

PRO Byske lär sig mer om vinframställning, 19 januari 2024



Fredag kväll och borden är fint dukade inför kvällens begivenhet – vinprovning. Denna gång finns det även fat med tjustiga snittar samt citronskivor framdukade. Vi sätter oss ner och börja småprata om vilka viner och smakupplevelser Alina Lundmark – kvällens sommelier – kommer att bjuda oss på idag. Ryktesvägen har vi hört att kvällen ska innehålla två vita viner och två röda. Så kommer Alina in genom dörren och jodå, hon berättar att hon kört förbi Sörgårda även denna gång.

När alla våra vinglas är fyllda med smakprov av kvällens viner tar Alina med oss på en fantastisk resa som börjar i Spanien, närmare bestämt Katalonien. Raventós i Blanc är ett familjeföretag som har funnits väldigt länge och redan 1872 började de göra Cava av mousserande vin från lokala druvsorter. Det är ett intressant vin, fortsätter Alina, med hög kvalitet, ett bra ekologiskt avtryck och inte minst ett bra prisläge. Hon förklarar ord som biodynamisk odling och jästfällning, för att därefter berätta om när vår flaska – efter att ha legat i sval källare i 3 år, manuellt vänds ett pytteliten steg i taget till dess hela flaskan är vänd. Vilket tar ca 3 månader! Kan ni förstå att vi dricker vinet med vördnad?

Nästa glas innehåller en Riesling, Rheinhessen. Alina berättar om snäll ädelröta och monoterpen och vi provar vinet med och utan snittar, med och utan citron och upplever hur smaken i munnen förändras. Alina förklarade att ett surt vin blir mer balanserat, nästan sött av citron.

Nu till det första röda glaset, en Chianti Classico, från Toscanaområdet i Italien. Vårt vin är odlat i ett litet område i mitten på Chianti av producenten Dievole, vars namn nämns redan 1090 på ett kontrakt när gården bytte ägare. Jodå, flaska har en "svart tupp" som idag är en symbol för just Chianti Classico. På 70-talet var dessa viner dåliga (du kanske också gjorde ljusstakar av de bastklädda flaskorna) men fransmännen köpte upp stora områden och gjorde vinet populärt igen.



Châteauneuf-du-Pape

Inför sista vinglasen skickar Alina runt några små, ljusa stenar från en vingård hon besökt. Stenarna är typiska för området "Châteauneuf-du-Pape" som ligger i den södra delen av Rhône-dalen i Frankrike. Stenarna håller både fukten och värmen kvar i marken så att druvorna mognar på ett bra sätt. Cuvée du Vatican blir det sista vinet vi smakar denna afton.

En applåd och många tack till Alina när hon packar ihop och åker tillbaka till stan. Vi andra äter en god gulaschsoppa, diskuterar våra olika smakupplevelser, tackar Filip och Monica för en trevlig afton och beger oss ut i vintermörkret.