

Gott vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Nr 5, 2013

Hej,

I detta nummer vill jag täcka in tre ämnen, nämligen

- En vinbar som öppnat i Gamla Stan i Stockholm
- Portugisiska viner
- Viner från Kalifornien

Låt mig först berätta om **Gaston vinbar** (web: gastonvin.se/vinbar) som ligger på Mälartorget 15, precis vid Gamla Stans T-banestation, vilket är perfekt enkelt att ta sig till efter att man varit ute på bio eller teater en kväll. Här finns ett antal intressanta viner att beställa per glas. När jag var där fanns bl a röd Bourgeuil från Loiredalen och Steelhead Sauvignon Blanc från Kalifornien på listan. De flesta glasen ligger i prisläget 90-200 kronor. Ibland kan lyxviner för upp till 400 kronor per glas finnas. Glöm standard-shiraz på bag-in-box och gå hit och prova något spännande i stället!

Som vanligt har jag varit på provningar, gått igenom något hundratal viner, och viner som *smakar bättre än vad de kostar* tar jag upp här. Tyvärr har jag inte plats att ta upp alla bra viner, så det finns också en hel del annat, men de jag räknar upp är i alla fall säkra val.

Portugal har, som vi alla säkert vet, ett stort antal unika druvsorter och viner med tydlig egen karaktär. Dessutom är de ofta relativt billiga, med utmärkta vardagsviner upp till 99 kronor, bra viner runt 150 och riktiga toppviner för 250. Bland de vita kan man gärna uppmärksamma druvorna arinto och alvarino, bland de röda touriga nacional, touriga franca, tinta roriz (som också kallas aragonez i Tejo och tempranillo i Rioja) trincadeira, och alicante bouschet. Det är dock inte alltid det anges vilka druvor som är i vinet, så det kan vara svårt att välja bara baserat på druvsort. Några viner jag gärna vill rekommendera är först det vita

- **Vinhas do Lasso Colheita Seleccionada (nr 72200)** för 94 kronor har bra syra, bra frukt och bra pris. Trevligt "main-stream" matvin.

Och sedan röda

- **Dona Maria Tinto (nr 75296)** för 109 kronor, varmt och gott all-roundvin på en blandning av portugisiska druvor och lite cabernet sauvignon
- Fortfarande varmt och gott, men kraftigare och bra till nöt eller vilt är **Meandro (nr 2558)** för 139 kronor.
- 2010 **Quinta dos Aciprestes Reserva (nr 72887)** för 129 kronor är fortfarande tuff och lite otillgänglig. Det är gott nu om man luftar det, serverar det till nöt eller vilt, och gärna med en fet gräddsås som tar ner strävheten lite. Det säljs endast i 6-pack, så man får köpa en låda och ta en flaska vartannat år tills man tycker vinet är lagom moget.

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

För att avsluta din prenumeration, skicka mail till wine.consulting@telia.com

Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som har nått den ålder då man får handla på Systembolaget.

Sedan har vi naturligtvis portviner, där jag vill peka ut en late bottled vintage och två tawny

- **Dow's Late Bottled Vintage (nr 88113)** för 169 kronor är ett fynd. För en väldigt liten summa får man ett vintage-typiskt vin, klart att dricka nu, visserligen med mindre intensitet än en "äkta" vintage men ack så bra för pengarna. Servera det till starka ostar, en gorgonzola, en prästost och en lagrad västerbotten, och ingen kommer att klaga.
- För en upplevelse i den högre skolan väljer jag **Graham's 10 Year Old Tawny (nr 88121)**, mycket gott för 249 kronor eller **Graham's 20 Year Old Tawny (nr 88200)**, utsökt för 420 kronor. Dessa två dricker jag bara som de är, eller till en liten kaka med mandel eller toska-topp.

Låt oss sedan byta världsdel och åka till **Kalifornien**

Det vita utbudet domineras av viner gjorda på chardonnay, ofta i en annan stil än den klassiska europeiska. Kaliforniska chardonnayer är ofta fetare, rundare, har mer av tropisk frukt och mindre citrus, är nästan alltid ekade i olika grad och har hög alko. Det är inte ovanligt med alkoholhalter på 13,5-14,5% eller högre.

Ett mycket gott vin i typisk kalifornisk stil är **Jordan Chardonnay (nr 74009)** för 328 kronor. Det har stor doft med aprikoser, mango och andra gula frukter, riktigt lång, fet smak med bra syra. Tycker du att det är svårt att från en beskrivning veta hur ett vin smakar så köp en flaska av detta och en flaska av en Chablis i samma prisklass och jämför. Då blir det tydligt vad jag talar om.

Röda viner jag kan rekommendera, av lite olika druvsorter, där alla viner är druvtypiska är

- **Artezin Zinfandel (nr 88896)** för 149 kronor är god och mer klassisk i stilen, inte lika fläsigt yppig utan mer återhållen och med tydlig strävhet. Vilken typ man föredrar är en smaksak.
- **Clos du Val Zinfandel (nr 74383)** för 169 kronor har doft av mörk frukt, katrinplommon och lite rostad ton (kaffe och choklad). Smaken är varm med blå frukt, hög alko och relativt hög strävhet. Ett typiskt matvin, gärna till kraftig mat.
- Slutligen bland Zin har vi **Murphy-Goode Lair's Dice Zinfandel (nr 75007)** för 179 kronor, tydlig Zinfandel i doft och smak, något återhållen och med lite väl hög alko, (15,5%). Som matvin blir det mycket gott till eleganta rätter, inte allt för smakrika.
- Går vi sedan till merlot-viner så har vi **Fetzer Merlot (nr 16669)** för endast 89 kronor. Det är ett utmärkt vardagsvin, mjukt, fruktigt och lättdruckat.
- **667 Pinot Noir Noble Wines (nr 74935)** för 139 kronor tycker jag är en trevlig pinot noir, elegant och mogen. Den är gjord i viss mån i klassisk europeisk stil och inte så frukt driven som amerikanska pinoter kan vara. Den är elegant snarare än kraftfull. Jag skulle servera den till anka.

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
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till wine.consulting@telia.com
Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som har nått den ålder då man får handla på Systembolaget.