

S GRAND SUPERIOR

Premium Quality

WINE KITS



The Selection

2001/2002



Hambleton Bard is the leading manufacturer of super quality wine kits in Europe. Quality is built into our products from start - based on the best grapes from selected vineyards, unique yeast strains and carefully chosen oak chips to improve the ageing - Grand Superior Wine Kits are simply totally outstanding.

We believe in ultra-tight quality control during the whole process from the grapes to the wine kit.

We use only natural ingredients of the highest quality available.

We are totally committed to producing the best wine kits possible.

Hambleton Bard - The home winemaking experts



www.hambletonbard.com

Hambleton Bard är Europas ledande tillverkare av superkvalitetsvinsatser. Vi har byggt in kvalitet i produkterna redan från början - baserade på de bästa druvorna från utvalda vingårdar, unika jästsorter och noggrant utvalda ekspån för bästa lagring - Grand Superior vinsatser är helt enkelt fullständigt unika.

Vi arbetar med ultra-noggrann kvalitetskontroll under hela processen från druvor till färdig vinsats.

Vi använder bara naturliga ingredienser av högsta möjliga kvalitet.

Vi är fullständigt inriktade på att tillverka de bästa vinsatser som finns.

Hambleton Bard - Experter på bemynbrygning

GRAND SUPERIOR

Grand Superior Wine Kits are made from 100% pure varietal grape concentrate. All kits include separately packed oak chips - different for each type - used to bring out all the complex flavours of a barrel aged wine. Each type has got its own specific yeast strain developed to enhance the characteristics of the varietal. Grand Superior produce complex wines of great character with all the aromas and flavours of the varietal. The wine will be ready in 4-6 weeks but develops wonderfully with further bottle ageing.

Grand Superior vinsatser är baserade på 100% druvkoncentrat av respektive typ. Till alla vinsatser medföljer ekspån - olika för varje typ - som används för att ge vinet rätt sorts lagrad fatkaraktär. Varje vintyp har sin egen jästsort utvecklad för att framhäva originalens karaktär. Grand Superior vinsatser ger komplexa och sammansatta viner med alla smaknyanser och aromer från druvan väl bevarade. Vinet är färdigt att dricka inom ca 4-6 veckor men utvecklas till fulländning efter ytterligare lagring på flaska.

THE RED WINES



DE RÖDA VINERNA

Barolo Style



The best known wine from Piedmont in Italy is without question the Barolo. Its history goes back to the 12th century when the Falletti family was granted titles of nobility.

The Marchesi di Barolo cellars remained in the hands of the family until 1861 when Marchesa Giulia Falletti died without heirs. The Marchesa worked alongside a French enologist and together they introduced new winemaking techniques which eventually transformed the once sweet wines from the Langhe region into the dry, full bodied world class Barolos of today.

Since 1929 the Marchesi di Barolo cellars have been in the hands of the Abbona family. They have been very successful in building the Barolo brand which today is one of the great reds of the world.

Our Barolo style wine is made from 100% Nebbiolo grapes, just like the great Barolo's of Piedmont. It will produce a fruity, full bodied wine, rich in soft tannins, with flavours of rose petals and violets and a touch of truffle and tar.

The highly specialised yeast strain we have chosen

Barolo-typ



Det mest välkända vinet från Piedmont i Italien är utan tvekan Barolo. Dess historia går ända tillbaka till 1300-talet när familjen Falletti adlades.

Marchesi di Barolo vingårdarna stannade i händerna på familjen fram till 1861 när Markisinnan Giulia Falletti dog utan arvingar. Markisinnan arbetade tillsammans med en fransk enolog och tillsammans introducerade de nya tekniker inom vintillverkningen vilka så småningom transformerade de en gång söta vinerna från Langhe-regionen till det torra och fylliga Barolovinet av världsklass som vi känner det idag.

Sedan 1929 har vintillverkningen ägts av familjen Abbona som har varit mycket skickliga i att bygga upp varumärket Barolo till ett av de stora röda vinerna i världen.

Vår Barolotyp är tillverkad av 100% Nebbiolodruvor, precis som de berömda Barolovinerna från Piedmont. Vinsatsen ger ett fruktigt, fylligt vin, rikt på välbalanserat tannin och med smak av rosenblad, violer och ett stänk av tryffel och tjära.

Den mycket speciella vinjästen vi har valt till denna

Barolo Style

for this kit will bring out the best of the Nebbiolo grape and with the help of the specially chosen oak chips your wine will have a mature touch from start which will improve in complexity and richness during bottle ageing.

Cabernet/Merlot

This very popular blend is made from 60% Cabernet Sauvignon and 40% Merlot. The fruitier Merlot with its smoother velvety tannins is the perfect complement to the harsher Cabernet.

The result is a deep crimson mauve coloured wine with superb nose, filled with the aroma of violets, mulberries and cedar with spicy overtones.

The oak chips we have included in this wine kit will work together with the carefully selected Cabernet/Merlot yeast strain to bring out a young but well rounded wine that will improve even further with bottle ageing.

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon differs from other vines mainly because of its phenolics which enable it to produce more deeply coloured wines. The Cabernet Sauvignon grape can be distinguished by its small size, the high ratio of pip to pulp and the thickness of the skins, which are blue instead of red or purple.

The Cabernet Sauvignon grape makes a full bodied, complex wine, high in tannin and with a deep ruby colour, capable of long ageing.

With subtle tones of blackcurrant as well as tobacco and chocolate developing slowly with ageing, this is truly one of the great reds.

The yeast strain we have chosen for this wine kit is especially good at handling the high tannins and delivering a quality wine which can be drunk immediately although it will improve even further



Barolo-typ

vinsats framhåver Nebbiolo-druvans bästa egenskaper och med hjälp av den noggrannt utvalda typen av ekspån som ingår får vinet en mogen karaktär redan från början och den utvecklas i komplexitet till fulländning under lagring på flaska.

Cabernet/Merlot

Denna mycket populära blandning gör vi på 60% Cabernet Sauvignon druva och 40% Merlot. Den fruktigare Merlot-druvan med sin mjukare tanninkaraktär är det perfekta komplementet till den strävare och kärvare Cabernetdruvan.

Resultatet är ett vin, djupt blodrött i färgen och med en superb arom av violer, mulldär och cederträ med kryddiga övertoner.

Ekspånen som ingår i vinsatsen fungerar tillsammans med den noggrannt utvalda jästsorten och hjälper till att ge vinet en mjuk, lagrad tanninkaraktär som sedan blir bättre och bättre under lagringstiden på flaska.

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon skiljer sig från andra druvsorter huvudsakligen genom att den rent kemiskt har förutsättningar att producera mörkare röda viner. Några typiska kännetecken för Cabernet Sauvignon-druvan är att den är förhållandevis liten och med ett tjockt skal med en färg som är närmare blått än vinrött.

Cabernet Sauvignon ger ett fylligt, komplext vin med högt tanninnehåll och med en intensivt rubinröd färg, ett vin väl lämpat för lång lagring

Med övertoner av svarta vinbär såväl som tobak och choklad som utvecklas långsamt med lagringen är detta ett av världens stora rödviner.

Jästsorten vi har valt till denna vinsats är speciellt lämpad att handskas med det höga tanninnehållet och leverera ett kvalitetsvin som kan drickas genast men som förbättras ytterligare under de första 6-12 måna-

Cabernet Sauvignon

during the first 6-12 months of bottle ageing. We have also included a special type of oak chips which will give your wine the “aged” dimension which can normally only be achieved through long ageing in oak barrels.

Merlot

Worldwide, this is the grape and red wine of the moment. Its fragrant perfumes and softer structure make it “accessible” sooner than Cabernet. In France, this rich variety is often critical in the clarets of Bordeaux.

The Grand Superior Merlot wine is purple and full-bodied with flavours of blackberries, plums and violets. It is less tannic and earlier maturing than our Cabernet Sauvignon.

For this wine kit we have chosen a special yeast strain which promotes the softer character of the Merlot grape and the oak chips will introduce tannins and flavours similar to a barrel aged Merlot.

Pinot Noir

This classic red grape produces a complex full bodied red wine, ruby brick red with a light purple hue.

The Grand Superior Pinot Noir wine has a velvety flavour with hints of fresh plum and cherries.

The carefully selected yeast strain together with the included oak chips bring out the spicy oak flavour and the smooth fine grain tannins typical of a great Pinot Noir.

Cabernet Sauvignon

dernas lagring på flaska. Vi har inkluderat en speciell typ av ekspån som fungerar väl tillsammans med druvans tannin och ger vinet en lagrad karaktär som normalt bara kan åstadkommas genom lång lagring på ekfat.

Merlot



Merlot är både druvan och vinet på modet i hela världen just nu. Dess fragransa arom och mjukare karaktär gör vinet ”tillgängligt” tidigare än en Cabernet. I Frankrike är den ofta en kritisk ingrediens i en god Claret.

Ett Grand Superior Merlot-vin är mörkt rubinrött, fylligt och med en bärig arom med inslag av plommon och viol. Det har mindre tannin och mognar snabbare än vår Cabernet.

För denna vinsats har vi valt en jästsart som framhäver den lite mjukare karaktären hos Merlotdruvan och de medföljande ekspänen introducerar tannin och komplexa aromer likt en väl fatlagrad Merlot.

Pinot Noir

Denna klassiska röda druva producerar ett komplext, fylligt rödvin, tegelrubinrött med ett inslag av lila.

Grand Superior Pinot Noir har en sammetsmjuk smak med inslag av färska plommon och körsbär.

Den noggrant utvalda vinjästen tillsammans med de medföljande ekspänen framhäver den kryddiga ekfataromen, som är typisk för en stor Pinot Noir.





THE WHITE WINES

Chablis Style

Chablis is the most northern appellation within Burgundy - closer in fact to Champagne than to its neighbour Côte d'Or. As such, it often experiences colder winters and a later spring than the rest of the region. Summers, however, are dry and warm - ideal conditions for good maturation of the grapes.

It is this unique combination of the soil, climate and the Chardonnay grape which combine to give Chablis its special regional identity or "terroir" character.

The Grand Superior Chablis wine has a complex, mineral streak cutting through the fruitiness. Rich, forward nose with smoky, mineral notes from the combination of the Chardonnay grape and the oak chips. It has a wonderful slightly green tint to its colour, a lovely pure fruit taste with a herby edge and hints of apples and honey. It will benefit from ageing, developing even further complexity and weight.

Chardonnay

Chardonnay has taken the lead for first-class white wine grapes. It's one of the grapes used in making fine French Champagnes and white Burgundies. In other parts of the world, the wine produced from this grape is referred to simply as "Chardonnay".

In France, the grapes are widely planted in the Chablis and Burgundy regions. In Italy it can be found in the Trentino and Friuli regions. Chardonnay grapes are also grown in California and in parts of Australia, New Zealand, Bulgaria and Spain.

The wine made from Chardonnay grapes is often aged in small oak barrels to produce the strong flavours and aromas typical for a great Chardonnay wine.

Our Grand Superior Chardonnay utilises a special type of toasted oak chips to achieve the "small oak barrel" aroma. The character of a great Chardonnay is fruity - apples, citrus, hints of tropical fruit. We have chosen a yeast strain that promotes this typical fruitiness.



DE VITA VINERNA

Chablis-typ

Chablis är den mest nordliga appellationen inom Bourgogne - närmare till Champagne än till grannen Côte d'Or. Med detta geografiska läge utsätts skördarna ofta för kallare vintrar och en senare vår än resten av regionen. Somrarna däremot är torra och varma - ideala förhållanden för god mognad av druvorna.

Det är denna unika kombination av jorden, klimatet och Chardonnay-druvan som ger Chablis sin speciella regionella ("terroir") karaktär.

Grand Superior Chablis har en stor, fruktig smak med inslag av komplexa mineraler. En rik arom med inslag av rökiga mineraler från kombinationen av Chardonnaydruva och ekspån. Vinet har en underbar grönton i färgen, en mycket ren, fruktig smak med kryddiga inslag och en antydning av äpple och honung. Lagring på flaska ökar vinets komplexitet och mognad och kan starkt rekommenderas.

Chardonnay

Chardonnay har tagit ledningen bland världens förstklassiga vita druvor. Det är en av druvorna i fin fransk Champagne och i stora vita Bourgogner. I andra delar av världen brukar vinet från denna druva helt enkelt döpas till "Chardonnay".

I Frankrike är Chardonnaydruvan vida utbredd i Chablis och Bourgogne. I Italien kan den återfinnas i regionerna Trentino och Friuli. Chardonnaydruva odlas också i Californien, delar av Australien, Nya Zeeland, Bulgarien och Spanien.

Vinet från Chardonnaydruvan lagras ofta i små ekfat för att utveckla den för Chardonnay typiska starka smaken och aromen.

Vår Grand Superior Chardonnay utnyttjar en speciell typ av rostade ekspån för att uppnå "litet ekfat" aromen. Karaktären hos en stor Chardonnay är fruktig - äpplen, citrus, inslag av tropisk frukt. Vi har valt en jästsart som speciellt tillvaratar denna fruktighet.



Riesling

Riesling is a grape with many names - Weisser Riesling, Italic Riesling and Johannisberg Riesling are a few. The Riesling grape is believed to be indigenous to Germany, and has been planted there since the fourteenth century. Riesling is grown in Germany, France, Italy as well as in California and many other parts of the new world.

Riesling is a late-ripening grape with only a moderate yield, making it difficult to grow and the price often reflects this. A cheap Riesling might be sharp due to the naturally high acidity of the grape, but a well grown Riesling will yield a sweet, complex wine which ages very well.

Our Grand Superior Riesling wine is fruity and floral with hints of honey and musk. The yeast strain we have chosen for this wine kit produces a very well balanced wine with clean, crisp acidity. The oak chips will give your Riesling an "aged" quality which will improve even further 6-12 months after bottling.



Riesling

Riesling är en druva med många namn - Weisser Riesling, Italic Riesling och Johannisberg Riesling är några. Rieslingdruvan tros härstamma från Tyskland där den har odlats ända sedan 1300-talet. Rieslingdruvan odlas idag bland annat även i Tyskland, Frankrike, Italien och Kalifornien samt i många andra delar av nya världen.

Rieslingdruvan mognar sent, med en måttlig avkastning. Det gör den svårödlad vilket priset ofta reflekterar. En billig Riesling kan ha en skarp smak beroende på den naturligt höga syrahalten i druvan men en välodlad Riesling ger ett sötaktigt, komplext vin som åldras mycket väl.

Vår Grand Superior Riesling ger ett fruktigt och blommigt vin med inslag av honung och mysk. Den noggrant utvalda jästen ger ett mycket välbalanserat vin med ren och frisk syra. Ekspånen ger din Riesling en "lagrad" känsla redan från början som sedan förbättras ytterligare under 6-12 månader på flaska.

Sauvignon Blanc

This is one of the most successful quality wines in the world. Sauvignon Blanc is best known for its grassy, herbal aromas. Grown extensively in Bordeaux and the Loire River Valley, it produces fine, dry wines. It is also grown in Italy and California as well as in many other countries of the new world.

The Grand Superior Sauvignon Blanc wine is vibrant and pale green in colour. It is elegant and delicate with flavours of yellow pepper, banana and melon, typical of the cool climate Sauvignon Blanc. The yeast strain used here will bring out these delicate flavours to produce a perfectly balanced Sauvignon Blanc.



Sauvignon Blanc

Detta är ett av de mest framgångsrika kvalitetsviner i världen. Sauvignon Blanc är mest känt för sin örtiga arom med inslag av gräs. Druvan odlas utbrett i Bordeaux och i Loiredalen och producerar utmärkta, torra viner. Den odlas också i Italien samt i Kalifornien och andra delar av nya världen.

Grand Superior Sauvignon Blanc ger ett elegant och delikat vin, ljusgrönt till färgen och med smak av gul paprika, banan och melon typisk för en Sauvignon Blanc från ett svalt klimat. Jästen vi har valt här understödjer dessa delikata smaker och hjälper till att producera en perfekt balanserad Sauvignon Blanc.

Commercially, ageing for two years or more is common. We have included carefully selected oak chips to give your wine a mature taste which will improve even further when aged in bottles.

Kommersiellt lagras vinet ofta i två år eller mer. Vi har inkluderat en speciell typ av ekspån som ger ditt vin en lagrad smak direkt, vilken sedan mognar ytterligare under lagring på flaska.

GRAND SUPERIOR



PRODUCING THE KITS

Choosing the grapes

For our Grand Superior wine kits only the best is good enough! The grapes in our kits are 100% what we say they are – i.e. only Cabernet Sauvignon grapes are good enough to make our Cabernet Sauvignon.

This may seem obvious but unfortunately you can not always assume the obvious. Many producers use “Varietal Type” concentrates which are ordinary grape concentrates with added flavourings, or “Flavouring Packs”, “Enhancers” etc.

We use only selected grapes grown for wine production. Our choice of premium quality grapes only makes it possible for the home brewer to produce a top quality wine without artificial additives. Brewing Grand Superior is simply the natural way to a great wine.



VINSATSTILLVERKNINGEN

Valet av druvor

För våra Grand Superior vinsatser är bara det bästa gott nog! Druvorna är 100% vad vi säger att de är - bara Cabernet Sauvignon druvor duger som ingrediens i en Grand Superior Cabernet Sauvignon.

Detta låter förstås uppenbart men tyvärr kan man inte alltid anta det uppenbara. Många tillverkare använder exempelvis ett Cabernet Sauvignon koncentrat som egentligen är ett ”Typ Cabernet Sauvignon”, dvs ospecificerad druva med essens.

Vi använder endast druvor som odlas för ordinarie vinproduktion. Vårt urval av superkvalitetsdruvor gör det möjligt för hembryggaren att producera vin av toppkvalitet utan att använda konstgjorda tillsatser. Att tillverka en Grand Superior är den naturliga vägen till ett perfekt eget vin.



Producing the grape concentrate

In theory, concentration of grape juice is simple – just remove all water and leave the rest. In practice however it is more difficult.

First of all – you don't want to leave all the rest. The most important example is desulphurisation – removing sulphur.

Tillverkning av druvkoncentratet

I teorin är det enkelt att koncentrera druvsaft - ta bara bort vattnet och lämna kvar resten. I praktiken däremot är det inte riktigt lika enkelt.

Först och främst – det är inte så klart att man ska lämna kvar resten. Det viktigaste exemplet är avsvavling.



Grand Superior - traditional wine making combined with state of the art technology for high quality home wine making.

Grand Superior - traditionell vin tillverkning kombinerad med ultramodern teknik för högkvalitet inom hembragning.

Sulphur is naturally present in the grape juice in small quantities but during harvest the traditional method is to add metabisulphite or similar to the grape juice to prevent it from fermenting or oxidizing in the heat on its way to the next step in the processing chain. One of the treatments at the concentration plant is to remove the SO₂ in a heated process before concentration starts.

Because some fermentation will take place during harvest, pressing and transport even if the farmer is very careful, there will be some yeast growth in the unconcentrated juice. These yeast cells will not survive concentration but they will affect the clearing and the taste of your home made wine if not removed.

Our concentrate supplier has one of the most advanced plants in the world using modern techniques

Svavel är naturligt närvarande i druvsaften i små kvantiteter men under skörden tillsätts traditionellt ytterligare en del svavel för att hindra saften från att jäsa eller oxidera i hettan på vägen till nästa steg i processkedjan. En av behandlingarna som utförs i koncentratfabriken är att ta bort SO₂ genom en slags värme-process innan själva koncentrationen av druvsaften börjar.

Eftersom en viss jäsnings börjar redan under skörden, transporten och pressningen även om man är mycket försiktig kommer en viss jästtillväxt att ske i den okoncentrerade druvsaften. Dessa jästceller överlever inte koncentrationen men de finns kvar och påverkar klarningen och smaken på ditt hemgjorda vin om de inte filtreras bort.

Vår koncentrat tillverkare har en av världens mest moderna fabriker som utnyttjar modern teknik som hög-

GRAND SUPERIOR

like high vacuum/low temperature concentration, tangential microfiltration to remove yeast cells etc and vapour recovery to collect the volatile aromas that evaporate during normal concentration and blend them back in again.

The concentration process itself uses state of the art high vacuum/low temperature equipment to heat the grape juice very gently and for a very short time.

The result is a concentrate with more of the organoleptical qualities left than with normal “standard” concentration.

Wine yeasts, oak chips

We have developed unique yeast strains for each wine type in order to bring out the different varietal characteristics in the best possible way.

To simulate ageing in oak barrels, we include oak chippings with most of our kits. We use different types of oak and different amounts for each kit to achieve the best possible result – much in the same way a wineproducer chooses different oak barrels for different types of wine.

Filling the kits

The mixing and filling is done in our plant in Lindome just outside Gothenburg in Sweden. This is one of the most modern plants in the world for wine kit production.

We adjust the sugar and acidity levels of the grape juice and we flash pasteurise it before filling the final sterile containers. The filling is done in a sterile air environment. We use



vakuum/låg temperatur koncentration, tangentiell mikrofiltrering för att ta bort jästceller och återvinning av ångor för att samla upp de flyktiga aromer som dunstar bort under koncentrationen och blanda in dem igen.

Koncentrationen utnyttjar den senaste tekniken med högt vakuum och låg temperatur för att hetta upp drusvaften försiktigt under en mycket kort tid.

Resultatet är ett koncentrat med mer av de organoleptiska kvalitétéerna kvar än vid normal ”standard” koncentration.

Vinjäst, ekspån

Vi har utvecklat olika jästsorter för varje vintyp i serien för att få fram de olika vinernas karaktär på bästa möjliga sätt under jäsningen.

För att simulera effekten av lagring på ekfat har vi inkluderat ekspån med de flesta vinsatserna. Vi utnyttjar olika typer av ek för varje vinsats för att uppnå bästa möjliga resultat - mycket på samma sätt som en vintillverkare väljer olika typer av ekfat till olika viner för bästa resultat.

Fyllning av vinsatserna

Mixningen och fyllningen sker i vår fabrik i Lindome, strax utanför Göteborg i Sverige. Detta är en av världens mest moderna fabriker för produktion av vinsatser för hembrygging.



Vi justerar sockerhalten och syranivån i druvjuicen och vi flash pastöriserar den före fyllning i de slutgiltiga sterila behållarna. Fyllningen sker i en omgivning av steril luft och vi använder spe-

GRAND SUPERIOR

especially manufactured sterile containers to ensure a very high and consistent quality.

ciellt tillverkade sterila plastdunkar för att garantera kvalitén.

Quality controls

Our concentrate manufacturer is ISO 9002 certified and has implemented one of the toughest QC procedures in the world to ensure a consistent quality.

Every single yeast batch is tested before accepted in our kits. We test for purity, clearing, wine quality etc - our tests are usually more extensive than the yeast manufacturers own.

All other ingredients – every single batch – are tested to a similar level before being allowed into our kits.

We check and adjust acidities and pH when filling the kits to ensure consistent wine quality. Finally – every batch produced must pass through trial fermentation. Our batch code guarantees full traceability backwards and forwards.



Kvalitetskontroll

Vår koncentratstillverkare är ISO 9002 certifierad och har infört en av de hårdaste QC procedurerna i världen för att kunna garantera en jämn och hög kvalitet.

Varje batch vinjäst testas innan den accepteras i våra vinsatser. Vi testar renhet, klarningsegenskaper, vinkvalitet etc - våra tester är i regel noggrannare än jästillverkarnas egna.

Alla övriga ingredienser - varenda batch - testas på samma sätt innan de får ingå i våra vinsatser.

Vi testar och justerar syrahalt och pH när vi fyller vinsatserna för att garantera en jämn och hög vinkvalitet. Slutligen måste varje tillverkad batch vinsatser genomgå provjäsning. Vår batchkod garanterar full spårbarhet i produktionen.



www.hambletonbard.com



www.hambletonbard.com