


*Gästgifveriets*  
**VINPROVNING**

*Stufvenäs Gästgifveri*





## V Ä L K O M M E N T I L L S T U F V E N Ä S V I N K Ä L L A R E

En nationellt erkänd källare som byggdes 1990 av gästgifveriets grundare Sigvard Johansson. Under 17 års tid byggde Sigvard upp denna skatt som till slut bestod av närmre 6 000 buteljer med ett marknadsvärde i dagens prisivåer på närmre 30 000 000 kr där rariteter såsom Chateau Lafite-Rothschild från 1900, Chateau Pétrus från 1949 och Chateau Margaux från 1878 trängdes.


Vinkällaren har fått flera fina utmärkelser genom åren, bland annat har Wine Spectator delat ut Best Award of Excellence 11 gånger under åren 1995-2006. Källaren har även tilldelats diplom för Sveriges förnämsta restaurangvinlista av Svenska Vinakademien 1997 och priset som årets vinlista av Munsänkarna 2004.

I september 2007 skedde en uppmärksammasad vinstöld där ett antal okända personer tog sig in i vinkällaren och stal alla flaskor av värde. En stor belöning har utfästs till den som kan lämna information som får tjuvarna fällda. Men ingen har dömts eller gripits för brottet.

Därefter har källaren fallit i glömska och tillgängligheten för våra gäster har varit nästan obefintlig. Vinkällaren har befunnit sig i en lång vila och det är nu dags att vi väcker den till liv. Lugnt och metodiskt vill vi återskapa en vinlista som intresserar och attraherar och samtidigt ökar vi tillgängligheten för våra gäster som vill uppleva en fantastisk vinkällare fylld med mycket historia och riktigt bra viner.

Som ett led att göra vår vinkällare mer tillgänglig har vi installerat en Enomatic vinmaskin som vi har fyllt med 8 utvalda viner som byts ut med jämna mellanrum. Vi har valt att servera vinerna i tre storlekar, 6, 9 och 12 centiliter. Vill ni prova våra viner så hämtar ni ett förladdat kort i receptionen, därefter provas valfritt antal viner och vid hemfärd eller utcheckning stäms soldot av på kortet i receptionen och ni betalar för de centilitrar ni har provat. Enkelt, smidigt & framförallt smakfullt!

*Varmt välkomna!*





# G Ä S T G I F V E R I E T S

## V I N P R O V N I N G P Å E G E N H A N D

Här följer en enkel guide i hur du provar vin på egen hand i vår vinkällare. Att hitta dofter och beskriva hur ett specifikt vin smakar går att träna upp. Här ger vi några grundläggande tips.

### ANTAL VINER

Fyra till sex viner är ett rimligt antal när du provar. En sådan serie brukar kallas flight i provningssammanhang. Vill du prova fler drycker, säg åtta, då är det bra att dela upp dem i två omgångar. Det är då lättare att hålla koll på de olika glasen och sina noteringar.


### VAR BÖRJAR MAN

Vanligtvis börjar man med de minst smakrika vinerna och avsluta med de som antas ha mer smak och karaktär. En tumregel är att starta med de vita vinerna, därefter de lättare röda vinerna såsom pinot noir och därefter prova de tyngre mer kraftfulla och sträva röda vinerna. Det är också bra att börja med de torra och avsluta med de söta vinerna. Skölj gärna munnen med vatten mellan provningarna och finns det något neutraliserande som ljust bröd hjälper det också till att återställa smaklökarerna.

### PROVNINGENS TRE STEG :

#### *Utseende*

Första steget är att titta på färgen. Luta glaset cirka 45 grader från dig, gärna mot ett vitt papper eller linneduk för att se både dryckens kant och mitt bättre. Klar eller grumlig (kan exempelvis avslöja om vinet är ofiltrerat eller inte)? Är färgen tät eller ser man igenom färgen – syrah/shiraz ger mycket färg medan pinot noir ger ljusare viner. Färgen kan också ge indikation på om exempelvis vinet har mognad (rödbrunt eller mer orangegult för vita). Ljuset i vår källare är inställt för att skapa en behaglig miljö för gästerna och vinet och passar egentligen ganska dåligt för att kunna analysera vinet korrekt.





## *Doft*

Genom att snurra glaset syresätter du drycken och dofterna blir tydligare. Stick ner näsan, och du kan även luta glaset lite för att dofta med olika vinklar. Reflektera vilka dofter du associera drycken med. I vinets värld är det frukter och bäraromer som brukar användas – svarta vinbär för cabernet sauvignon, björnbär för syrah och hallon för pinot noir. Eller växtlighet, vinbärsblad och nässlor för sauvignon blanc för att nämna exempel.

## *Smak*

Sist smakar du på drycken. Skölj runt så den kommer i kontakt med hela munnen. Det vi är ute efter är att bena ut är om vinet är friskt eller syrligt, strävt eller mjukt, sött eller utan sötma? Det är också intressant om vinet är fylligt (tänk på outspädd saft) eller lättare i smaken. Aromorden brukar vara de samma som i doften, men inte alltid.

## *Summering och reflektion:*

Längst bak i häftet finns ett par extra sidor för provningsanteckningar och reflektioner. Pennor finner ni bredvid våra häften.

## *The Wine list*

Titta gärna i vår källarlista. Kanske hittar ni ett favoritvin som ni gärna vill dricka till kvällens middag. Säg till hovmästaren så hjälper han er att plocka fram rätt vin.

## *Lycka till och ha en härlig stund i vår vinkällare!*

Vill ni boka en egen vinprovning med vår sommelier eller vill veta mer om våra temahelger med vin och mat i kombination så kan ni läsa mer på [www.stufvenas.se](http://www.stufvenas.se)





1

ALLESVERLOREN  
CHENIN BLANC  
2016

FÄRG: Ljus gul

DOFT: Äppel, ananas och citrus

SMAK: Ett fruktigt och fräscht vin med inslag av tropiska frukter, äpplen, citrus och en välintegrerad fatkaraktär. Ett välbalanserat vin som ger en lång och härlig eftersmak. Serveras vid 8-10°C till smakrika rätter av fisk eller skaldjur eller till ljust kött.

DRUVOR: Chenin Blanc

VINGÅRD: Allesverloren Estate

VINMAKARE: Danie Malan

REGION: Swartland, Sydafrika

ALKOHOL: 13 % vol

Vinmakaren och ägaren av Allesverloren Estate, Danie Malan, har i årtal sökt efter druvor och experimenterat med diverse jäsnings- och lagringsmetoder för att skapa ett vitt vin som är i samma klass som hans röda. Det har både varit mödosamt och svårt men tillslut blev det verklighet och resultatet är Allesverloren Chenin Blanc.

PRIS:

42:-/ 6 cl

63:-/9 cl

84:-/12 cl



2

## VOUVRAY VIEILLES VIGNES CHENIN BLANC

2011

FÄRG: Halmgul färg

DOFT: Vit äppelblom, kalkstensvägg, gråpäron och kvittenfrukt.

SMÅK: Ung, frisk smak med tydligt kalkig mineralton. Riktigt fin koncentration ger en lång eftersmak med citrus, lakrits och örter. Vinet är verkligen kruttorrt och de höga syrorna skapar en härlig fräschör. Bra på egenhand eller till den gräddiga havskräftsoppa.

Druvorna i vinet kommer från gamla stockar (Vieilles Vignes). 50% av vinet är jäst på ekfat medan resten i rostfria ståltankar. Den slutliga blandningen lagras sedan på ekfat under sex månader.

DRUVOR: Chenin Blanc

VINGÅRD: Domaine Bourillon Dorléans

REGION: Loire/Touraine, Frankrike

ALKOHOL: 11 % vol

Vingården grundades 1921 av Gaston Dorléans och ligger med sina 20 hektar på de bästa sluttningarna vid byn Rochecorbon. Man odlar och köper endast in druvan Chenin Blanc. Av de egna odlingarna är 30 procent äldre stockar, 60 procent mellan 10-25 år och 10 procent är från yngre stockar. Familjen Bourillon Dorléans har nu drivit företaget i tre generationer. Man kallar inte vinerna ekologiska eller biodynamiska men man försöker framställa sina produkter så naturligt som möjligt. Bland annat använder man krossade vinrankeskott istället för konstgödsel och man reducerar skördarna kraftigt för att få koncentration och karaktär åt vinerna. Domaine Bourillon Dorléans är en producent med mycket hög status och rankas bland annat av Parker som en av de tre bästa i Vouvray.

PRIS:

48:-/ 6 cl

72:-/9 cl

96:-/12 cl



3

SANCERRE BLANC  
DOMAINE VACHERON  
2018

FÄRG: Ljus, halmgul färg

DOFT: Nyanserad, fruktig och aromatisk doft med tydligt inslag av mineral, lime, grapefrukt och fläder och en finstämd ton av vita blommor.

SMAK: Torr, mycket frisk smak med elegant, aromatisk fruktighet, inslag av mineral, krusbär, citrus och färska örter. Efter skörden fick vinet jäsa på ståltank med hjälp av den naturliga jästen. Efter avslutad jäsning lagrades vinet i ytterligare 4 månader på sin jästfällning innan vinet buteljerades. Passar utmärkt som aperitif eller till rätter med fisk och skaldjur och till getost.

DRUVOR: Sauvignon Blanc

VINGÅRD: Druvorna kommer från vingårdar på ca 300 meters höjd över havet framförallt runt den östra delen av staden Sancerre.

Vinstockarna är ca 30-60 år gamla.

VINMAKARE: Jean-Laurent och Jean-Dominique Vacheron

REGION: Loire/Sancerre, Frankrike

ALKOHOL: 12,5 % vol

PRIS:

60:-/ 6 cl

90:-/9 cl

120:-/12 cl



4

**BOURGOGNE ROUGE**  
**PINOT NOIR**  
**2016**

**FÄRG:** Ett lättare och lite tunnare rött vin.

**DOFT:** Jordgubb, hallon och en efterdoft av kryddigt te.

**SMÅK:** Lätt och friskt rött vin med värme och ursprungstypisk karaktär så som röda bär, kryddor och örter.

**DRUVOR:** Pinot Noir

**VINGÅRD:** Noémie Vernaux

**REGION:** Bourgogne, Frankrike

**ALKOHOL:** 12 % vol

Noémie Vernaux grundades år 1851. Man äger inga egna vinodlingar utan har långtidskontrakt med flera odlare i Bourgogne. I produktionen finns inte bara röda och vita bourgogne viner utan även mousserande vin, Crémant de Bourgogne.

**PRIS:**

**42:-/ 6 cl**

**63:-/9 cl**

**84:-/12 cl**





5

## ROSSO DI MONTEPULCIANO POLIZIANO 2018

FÄRG: Tegelrött

DOFT: Röda bär, örter och läder.

SMÅK: Medelfyllig, frisk, ren och stram karaktär med inslag av både röda och mörka körsbär, örter och läder.

DRUVOR: Sangiovese 85 %, Merlot 15 %

VINGÅRD: Azienda Agricola Poliziano

VINMAKARE: Federico Carletti

REGION: Toscana, Italien

ALKOHOL: 13 % vol

1989 släpptes den första årgången av Rosso di Montepulciano. Vinet kommer från en vingård på 46 hektar, belägen cirka 300-350 meter över havet. Detta ger en något elegantare och fruktigare stil av Rosso. All skörd sker för hand, 70 % av jäsningen sker på cement tankar och resten på ståltank. Efter avslutad jäsning förs 20-40% av vinet över på äldre fat av fransk ek och får vila där i 8 månader innan buteljering. Det är ett vin som helst ska drickas två till fyra år efter skörden.

Dino Carletti planterade sin första vingård 1961 i Montepulciano. Egendomen fick namnet Poliziano som var den lokala poeten och lärare åt Medicifamiljen och vars smeknamn var Poliziano. Poliziano är även benämningen på folket från byn Montepulciano.

Idag ägs egendomen av Dinos son, Federico Carletti. Från början omfattade egendomen endast 20 hektar. Man odlade druvor men producerade inget eget vin utan sålde skörden till lokala producenter. Egendomen utvidgades till att idag omfatta 120 hektar planterad vingårdsareal, men framför allt genomfördes en grundlig förändring i odlingsmetoder. Idag är Poliziano under omställning till att blir ekologiskt certifierade.

PRIS:

54:-/ 6 cl

81:-/9 cl

108:-/12 cl



6

## CONDADO DE HAZA RIBERA DEL DUERO 2016

FÄRG: Mörkröd färg

DOFT: Mörka bär och örter.

SMÅK: Vinet är gjort av förstklassiga tempranillo-druvor som ger en stor koncentration i både doft och smak. Lagringen sker på amerikanska ekfat under 18 månader vilket ger en läckert kryddig fatkaraktär, här finns även inslag av mörka bär, örter, lakrits och plommon. Tanninerna är mjukt inbäddade med en fin balanserad fruktsyra.

DRUVOR: Tempranillo

VINMAKARE: Bodegas Alejandro Fernandez

REGION: Ribera del Duero, Spanien

ALKOHOL: 14 % vol

Condado de Haza kommer från topproducenten Alejandro Fernandez i Ribera del Duero. Årgång 2015 anses vara ett toppårgång i Ribera del Duero vilket gör att vinerna är av mycket hög kvalitet. Jäsning och skal-maceration sker i ståltankar under två veckor vid ca 28°C. Vinet lagrades därefter på amerikanska ekfat i 18 månader. Condado de Haza är njutbart redan nu men kan lagras ytterligare många år om så önskas för ett mer utvecklat vin.

Över en enda natt blev den enkla vinbonden Alejandro världsberömd! Alejandro Fernandez är en av vinvärldens stora pionjärer och har sedan tidig ålder gjort eget vin från egna små vingårdar. Hans stora dröm var att kunna etablera ett vineri där han kunde framställa stora viner och den drömmen gick i uppfyllelse 1972 då han registrerade sin första vingård. Genomslaget fick han när den kända vingurun från USA, Robert Parker, fick möjlighet att prova hans vin och skrev att vinet gott och väl kunde mäta sig med storheter som Château Pétrus och Château L'Evangile från Pomerol.

PRIS:

60:-/ 6 cl

90:-/9 cl

120:-/12 cl

7

## KENDELL-JACKSON VINTNER'S RESERVE ZINFANDEL 2013

FÄRG: Mörkare rött, nästan åt den lila färgen.

DOFT: Fruktdriven, bärig ton, inslag av fat i elegant stil.

SMÅK: Viol, lakrits, koncentrerad, smakintensiv med eleganta förtecken, bärig, inslag av både mocka, kakao, beck, animaliska toner, järn med mycket lång eftersmak. Passar till rätter av vilt, lamm, gris, nötkött, ost och pizza.

DRUVOR: Zinfandel

VINGÅRD: Kendall-Jackson

REGION: Kalifornien, USA

ALKOHOL: 14,5 %

Vin i Nordamerika handlar inte bara om Kalifornien, även om 90 % av allt amerikanskt vin kommer därifrån. Oregon och Washington State har gjort Pacific Northwest, inkluderar även Idaho, till landets näst mest betydande vinregion.

Östkusten och särskilt delstaten New York hade under 1850-talet och framåt stora odlingar av hybrid-druvor. Övertid har man övergått till mer nobla druvsorter som exempelvis riesling, chardonnay, pinot noir, cabernet franc och cabernet sauvignon. Men det görs kvalitetsviner av hybrider som exempelvis seyval blanc samt vidal blanc och vignoles (oftast söta viner).

Finger Lakes och Long Island i New York State har kommit längst och är erkända internationellt, men de har ett helt koppel av östkuststater efter sig. Främst Virginia, följt av Pennsylvania och Maryland och ännu längre söderut North Carolina och Georgia. Michigan och Ohio drar fördel av de stora sjöarna. Missouri i kontinentens mitt har gamla vintraditioner och Texas längst i söder håller på att skapa sig nya.

PRIS:

72:-/ 6 cl

108:-/9 cl

144:-/12 cl



8

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA SARTORI

2014

FÄRG: Skimrande rubinröd

DOFT: Hänför med sin doft av marmelad, te och blommor.

SMAK: Smaken är rik med en viskös, sammetslen textur. Torkad frukt, kakao och körsbär. Med en eftersmak av kanel. Passar alldeles utmärkt till köttträtter, höstens alla grytor och välagrad ost.

DRUVOR: Rondinella 15%, Corvinone 30%, Corvina 50%

VINGÅRD: Casa Vinicola Sartori

REGION: Venetien, Valpolicella, Italien

ALKOHOL: 15 %

Amarone är det yppigaste av norra Italiens torra röda viner. Det framställs i området Valpolicella vid Verona, har en stor aromatisk täthet och mycket koncentrerad kraft.

Sartori di Verona är en vingård som drivs av fjärde generationen med stor kärlek till vin, traditionen och staden Verona. I över ett sekel har Sartori gjort viner som respekterar den lokala vintraditionen, men också med innovation och nytänkande.

Sartori Amarone tillverkas från en blandning av noggrant utvalda handplockade druvor. Druvorna torkas sakta på rack i 100 dagar för att koncentrera sin sockerinne håll. Traditionell pressning och jäsning följs av minst 3 års lagring i ekfat.

PRIS:

78:-/ 6 cl

117:-/9 cl

156:-/12 cl



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice. The lines are evenly spaced and extend across the entire width of the page.





A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.





A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice. The lines are evenly spaced and extend across the entire page.





HOTELL • RESTAURANG • SPA • KONFERENS

*Stufvenäs Gästgiveri*

0486-219 00 • [www.stufvenas.se](http://www.stufvenas.se)

MEMBER OF  
*Countryside*  
HOTELS SWEDEN

