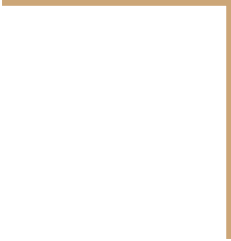


Ganymedes digital vinkveld 2021

Viner utenfor allfarvei



Jørund Leknes og Kristin Wulff, styremedlemmer i Ganymedes



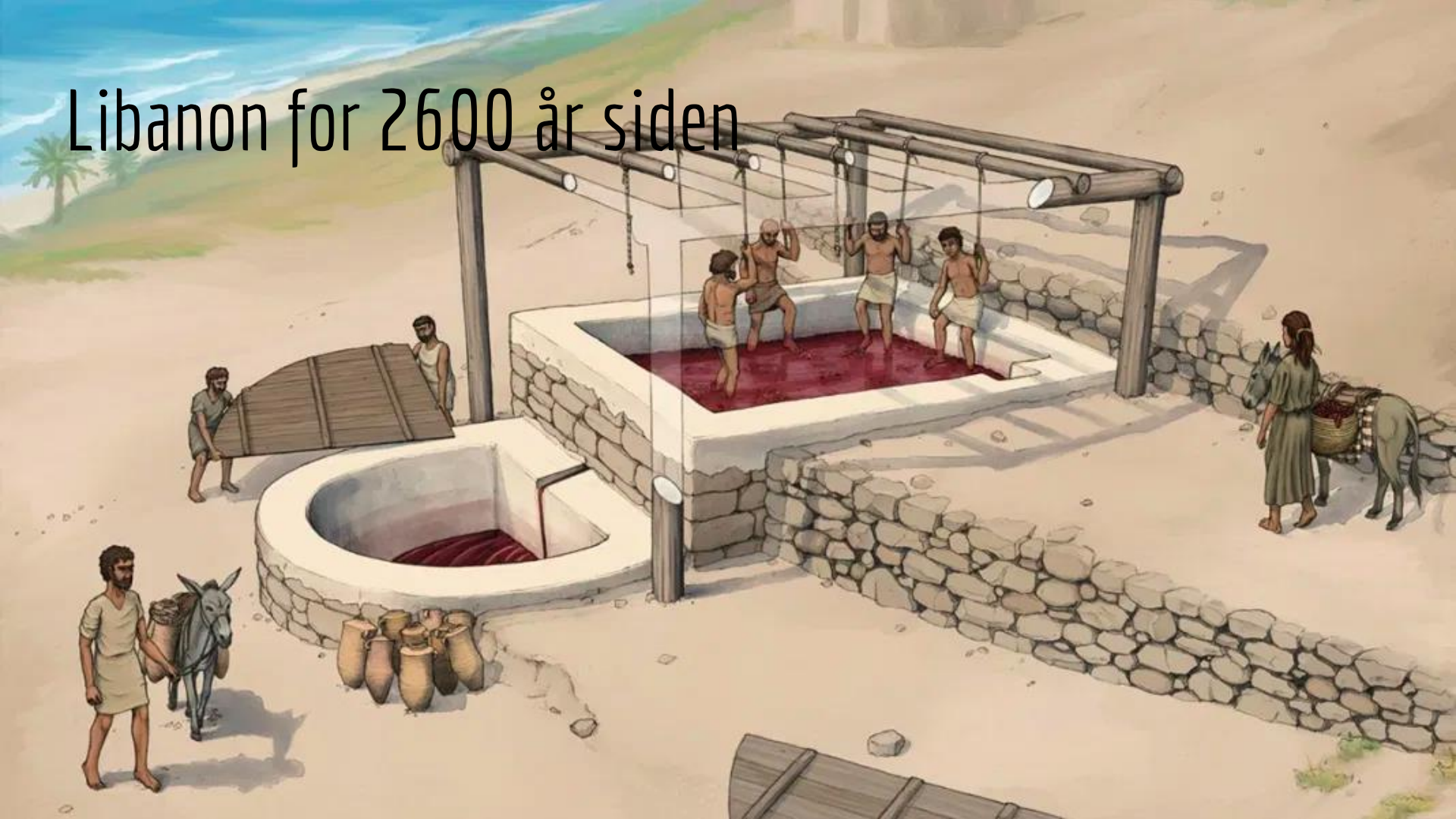
Viner utenfor allfarvei



3000 - ca 350 f. Kr



Libanon for 2600 år siden

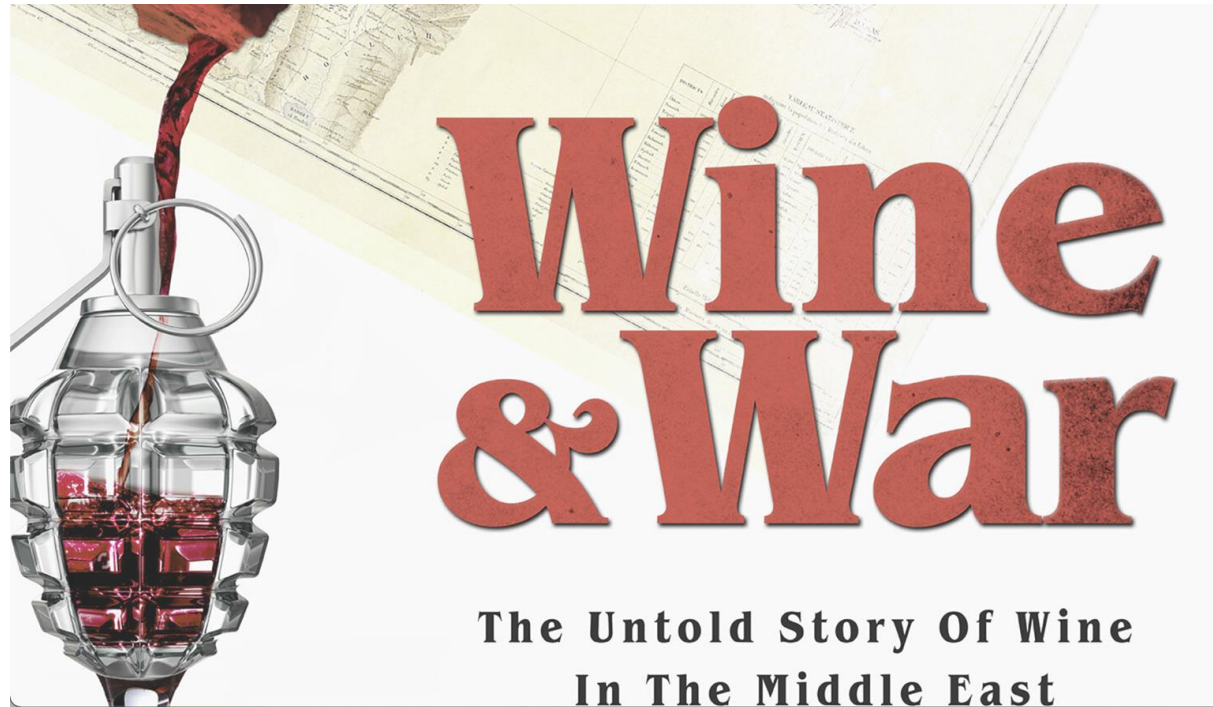


Film om Libanons vinhistorie

<https://wineandwar.com>

25. Mars på Sonoma
Internasjonale
filmfestival

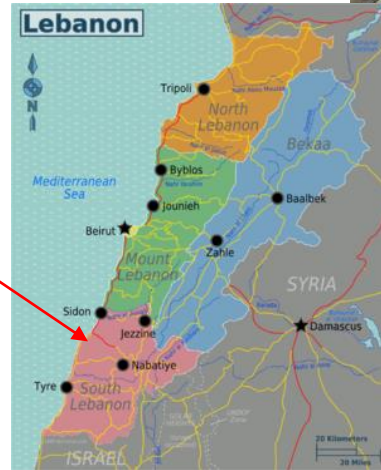
<https://watch.eventive.org/sonoma2021/play/60160d8f814de30b039c1a79/6010e81b3c2ee00045a763da>



2600 år gammel vinpresse

Utgravning ved Professor Hélène Sader, Institutt for historie og arkeologi, American University of Beirut

Tell el-Burak,
sør for Sayda/
Sidon



Bekaa

Mellom snødekte fjell

1000m over havet

300 soldager per år

Frisk fjelbris

Gjennomsnittstemperatur på 25°C





Chateau Kefraya

VISIT AND DISCOVERY

More than 4000 years ago, vines were already growing in the land of Canaan, what is today Lebanon. Our Phoenicians ancestors were among the first to ferment grape juice from the vines growing in the Bekaa valley.





CHÂTEAU KEFRAYA - RED

After a series of 20 labels featuring the canvas of Lebanese female artists, Château Kefraya designs a new bottle that captures the heritage of its very first historical wine.

30 year-old vines spread over 22 hand-harvested hectares give birth to this wine of character. The best grapes of Syrah, Cabernet Sauvignon and Mourvèdre are aged in oak barrels for 18 to 24 months.

Combining power and elegance with silky tannins, the Château Kefraya is characterized by subtle notes of cherry, spices, leather and vanilla. Enjoyable young, it will age favorably for a decade or more.



RED

Lebanon's Cinsault has been growing in the Bekaa Valley for more than a century. In this respect, and bearing in mind the other exciting grapes that make up the blend, Les Bretèches is a quintessential Lebanese wine. With a finely spiced nose of blackcurrant and cherry, it reveals silky tannins and generous red fruits flavors.

The launch of each vintage is celebrated with a limited edition label designed by a young Lebanese artist.

Hvordan smaker en billig vin...

Umoden

Lite struktur

Enkel

Chateau Kefraya Bretèches 2018

Druetyper

Cabernet Sauvignon 7%, Tempranillo (Tinto del Pais) 20%, Marselan 5%, Syrah 50%, Cinsault 18%

Produksjonsmetode

Håndplukkede druer. Malolaktisk gjæring på sementtank. Minst 24 md lagring på tank. Flasketapping etter 28 md.

Karakteristikk

Vinmonopolet: Preg av røde og mørke bær med hint av tørket frukt og urter.

Aperitif:

- Farge / lukt: Dyp kald rød. Intens og god med fin sødme, flott dybde, lovende men fortsatt veldig ung.
- Smak: Stor og bløt start, god syre, god tørrhet fra syre og tanniner, stofflig og lang ettersmak.

Pris

NOK 155

Basisutvalg kategori 1

Kjennetegn på druene

Syrah (50 %)

- Mørke bær
- Pepper
- Sent modnende
- Tykt og mørkt skall
- Medium syre
- Høy alkohol

Tempranillo (20 %)

- Rød frukt (jordbær)
- Tidlig modnende
- Medium -> lav syre
- Tykt skall

Cinsault (18 %)

- Parfymert
- Frukt
- Lav syre
- Tynt og blekt skall

Cabernet sauvignon (7 %)

- Solbær, krydder
- Tykt skinn, store steiner
- Sent modnende

Marselan (5 %)

- Krysning mellom Cab.sauv. Og Grenache (1961)
- Lav avkastning og god motstandsdyktighet
- Kina
- Nylig godkjent i AOC Bordeaux, AOC Bordeaux Supérieur

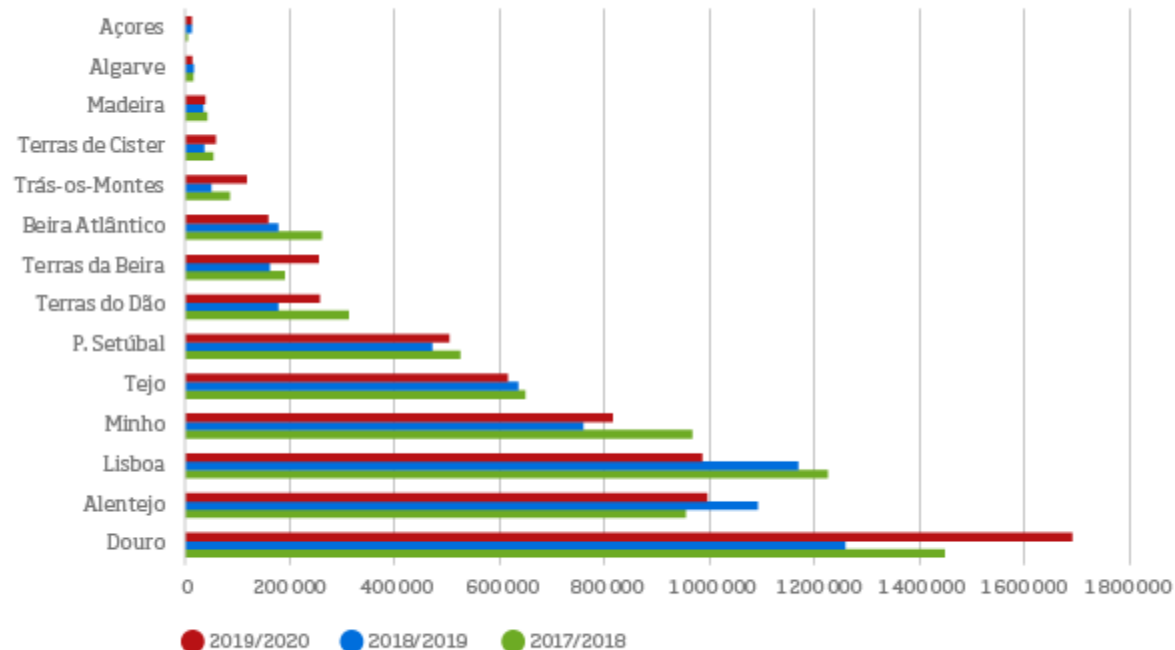


Douro



Portugals vinområder

Fra <https://www.winesofportugal.info/pagina.php?codNode=18012&market=2>



Portugals vinregioner, antall hektoliter produsert



Douro



Douro

<https://www.flickr.com/photos/matteone/10185557896/in/photostream/>



Douros mest kjent vinstiler



Luis Seabra



Jordsmonn som navn på vinene



Xisto / Schist / Glimmerskifer

Michael C. Rygel, CC BY-SA 3.0
<<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>>, via Wikimedia Commons

Luis Seabra Xisto Ilimitado Branco 2019

Druetyper

50% Rabigato, 20% Codega, 15% Gouveio (Godello), 10% Viosinho

Produksjonsmetode

Vinplanter oppvokst i skist i høytliggende vinmarker i Meda, Douro Superior. 35-60 år gamle vinstokker. Spontanfermentert, og lagret 8mnd på bunnfall i brukte 228-500l fat. 30% av vinen fermenteres og lagres på ståltank.

Karakteristikk

Sitrus, appelsinblomst og hvit pepper på duft. Rik og volumiøs med balanserende syre som også løfter finishen.



I'll drink to that



IDTT Wine 458: Luis Seabra
Opposes the Winemaking
Orthodoxy

<https://illdrinktothatpod.com/episode/idtt-wine-458-luis-seabra-opposes-the-winemaking-orthodoxy>

Møter framover

14. april: Nord-Rhône

5. mai: Europeisk musserende vin utenfor Champagne