

Vulkanviner											
Nr	Namn	Producent	Druvor	Pris	Sockerg/l	Fyllighet	Strävhet	Syra	Alkohol %	Distrikt	
1	55319	Jechtinger Pino Magma 2020	Jechtinger Weinmanufaktur eG	60 % Pino blanc, 40% Pinot gris	144	1,1		-	13	Kaiserstuhl, Baden	
2	94341	Estate Argyros, Santorini, 2021	Artemis Karamolegos Winery	Assyrtiko	249				14,5	Grekland, Santorini	
3	73359	Sirica Campania Rosso, 2018	Feudi di San Gregorio	Sirica	179	2,1	8	7	9	13,5	Vesuvius, Kampanien
4	2763	7 Fuentes, 2019	Suertes del Marqués	Listán negro och tintilla.	169				10	12,8	Kanarieöarna aValle de la Orotava
5	2655	Pietrarizzo Tornatore, Etna, 2018	Tornatore	Nerello mascalese.	249	<3	8	10	10	13,5	Etna, Sicilien

1	<p>Doft: Aromer av fat i kombination med aromer av grönt äpple och torkade örter. Smak: Bourgogne-typ med en krämig, fräsch avslutning.</p> <p>Kvällens första vin kommer från ett vinkooperativ i Baden med namnet Pino Magma Kaiserstuhl. Det grundades 2019 i Kaiserstuhl av 14 vingårdar. Kooperativet äger varumärket Pino Magma. Deras vision är att göra kvalitetsmärket från Kaiserstuhl känt över hela världen. Den skyddade geografiska ursprungsbenämningen är "Baden-Kaiserstuhl".</p> <p>Kaiserstuhl breder ut sig 100 kvadratkilometer över Rhenslätten. Bildat av vulkanisk sten och gynnat av det milda klimatet, har detta skiftande natur- och kulturlandskap sedan århundraden kännetecknats av vinodling.</p> <p>Jordmånen av basalt och vulkaniskt berg ger komplexa viner. Solen och det milda mikroklimatet i kombination med begränsad avkastning på små områden och typiska terrasser garanterar hög kvalitet på druvorna. Kaiserstuhl är en utdöd vulkan. Dess "vulkaniska hjärta" ligger i väster, medan den östra delen består av skiktade kalkbergarter. Geologiska processer och stora mängder kalkhaltig flygsand från Alperna skapade under senaste istiden upp till 40 m tjocka lager med sediment med idealiska förutsättningar för vinodling. Kaiserstuhl har en årsmedeltemperatur på 9,9°C, och är därmed en av de varmaste regionerna i Tyskland. Vogesernas regnskugga och klimatpåverkan från Bourgogne skapar ett varmt och torrt klimat av medelhavscharaktär under sommaren.</p>
2	<p>Doft: Nyanserad, fruktig, något aromatisk, frisk med inslag av päron, mineral, grapefrukt, gul kiwi och örter. Smak: Nyanserad, fruktig, något aromatisk, mycket frisk smak med inslag av päron, mineral, grapefrukt, gul kiwi och örter.</p> <p>Santorini är ögruppen Kykladernas sydligaste ö, belägen drygt 20 mil sydost om Aten. Redan under antiken tillverkades viner där. Druvan assyrtiko härstammar från ön, och är den mest planterade. Klimatet är varmt och torrt, jordmånen är vulkanisk med sand.</p> <p>På Santorini, där vingårdarna ofta ligger högt, tillämpas en speciell uppbindningsmetod som kallas "Santorini kouloura". Vinrankan binds då upp som en korg, utan fästning</p>

	<p>på stolpar, för att skydda den från både den starka vinden och den stekande solen. Metoden bidrar även till att rankan kan ta vara på vatten på bästa sätt så att man slipper använda konstbevattning. Argyros anser att just kouloura är en optimal metod. Estate Argyros grundades 1903 och drivs idag av Matthew Argyros, fjärde generationen av vinmakare i familjen. Egendomen består av 120 hektar oypnade vinstockar som är 100 - 120 år gamla, några över 200 år. Druvorna skördas för hand och musten jäser i rostfria ståltankar. Skördeuttaget är cirka 3 000 kilo per hektar.</p>
3	<p>Doft: Blommig, med inslag av röd frukt, något vegetabilisk. Smak: Frisk och mjuk, kryddig, med bra struktur och lång eftersmak och söta, icke sammandragande tanniner. Färg: rubinröd</p> <p>Sirica är namnet på en vinranka av gammalt ursprung, säkerligen från romartiden, förmodligen ännu tidigare. Spåren efter den hade (nästan) försvunnit liksom efter många andra inhemska vinstockar. Så hittades i början på 2000-talet på Feudi San Gregorios marker några vinrankor som inte liknade något annat bland odlingarna. Vingårdens ägare, bröderna Capaldo, tog hjälp av DNA-analyser, noggranna vetenskapliga studier och försöksodlingar och lyckades reproducera rankan. DNA-analysen avslöjade gemensamma egenskaper med shiraz, refosco och teroldego, nordliga sorter, som då ger upphov till ett vin med helt annorlunda egenskaper än de andra röda druvsorterna som finns i Kampanien. Jäsning: alkoholjäsning och maceration i ståltankar i ca 3 veckor. Lagring: minst 6 månader på mellanrostade franska ekfat och därefter minst 9 månader på flaska. Passar till: Perfekt i kombination med grönsaks- och köttförrätter, som napolitansk ragú och Bolognese. Utmärkt till huvudrätter med kött.</p>
4	<p>7 Fuentes är tillverkat av druvor från 35 lokala vinodlares marker och Suertes del Marqués egna vingårdar med 10 – 180 år gamla plantor på en höjd mellan 250 och 800 meter. Vinet är tillverkat av två druvsorter: listán negro och tintilla. Listán negro har växt i det lokala och helt unika uppbindningssystemet Cordón trenzado ("flätat snöre"). Druvsorterna och druvorna från olika marker vinifieras separat och blandas först före buteljering. Skörd från början av september till slutet av oktober. Alkoholjäsning i betongtankar. Malolaktisk omvandling i 500 liters fat. Lagring: 9 månader i betongtank (70%) och i 500 liters ekfat (30%). ss</p>
5	<p>DOFT: Nyanserad, kryddig, något parfymrad med inslag av fat, mörka körsbär, rökig mineral, rosor, jordgubbar, nougat och tobak. SMAK: Nyanserad, kryddig, något parfymrad smak med inslag av fat, mörka körsbär, rökig mineral, rosor, jordgubbar, nougat, nypon och tobak. FÄRG: Mörkt röd</p> <p>Vinproducenten Tornatore är en av de utvalda med guldläge intill vulkanen Etna. Deras Pietrarizzo är gjord på 100 procent nerello mascalese, en druva som ger ett smakrikt och karaktärsfullt rödvin. Doften skiftar mellan lätt och elegant bärton, som kan påminna om pinot noir, och en kraftfullhet som påminner om nebbiolo. Vingården Tornatore anlades redan 1865 i Castiglione di Sicilia vid Etna. Druvan nerello mascalese odlas på vulkanens norra sluttning vid byn Castiglione de Sicilia. Växtplatsen, eller <i>contrada</i> som man säger i denna trakt, heter Pietrarizzo och anses vara en av de absolut bästa. Höjden är cirka 700 meter över havet och jordmånen är vulkanisk, mineralrik och väl-dränerad. Druvorna skördas för hand i små korgar och en noggrann manuell selektering görs när de anländer till vineriet. Stjälken tas bort och därefter får druvorna, som är lätt krossade, macerera cirka 10–12 dagar i konformade ekfat. Efter jäsningen får det hela macerera ytterligare några dagar innan skalen separeras från musten. Den extra tiden gör att ytterligare struktur, smak och färg tillförs vinet. Druvorna pressas därefter i en vertikalpress och vinet får mogna i 12 månader på stora gamla ekfat om 25 hektoliter. Före buteljeringen får vinet ligga till sig ytterligare i betongtank för att sedan få tre månader extra tid på flaska innan det släpps till försäljning.</p>