WPW

WORLD PREMIUM WINE

WINE CLUB

Nyheter och erbjudande

NR 6. JUNI 2020

BRÖD MED NAMNET "CHAMPAGNOLA"

REKORDTIDIG BLOMNING

INTERAKTIV KARTA ÖVER BOURGOGNE

Välkommen till Juni's Nyhetsbrev och Erbjudande.

Det är en ganska svår eller problematisk tid vi har just nu. Men jag är glad att du kontaktar oss och att vi fortfarande kan vara behjälpliga på många sätt. Vi ser också så smått en början av lösning om förfrågningar om vinprovningar framöver och det glädjer oss att vi nog ska kunna hålla dessa med ett begränsat antal personer. Här i Arild kan vi vara ca 12 – 14 personer i Showroomet med ett ordentligt avstånd mellan deltagarna.

Det för mig fram till att jag har lovat att vi ska fira vårt 10-års jubileum inom snar framtid.
Vi arbetar nu preliminärt med två datum. Samtidigt planerar vi med att detta ska ske utomhus och då kan vi sätta upp tält. Vi kommer att kunna vara både utanför och inne i tälten. Detta kommer att finnas plats för ca 50 deltagare. Detta kräver även bra/fint väder!
Och förstås om det inte kommer någon förändring från Folkhälsomyndigheten om antal personer när man har möten i grupp. Så f.n. avvaktar vi meddelande om detta kommande pressmöten de närmaste dagarna.
Jag vill gärna avhålla detta jubileum en lördag eftermiddag från kl. 15 – 20.
Datum kommer att publiceras dels på vår hemsida och dels genom utskick av specialmail. Även med mer information samt en anmälningsfil.
Du kommer att få ett e-postmeddelande minst 2 veckor före firandet.
Andra nyheter: Denna månad presenterar vi några nya viner från en ny samarbetspartner i Italien,
Detta är inte ett ”vanligt” vinhus. Det är ett samarbete som sker med Roberto som är en italiensk vinspecialist, restaurangägare, sommelier och vintillverkare. Här arbetar Roberto och jag i ett nära samarbete och i samproduktion med flera vinhus. Roberto står som vintillverkare för dessa viner. Detta samarbete har genererat en serie av viner under namnet Just Roberto och Solo Roberto. Denna fantastiska serie av viner kommer från flera olika områden i Italien. Vi presenterar dessa de kommande månaderna.

Däremellan dessa nya viner finns också ett vin som för de flesta är förbundet med en speciell typ av vin. Nämligen Prosecco som ofta sätts i samband med ett mousserande vin. Men Prosecco kan också vara något annat. Nämligen Frizzante. Vilket betyder att det är lätt pärlande på tungan. För att använda namnet Prosecco så ska vinet vara gjort på druvan Glera men kan vara producerat som vitt, Frizzante eller mousserande.

Utöver denna nyhet har jag fått ett mycket limiterat antal av EVODIA som endast säljes i begränsat antal.

Maj månads franska viner från Sydfrankrike är: vitt, rosé och röd Cuvée Sainte Baudile och So Sweet Rosé som kommer att säjas de närmsta sommarmånaderna till samma pris som i maj.

Take Care

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 Nyheter

Just Roberto
Chianti DOCG Riserva
Toscana. Italien

Intensiv ljusröd färg, färsk, full. Intensiv tannin balanserad av mjukhet och surhet.
duft er intensiv, ren, kännetecknad av anteckningar som påminner om röda frukter, björnbär, svarta vinbär och trevliga vaniljspår.
Druva: 100% Sangiovese
Serveringsförslag:. Bra med alla välsmakande kötträtter, utmärkt med medelålders ost och med vilt.
Serveringstemperatur: 14 - 18° C.
Hållbarhet efter skörd: 3 - 10 år

1 Flaska
115:-

Just Roberto Prosecco Extra Dry.
Friuli, Veneto.
Italien

Ljust halmgult färg, Smaken är rund, trevlig och fräsch, intensiv, komplex, fin, fruktig doft.
bubblorna: fina och ihållande.
Druvar:Glera
Serveringsförslag: som aperitif, men också under hela måltiden. Speciellt med fiskrätter eller lätta rätter i allmänhet.
Serveringstemperatur: 10 - 12 ° C.
Hållbarhet efter skörd: 3 - 5 år.

Perfekt för studentfesten

1 Flaska
115:-

EVENTS

!!! KOM IHÅG !!!

Laholm

INSTÄLT

Kenth 0738 024 357

Varberg
KURORTSPARKEN
Beroende på väder.

Söndag 14 Juni
Kl. 16
Provning Pris 100:-

Kom ihåg Anmälan
Anmäl senast
10 Juni

Tommy 0707 741 161

Nytt från Vinets värld.

Bröd med namnet "Champagnola"

Det går alltså inte - det där med att lägga sig an på en så berömd och skyddad beteckning som Champagne - när man ska hitta på ett namn till en ny produkt. Det har historien utvisat.
Producentföreningen Comité Champagne (CIVC) har t.ex. tidigare stämt företaget bakom barnbubbeldrickaren Champín, ett australiskt företag med namnet Champagne Messenger och varumärket Champagne Shampoo. Och så var det cigarettpappersföretaget som sålt rullpapper med namnet Crystal Champs.
Vid varje fall har CIVC helt korrekt hävdat att Champagne är ett skyddat varumärke som 1973 fick tilldelat en PDO (Protected Designation of Origin) hos EU.
År 2017 gällde det ett tjeckiskt företag, Breadway, som hade anmält en varumärkesansökning för namnet ”Champagnola”. För att användas till ett bakverk där champagne (eller kanske bara mousserande vin) var en av ingredienserna. Fram och tillbaka i tre år.
Det fick CIVC till att inkomma med ett klagomål till European Office on Intellectual Property (EUIPO) med krav om at avvisa ansökan.
Förra året avgav EUIPO’s domstol så beslutet i saken - och det blev till Breadways fördel! Medan producentföreningen blev dömt till att betala rättegångskostnaderna.
Föreningen överklagade domen och nu har EUIPO överraskande vänt på steken och har bifallit CIVC deras krav. Och att det tjeckiska företaget ska betala omkostnaderna.
Enligt domen har man värderat ”Champagnola” till att det är en ”klar antydning” av beteckningen Champagne. Och att det är ett brott mot EU-reglerna.
Ofta dras sådana saker i långbänk och CIVC har några gånger kämpat i flera år för att få rätten på sin sida. Men i de flesta fall lyckas de till sist.

Rekordtidig blomning

I stort sett över hela Frankrike har vinproducenterna blivit förundrade då deras vinstockar alldeles nyligen började blomma. Det är enligt Vitisphere ovanligt tidigt och i några områden slår det alla rekord.
I Provence och Rhône har blomningen av vinstockarna infallit hela 10 dagar tidigare än normalt.
Och i Pyrénee-Orientales är det små, nya druvor redan på väg.
Längre upp i landet - i Entre-Deux-Mers i Bordeaux - började blomningen hos några vinproducenter redan för tre veckor sedan. Vilket är en hel månad tidigare än år 2019.
I Bourgogne har man aldrig upplevt en så tidig blomning som i år. De första blommorna dök upp redan den första veckan i maj.
Även i det kyligare Nordfrankrike kan man uppleva vinodlingar i full blomning - bland annat i Champagne - där blomningen i år är två veckor tidigare än genomsnittet för de sista tio åren.

Interaktiv karta över Bourgogne

Det kan faktiskt vara lite svårt att hitta runt i Bourgognes vinvärld med alla deras många appellationer, klimat och producenter.
Nu har Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) lanserat en interaktiv och mycket detaljerad karta som ska underlätta arbetet.
I en tillhörande lång lista kan man söka på Bourgognes totalt 84 appellationer – som är indelat i tre nivåer: 33 Grands Crus, 44 AOC Villages och så - den lägsta nivån - de sju Régionales.
Om man t.ex. söker på Chablis Grand Cru så kan man se appellationens läge, vinodlingar och producenterna markerat på kartan. Man kan också klicka sig vidare och läsa mer om Chablis och de olika vinhusen.

Jag kommer snarast möjligt att lägga ut en länk till detta under Vinkunskap på vår hemsida.

Månadens erbjudande

Evodia
Bodegas San Alejandro,
Catalunya, Spanien.
Moderna spanska vine av mycket gamla vinstockar. Kraftfull, koncentrerat vin, men med en sammetslen karaktär. Lila-färgade vin med en härlig doft av mineral kryddor och fågelbär. Intensivt fruktig vin.
Druer: 100% Garnacha.
Serveringsförslag: Allt från grillen eller värma upp en kall natt.
Serveringstemperatur: 16-18 ° C.
Vin av internationell erkänanden och höga Parker poäng, alltid över 90 poäng.

1 Flaska
137:-

Just Roberto
Montepulciano d'Abruzzo
Italien

Rubinröd, lysande och livlig med violetta nyanser, Harmonisk, smidig, rund, fyllig och ihållande.
Fruktigt duft med inslag av surt svart körsbär och liten mogen röd frukt
Druvor: Montepulciano 100%
Serveringsförslag:. Idiel til Risrätt, rostade och grillat kyckling, fläsk, kalvkött och lamm, helst kryddat med örter
Serveringstemperatur: 16 - 18° C.
Hållbarhet efter skörd: 2 - 6 år.

1 Flaska
87,50

Chardonnay, Private Reserve.
El Aromo.
Maule Valley, Chile.
Rik vitt vin med en fin balans mellan exotiska frukter, honung, men också frisk syra.
Kort beskrivning: Rich vitt vin.
Njut detta vin med mjuka ostar och vitt kötträtter, men också som en aperitif.
Druva: Chardonnay.
Serveringsförslag: Med rika fiskrätter, som aperitif, mjuka ostar och vitt kött (nötkött och kyckling)
Serveringstemperatur: 10-12 ° C.

1 Flaska
134:-

Just Roberto Prosecco Frizzante
Veneto. Italien
Detta är inte ett mousserande vin, utan ett frizzante-vin.
Färgen är blek halm. doft är fruktig, påminner om päron och citrus med en något blommig bukett.
Druvsorter: Glera. Vinifiering: charmig metod. Klassificering: DOC
Serveringsförslag :Utmärkt ensam som aperitif med blandade aptitretare.
Lämplig för att följa alla fiskrätter, pastarätter och risottos, särskilt med grönsaker.
Serveringstemperatur: 10-12 ° C

1 Flaska
102,50:

Grenache / Syrah Rosé
Triantafyllopoulos
Glänsande,rosa färg. Torr med Färska distinkt fruktiga och blommiga dofter.
Kall, mjuk fräsch, peppig i munnen.
Druer: Grenache Rouge 60% Syrah 40%
Serveringsförslag: rätter på sommaren med ljus, spaghetti med skaldjur och färsk tomat.
Hållbarhet efter skörd: 2 - 3 år.

Serveringstemperatur: 10-12 ° C
Viktigt att serveringstemperaturen inte är för kallt

1Flaska
130:-

Solo Roberto Pinot Grigio
DOC Friuli Grave.
Veneto. Italien
Lätt guldgult vin med snabba kopparhöjdpunkter, färsk bukett, mycket trevlig.
Torr, full och mycket personlig smak.
Druva: Pinot Grigio
Serveringsförslag : Sushi, skaldjur,med sauterade fiskrätter, smördeg med marinerad svamp och morötter.
Servera vid 10-12 ° C
Hållbarhet efter skörd: 2 - 4 År.

1 Flaska
122,25