

2009 Shiraz en ny fräsch årgång från Allesverloren

Danie själv vill utveckla och producera "reservaviner", det vill säga, expandera och fokusera denna expansion på att ta fram viner i "fine wine"-segmentet. – *Vi har vingårdarna för detta och det vore en dröm som skulle gå i uppfyllelse om jag helt skulle kunna koncentrerar mig på det.* Andra tankar Danie nu vill förvekliga är att expandera produktionen av inhemska semi-sweet viner i Afrika och ett samarbete med en av Dannies vinproducentkollegor är under uppstart. – *Trots allt tar dessa viner 60 procent av marknaden här i Sydafrika, och den stora delen där är viner från andra länder. Jag vill nu att vi inom landet ska ta tag i den här "förlorade" biten.* Danie, om jag säger till dig att jag under de här 6 åren som jag träffat och känt dig, tycker du har förändrats, utvecklats och förbättrat nästan allt med Allesverloren, blir du förolämpad då? – *Inte alls Anders, jag tar det som en komplimang. Precis som hos dig och de flesta andra så utvecklas min palett hela tiden, och jag vill nu också sätta Allesverloren på vinkartan på allvar.* Du sa till mig i början när vi träffades att du hade en dröm om att göra "the big red one, det stora röda vinet. Då handlade det om att göra detta vin baserat på Cabernet Sauvignon. Är det så fortfarande? – *Jag vill och kommer att göra ett sådant vin framöver. Men kanske tror jag i dagsläget mer på att detta vin även kommer handla om Shiraz...*

Årgångarna Årgång 2008 har som otacksam uppgift att komma efter 2007 som klassas som en stor årgång i Sydafrika. 2007 var ett sådant där år när klimatet stämde på precis allt. Mycket regn i början av sommaren, senare mognad på druvorna med senare skörd och större fräschör som resultat. "2007 var det första året som jag inte hade någon övermogen frukt alls i skörden. Och samtidigt var detta det första året som jag kunde hantera större volymer i källaren då vi fått klart "moderniseringen" och "kapacitetsökningen" i källaren, säger Danie. 2008 var ett värmemässigt sett normalt år. I Swartland är det förvisso alltid varmt, temperaturen pendlar mellan ca 20 grader på natten till 35-40 grader på dagen under sommaren. Vintertid kan temperaturen dock krypa ner till 2-4 grader. Skörden 2008 påbörjades den 24 februari. Man hade mindre regn under sommaren men fick bra med regn ett par månader innan skörd, i december och även i januari. Under denna tid var det även kallare än 2007. Volymen var något mindre 2008 i jämförelse med 2007. Dannie berättar även att de skördade för snabbt och fick avbryta skörden så att alla druvor hann mogna klart. – *En liten miss men inget som påverkade slutresultatet på vinerna.* 2009 bjöd på en het sommar med mycket vind men annars ett normalvarmt år. Det kom inte så mycket regn under sommaren men under vintern exploderade det och det kom sammanlagt över 1000 milliliter! Kvantiteten var normal och man påbörjade skörden den 22 februari. Årgång 2009 är det första året som Danie anser att han kunde jobba i källaren med rätt och fullgod kapacitet. – *Man ska betänka att innan vi utökade kapaciteten så tog det oss 2-3 månader att skörda. Idag skördar vi på 4 veckor. Klart det här påverkar vinernas karaktär till det bättre. Även arbetet med omplanteringarna av vingårdarna till det absolut rätta läget och riktning mot solen fortsätter och det har ju nu också börjat märkas i vinerna.*

Vinerna Allesverloren´s viner har haft en brant uppåt pekande formkurva de senare åren, vinerna är idag pålitliga, generösa och lågt prissatta. Missa inte Danies port, helt suveränt. **2009 Allesverloren Shiraz** Nr 29002 / 99 kronor En elegant och fruktig årgång av detta

vin, som ständigt fortsätter att utvecklas. Kanske är det här den bästa årgången av vinet so far. Ett riktigt bra middagsvin. Borta är de gröna inslagen av eukalyptus och vinet vilar idag mer på frukt och terroir än någonsin. Balans, behärskad sötma med fräscha och graciösa tanniner. Slutlagring 6-8 månader i nya, två och tre gånger använda franska ekfat samt en liten del även i nya amerikanska fat. **2008 Allesverloren Shiraz** Nr 29002 / 59 kronor 375 ml Rundare i kanterna, mognare fruktighet och inte riktigt samma fräschör som i årgång 2009. Men vinet bjuder på sig självt och det är ett hyfsat middagsvin idag även om vi ser fram emot den lilla buteljen på årgång 2009. Detta är första shirazen någonsin på 375 ml i och med årgång 2008. Tyvärr har intresset från Systembolaget varit litet så denna lilla butelj går endast att hitta i 10 butiker i hela Sverige. **2008 Allesverloren Touriga Nacional** Nr 2005 / 120 kr En mycket bra årgång för detta vin. Har ett fräscht, söttbeklätt, rödfruktigt stramt motstånd och en fin mineralitet i avslut. Danie har numera alltid full kontroll på detta vin och levererar i varje årgång, oavsett väder och vind. Slutlagring 8 månader i tre gånger använda ekfat. **2008 Allesverloren Tinta Barocca** Nr 12002 / 114 kr Mjuk, torr men fyllig, mörkhyad, rödfruktig fräschör. Fin kraft med bra frukt i avslut. Bra årgång som matchar 2007 mycket bra. Potential för lagring. Finns även i 5 liters butelj för facila priset av 950 kronor. Ganska ballt på festen. Slutlagring 8 månader i 10% nya och 40% använda franska ekfat samt resterande 50 procent lagras i ståltankar med franska ekstavar och micro oxygenation. **2007 Allesverloren Cabernet Sauvignon** Nr 81047 BS / 129 kr Torr men bra fruktkoncentration, färgad av lätt grönska. Vinet står lite och stampar i dagsläget men utvecklingspotentialen finns. Slutlagring 18 månader i 30% nya ekfat och 70% en gång använda fat. **2007 Allesverloren Fine Old Vintage 18,5 %** Nr 12109 / 139 kr / Denna sorgligt i Sverige underskattade port som mer liknar ett vin med stor fruktkoncentration och generös kraft i en fin fräschör. Ungdomlig mognad, distinkt och mineralitet i finish. Denna port görs av en bland av lika delar Tinta Barocca 20%, Souzao 20% and Pontac 20% och resterande 40 procent är jämt fördelade på Touriga Nacional, Tinta Röriz, Malvasia Rey and Tinta Francesca. Slutlagring 20 månader i gamla ekfat.