

# Gott vin

## Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

### Nr 9, 2012

Hej,

Låt oss denna gång fokusera på Italien. Nyligen hölls den italienska vindagen i Stockholm, med flera hundra viner av alla upptänkliga typer. Bra köp tycker jag att följande är:

#### Vita viner

Först avviker jag från vad jag brukar göra och nämner ett vitt vin på box (!). Det är **Monti Garbi Soave (nr 2078)** för 199 kronor för 3 liter. Här lovar producenten att man fyllt *identiskt* samma vin på boxen som på flaskan, vilken har nr 70502 och säljs för 75 kr. Man skickar inte vinet till stora tappningsanläggningar, vilket många producenter gör, utan har köpt en egen box-tappningsmaskin. Det innebär att man har full kontroll över processen och inte behöver svavla vinet så hårt. Man har också valt boxar med plastpåse av relativt hög kvalitet. Det är en klassisk, ren Soave, bra när man av något skäl vill ha en box hellre än buteljer.

#### Röda viner, från söder till norr:

Viner från Sardinien är inte så kända, men prova **Tanca Farra' (nr 72002)** för endast 129 kronor. Vinet är blandat 50/50 av den lokala druvan Cannonau samt Cabernet Sauvignon, och liknar en lätt och mogen Bordeaux. Det borde snarare kosta 169 kronor än 129 kronor och jag bedömer det som ett fynd.

I Kampanien i södra Italien ligger distriktet Taurasi. Det har DOCG-status och flera viner därifrån finns i Sverige. Dessa viner är bra köp, i synnerhet när de fått några år på nacken. **Taurasi (nr 6282)** för 150 kronor drack jag nyss år 2006 av och det var mycket gott. Doften är stor och elegant med tydliga mognadstoner. Det finns även lite blå frukt kvar i doften. Vinet är riktigt strävt och har en lång elegant kropp. Jag matchar detta vin med en fet sås för att ta ner strävheten lite. Drick det till nöt eller även till kalv.

**Radici Taurasi Riserva (nr 91105)** för 289 kronor är från samma område, hur gott som helst, långt och elegant.

För båda Taurasi-vinerna gäller att de inte bör sparas mer än max 10 år efter produktionsåret. Då tappar de i kraft och blir inte längre så goda.

Producenten Allegrini i Veneto är alltid pålitlig. Deras basvin **Allegrini Valpolicella Superiore (nr 6010)** för 99 kronor är ett bra alternativ i vardagslag. Själv lägger jag gärna till 60 kronor, även om det är en vanlig enkel tisdag, och får Allegrinis utmärkta **La Grola (nr 42334)** för 159 kronor. Båda är mustiga viner, dominerade av druvan Corvina och gjorda i klassisk stil.

För samma kostnad finns även **Sasso al Poggio (nr 74957)** för 159 kronor, med god doft och massor av både röd och blå frukt i smaken. Detta är ett Toscana-vin.

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 mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)

Till fredag kväll tar jag fram en **Sondraia (nr 98104)** för 279 kr. Det är en Bordeaux-blend med stor god doft och stor god smak. Det är färdigt att dricka nu till kraftig mat. Ett annat bra val är **Castello di Fonterutoli (nr 32130)** för 289 kronor. Det är en klassisk, sangiovese-dominerad Chianti med rätt hög syra tillsammans med en hög (och balanserande) strävhet. Gott nu, och kan även läggas i källaren.

Reser vi slutligen upp till Piemonte vill jag först nämna *dagens bästa vin* från den regionen, 2008 **Serragrilli Barbaresco (nr 71228)** för 299 kronor. Vinet har stor doft och tydlig nebbioloton med mognad, violpastiller och blå frukt. Smaken är elegant, med relativt mjuk kropp och lagom strävhet. Det här dricker jag genast, till eleganta rätter av nöt eller kalv. Skulle det vara slut så köper jag gärna 2006 **Barolo Serralunga Ferdinando Principiano (nr 74166)** för 289 kronor. Även det är klart att dricka nu, med god mjuk doft med någon mognad, bra smak med hög strävhet, medel frukt och medel syra.

Bland topparna finner vi även **Torrione (nr 73461)** för 335 kronor - ett riktigt toppvin på Sangiovese. Det har rätt mycket röd frukt, särskilt körsbär, i doft och smak, men även mognadstoner av lakrits, cederträ och multna löv. Det har mjukare tanniner än Barolo och Barbaresco-vinerna.

Ja, detta ska väl räcka för december och som julklappstips till den vinintresserade.

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 mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)