

# Gott Vin

## Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 8, 2015

Hej!

För ett par veckor sedan var jag på tjänsteresa till den gigantiska mässan **Vinexpo** i Bordeaux. Det var något utöver det vanliga, vill jag lova! Mässområdet var stort som 8 fotbollsplaner i en lång rad efter varandra, fullt med viner och sprit av alla sorter och slag. Det gick till och med skyttelbussar längs mässområdet, så att man skulle kunna ta sig mellan norra och södra änden!

Här ägnade vi fyra dagar åt att söka upp och prova många goda viner, med fokus på producenter och distrikt som är representerade i Sverige. Jag tänkte nu berätta om områden och vintyper, samt ge tips om bra viner man kan hitta på systembolaget. Vinbrevet blir lite längre än vanligt, men det hoppas jag ni har tålamod med.

Första ämnet är champagne. **Palmer** och **Charles Mignon** är två bra hus. De har båda relativt billiga viner men ändå OK kvalitet. Alla deras viner är prisvärda. Självt har jag **Palmer & Co (7372)** för 139 kr på halvflaska i källaren. Det är perfekt när man vill ha ett glas som apéritif före maten och sedan dricka något annat. **Charles Mignon (7407)** Premium Reserve Brut Rosé Premier Cru för 199 kronor är en frukt driven rosé som är tillräckligt god för det priset. Jag brukar ju säga att har man mindre än 200 kronor så ska man inte köpa champagne, men den här gången gör jag ett undantag.

Vi hade turen att komma med på en provning av Krugs champagner, ledd av självaste monsieur Krug. Deras viner är lysande, även om man kan undra om deras "billigaste", **Krug (7494)** Grande Cuvée för 1499 kronor, egentligen är värt pengarna. Men gott är det!

Låt oss gå över på vita viner och titta på Bourgogne. Där görs ju både vita och röda viner. Bourgogner är alltid kostsamma, men också goda. Ett bra vin är **Puligny-Montrachet (5607)** från Vincent Girardin, 2013 för 369 kronor. Det är syradominerat och har viss fetma, samt är långt och gott med tydliga drag av citron och lime i doft och smak. Det är gjort på druvor från gamla vinstockar, (vielles vignes), vilket säkert bidragit till den komplexa, täta smaken. Servera det till fina fiskrätter, t ex en piggvar kokt i ugnen. I Frankrike kostar det 40-45 Euro, så 369 kronor är ett bra pris.

Vi lade mest tid på röda viner från olika områden. I Bordeaux finns ett deldistrikt som heter Saint-Émilion. Här är vinerna huvudsakligen gjorda på merlot, så de blir mjukare och varmare än andra bordeauxviner. Vi var på en specialprovning och provade ett antal viner från 2011 och 2014. De från 2014 säljs inte ännu, utan producenterna hade tappat upp prover från ekfaten i källaren och tagit med. Föreställ dig att slicka på 20 olika varianter av sandpapper, så får du en idé om hur det var att bedöma 20 fatprover. Det visar vinernas potential, men jag tycker det är svårt att fatprova. Det är ungefär som att smaka på deg, och bedöma hur bullarna kommer att bli. 20 olika degar.

Samma viner från 2011 var klara att dricka nu. Inget av dem vi drack finns på systembolaget, men sök gärna på deras hemsida under Land=Frankrike, Distrikt=Bordeaux, Område=St Emilion, så hittar du en hel del gott.

Längre västerut i Bordeaux hittar vi **Château d'Agassac (78745)** Cru Bourgeois 2007 för 209 kronor. Notera årgången! Nu har det blivit bra och karaktären av "sandpapper" är borta. Det har vacker tegelfärg, fin doft med

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](mailto:info@wineconsulting.se)  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)

en liten mognad och god smak med bra utvecklad balans, lagom frukt och lagom strävhet. Det här tänker i alla fall jag beställa. Det görs kostnadsfritt på systembolagets hemsida.

Bland röda bourgogner är ett hyfsat instegsvin **Bourgogne (5470)** Vieilles Vignes de Pinot Noir Albert Bichot 2012 för endast 115 kronor. Det har korrekt doft och smak och är trevligt till lättare rätter, gärna med frukt eller syra i tillbehören eftersom alla bourgogner har hög syra. Samma firma gör **Gevrey-Chambertin les Murots (75682)** för 397 kronor. Det är bättre, fylligare och kraftigare, men kanske lite dyrt att öppna en vanlig dag. Men köp hem en flaska till födelsedagen och glöm inte att ha syra i maträtten, t ex apelsinsås, ugnstekta tomater eller röd vinbärsgelé.

Sedan var det dags för Rhône. Vi lade säkert en timme på att prova igenom Guigals sortiment av röda Rhône-viner. Många av dessa finns i Sverige, till lägre pris än i Frankrike eller England. Alla deras viner är bra. Se på systembolaget.se så ser du vilka som finns i din butik. För att få ett riktigt bra vin i norra-Rhône-stil beställer du **Côte-Rôtie Brune et Blonde (91303)** för 399 kronor. Det är fylligt och kraftigt med blå frukt, smak av peppar, rått kött och rostad ek. Det är mycket ursprungstypiskt och mycket gott till kraftiga rätter av nöt eller till vilt. Ett solklart (finns det sol??; kanske nästa sommar) alternativ till ett lägre pris är deras instegsvin **Côtes-du-Rhône (2011)** för 109 kronor.

Hittar du inte Guigals Côte-Rôtie är **Hermitage (79713)** Cave de Tain 2009 för 349 kronor ett liknande vin.

I Sydafrika görs ju alltid trevliga rödviner till bra pris. I lite rustikare stil är **Alto (71524)** Cabernet Sauvignon 2011 för 150 kronor. Det blir utmärkt till grillen.

Likaså syafrikanska **The Caracal (71194)** 2012 för 179 kronor är lite lättare i stilen, mycket elegant och gott nu, också bra till grillen.

Ett kraftigt vin i den fylligare stilen från Chile är **Coyam (79385)** 2011 för 179 kronor. Det är bäst till grillat, nöt eller vilt.

Från Italien fanns också viner. Här vill jag särskilt lyfta fram producenten **Piccini** som gör prisvärda viner över hela linjen. Deras startvin **Piccini (22467)** Chianti 2014 för endast 79 kronor är lätt, varmt och korrekt med körsbär i doften och ung röd frukt i smaken. Detta är ett perfekt buffévin som passar till det mesta, bara inte för kraftiga rätter. Till sommarens pick-nick blir det också bra. Eftersom jag är lite kräsen väljer jag deras **Piccini Selezione Oro (79211)** Chianti Riserva 2011 för 109 kronor som mitt "basvin". Det har fylligare smak, bättre längd, och även en liten kryddighet som gör att det går till grillat. Lägg på 60 kronor så får du **Poggio Teo (81254)** Valiano 2008 för 169 kronor. Även detta är en Chianti. Mjukt, elegant och snyggt, perfekt till kalv eller kyckling. Slutligen har vi deras **Brunello di Montalcino (89303) 2010** för 199 kronor. Även det är mjukt, elegant och snyggt, färdigt att dricka nu. Det här står också på min inköpslista.

Sedan är det dags för starkviner. Man kan ju dricka vissa starkviner till mat, fast det inte är så vanligt. Torr sherry är absolut knastertorr och har bra syra. För 50 år sedan var detta ett vanligt val till soppa och förrätter (Jag har bara hört det. Jag drack inte vin själv för 50 år sedan). Lustau är en av de bästa producenterna, och deras **Lustau Solera Reserva (8227)** Amontillado Los Arcos för 89 kronor på halvflaska passar utmärkt till en tallrik tapas. Vinet är av typen *amontillado*, så det har aromatisk doft av farin, nötter och kryddighet, men är ändå helt torrt. Äter du i stället en fet soppa, en räksoppa t ex, så blir **Lustau La Ina (8294)** Fino för 74 kronor på halvflaska bra. Den är mycket ljus, lätt och aromatisk med hög syra. Kom ihåg att fino bör drickas upp samma dag eller inom 24 timmar. Amontillado kan sparas flera dagar eller en vecka i kylskåpet.

Fyra dagar var vi på Vinexpo, från 09:00 till 18:30. Ett hårt jobb, men någon måste ju göra det. :-)

Här är så listan över rekommenderade viner: BS indikerar beställningssortimentet.

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](mailto:info@wineconsulting.se)  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)

Typ	Vin	Pris	Sortiment
Champagne, bas	<b>Palmer &amp; Co (7372)</b>	139 375 ml	Ord
Champagne, rosé	<b>Charles Mignon (7407)</b> Premium Reserve Brut Rosé Premier Cru	199	BS
Champagne, lyx	<b>Krug (7494)</b> Grande Cuvée	1499	Ord
Vitt	<b>Puligny-Montrachet (5607)</b> 2013 från Vincent Girardin	369	Ord
Röd Bordeaux	<b>Château d'Agassac (78745)</b> Cru Bourgeois, 2007	209	BS
Röd Bourgogne	<b>Bourgogne (5470)</b> Vieilles Vignes de Pinot Noir Albert Bichot, 2012	115	Ord
	<b>Gevrey-Chambertin les Murots (75682)</b>	397	BS
Rött Rhônevin	<b>Côte-Rôtie Brune et Blonde (91303)</b>	399	Ord
	<b>Côtes-du-Rhône (2011)</b>	109	Ord
	<b>Hermitage (79713)</b> Cave de Tain 2009	349	BS
Sydafrika, rött	<b>Alto (71524)</b> Cabernet Sauvignon 2011	150	BS
	<b>The Caracal (71194)</b> 2012	179	BS
Chile, rött	<b>Coyam (79385)</b> 2011	179	BS
Toscana, rött	<b>Piccini (22467)</b> Chianti 2014	79	Ord
	<b>Piccini Selezione Oro (79211)</b> Chianti Riserva 2011	109	BS
	<b>Poggio Teo (81254)</b> Valiano 2008	169	BS
	<b>Brunello di Montalcino (89303)</b> 2010	199	Ord
Torr sherry	<b>Lustau Solera Reserva (8227)</b> Amontillado Los Arcos	89 375 ml	Ord
	<b>Lustau La Ina (8294)</b> Fino	74 375 ml	Ord

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](mailto:info@wineconsulting.se)  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)