



VARFÖR GÖR
VINET SÅ?
GAMLA VINER
NYTTAN MED
DEKANTERING
DET BÄSTA FRÅN
BESTÄLLNINGSSORTIMENTET

74-SIDIG SPECIAL
14 VINGÅRDAR I

Bourgogne

NR 1 2007-99: PVL 60005
FINLAND: 70 EUR • NORGE: 64 NOK
INTERPRESS 3603-01
7 388360 305908
RETURVECKA V 35

06/2010

TEMA BOURGOGNE



Maison
Alex Gambal

Med respekt för jorden.



Druvorna till Alex Gambals viner kommer från hela Côte d'Or.

A

lex Gambal kom med sin familj från Washington DC i USA till Beaune i Frankrike för att ta ett sabbatsår från en karriär som fastighetsmäklare. Den sociala omgivning de fick genom barnens skola och deras fritidsaktiviteter innebar att han kom i kontakt med många vinmakare och vinodlare. Efter en ganska kort tid kunde han inte stå emot frestelsen längre, utan gick en vinmakarkurs för vuxna i Beaune. 1997 startade han upp Maison Alex Gambal.

Med respekt för terroir samt insikten om att ett bra vin alltid startar med bra druvor, hittade han i sitt kontaktnät bra odlare som han köpte must av. Idag köper han mest hela druvor och äger också en del vingårdar själv. Dessa odlas biodynamiskt och ambitionen är att i framtiden bli helt biodynamisk. »Om man har en ambition att spegla ursprunget för vinet, gör man det utan tvivel bäst om man visar stor respekt för jorden. Med det sagt så känns det rätt att vara biodynamisk, även om det inte är så lätt att förstå tekniken i början. Jag har haft en mycket kunnig konsult till hjälp under en tid och så smått börjar jag förstå hur det går till. Så länge alla plantor är friska och fina är det inget problem, men man måste vara mer vaksam på vad som händer i vingården och agera på ett tidigt stadium med rätt metoder. Det är klart lockande att sprida ut ett konstgjort,