

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 5, 2016

Hej!

Längtar du till Sydafrika? Har du inte tid eller råd att flyga dit just nu, så kommer här tips till ett gastronomiskt besök som kan göras från hemmaplan.

Vinproduktion har funnits länge i Sydafrika, ända sedan de första européerna slog sig ner där på 1600-talet. Holländaren Jan van Riebeeck skrev i sin dagbok den 2 februari 1659 att man då pressade druvor till must för vintillverkning för första gången¹. Under apartheid-tiden var det bojkott mot sydafrikanska varor i många länder, däribland Sverige. Det första sydafrikanska vin jag drack köpte jag i Zimbabwe och smugglade till Sverige. Där serverade jag det "blint" på en provning med mina vin-vänner och menade att "ni som är så duktiga kan väl åtminstone säga vilket land vinet kommer ifrån." Ingen lyckades.

Idag finns dock viner från Sydafrika helt lagligt väl representerade i Sverige. Det finns bra viner i alla segment, även om huvudfokus ligger på rött. För några dagar sedan presenterades ett stort urval i Stockholm. De jag tyckte var bäst, och mest prisvärda var dessa:

Ett billigt vitt sommarvin för vardagsbruk, fruktigt och friskt med bra syra är **Eikendal Nr 79356** Cuvée Blanc för 92 kronor. Det passar både som sällskapsvin och till lättare rätter, sallader och kokt lax. Firman Eikendal gör bra rödviner också; se avsnittet om Bordeaux-kopior nedan.

För vita viner är druvan Chenin Blanc något av en specialitet i Sydafrika. Den kan användas för att producera stora volymer enkelt basvin (En 3-liters box kostar 169 kronor. Netto efter moms och skatt finns det kvar 14 kronor och 92 öre per 75 cl. Det ska räcka till transport, förpackning, importörens kostnader och vinst, Systembolagets marginal och själva vinet. Det blir inte många kronor till vinet, och därmed inte så exklusivt vin.) Därför går vi upp lite i pris och jag väljer **Ernie Els Nr 74281** Big Easy White för 119 kronor som det bästa köpet på vita sidan. Ernie Els är kända för sin goda kvalitet, och deras skicklighet lyser igenom även här.

Låt oss gå över till röda. Ett ovanligt vin, med fyllig, mörk ton i doft och smak och med stor fruktarom är **Spice Route Nr 74431** Mourvèdre för 119 kronor. Att göra viner på endast Mourvèdre är ovanligt. Det här vinet är ett bra val om man vill ha ett lite billigare grillvin med mer kraft än finess.

I samma prisklass ligger **Boschendal Nr 71616** 1685 Shiraz för 123 kronor, ett varmt och gott vin för den som gillar Shiraz. Föredrar du Cabernet Sauvignon i internationell stil köper du **Alto Nr 71524** Cabernet Sauvignon för 150 kronor. Då får du ett vin med typisk blå frukt, rejäl syra och bra strävhet. Det här är

¹ Källa: Wikipedia

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

utmärkt som grillvin och jag har också använt det vid finare middagar. Och har du obegränsat med pengar så är **Alto Nr 71183 M.P.H.S.** för 549 kronor en utsökt upplevelse - moget, med fin frukt, lagom syra och fin strävhet. Här finns alla komponenter i stort mått och i perfekt balans.

Det görs en hel del viner som efterliknar klassisk Bordeaux. Man använder då en blandning av två till fem av Bordeauxdruvorna Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot och Malbec. Man lagrar vinet på franska ekfat och använder vid vinifieringen samma metoder som i Frankrike. Klimatet kan man dock inte rå på, och eftersom det är varmare i Sydafrika än i Bordeaux blir vinerna ofta lite alkoholstarkare. De ligger ofta på 14,5% alko, men har så mycket syra, frukt och strävhet att det inte blir störande. I denna klass rekommenderar jag **Meerlust Nr 2026 Rubicon** för 229 kronor, **Kanonkop Nr 74911 Paul Sauer** för 269 kronor och **Eikendal Nr 81538 Classique** för 235 kronor. De är alla tre fylliga och smakrika, det finns fatter och mognadstoner (höstlöv, tobak, kaffe, choklad) samt frukt (svart vinbär, björnbär), syra och strävhet. Det här är alla riktigt bra viner. Jag har dem själv i källaren alla tre.

Rust en Vrede Estate Nr 12356 för 269 kronor är en lyckad blandning på Cabernet Sauvignon och Syrah. Det har både blå och röd frukt, medel syra, tydliga tanniner och är lika bra till något grillat som till finare kötträtter. Lufta det gärna innan du serverar, så öppnar det sig. Det är lite hårt nu, direkt ur flaskan.

Ja, det här blev ju en hel del. Tur att sommaren är lång. Jag tog inte med några mousserande, för strax kommer *Champagnedagen*, och då återkommer jag med de bästa köpen i den kategorin!

Här är så listan över rekommenderade viner. Detta är de 10 bästa köpen av de 64 viner vi provade.

BS indikerar beställningssortimentet. Du beställer på Systembolagets hemsida och får ett SMS när flaskorna finns att hämta i din butik. "Ord" är det ordinarie sortimentet och du kan se på Systembolagets hemsida i vilka butiker vinet finns. Finns vinet inte i din närmaste butik kan du beställa hem det på samma sätt som för BS.

Typ	Vin	Pris	Sortiment
Vitt	Eikendal Nr 79356 Cuvée Blanc	92	BS
	Ernie Els Nr 74281 Big Easy White	119	BS
Rött, Bordeaux-blend	Meerlust Nr 2026 Rubicon	229	Ord
	Kanonkop Nr 74911 Paul Sauer	269	BS
	Eikendal Nr 81538 Classique	235	BS
Rött, andra	Spice Route Nr 74431 Mourvèdre	119	BS
	Boschendal Nr 71616 1685 Shiraz	123	BS
	Alto Nr 71524 Cabernet Sauvignon	150	BS
	Alto Nr 71183 M.P.H.S.	549	BS
	Rust en Vrede Estate Nr 12356	269	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