



Saperavi

Varunummer: 97081-01.

Vintyp: Medelfylligt, fruktigt och smakrikt.

Pris: 79 kronor. **Säljstart:** 1 juni.

Land: Georgien. **Årgång:** 2005.

Område: Kakheti.

Druva: Saperavi.

Producent: Teliani Valley PLC.

Fyllighet ● **Strävhet** ● **Fruktsyra** ●

* Mörkröd färg, svagt kryddig doft med mogna frukttoner av plommon och svar-ta vinbär. Fyllig och smidig smak med inslag av läder och örter. Passar utmärkt att servera till stekt eller grillat nötkött, vilt, lamm samt lagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras ytterligare minst fem år.

Vinhuset *Teliani Valley* bildades 1997 av en nedlagd vinifieringsanläggning från 1954. Etableringen stöttades av riskkapital från Europeiska återuppbyggnads- och utvecklingsbanken (EBRD). I dag uppgår årsproduktionen till 300 000 flaskor.

Vinodlingarna ligger i Tsinandali i distriktet Kakheti i östligaste Georgien. Området kännetecknas av relativt fuktigt klimat, kalla vintrar och heta somrar.

Georgien anses av vinhistoriska experter vara vinets hemland. Troligtvis tillverkade georgierna vin redan för 8 000 år sedan och det finns de som hävdar att ordet vin härstammar från det georgiska *gvino*. Saperavi är den ledande blå druvan i landet. Den mognar sent, ger liten skörd och är tålig mot frost och sjukdomar.



Tajinaste

Varunummer: 97500-01.

Vintyp: Medelfylligt, mjukt och bärigt.

Pris: 118 kronor. **Säljstart:** 1 juni.

Land: Spanien. **Årgång:** 2006.

Område: Tacoronte/Kanarieöarna.

Druva: Listán Negro.

Producent: Bodegas Tajinaste.

Fyllighet ● **Strävhet** ● **Fruktsyra** ●

* Mörk körsbärsröd färg med violetta inslag, finstämd doft med inslag av mörka bär, körsbär och plommon. Fruktig smak med inslag av körsbär och en gnuttu vanilj. Passar bra att dricka till kalla charkuterier, lättare ostar samt sallader. Lämplig serveringstemperatur: 15–17 grader. Kan lagras ytterligare minst två år.

Bodegas Tajinaste ligger i den lilla byn La Peronda i Valle de la Orotava på den norra delen av kanarieön Teneriffa. Bodegan grundades 1977 av familjen *García Farráis*, men har sitt ursprung i ett äldre vineri.

Den egna vingården är inte större än fyra hektar, men bodegan samarbetar med några andra vinböner i Orotavadalen och når på så sätt en total area på 16 hektar. Druvorna är uteslutande den gröna *Listán Blanco* samt den blå *Listán Negro*. De äldsta vinstockarna planterades så tidigt som år 1914. Trots det varma vädret på Teneriffa ger mikroklimatet i Orotavadalen viner med bra syra och fin frukt.

Bodegans viner håller hög kvalitet och har fått ett flertal priser vid internationella bedömningar och tävlingar.

Blommig Riesling från Deidesheim

* **Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2005** är ett halvtorr vin från det välkända kooperativet Winzerverein Deidesheim i Pfalz i Tyskland. Det har en druvig doft och smak med inslag av citrusmarmelad, aprikos och honung. Passar perfekt som sällskapsvin, till heta asiatiska rätter samt fisk- och skaldjursrätter. Nr 5042, 79 kronor.

Klassisk örtdryck från Norditalien

* Kryddade viner fanns redan på romartiden, men det var 1786 som kom att bli vermouthis födelseår. Då överraskade **Antonio Benedetto Carpano** gästerna i sin bar i Turin med den nya drycken, som fick ett översvallande mottagande. Han lyckades förädla det vita moscatovinet från trakten med sin raffinerade – och hemliga – kryddblandning.

Moscatoviner används fortfarande som bas. De får en tillsats av socker och alkohol samt en kryddblandning som brukar bestå av malört, gråbo, mejram, timjan, muskot, salvia, kanel, anis samt fänkål. Krydd- och vinblandningen hetas upp och destilleras.

Den söta **Filipetti Vermouth Bianco** bygger på ett familjerecept från 1922. Du hittar den i de flesta Systembutiker. Nr 8603, pris 59 kronor.



Mjölet blev fel i ostpajreceptet

* Tyvärr råkade det bli ett förgärligt korrekturfel i receptet på Ostpaj i miniformat i förra numret av Vinfo. Det var i ingredienslistan för ostfyllning som det kom att stå mjöl, när det i själva verket skulle vara **mjölk**. Vinforedaktionen beklagar felskrivningen.