2020

WPW

WORLD PREMIUM WINE

WINE CLUB

NYHETER OCH ERBJUDANDE

NR 1. JANUARI 2020

NYTT VINHUS FRÅN KALIFORNIEN

LITE OM ZINFANDEL FRÅN KALIFORNIEN

NY ÄGARE AV CANTENAC-BROWN

NU ÄVEN DO VITVIN FRÅN RIBERA DEL DUERO

GOTT NYTT ÅR och VÄLKOMMEN till 2020.

Välkommen till alla medlemmar. Till det nya årets första Nyhetsbrev.
Jag förväntar mig ett nytt år med många utmaningar och förhoppningsvis många nya viner och många nöjda medlemmar. Den största utmaningen är ju nog att komma med nya viner till rätt pris. Det är ju inte lätt med en krona som är ca 30 % under det värdet den hade för ett år sedan. Och detta samtidigt med att priserna generellt stiger på alla livsmedel och även också drycker.
Vi ska även titta lite på de trender som är på gång, nya matvaror och matvanor. Måltiden är under förändring. Och vi kommer nog att få se riktigt många färdiga måltider. Men också nya komponenter till våra måltider. Vi blir mycket mer öppna för att någon annnan gör en del av arbetet och så mixar vi det själva till en rätt som vi tycker om. Det kallas för "freedom food". Färdigmaten är inte ett bortval av den goda hemlagade måltiden - det är ett alternativ till kvalitetstid med familjen. Det hänger också ihop med att kvaliteten har stigit avsevärt.
Allt detta ska det också tas hänsyn till när vi väljer våra viner. Detta kommer naturligvis också att göra sig gällande i rådgivningen vi/jag ger. Här vill jag göra er uppmärksamma på att ni alltid är välkomna att maila eller ringa för att få hjälp med att para ihop vin och mat eller planläggningen av menyer. Däremellan kan det också komma ett och annat recept när ni har behov av det.
Speciellt i den senare delen av 2019 hade vi många provningar och förfrågningar om provningar för det nya året. Flera undrade om det inte kunde vara riktig mat på vinprovningarna och inte bara tilltugg. T.ex. en rätt till provning av omkring 5 viner. Detta skulle jag gärna vilja göra men man ska komma på vilka möjligheter det finns. Bl.a. vart ska det vara? Arild? Eller ?? Vilken typ av mat? Vem hjälper till? Eller? Därtill kommer också ett pris för detta. Vad får det kosta m.m? Allt detta är punkter som man måste gå genom innan detta kan sjösättas.
Föreslag mottas gärna.
Utöver våra normala provningar har ni också möjlighet för att få arrangeret privata provningar. Det är bara at ringa så talar vi vidare om det. Ni är alltid välkomna med önskningar.
Till allt detta ser jag/vi även fram emot ett förhoppningsvis fantastisk år med många upplevelser tillsammans med våra medlemmar.
Så ännu en gång GOTT NYTT ÅR till er alla och välkommen till 2020.

Hans Frithiof Nielsen

Gott Nytt År.

PS. VINKLUBBEN firar senare på året att den fyller jämnt

WPW-Wineclub, Stubbarps Gård, Stubbarps Byaväg 73, 263 73 Arild
Tel. 042 15 22 80 info@wpw-wineclub.com

Kontakta oss

WPW WINECLUB

Stubbarps Gård

Stubbarps Byaväg 73

263 73 Arild

Tel.: 042 15 22 80

wpw@wpw-wineclub.com

Kenth

07 38 02 43 57

kenth@wpw-wineclub.com

Tommy

07 07 74 11 61

tommy@wpw-wineclub.com

Hans

07 03 87 00 46

hans@wpw-wineclub.com

VIN MED OMTANKE

Månadens Nyhet

Cycles Gladiator Zinfandel
Lodi - Californien - USA

Genom sin fulla och tätt packade bärarom är det tydligt att detta är en druva där det aromatiska gashandtaget kan vridas helt samtidigt som hela förblir mjukt och balanserat. Lagring, delvis på tank, ek och flaska, har rundat vinet så att det nu verkar drickbart och oemotståndligt.
Doft och smaken har aromer av hallon, mörka körsbär, katrinplommon och svartpeppar. Du hittar en behaglig fullhet, men samtidigt rundas vinet med en mjuk finish.
Druvor:: Zinfandel
Serveringsförslag. med rött kött, vilt, kryddig patéer, rostbiff eller lamm.
Serveringstemperatur: 16 - 18 ° C.
Hållbarhet efter skörd: 2 - 8 år.

1 Flaska

175:-

Santa Rufina, Ultimatum, Tempranillo,
Vinos de la Tierra de Castilla y León.

Ultimatum tillverkas av 100% Tempranillo druvor från vinstockar av 20-40 år gammal och har mognat 24 månader på franska och amerikanska ekfat. Dessa faktorer återspeglas tydligt i den fullständiga, fruktig och mjuk krämig smak. I näsan finner man svarta vinbär och röda bär.
Druer: Tempranillo
Serveringsförslag: Rekommenderas med rött kött, vilt och lagrade ostar.
Serveringstemperatur: 16 - 18° C.
Lagringspotential / hållbarhet efter skörd: 4 – 12 år..
Hållbarhet efter skörd: 3 - 10 å

1 Flaska

99:-

EVENTS

!!! KOM IHÅG !!!

Varberg
LÄJET

Fredag 10 Januari
Kl. 18^{30}
Provning Pris 100:-
Kom ihåg Anmälan
Anmäl senast
08 Januari

Tommy 0707 741 161

Laholm
Tirsdag 04 Februari -
Kl. 19^{00}
Avholdes hos
Lunch Hörnan - Trägårds-gatan 17, Laholm

Pris per person 250:-

Anmäl senast
01 Februari

Kenth 0738 024 357

Gott nytt år!

Nytt från Vinets värld.

Vi startar året med ett nytt vinhus från Kalifornien och vi börjar med en Zinfandel.

Cycles Gladiator Zinfandel

Senare följer vi upp med fler sorter.

Zinfandel är en lite besvärlig druva. Klasarna är otroligt täta och som man kan se, så mognar druvorna ojämnt vilket gör skörden lite mer besvärlig.

Lite om Zinfandel från Kalifornien

Chardonnay och Cabernet Sauvignon är de mest utbredda druvorna i Kalifornien. Därefter kommer rödvinsdruvan Zinfandel med sina 17 800 hektar.
Druvan fanns inte ursprungligen i den amerikanska staten - man menar att den härstammar från Kroatien. Där den har sina rötter ända tillbaka till 1200-talet. Härifrån bredde den ut sig till Italien. Där den heter Primitivo. Under 1820-talet planterade italienska immigranter druvan i den amerikanska jorden. Och år 1832 blev den döpt till Zinfandel av en plantskoleägare i Boston. Sedan dess har den hetat så.
Otroligt nog är det stor skillnad på druvan beroende på om den odlas i Kalifornien eller i italienska Puglia. Där den är mycket utbredd.
Zinfandelklasarna är mycket täta. Vilket ger problem med röta. Såväl druvorna som klasarna är också mycket stora. Medan den italienske upplagan har mindre druvor och likaså mindre täta klasar.

Ny ägare av Cantenac-Brown

Château Cantenac-Brown i Médoc är uppfört i engelsk Tudor-stil

Château Cantenac-Brown är ett av Médocs mest originella och iögonfallande vinslott. Det uppfördes i Cantenac i början av 1800-talet av skotten John-Lewis Brown.
Och arkitekturen är också en symbol för engelsk Tudorstil - en stil där man återupplivade 1500-talets renässans. Till slottet hör det även en förnäm engelskinspirerad park.
Cantenac-Brown har haft flera olika ägare - senast den brittisk-syriska affärsmannen Simon Halabi som köpte det år 2006. Och nu har det så återigen fått en ny ägare i den franska lantbruksingenjören och affärsmannen Tristan Le Lous och hans familj – allt enligt tidningen Sud-Quest – de har köpt slottet för 150 miljoner euro (ca 1,5 miljarder kr).
Med i köpet hör 49 hektar vinmarker.

Ny vingård

Tristan Le Lous har stora planer för slottet – bland annat en ny vingård med möjlighet för att vinificera de individuella vingårdslotterna var och en för sig.
Cantenac-Brown är ett 3.cru slott enligt 1855-klassificeringen och det är relativt sällsynt att ett av Médocs klassificerade slott är till salu.

Nu även DO vitvin från Ribera del Duero

Ribera del Duero är berömt för sina rödviner och roséviner. Och det har hitintills bara varit de som fått lov att sätta DO på etiketten. Men då det lokala vinrådet Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero, som vi nämnde i vecka 42, har ändrat på reglerna, så är det från och med årgång 2019 också tillåtet att framställa vitvin i DO-regi. Dock är det vissa krav - bland annat att 75 % av vitvinet ska vara tillverkat på den lokala druvan Albillo Mayor.
Det är dock begränsat hur många flaskor vitvin det kommer att produceras i år - av de 96 milj. kilo druvor som skördas är det endast 600 000 kg som är Albillo Mayor.

Månadens erbjudande

SELECCIÓN BLANCO.
Bodegas Sonsierra, Rioja, Spanien.
En ljus strågul i färg med en pärlemorsk glans. den bukett erbjuder färska anteckningar av grönt äpple och päron med citrus hints eller grapefrukt. I munnen står det för sin färskhet och ljushet, vilket gör det till ett mycket aptitretande vin som är väldigt mycket lätt att dricka. .
Druer: 100% Viura
Serveringsförslag: Det perfekta komplementet för aptitretare och tapas av alla slag, grönsaker, grönsakers-baserade rätter och fiskrätter.
Serveringstemperatur: 10-12 ° C.

1 Flaska 85:-

SONSIERRA SELECCIÓN TINTO.
Bodegas Sonsierra, Rioja, Spanien.
Ett aromatiskt sött,vin, ljust körsbärsrött i färg med en violett kant. Buketten är anmärkningsvärd för sina intensiva dofter av skogsfrukt som björnbär och röda vinbär, som kombinerar perfekt med hints av lakrits och mejeriprodukter. I munnen är det trevligt och långa, lämnar intensiva spår av röd frukt och lakrits.
Druer: 100% Tempranillo.
Serveringsförslag: Ett perfekt ackompanjemang för ris, rött kött, grönsaker, sötvatten fisk, härdat kött och mild ost.
Serveringstemperatur: 16-18 ° C.

1 Flaska 85:-

Cantina Sampietrana
Vigna delle Monache
Salice Salentino DOC Riserva
Erhållen från utvalda Negroamaro -druvor, åldrade i franska ekfat i 12 månader, rubinröd med violetta toner, intensiv näsa av mogna röda bärfrukter med en antydan till vanilj och rostade toner. Det är torrt, varmt och sammet.
Druer: Negroamaro, Barriärer i 12 månader, i flaska i 2 år
Serveringsförslag: Passer perfekt med komplexa rätter, rostad kött, fjäderfä- vilt och starka ostar.
Serveringstemperatur : 18° C.

1 Flaska 145:-

Cantina Sampietrana
Sessantenario
Salento IGT Malvasia
Vin med en intensiv rubinröd färg med violetta reflektioner, dofter av sylt av små röda bär, inslag av vanilj och något kryddig. Elegant och full smak, söta och trevliga tanniner. Det går bra med kryddade ostar, grillade kött och lamm.
Druvor: Svart Malvasia, i barrique i 6-8 månader
Serveringsförslag: går bra med kryddade ostar, grillade kött och lamm.
Serveringstemperatur : 18° C.

1 Flaska 145:-

Cantina Sampietrana
Squinzano DOC Riserva
Rubinröd färg, en intensiv näsa av skogsfrukt och mogen röd bärfrukt. Det är ett torrt, elegant, välbalanserat vin med en elegant tannin finish.
Druvor: Negroamaro 90% - Malvasia Nera 10%, i barriärer i 8 - 12 månader.
Serveringsförslag: Matchar väl fjäderfä, vilt och starka ostar.
Serveringstemperatur : 18° C.
Hållbarhet efter skörd: 2 - 8 år

1Flaska 145:-

BOSQUE REAL, CABERNET,
Santa Rufina,
Vinos de la Tierra de Castilla y León.
Färgen Rödpeppar med violett nyanser, ganska intensiv och briljant.
Stark och komplex bouquet.
Kombination av fruktiga aromer.
Balanserad, rund och mjuk på gommen med släta tanniner och långvarig efter smak.
Druer: 100% Cabernet Sauvignon, Tio månader i ekfat.
Serveringsförslag: kryddig patéer, rostbiff eller lamm. mjuka ostar och pasta.
Serveringstemperatur: 15 -18 ° C.

1 Flaska 95:-