

Gott vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Nr 6, 2012

Hej,

Först en rättelse: I vinbrev nr 5, 2012 skrev jag om **Domaine Jean Bousquet Grande Reserve Malbec (nr 75712)** och påstod att det var gjort av Tannat. Det är naturligtvis inte så – det står ju **Malbec** i namnet, och det är också vad det är gjort på. Men det är fortfarande ett prisvärt vin, vilket väl är viktigast.

Den 17:e september hölls den *spanska vin- och gastronomidagen 2012*, där ett stort antal spanska viner från olika producenter och importörer presenterades. Det är helt klart att Spanien ”är kvar i matchen”, även om man nog haft svår konkurrens såväl från europeiska grannar som från Australien, Chile och Sydafrika. Intressantast tyckte jag de röda var, men en del andra var också värda att nämnas.

Först ett mousserande, **Vicente Gandia Cava Brut (nr 77597)** för 69 kronor. I den prisklassen är det svårt att hitta något som är kul att dricka, men det här är faktiskt riktigt OK, och mycket bra för sitt pris. Bra mycket bättre än det mesta mousserande i denna prisklass. Vinet har en fräsch syra och är därmed bäst som aperitif, men välj sedan något annat till maten.

Den som gillar lätt ekade Chardonnayer kan gärna köpa **Raimat Chardonnay (nr 75748)** för 82 kronor. En ren och tydlig mainstream-Chardonnay med lite citrus, lite tropisk frukt och lite ek. Detta är ett ganska universellt matvin.

Helt annorlunda, och mycket intressant, är **A Coroa Godello (nr 93006)** för 88 kronor. Detta vin är gjort på den ovanliga druvsorten Godello. Doften är liten till medelstor med citruston. Smaken är mycket fyllig med hög syra och kraftig kropp. Det har en ton av örter och en liten beska i eftersmaken. Jag tycker att detta är ett typiskt matvin, även om Systembolaget också rekommenderar det som aperitif. För 88 kronor är det ett fynd. Det ligger i tillfälliga sortimentet så det finns kvar ”tills det tar slut”.

Bland de röda har vi först två fina viner från Rioja, först **Lat 42 Gran Reserva (nr 12679) år 1998** för 89 kronor. Av detta vin har man fram till nu sålt 2003, men det jag vill rekommendera är 1998 som är på väg ut i butikerna just nu. Vinet har ordentlig mognad men är inte övermoget utan passar utmärkt att dricka nu. Lagra det dock inte. För 89 kronor är det ett superfynd. Till pizzan på onsdag.

Lite upp i prisklass har vi **Viña Ardanza Reserva (nr 2609) år 2001** för 199 kronor från den välrenommerade firman La Rioja Alta. Vinet har typisk Rioja-karaktär, är snyggt och elegant snarare än muskulöst, har mogen smak med mild frukt och ganska mycket strävhet. Det här vinet serverar jag till eleganta rätter av lamm, kalv eller kyckling, eller till rätter av nöt med milda såser. Så här till hösten blir t ex en entrecôte med klyftpotatis och svampsås, samt en butelj Viña Ardanza Reserva, en härlig lördagsmiddag.

Ett mycket tuffare vin är **Dehesa La Granja (nr 98105)** för 134 kronor. Doften är mycket bra med blå frukt, örtekryddor, kaffe och mognad. Smaken är sträv med medelhög frukt och mörka toner av kaffe, choklad och rostade fat. Detta vin är bäst till kraftig mat - nöt eller gärna vilt. Jag rekommenderar att servera ett aromsmör eller en fet sås till, eller en fet potatisgratäng, som kan möta strävheten i vinet. Det kan drickas nu eller sparas upp till 5 år. Vinet är gjort av firman Bodega Alejandro Fernandez – samma som gör det berömda Pesquera.

Och vad vore en spansk vindag utan sherry? Sherry dricks alldeles för lite, så låt mig nämna en av mina favoriter. Det är en oloroso, alltså ett vin som oxiderat under tillverkningen och då fått toner av nötter, fikon och kryddor. Torra oloroso är mycket bra till svampsoppa. Det finns två sådana på systembolaget, för 79 respektive 540 kronor. Jag rekommenderar halvbuteljen **Cuco Oloroso Dry (nr 8239)** för 79 kronor. Drick det till soppan eller svamptoast som förrätt, och spara det som blir över till nästa helg. Eftersom vinet redan är oxiderat i tillverkningen tar det inte skada av att sparas upp till en vecka.

Mycket nöje.

Gunnar Lindholm
Wine Consulting Sweden

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt.

För att prenumerera på detta vinbrev, skicka ett mail till wine.consulting@telia.com
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till wine.consulting@telia.com