

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 7, 2014

Hej,

Sommar. Sol. Semester. Fram med grillen och lite goda rödviner!

Till vårens sista nummer har jag provat ett urval viner som ska passa till sommarens ledigheter, alla dessa ljumma, härliga kvällar när vi just ska lyfta en bit fisk, kött eller fågel från grillen och avnjuta den i gott sällskap.

Gott sällskap mår bäst av gott vin. Jag kommer därför inte att skriva om de billigaste vinerna. Visst är en box praktisk, men lägg på en 50-lapp per butelj och du får ett mycket bättre vin. De viner jag provat ligger i prisklassen från 105 kronor och uppåt, och alla jag skriver om är sådana jag gärna köper själv. Den här gången har jag också låtit en grupp konsumenter prova igenom vinerna och rösta fram det bästa vinet.

Vinerna är i olika stilar, så prova dig fram till den eller de som du föredrar. Detta hänger både på vad man äter och vad man personligen gillar. I tabellen nedan har jag delat upp vinerna på stilar.

Modern stil: Mycket fruktiga viner, yppiga, med massor av frukt i både doft och smak. Strävheten är mindre tydlig. Ofta har de rätt hög alkoholhalt, 14,5% eller till och med mer, och ibland lite fruktsötma. Denna typ hittar man oftast i Kalifornien, Chile och Australien.

Klassisk stil, nätt och elegant: Här har man en lagom balans mellan frukt, strävhet och syra. Vinerna känns lätta och slanka i munnen, smaken är lång och varierad. Italien och Bourgogne gör mängder av viner i denna stil.

Klassisk stil, ung, fyllig och kraftig: Den är stor i både doft och smak, men har tuffare tanniner än de i modern stil och inte någon restsötma. Dessa viner har ofta stor strävhet och går bra till grillat nötkött med feta tillbehör som balanserar strävheten. (Tänk bea). USA, Chile, Rhône-dalen, Spanien, Portugal – ja alla gamla distrikt och många nya gör viner av denna typ.

Om du tycker det är svårt att ”översätta” beskrivningarna av stilar till hur det smakar så föreslår jag att du köper två zinfandelviner (nr 89948 och 88896). De är båda från Kalifornien, båda av druvan zinfandel, den första i modern stil och den andra i klassisk. Öppna dem samma kväll, håll det ena i ett glas och det andra i ett annat och jämför. Du kommer omedelbart att förstå vad jag menar. Det som blir över i flaskorna kan sparas i kylskåpet i en eller ett par dagar utan problem.

Jag påpekar igen att de flesta av vinerna är ur beställningssortimentet, så du måste beställa dem i förväg på Systembolagets hemsida. Det är gratis, men tar 4-8 dagar, så beställ redan idag om du vill ha dem tills

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

grillsäsongen startar på allvar. Beställningssortimentet är en guldgruva – här finns massor av bra viner till internationellt sett låga priser.

Visste du att bra viner är billigare i Sverige än utomlands? Guigals Côtes-du-Rhône som jag nämner nedan kostar 105 kronor i Sverige, och 13,49 pund (149 kronor) i England. Vi ska vara glada att vi har Systembolaget!

Här är nu listan med rekommenderade viner:

	Nr	Vin	Kommentar	Pris
Modern	89948	Rancho Zabaco	Typexempel på ett modernt, fruktigt och insmickrande vin med ”fläskig” framtoning. Här finns ingen finess eller elegans, här är det <i>extra allt</i> . Friktionsfritt. En del älskar det, alla accepterar det.	171
Klassisk, nätt och elegant	85363	Lucente	Ett vin från Toscana, gjort i klassisk stil men modern druvsammansättning (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon). Medelstor, trevlig doft med röda bär (moreller). Medelfyllig, elegant smak med blå frukt, kryddor, salvia, tobak och rätt mycket tanniner. Välgjort vin i lätt, klassisk stil. Till fågel, kalv eller fläsk.	207
	2729	Coto Real Reserva	Ett elegant vin med tydlig rioja-ton, även med mycket frukt. Det är modernt i stilen för en rioja, men jag sätter det ändå i gruppen ”klassisk elegant”.	121
Klassisk, ung, fyllig och kraftig	2011	Côtes-du-Rhône (från Guigal)	Kostar 105 kronor i Sverige och 149 kronor i England, ett bra all-round-vin till det mesta grillat. Fyllig smak med mörk frukt, fat och örter.	105
	22562	Seghesio Sonoma Zinfandel	Kraftig, fruktig smak, lite åt det moderna hållet men utan restsötma. Till kraftigt kött.	185
	75697	Ars Nova	KVÄLLENS FYND sade konsumentpanelen och jag är benägen att hålla med. Ett vin med brett användningsområde, i robust, klassisk stil och ganska bra längd. Bra kvalitet för detta pris. En ovanlig blandning av tempranillo, cabernet sauvignon och merlot, med lyckat resultat.	127
	88896	Artezin Zinfandel	Tydlig zinfandel-smak med katrinplommon, syltig frukt och kryddor. Mycket bra som grillvin, gifter sig utmärkt med rök- och grillsmaker. Tillverkat av den välrenommerade producenten Hess i Kalifornien.	151

Bästa hälsningar, och trevlig sommar! / 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
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till wine.consulting@telia.com