

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 7, 2015

Hej!

Nu har turen kommit till Portugal. Här görs prisvärda bordsviner i olika stilar, och naturligtvis utsökta portviner, madeira och moscatel. Intressant med Portugal är att man huvudsakligen producerar vin av lokala druvsorter som inte växer någon annanstans. Ofta blandas flera druvsorter i samma vin, med utmärkt resultat. Ibland använder man till och med den gamla metoden med "field blend". Då låter man druvor av olika sorter växa sida vid sida i vingården, skördar allt vid samma tidpunkt och jäser allt tillsammans till vin. Detta är ett traditionellt sätt att göra vin, långt från de modernaste vingårdarna där man har enorma arealer av en och samma druva, ibland till och med av samma klon!

På den vita sidan är Alvarinho den mest kända lokala kvalitetsdruvan. Den ger viner med god, fruktig och aromatisk doft, ibland med inslag av vita blommor, samt medelhög syra. Alvarinho odlas mest i norra Portugal och i Galicien i nordvästra Spanien. Jag hade förmånen att vara med på en vertikalprovning, alltså av samma vin men i olika årgångar, av Alvarinho Contacto. Vinet klarar definitivt att lagras, men förlorar en del av den stora aromatiska doften efter ett par år, så jag rekommenderar att dricka det inom tre år från skördeåret. Idag är det årgång 2014, **Alvarinho Contacto (6707)** för 119 kronor, som finns på hyllorna på Systembolaget. Det är utmärkt nu och håller 1-2 år i källaren, så det är ingen panik att tömma buteljerna.

Ett annat intressant vin är **Muros Antigos (75549)** för 99 kronor, gjort på druvan Loureiro. Det doftar som godiset Fazer Gröna Kulor, kompletterat med blommor och gröna blad. Det är ett riktigt sommarvin, lättdrucket och skirt som en bukett ängsblommor.

Vill man ha ett billigt men ändå bra grillvin kan man alltid köpa **Periquita Reserva (2560)** för 89 kronor. Det är bara 14 kronor mer än bas-Periquita för 75 kronor, och det ska man absolut betala. Det lönar sig.

Vi kan ju inte prata om portugisiska viner utan att nämna Quinta de Crasto, en av de konsistent bästa producenterna. Då jag har med deras **Crasto Superior (2575)** för 145 kronor på provningar röstas det ofta fram som kvällens mest prisvärda vin. Det har mycket frukt och även kryddor, lakrits och choklad i smak och doft. Det är rejält kraftigt, passar till grillat och kommer även gå bra till höstens grytor.

Meandro (2558) för 149 kronor är ett mycket gott rödvin gjort på de traditionella druvorna Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca och Sousão. Smaken är klassisk och typiskt "portugisisk", med blå frukt, bra kropp och (vilket inte alltid är fallet) ganska mjuka tanniner. Det går utmärkt att dricka nu, men jag skulle nog tro att det blir bättre med lagring.

Niepoort (78257) för 167 kronor har mogen frukt och bra balans mellan syra och strävhet. Det är ett gott vin gjort på Touriga Franca och Tinta Amarela, delvis av gamla vinstockar vilket ger god koncentration. Priset är mycket bra för denna kvalitet.

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

Vill du prova en god gammal port så välj **Niepoort (73798)** för 172 kronor för en halvbutelj. Det har intensiv, god smak där frukten efter 10 års lagring på stora träfat utvecklats till aromer av läder, tobak och andra mognadstoner. Det har bra syra och är samtidigt rejält sött. Drick det till bakverk och desserter, helst med mandel, nötter eller toscasmet på.

Om du i stället äter en fruktbaserad dessert, kanske en rabarberpaj med vaniljsås, så bör du absolut köpa hem en flaska Moscatel de Sétubal. Detta är nog Systembolagets mest prisvärda starkvin. En halvbutelj av **Moscatel de Setúbal (8117)** kostar 69 kronor, en helbutelj **Moscatel de Setúbal (8011)** kostar 109 kronor. Helflaskan är tillverkad av producenten Bacalhôa, som jag tycker är bäst. Gillar du detta så slå till på en flaska **Moscatel de Setúbal 2001 (76139)** från Bacalhôa för 204 kronor. Den långa lagringen har gett ett härligt intensivt och smakrikt vin.

Här är så listan över rekommenderade viner:

Typ	Vin	Pris	Sortiment
Vitt	Alvarinho Contacto (6707)	119	Ord
	Muros Antigos (75549)	99	BS
Rött	Periquita Reserva (2560)	89	Ord
	Crasto Superior (2575)	145	Ord
	Meandro (2558)	149	Ord
	Niepoort Vertente (78257)	167	BS
Tawny port	Niepoort Colheita 2005 (73798)	172 kr 375 ml	BS
Moscatel	Moscatel de Setúbal (8117); producent José Maria da Fonseca	69 kr 375 ml	Ord
	Moscatel de Setúbal (8011); Producent Bacalhôa	109	Ord
	Moscatel de Setúbal 2001 (76139); Producent Bacalhôa	204	BS

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