

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 1, 2016

Hej!

Nu har vårterminen kommit igång på allvar och vinprovningarna står som spön i backen. I måndags bjöds det italienska viner som vunnit utmärkelser i mat- och vintidningen **Gambero Rosso**. Här var det verkligen blandad konfekt. Det görs mycket fina viner i Italien, men jag var framför allt förvånad över att även i mitt tycke dåliga viner kan få pris. Det finns en trend att göra halvsöta och söta rödviner. Konsumenter i Norden tycker om sötsaker, så producenterna avbryter jäsningen innan allt socker blivit till alkohol och som resultat får man ett vin med restsötma. Vissa var möjligen acceptabla. Vissa var riktigt otäcka. Som tur är har Systembolaget börjat ange sockerhalt på en del viner på sin hemsida, så där kan man kontrollera ett vin innan man köper det. Normalt har ett rödvin runt 3 gram socker per liter. Viner med 8-10 gram socker har tydligt söt smak. Viner med mer socker finner jag otäcka och obalanserade.

Vill du prova ett vin med störande sötma, bara för att öka din kunskap, så köp **Tator Primitivo (72212)** för 149 kronor. Flaskan räcker utan vidare till 10 personer och jag lovar att det blir vin över.

Efter denna varning vill jag lägga fokus på goda viner. Ett gott vitt vin är **Corte Adami (71134)**, en Soave, för 95 kronor. Du minns kanske Soave som tunna intetsägande viner, men detta är av bättre kvalitet. Vinet har medel/låg syra, bra koncentration, fet, viskös kropp med smak av vax och gula äpplen. Smaken är lång och den är väsentligt bättre än "standard-Soave". Drick det till milda fiskrätter, inte för kallt.

Kraftigare är **Vignalta (75327)** för 106 kronor. Detta är en Pinot Bianco med medelstor parfymerad doft och smak med medel syra, bra koncentration och liten jordighet. Det här är ett matvin snarare än ett sällskapsvin och passar till det mesta, förutom de lättaste fiskrätterna eller skaldjur.

Det händer att viner måste köpas i hela kolli om 6 flaskor. T ex gäller det båda vinerna ovan. Skälet är att transportkostnaden för en enstaka flaska som beställs till ett Systembolag blir så stor att affären går med förlust, men säljer man sex flaskor kan man hålla lågt pris och ändå går det ihop. Slå dig ihop med grannen eller en vän om 6 flaskor av samma vin är för mycket.

Liksom Soave kanske du minns ungdomens Valpolicella som ett billigt enkelt vin. Även här finns det dock utmärkta viner, bara man betalar lite mer. Prova t ex **il Bugiardo (82733)** för 189 kronor. Det är en ripasso men den är ändå helt torr. Vinet är mycket kraftigt och har bra balans. Drick det till kraftiga rätter.

Även **Gravello (74047)** för 179 kronor och från Kalabrien i söder är kraftigt och gott. Smaken domineras av blå frukt, utmärkt balans och hög strävhet. Drick det till entrecôte med ugnstrostad klyftpotatis och bea.

Jag har tidigare skrivit om **Tanca Farra' (72002)** för 145 kronor. Viner är från Sardinien och en blandning av

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

Cabernet Sauvignon och den lokala druvan Cannonau. Det är lättare och elegantare än en 100%-cab, så om kalvkotletter eller kyckling står på menyn blir detta bra. Smaken har mognad och elegans. Jag köper gärna kalvfärs och gör exklusiva pannbiffar av den, med lite äggula, grädde och örtekryddor i smeten. Det blir riktig festmat, och då vill jag ha ett vin som inte dominerar över den lätta maten.

Samma dag var det provning av fina Bordeaux-viner. Vinerna från vänstra stranden är (ofta) dominerade av Cabernet Sauvignon, vilket ger smak och doft av blå frukt, ofta svarta vinbär, samt stadiga tanniner som kräver viss lagring. Vinerna från högra stranden är (ofta) dominerade av Merlot, vilket ger mjukare, varmare viner som mognar lite snabbare. Jag skriver "ofta", för det varierar mellan de olika slotten hur man gör. En riktigt bra bordeaux från Margaux på vänstra sidan är **Château d'Arsac (3024)** för 229 kronor. Vi provade årgång 2010 som var mycket kraftig och trevligt mogen med utmärkt balans. Köper du vinet och får en senare årgång så lufta den före servering. Över på högra stranden finns **Château Fleur Cardinale (92191)** för 427 kronor, som var utsökt god och väl värd sitt pris till en fin middag. Lite billigare är **Le Cadran de Fombrauge (79027)** för 269 kronor, ett vin som jag brukar ha med på provningar jag leder och som alltid uppskattas.

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

Typ	Vin	Pris	Sortiment
Vitt, Italien	Corte Adami (71134)	95	BS, säljs i helt kolli
	Vignalta (75327)	106	BS, säljs i helt kolli
Rött, Italien	il Bugiardo (82733)	189	BS
	Gravello (74047)	179	BS
	Tanca Farra' (72002)	145	BS
Rött, Bordeaux, vänstra stranden	Château d'Arsac (3024)	229	Ord
Rött, Bordeaux, högra stranden	Château Fleur Cardinale (92191)	427	Ord
	Le Cadran de Fombrauge (79027)	269	BS

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