

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 6, 2015

Hej!

Visst görs det bra vin i Italien! Idag ska jag skriva om röda bordsviner från ett litet antal utvalda producenter. Jag var på en provning häromdagen, och har som vanligt plockat ut ett urval av dem jag tycker ger mest valuta för pengarna.

Vi börjar i Toscana, där druvan Sangiovese finns med i väldigt många viner. Den ger viner av lätt, elegant typ, ofta med doft och smak av körsbär. Första producenten är *Tenuta di Collosorbo*, vars vin jag hade i min källare redan tidigare. Deras basvin, **Collosorbo Rosso Toscana (nr 79345)** för endast 89 kronor är ett trevligt och korrekt italienskt vin från Montalcino i Toscana. Det är bra till pizzan och pastan, även om det naturligtvis inte är lika bra som de som kostar mer. Självt lägger jag gärna på en slant och köper deras **Collosorbo Brunello di Montalcino (nr 79341)** för 255 kronor. Det har stor, god sangiovese-doft med mycket körsbär och moreller, typiskt för såväl druva som distrikt. Smaken är varm och god, med mycket körsbär och andra röda frukter. Den har mjuka tanniner och lång eftersmak.

I Toscana ligger även producenten *Capezzana*, vars vin **Villa di Capezzana (nr 72480)** för 233 kronor är busgott. Det har typisk sangiovesesmak med god intensitet.

En tredje producent i Toscana är *Fattoria Carpineta Fontalpino*. **Fontalpino Chianti Classico (nr 72418)** för 189 kronor är ett trevligt val i detta prissegment. Det här vinet fick "två glas" i Gambero Rosso, Italiens mest värenommerade vinbedömare.

Låt oss resa lite norrut, till Veneto. Här görs valpolicella samt de så populära ripasso och amarone. Från producenten *Seiterre* kommer **Seiterre Ripasso Valpolicella (nr 76835)** för 135 kronor, vilket är billigt för en ripasso. Vinet är mjukt och lättdruckat med en liten, insmickrande restsötma. Det har bara 5,3 gram/liter restsocker, så det är absolut inte sött. (Söta viner ligger vanligen över 18 gram/liter.) Men den lilla restsötman tillsammans med relativt hög alko (14,5%) gör att vinet upplevs som väldigt mjukt och behagligt.

Så ger vi oss av västerut till den lilla byn La Morra i Piemonte. Här är Nebbiolo den dominerande druvan som ger oss baroloviner. Dessa kännetecknas framför allt av ljus färg, blå frukt och en dominerande strävhet. Serverade du ett vin från Toscana till kalvsteken så är det dags att ta fram ett piemontevin till älgen. Till den grillade entrecôte blir barolo också gott. Producenten *Mauro Molino* gör det utmärkta vinet **2008 Mauro Molino Barolo Vigna Gancia (nr 79370)** för 389 kronor - mycket pengar kanske, men alla barolo kostar pengar. Eftersom vinet lagrats i sju år är det bara "strävt" och inte "jättesträvt". Doft och smak är riktigt elegant med slank blå frukt och ton av violer. Drick det nu eller de närmaste 5 åren.

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 info@wineconsulting.se
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se

Rekommenderade viner:

Distrikt	Vin	Pris	Sortiment
Toscana	Collosorbo Rosso Toscana (nr 79345)	89	BS
	Collosorbo Brunello di Montalcino (nr 79341)	255	BS
	Villa di Capezzana (nr 72480)	233	BS
	Fontalpino Chianti Classico (nr 72418)	189	BS
Veneto	Seiterre Ripasso Valpolicella (nr 76835)	135	BS
Piemonte	2008 Mauro Molino Barolo Vigna Gancia (nr 79370)	389	BS

Vilket är då godast? Där har jag inget facit, ty det är mycket en smaksak. Köp en flaska av varje, bjud hem några vänner och slå ut kostnaden på deltagarna. För 250 kronor per person får ni då en utmärkt genomgång av röda viner från mellersta och norra Italien.

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 info@wineconsulting.se
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se