Välkommen till 2021 och det första Nyhetsbrevet.

Gott Nytt år till er alla. Med förhoppning om ett fantastiskt år 2021.

Det är tillsammans med er och med STOR glädje vi säger Farväl till 2020. Ett år som snabbt kommer att gå till historien som detta århundrades värsta år.
Dessvärre kommer det att bli svårt att glömma det och det kommer också föra med sig långa tentakler in i 2021. Men just nu kan det vara svårt att överblicka olika lösningar på de många problem som år 2020 har skapat för oss.
En del av lösningarna och hjälpen är redan på väg, medicin, ekonomin m.m. Inklusive hjälp med Brexit (många nya administrativa problem för otroligt många i vår bransch såväl som i andra branscher). Ny president i USA som förhoppningsvis kommer att hjälpa till med nya handelsavtal m.m.

Men viktigast av allt är ***HUR HAR NI DET!*** Förhoppningsvis kan vi se fram till ett år där det öppnas upp mer i samhället och restriktionerna faller ifrån. Och att vi står kvar med ett samhälle som har lärt sig mycket av det och med större förståelse för andra och mer omtanke om vårt beteende mot andra.
Även om allt ser ljusare ut med vaccin osv.
Vi ska ändå fortfarande vara uppmärksamma och glöm inte de två orden **TAKE CARE** och vad de står for.
Välkommen 2021.

Vinbranschen kommer förhoppningsvis och med hjälp av oss och regeringar komma bra i gång igen. Branschen har under pandemin, Brexit och handelsavtal fått flera problem som ska och kommer att bli avhjälpta den kommande tiden.
I oktober och november var jag med Universitet i Geisenheim och ProWein att göra en större undersökning av Corvid-19 påverkan på vår industri. Denna undersökning visar många negativa händelser men också flera ljuspunkter. Om några av er är intresserade av att läsa denna undersökning (på engelska) så kommer den att läggas ut på vår hemsida under gruppen Vin/ Matkunskap.

Vad kommer 2021 att medföra Vinklubben? Under den gångna hösten har jag varit i kontakt med flera nya och gamla samarbetspartner (vinproducenter) och har fått en del avtal på plats. Kvar är att smaka, prissätta och ta hem dessa nya viner. Flera andra åtgärder är också på väg. Vi ser fram emot många provningar så snart som möjligt. Dock med hänsyn till riktlinjer och råd från myndigheterna.

Jag ser fram emot ett 2021 med många upplevelser med er.

Gott Nytt år.
TAKE CARE.

Hans Frithiof Nielsen

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 Vin

Cabernet Sauvignon
Brink Family Vineyards
Pulpit Rock, Swartland
Sydafrika.

Djup röd färg med mycket intensiva växtbaserade reflektioner. Aromer av mogna mörka frukter med en vanilj och choklad touch. Mundkänslan visar god volym och runda, sammetiska tanniner.
Druer: Cabernet Sauvignon.
Serveringsförslag: Roligaste med kryddig patéer, rostbiff eller lamm.
Serveringstemperatur: 16-18 ° C.
Hållbarhet efter skörd: 2 - 10 år.

1 Flaska

140:-

Giglio di Mare,
Spumante Rosato Negroamaro ,
Cantina Sampietrana,
Puglia, Italien.

Med en delikat rosa rodfärg har den en fin och ihållande perlage som ger näsan dofter av vit persika, kanderad ceder och inslag av granatäpple. Fräsch och krämig smak, måttligt salt, av god längd. I gommen finner vi känslor av gul frukt, med inslag av litchi, persika och ananas.
Druvor: Negroamaro 100%.
Serveringsförslag: Vi rekommenderar att du kopplar ihop med aptitretare, kött och ost, nötkött eller fisktartar, skaldjur, sjöborrar. Utmärkt som aperitif eller som en hel måltid.
Serveringstemperatur: 10-12 ° C

1 Flaska

148:50

EVENTS

!!! KOM IHÅG !!!

Varberg

Torsdag 14 Januari

Endast provflaskor kontakta Tommy

Provning Pris 100:-

Kom ihåg Anmälan
Anmäl senast
10 Januari

Tommy 0707 741 161

Provning i Arild eller efter önske kan arrangeras efter avtale.

Nytt från Vinets värld.

Lite om denna tids största vin.

Det är tid för bubblor!
Nu ska det nya – 2021- skålas in med bubblor. Och det är ju något nästan magiskt med bubblorna i ett glas champagne. Det sättet som de stiger upp till ytan på - som pärlor på ett snöre. Det är en festlig syn - därför förknippar vi champagne med festliga tillfällen som t.ex. nyårsafton.
Härunder kommer en rad intressanta fakta och goda råd om bubblorna i Frankrikes berömda mousserande vin. Fakta som självklart också gäller för de många andra härliga bubbelviner som är framställt efter champagnemetoden.

Ett tryck på omkring 15 kg under korken
Det är omkring 49 miljoner bubblor i en vanlig flaska champagne. Och i ett champagneglas frigörs cirka 1 miljon bubblor.
Bubblorna uppstår vid små ojämnheter i glasets yta där koldioxiden som är upplöst i vinet fångas upp i vibrerande fickor.
Inne i flaskan är det ett tryck på 5 till 6 bar. Ett lastbilsdäck har ett tryck på 6 till 9 bar. Det är därmed ett tryck på 15 kilo mot undersidan av korken som endast väger några få gram.
Längdrekordet för en kork som skjuts ut från en champagneflaska är 54 meter. Kom ihåg att korken inte ska skjutas ut. Den ska lirkas ut försiktigt.

Luta glaset när du häller upp
Töm inte glaset snabbt i några klunkar – bubblorna kommer att göra så alkoholen tas upp alltför snabbt i blodomloppet. Vilket ger en (lite för) snabb berusning och ibland med en påföljande huvudvärk.
På deras väg upp genom glaset suger bubblorna upp olika aromämnen som sedan återges till oss när bubblorna briserar i munnen. På det sättet bidrar bubblorna i hög grad till vinets smak.
Vill man ha extra många bubblor i sin champagne så ska man inte hälla den direkt från kylskåpet. Låt den först stå en liten stund i rumstemperatur. Och så ska man luta champagneglaset så att vinet hälls ned längs insidan av glaset. Håller man glaset lodrätt och häller champagnen ned i mitten så bevaras bara hälften så mycket koldioxid.
Ju mindre bubblor desto bättre kvalitet av champagnen blir det i glaset.

Som vi idag njuter av bubblorna gjorde man inte förr. På den tiden var det vanligt att vispa bort bubblorna ur vinet med en liten visp innan man drack den. Speciellt 1800-talets fina damer brydde sig inte om bubblorna som de menade gjorde dem uppblåsta.

Lite om årets Nyheter om Vin och hälsa.
Några av årets nya forskningsresultat när det gäller sambandet mellan vin och en god hälsa.
Här följer blott tre av de många resultaten:
Forskare vid John Hopkins University i Baltimore har funnit ett samband mellan vin (och annan alkohol) och en nedsatt risk för att utveckla kronisk njursjukdom. En allvarlig sjukdom som nedsätter njurarnas egenskaper att rensa kroppen.
En holländsk undersökning som kartlade 120 800 holländares levnadsvanor visade att de deltagare som drack mellan ett halvt och ett och ett halvt glas vin dagligen hade störst möjlighet för att nå 90-års åldern. Jämfört med de deltagare som var nykterister eller hade en överförbrukning av alkohol.
En spansk undersökning visar att en moderat förbrukning av sherry har en gynnsam effekt på för högt blodtryck och hjärt- och kärlsjukdomar.

Månadens erbjudande

***Angels Tears Red*.**
Grande Provence Heritage Wine Estate.
Franschhoek, Sydafrika.
En lätt drickande röd blandning med röda bärsaker på framsidan på näsan och gommen. Detta är ett medium bodied vin med mjuka, släta tanniner, perfekt för varje dag njutning.
Druer: Merlot and Cabernet Sauvignon.
Serveringsförslag: En röd blandning perfekt för de avkopplande grill- eller pastakvällarna, eller bara njut av ett glas på egen hand.
Serveringstemperatur: 14 - 17 ° C.

1 Flaska
115:-

Angel's Tears, Sauvignon Blanc.
Grande Provence Heritage Wine Estate.
Franschhoek, Sydafrika.

En let drikker Sauvignon Blanc, med tropiske frugtaromaer på næsen og ganen med støtte fra hints af grøn peber. Godt afbalanceret med en smuk, skarp finish.
Druer: Sauvignon blanc.
Serveringsförslag: Nyd i glasset eller med alfresco skaldyr og kyllingretter.
Serveringstemperatur: 8-12 ° C.
.

1 Flaska
115:-

Santa Rufina, Crianza.
Cigales, Spanien.
Röd rubinröd färg med körsbär ljus. Dofter av åldrande fullt uttryck i näsan: vanilj, kanel, engelska choklad och balsamic bukett är mästerligt anpassade till den mogna björnbär och svarta plommon kännetecknande för druvsorten I munnen är fyllig och silkeslen, aromrik och mycket trevligt att dricka.
Druer: 100 % Tempranillo.
Serveringsförslag: Passende som akkompagnement til: rødt kød, vildt, modne oste**.**
Serveringstemperatur: 14 -16 ° C

1 Flaska
145:-

Angels Tears, Moscato Chenin Blanc.
Grande Provence Heritage Wine Estate.
Franschhoek, Sydafrika.
En lækker frugtagtig hvidvin med forfriskende sukkeragtige stenfrugter, litchi, citron og appelsinskind med et strejf af grapefrugt og krydret Muscut-smag på næsen og ganen. Moscato-Chenin Blanc er lavet til at være en let drik og velafbalanceret vin, der kan nydes ved enhver lejlighed.
Druer: Moscato- Chenin Blanc,
Serveringsförslag: Serveres denne lidt søde vin med let krydret indiske eller asiatiske retter og friske frugtsalater.
Serveringstemperatur: 8-12 ° C.

1 Flaska
105:-

Just Roberto Valpolicella DOC Classico.
Veneto, Italien.
Intensiv rubinröd färg. Kryddig bukett. Torr, mjuk, ihållande smak med en slutsmak av körsbär och plommon.
Druer: Corvina Veronese och Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%. tillsattes 15% must från druvor som torkats i "Fruttaio" i 60 dagar och påbörjande av "andra jäsningen" följt av en 20/25 dagar maceration på skinnen.
Serveringsförslag : Perfekt med pastarätter, kyckling, lamm, rött kött och ostar.
Serveringstemperatur : 15 - 17° C.

1Flaska
115:-

Sonsierra Selección Blanco.
En ljus strågul i färg med en pärlemorsk glans, färska anteckningar av grönt äpple och päron med citrus hints eller grapefrukt. .
Druer: 100% Viura från Vines över 40 år gammal.
Serveringsförslag: Det perfekta komplementet för aptitretare och tapas av alla slag, grönsaker, grönsakers-baserade rätter och fiskrätter.
Serveringstemperatur: 10-12 ° C

1 Flaska
85:-