

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 9, 2015

Hej!

Nu kommer ett litet nätt vinbrev, med rapport från en sortimentsprovning hos importören *Handpicked Wines*. Denna typ av provningar ordnar många av importörerna, kanske en gång om året. De ställer då upp hela eller stora delar av sitt sortiment på massor av bord. Sedan går man själv runt med en katalog och provar det man är intresserad av.

Handpicked har huvudsakligen (som namnet antyder) lite bättre viner. Jag tror aldrig jag sett ett boxvin från dem.

På sortimentsprovningar hittar man alltid en del godbitar som smakar mer än de kostar. Det är "de 10% mest prisvärda" jag nu skriver om. Hos *Handpicked* fanns också ett bord med god rom från Venezuela - mer om detta längre ner i vinbrevet.

En god champagne är **Tribaut (77651)** Brut Premier Cru för 279 kronor. Detta är en trevlig allround-champagne som fungerar både som apéritif och till maten. Den har bra fräsch syra, och även en del fylliga och brödiga toner.

Bland vita viner fastnade jag bl a för **Pecchenino (78455)** Maestro Langhe, 2013 för 149 kr, en lyckad blandning av 60% chardonnay och 40% sauvignon blanc. Vinet är långt och fylligt. Doft och smak domineras av gul frukt, som mandarin och aprikos.

Roligt att prova är förstås **Quinta do Ameal (79843)** Loureiro 2013 för 115 kronor. "Loureiro" är en druvsort som ger lätta, blommiga viner som ska drickas unga. Här har vi ett lätt, blommigt, parfymerat vin, som man dricker ensamt eller till en sallad eller lättare fiskrätt. Pochera en filé vit av fisk, lägg några räkor, en klick crème fraiche och en kokt potatis på tallriken så har du en perfekt måltid till detta vin.

Bland de röda vinerna tyckte jag mycket om **Ad Astra (70231)** Nittardi 2011 för 179 kronor. Detta vin är från Toscana, så man förväntar sig kanske att det ska vara gjort på 100% sangiovese och dofta tydligt av körsbär. Men här har man hakat på den moderna trenden att blanda sangiovese med cabernet sauvignon, merlot och syrah. Vinet får då mer blå frukt i smaken. Det har blivit ett varmt, fruktigt och lätttrycket vin med balanserad strävhet, färdigt att dricka nu.

På Nya Zeeland görs ju många bra viner på pinot noir. Gillar du denna druva så prova **Greywacke (92056)** Pinot Noir 2012 för 219 kronor. Vinet är närmast i Côtes-de-Nuits-stil, med kryddor (kanel och rostad ek) samt hallon och andra röda frukter i doft och smak. Syran är hög så det passar till feta rätter, t ex fläsk eller anka.

Mycket strävare, och bra till en stadig köttbit eller höstens grytor, är **Prova d'Autore (73704)** 2012 för 174 kronor. Det har stor doft med kryddor och blå frukt. Smaken är elegant, med kryddor, smörkola, björnbär och moreller. Drick det nu till kraftig mat, eller lagra det i källaren ett flertal år.

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.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se

Bra viner från Portugal är ofta ovanligt billiga. Tydlig portugisisk karaktär har **CH By Chocalha (73615)** 2011 för 259 kronor. Det är gjort på touriga nacional och har jättegod doft med frukt och lakrits. Det har bra, lång, komplex smak med blå frukt och kanel, medel syra och rätt hög strävhet. Ät lite kraftigare mat till, gärna med en fet potatisgratäng som du lagt lite jordärtskockor i för att bredda smaken. Jag lovar, det blir gott.

Dagens godaste vin var även det från Portugal: **Pintas (72761)** Red 2012 för 499 kronor. Det har klassisk, elegant "portugisisk doft" med kryddor och blå frukt. Smaken är lång med blå frukt, kanel och läder. Strävheten är hög, så det är ett typiskt matvin.

Vi provade även rom från tillverkaren Destileras Unidas. Min favorit var **Diplomático (356)** Reserva Exclusiva för 485 kronor. Den här gör man inte rom-och-cola på. Den passar som avec, som alternativ till fin cognac, armagnac och calvados. Den har typisk romdoft av socker och farin, samt även citruster och lite vanilj från ekfaten.

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

Typ	Vin	Pris	Sortiment
Champagne	Tribaut (77651) Brut Premier Cru	279	BS
Vitt	Pecchenino (78455) Maestro Langhe 2013	149	BS
	Quinta do Ameal (79843) Loureiro 2013	115	BS
Rött	Ad Astra (70231) Nittardi 2011	179	BS
	Prova d'Autore (73704) 2012	174	BS
	Greywacke (92056) Pinot Noir 2012	219	Ord
	Pintas (72761) Red 2012	499	BS
	CH By Chocalha (73615) 2011	259	BS
Rom	Diplomático (356) Reserva Exclusiva	485	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.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se