



ÖHMANS MAT & VIN

NOTERINGAR • RECEPT • UPPLEVELSER
OCH ÅSIKTER OM LIVETS NÖDTRÖFT

Om Öhman

You are here: [Hem](#) » Sydamerika: VIK – storslaget galet

28 januari 2013 | 0 kommentarer

Sydamerika: VIK – storslaget galet



Jag är hemma och återhämtad från resan till Sydamerika men har fortfarande några rapporter kvar.

Efter [besöket hos Miguel Torres Chile](#) begav vi oss ut på skruviga vägar till en plats bortom all ära och redlighet: vingården VIK i Apalta Valley.

Denna vackra och dramatiska dal på drygt 4000 hektar köpte miljardären [Alexander Vik](#) år 2006 med idén att skapa Chiles främsta vin. Sedan start har man skapat svindlande 400 hektar tätt, tätt planterade vingårdar med cabernet sauvignon, carmenere, merlot, cabernet franc och syrah. Det är ett enormt projekt som inkluderar ett enormt futuristiskt vineri halvvägs under jord (som ersätter det "gamla" från 2009) samt ett lyxöst hotell och spa om 23 rum. Man har ett franskt team lett av Patrick Valette, bördig från Château Pavie i Saint Emilion, och cirka 400 anställda att sköta verksamheten och vingårdarna. Man gör ett (1) rött vin och har hittills bara två årgångar, 2009 och 2010, buteljerade. Idén är att det ska vara ett vin vars sammansättning varierar med årgången, avsett för lång lagring på flaska men samtidigt möjligt att njuta ungt och i stora klunkar.

Vingårdsarealen är svindlande i den långsträckt dalen med sina tolv mindre dalgångar som skapar många spännande mikroklimat och jordtyper. Vi fick prova årgång 2010 samt åtta olika grundviner av årgång 2011 från olika vingårdslägen som kommer att ingå i nästa blend. Vinet skulle uppskattningsvis kosta mellan 500-600 kronor i Sverige (det har ingen importör), vilket är lite i överkant. Viner är definitivt bra och lovande trots vinstockarnas ungdom och riktigt skönt att dricka.

“ **VIK 2010.** Djupt körsbärröd med purpurinslag. Ganska stor, dov och fruktig doft av mogna, mörka bär, jordgubbssylt, tydliga aromer av ny ek och en doft av vanilj. Fyllig, rik, koncentrerad mörk frukt, röda friska bär, hög syra, intensiva tanniner delvis balanserade av den rika frukten. Stor ekstruktur, kryddig, söttfruktig. Redan lång, balanserad och elegant smak.

Desto intressantare var det att prova de enskilda delarna av kommande buteljering. Att se den enorma skillnaden i stil mellan de tre olika vinerna av cabernet sauvignon från olika delar av dalen var spännande. Stor variation i struktur. Samtliga åtta viner av olika druvsorter och lägen visade på stor karaktär, generös aromatik och framförallt potential. Mycket lovande.

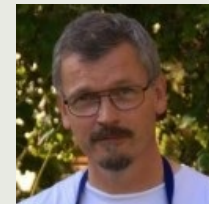
Man säger sig vilja skapa ett "holistiskt" vin och gör stor affär av det. Tanken är att helheten av vinet är större än

OFFICIELLT SVERIGES BÄSTA VIN- & DRYCKESBLOGG!



Utsedd till Sveriges bästa vin- & dryckesbl 2012 av matbloggspriset.se. Skriver lika mycket om mat.

VEM ÄR ÖHMAN



Medelålders farfar med kärlekshandtag som gillar ärlig mat och ärliga viner. Misstänker att det samma gäller mina åsikter om människor. Jag kan inte poängbedöma mina medmänniskor, lika lite anser jag att det finns möjlighet att sätta siffror på viner. Däremot har jag en ganska klar uppfattning om vem och vad jag gillar respektive ogillar. Som tur är har jag ganska lätt för att ändra mig.

Arbetar med dryck och smaker professionellt som utbildare. Strävar ständigt efter att lära mig mer. Hur mycket som fastnar är en annan sak.

Kontakta mig på anders@gustibus.se

delarna (vingård, miljö, människa och teknik). Det är en till inte förpliktande term som man måste kunna tillskriva de flesta, om inte alla, världens viner. Det är synd att man sätter en så pretentiös etikett på sitt vin för jag tycker att både projektet och resultatet talar för sig självt.

Efter provningen fick vi finna oss tillrätta i det vackra och elegant, dramatiska gästhuset i skandinavisk modern design som praktiskt taget hänger på bergssidan. Det var arrangerat så att jag tillsammans med kokken Martin, från Viks hotell i Uruguay, och de två kokersorna skulle få hjälpa till med kvällens middag. Nu var det mesta förberett, men det blev en riktigt trevlig stund i köket då Martin lärde mig hur man steker en bit kött till perfektion och jag fick ge honom tips hur man kunde ge bluecheesesåsen extra lyft. Det blev en mycket lyckad rätt som jag ska försöka återskapa med recept lite längre fram.

Trevlig dag, fin middag (med ett genomgående vin som verkligen var lättdrucket) i den ljumma och stilla kvällen och äntligen en lång natts sömn tack vare en mystisk tablett jag fick av en icke namngiven fransk önolog. God mat, vin, tystnad och ett halvt vitt piller resulterade i en synnerligen holistisk sömn.

Rate this:  [Ge betyg](#)

Share this: [Twitter](#) [Facebook 6](#) [LinkedIn 2](#) [Pinterest](#) [StumbleUpon](#)
[Google +1](#) [E-post](#) [Skriv ut](#)

Gilla [★Gilla](#) Be the first to like this.

 Etiketter: [alexander vik](#), [övrigt](#), [cabernet franc](#), [cabernet sauvignon](#), [carmenere](#), [chile](#), [vik](#), [Vin](#)

Kategorier: [Vin](#)

Kontakt & prenumeration

Det finns flera sätt att hålla sig uppdaterad om bloggen, se nedan. Vill du ha kontakt med mig direkt kan du mejla till anders@gustibus.se.



ÄMNER

[Aktuellt](#) (3)
[alkoholfritt](#) (16)
[Öl](#) (33)
[Övrigt](#) (546)
[Bakat](#) (32)
[Cava](#) (21)
[Dessert](#) (103)
[Drycker](#) (316)
[Julia Child recept](#) (11)
[Julrecept](#) (35)
[lättlagat](#) (383)
[LCHF](#) (99)
[Master of Wine Studies](#) (35)
[Okategoriserade](#) (6)
[Projekt Carl Butlers Kokbok](#) (109)
[Råvaror](#) (99)
[Recept](#) (597)
[Restauranger](#) (74)
[Sake](#) (14)
[Sherry](#) (79)
[Svenska viner](#) (2)
[Vegetariskt](#) (57)
[Vin](#) (556)