

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 8, 2013

Hej,

De senaste veckorna har jag provat ett stort urval av viner från Loire, Barolo, Argentina och Sydafrika. Här kommer lite tips om viner som alla är mer än prisvärda. De hör till de 10% bästa av det jag provat, avseende pris/prestanda.

Låt oss först se på ett vitt vin. Här vill jag rekommendera Loire-vinet **Château du Cléray Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (nr 2185)** för endast 64 kronor. Vinet är tydligt dominerat av syra, med toner av citron och granny smith äpplen. Det är inte så mycket kropp eller längd, men det kan man inte heller begära för 64 kronor. Det här tycker jag är ett utmärkt budgetvin till ostron, musslor eller räkor. Servera det väl kylt.

Cabernet franc är en blå druvsort som ofta är med i Bordeauxviner, men den kan även vinifieras separat. Speciellt vanligt, och med gott resultat, görs det i Loire och i Sydafrika. Viner av cabernet franc är ofta lite lättare och elegantare än de av cabernet sauvignon, så de är bra till kyckling, fläskkött, kalv och nöt, men inte de kraftigaste rätterna. Ett gott Loire-vin av cabernet franc är **Les Cent Boisselées (nr 72335)** för 129 kronor. Vinet är från 2005 och har en elegant början till mognad.

Intressant är att jämföra den med sydafrikanen **2009 Eikendal Cabernet Franc (nr 79348)** för 115 kronor. Även detta är en typisk cabernet franc med medelstor doft, medelstor smak med blå frukt och viss mognad. Den är mer än prisvärd.

Låt oss sedan resa till Italien. I Barolo finns den lilla familjeproducenten *Mauro Molino*. De gör mycket bra viner som ofta får över 90 poäng i de internationella vinmagasinen. Därmed blir deras viner också relativt dyra, som Barolo alltid är, men det finns ett sätt att komma lite billigare undan. I Sverige finns en ”provningsslåda” som innehåller tre viner, varav två Barolo från topp-året 2008. Detta år gav viner som har mer elegans och mindre tuffa tanniner än vanligt, och de är utmärkt goda att dricka nu. I lådan ligger

- En flaska Barbera d’Alba 2011. Det har mörk färg, stor doft med blå frukt och smak med hög syra påminnande om lingon. Den höga syran är typisk för barbera och bör matchas i maten. Det här dricker jag till en grillad fläskkarré serverad med sura tillbehör, helst varma lingon.
- En flaska Barolo DOCG 2008, firmans vin som kommer från flera olika vingårdar. Det har stor god doft med toner av viol, parfym och lite frukt, utsökt lång och mjuk smak med viol, elegant kropp, någon mognad och medel till mjuka tanniner. Servera det nu eller låt det ligga i 5 år. Jag grillar en entrecôte till och serverar med hasselbackspotatis och smörskakade gröna bönor.
- En flaska Barolo Vigna Gancia 2008, från en speciell vingård som ger extra eleganta viner. Detta smakar som det förra, men mer, och har även doft av rosor. Det passar till samma mat som det förra.

Vinlådan benämns **Mauro Molino Provningsslåda (nr 79376)** och kostar 765 kronor. Några av vinerna kan beställas separat, men notera att du helst vill ha 2008 för den årgången var bäst.

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.


Mycket kraftigare än alla viner ovan är **Melipal Malbec (nr 73730)** för 99 kronor från Argentina. Det har medelstor doft med kraftiga toner av blå frukt. Smaken är tuff med strävhet, kryddor, kaffe, nejlika och choklad. Det är mycket av allt, och det är i bra balans. Till kraftiga rätter av nöt, gärna grillat, och till vilt är detta mycket gott. Dekantera det gärna före servering och ha en fet potatisgratäng eller sås till som balanserar strävheten. Jag provade det blint och trodde det skulle kosta upp mot 150 eller 200 kr så detta är **dagens fynd**. Försöka bara inte bjuda på det som sällskapsvin i bersån en sommareftermiddag.

Slutligen ett lite billigare, lite mindre kraftigt och utmärkt vardagsvin till grillen är **Cameleon Reserva Cabernet Sauvignon (nr 6518)** för 79 kronor. Det är från Argentina.

Det var allt för denna gång. Jag önskar er trevliga stunder vid grillen.

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.