

Fantastisk vinmessa fylld av smakupplevelser!

Vilken kväll vi hade på vår vinmessa förra veckan! Tillsammans med några av Sveriges främsta vinimportörer fick vi njuta av en resa genom vinvärlden – från eleganta bubblor via friska vita viner och fylliga röda viner till dessertviner.



Vinimportörer i Bergasalen

A Wines och Anders inledde festen som sig bör med att bjuda på Champagne! Anders hade fem champagner med sig och en av de som stack ut var A. Francinet & Fils, Cuvée Exception Rosé de Saignée Grand Cru Brut, Nr. 73301. Testa den till råbiff! Har du något att fira i år - då är någon av Paul Sugot champagner Nr. 73501 eller Nr. 73451 ett självklart val!

Cuvée Stockholm, som stod lite längre in i lokalen, är ett gäng vinentusiaster som har börjat importera vin i mindre skala. Här bjöds vi bland annat på ett "hemligt vin", gjort på druvan Tannat. En svår druva som här fått mycket kärlek vilket genererat ett fantastiskt vin, kommer snart på Systembolaget så håll utkik efter lanseringen. Deras Bordeauxvin #2 Nr. 70803 finns fortfarande på Systembolaget så skynda och fynda!

Vinfolket bjöd på moderna och uttrycksfulla viner. Bland annat bjöd de på Italienskt bubbel från Franciacorta i Lombardiet och Franskt bubbel från Limoux i Languedoc. Deras viner kan beställas via deras hemsida [Vinfolket](#) där du hittar ett stort sortiment och flera bra erbjudanden på vinpaket. Dessutom driver Vinfolket två [vinbarer](#) i Stockholm väl värda att besöka!

Portucastas tog oss med på en resa till Portugal. Mattias erbjöd oss att prova ett stort antal viner ur deras sortiment, allt från Vinho Verde till Alentejo. Deras kraftfulla och smakrika Douro-vin, Quinta da Sequeira Reserva, blev en riktig snackis under kvällen. Ett vitt portvin fanns även att smaka på, gott till en bit ost. Vinerna går att beställa via deras hemsidan [Portucastas](#).

Vinunic bjöd på spännande smakprov där Lois Roederer har utvecklat ett mousserande vin i USA, Bon Vivant Nr. 6023 som kunde ställas mot originalet från champagne, Collection 245 Nr. 7602. Charlotte hade också ett spännande vin med sig från Libanon gjord på de klassiska druvorna Syrah och Cabernet Sauvignon, Nr. 22325.

Valid Wines levererade en mix av klassiska och innovativa viner där Vouvray från Loire, ett vitt vin gjort på Chenin blanc, var en favorit Nr. 628801. Står det viltgryta med kantareller på menyn nästa helg så rekommenderar vi er att köpa en Saint Joseph från norra Rhône Nr. 230601, ett utsökt vin.

Vinimportörer i foajén

Wine Dog och Sara bjöd på spännande Spanska och Portugiska hantverksviner med fokus på kvalitet och personlighet. Ett särskilt uppskattat vin var fiendblendern från norra Duoro i Portugal Nr. 71326, ett finstämt vin med fin syra. Vill ni prova ett vin från Montsant i Spanien, gjort på den lite mer ovanliga druvan Cariñena så rekommenderar vi Miloca Cariñena Nr. 79931. Vi erbjöds också att smaka ett riktigt gott rosévin, Nr. 79361, från den äldsta vingården på Mallorca, Bodega Ribas.

The Wine Agency och Charlotta presenterade ett brett utbud från Piemonte och vinhuset Giacomo Borgogno där Derthona Timorasso Nr. 73967, ett aromatiskt vitt vin med komplexitet och stor karaktär. De röda vinerna gick från lätta Dolcetto Nr. 75967 till käftsmällar från Barolo-riserva Nr. 2443. Lite kurios, till vinnarna i vår vintävling den 2 februari delade vi ut varsin flaska Borgogno Langhe Rosso Nr. 70384, vilket var uppskattat.

Sist men inte minst stod Toni från **Österskärs Pizzeria & Restaurang** och bjöd på goda smakbitar av olika pizzor som passade väl till vinerna vi hade i glaset. Varm rekommendation att besöka restaurangen på Österskärsvägen 42c för fler goda måltider.

Tack till alla vinimportörer och besökare som gjorde kvällen oförglömlig! Vi ser redan fram emot nästa års vinmässa – vi ses då!

Munskänkarna Åkersberga