

# Gott Vin

## Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 12, 2015

Hej!

Sedan mitt senaste vinbrev har jag dels varit på **Franska vindagen** och **Italienska vindagen**, dels på en s.k. *Vinmakarmiddag* med producenten **Edetària** från Spanien och slutligen på en provning av viner från Sardinien. Det är mycket som ska hinnas med före jul.

Vid en vinmakarmiddag äter man middag i kombination med ett stort antal viner, som alla mäts och bedöms mot smakerna i maten. Vi hade turen att hamna vid samma bord som vinmakaren själv, och kunde då resonera om val av druvor, skördetid, jäs- och lagringssätt, vilka alla påverkar hur ett vin blir. Detta är både trevligt och lärorikt. Man ser ibland i reklamen från importörerna att de arrangerar vinmakarmiddagar, så tag chansen någon gång och prova.

Så till vinerna, först ett spanskt vitt. Från det relativt okända distriktet Terra Alta, kommer **Edetària (74765)** för 199 kronor. Det här är ett kraftigt, fylligt vin som är bäst till kraftiga fiskrätter eller kycklingrätter. Vinet är gjort på 85% Grenache Blanc och 15% Macabeo; en ovanlig blandning som ger lite omväxling till de Chardonnay, Riesling och Sauvignon Blanc som dominerar på marknaden. Vinet har stor doft med citrus, örtekryddor, "grönt" och granskott (!). Smaken är mycket fyllig, med rätt hög syra, stor koncentration och långt slut. Det här är ett utmärkt julklappsvin till den som redan har allt, för sådant här vin har de flesta garanterat inte i källaren.

Så till Frankrike. Vi kan ju börja i ett klassiskt distrikt, Bourgogne. Här rekommenderar jag **Marsannay Rouge Morisotte (74067)** för 289 kr. Vinet har bra Bourgogne-ton, och är därmed relativt lätt och elegant. Det domineras av röd frukt, hög syra, mjuka tanniner och fin komplexitet. Vill man ha Bourgogne men komma lite billigare undan är ett bra köp **Bourgogne Le Chapitre (76374)** för 181 kronor. Det är en bra bas-Bourgogne att öva på.

Från Loire-dalen kommer medelfylliga rödviner gjorda på Cabernet Franc. Jag gillade **Fiefs de Louys (74082)** för 199 kronor. Det har lätt kropp, fin syra och en druvtypisk ton av gräs. Till fågel och lätta köttätter blir det utmärkt, och får du rester kvar av julskinkan i januari kan säkert den slinka ner i sällskap med en flaska Fiefs de Louys.

Från Rhônedalen kommer fylligt vin, ett bra köp är producenten Alain Grailots **Crozes Hermitage (99291)** för endast 199 kronor, uppenbarligen prissatt för att hamna under den psykologiska 200-kronorsgränsen. Vinet har en köttig, fyllig ton. Drick det till kraftiga rätter av nöt, älg eller ren. Det är även gott till charkuterier. Vinet ligger i det ordinarie sortimentet.

Man kan ju inte prata om Franska viner utan att nämna Bordeaux. Där vill jag idag lyfta fram en producent, **Bernard Magrez**, vars viner jag brukar ha med på provningar. Hans "instegsvin" **Château du Parc (72019)** kostar 119 kronor. Det har typisk Bordeauxdoft, bra frukt och hög strävhet. Lufta gärna vinet, och då menar jag att hålla över det på karaff, inte bara ta ur korken, 1-2 timmar före konsumtion. Kombinera gärna med fet mat som dämpar strävheten, t ex en potatisgratäng, en gräddsås eller en bearnaisesås.

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](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)

Ett steg upp i kvalitet blir **Château Tempérance (72165)** 2011 för 159 kronor. Detta vin finns också i annan årgång, **Château Tempérance (72793)** 2004 för 178 kronor, men det ska du inte lufta.

Låt oss sedan resa vidare till Italien.

Ripasso-viner har ju blivit väldigt populära i Sverige. Gillar du dessa så rekommenderar jag **Zonin** Valpolicella Ripasso Superiore (**79786**) för **127 kronor**. Det har blyg doft men bra smak med fat, kryddor och typiska körsbär; medelfyllig med fin elegans. Det här är gott till det mesta. Det är säkert bra till kraftig grytor.

Ett annat vin från Veneto, Allegrinis **La Grola (42334)** för 159 kr är som vanligt bra. Detta är ett allround-vin som jag alltid har några flaskor hemma av. Det är tillräckligt kraftigt för att gå till pizzen, och har tillräcklig kvalitet för att serveras med hängmörad entrecôte. Det smakar mer än det kostar.

Sardinien är inte så känt, men här finns utmärkta viner, vilket jag blev varse härom kvällen när en god vän bjöd till provning. Ett gott rött vin är **Tanca Farra' (72002) 2010** för 145 kronor (BS). Vinet är en blandning av Cabernet Sauvignon och den lokala druvsorten Cannonau. Det har en mörk, lite rökig doft med mognad och svarta vinbär, vilket är typiskt för Cabernet Sauvignon. Smaken är elegant med mognad, rätt hög syra och balanserade tanniner. Gott att dricka nu till de flesta rätter.

Helt utsökt är **Arruga (75621)**, som säljs på tre-pack för 795 kronor, motsvarande 265 kronor per flaska. Det vinet är gjort till 100% på den traditionella medelhavsdruvan Carignan. Jag köpte hem det, och det kom i en vacker trälåda med samma vin i tre olika årgångar. Även detta är en bra julklapp till den som gillar italienska viner.

Kraftigt, men ändå elegant är **Radici Taurasi (70509)** 2006 för 315 kronor. Här får vi stor, elegant doft med blå frukt och kryddor - kanel, nejlikor och läder (ja, jag vet att läder formellt sett inte är en krydda, men i vinbranschen bryr vi oss mer om hur det doftar än vad det egentligen är ;-)). Smaken är utvecklad, elegant, med mognad och rejäl men inte aggressiv strävhet. Till ett par goda hårdostar och serverat i stora glas - så gott det blir!

Slutligen fanns det ett bord med utsökt grappa. Detta förvånade mig lite - jag associerar mest till flygbensin när jag minns den grappa man ibland får "gratis" samtidigt med notan på restaurang. Men nu fick jag chansen att prova bra grappa. Det fanns många, så den intresserade går in på systembolagets hemsida och söker på Haugen som är importören. Filtrera på varugrupp = "grappa och marc" så får du upp 42 olika i prisläget 500-1000 kronor. Självt var jag mest förtjust i

- **Luigi Francoli (87524)** Grappa Riserva Nebbiolo da Barolo för 525 kronor, som var häftigt kraftig, samt
- **Beccaris (87044)** Grappa di Moscato för 455 kronor, med tydlig muskat-karaktär.

Det finns också många andra.

Dessa grappor dricker man som avec, som alternativ till cognac, rom, armagnac och calvados.

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](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)



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

Typ	Vin	Pris	Sortiment
Vitt	Edetària (74765)	199	BS
Rött, lätt	Marsannay Rouge Morisotte (74067)	289	BS
	Bourgogne Le Chapitre (76374)	181	BS
Rött, medelfylligt	Tanca Farra' (72002) 2010	145	BS
	Arruga (75621), Levereras i snygg trälåda	795 kr för 3-pack	BS
	Fiefs de Louys (74082)	199	BS
	Château du Parc (72019) kostar 119 kronor	119	BS
	Château Tempérance (72165) 2011	159	BS
	Château Tempérance (72793) 2004	178	BS
Rött kraftigt	Crozes Hermitage (99291)	199	Ord
	Radici Taurasi (70509) 2006	315	BS
Grappa	Luigi Francoli (87524) Grappa Riserva Nebbiolo da Barolo	525	BS
	Beccaris (87044) Grappa di Moscato för 455 kronor	455	BS

Många av rekommendationerna idag är ur beställningssortimentet. Det kan ta upp till 8 dagar innan du har dem, så beställ i god tid. Jag lovar, det är värt besväret. Att stanna till vid bolaget på vägen hem fredag kväll och rycka en flaska ur närmaste hylla blir inte alls lika bra.

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](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)