



2014-03-04 17:49 CET

Sveriges första japanska vin - Grace Koshu!

Det är inte ofta ett helt nytt vinland debuterar i Systembolagets ordinarie sortiment. Men den 1 mars var det Sverigepremiär för ett vin från Japan! Producent är Grace Winery och den för oss svenskar okända druvan heter Koshu. Den unga vinmakaren Ayana Misawa har skapat ett utsökt, finstämt vin, lika delikat som rätterna från det japanska köket. Det här är ett spännande vin du inte får missa!

Japan är berömt för sitt risvin, sake, och för exklusiv maltwhisky, men att man också producerat vin i landet i mer än hundra år är en nyhet för de allra flesta

svenskar. [Grace Winery](#) är en av de ledande producenterna och grundades redan 1923. Grace ligger i staden Katsunuma två timmars tågresa söder om Tokyo i de "japanska alperna". Här odlar man en del internationella druvor, men det är vin av druvan Koshu som är paradgrenen.

Shigekazu Misawa, som leder företaget, är en av pionjärerna och den som först började göra ett torrt kvalitetsvin av Koshu. Druvan är den enda äkta vindruva man funnit i Asien, och troligen har den kommit via Sidenvägen till Japan för mer än tusen år sedan. Den vackert rosaskimrande Koshu användes som bordsdruva i nästan 900 år innan man provade att göra vin av den.

Dottern i familjen, Ayana Misawa, är vinmakare på Grace Winery. Hon är bara 32 år gammal men har hunnit med vinmakarstudier i såväl Japan som Bordeaux och Sydafrika. Dessutom har hon praktiserat på vingårdar som Cape Point i Sydafrika och Catena Zapata i Argentina, och följt vinmakning i Australien, Nya Zeeland och Bourgogne. I sina viner kombinerar hon de internationella erfarenheterna med japanska traditioner. Målet är att skapa viner som har samma harmoni och elegans som präglar den japanska maten. Grace Koshu har uppmärksammats och uppskattats av internationella vinkändisar som Jancis Robinson och Robert Parker, och några bedömare har jämfört det med en elegant Muscadet från Loire.

Grace Koshu är ett torrt vitt vin som är fräscht och elegant med fin syra och mineralitet och måttlig alkoholhalt (12 %). I doften finns finstämda toner av grape, citrongräs och vita blommor. Smaken är frisk, delikat och elegant med fräsch syra, citrus, mineral och en pikant nyans av vitpeppar. Grace Koshu lyfter fram smakerna i eleganta rätter av fisk och skaldjur och passar naturligtvis också utmärkt till japanska rätter som tempura och sushi.

[Nr 6601 Grace Koshu 2012, 75 cl, 149 kr](#)

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Anna Burman på tel: 08-545 81 961
e-post: anna@thewineagency.se

Moa Karlsson på tel: 08-545 81 976
e-post: moa@thewineagency.se

Linn Ljungkvist på tel: 08-545 81 969
e-post: linn@thewineagency.se

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658
e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.