

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 10, 2015

Idag fokuserar vi på den lilla byn Montalcino i Toscana i Italien. Här görs Brunello di Montalcino och Rosso di Montalcino. Dessa viner är ett "måste" på varje bättre restaurang och i varje vinkällare. Jag var nyss nere i Montalcino med en liten exklusiv grupp, och provade vin över en långhelg. Många av vinerna vi provade finns tillgängliga i Sverige (ofta till lägre pris än i Italien). Jag skriver om de mest prisvärda här.

Först vill jag ge lite information om distriktet och regelverket. Montalcino ligger i mitten av Italien, i regionen Toscana. Från Toscana kommer, förutom Brunello, t.ex. Vino Nobile di Montepulciano och det välkända Chianti. Regionen är full av söta små byar och städer, med medeltida stadskärnor, kyrkor, kloster och torg. Glassbarer och restauranger finns också överallt.



Utsikt över staden från fortet

Foto: Mats Hjelte

Det görs mest rött vin. Den dominerande druvan är Sangiovese. Den kallas ibland även Morellino (som moreller - körsbär) och Brunello. Den kännetecknas av en speciell doft och smak av körsbär. I Montalcino odlas en speciell variant som heter Sangiovese Grosso eller Brunello.

När man ska tillverka en Brunello di Montalcino är regelverket strikt och gammaldags. Vinet måste bestå av 100% Sangiovese Grosso. I många andra distrikt tillåts att man blandar i en viss del andra druvor, t.ex. Syrah eller Cabernet Sauvignon. Då blir vinerna kraftigare och mer publika, men samtidigt mindre typiska och mindre "italienska" i karaktären.

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

Efter vinifikationen krävs att vinet ligger minst två år på fat. För att vinet inte totalt ska domineras av eksmak använder man inte de små fat på 225 liter som man har i Bordeaux. I stället använder man stora fat på 5000 liter eller mer. Faten är av slovensk ek, som har mindre porer så att man inte förlorar så mycket genom avdunstning under den långa lagringen. Efter fatlagring ligger vinet ytterligare tid på flaska, så att det lagrats minst 5 år innan det får säljas. Just nu lanserar man årgång 2010. Denna hantering kostar naturligtvis pengar, vilket gör att vinet blir lite dyrare. Men det blir bra! Vinerna blir också långlivade. Vi provade år 2001 på resan, och det var alldeles utmärkt.



Stora fat hos Barbi
Foto: Mats Hjelte

"Rosso di Montalcino" är en lite enklare variant, även den gjord på 100% Sangiovese Grosso, men med kortare lagring på fat och flaska. Den har mer fruktsmak och mindre mognadstoner.

Skolboken och Systembolaget säger att Brunello är så kraftiga viner att de gärna ska drickas till kraftiga rätter av nöt eller vilt. Jag håller inte riktigt med. Jag tycker att mognaden gör att de blir mindre buffliga än många moderna viner, och i stället får en fin komplexitet och mer elegans. Jag dricker dem gärna till kalv, lamm eller lätta rätter av nöt. Smaken är delad, så du får väl prova dig fram till din favorit. Helt klart är de bäst som matviner.

Följande viner är alla bra köp:

Från Fattoria dei Barbi väljer jag **Brunello di Montalcino 2010 (79013)** för 279 kronor. Färgen är tegel (mot brunt). Doften är elegant parfymerad med mognad. Smaken är elegant med kola, läder, piptobak, röd frukt (biggaråer), milda syror och tydliga tanniner.

Firman Tenimenti Angelini gör **Brunello di Montalcino Val di Suga 2010 (42302)** för 259 kronor. Det har elegant och snygg doft och smak av körsbär, kombinerat med tobak, kryddor och liknande mörka mognadstoner.

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

Vill man komma lite billigare undan köper man Angelinis **Monsenese Riserva , 2010 (81838)** för 189 kronor. Detta är faktiskt inte från Montalcino, utan en Chianti Classico. Man känner tydligt att även detta vin är gjort på mest Sangiovese, men man har blandat i lite Cabernet Sauvignon och även använt franska ekfat. Så det skiljer sig i typen från Montalcino-vinerna, men är så gott att jag ville nämna det.

Resans höjdpunkt var besöket på Col d'Orcia, en kvalitetsproducent (precis som de andra) som funnits i Sverige i många år. Här provade igenom hela deras sortiment i en professionell provningslokal, med radvis av glas, noteringshäften och till och med personliga spottkoppar med sköljning typ "tandläkarmottagning". Vinerna var magnifika.



Provning hos Col d'Orcia

Foto: Mats Hjelte

Jag handlar själv Col d'Orcia **Rosso di Montalcino 2012 (70303)** för 131 kronor till vardags. Till det vinet använder man frukt från lite yngre vinstockar, vilket blir något enklare än vin från gamla stockar. Det är ändå utmärkt gott med tydlig doft och smak av såväl körsbär som annan röd frukt. Eftersom det är lite yngre än Brunello har det mer frukt och mindre mognadstoner. "Ålder" är ju också relativt. De flesta andra viner man köper är från 2012-2013 eller ibland till och med 2014, så att en 2012:a är "ung" är just i relation till en Brunello.

Riktigt bra är Col d'Orcia **Brunello di Montalcino 2008 (12357)** för 274 kronor. Det dricker man till fest eller andra lite finare tillfällen. Det är mycket elegant, har viss mognad och bra tanniner. Det kan drickas nu, eller även lagras många år. Det finns också på halvbutelj.

Man gör också vin av druvor exklusivt från en lite jordplätt kallad Poggio Al Vento. Här är jorden sandig och rik på fossiler, vilket ger extra bra förutsättningar att odla vin. Från just denna jordplätt kommer resans bästa vin, Col d'Orcia **Brunello di Montalcino Poggio al Vento**. Det finns nu att köpa i årgång 2006 för 714 kronor, och kommer den 2015-10-16 i den mycket bra årgången 2007 för endast 599 kronor (då med nummer 99660).

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

Vi stannade även till hos Banfi, som även de gör utmärkta viner i typisk Montalcino-stil. Det bästa köpet hos dem var deras **Castello Banfi Brunello di Montalcino 2008**, som dock tyvärr verkar vara slut på Systembolaget.

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

Producent	Vin	Pris	Sortiment
Fattoria dei Barbi	Brunello di Montalcino 2010 (79013)	279	Ord
Tenimenti Angelini	Monsenese (81838)	189	BS
	Brunello di Montalcino, Val di Suga 2010 (42302)	259	Ord
Col d'Orcia	Rosso di Montalcino 2012 (70303)	131	BS
	Brunello di Montalcino 2008 (12357)	274 (halvflaska 154)	Ord
	Brunello di Montalcino Riserva, Poggio al Vento 2007 (99660) Säljstart: 2015-10-16	599	Ord

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