Vinprovning i Klockaregården den 18 september 2026

Under förevisning av Torsten och Inger Olsson deltog 35 PRO-medlemmar i vinprovning av två vita och tre röda viner från Frankrike.

Gästerna välkomnades till dukade bord med omsorgsfullt passande smakbitar på tallrik till de provade vinerna.

Man anade mycket förberedande arbete innan vinflaskorna kunde korkas upp. Både före, under och efter provningen fick Torsten och Inger god hjälp av värdinnorna Ingalill, Annika och Regina som på ett proffsigt sätt skötte serveringen.

Torsten berättade utförligt var vinsorterna kom ifrån och hur de framställdes, även historiskt/geografiskt ursprung nämndes.
Bland gästerna berättades att de kände väl till de aktuella vindistrikten i Frankrike då de varit några gånger där på resa.

Förutom stigande stämning visade gästerna stort intresse för passande maträtter till de provade vinerna. En fakta beskrivning av vinerna medföljer därför enligt gästernas önskningar.

Franska viner hösten 2026 (källa systembolaget)

Alsace

Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve, 2024 Nr 524401Pris 129
Druvan: Är väl förknippad med. Alsace. En sju tillåtna druvor i Alsace och en av de fyra så kallade ädla druvorna i Alsace.

Nyanserad, druvig, blommig smak med liten sötma, inslag av aprikos, gula päron, rosor, honung, litchi och kryddor. Serveras vid 8-10°C till vegetariskt eller till rätter av fisk eller kyckling gärna med mild asiatisk smaksättning.

Loire

Brochet Réserve Sauvignon Blanc, 2025. Nr 789670. Pris 129 kr.
Druva: Sauvignon Blanc är basdruva för vita viner från Loire.
Smak och doft; Fruktig, aromatisk, mycket frisk smak med inslag av päron, svartvinbärsblad, krusbär och citron. Serveras vid 8–10°C till rätter av fisk eller skaldjur, gärna sallader.

Bourgogne

Couvent des Jacobins Bourgogne Rouge, 2023 Nr 528301pris 239 kr.
Druva; Pinot Noir är en mycket gammal druva och har funnits i Bourgogne sedan 300-talet. Ingen annan druva har förekommit under samma namn så lång tid.

Smak och doft; Kryddig smak med inslag av fat, jordgubbar, sandelträ, hallon, örter och peppar. Serveras vid 14–16°C till buffé, eller till vegetariska rätter eller till rätter av ljust kött.

Vinet har lagrats 9–16 månader på ekfat. Druvorna skördas och klasarna sorteras för hand innan de avstjälkas.

Rhône

Côtes-du-Rhône E. Guigal, 2023. Nr 201101 Pris 149 kr

Druvorna är tre. Syrah 50%, grenache 40% och mourvèdre10%. Druvsorterna syrah, mourvèdre och grenache odlas framför allt i södra Frankrike, exempelvis i Côtes du Rhône, där de ofta kompletterar varandra i blandningar Vinet har lagrats ett och ett halvt år på stora ekfat, så kallade foudres. Storlek en till tolv kubikmeter. Ursprungsbeteckningen Côtes du Rhône omfattar mer är 40 000 hektar vinodlingar i södra Rhône.

Kryddig smak med inslag av fat, björnbär, viol, plommon, svartpeppar, lagerblad, lakrits och vanilj. Serveras vid 16–18°C till rätter av lamm- eller nötkött, gärna grillat exempelvis hamburgare.

Bordeaux

Château Morillon Cuvée Jardin Royal Organic, 2023 Nr 7472901 Pris 169 kr
Druva. Merlot som lär betyda liten koltrast. En mycket sprid druva. Förekommer i de flesta större vinländer. Ofta som blanddruva. Här dock i ett endruvsvin som är odlat biodynamiskt.

Lagring Vinet har lagrats ett år på franska ekfat. Tillverkning Musten spontanjäste i temperaturkontrollerade ståltankar.

Nyanserat, fruktigt, smakrikt vin med rostad fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, kakao, ceder, korinter, kaffe, tobak och vanilj. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.

Avslutningsvis visade gästerna stor tacksamhet för ett mycket fint genomfört provningsprogram och ser gärna om möjligt fler vinprovningar framledes.

Text o bild
Lennart Bengtsson
Franska viner
Torsten Olsson