

# Gott vin

## Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

### Nr 1, 2013

Hej,

God fortsättning på det nya året önskar jag er alla. Då det gäller något gott att ha i glaset vill jag i detta brev berätta om tre saker

1. Vita viner från Alsace – smaka 300 stycken för 190 kronor
2. Eikendal – en kvalitetsproducent i Sydafrika
3. Hur man gör privatimport, och kommer åt de fina viner som säljs till restauranger

#### Alsace-dagen

Sopexa (som marknadsför franska viner) ordnar måndagen den 28 januari kl.18.00 till 19.30 en *Alsace vindag* i Stockholm. Där ställer 36 producenter från Alsace ut sina viner, och man kan fritt gå runt och prova. Det här tycker jag är ett utmärkt tillfälle att lära sig mer om Alsace och om olika vita druvsorter, för Alsace-viner görs ofta på 100% av en druvsort. Vet du t ex hur en Pinot Blanc smakar och vad den passar till? Eller en Pinot Gris, eller en Gewürtztraminer? Om inte, så är detta dagen för dig. Biljetter säljs på Ticnet. Läs mer på Sopexas hemsida här: <http://www.sopexa.se/>

#### Eikendal.

I Stellenbosch i Sydafrika ligger Eikendal, vilket är en kvalitetsproducent. Två av deras viner tycker jag är värda att uppmärksamma, först **2011 Eikendal Pinotage (nr 2746)** för 109 kronor. Detta vin har ung, varm och fruktig doft, med både blå och röda bär. Smaken är kraftig, medellång, och tydligt dominerad av frukt. Syran är medelhög och tanninerna mjuka. Vinet är mycket lättdrucket och passar till det mesta. Jag ser det här som ett all-round-vin, till pizza, pasta, fläsk, lamm, kalv och nöt. Det har så mycket kraft att det går utmärkt även till kraftiga grytor och vilt. Det är en vintyp som de flesta tycker om, så det passar bra till större och ohomogena sällskap.

Av annan typ och i högre kvalitet, mer klassiskt i stilen, är **2007 Eikendal Merlot (nr 73753)** för 153 kronor. Det har varm, mjuk merlot-doft, med viss frukt och en del mognad. Smaken är relativt lång med röd frukt, hög syra och en hel del ek- och mognadstoner, (läder, tobak, choklad). I stilen liknar det en St-Emilion. Det här dricker jag till kalv, lamm eller nöt. Jag ser också till att ha tillbehör med syra i smaken för att matcha syran i vinet, t ex grillad tomat, bearnaisesås eller en getostkräm.

#### Privatimport och ett bra vin att köpa denna väg

Även om Systembolaget har ett alldeles utmärkt sortiment, finns det godbitar som importörerna väljer att bara sälja till restauranger. De ligger dock i importörernas lager i Sverige, och är tillgängliga via rutinen för *privatimport*. Det innebär att man beställer vinet på Systembolagets hemsida, de kontakter importören, man får en prisuppgift, accepterar den, varefter vinet levereras till närmaste Systembolag. Det tog 2-3 veckor när jag senast beställde.

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)

Ett vin jag köpt denna väg är **Raats Cabernet Franc** från producenten Raats i Sydafrika. Vinet har tydlig Cabernet-karaktär, med lite mindre svarta vinbär och lite mer gräs i tonen än man typiskt hittar i Cabernet Sauvignon-viner. Det är relativt lätt, mjukt, elegant och långt. Till kalv eller lättare rätter av nöt är det underbart gott. Priset ligger runt 280 kronor per flaska. Det levereras i kartonger om 6 buteljer, och man måste köpa hela kartonger. Man kan ju slå sig ihop 2-3 personer om man tycker att 6 flaskor är för mycket.

För att beställa, följ instruktionerna på denna sida: <http://www.systembolaget.se/Tjanster/Privatimport/>  
Observera att vinet redan finns i Sverige så det blir ingen transportkostnad på tusentals kronor. I blanketten på denna websida fyller man i

Svensk leverantör: Ja  
Namn: Vinobele AB  
Varugrupp: Rött vin  
Dryckens namn: Raats Cabernet Franc  
Antal: 6, 12, 18... etc  
Volym 750 ml  
Förpackning: Flaska  
Valfri information: Artikelnummer X5162RF0401

Hittar du ett vin som du älskar på restaurang i Sverige så kan det ofta beställas på samma sätt, men det är naturligtvis importören som i varje enskilt fall sätter pris.

Det var allt för den här gången. Bästa hälsningar,

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)