

Nedan kan du läsa mer om vinerna i de respektive lådorna, samt hur du gör en beställning via Systembolagets privatimport.

Nebbiololådan

Rosso di Valtellina DOC 2016, ARPEPE

Ursprung: Druvor från de båda subzonerna Sassella och Grumello. Druvsort/er: 100 % Chiavennasca (Lokalt namn för Nebbiolo). Vinmakning: Handskördat: 90 dagars jäsning och maceration i stora ekfat. Mognadslagring: 6 månader på 5000-litersfat av ek, kastanj och akacia med påföljande tid på cement samt flaska.



ARPEPE är vid detta laget sannolikt den mest välrenommerade producenten i Valtellina och möjligen den mest traditionella. Flera omständigheter kännetecknar ARPEPEs filosofi, bland annat att de aldrig skyndar sin produktion. Vinerna får så mycket tid de behöver för att uppnå önskat resultat. Till vissa av gårdens viner låter de musten macerera med skalresterna i långt över hundra dagar. Toppvinerna får upp till fyra år på stora fat och upp till fyra år på flaska innan de släpps till försäljning, vilket kan innebära att en årgång ligger och väntar på att bli färdig i upp till åtta (8!) år innan vinet släpps.

Rosso di Valtellina är ARPEPEs instegsvin och görs varje år. Det är ett lättare rött vin med frisk syra och alert rödfruktighet. Trots detta klarar det att stå emot en hel del tyngd i maten. Lokalt äts ju ganska energität mat med mycket smör och ost, men också en hel del charkuterier. Kyler man vinet lite går det också bra till grillad fisk och fetare fisk, men man ska heller inte glömma bort kycklingen och fläsket.

En lättare Nebbiolo i frisk lättdrucken stil.

Langhe Nebbiolo DOC 2018, Marco Porello

Ursprung: Veza d'Alba, Roero. Druvsort/er: 100 % Nebbiolo. Vinmakning: Handskörd, 10 till 12 dagars maceration samt jäsning på ståltank. Lagring: 1 år på stora fat av slavonsk ek.

Även här en förhållandevis lätt Nebbiolo, men med lite mörkare frukt och bredare axlar. Årgången bjuder på fräschör men också en riktigt flirtig frukt. Faten märks främst på lite större värme i frukten snarare än rostade toner, här har Marco verkligen lyckats plocka fram fördelarna med fat utan att det lagt ett lager av kosmetik på den generösa Nebbiolofrukten.

Klarar allt från kittost och chark till pasta med vildsvinsragu, pizza och nötkött.

Colline Novaresi "Tredici" DOC 2013, Cascina Montalbano

Ursprung: Colline Novaresi, Alto Piemonte. Druvsort/er: 85 % Spanna (lokalt namn på Nebbiolo), 15 % Croatina. Vinmakning: Handskörd, 15 dagars skalmaceration samt jäsning på gamla 500-liters fat. Jäsning sker utan temperaturkontroll och utan tillsatt jäst. Lagring: 2 år på gamla fat samt ett år på flaska.



Gården består av 1,5 hektar, total produktion är cirka 4000 flaskor fördelat på två viner. Detta är verkligen en unik liten producent. Skulle kunna klassas som ett naturvin, men producenten använder inte detta epitet på sig själv. De är så pass små att de inte har resurserna att införskaffa den allra modernaste tekniken, och tur är kanske det, det är utomordentligt som det är. Vinet är högst personligt med stor komplexitet, vissa "naturvinstoner" men i klassisk förpackning. Frisk syra, fullpackat av mineralitet och körsbärsfrukt.

Drick till något fett och krämigt, pasta med smält smör och färskriven tryffel eller pannbiffar med svampsås.

Cru Runc 2015, Selve Picotendro

Ursprung: Donnas, Aostadalen. Druvsort/er: 95 % Picotendro (Nebbiolo), 5 % Neiret, Gros Viens, Erbaluce och Moscato. Biodynamiska metoder används i vinodlingen. Vinmakning: Jäsning, skalmaceration och mognadslagring på ekfat. Inga kemikalier har använts i vingårdarna, jäsning sker med vildjäst och utan temperaturkontroll. Oklarat, ofiltrerat och utan tillsatt svavel.

Naturvin sedan 40-talet. Farfar Nicco bestämde sig redan när han köpte gården i slutet av 40-talet att han inte skulle använda syntetiska bekämpningsmedel i odlingarna, och inget svavel skulle tillsättas. Detta lever kvar idag i allra högsta grad. Vinerna kräver kanske viss erfarenhet. Doften minner om, förutom vin, lövskog på senhösten med animaliska drag som för tankarna åt charkuterier och umami, svamp och soja. Det är smaken som överraskar. Frisk, fräsch jordgubbsfrukt, inte utan överraskningar och komplexa mognadstoner, men helt förförisk. Ge dig hän åt en annorlunda upplevelse, och fascinationen kommer krypande.

Familjen förfogar över 1 hektar odlingar, så detta är verkligen litet, unikt och småskaligt, men vinerna har på något sätt ändå lyckats röna stor uppmärksamhet och hamnat på flera av världens toppkrogar.

Barbaresco "Marcorino" DOCG 2014, Cantina del Glicine

Ursprung: Neive, Piemonte. Druvsort/er: 100 % Nebbiolo. Vinmakning: Ekologiska metoder. Maceration och jäsning på rostfritt stål. Lagring: En större del av vinet lagras på stora ekfat om 1500 till 2000 liter. En del av vinet lagras på franska ekfat, så kallade barriques.

Fantastiska Bruno drev gården tillsammans med sin hustru Adriana ända fram till Brunos frånfälle för dryga tre år sedan. Idag stretar Adriana på själv, men med hjälp från nära och kära. En mycket traditionell producent med en liten årsproduktion på endast 25 000 flaskor. De har dem äldsta kvarvarande källaren i kommunen Barbaresco daterad till 1582, särskilt omnämnd hos UNESCO i samband med att byn Neive togs upp på världsarvslistan tillsammans med regionen Langhe.

För att ge vinet lite extra kraft lät Bruno en del av vinet få en passage på små franska ekfat, vilket ger sig tillkänna genom en liten rostad nyans bakom tonerna av mörka körsbär, viol och mentol.

Perfekt kompanjon till grytor, gärna på vinkokt högrev med polenta eller en grillad entrecôte med olivolja och lite flingsalt. Fungerar också mycket bra till lättare kötträtter, men gärna med något gräddigt tillbehör.



Barolo DOCG 2011, Aurelio Settimo

Ursprung: La Morra, Piemonte. Druvsort/er: 100 % Nebbiolo. Vinmakning: Ekologiska metoder. Handskörd. 15 till 20 dagars skalmaceration på tank av cement. Lagring: 12 månader på cementtank följt av 24 månader i stora ekfat, 2500 till 3500 liter.

Ett mycket omtyckt vin av en lika omtyckt producent, Tiziana Settimo, barnbarn till Aurelio Settimo. Tiziana låter oss köpa viner med några extra år på nacken, hon vet att vi tycker om det, så detta är faktiskt den aktuella årgången vi arbetar med av hennes Barolo. Tiziana använder sig endast av stora, gamla fat och cementtankar, allt enligt den lokala traditionen. På så sätt har hon valt att sälla sig till traditionalisterna. Hennes viner är alltid ett klassiskt uttryck för Nebbiolo. På samma gång tjuriga och charmiga, motsträviga och generösa, och alltid högst personliga.

Låt piemontesisk råbiff och allt med Karljohansvamp leda vägen gällande matmatchningar, men håll det enkelt. Dämpa strävheten i vinet med något fett, och låt lite salta blåsa liv i frukten så kommer gomsegllet att fyllas av smakupplevelser.

Vill du läsa mer om vinerna, besök vår hemsida och klicka dig fram till respektive vin.

Toscanalådan

Chianti Classico "La Ghirlanda" DOCG 2016, Bindi Sergardi

Ursprung: Chianti Classico, Castelnuovo Berardegna. Druvsort/er: 100 % Sangiovese. Vinmakning: Handskörd, Mognadslagring: I ekfat av varierande ålder och storlek i 10 till 15 månader beroende på årgång. Avslutande flasklagring i 12 månader.



Gården har varit i familjen Bindi Sergardis ägo sedan 1349, så det är en gård och familj med lång tradition i den toskanska myllan. Denna omständighet återspeglas i vinet som både doftar och smakar som en riktigt traditionell Chianti Classico ska göra med körsbär, plommon och örter och med bara en antydning av fat. Smaken är frisk och len och saftig frukt backar upp syran hela vägen till slutet. Mer modern Chianti Classico bjuder ofta på en lite rökig avgasknall i avslutningen från alltför rostade fat, men detta vin serverar en ren fruktupplevelse med uppfriskande syra hela vägen in i kaklet.

Sangiovese är som sagt ett mycket matvänligt vin, så drick till allt du brukar dricka rött vin till. Har du idétorka så prova att koka vita bönor i kycklingbuljong och vitt vin med färska örter som timjan och rosmarin, hackad lök och en generös skvätt olivolja. Vid servering river du över lite lagrad pecorino och serverar till grillade lammkotletter och en smakrik blandsallad. Snåla för guds skull inte med olivoljan.

Chianti Classico Riserva DOCG 2015, Capannelle

Ursprung: Chianti Classico, Gaiole in Chianti. Druvsort/er: 100 % Sangiovese. Vinmakning: Handskörd, jäsning och maceration i 18 till 20 dagar på rostfritt stål. Mognadslagring: 18 månader på stora ekfat om 1600 liter i 18 månader. Påföljande flasklagring i 15 månader.



Även detta en traditionell Chianti Classico gjort endast på druvan Sangiovese, men från en annan producent och i riserva-tappning. Riserva innebär längre lagringstid i både fat och flaska, och som regel används de bästa druvorna som har komponenterna att klara längre lagringstid bättre. Capannelle är den lilla gården med det stora namnet. Här går verkligen småskalighet hand i hand med kvalitet, och detta mycket tack vare ägarens plånbok. James B. Sherwood äger gården tillsammans med sina söner som ett mycket kärt personligt projekt. I övrigt äger James bland annat både Orient Express-tågen och hotellkedjan Orient Express Hotels. Idag drivs gården av bland andra den mycket välmeriterade vinmakaren Simone Monciatti, som är mycket noggrann med att förvalta det toskanska vinarvet.

Årgång 2015 är fantastisk redan nu med generös frukt presenterad i en stram struktur. Årgången var varm, men de relativt höga vingårdslägena och den kalkrika jorden borgar för fin syra och struktur trots värmen. Capannelle lyckas alltid som genom magi hålla alkoholhalten nere trots värmen, i detta fall 13,5 %, och vinet återspeglar denna lite återhållna elegansen som blivit kännetecknande för deras viner.

Orkar man lagra ett vin så utvecklas detta mycket väl över de kommande tio till tolv åren, mogen Sangiovese är en drömsk upplevelse. Känner man otåligheten komma krypande så går det mycket bra att dricka redan nu. Låt en risotto med Karljohansvamp lyfta frukten och samtidigt madrassera gomseplet mot ett finstämt tanninangrepp.

Rosso di Montalcino DOC 2017, Le Chiuse, (eko)

Ursprung: Montalcino. Druvosrt/er: 100 % Sangiovese Grosso. Vinmakning: Handskörd, jäsning och maceration på tankar av rostfritt stål. Mognadslagring: På stora ekfat om 2000 liter i 12 månader med påföljande flasklagring.

En yngre och uppstudsigare variant av en Brunello di Montalcino skulle man kunna säga, och från superproducenten Le Chiuse. Gården ligger på norra sidan av Montalcinokullen där druvorna producerar eleganta och möjligen lite mer slanka viner än från södra sidan. Le Chiuses vingårdar utgjorde tidigare den för området så betydelsefulla Biondi-Santis vingårdar för deras Riservaviner. Idag ägs gården av Simonetta Valiani, barnbarnsbarn till Ferruccio Biondi Santi som i sin tur tillskrivits äran att ha "uppfunnit" dagens Brunellocept i mitten av 1800-talet. Traditionstygda odlingar således. En Rosso di Montalcino omfattas inte av lika rigorösa lagringskrav som en Brunello utan är ett vin som ska drickas ungt. Le Chiuses tappning är mycket seriöst och bjuder på en klart större upplevelse än ett ordinarie rött vin från området. Vinet har en elegant och transparent frukt med en mineralisk ton men uppvisar också kraft och mångsidighet. Kyl vinet lite lätt och servera till en långbakad *porchetta*, rulle på fläksida, fylld med vitlök och örter och rostad potatis. Vispa gärna ur ugnsformen med lite vitt vin och grädde och koka ihop till en smakrik sås.

Brunello di Montalcino DOCG 2015, Il Paradiso di Frassina (eko)

Ursprung: Montalcino. Druvsort/er: 100 % Sangiovese Rosso. Vinmakning: Handskörd. Jäsning och maceration i 18 till 20 dagar på tankar av rostfritt stål. Mognadslagring: 12 månader på stora ekfat om 5000 liter följt av 18 månader på ekfat om 2000 till 3000 liter samt påföljande minst 18 månader på flaska.



Här får ni alltså chansen att prova också en Brunello di Montalcino. Från samma område som föregående vin, den norra sidan av Montalcinokullen, men från en annan producent och gjort enligt konstens alla regler med druvor från de bästa stockarna och med flera års lagring på både stora fat och flaska. Carlo Cignozzi heter ägaren, mannen med den udda filosofin kring sitt hantverk. Han har stor respekt för naturen och anser att tillvaron består av mer än endast det man kan se. Han tycker nämligen att det man kan höra är minst lika viktigt och är övertygad om att ljudvågor har en avgörande inverkan på rot- och lövsättning och på skadedjur i vingården. Denna filosofi har han omvandlat till praktik genom att spela musik i vinfälten dygnet runt. Ur högtalarna flödar Mozart på låg volym eftersom Mozarts musik har det perfekta frekvensomfånget för ändamålet. Låter det galet kan tilläggas att forskningen bedrivs tillsammans med universitetet i Pisa, och Carlo själv är övertygad om att det är tack vare musiken som hans egendom och vinerna är ekologiskt certifierade sedan flera år. Man kan tycka vad man vill om hans filosofi, men hans engagemang återspeglas i att hans viner är minst lika njutbara som Mozarts musik.

Lufta vinet en timme innan servering, och håll det enkelt med smakkombinationerna så att vinet får utrymme att ta ordentlig plats. Grilla en rejäl köttbit och några fänkålsklyftor. Servera med gräddkokt spetskål smaksatt med finrivet citronskal.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2016, Poderi Boscarelli

Ursprung: Cervognano, Montepulciano. Druvsort/er: 85 % Sangiovese/Prugnolo Gentile, 5 % vardera av Mammolo, Canaiolo och Colorino. Vinmakning: Handskörd. Jäsning med naturligt förekommande jäst, och maceration i cirka 15 dagar på ekfat. Mognadslagring: 18 till 24 månader på ekfat av varierande storlek, mellan 500 och 3500 liter. Påföljande lagring på flaska i sex till 12 månader.

Poderi Boscarellis viner är skolboksexempel på hur klassisk Vino Nobile ska smaka. Här är det fortfarande Sangiovese som dominerar, men i form av den lokala klonen som går under namnet Prugnolo Gentile. Druvan får dessutom sällskap i flaskan av de tre högst lokala druvsorterna Canaiolo, Colorino och Mammolo. Ska man generalisera så brukar vinerna från Montepulciano vara mer mineraliska och något mer rustika än de från Montalcino, men så skiljer sig både jordmån, klimat och klon, så skillnad ska det ju vara. Som alltid så tvistar man om namnets ursprung, är det vinet som är nobelt, eller heter det så för att det dracks av adel och kungligheter? Hursomhelst så har det blivit en av de italienska klassikerna.

Bröderna De Ferrari som både äger gården och gör vinerna är noga med att inte maskera frukt och ursprung med för hög extraktion eller för tung fathantering. Förbered dig på ett vin med fin mörk frukt som mörka körsbär och plommon tillsammans med en fin örtighet och parfym i ett mineraltätt avslut. Viltkött med gräddig sås och inlagda kantareller tar emot vinets något breda axlar och bäddar in det i mjuka omslag.

Bolgheri Rosso DOC 2018, Le Macchiole

Ursprung: Castagneto Carducci, Bolgheri. Druvsort/er: 40 % Merlot, 20 % vardera av Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc och Syrah. Vinmakning: Jäsning med naturligt förekommande jäst och maceration på tankar av rostfritt stål och cement i cirka 10 dagar. Mognadslagring: 80 % av vinet lagras på använda små ekfat, barrique, i 10 månader, resterande del lagras på tankar av cement. Gården använder sig av biodynamiska metoder.

Vinoliv | Östermalmsgatan 61 | 114 50 Stockholm | Tel 08-5197 7542 | Fax 08-662 9901

Mob 073-946 25 00 | E-post info@vinoliv.se | Hemsida www.vinoliv.se



Så till den udda fågeln i sammanhanget. Idag en klassiker av de italienska vinerna, men så har det inte alltid varit. Bolgheri är ett ungt vindistrikt som fick DOC-status så sent som 1994. Innan dess hade dock området börjat bygga upp sin kultstatus genom att vara födelseplats för de så kallade Super-Tuscans, viner som inte rymdes inom den toskanska vintraditionen gjorda i huvudsak på franska druvsorter som Cabernet Sauvignon, Merlot och Syrah. Idag åtnjuter Bolgheri en väletablerad plats bland de italienska toppdistrikten. Stilen på vinerna är dock fortsatt mer internationell med stark fransk lutning.

Le Macchiole är en kultproducent. Förhållandevis liten men med en vinproduktion av absoluta toppklass. Vinerna anses vara bland det bästa som kommer från Bolgheri, och det är inte ovanligt att se något ur gårdens produktion högst upp på prispallen i internationell press.

Le Macchiole odlar inte längre Sangiovese då jorden i Bolgheri anses för bördig för att druvan ska få kämpa lite för sin överlevnad. Det finns fler likheter mellan Bolgheri, Bordeaux och Napa Valley vad gäller jordmån och klimat än med övriga Toscana, så det kanske inte är konstigt att man har fått gå en annan väg vad gäller val av druvsorter.

Le Macchioles Bolgheri Rosso består av 40 % Merlot och 20 % vardera av Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon och Syrah. 2018 inledde svalt och med ganska välfyllda vattendepåer, men värmen kom senare under växtsäsongen, vilket lett till friska och fräscha viner med saftig och slank frukt och precis lagom med syra och tanniner.

Här kan man ta i ganska ordentligt med smaker till vinet, kanske under grillsäsongen till och med. Prova att grilla tjocka revben av svenskt fläskkött glaserade med plummonpuré som fått koka ihop med några matskedar rödvin, lite honung, soja och rosmarin. Salta och krydda med ordentligt med grovmalen vitpeppar. Grilla försiktigt så att sockret i glazen inte bränns. Servera med grillade svartrötter och grön sparris.

Rulla ner till nästa sida så hittar du instruktioner för hur du lägger din privatimport.



Följ instruktionerna enligt nedan för att beställa vin genom Systembolagets tjänst för privatimport.

Du måste först skapa ett konto hos Systembolaget för att **sedan logga in och göra din beställning**. Det tar inte mer än två minuter och du behöver bara ange ett fåtal uppgifter. Därefter går du vidare till att registrera ny privatimport.

Klicka på länken, <http://www.systembolaget.se/Tjanster/Privatimport/Lagg-till-dryck/>, för att komma till registrering av din privatimport *eller* så går du till www.systembolaget.se och rullar hela vägen ned på startsidan och klickar på "Beställ via privatimport" under rubriken **Beställa drycker**.

Klicka sedan på "Registrera en privatimport".

I första steget anger du leverantör: Vinoliv Import AB

The screenshot shows the Systembolaget website interface for private import registration. At the top, there is a search bar with the text "Sök dryck, land, varunummer, druva..." and icons for "VARUKORG", "TOM", and "MENY". Below the search bar, a progress indicator shows four steps: "2 Drycker" (selected), "3 Summering", and "4 Bekräftelse". The main content area is titled "Leverantör: Vinoliv Import AB" and "Information om drycken". The form fields are as follows:

Dryckens namn*	<input type="text" value="ex. vis Nebbiololådan"/>
Varugrupp*	<input type="text" value="Rött vin"/>
Antal*	<input type="text" value="1"/>
Volym ml/st*	<input type="text" value="4500"/>
Förpackning*	<input type="text" value="Blandlåda"/>
Ursprungsland	<input type="text"/>
Region	<input type="text"/>

A "Chatta" button is visible in the bottom right corner of the form area.

Fyll i namnet på den låda du har valt, exempelvis Nebbiololådan eller Toscanalådan.

Ange varugrupp Rött vin.

Antal (lådor) anger du till det antal lådor du vill ha, 1, 2 osv.

Volym anges till 4500 (eller 2250 om det avser en låda med tre flaskor i).



Under **Förpackning** väljer du **Blandlåda** i rullgardinen.

Du behöver inte ange mer information än ovan, endast de fälten markerade med * behöver fyllas i.

Klicka på **"Lägg till dryck"** och sedan **"Nästa"**

Titta igenom ordern och **välj vilken butik du vill att den ska levereras till innan du godkänner ordern.**

När Systembolaget har fått din förfrågan skickas den till oss för att vi ska offerera vinerna till dig. När detta är gjort **får du en offert av Systembolaget som du måste godkänna** enligt instruktionerna i mejlet.

När varorna kommit till din valda Systembolagsbutik får du ett SMS till det nummer du angivit i dina kontouppgifter.

Sedan är det bara att njuta!