

Livets Goda provar Vin & Natur's låda 20



Ekologiskt, biodynamiskt och minimal intervention. Alla begrepp har i grunden utvecklats från en önskan om att vårda sin mark på ett respektfullt vis och för att därigenom öka sannolikheten för ett mer levande vin. Historiskt sett har det varit normen - att däremot proaktivt spreja och kemikaliskt "vårda" sina vingårdar är i grunden något som hör den moderna vinmakningen till. För några decennier sedan var besprutning framsteg och det mer holistiska eller enbart ekologiska låg knappast i ropet. Det var dåtiden. Men tider ändras och även om det finns producenter som aldrig anammat onaturlig gödning, besprutning och bekämpning så blir de senare allt fler, de som inser mervärdet för alla involverade. Människan, vegetationen, djurriket. Och i slutändan vinet man vill producera.

Om besprutning fick vinbonden att sluta använda hjärnan så är det raka motsatsen med de som idag brukar sin mark biodynamiskt. Omställningen kan vara tuff de första åren för rankorna, de är nämligen väldigt svaga vilket är ett resultat av proaktiv kemisk behandling, men med tid så stärks vingården och likaså jorden. Allt blir mer tåligt. Att minimera bruket av kemisk bekämpning och assistans ligger i allas intressen och få hade nog för blott 10 år sedan kunnat föreställa sig vilken genomslagskraft det skulle få. Bara inom vinindustrin så har allt fler konverterat till ekologisk hantering och det är inte bara små hantverkare utan även stora klassiska hus ändrar på tänket. Elaka tungor kan såklart hävda de gör det av marknadsföringsmässiga orsaker men om nu slutresultatet är till gagn för alla så är väl detta en klassisk win-win situation?

Livets Goda har provat genom Vin & Natur's Låda nummer 20 som består av sex olika viner från

2016, fyra röda och två vita (där ett är orange), från Frankrike, Italien och Spanien. Samtliga är från ekologiskt eller biodynamiskt hanterade vingårdar och producenter som minimerar interventionen i vinet. Panelen har provat blint.

2016 Mâcon Villages La Soeur Cadette, Bourgogne Här bjuds det på diskret tropik, honungsslungad citrus, gråpäron och viss krydda. Härlig renhet i smaken som visar fin nerv, tydlig mognad i frukten, stenkross och generösa mängder av småfeta gråpäron. Snygg, personlig chardonnay från en stilsäker producent. **91 LGP**

2016 Bianchetto, Le Coste di Gradoli, Lazio Den mest udda fågeln i lådan, ett orange vin. Sex dagars skalkontakt skänker extra fräschhet och även tanninstruktur till det här i grunden vita vinet. Druvorna är procanico med mindre delar malvasia och moscato. Blommigt vin med inslag av apelsinskal, kvitten, mynta, halm och solmogna gula frukter. Ren smak med viss ungdomlig sprits, blommiga anslag, tanniner och gula frukter. Rustikt men inte oävet. Bäst att drickas ungt och gärna till olika salami och lufttorkade historier. **89 LGP**

2016 Varetúo, Barranco Oscuro, Granada Från en av de gamla rävarna i Spanien, Manuel Valenzuela som gjort vin med minimal intervention sedan 80-talet. Och det märks för det är en otroligt fin nerv och renhet i denna tempranillo från 1300 meters höjd. Mörk, pepprig frukt med tydliga mineraliska anslag och svalhet. Det finns ett imponerande djup i bouqueten. Smaken är stram men samtidigt saftig, sval men ändå solmogen och sträv men likväl balanserad. Ett år på 500-liters fat, använda. Långt, rent och snyggt som attan. Kanske förtjänar högre betyg med lite ålder. **92 LGP**

2016 Barbera d'Asti Asinoi, Carrussin, Piemonte Det röda som sticker ut mest i lådan med sin funk och lite småvresiga stil. Men det luftas bort och istället kommer det fram surkörsbär, violer och stjälgig örtighet. Smaken är livlig, ungdomligt spritsig, och den röda bärfrukten är saliverande i sin framtoning. Örtigt, viss bio-äpple karaktär och ett inslag av normandisk cider. Ett perfekt vin för en trött gom. **90 LGP**

2016 Mól, Patrick Bouju La Bohème, Languedoc/Auvergne Vinet med mest blålila färg. Domineras av mörkbärga toner med markerad svartpepparkryddighet, stenos, lakrits och viol. I gommen en ganska stöddig rackare men ändå tillgänglig. Mörk blåbärsfrukt, svarta vinbär, stenkross och lakritsrot. Värme i frukten men ändå stram. Klingande ren frukt. Här finns nog en del stuffing för fortsatt utveckling. Syrah mestadels, uppbackat av gamay och pinot noir. **91 LGP**

2016 Côtes du Jura Poulsard, Claude Buchot, Jura Ser inte mycket ut för världen, denna ljusröda, närmast blekrosa poulsard. Men döm inte ett vin efter färgen för här bjuds det på en skön resa. Blommigt stjälgig doft med solmogna körsbär på en äppelbädd, kryddor och osande mineralitet. I gommen ett slankt vin, åtminstone är det vårt initiala intryck, men det växer och här finns täthet, läcker rödbärg frukt, apelsinliknande syra och ren saftig struktur. Vi längtar efter charktallriken.... **92 LGP**

Vinlådan Vin & Natur 20 återfinns i beställningssortimentet och kostar 1303 kronor för 6 x 75 cl. Länk till

sexpacken hittar du **här**.