



Jorden runt med mousserande vin

Stenungsunds Vinsällskap
16 november

EMMA ZIEMANN

Emma Ziemann

Frilansande Sommelier

Middag på Varvet, ÄNG,
Thörnströms kök mm.

Michelin Guide Nordic
Sommelier

3 x Svensk Mästare Sommellerie

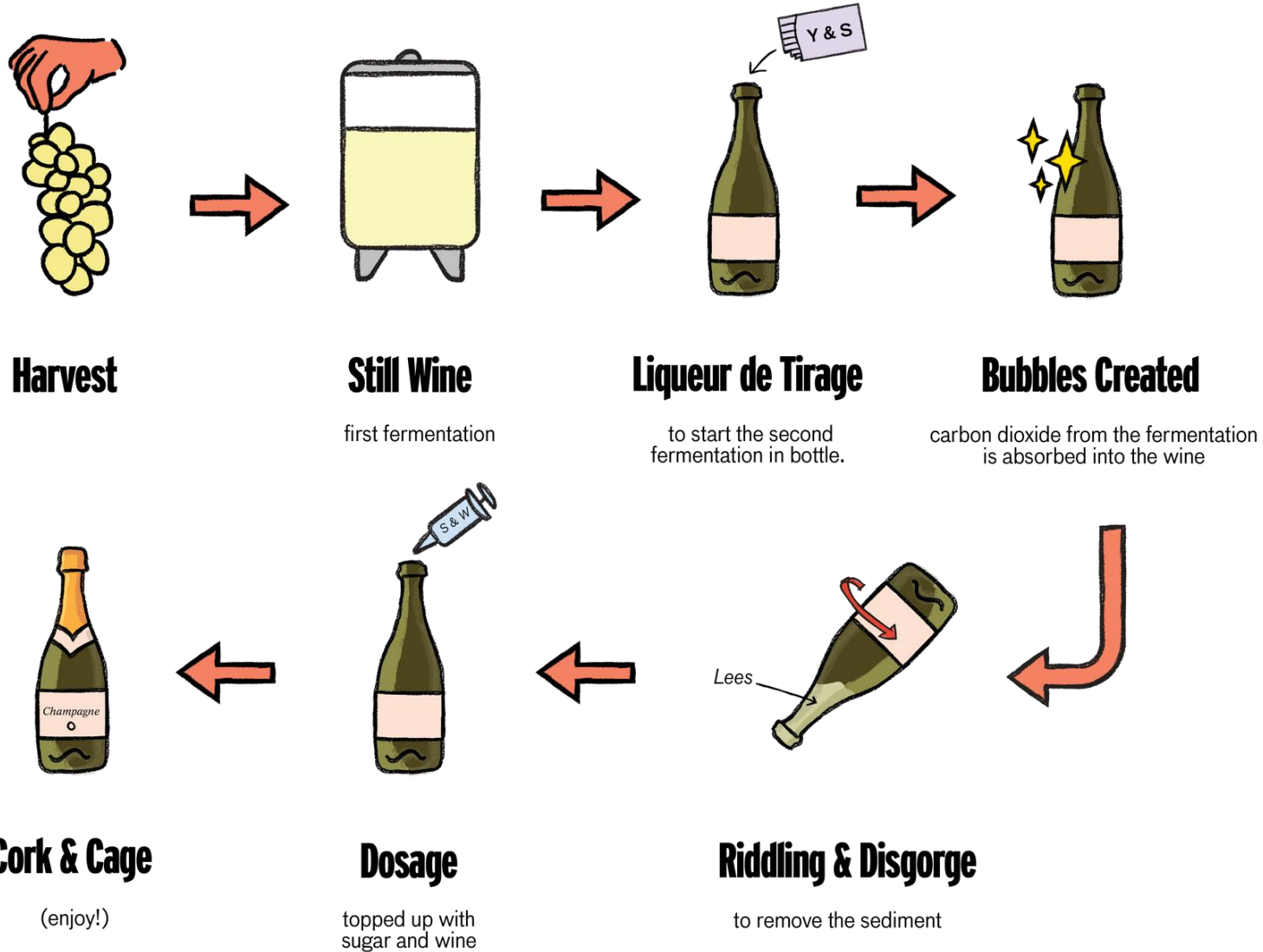
Bor i Ytterby med familjen

www.vinsinnigt.se

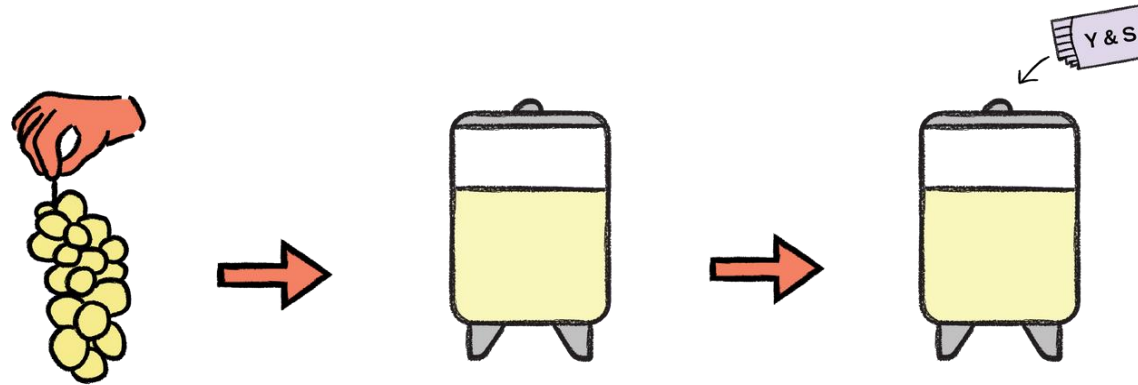
emma@vinsinnigt.se



TRADITIONAL METHOD



TANK/CHARMAT METHOD



Harvest

Still Wine

first fermentation

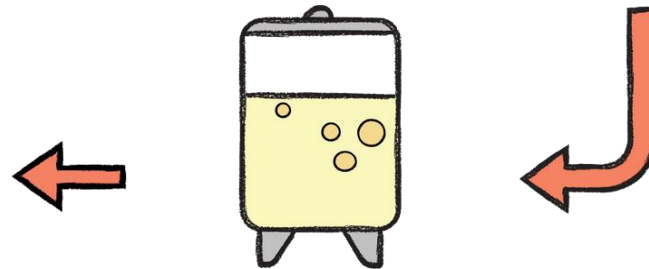
Liqueur de Tirage

to start the second
fermentation in tank



Bottle & Cork/Cap

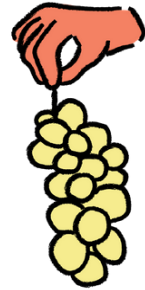
under pressure



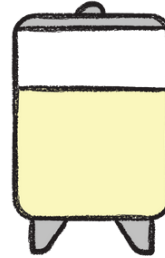
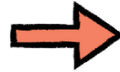
Bubbles Created

carbon dioxide from the fermentation
is absorbed into the wine

ANCESTRAL METHOD



Harvest



Partial Fermentation



Bottling

before fermentation has finished



Bubbles Created

carbon dioxide from the fermentation
is absorbed into the wine



Cork / Cap

allow fermentation to complete
on its own in the bottle



Autolys

Bröd, nougat, nötter

Störst effekt har autolysen mellan 18 månader och 4 år.

Sötma: för och nackdelar

Hur vinet utvecklas efter buteljering!
Det kan beroende på vin ta ett par år
innan full brödighet utvecklas
smakmässigt



Varför är det viktigt då?

vill du ha en fräsch och smakmässigt krispig mousserande, välj väldigt ungt vin och *eller* nydegorgerad mousserande med hög ålder med ålder.



Vill du ha en brödig, välj en mousserande med hög ålder där det också gått mer tid efter degorgering.



Och olika druvor reagerar olika på autolys

A large, horizontal, pink brushstroke graphic with a textured, hand-painted appearance. It serves as a background for the title and subtitle text.

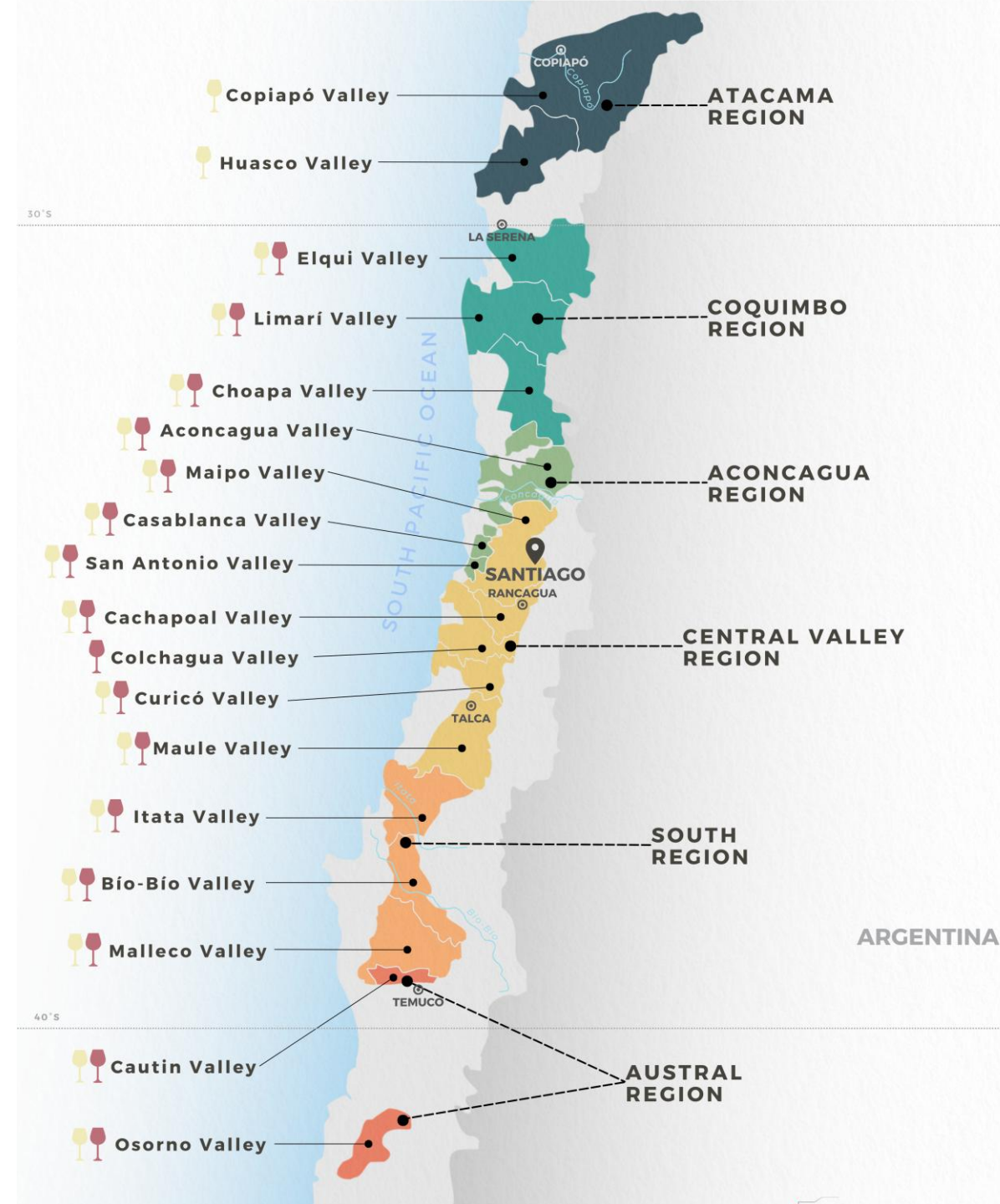
Trendspaning

VINVÄRLDEN HAR
ALDRIG VARIT STÖRRE

- ekologisk produktion
- Mer certifieringar och klassifikationer
- Olika tekniker för olika stilar
- Lägre alkohol
- Nya regioner
- Nya presentationer av druvsorter
- Nya exportmarknader
- Klassiska (alternativa) stilar får mer plats då konsumenten lyfter blicken

Chile, världens bästa vinland..?

- Lätt att odla vin! Hållbarhetsfokus
- 1970tal ståltankar
- Kalla sydregioner som Itata, Biobío, and Osorno
- mer premium: Chardonnay och Pinot Noir på traditionell metod.
- Aromatiska druvor: Riesling, Gewürtstraminer, Pais, Muscat
- Lägre alkohol och lättare flaskor



Viña Tarapacá Ritmo Latino Brut

- Valle del Elqui (Coquimbo, Chile)
- Moscatel
- Tankmetod: Första jäsning betongtank, andra jäsning på ståltank under tryck
- Handskörd
- Skydda mot oxidation
- Temperaturkontrollerat



Brasilien = Bubbels

- Brasilien har sex officiella vinregioner
- Serra Gaúcha i södra Brasilien står för 85 procent
- **Altos de Pinto Bandeira**, (subregion i Serra Gaúcha) DO uteslutande för traditionell metod mousserande
- 2023 producerades hela 24 miljoner liter bubbels, ca 25% av allt vin de tillverkar



Almadén Winery Cuvée No 7 Brut Blanc de Blancs

- Chenin blanc
- Tankmetod
- Jästfällningskontakt 40 dagar
- Vale do São Francisco
- Ca 9 g sötma



Crémant Wines

OF FRANCE  WINE FOLLY



Langlois-Chateau Crémant de Loire Brut Réserve

- 60% chenin blanc, 20% chardonnay och 20% cabernet franc.
- Loire
- Traditionel metod, första jäsnings på ståltank
- 36 månader på jästfällning
- 10% reservvin
- 9g sötma



Vad händer egentligen i Spanien?



Cava Quality Categories



Vad händer egentligen i Spanien?

Cava

- Fokus på Produktionsmetod
- DO 1972
- 38,000 ha
- Minst 9 månader
- 2021, mer specifika ursprungsområden

Corpinnat

- Fokus på Producenterna
- Odlarförening 2017
- Ekologisk
- Odlare: vingård, produktion och lagring
- 23,000ha
- Minst 18 månader

Classic Penedès

- Fokus på området
- Bara på inhemska druvor
- Ekologisk
- Sub-DO till Penedès: avsett för mousserande vin sen 2013
- Bara vintage
- 4 000 ha
- Minst 15 mån

Masia can Mayols.L

Loxarel A Pèl

Classic Penedes Brut Nature Reserva, 2022

- Xarel-lo, macabeu och chardonnay.
- familjen i fjärde generationen
- ingårdarna ligger på mer än 700 meter
- 20 månader på jästfällningen och utan dosage så är det en Brut Nature.
- Loxarel är medlemmar i organisationen Classic Penedés



Sverige, jomenvist



- sorter som är anpassade till kalla klimat
- PIWI - Pilzwiderstandsfähige Reben
- Solaris, Rondo och Cabernet Cortis
- Ca 200ha
- 1999, men inga specifika regler för Sverige (än)
- Skåne, Halland, Gotland, Öland
- "the Swedish Winetasting"



Skepparps Grand Prix Solaris 2023

- strax norr om Kivik på Österlen
- Solaris
- Traditionell metod
- nio till tolv månader på jästfällningen



Nya Zeeland, mer än bara grönt

- Gusbourne, Marlborough och Central Otago
- Traditionell metod, chardonnay
- Methode Marlborough (endast traditionel)
- Tankmetod
- Sauvignon blanc stort fokus (70% totalt av allt som odlas, 85% av export)



Gardo & Morris Brut Sauvignon Blanc 2023

- Wairau Valley, Marlborough
- Två enskilda vingårdar
- Sauvignon Blanc
- Tankmetod
- Tillsatt utvald jäst, ståltank och låga tillskott av sulfiter
- Drivs av ett par som bor i Sverige största delen av året men åker till Nya Zeeland för att göra vin



Tack

Emma Ziemann

emma@vinsinnigt.se

www.vinsinnigt.se

