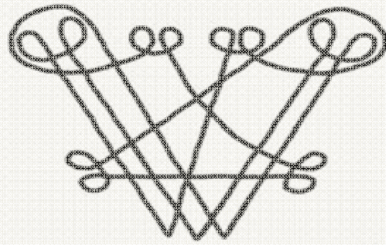


Piabo Vin



Klubb

Månadens paket kommer som vanligt att innehålla några förslag och recept på maträtter.

Vi kommer även att diskutera några av grundsmakerna och deras inverkan på vinet.



**Vinpaket Nr 3
NOVEMBER**

Klubb Info

Mölnlycke 2009

Bakgrund

För att underlätta för oss och våra vänner att komma åt goda kvalitetsviner till rätt pris och på ett smidigare sätt så bestämde vi oss för att starta **Pixbo Vinklubb**. Detta är en klubb som är fristående från företaget Pixbo vin, alltså inga betalningar dit.

Vi har odlat ett vinintresse under många år och lärt oss att tycka om dessa drycker. När Mats Eskilson Startade Pixbo Vin så visade han oss att det finns många bra vinmakare och många viner som man aldrig kommer åt på systembolaget. Oftast beror det på att odlaren är "för liten" eller rättare sagt inte kan leva den volym som Systembolaget vill ha. En del av dessa viner kan man få dricka på krogen, men tyvärr oftast till ganska höga priser.

Att som privatperson beställa via Systembolagets privatimport är lite omständigt och dessutom tar det många gånger lång tid (om man över huvud taget får fram någon leverans). Detta skall klubben råda bot på.

Klubbens tanke är att erbjuda sina medlemmar 5-6 vinpaket/år till ett riktigt bra pris som inkluderar alkoholskatt, införtullning och moms. Vinerna tar vi hem via Systembolaget men klubben administrerar inköpet.

Mats har lovat att sätta ihop vinpaketen som består av ca 6 flaskor av varierande sort. Detta tillsammans med förslag på någon eller några maträtter (efter säsong) som passar till dessa viner. Skulle man sedan önska mer av detta vin så går det att beställa mer via Pixbo Vin. Är det så att inte Mats för det vin vi önskar kommer vi beställa det från någon annan.

Som **medlem** (medlemsavgift 50 kronor/år) får vi ett erbjudande om kommande vinpaket. Detta erbjudande tackar Du ja till genom att sätta in pengarna för vinpaketet på ett konto (se **betalnings instruktion**) inom angiven tid. Därefter beställs det antal paket som vi behöver. Om du **inte** skall vara med på beställningen en viss beställning är det viktigt att du svarar på utskicket och tackar nej omgående.

Betalnings instruktion betalning sker i förskott till klubbens **bankkonto** på SEBanken vi har inte bankgiro eller postgiro pga att vi inte vill ha några kostnader.

På betalningen är det viktigt att ni **anger ert medlemsnr**, (se mailet) detta så att vi kan härleda betalningen. Vill ni skriva mer så gör det efter ert medlemsnummer. Telefonnummer postnr eller om ni betalt med sedlar är ju alltid kul men det är väldigt svårt att se att ni betalt. Om ni vill strunta i medlemsnummer så betalar ni 130kr extra så kan vi identifiera er betalning på banken. Medlemsavgiften betalas på samma sätt.

Bankkonto SEB 5760 00 190 78 där de första 4 siffrorna är clearingnr.

Pixbo vinklubb

POJ CÅJ

November Paketet

Nu är älgjakten i full gång och kylan börjar tränga sig på, kvällarna skymmer tidigare, och de varma grytorna med det mustiga köttet värmer oss inifrån. Detta är tider för kraftiga röda viner och fylliga vita.

November vinpaket kostar **625 kr** + frakt om vinet inte hämtas på Aplicator i Mólulycke

Vin	Antal	Klubbpris	Särskilt lämpligt till
Sauvignon Blanc (Alternativ 1)	1	135	Fisk skaldjur
Nicholas M aligoté (Alternativ 2)	1	135	Grillad fisk lättare köttretter
Tysk Tempranillo	1	135	Vilt och köttgrytor
Carmenere	1	83	Vilt och köttgrytor
Merlot	2	71/flaska	Ungssteckt fläskkotlett eller kyckling
Pinot Gris	1	130	Patéer, stekt lever, ostbricka och desserter baserade på vit eller ljus choklad
Summa		625	

Det går naturligtvis alltid bra att beställa fler än ett paket.

Vi fortsätter också med att diskutera nästa grundsmak och dess inverkan på vinet

Vita viner

Sauvignon Blanc / Aligoté

I augustipaketet fick vi prova en typisk uttrycksfull Sauvignon Blanc i världsklass från Sancerre. I detta paket får vi prova ett vin ifrån Pfalz av samma druva. Stilen är lite stramare än vinet från Sancerre, ett intressant exempel på en fransk druva odlad i Tyskland. Winzer eG Herrenberg Honigsäckel är en mycket spännande producent från Pfalz som spritter av experimentlusta. Begränsad tillgång medger att de 60 första vinkapeten laddas med Sauvignon Blanc vinet (paketen levereras i turordning baserat på tiden för inbetalningen). Övriga blir dock inte lottlösa, de får prova en Bourgogne Aligoté från Nicolas Maillet, som snart kommer att få sitt certifikat för ekologisk vinodling.

Pinot Gris

Denna Pinot Gris kommer från Archille Thirion som håller till i Saint Hippolyte mitt i Alsace. Archille Thirion framställer en Pinot Gris som är mycket typisk för den fruktiga och fylliga stilen, med både tropisk frukt och svamp i bouqueten

Röda viner

Tempranillo

Detta vin är något så unikt som en Tempranillo från Pfalz i Tyskland. Tempranillo är ju annars paraddruvan i Spanien. Vad heter då producenten? Jo naturligtvis Winzer eG Herrenberg Honigsäckel. Tro inte att detta vin lider brist på fyllighet, det kan i kraft väl mäta sig med sin spanska förebild.

Merlot

Nu lämnar vi Europa och provar på nya världens version av vin på Merlot-druvan, som ju sedan länge har sin storhet i Bordeaux i Frankrike. Själv tycker jag kanske fortfarande att den franska förebilden är 'outstanding', i förhållandet mellan pris och kvalitet erbjuder Chile värdiga alternativ. Denna Merlot från Casanova är fyllig med god rondör.

Carmenere

Här får vi möjligheten att jämföra Merlot med Carmenere från samma producent, Casanova i Maule. Man trodde länge att Merlot gav särskilt bra viner i Chile, men undrade varför de bästa Merlot-klonerna i Chile mognade 1 till 2 veckor senare än andra Merlotdruvor. Svaret var att dessa druvor var inte Merlot utan Carmenere.

Alternativ 1

**Winzer eG
Herrenberg
Honigsäckel
(Tyskland Pfalz)**

Sötma Fyllighet Fruktsyra



Sauvignon Blanc



Årgång 2007

Druva Sauvignon Blanc

Vinet Qba Trocken (vitt)

Jorden: Pfalz är geografiskt en förlängning av Franska Alsace in i Tyskland och jorden uppvisar liksom i Alsace en stor variation

Klimatet: Läget vid foten av Harz gör att klimatet är det varmaste i Tyskland och lämpar sig för viner som normalt växer längre söderut.

Karaktär: Ett elegant och välbalanserat vin med finstämd Sauvignon karaktär med nässlor och krusbär.

Mat: Lätta rätter av fisk och skaldjur samt syltiga getostar

Vinmakare: Miguel Besoain.

Miguel kommer ursprungligen från Chile, vilket tillsammans med klimatet kan förklara att man satsat på för Tyskland ovanliga druvor.

Lagring: ca 3 år vid jämn temperatur och ca 19°C ju kallare ner till 12°C ju längre går vinet att lagra

Domaine Nicolas Maillet

Sötma Fyllighet Fruksyra



**På väg att bli
EKOLOGISKT ODLAT**



Borgogne Aligoté



Årgång

2007

Druva

Aligoté

Vinet

Från gamla vinstockar, 60 år, skördas manuellt.

Vinet är mitt uppe i processen för att bli ekologiskt certifierat.

Jorden

Kalkhaltig lera.

Jorden brukas i stor utsträckning för hand och endast naturlig gödsel användes. Från och med skörden 2009 får det anges på etiketten att vinet

uppfyller kraven för ekologisk certifiering. Från och med skörden 2010 kommer vinet att vara ekologiskt certifierat.

Karaktär

Aromen är frisk med en komplex aningen ekig karaktär (trots att vinet inte är eklagrat). Smaken är torr och härligt frisk med citrus och är liksom aromen härligt komplex och riklig.

Mat

Fisk, skaldjur och ljust kött

Lagring

Vinet utvecklas ca 2 år från tillverkningsåret och kan lagras ytterligare ca 2 år beroende på lagringstemperatur. Ju varmare ju kortare tid.

Ca 19 grader är inget problem men ju närmre 12 ju bättre.

Achille Thirion

ALSACE (Saint Hippolyte)
Frankrike

Sötma



Fyllighet



Fruktsyra



Tokay Pinot Gris



Årgång

2006

Druva

Pinot Gris

Vinet

Druvan i vinet Pinot Gris är en av de fyra ädla druvorna i Alsace.

Pinot Gris kallades tidigare för Tokay d'Alsace

Jorden

Achille Thirion är ett familjeägt företag som är beläget i den pittoreska lilla staden Saint Hippolyte.

Saint Hippolyte är beläget på gränsen mellan Haut o Bas-Rhin.

Familjen Thirion hyr också ut rum där man kan bo under sin vistelse i Alsace.

Karaktär

Vinet är aromatiskt och mycket fruktigt med anknytning till tropiska frukter och har en viss mognadston. Vinet är kraftigt och smakrikt med en karakteristisk balanserad mild fruktsötma.

Mat

vilt, lever och njure. Vinet är som skapt för patéer och pastejer som exempelvis gåsleverpaté.


Ljusare kött samt fiskrätter, särskilt om de serveras med delikata gräddiga såser som ju har en viss sötma. Bör provas till både kall och varmrökt lax.

Lagring: ca 1år vid jämn temperatur och ca 19°C ju kallare ner till 12°C ju längre går vinet att lagra.

Winzer eG
Herrenberg
Honigsäckel
(Tyskland Pfalz)

Fyllighet 

Strävhet 

Fruktsyra 

Tempranillo



Ärgång 2006

Druva Syrah

Vinet Qba Trocken (rött)

Jorden: Pfalz utgör en geografisk förlängning av franska Alsace in i Tyskland. Jorden uppvisar liksom i Alsace stor variation inom området

Klimatet: Läget vid foten av Harz bidrar till att klimatet är det varmaste i Tyskland och lämpar sig utmärkt för röda viner.

Karaktär: Ett mycket mörkt och kraftigt vin med hög syra och mjuka tanniner samt en läcker pepprig ton.

Mat: Vilt, lamm, nötkött, gås och charkuterier

Vinmakare: Miguel Besoain.

Miguel kommer ursprungligen från Chile, vilket tillsammans med klimatet kan förklara att man satsat på mer typiska sydliga druvor.

Lagring

Vinet utvecklas ca 5 år från tillverkningsåret och kan lagras ytterligare ca 3 år beroende på lagringstemperatur. Ju varmare ju kortare tid. Ca 19 grader är inget problem men ju närmre 12 ju bättre.

Hugo Casanova

Maule

Chile

Merlot



Årgång 2008 (Kan lagras ca 4 år)

Druva: Merlot

Vinet: Vinet är lagrat under 4 månader i franska ekfat

Jorden: Vinet är odlat i Maule som är beläget söder om huvudstaden Santiago. I denna del av Chile har man lyckats särskilt väl med framställning av komplexa viner på Merlot, Carmenère och cabernet Sauvignon. Eliseo Casanova kom från Italien och planterade familjens första vingård i Chile år 1898

Karaktär: Ett mörkt och komplext vin med balanserad syra och mjuka tanniner.

Den fruktiga aromen har toner av plommon, gräs, ceder och lakrits

Mat: Vilt, lamm, nötkött, gås och charkuterier

Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra



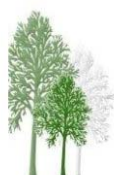
www.pixbovin.se

Miljöcertifierad angående CO₂



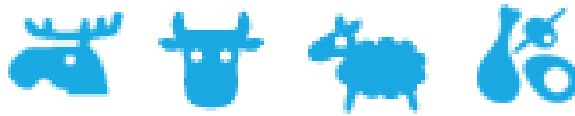
FAIR CHILE

Hugo Casanova Winery concerned for the environment participates in the Fair Chile project by planting native trees, helping to decrease the CO₂, a project sponsored by the Government of Chile (CONAF), Austrian and German Embassy in Chile and the Foundation Trekking Chile.



Hugo Casanova Maule Chile

Carménère reserva



Årgång 2007 (Kan lagras ca 6 år)

Druva: Carménère

Vinet: Vinet är lagrat under 10 månader i franska ekfat

Jorden: Vinet är odlat i Maule som är beläget söder om huvudstaden Santiago. I denna del av Chile har man lyckats särskilt väl med framställning av komplexa viner på Merlot, Carmenère och Cabernet Sauvignon. Eliseo Casanova kom från Italien och planterade familjens första vingård i Chile år 1898

Karaktär: Ett mörkt och komplext vin med balanserad syra och mjuka tanniner.

Aromen har toner av björnbär, peppar och torkad frukt som kompletteras av en balanserad ekighet och en rökig ton.

Mat: Vilt, nötkött, och charkuterier



www.pixbovin.se

Miljöcertifierad angående CO₂



FAIR CHILE

Hugo Casanova Winery concerned for the environment participates in the Fair Chile project by planting native trees, helping to decrease the CO₂, a project sponsored by the Government of Chile (CONAF), Austrian and German Embassy in Chile and the Foundation Trekking Chile.

