrol og steril aftapningslinie. Samtidig disponerer Bodegas Ochoa over lokaler og kælderfaciliteter, som tillader en traditionel modning af vinene i ca. 2.000 stk. 225 l.'s amerikanske og franske egetræsfade. Små detaljer betyder meget for den færdige vin som for eksempel en separat gæring af alle druetype, en tilpasning af druesammensætningen efter årgang og en systematisk

gennemførelse af den malolaktiske gæring. Den tid, som hver vin Crianza, Reserva eller Gran Reserva skal tilbringe på fad, er meget nøje studeret i forhold til vinens karakter.

I dag er en af døtrene i familien Ochoa, Adriana med i vinificering sammen med sin far. Hun er nyuddannet oenolog og har allerede bragt et par nyheder i sortimentet.

Vinen

I mange år har Ochoa været anerkendt som en af Spaniens bedste producenter af sød vin lavet på Moscatel (Muscat à petit grains). Inspireret af et par ophold i Italien blev Adriana inspireret til at forsøge sig med at lave en vin i Moscato d'Asti-typen. Det blev til MdO, Moscato de Ochoa.

Vinen laves på luksus-druen Muscat à petits grains (små bær) som er kendt for at give meget koncentrerede og komplekse vine. Den høstes på parcellen "Finca el Bosque" på Ochoas vinmarker i Traibuenas.

Efter afstilkningen bliver druerne let mast og skånsomt presset. Mosten gærer naturligt til 5,5% i alkohol, hvor man ved nedkøling standser gæringen. Vinen bevarer således sin naturlige sødme og sin aroma. De fine bobler dannes naturligt under gæringen i lukket tank (cuve close) og overføres derefter på flaske sammen med vinen.

MdO har en let, gylden farve og duften er meget aromatisk med Moscatels sødmefuld og eksotisk karakter. I smagen finder man nuancer af citrusfrugter, modne mirabeller og sarte toner af vilde blomster. Vinen slutter frisk, elegant og meget charmerende.

**DU KAN FÅ DET ANTAL FLASKER MED
(SÅ DU FØLER DIG TRYK),
OG AFLEVERER EVT. OVERSKYDENE RETUR.**