

TERRIFIC WINES

NILS BIHARI-ANDERSSON


A glass and a bottle

Chardonnay i alla dess former

13 oktober 2021

Välkomna!

Kort om mig



- Äger och driver **A Glass and a Bottle** - vinkonsult, föreläsare och utbildare i Sverige och Frankrike sedan 2014 (www.aglassandabottle.com).
- Ambassadör för Terrific Wines.
- Utbildar sommelierstudenter på YRGO Sommelier i Göteborg.
- I vinbranschen sedan 2008, utbildad i Frankrike och England.
- Innehar WSET Diploma och är certifierad WSET-kursledare.
- Wine MBA från INSEEC Bordeaux.
- Har tidigare jobbat på vingård, med vinhandel, export och som sommelier.
- Vindomare i internationella vintävlingar.
- Finalist i tävlingen UK's Best Young Sommelier.

Terrific Wines - Årets Importör 2019

” För att med långsiktigt kvalitetstänk byggt upp en stark portfölj som rymmer både kultproducenter och folkliga viner- alltid med personlighet, renhet, kvalitet och karaktär i fokus.”

TERRIFIC WINES

Chardonnay - allmänt

- *Världens andra mest planterade vita druvsort.*
- *Hittas i princip överallt där vin görs.*
- *"The Chameleon grape" eller "The Winemakers grape".*
- *"Grape of a thousand faces".*
- *Klassiska områden inkluderar bl.a Frankrike, USA, Sydafrika, Chile, Australien, Nya Zeeland.*



Chardonnay - egenskaper

En icke-aromatisk druva.



Mångfacetterad: kallt/
medelvarmt/ varmt
klimat.

Medel till hög syra.

Torra viner.



Medelfyllig-fyllig kropp.

Stor bredd av
vinmakeritekniker.

Mycket vanlig för
mousserande viner.

- Stort kvalitetsspann från enkla till mycket högkvalitativa viner.
- Vid lagring finns

möjlighet till aromer av

:

nötter

svamp

honung

torkad frukt



Chardonnay - doft & smak



Kallt

Medelvarmt

Varmt

Undermogen

Övermogen

Vad påverkar smaken?

- Druvans mognadsgrad vid skörd (klimat, jordmån, vinodlingstekniker).
- Jästsorster som använts under alkoholjäsningen.
- Jäsningens temperatur.
- Vad man har jäst i (jäskar, ståltank, ekfat etc).
- Om druvskalen varit i kontakt med juicen eller inte.
- Om malolaktisk jäsning genomförts.
- Ev. lagring på jästfällningen.
- Hur vinet lagrats (med/ utan syre? ekfat, stål?).
- Vinets ålder.

Under alkoholjäsningen :

socker

+

jäst

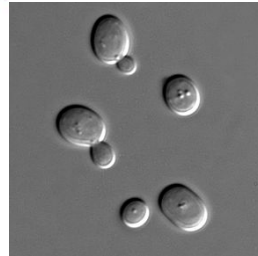
=

alkohol

+

CO₂

aromer



- Naturlig jäst = *mindre kontroll, mer risk, ev. mer unik smak*
- Odlad jäst = *mer kontroll, mindre risk, ev. mer likformighet*
- Jästtemperatur mellan 12-22c för vita viner :
- *Lägre temperatur ger fruktigare aromer*
- *Högre temperatur ger mindre frukt men fylligare vin*

Efter jäsningens slut :

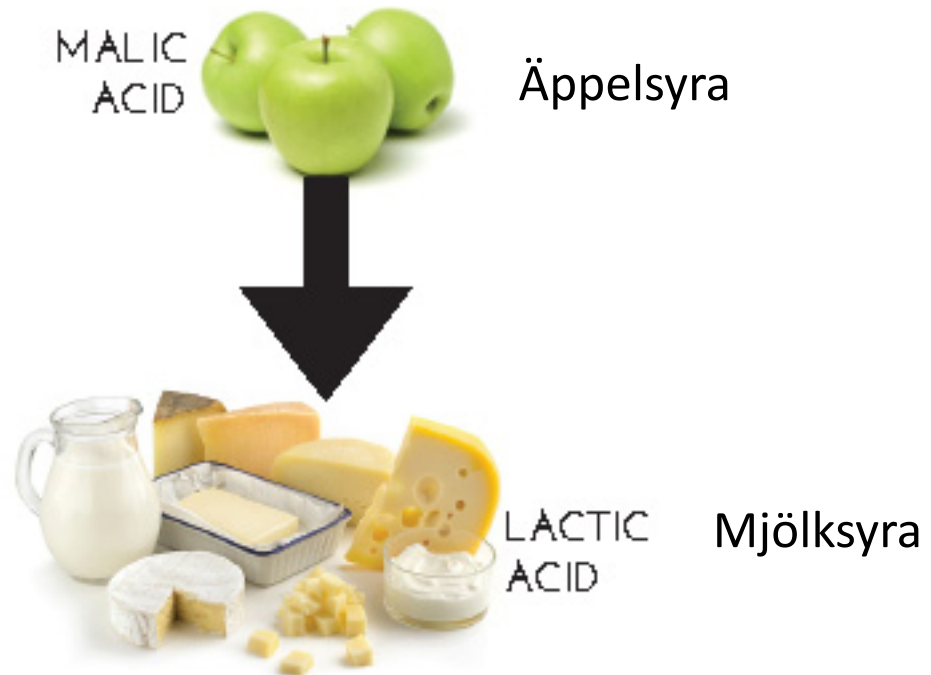


Lagring på jästfällning ger ett rundare vin och smak av bröd, jäst och kakor ("sur lie")



Malolaktisk jäsning :

- Mjölksyrebakterier i vinet omvandlar den skarpa äppelsyran till rundare, mjukare mjölksyra.
- 80% av vita viner genomgår inte MLJ, men det är vanligt för Chardonnay.
- Efteråt upplevs vinet som mjukare, fetare, mindre syrligt och ofta uppkommer smaker av smör, grädde, yogurt och popcorn.



Lagringstekniker :



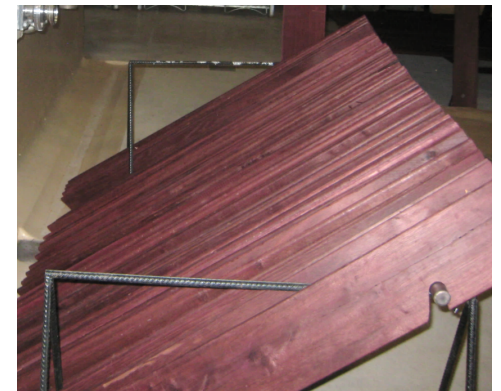
- Utan kontakt med syre ("reduktivt"), bevarar den fräscha fruktigheten i vinet. Används när vinet skall drickas tidigt och inte lämpar sig för längre lagring.



TERRIFIC WINES



- Ekfaten tillåter viss kontakt med syret ("oxidativt"), detta gör vinet rundare och mjukare. Beroende på typ av ekfat och lagringens längd också aromer av vanilj, kokos, nötter, rök, honung, svamp och torkad frukt tillkomma.
- Ekalternativ ger smak men ingen kontakt med syret.



TERRIFIC WINES

	LIGHT TOAST	MEDIUM TOAST	HEAVY TOAST
AMERICAN OAK	vanilla, dill, coconut	vanilla, honey, caramel, toast, roasted nut aromas, strong coconut, roast coffee, and cocoa	strong roast coffee, espresso, caramelized sugar, tiramisu, wood smoke and vanilla
FRENCH OAK	vanilla bean, caramel, holiday spice flavors like nutmeg, clove, allspice and dried ginger	cedar, cigar box, milk chocolate and baking spice	crème Brûlée, cedar, charcoal, and Asian spices like cinnamon, ginger and clove
HUNGARIAN OAK	vanilla, herbal flavors, sweet spice flavors like clove and cinnamon	stronger butterscotch, banana, sarsaparilla and sweet spice	strong spice, vanilla, butterscotch, toffee and molasses



TOASTING



LIGHT

MEDIUM

MEDIUM PLUS

HEAVY

TERRIFIC WINES

PROVNING

TERRIFIC WINES

TITTA

Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

DOFTA

**Doftintensitet och
aromer**

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat,
kryddor etc...)*

SMAKA

Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp
(fyllighet)

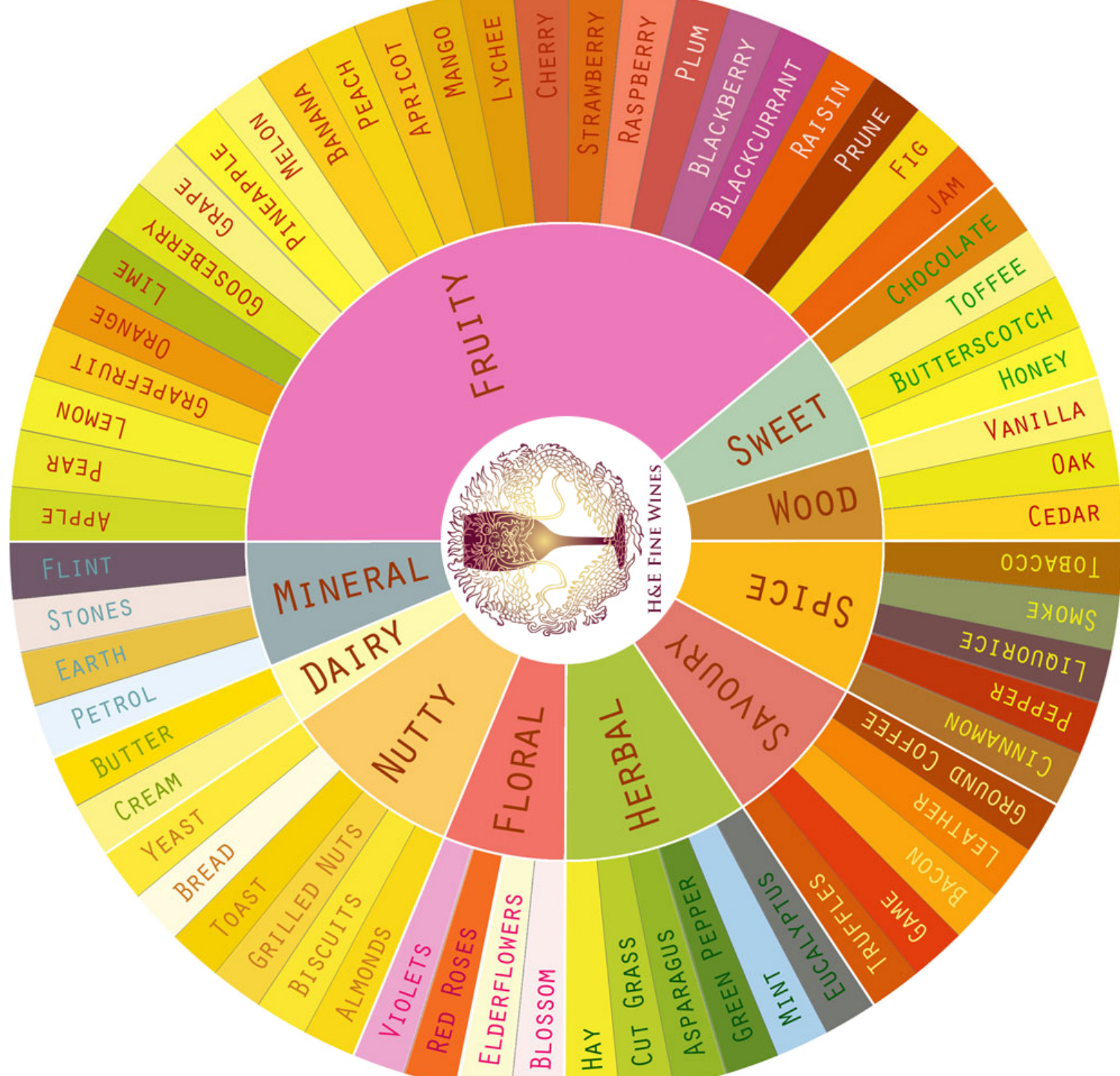
Smaker

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat,
kryddor etc...)*

Längd på eftersmak

*Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat
munnen - ju längre desto bättre!*

TERRIFIC WINES



Vin 1- La Désirée Chardonnay 2020



6321, La Désirée Chardonnay 2020, 89 kr

- Loiredalen i Frankrike (Muscadetregionen)
 - 4 månaders lagring på jästfällningen
 - Bör serveras vid 10-12c till lättare mat som t.ex sushi, skaldjur, grillad fisk.
- Funkar även
mycket bra till getost.



TERRIFIC WINES

TITTA

Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

DOFTA

**Doftintensitet och
aromer**

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat,
kryddor etc...)*

SMAKA

Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp
(fyllighet)

Smaker

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat,
kryddor etc...)*

Längd på eftersmak

*Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat
munnen - ju längre desto bättre!*

TERRIFIC WINES



Vin 2- Domaine de Brescou Chardonnay 2020

71421 Domaine de Brescou Chardonnay 2019, 119 kr

- Languedoc-Roussillon i södra Frankrike, 30 km från Medelhavet.
- Jäst på ståltank.
- Ekologiskt och hållbarhetscertifierat.
- Bör serveras vid 10-12c, gärna till rätter med sås gjorda på smör eller grädde. Även till grillad halloumi och krämig ost som Brieost.



TERRIFIC WINES

TITTA

Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

DOFTA

**Doftintensitet och
aromer**

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat,
kryddor etc...)*

SMAKA

Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp
(fyllighet)

Smaker

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat,
kryddor etc...)*

Längd på eftersmak

*Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat
munnen - ju längre desto bättre!*

TERRIFIC WINES



Vin 3- Clotilde Davenne Bourgogne Blanc 2020



5562, Clotilde Davenne Bourgogne Blanc, 129 kr

- Bourgogne i Frankrike, nära Chablis
- 3-4 månaders lagring på jästfällningen
- Jäst på ståltank, 100% malolaktisk jäsning
- Bör serveras vid 10-12c till syrlig eller fet mat som t.ex sallad, grillade räkor, ostron eller smörstekt fisk.



TERRIFIC WINES

TITTA

Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

DOFTA

**Doftintensitet och
aromer**

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat,
kryddor etc...)*

SMAKA

Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp
(fyllighet)

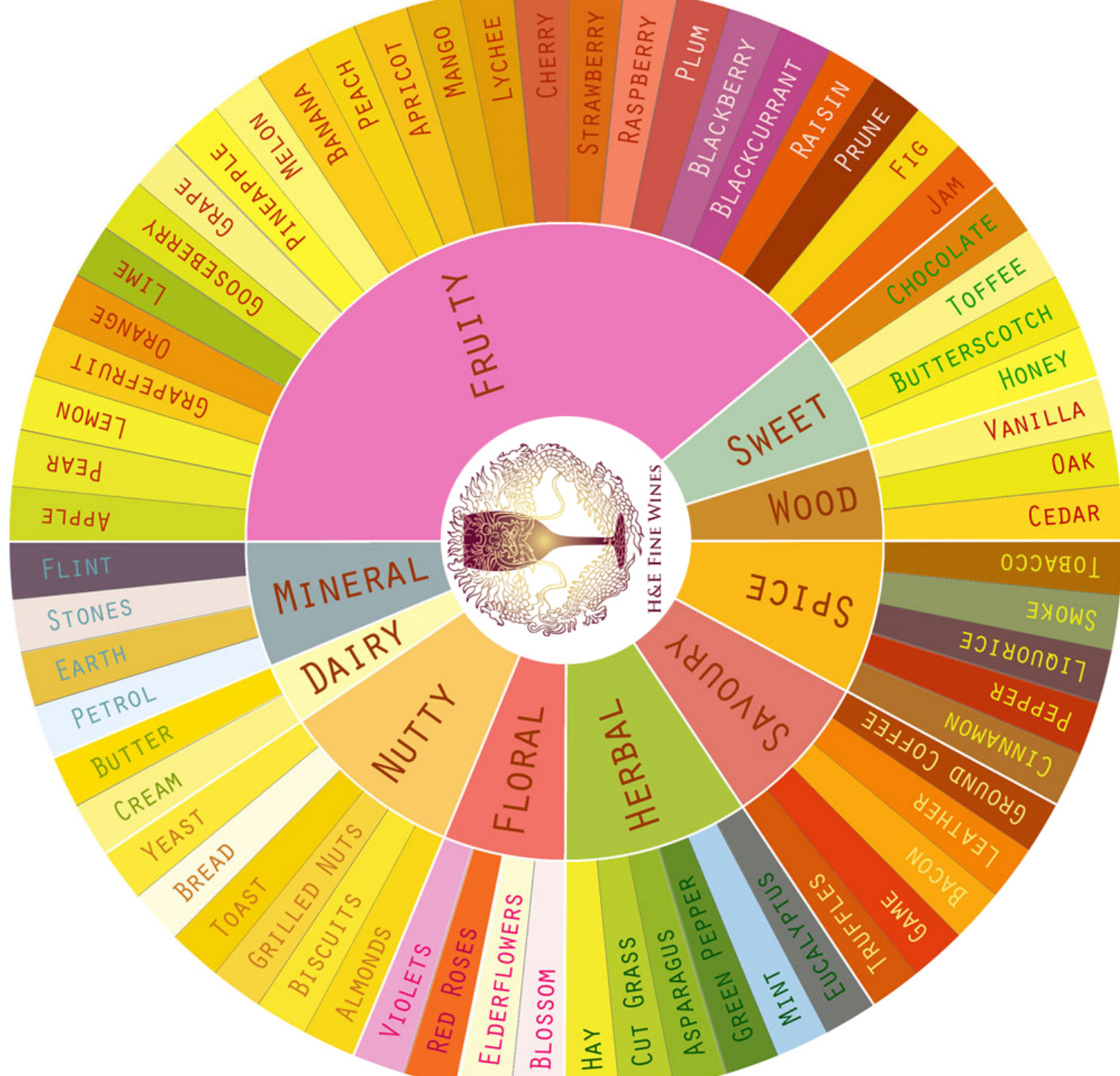
Smaker

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat,
kryddor etc...)*

Längd på eftersmak

*Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat
munnen - ju längre desto bättre!*

TERRIFIC WINES



Vin 4- Dominique Guyon, Hautes Côtes de Nuits 2018



73306, Dominique Guyon, Hautes Côtes de Nuits 2018, 199 kr

- Centrala Bourgogne i Frankrike
- Hälften lagras på ståltank, hälften på franska ekfat i 12 månader.
- Bör serveras vid 12-14c, gärna till mild kryddad kyckling, ugnsbakad fisk eller till mjuka ostar (ej blåmögel).



TERRIFIC WINES

TITTA

Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

DOFTA

**Doftintensitet och
aromer**

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat,
kryddor etc...)*

SMAKA

Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp
(fyllighet)

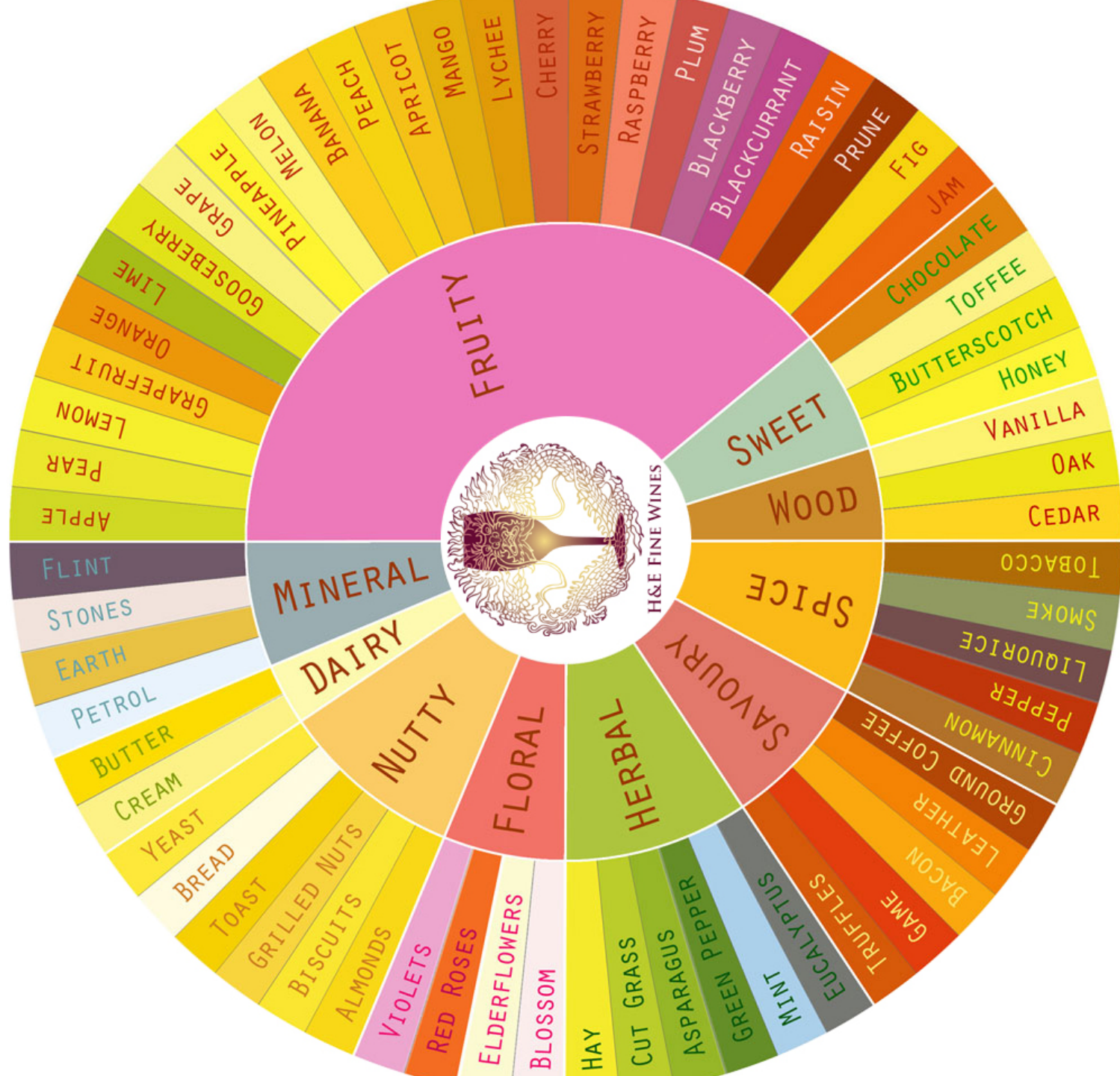
Smaker

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat,
kryddor etc...)*

Längd på eftersmak

*Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat
munnen - ju längre desto bättre!*

TERRIFIC WINES



Vin 5- Girard, Russian River Valley Chardonnay 2018



74963, Girard Russian River Valley Chardonnay, 225 kr

- Russian River Valley i Sonoma, Kalifornien.
- 11 månaders lagring på 100% franska ekfat.
- Bör serveras vid 12-14c till intensiv och smakrik mat, t.ex pasta med svampsås, fisksoppa, grillad lax i foliepaket.
- Bör luftas på karaff ca. 1h innan servering.



TERRIFIC WINES

TITTA

Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

DOFTA

**Doftintensitet och
aromer**

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat,
kryddor etc...)*

SMAKA

Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp
(fyllighet)

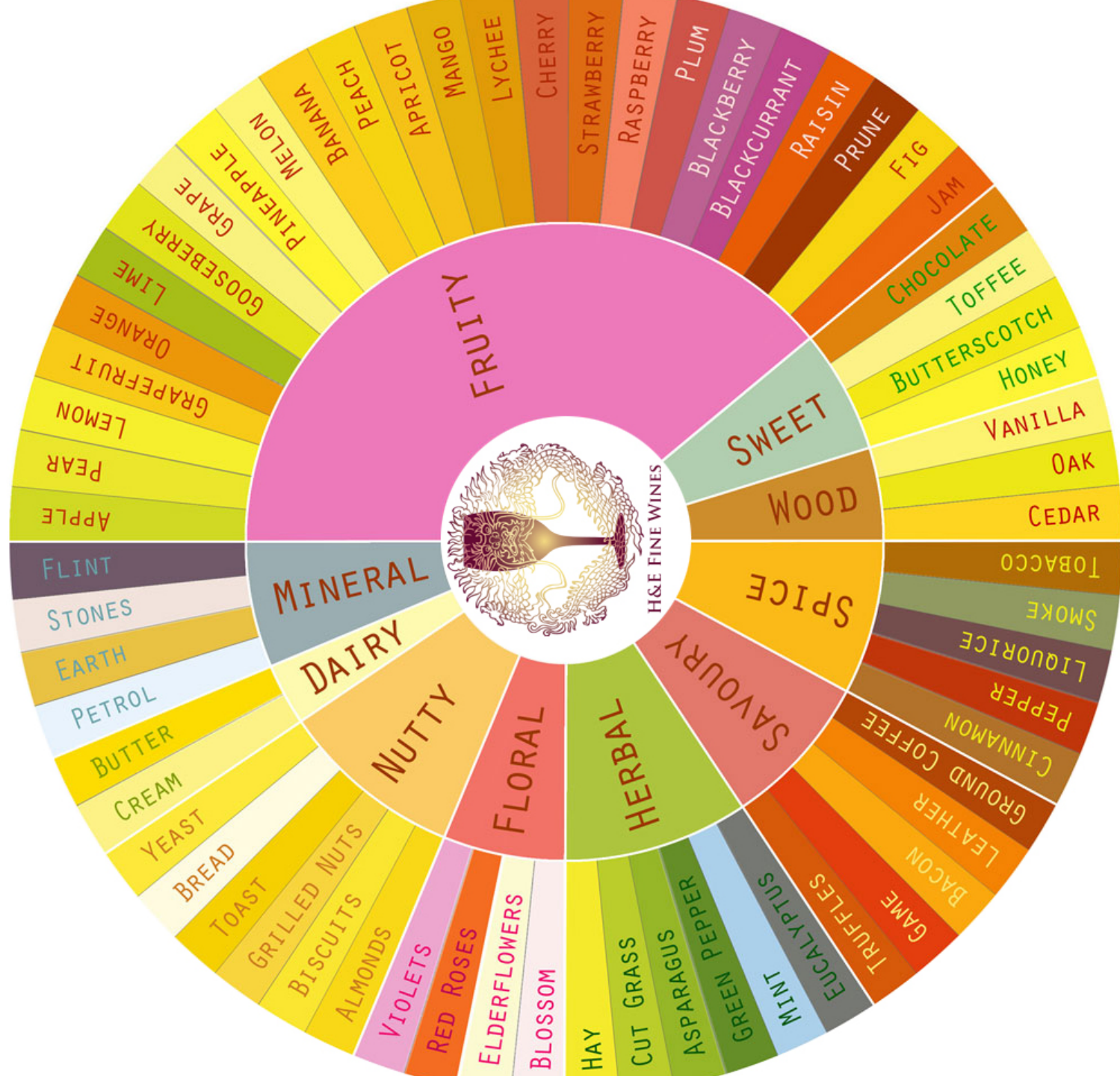
Smaker

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat,
kryddor etc...)*

Längd på eftersmak

*Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat
munnen - ju längre desto bättre!*

TERRIFIC WINES



Vin 6- Ponzi Willamette Valley Chardonnay Reserve 2014



- 77862, Ponzi Willamette Valley
Chardonnay Reserve 2014, 355 kr**
- Willamette Valley i Oregon, USA.
 - Naturlig jäst har använts.
 - Jästs på ekfat (10% nya) och lagrats 20 månader på ekfat innan buteljering.
 - Bör serveras vid ca-14c. Perfekt till vitvinskokta blåmusslor, jätteräkor på spett eller smörstekt torskrygg.
 - Även till krämig mjukost (ej blåmögel).
 - Bör luftas på karaff 1h innan servering.



TERRIFIC WINES

Frågor?



Tack för att du deltog i den här provningen!

- Vill du komma i kontakt med mig för kurser, provningar eller konsulttjänster fysiskt eller digitalt?
- contact@aglassandabottle.com
- +46 (0)729 - 10 04 86
- <https://www.instagram.com/nilsbihariandersson/>
- <https://www.linkedin.com/in/nils-bihari-andersson/>
- www.aglassandabottle.com
- Gå gärna min gratiskurs om hur du väljer bättre viner på fem lektioner : <https://aglassandabottle.simplero.com/page/194088?stealme=6ijkEoUuwx4AjqH1rdoqNy67>
- Godkänd för F-skatt

Val av glas : best practice



Rött



Vitt/ rosé/ sött/ starkvin



Mousserande

Rekommenderade serveringstemperaturer

Typ av vin	Bra serveringstemperatur	
Söta viner	Väl kylt	6–8 °C
Mousserande viner	Väl kylt	6–10 °C
Lätta/ Medelfylliga vita viner	Väl kylt	7–10 °C
Fylliga vita	Lätt kylt	10–13 °C
Lätta röda	Lätt kylt	13 - 15 °C
Fylliga röda	Rumstemper atur	15 – 18 °C

TERRIFIC WINES

För långtidslagring...

Kom ihåg följande :

- Kylig & jämn temperatur (10-15°C).
- Mörker är bra och undvik starkt ljus då vinet åldras för snabbt.
- Om flaskan har naturkork, låt den ligga ner så att korken hålls fuktig. Detta förbygger oxidering.

