

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 10, 2016. Spanska vindagen.

Hej igen,

För en vecka sedan hölls den spanska vindagen. Jag hoppas att många av er hade möjlighet att gå dit. Själv var jag förstås där och gick igenom mousserande, vita och röda viner. Generellt kan man säga att det finns en hel del intressanta viner av god kvalitet till hyfsat pris. Detta gäller såväl de vita från Galicien som röda från olika distrikt.

Cava är ett mousserande vin som vanligen görs på de inhemska druvorna Xarel-lo, Macabeo och Parellada. Det finns även cava där man använder t ex Chardonnay, och vinet kan då bli mer likt ett franskt mousserande vin. Cava finns i en mängd prisklasser. Från 99 kronor finns det drickvärda viner.

Bland de cava jag gillade mest är **Parés Baltà Nr 77124 Brut**, för 99 kronor, en gammal favorit. Det har bra syra och frukt, knappt någon mognad, och passar därför som fördrink eller till skaldjur. **Olivia Nr 77169 Brut Nature Reserva** för 171 kr har en tydlig jästton efter lagring på jästfällningen och liknar en enkel champagne, men fås till ett lägre pris. Även **Torelló Special Edition Nr 77806 Brut Reserva** för 189 kronor är fyllig, mycket god, och bättre än en budget-champagne för samma kostnad.

De mest spännande vita kommer från Galicien. Man får **Burgáns Nr 70986 Albariño 2015** för 119 kronor. Vinet har, som alla bra Albariño, stor och god aromatisk doft samt medel till hög syra. Det här är ett "mainstream-vin" som alla gillar.

Bland de röda fastnade jag för **Vilosell Nr 74160** för 130 kronor, som är ett modernt vin, gjort på en blandning av Tempranillo och Cariñena, vilka är typiska för Spanien, kombinerat med Cabernet Sauvignon, Merlot och Syrah som är vanligare i Frankrike. Vinet har mycket blå frukt och lagom syra och strävhet i utmärkt balans. Det passar till kraftigare rätter eller till en ostbricka med kraftig smakande ostar.

Salmos Nr 73019 för 255 kronor är ett Grenache-dominerat vin från Priorat. Vinet är varmt, kryddigt och alkoholstarkt (15%) och mycket gott. Det här vinet behöver kraftig mat, och ska gärna luftas i god tid före serveringen. **Finca el Puig Nr 2737** för 199 kronor är från Priorat och liknande i stil. Det som nu säljs är en 2010:a och har rätt tuff strävhet, så låt det gärna ligga några år.

Vill man ha en Rioja i klassisk stil med varm, mjuk Tempranillo-smak så köper man **Conde de Valdemar Nr 12601 Gran Reserva 2008** för 139 kronor. Med lagringen har fruktsmaken minskat och aromer av tobak och läder ökat. Till detta kommer den typiska dill-smaken som är så vanlig i Rioja.

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

Sortiment: Ord = Ordinare. BS = Beställningssortimentet, beställs på systembolagets hemsida.

Typ	Vin	Pris	Sortiment	Kommentar
Cava	Parés Baltà Nr 77124 Brut	99	BS	
	Olivia Nr 77169 Brut Nature Reserva	171	BS	
	Torelló Special Edition Nr 77806 Brut Reserva 2011	189	BS	Säljs i kolla om 6 flaskor
Vitt	Burgáns Nr 70986 Albariño 2015	119	BS	
Rött	Conde de Valdemar Nr 12601 Gran Reserva 2008	139	Ord	Klassisk Rioja
	Vilosell Nr 74160 2013	130	BS	Varm, modern
	Salmos Nr 73019 2012	255	BS	
	Finca el Puig Nr 2737 2010	199	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