

# THE BERLIN TASTING

STOCKHOLM 2009

*May 6*



*Viñedo*  
CHADWICK



DON MAXIMIANO  
*Founder's Reserve*

---

# INDEX

## PRESS COVERAGE STOCKHOLM

Vin é Gott	4
Wow News	7
DVPE	8
Fine Wine	12
Vin	14
Katarina Sjöström	18

## PRESS COVERAGE CHILE

Poder y Negocios	21
------------------	----

A decorative horizontal border with a repeating floral and vine pattern in a light beige color, framing the text.

# PRESS COVERAGE STOCKHOLM



Vin é Gott  
www.vinegott.blogspot.com  
May 6, 2009

“This was one of the greatest tastings I have participated in and one of the best. Wine is not only supposed to be good, it should be fun, and fun is when you get the chance to challenge your senses and taste of great wines of the world without knowing the labels in advance”.

den 7 maj 2009

# THE BERLIN TASTING STOCKHOLM

May 6th, 2009

1976 ÄR EN MILSTOLPE FÖR VINMAKARE I “NYA VÄRLDEN”, då arrangerades nämligen en stor blindprovning i Paris där amerikanska viner ställdes mot de största av de största från Bordeaux. USA tog hem segern till Fransmännens stora förtret och skandalen var ett faktum. 2004 upprepades en liknande provning i Berlin. Vinmakaren Eduardo Chadwick från Viña Errazuriz utmanade Europas giganter med sina Chilenska viner Chadwick, Don Maximiano och Seña. Återigen plockade vinerna från nya världen hem första och andra platsen. Inte helt kul för de franska jättarna vars viner kostar upp till tio gånger så mycket som deras chilenska släktingar.

Igår var Eduardo Chadwick på Grand Hotel i Stockholm för att låta ett 50 tal av Sveriges professionella vinprovare anta samma utmaning. Förväntningarna var höga och spänningen stor för att se om de Chilenska utmanarna återigen skulle placera sig i topp. 10 glas av enastående kvalitet hade hållts upp och provades blint under ledning av Eduardo tillsammans med Andreas Larsson och Bengt-Göran Kronstam. Efter en timmes sniffande, sörplande och spottande avslöjades vinerna en efter en och de två kontrollanterna hade sammanställt resultatet. Det visade sig att för första gången placerades sig de tre toppvinerna från Bordeaux på 1:a, 2:a och 3:e plats. Svenska vinprovare verkar onekligen ha en dyr smak och tyvärr faller jag själv rakt in i ledet. Jag har sagt det förut och jag säger det igen ”Jag älskar Bordeaux!” så detta var inte den



stora överraskningen för min del. Den stora överraskningen var däremot vilken oerhört hög kvalitet dessa Chilenska viner håller överlag och framförallt Chadwick 2005, som jag placerade på 5:e plats i provningen. Ett vin som håller absolut världsklass om som står sig bra mot vilket toppslott som helst, och detta för upp till en tiondel av priset. Lite förvånansvärt var dock att Chadwick 2005 bara placerade sig på en 8:e plats enligt det gemensamma resultatet.

På kvällen genomfördes samma provning ännu en gång, men den här gången inför en panel av "vanliga" vinkonsumenter. Resultatet blev här något helt annat och Chilensarna plockade återigen hem de två förstaplatserna. Detta säger en hel del om vikten av att hitta sin egen smak och inte bara lita på vad vi dryckesjournalister skriver och tycker.

Det här var en av de roligaste provningarna jag deltagit i och därmed också en av de absolut bästa. Vin ska inte bara vara gott, det ska vara kul också. Och kul blir det när man får chansen att utmana sina egna sinnen och utsätta smaklökarna och flimmerhåren för all världens viner, utan att i förhand ha sett etiketten.

Nedan har ni den gemensamma juryns resultat, och därefter mina oredigerade anteckningar och bedömningar, med betyg och placering, utan finslipning och romantiserade omskrivningar. Det kanske låter lite stolpigt och flummigt ibland, men ska det vara äkta och etikettslöst så är det så här det ser ut...

Juryns placeringar (konsumentprovningen inom parentes)

1. (7) Chateau Mouton Rothschild 2004
2. (3) Chateau Lafite-Rothschild 2004
3. (9) Chateau Margaux 2004
4. (1) Don Maximiano 2005
5. (4) Ornellaia 2004
6. (2) Señá 2005
7. (5) Don Maximiano 2004
8. (8) Chadwick 2005
9. (6) Señá 2004
10. (10) Sassicaia 2004

Mina provningsanteckningar, betyg och placering:

Glas nr:

1. Bra balans frukt/fat. Mycket ceder, tobak parat med mörka bär. Elegant och välbalanserad ut i fingerspetsarna med lager på lager av ursprungs- och druvtypiska toner. Fantastiskt vin!! Absolut Bordeaux, eventuellt Ch. Lafite.  
**Betyg:** 96 p  
**Min placering:** 3 av 10  
**Rätt svar:** Chateau Margaux 2004, Bordeaux, Frankrike
2. Mycket frukt. Svartvinbär dominerar med rostade toner av choklad och kaffe. Solmogen och svartvinbärsfruktig smak. Lång eftersmak. Lite för mycket sv.vinbär. Måste vara en Chilinare.  
**Betyg:** 90  
**Min placering:** 9 av 10  
**Rätt svar:** Señá 2004, Chile



3. Vegetabilisk doft med mycket röda bär, blommor och massor av kryddor. Stram och fyllig smak med elegans, tuffa tanniner, bra frukt och råpig syra. Bättre smak än doft. Vad är det blommiga? Och vilket land är det?? Kokt blomkol skulle kunna vara Bordeaux  
**Betyg:** 89  
**Min placering:** 10 av 10  
**Rätt svar:** Sassicaia, Toscana, Italien
4. Sluten först, öppnar sig med luftning och snurr. Mycket svartvinsfrukt men även bra fatbalans. Tät, mörkfruktig och robust. Utvecklad och tjurig med stor potential. Lång och lätt kärv eftersmak. Förmodligen Chile  
**Betyg:** 93  
**Min placering:** 5 av 10  
**Rätt svar:** Chadwick 2005, Chile (art.nr 982691, 599 kr)
5. Bärig doft med en flirtigt kryddig blommighet. Goda chokladtoner tillsammans med vanilj, tobak och läder. Elegant, rund och sötfruktig smak med chokladbitter mitt och bärig eftersmak.  
**Betyg:** 91  
**Min placering:** 8 av 10  
**Rätt svar:** Señal 2005, Chile
6. Stor, fatrostad doft med tät frukt och kryddiga chokladtoner. Ung, tjurig och sluten med en enorm potential i sin mörka frukt, eleganta syra och aggressivt smekande

tanniner. Provningsens yngling. Helt klart Bordeaux, eventuellt Ch Latour.

**Betyg:** 97

**Min placering:** 2 av 10

**Rätt svar:** Chateau Mouton Rothschild 2004, Bordeaux, Frankrike

7. Svartvinsfruktig doft med fin elegans och viss blommighet. Sympatisk smak med solmogen frukt, livlig syra och bullriga tanniner. Bitter avslutning. Chile, kanske Don Maximiano  
**Betyg:** 92  
**Min placering:** 6 av 10  
**Rätt svar:** Don Maximiano 2005, Chile
8. Sluten och kryddig doft med vegetabiliska inslag parat med mycket bär (körsbär och plommon), viol och våt tobak. Tonårskaxig smak som armbågar sig fram med råa tanniner, bitter choklad och tät frukt. En riktig smakbomb med italienska vibbar. Eventuellt Sassicaia.  
**Betyg:** 94  
**Min placering:** 4 av 10  
**Rätt svar:** Ornellaia, Toscana, Italien
9. Sluten och lovande doft med bra balans och lite av allt, men fokus ligger på Svartvinsbär. Stor, fyllig, robust och solmogen smak med massor av svartvinsbär. Helt klart Chile  
**Betyg:** 92  
**Min placering:** 7 av 10  
**Rätt svar:** Don Maximiano, Chile
10. Underbar doft med utvecklad Bordeaux-karaktär. Mörka bär finns där, men framförallt cederträ, tobak, kaffe, läder och kryddor. Elegant smak med dansant syra, välputsad frukt och härligt balanserade fatter. Lång, elegant och matlängtan eftersmak. Doft och smak som gör mig lycklig! Kvinnligt elegant! Tveklöst Bordeaux, förmodligen Chateau Margaux.  
**Betyg:** 98  
**Min placering:** 1 av 10  
**Rätt svar:** Chateau Lafite-Rothschild 2004, Bordeaux, Frankrike

# Franskt i topp vid återskapad Berlinprovning i Stockholm

**Turnerande Berlin Tasting gästade Stockholm nyligen med en kultförklarad blindprovning.**

The Berlin Tasting hölls första gången i Berlin 2004. Då ställdes fem chilenska viner från firman Errazuriz mot några av Gamla världens prestigeviner, bland annat några toppslott i Bordeaux. Utfallet blev överraskande och medialt högvilt: två chilenska viner hamnade i topp vid denna sedermera kultförklarade blindprovning.

- När jag såg att två av våra viner blev bäst placerade tänkte jag att det vore dumt att hålla flera liknande provningar, sa Eduardo Chadwick, vd för vinföretaget Errazuriz vid ett besök i Stockholm förra veckan.

Men resultatet blev en signal för den konservativa vinvärlden och vid flera provningar av samma slag runt om i världen, har skillnaden varit marginell när det gäller placeringen.

Anledningen till Eduardo Chadwicks närvaro var att denna gång skulle en Berlin Tasting sättas upp i Stockholm.

Tio viner, fem från Errazuriz och fem toppviner från gamla världen skulle åter ställas blint mot varandra för omröstning. Att intresset var stort är vårens understatement, hela den svenska vineliten plus några till var på plats när det dagades blindprovning på Grand Hotel. Moderatorerna Andreas Larsson och Bengt-Göran Kronstam flankerade Eduardo Chadwick.

Och resultatet? Jo, franskt i topp denna gång. Slutsats? Att några av Chiles bästa viner definitivt kan mäta sig med några av världens bästa viner.

Placering på Berlin Tasting Stockholm:

1. Mouton 2004
2. Lafite 2004
3. Margaux 2004
4. Don Maximiano 2005
5. Ornellaia 2004
6. Seña 2005
7. Don Maximiano 2004
8. Viñedo Chadwick 2005
9. Seña 2004
10. Sassicaia 2004





### "The Berlin tasting" – i Stockholm maj 2009.

Den 23 januari 2004 hölls i Berlin en vinprovning, som har betytt mycket för Chiles vinindustri. För Viña Errazuriz skulle man kunna kalla den avgörande. 36 europeiska vinskribenter och vinhandlare blindprovade 16 viner från Chile, Bordeaux och Toscana för att utse de bästa vinerna. Sex av vinerna var från Chile, sex från Bordeaux och fyra från Toscana. Samtliga italienska viner var från 2000 medan de chilenska och franska vinerna var från såväl 2000 som 2001.

Sensationell segrare i provningen blev 2000 Viñedo Chadwick, tvåa kom 2001 Sena och först på tredje plats kom 200x Château Lafite. Det viktigaste för Viña Errazuriz, som anordnade provningen, var kanske inte att två av de egna vinerna hamnade i topp, utan att tävlingen visade att deras bästa viner faktiskt kan jämföras i tävling med flera av världens bästa Cabernet Sauvignon-baserade viner.

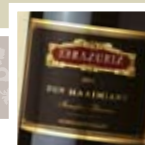
Sedan den första Berlin-provningen har flera liknande provningar genomförts i olika delar av världen för att utröna huruvida resultatet var en engångsföreteelse. Visserligen har de chilenska vinerna inte alltid vunnit, men Viña Errazuriz har verkligen visat att deras chilenska toppviner står sig mycket väl i den internationella "Cabernet Sauvignon-konkurrensen".

Den 8 maj 2009 var det dags att genomföra "The Berlin tasting" i Stockholm. På plats fanns den svenska eliten av vinprovare. Efter ett seminarium om Viña Errazuriz olika prestigeviner genomfördes själva provningen, också denna gång blint.

**Vinnare i Stockholm blev 2004 Mouton Rothschild och tvåa kom 2004 Château Lafite och trea blev Château Margaux. Visserligen en trippelseger för Bordeaux, men jag tror att man på Viña Errazuriz är fortsatt nöjd. Den chilenska uppstickarens viner skämde verkligen inte ut sig den här gången heller.**

Det finns mycket man kan lära sig av en sådan här provning. Det mest uppenbara är naturligtvis att det inte är välgörenhet från Viña Errazuriz sida, utan smart marknadsföring av företagets produkter. Att åka världen runt och visa att ens viner står sig väl mot dubbelt eller tre gånger så dyra viner är naturligtvis jättebra PR för såväl Chile som för det egna företaget. Det är självklart också nyttigt att blindprova toppviner – att försäkra sig om att det inte är prestigefulla namn, utan innehållet som man bedömer.





Det finns också en hel del problem med denna typ av blindprovningar: rent psykologiska faktorer som provningsordning eller viljan att inte göra bort sig är, för att ta två exempel, faktorer att fundera kring.

Personligen var jag mycket nöjd med att blint placera alla viner i rätt land och att faktiskt spika några av dem. De två först placerade vinerna var också mina två favoriter men i omvänd ordning, medan jag hade 2004 Ornelaia en placering före 2004 Château Margaux. Det var jättekul att se att Château Lafite numera är ett så fantastiskt vin redan som ungt. Som framgår av mina noteringar var det enligt mig provningens klart bästa vin. Nedan följer mina provningsnoteringar av vinerna i den ordning vinerna provades.

#### 2004 Château Margaux

Doften är torr med mörk frukt, ceder, kaffe och fat. Smaken är torr, frisk och fruktig med solmogen frukt, bra balans, bra syra, tydliga tanniner och inslag av svarta vinbär, mörka plommon, kaffe, örter, ceder, oliver, kaffe, paranötter, orientaliska kryddor, tallbarr och nya fat. Ett ungt, fräscht och fruktigt vin med mörk, sträv, potent frukt, bra syra, rostade kaffetoner och lång, komplex eftersmak. Av årgång 2004 var det bara 40 % av produktionen som hamnade i förstavinet, som till 78 % består av Cabernet Sauvignon. Drick 09-34. 95 poäng

#### 2004 Seña

Doften är rik med solmogen frukt, söta bär, vinbärnickel, boysenbär, persikor och fat. Smaken är rund, rik och bussig med saftig frukt, bra balans, bra syra och inslag av bigarräer, boysenbär, cassis, vinbärnickel, ceder, blommor, vingummin och nya fat. Ett ungt, fräscht och fruktigt vin med silkig, solmogen frukt, lätt bärighet och mild, aromatisk eftersmak. Drick 09-14. 89 poäng

#### 2004 Sassicaia

Doften är torr med mörkröd frukt, enbär, ceder och fat. Smaken är torr, frisk och fruktig med mörkröd frukt, bra balans, bra syra, tydliga tanniner och inslag av mörka körsbär, tranbär, cassis, svarta vinbär, ceder, enbär, kalk och nya fat. Ett ungt, fräscht och fruktigt vin med återhållen, stram syra och torr, lite snipig eftersmak. En klar besvikelse även detta år! Drick 09-19.

89 poäng

#### 2005 Viñedo Chadwick

Doften är rik med mörka bär, blommor, mullbär, vanilj och fat. Smaken är ungt, fräsch och fruktig med silkig, solmogen och generös frukt, härlig balans, bra syra och inslag av svarta vinbär, cassis, tranbärsjuice, mullbär, bigarräer, blommor och nya fat. Ett ungt, fräscht och fruktigt vin med modern, aromatisk frukt, läcker syra och lång, aromatisk eftersmak. Drick 09-20.

94 poäng

#### 2005 Seña

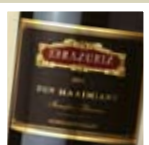
Doften är rik med söta bär, blommor, persikor och fat. Smaken är torr, frisk och fruktig med ren, fräsch frukt, bra syra och inslag av cassis, vinbärnickel, körsbär, hallon, bigarräer, blommor, ljus choklad, ceder och fat. Ett ungt, fräscht och fruktigt vin med modern, aromatisk frukt, bra syra och lång, aromatisk eftersmak med dyra fättoner. Drick 09-15.

92 poäng

#### 2004 Château Mouton Rothschild

Doften är rik med fräsch frukt, stall, ceder, svarta vinbär, espresso och fat. Smaken är djup, rik och fyllig med silkig, solmogen frukt, läcker syra, perfekt balans och inslag av svarta vinbär, mörka plommon, tranbärsjuice, violer, espresso, kakao, blommor, mineraler och nya fat. Ett ungt, fräscht och fruktigt vin med perfekt balans, sensuell, solmogen frukt, stor harmoni och lång, aromatisk eftersmak. Drick 09-34.

97 poäng

**2005 Don Maximiano Founders Reserve**

Doften är rik med söt, solmogen frukt, mörka bär, blommor, mullbär och fat. Smaken är djup, rik och fyllig med silkig, solmogen och generös frukt, härlig balans, bra syra och inslag av svarta vinbär, cassis, mullbär, tranbärsjuice, violer, vinbärnickel, blommor och fat. Ett ungt, fräscht och fruktigt vin med silkig, solmogen frukt, härlig balans, stor harmoni och lång, aromatisk eftersmak. Drick 09-15.

93 poäng

**2004 Ornelaia**

Doften är torr med mörkröd frukt, ceder och fat. Smaken är torr, frisk och fruktig med mörkröd frukt, bra balans, bra syra och inslag av svarta vinbär, espresso, mörk choklad, ceder och fat. Ett djupt, rikt och fylligt vin med mörk, komplex frukt, härlig balans, bra syra och lång, ännu ung eftersmak. Jag har satt ännu högre poäng på detta vin vid andra tillfällen. Drick 09-19.

96 poäng

**2004 Don Maximiano Founders Reserve**

Doften är ung, fräsch och fruktig med söt, solmogen frukt, röda bär och fat. Smaken är ung, fräsch och fruktig med silkig, solmogen och generös frukt, bra balans, bra syra och inslag av cassis, tranbärsjuice, vinbärnickel, violer, chokladmousse, blommor och fat. Ett ungt, fräscht och fruktigt vin med modern, aromatisk frukt, härlig balans, bra syra och lång, aromatisk eftersmak. Drick 09-14.

92 poäng

**2004 Château Lafite**

Doften är djup, rik och fyllig med mörk frukt, mörk choklad, espresso, ceder och fat. Smaken är djup, rik och fyllig med torr, mörk frukt, härlig balans, bra syra och inslag av svarta vinbär, mörka plommon, espresso, blommor, ceder och nya fat. Ett ungt, fräscht och fruktigt vin med komplex frukt, läckra, komplexa bärtoner, underbar struktur och lång, ännu ung eftersmak. Drick 09-34.

99 poäng

**Resultat "Berlinprovningen" i Stockholm**

1 Mouton 2004

2 Lafite 2004

3 Margaux 2004

4 Don Maximiano 2005

5 Ornellaia 2004

6 Señal 2005

7 Don Maximiano 2004

8 Viñedo Chadwick 2005

9 Señal 2004

10 Sassicaia 2004



Fine Wine  
Mayo 2009

INSPIRATIONAL WINE KNOWLEDGE AND THE PEOPLE BEHIND THE DRINK

# *fine wine* May INTERNATIONAL 2009



Green light for whites in Italy SID 5



Red and white from Provence SID10



The many faces of Sangioveses SID 18

INNEHÅLL >  
PAGE 5 Green light for whites in Italy PAGE 10 Red and white from Provence PAGE 18 The many faces of Sangioveses  
PAGE 23 A famous castle in Pouilly - Chateau du Nozet PAGE 26 When medical care becomes health care through wine production  
PAGE 29 Exciting news at the Systembolaget PAGE 33 Young and successful PAGE 34 Wine and game PAGE 38 Our job is to read  
the signs of the nature PAGE 40 California played host to a well attended wine taster in Stockholm PAGE 42 Arvid Nordquist cele-  
brates 125 years



*fine wine*  
NOTICE

**RENÉ BARBER IS 65 YEARS OLD IN SWEDEN**

The first bottles came to Sweden already in the end phases of the second world war. Namely 1944.



Some people say that they are the first glass bottles that were ever imported to Sweden. Heretofore all wine used to be imported in bulk and subsequently bottled here. That might or might not be true, but any old way, the fact remains that it was the first Spanish wine from the Penedés region that came to Sweden. Naturally the USA is the biggest market for René Barbier, but guess who's second?...Right! We are! A box of Rosé wine is to be launched before the summer. 1st May in an off-license near you.

**THE BERLIN TASTING IN STOCKHOLM**

6th May was the day that was earmarked for a new, exciting installment of the BERLIN TASTING, this time it was held in the Grand Hotel in Stockholm. Present were Andreas Larsson our world champion sommelier and Eduardo Chadwick, remember him? The legend that that made SENA wines together with Robert Mondavi in Chile and outclassed all of the top French wines at a blind tasting in Berlin. As well as Bengt-Göran Kronstam. Together they led the tasting which had assembled the elite of the Swedish wine establishment. How did it go? Well as follows:

- 1: Chateau Mouton Rothschild 2004
- 2: Chateau Lafite-Rothschild 2004
- 3: Chateau Margaux 2004
- 4: Don Maximiano 2005
- 5: Ornellaia 2004
- 6: Sena 2005
- 7: Don Maximiano 2004
- 8: Vinedo Chadwick 2005
- 9: Sena 2004
- 10: Sassicaia 2004



**RIOJA SOMMELIER AWARD 2009**

This year's winner comes from the Scania region of southern Sweden and calls



itself "Gustibus". The Rioja sommelier Award is presented annually and is Sweden's only competition for sommelier students. This year the competition was held in the restaurant "Close to Heaven" on the 26th floor of the Inland Revenue Scaper in Stockholm. The jury consisted of Mats Olafsson: System Bolaget as well as Charlotte Bengtsson and Håkan Larsson: wine journalists. The three "Gustibus" winners won a trip to Rioja this autumn to further improve their knowledge of this interesting wine district.



**NEW RIOJA FROM TORRES**

Miquel Torres has been traveling around Sweden, Norway and Denmark to personally present his new Rioja which he calls Ibéricos 2006 and which consists of 100% Tempranillo. Ibéricos is vitified by 14 days skin contact, after which follows the fermentation in separate stainless steel tanks. It is then stored in a mixture of French and American oak casks 10% of which are new ones.

You can taste the results after the 1st of May in the System Bolaget's (Swedish State owned retail outlets) ordering assortment lists. The Natu-reo 2007 was presented at the same time. The wine is almost devoid of any alcohol content (0.5%) made from Muscatel grapes. If served at the right temperature the wine should function well at e.g. Student Parties, driving a car, as well as expectant Mothers who wish to enjoy an active social life. It will probably be placed quite near to the check out counter.



**A WASA FORTRESS WITH WINE AND CHEESE**

For the 14th year in a row Örebro Castle in the middle of April opened its doors to Wine and Cheese lovers. Helped by the streaming spring sunshine, visitors flocked to Örebro for this annual event. The Château Grand Cru 2009 was of course very popular and the noble building was filled with wines and olive oils from all over the world, as well as cheeses from near and far. The visitors were treated to an abundance of wonderful aromas and fragrances as they mingled with each other. Interest for the better wines is growing steadily in Sweden and Chateau Grand Cru contributes greatly in spreading knowledge and information about what the market has to offer.



## VIN

# ALLA tiders VINPROVNING

Ett minne för livet! Det blev det för alla AoV-läsare som fick chansen att vara med när vinhuset Errazuriz från Chile bjöd in till det som kallas The Berlin Tasting. **En smått historisk provning som arrangerats ett tiotal gånger jorden runt, men aldrig tidigare för konsumenter.**

Av BENCT-GÖRAN KRONSTAM och HÅKAN LARSSON. Foto: Claes Löfgren. Arrangemang: Liljan Ryllind. Redaktör: Johan Edstrom.



LÄSARE FRÅN HELA LANDET hade tagit tillfället i akt och mötte upp på Grand Hotel med slottet som fond för att smaka två av världens främsta rödviner. Tre av dem kom från Bordeaux, två från Italien och fem från Chile, signerade av vinhuset Errazuriz och dess underdomän Viña Sena. Nämnamn var dock gemensamt i alla vinerna som var helt eller till avsevärd del cabernetprägade och hade det klassiska bordeauxvinet som förebild.

Nu var inte poängen att visa att utmanarna var överlägna, utan att de kan spela med i matchen och det trots att provningen är avsevärt lägre. I tidigare provningar har det till och med hänt att berömdheter från Bordeaux fått ta stryk i denna blindprovning. Dagen innan hade samma övning genomförts för eliten i den engelska vinbranschen och även där hade utmanarna överraskat många.

Si blev det dock inte när sumpelare, vinskribenter och



inköpare från Systembolaget med flera, i Stockholm droppade nisan och satte läpparna till glaset. Det var inte många som tvekade över vad som var vad, ett bra bevis på den breda erfarenheten som svenska vinstprovare besitter.

Däremot kan man fundera över att resultatet tyder på en förfärlig föt de historiska vinerna som är mer uttalad än på andra, erkänt konservativa vinmarknader som Danmark och Storbritannien. Detta skulle kunna ses som ett trendbrott, den svenska vinmarknaden har länge ämnats som utpräglat progressiv. Eller, i värsta fall, en tveklöst diskrepans mellan den grundläggande smaken hos proffs och vanliga konsumenter.

Det var heller inte utan att det blev en hel del beska kommentarer när ett fyrtiotal erfarna vinamatörer upprepade provningen några timmar senare. Med ett annorlunda resultat, mer i överensstämmelse med det som denna övning normalt ger vid handa. Studera till exempel läsartikeln på nästa uppslag.

**EN DEL AV RESULTATET** får nog arrangören själv, den chilenska vinproducenten *Eduardo Chadwick*, ta på sig. Resultatet baseras nämligen bara på en enkel gradering där deltagarna fick rangordna sina tre favoriter.

Själva satte jag *Château Lafite-Rothschild* först, följt av *Château Margaux*. Dessa två viner var i alla avseenden magnifika med en komplexitet och fulländning som sprid sig från doften till eftersmaken. Däremot var de munder drickfärdiga och detta är en evig fråga vid all vinbedömning: ska du bedöma smaken just i det ögonblicket eller dess potential. Det första är enkelt, det andra kräver betydligt större erfarenhet.

Dessa båda viner är så goda att jag för ett ögonblick skulle kunna tänka mig att drunkna där. Därigenom förtvann också två av mina tre medaljer till Bordeaux.

Detsamma gällde i stort. Det missgynnade utmanarna och förstärkte tendensen i den första provningen, samtidigt som utfallet gled åt andra hållet i kvällens provning. Bättre hade det varit om alla viner hade betygats enligt den amerikanska 100-poängsskalan. Så gör vi här i Allt om Vin i större jämförande provningar, även om vi inte byllar denna betygsättning annan (se *AoV* nr 3-07, 10-07 och 10-08).



På tredje plats satte jag *2005 Sena*, en verklig överraskning för mig själv när täckelsen föll från flaskorna. Detta vin skapades en gång av *Eduardo Chadwick* i samarbete med *Robert Mondavi*. På samma sätt gjorde *Mondavi* ett vin tillsammans med familjen *Frescobaldi* i Toscana och i båda fallen har jag alltid menat att *Mondavis* roll främst hade ett *pe-värde* och att såväl *Chadwick* som *Frescobaldi* själva gjorde bättre viner under egen flagg.

Från början var heller inte *Sena* något enastående vin: gott, men mer slumrat och smäktat än riktigt stortvin. På senare år har dock vinets kvalitet och ryktbarhet ökat betydligt och nollfemman tillhör de bättre nya världsvinerna jag smakat. Tilläggs ska att det också märks i en kraftig prisökning: *1998 Sena* fanns, när provningen genomfördes i maj, fortfarande i beställningsortimentet för genomsnittet 199 kronor, nollfyra kan du ännu köpa för 399 kronor, medan den senaste årgången, 2006, stigit till 519 kronor.

Också *2005 Vitodo Chadwick* överraskade stort genom sin fulländade sammansättning och totala charm. Det vinet hamnade på fjärde plats i min topplista, men alltså utan möjlighet till sådan premiärning. Detta vin reas, när detta skrivs i slutet av september, för 499 kronor - att jämföras med exempelvis *2005 Château Lafite-Rothschild* som då får punga ut 10 395 kronor för.

Femta blev, i min mening, *2005 Don Maximiano* och det är värt att notera att de tre chilensare jag satte främst alla kommer från samma årgång. Just årgångsvariationerna är annars inte det första man tänker på när det gäller viner från detta och även andra vinländer på södra halvklotet.

Intressant är också att båda grupperna var överens när det gällde de italienska vinerna. Det förstärker tyvärr intrycket av att proffsen omedvetet eller medvetet favoriserade bordeauxerna i jämförelse med de fruktmeniga chilensarna. *2004 Ornellaia* var en kvart hos många, medan *2004 Sassicaia* framstod



Många flaskor skulle kunnat ägas; smakan av två dekorationer, Johan Edström, Tette Svanby och Lasse Sölem (i bakgrunden) klarade utmaningen galant.

118 | [www.alltomvin.com](http://www.alltomvin.com)



Här är *Bengt-Göran Koniemi*, en av dagens provningslätare. I den andra var världsmästare och mästaren *Andreas Larsson*, här ovan tillsammans med *Edoardo Chadwick* från *Erasmio* (noteringar och beryg från *The Berlin Tasting*) i Stockholms den 6 maj i den ordning vinerna avmätades. Hela provningen gjordes blint.

**2004 Château Margaux \*\*\*\*\***  
Stor och mycket mjällig, cabernettär doft med älsin, mjällig, som av perfekt mogna frukt i en klassiskt delinerad, stram och tanningsrikt, tydligt fettsiglad, bordeauxklassisk stil. Djup, mörk, mörk färgad, men så lätt, fruktiga som lättar upp koncentrationen och gör upplevelsen lättare, mycket elegant och vidrigt drickvänlig i en mycket finessrik stil med en varm, matig och mycket attraktiv alkoholorbiter.

**2004 Sena \*\*\*\*\***  
Stor, distinkt färg, men också blomning/bärg doft av persiko, svarta vinbär och vagnersin, spännande och attraktivt långg-

lad. Mättig, mycket välgrundad smak med framträdande fatameter i mjölkrostad, publikfästade, alkoholgenerös och fruktigt stil som väser märkbar i glas och kanske är det vin som är allra godast att dricka redan nu.

**2004 Sassiccia \*\*\*\*\***  
Mycket lätt, tår och bordsk, rustik doft. Stram, fyrkantig smak med hög, aggressiv fruktivitet som saknar komplexitet och charm i en kortare och anemisk, stum stil.

**2005 Viledo Chadwick \*\*\*\*\***  
Dor, tydligt kolonad, mullrande, rullande doft med mer varmt än fatmättig, initialt något knuten och svårängad, som väser i glas. Rik, stram, underbart lovande smak med nästan söt fruktarm och en sötlig, distinkt fruktivitet som här av perfekt mot en integrerad, god fatmättig och en liten, mättig eukalyptusnot, mycket imponerande och ambitiöst sammansatt.

**2005 Sena \*\*\*\*\***  
Guld, söt, mättad doft som tydligt påminner om nr 2 i en generös och behagligt avsmakad, fruktig persiko- och castiljastil, men efter en tag ändrar sig i glas och ger mer av en mjök-

stentig fatarm. Djup, tydligt fettsiglerad smak med generös alkohol och en pepprig betta som påminner om svartpeppar. Yttest 200 av shocka m, sista saken kanske lite av de egyptiska per som skulle hära det ända in i evigheten.

**2004 Château Mouton Rothschild \*\*\*\*\***  
Mjällig, mjukt mockarostad, kraftfull doft i munden, välmatad bordeauxstil, i mjället med överdriven fatmättig. Yttest stram, härd och tuff, klar ursprungspräglad bordeauxsmak med en liten som av mjälta, mer kraftfull än elegant, men med mycket stor framträdspotential. Lite gles i mellanrummet, kon och med en förhållandevis hög alkohol.

**2005 Don Maximiano \*\*\*\*\***  
Stor, mjällig, castiljastig doft med rik, alkoholburen anem och en mjällig, mockarostad fettsiglerad. Yttest rik, matig och god, lång smak med härd fruktivitet som står sig väl med en generös fatmättig. Medvetet designad och kompetent sammansatt smak i lång, söt och långgad stil. Yttest drickvänlig, nästan kommersiell med söt frukt, hög alkohol, förlösa fatmättig och en mjällig, mjökstentig struktura-

lät vin ingen kan säga nej till.

**2004 Ornelia \*\*\*\*\***  
Tår, knuten, frukt- och allolulofull, vrukenrostad doft, svårängad i matig, men med otvivelaktig kraft och potential. Djup, mättad smak med strama yttor, men också en ans volatila yttor och terar tanniner än i övriga vinet. Röd, rik och lättbegriplig fruktarm, välgjort men mer en uttryck för skicklig vinmakning än absoluta förutsättningar i vingården. Öppnar sig rejält i glas med klassiskt tempererat, ganska alkoholgenerös profil.

**2004 Don Maximiano \*\*\*\*\***  
Dor, outvecklade doft med mycket levande, fräsch och matig fruktarm och en liten som av eukalyptus. Mycket stor, sötlig och god, men inte särskilt lång smak med en genomdesignad, sötlig fruktivitet, för jättegäbbat, skickligt fettsiglerad profil och översäkrande het alkohol.

**2004 Château Lafite-Rothschild \*\*\*\*\***  
Stor, mjukt mockarostad doft i modern bordeauxstil med en komplex, spännande aromatik som är hundapreciserad cabernetpräglad med ögta, silver och kornärtskockor. Djup, matig, helt oförlova smak med enorm potential i en krävande, men absolut fulländad stil som har massor kvar att ge.



**PROFFSENS TOPPLISTA**

- 2004 Château Mouton Rothschild
- 2004 Château Lafite-Rothschild
- 2004 Château Margaux
- 2005 Don Maximiano
- 2004 Ornelia
- 2005 Sena
- 2004 Don Maximiano
- 2005 Viledo Chadwick
- 2004 Sena
- 2004 Sassiccia

**LÄSARNAS TOPPLISTA**

- 2005 Don Maximiano
- 2004 Château Lafite-Rothschild
- 2005 Sena
- 2004 Ornelia
- 2004 Don Maximiano
- 2004 Sena
- 2004 Château Mouton Rothschild
- 2005 Viledo Chadwick
- 2004 Château Margaux
- 2004 Sassiccia





som ett lika svagt kort i båda provningarna. Även här var de två som tvekade varifrån vinerna kom, när de blindprovades.

**SUMMA SUMMARUM** blev provningen en formidabel upplevelse och ett tydligt bevis på att Chile klivit upp bland de stora vinländerna, inte bara i ett kvantitativt perspektiv. Det stämmer också väl överens med de intryck Allt om Vin-förmedlarna i vårt stora Chiletema 2007. Även de svenska vinkonsumenterna har gjort samma upptäckt och försäljningen har i år ökat med 12 procent. Chile är på G!

Det framstod som ännu mer uppenbart när hela evenemanget

er avslutades med en härlig måltid där ytterligare Erzararviner ackompanjerade maten. Dessa viner finns att köpa i beställningsortimentet, i samma eller senare årgång, och recepten har du här om du vill göra samma upptäcktersa hemma.

Och slutligen ett tips till alla läsare som inte fick plats: Allt om Vin kommer tillbaka med nya smakensationer. Just nu planeras två evenemang efter jul, denna gång med det ena i Göteborg för att sprida gracerna. Mer ska inte avslöjas nu. Information hittar du i nästa nummer. Allt om Vin öppnar dörrarna till vin- och matupplevelser som du inte ens kan drömma om!

*"Detta vin reas för 499 kronor – att jämföra med 2005 Château Lafite-Rothschild som du får punga ut 10 395 kronor för."*



**De Allt om Vin-läsare** som hade lyckan att få se av de ärtäckta platserna på The Berlin Tasting fick inte bara vara med om en unik provning – dagen avslutades med en skön festmiddag i Grand Hotels vackra rum, med utskott med Stockholms slott. En väldigt stannning!

Till maten bodde utvalda viner ur Erzararvins sortiment, mest bland annat äldre årgångar av tusentals stora rödviner. För alla som inte kunde vara med publiceras här mer än, med tips på löpande viner som finns tillgängliga i dag.



**"EN UNDERBAR VINUPPLEVELSE!"**

**JAG HAR I DAG** jämfört mitt eget provningsprotokoll mot Stockholmsprovsnen och oss amatörer, så även Londonprovningen och provningarna i fjol i Amsterdam, Köpenhamn och Beijing. Det för mig märkligaste resultatet från provsnen i Stockholm är **Mouton Rothschilds** toppplacering. Vi amatörer hade det som 1984 (om jag inte minns fel avvek också **Bogyt-Gisac Kroutaw** från be-römmet). Inste heller provsnens betyg på **Château Margaux** motvarades på amatörsidan, som hade det näst sist i Stockholmprovsnen toppade alltså med tre **bo-deauxer** och **Sören Sparre**, som kommenterade resultatet från London (med två **bo-deauxer** i topp), så att London var det mest

pro-bo-deauxresultatet man sett. Han blir väl överraskad när han tar del av Stockholms resultat. I Köpenhamn var man också rätt pro-bo-deaux, medan Amsterdam hade alla **europaviner** på under halvsn och i Peking kom de också sist. Där satte man **2004 Lafite-Rotschild**, som Stockholm hade två, sist. Personligen hade jag samma topp-tre som i Amsterdam: **Don Matumano-05**, **Sena-04**, **Sena-05** med **Lafite** som fyra (egentligen på en delad tredjeplats men så fick vi ju inte rösta). Nu skiftar förstas årgångar, men **professorn** borde ha lättare att känna igen **vinernas ursprung** och del bli troligen då, **medvetet** eller

**omedvetet**, **påverkat**. Just detta är det väl som **nr Chadwicks** konstig handlar om? Det verkar också vara en pågående trend hos **vinkännare** att **släka viner** med **hög alkoholhalt** och **hög frukt-koncentration**. **STORT TACK** för en underbar **vin-upplevelse**, vilken kväll! Allt blir **perfekt** och jag förtär att det **lägs** med **nycken** tid på **förberedelse** på alla håll. Jag hade en **mycket trevlig kväll** med **mina kamrater** från **Stockholms Vinsällskap** och ett **gång skåningar** som, **tänka sig**, **rest hela vägen** till **Stockholm** för detta. Nu ser jag fram emot **Allt om Vins** nästa **stortilade arrangemang**

Karl Spjberg



Katarina Sjöström



THE BERLIN TASTING

För första gången någonsin var The Berlin Tasting även öppen för en liten skara privatpersoner. Två identiska provningar hölls. Den ena för den samlade vinexpertisen under ledning av Andreas Larsson, världsmästare i vin, Eduardo Chadwick, Viña Errazuriz och Alt om Vins Bengt-Göran Kronstam (bilden). Och en för 40 vintresserade privatpersoner (där Andreas Larsson ersattes av Alt om Vins Håkan Larsson).

# Fest för finsmakare

## VINETS MAGI PÅ ALLA LÄPPAR UNDER HISTORISK PROVNING



Vintribbetarna Mats Jönsson och...

**Som en av få städer i världen fick Stockholm och Grand Hôtel stå värd för berömda The Berlin Tasting. En provning där Europeiska kända viner ställs emot chilenska producenten Errazuriz.**

TEXT KATARINA SJÖSTRÖM FOTO PETER RÜTHERHAGEN OCH CLAES LÖFGREN

**D**et har i år gått fem år sedan The Berlin Tasting arrangerades för allra första gången. Och då i Berlin, liksom namnet på provningen antyder. Bakom arrangemanget stod Viña Errazuriz ägare – Eduardo Chadwick. Syftet var att han ville slå fast att vinlandet Chile håller världsklass gemensamt sina konkurrenter. Regeln: vinterna skulle vara baserade på Cabernet Sauvignon. Sagt och gjort. Man samlade 26 vinexperter – idel tungs

paradviner blindtestades mot europeiska erkända skönheter i vinvärlden. Och resultatet lät tala om sig. Errazuriz knep både första- och andraplatsen. Nu skulle man kunna säga att resten är historia. Men sedan dess har den nu berömda tävlingen ägt rum i ett fåtal städer i världen som bland annat Amsterdam och Toronto. Även då har Chadwick och Errazuriz knipit topplaceringar. Den sjätte maj var det så Stockholm tur att väntas. Hur de olika vinterna placerade sig



The Berlin Tasting var en fest för alla sinnen. Och äta bör man ju också! Men det var inte vilken måltid som helst som dukas upp framåt halvniotsåret då det var dags för galamiddag med chilenska viner till.



Therese Tallgren, sommelier Philipson Söderberg.

Vinjournalister och sommelier från Sverige, Norge och Finland hade bjudits in. Kajsa Bergqvist, rumära sommelier, Magrus Svensson, Restaurang Akademin och Jonas Sandberg, sommelier Sturehof var givetvis på plats för att dofta, smutta, smaka och tycka till.

**SÅHÄR PLACERADE SIG VINERNA:**

**VINJOURNALISTER/SOMMELIERER**

- 1 Château Mouton Rothschild 2004, Bordeaux FR
- 2 Château Lafite-Rothschild 2004, Bordeaux
- 3 Château Margaux 2004, Bordeaux
- 4 Don Maximiano 2005, Chile
- 5 Ornellaia 2004, Toscana, IT
- 6 Sena 2005, Chile
- 7 Don Maximiano 2004, Chile
- 8 Vinedo Chadwick 2005, Chile
- 9 Sena 2004, Chile
- 10 Sassicaia 2004, Toscana

**KONSUMENTER**

- 1 Don Maximiano 2005
- 2 Sena 2005
- 3 Chateau Lafite- Rothschild 2004
- 4 Ornellaia 2004
- 5 Don Maximiano 2004
- 6 Sena 2004
- 7 Château Mouton Rothschild 2004
- 8 Vinedo Chadwick 2005
- 9 Château Margaux 2004
- 10 Sassicaia 2004

VILL DU VETA MER? Besök: [www.theberlintasting.com](http://www.theberlintasting.com)



PRESS COVERAGE CHILE



## El último logro de Chadwick

Cuando de vinos se trata, todos coinciden en que al presidente de Viña Errázuriz le corre más de una buena cepa por sus venas. A sus dos logros del 2008 –Viña del Año y Personalidad Vitivinícola Destacada–, Eduardo Chadwick repite el triunfo logrado el año pasado en Beijing, cuando un mes antes de las Olimpiadas consiguió lo que con orgullo llamó las “primeras medallas de oro para Chile”, al obtener su icono Don Maximiano Founder’s Reserve los dos primeros lugares en la tradicional “Cata de Berlín”. Esta vez en Estocolmo, Suecia, durante una cata a ciegas, el jurado también dio los dos primeros lugares a Don Maximiano Founder’s Reserve y Señá, ambos cosecha 2005.

