

## En Sydafrikans temadag med Janake Wine Group

”Bland borden stod flaskor från inte mindre än 14 vinerier, många med ditflygna producenter. Livets Goda var givetvis på plats för att laborera bland buteljerna och nedan finner ni ett kort urval av vinerna som fanns på plats. Från de västra sluttningarna av berget Helderberg, mellan Stellenbosch och False Bay, mitt i hjärtat av ”Cape Winelands” hittar vi Stellenzicht Winery, som under dagen visade upp sig från sin bästa sida. Det nya och lekfulla vinet **Red ESCape 2012** (art.nr 79383, 89 kr) är ett mörkbärigt vin med röda avslutande toner, som med sin blandning av shiraz och pinotage visar att man kan göra ett enkelt, men seriöst och välgjort vin, med ren frukt, som fungerar alldeles utmärkt som vardagsvin. Ett nybörjarvin som gör sitt jobb utomordentligt. Lite roligare blir det dock när vi går på **Stellenzicht syrah 2004** (art.nr 83027, 219 kr) som fått fatbehandling i 19 månader fördelat på majoriteten franska fat och en liten del amerikanska. Mörkhyad frukt som uppvisar elegans med ett uns fatkrydda och tanniner. Snyggt komponerat i balans med bibehållen fräschör. **Rhapsody 2006** (art.nr 72752, 269 kr) för inte tankarna till Queen, däremot påminns man om att Sydafrika kan göra bra och balanserade viner som inte skriker lädersula, eukalyptus eller buskiga avarter. Vinet är koncentrerat med inslag av kaffebönor och choklad i fruktig, men balanserad stil. Torrt och kryddigt efterspel. Värt att nämna är också **Stellenzicht Golden Triangle Shiraz 2009** (art.nr 22095, 100 kr) som alltid levererar. **Lomond Conebush Syrah 2008** (art.nr 73631, 159 kr) från Lomond Wines längst ner i syd, är ett rent och välgjort vin med mörka- och röda bär, fat och krydda som gör sig utmärkt till grillen, eller i ensamt majestät. Även **Sugarbush S.B 2010** (art.nr 73603, 129 kr) från samma producent är ett fullgott alternativ. Bra fräschör med rondör, en klädsam stram- och torrhet och gröna inslag i kombination med passionsfrukt håller ihop vinet snyggt. På det mousserande inslaget finns som alltid det välkända huset Cave de Pongracz , och idag hade man förutom det vanliga sortimentet, med sig toppen **Desiderius Pongrácz 2008** (art.nr 77948, 299 kr). Desiderius Pongrácz var en adelsman och flykting från Ungern, vars visioner och visdom utvecklade vinnaringen i Kapprovinsen. Desiderius kom till Sydafrika 1956 efter att ha flytt undan revolten i hemlandet. Innan dess tillbringade han 12 år som krigsfånge i Sibiriens saltgruvor. Desiderius Pongrácz var utbildad oenolog och han hade stora kunskaper om ädla druvsorter och hur man framställde vin enligt champagnemetoden när han kom till Sydafrika. Hans kunnande ledde till kvalitetshöjning av vinodling och vintillverkning i framför allt Kap-provinsen. Desiderius Brut görs enbart de åren när man har druvor av högsta kvalité, föregångarna till 2008:an gjordes senast 2003 och 2001. Vinet består till 70 procent av chardonnay och mestadels från Elgin och de bästa rankorna. Man använder en annan bakterie i den malolaktiska jäsningen vid tillverkningen av Desiderius, som behåller intensiteten och syran på ett bättre vis än standardbrut´en, samtidigt som den låter frukten sjunga ut. Även om vinet fortfarande är ungt så uppvisar de en helt annan intensitet och komplexitet än de billigare bröderna. Frukten är rik och kraftfull men på ett elegant och krämigt vis. Importör: **www.janake.se** ”