

# Gott Vin

## Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 1, 2014

Hej,

Som jag skrev i förra vinbrevet höll Gambero Rosso en provning den 14 januari 2014. Där fanns det ett utmärkt urval viner, i synnerhet många goda röda. Visst kostar de en del, men jag dricker hellre en flaska riktigt gott vin än en hel box "Double Happiness Red Mix" eller liknande. Fyra av de bästa, och faktiskt prisvärda i respektive typ och klass, tyckte jag var dessa:

**Cristo di Campobello Adènzia Rosso (nr 70994)** för 141 kronor kommer från Sicilien, ett distrikt som man inte längre rynkar på näsan åt. Här görs numera riktigt bra viner till riktigt bra pris, vilket Cristo di Campobello är ett exempel på. Detta vin är i mjuk, varm lätttrycken stil. I doften har det också en del blå frukt, i Rhône-stil, vilket kanske beror på att man gjort det på en blandning av Nero d'Avola och Rhône-druvan Syrah. Mycket gott till lättare köttretter av lamm, kalv eller fläsk.

Den som tycker om Amarone köper med fördel **Farina Amarone della Valpolicella Classico (nr 79303)** för 267 kronor. Alla Amarone har ju rätt hög alko och rätt mycket "ös och drag" så jag tar nog det här till lite kraftigare rätter, gärna med något tillbehör med sötma som fångar upp vinets söta bakgrundstoner. Var inte orolig, vinet är inte sött, men associationer till sötma finns i smakbuketten. Mitt förslag är att rosta tärningar av palsternacka och morot med olivolja i ugnen, och servera som varmt tillbehör, förutom den pasta, potatis eller ris som ingår i den maträtt du valt.

Vill du hellre ha en Barolo i beredskap? Köp då **Sarmassa Barolo (nr 71326)** för 361 kronor. Detta är en typisk Barolo med viol och blå frukt i tonen, lång elegant smak med hög strävhet. Absolut inget sällskapsvin, utan se till att ha en fet sås till maten, för att ta ner strävheten. Drick det nu eller spara 5-10 år.

Slutligen föreslår jag **Nozzole Chianti Classico (nr 79271)** för 137 kronor. En trevlig Chianti Classico om man vill ha ett bra vin men hålla sig i ett rimligare prissegment. Som de flesta Chianti Classico är detta ett brett vin som passar till de flesta rätter och behöver inga särskilda råd.

De flesta vinerna ligger i beställningssortimentet. Beställ nu, så har du dem till en kommande helg.

Om du inte kom iväg till Gambero Rosso-provningen, och nu ångrar dig bittert efter att ha läst mitt referat, så låt mig tipsa om att importören Wicked Wine har sortimentsprovning i Stockholm, Göteborg och Malmö den 4, 5 respektive 6 februari. Man ställer alltså själv upp en minimässa, där man visar stora delar av sitt sortiment. Wicked Wine har ett stort sortiment av specialöl, så gillar du öl är detta ett bra tillfälle. Man har också många bra viner och kända kvalitetsproducenter i sitt sortiment, t ex Eikendal, Niepoort, Omaka Springs, Collosorbo m fl. Mer information och hur du anmäler dig hittar du på: <http://wickedwine.se/>

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. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

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)