

Gott vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Nr 7, 2012

Hej,

Låt mig denna gång fokusera först på portugisiska viner. Generellt kan man säga att dessa är matvänliga, medelmåttigt prissatta, och har en egen karaktär. Här finns inte många "internationella Caberner" eller "internationella Sauvignon Blanc" – ni vet sådana viner där man måste titta på etiketten för att säga vilket land eller vilken världsdel de kommer ifrån. Portugisiska viner är ofta gjorda helt eller delvis på unika druvsorter, och smakar därför på ett eget sätt.

En tendens i Portugal är att blanda in 20-50% av en internationell druvsort, t ex Syrah eller Cabernet Sauvignon. Detta gör man, har flera vinmakare sagt mig, för att göra vinerna mer lättsålda. Konsumenten vill köpa något han/hon känner igen, och då är det lättare om det även står Syrah på etiketten, inte bara Tinta Barroca, Touriga Nacional, Baga, Sousao eller något annat okänt.

Ett exempel på detta är storsäljaren **Cigarra Shiraz Tinta Barroca (nr 2565)** för 65 kronor. Det tillverkas av Casa Santos Lima en bit norr om Lissabon. Vinet har liten till medelstor doft med björnbär och en liten kryddighet. Smaken är mycket fruktig, och det finns också lite syra och medelhög strävhet så det känns inte syltigt i munnen. Längden är kort till medellång. Detta är ett enkelt men helt OK vin att dricka nu eller inom 6-12 månader, till kyckling, lamm eller pizza. Till priset 65 kronor är det ett bra köp, även om det naturligtvis inte är ett stort vin, men gott, mjukt och lättdrucket. Det ligger i ordinarie sortiment.

Från samme producent, Casa Santos Lima, kommer den intressanta provningslådan **CSL Druvlåda Portugal (nr 71454)** för 468 kronor, motsvarande 78 kronor flaskan. Lådan innehåller tre flaskor vitt av druvorna Arinto, Fernão Pires och Moscatel, samt tre flaskor rött av druvorna Touriga Franca, Touriga Nacional och Trincadeira. Alla dessa är trevliga matviner. De vita kan man även dricka som de är som sällskapsviner på terrassen, även om den årstiden nu är 15 månader bakom oss. Själv tycker jag att Arinto är ett perfekt skaldjursvin, men prova själv. Druvlådan är nedsatt från 570 kronor till 468, vilket är vad två bag-in-box kostar. Jag lovar att denna låda är ett intressantare köp än de flesta boxar. Lådan ligger i beställningssortimentet. Jag bifogar även en separat fil med beskrivning av druvorna, en fil som Svenska Vinkompaniet vänligen tillhandahållit. Ett provningsprotokoll kan laddas ner från deras hemsida <http://www.vinkompaniet.se> av den som vill göra en regelrätt provning.

Så till ett vitt vin som också är blandat av lokala och internationella druvor, med riktigt lyckat resultat: **Quinta de Chocopalha Branco (nr 88753)** för 109 kronor. Det är gjort på Viosinho, Arinto och Sauvignon Blanc. Doften är medelstor och fruktig med citrus, vita blommor och gula äpplen. Smaken är medelstor, ren, slank och elegant med toner av citrus, lime och mineraler. Det finns inte minsta spår av fattoner i vinet, eftersom det helt är jäst och lagrat i rostfria ståltankar. Det här är ett riktigt gott skaldjurs- och fiskvin, till lätta rätter. Vi drack det till en pocherad lax med grädd- och äggulebaserad sås smaksatt med lime. Hur gott som helst och garanterat high-fat-low-carb. Vinet ligger i beställningssortimentat.

Notera slutligen att det vita **Alvarinho Contacto (nr 6707)** som också är ett bra vin nu är prissänkt från 124 till 119 kronor. Det ligger i ordinarie sortimentet.

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

På den röda sidan vill jag rekommendera något så ovanligt som en tysk Pinot Noir, eller Spätburgunder som den heter lokalt. **Künstler Pinot Noir Tradition (nr 95247)** för 149 kronor provade jag i Tyskland i somras och noterade "Mycket god, druvtypisk, kraftig stil, värd 150-200 kr". Den finns just nu i det tillfälliga ordinarie sortimentet i många butiker.

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