

Kvällens vinkunskap

- Vin och hälsa – lite information om alkoholintag och hälsa
- Förvaring av vin – öppnade förpackningar och längre förvaring
- Hur provar man vin utan att det blir märkvärdigt – lite om proffsens vinprovningssystematik och om man förenklar det
- Skillnaden mellan olika vintyper
- Terre de la Custodia – en vingård i Umbrien, provning av sju viner

Vin och hälsa

- Finns inget nyttigt med alkohol

- Mängder per vecka

- Män 10-14 standardglas

- Kvinnor 7-9 standardglas

- Aldrig mer än 3 -5 vid ett tillfälle

- Jonas "5:3 diet"



- Histaminer och tanniner, få som är känsliga för sulfiter, uttorkning DRICK VATTEN
- MEN Big data undersökning säger.....

Förvaring av vin

Kortare tid

- Hur gör ni?
- Vakuumpump – för och emot
- Kyla (Mikro)



Längre tid

- Mörkt
- Jämn temperatur, helst 10-14 grader
- Vibrationsfritt
- 2% gjort för lagring, 5% kan lagras ett antal år, resten dricks ganska omgående 1-5 år.

Provningsmetodik

WSET - systematisk teknik att prova vin

Utseende

- Klarhet – 2 *alternativ*
- Intensitet – 3 *alternativ*
- Färg – vitt, rosé, rött – 13 *alternativ*
- Andra observationer – 5-10 *alternativ*

Doft

- Kvalitet – 2 *alternativ*
- Intensitet – 5 *alternativ*
- Dofterkaraktärer –
Primär/Sekundär/Tertiär – massor av alternativ
- Vinets utvecklingsnivå – 4 *alternativ*

Smak

- Sötma – 6 *alternativ*
- Syra – 5 *alternativ*
- Alkohol – 3 *alternativ*
- Fyllighet – 5 *alternativ*
- Mousse – 3 *alternativ*
- Smakintensitet – 5 *alternativ*
- Smakkaraktärer –
Primär/Sekundär/Tertiär – massor av alternativ
- Avslut – 5 *alternativ*

Slutsats

- Kvalitetsnivå – 6 *alternativ*
- Färdigt att drickas / Potential för lagring – 4 *alternativ*

Provningsmetodik

Förenklad provningsmetod

Utseende

- Klarhet
- Färg – *ljus, mörkt, någon ledtråd till hur vinet är*
- Andra observationer – *viskositet, ben*

Doft

- Doft ok?
- Intensitet - *mycket eller lite*
- Dofterkaraktärer – känner jag igen något

Smak

- Intensitet på sötma, syra, alkohol, fyllighet, typ av bubblor – *5 alternativ*
- Avslut

Slutsats

- Vad tyckte jag och varför
- *När kan jag tänka mig att dricka detta*

Olika vintyper

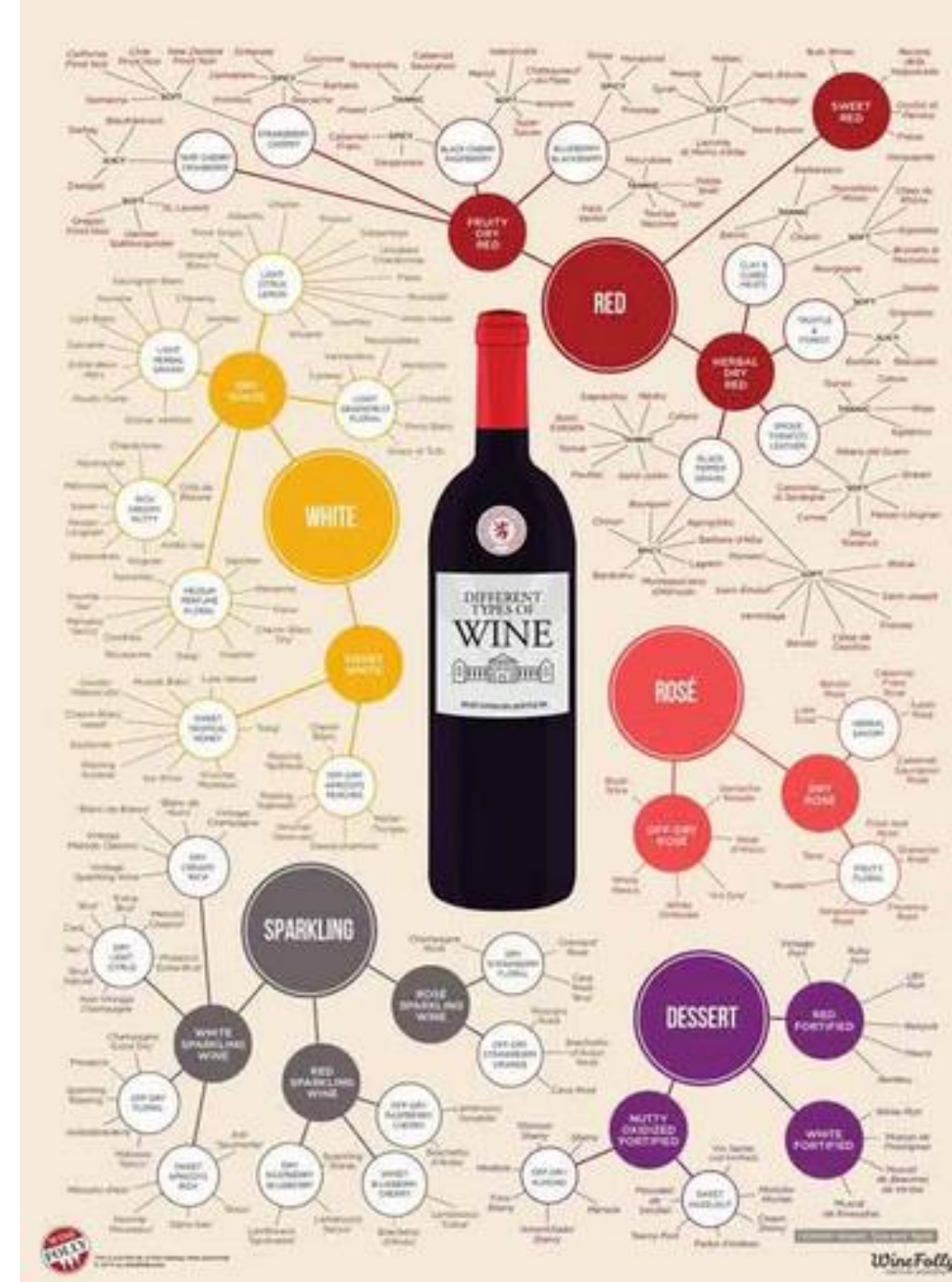
Olika vintyper

- Vitt
- Orange
- Rosé
- Rött
- Förstärkt
- Naturvin



Metoder vid tillverkning och lagring

- Vinrankor
- Plockning
- Pressning
- Jäsning
- Maceration
- Blandning
- Lagring





TERRE DE
LA CVSTODIA®
Azienda Agraria



TERRE DE LA CUSTODIA®
Azienda Agraria

Familjen och Vingården

I det hårda och robusta landskapet i hjärtat av Umbrien återskapade Farchioni-familjen vingården Azienda Agraria Terre De La Custodia 1780. Det började som ett litet jordbruk och utvecklades till att inkludera en vingård och nyligen ett ölbryggeri. Ursprunget var Franciskanskanmunkar i de fattiga klosterna i Montefalco. Munkarna hade vårdat värdefulla vinstocker av Sagrantino, ursprungsstockar unika för hela världen, inuti sina kloster.

I århundraden hade Franciskanermunkar producerat välsignade viner av finaste kvalitet och äkthet. Dessa viner skyddades inuti säkerhetsskåp som kallas "La Custodia."

Idag skyddar Farchioni-familjen fortfarande dessa hemligheter för att skapa viner som bevarar de gamla smakerna och traditionerna.



A family that stands for taste.

Svärdet symboliserar militären, dygden och makten, fred och rättvisa, eftersom det skiljer det goda från det onda, slår ner gärningsmannen. Svärdet skär bort okunnighetens mörker, och kämpar för erövring av kunskap och frigör drömmar.



WINEEX...



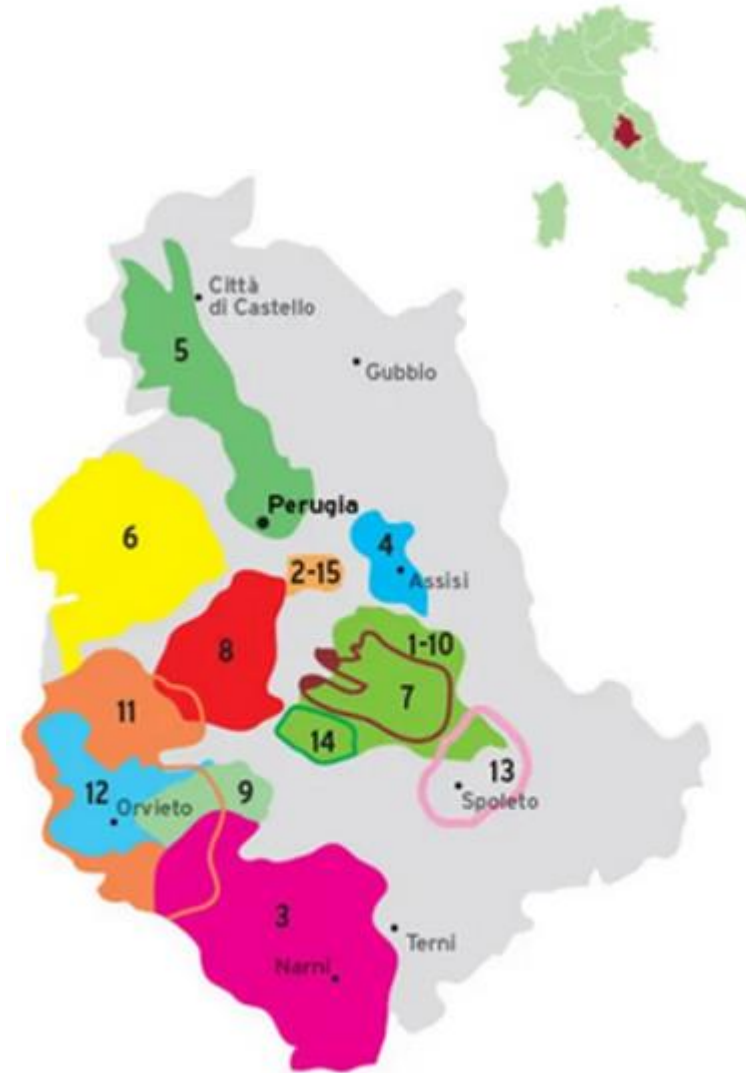
Umbrien - Italien

Umbrien är mest känt för vitt vin baserat på Trebbiano och Grechetto. I mitten av 2010 var endast cirka 17 procent av de viner som producerades i regionen av DOC-nivå. **Kvaliteten på regionens viner ökar** dock genom en målmedveten satsning. Denna satsning har markant förbättrat vin baserat på **Sangiovese**. Det har också ökat fokus på Cabernet Sauvignon, Merlot och Pinot Noir för de röda, och torra vita viner från Chardonnay. Flera umbriska vingårdar tillverkar också fatlagrade blandningar av Chardonnay och Grechetto.

Mest kända vinområden är Orvieto och Montefalco. De klassificeringar vi provar är **Umbria IGT, Montefalco DOC, Colli Martani DOC och Montefalco Sagrantino DOCG**.

Sangiovese står för 22% av planterad yta, Trebbiano 17% och Grechetto 13%.

Umbrien ligger på ca **14:e plats** volymmässigt av Italiens 20 vinregioner. Produktionen ligger mellan **800 och 1100 miljoner flaskor** per år.



DOCG

1. **Montefalco Sagrantino**
2. Torgiano Rosso Riserva

DOC

3. Amelia
4. Assisi
5. Colli Altotiberini
6. Colli del Trasimeno
7. **Colli Martani**
8. Colli Perugini
9. Lago di Corbara
10. **Montefalco**
11. Orvieto
12. Rosso Orvietano
13. Spoleto
14. Todi
15. Torgiano

IGT

Umbria



TERRE DE LA CVSTODIA®
Azienda Agraria



Den patenterade flaskan

Flaskan designades av Tosca Sibella Farchioni och skapades med en lokal flaskproducent. Tanken kom med att det bildas mycket fällningar av en så kraftfull druva som Sagrantino. Utbuktningen på framsidan av flaskan gör att fällningen samlas i en punkt samt hindrar luft vid upphällning att röra om botten. Inbuktningen på baksidan gör att fällningen delvis hindras att följa med till glaset.



WINEEx...



TERRE DE LA CUSTODIA®
Azienda Agraria

SPUMANTE DI QUALITÀ

Terre de la Custodia BLANCHUS

Grechetto

Strågul färg med gröna nyanser och mousserande med ihärdiga små bubblor. **Gul frukt och citrus aromer.** En känsla av brödskorpa och tallbarr. Smaken är mycket fräsch uppbackad av **mogen frukt med ett slut av lång mineralitet.** Drick som aperitif och till rå fisk.

Fermenteringen sker med utvalda jästtyper i temperaturkontrollerade **ståltankar**, 13-14°C. Efter detta sker "prise de mousse" (kolsyra bildas) i trycktank vid kontrollerad temperatur, 14-18°C med **periodvis omrörning och lagring på jästfällningen i 9 månader.**



METODO CLASSICO BRUT D.O.C.

Le Riserve GLADIUS

Grechetto, Pinot Nero

Vinet har en intensiv stråfärg med stor mängd ihärdiga små bubblor. Doften har en **markerad nyans av brödskorpa som följs av en tydlig citrus och mineral känsla.** Smaken är fyllig och rund trots distinkt fräschör. Med sin fylliga smak i avslutningen passar det bra med havsfisk, speciellt mollusker och rökt fisk.

Druvorna till denna **cuvée** för tillverkningen av detta mousserande vin plockas för hand. I vineriet **kyls druvorna med torris** och placeras hela i en mjuk press. Musten kommer från ett tryck av 0,2 bar. Musten får sedimentera innan utvalda jäster tillsätts för fermentering. **Efter en andra jäsning i flaska får vinet ligga på sin jäst i 48 månader.**

WINEEx...



TERRE DE LA CUSTODIA®
Azienda Agraria

COLLI MARTANI GRECHETTO D.O.C.

Terre de la Custodia GRECHETTO

Grechetto (min 85%)

Vinet har en strågul färg. Doften har aromer **av kamomill och mogen persika** som går hand i hand med en underbart fräsch **citrus**. Smaken är fräsch och intensiv med en markerad och välsmakande avslutning. Passar till kraftfulla entréer, fisk och fågel.

Vintillverkningen börjar med försiktig pressning av druvorna i en **syrefri miljö** för att sakta ner oxidationen så mycket som möjligt för att behålla fruktig-heten i musten. **Fermentationen** pågår i 10 dagar i **ståltank**. Lagras sedan på sin **jästhällning i ståltank**.



MONTEFALCO BIANCO D.O.C.

Le Riserve PLENTIS

Trebbiano Spoletino

Vinet har en klar stråfärgad kulör. Doften ger **exotiska frukter, bergamott, päron, lagerblad och gula blommor**. Smaken är **intensiv, fräsch och uthållig**. Serveras till mer avancerade förrätter, fisk och ljust kött.

Vintillverkningen börjar med att krossa druvorna och maceration i 6 timmar vid 8°C för att därefter försiktigt pressas druvorna i en syrefri miljö för att sakta ner oxidationen så mycket som möjligt för att behålla fruktig-heten i musten. **Fermentationen** pågår i 10 dagar i **både ståltank och träfat**. Genomgår **delvis malolaktisk fermentation** i ståltank. Lagras sedan på sin **jästhällning i ståltank 6 månader**.





TERRE DE LA CUSTODIA®
Azienda Agraria

COLLI MARTANI ROSSO D.O.C.

Terre de la Custodia COLLEZIONE

**Sangiovese 70%, Merlot 25%,
Sagrantino 5%**

Vinet har en intensiv och klar rubinröd färg som drar mot purpur. Doften är **rik på röda frukter och blommor** med en **final av söta kryddor och rabarber**. Smaken har en god mjukhet med **sammets-tanniner** och ett långt och **mineraliskt slut**. Vinet har en **bra struktur**.

Fermenteringen vara i ungefär en vecka med överpumpning. Vinet blandas efter fermenteringen och placeras i **tonneaux** för malolaktisk fermentation. Vinet **lagras i ekfat i ungefär sex månader**.



MONTEFALCO ROSSO D.O.C. RISERVA

Le Riserve RUBIUM

Sangiovese, Sagrantino, Merlot
Vinet har en intensiv och klar rubinröd färg som drar mot purpur. Doften är **rik på frukt** med en **balsamerande och rostad avslutning**. Fylligt vin med fin rundning, sammetslent och elegant. Vinet bör luftas ordentligt innan servering. **Kan lagras i 4-5 år**.

Fermenteringen pågår i 10 dagar och med **ytterligare 7 dagars skalmaceration**. Efter skalen avskiljts genomgår vinet malolaktisk fermentation i ståltank under kotrollerad temperatur. Efter sedimentering lagras vinet i **12 månader i barriquer** och sedan **ytterligare 6 månader i flaska**.



MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G.

Terre de la Custodia MONTEFALCO SAGRANTINO

Sagrantino

Vinet har en intensiv och klar rubinröd färg granatröda nyanser. Doften är **komplex och bestämd**. Karakteriserad av **syllt, syrliga körsbär i konjak, körsbär, söttobak, kakao, lakrits och kinaträd**. Mycket uthålligt i smaken med fantastisk **fyllighet och struktur**. Sötman balanseras perfekt av **tanninerna och strukturen**. Vinet **klarar lång lagring, 15-20 år**.

Fermenteringen pågår i 10 dagar och med **ytterligare 7 dagars skalmaceration**. Efter skalen avskiljts genomgår vinet malolaktisk fermentation i ståltank under kotrollerad temperatur. Efter sedimentering lagras vinet i **12 månader i barriquer** och sedan **ytterligare 6 månader i flaska**.



WINEEx...