

# Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 12, 2016.

Hej igen,

Det närmar sig jul, men vi ska ändå hinna med ett sista vinbrev innan året är slut. Jag vill berätta om den *Italienska vindagen*, som nyligen hölls i Stockholm, och om de viner som jag tycker ger mest valuta för pengarna.

Om vi börjar på den vita sidan så hittade vi en bra och prisvärd Soave, nämligen **Gini Nr 75000 Soave Classico** för 129 kronor. Den har doft- och smakaromer av vax och gula äpplen, ganska hög syra och fyllig kropp. När man köper en Soave så lönar det sig alltid att gå från nivån "Soave" till "Soave Classico". För några tiotus extra får man ett mycket bättre vin.

Låt oss sedan gå till de röda. Jag var glad att inte hitta ett enda klibbigt vin med restsötma. Förra året fanns det sådana på vart och vartannat bord, men nu verkade man vara tillbaka till mer klassisk stil.

I prisklassen 100-170 kronor finns bra och prisvärda allroundviner. Om du redan nu planerar nyårsmiddagen kanske dessa kan vara aktuella. Tänk på att beställningar kommer att ta längre tid än normalt i julhelgen, och många av de bästa vinerna ligger ju i beställningssortimentet. Du beställer enkelt på systembolagets hemsida, det krävs bara lite planering.

Trevliga viner är:

- a. **Piccini Collezione Oro Nr 79211 Chianti Riserva** för 109 kronor. Det är ett medelfylligt vin med toner av körsbär och annan röd frukt. Vinet är, som alla Chianti, baserat på sangiovese och är lite lättare/elegantare i stilen.
- b. **Mompertone Monferrato Nr 95672 Prunotto** för 129 kronor. Det har medelstor doft med blå frukt och lite kryddighet, (kanel, tobak, choklad). Smaken är varm, medelfyllig med lagom syra och längd. Det här är ett väldigt trevligt allroundvin till utmärkt pris, och lite fylligare än det förra. Vinet är gjort på den ovanliga kombinationen av 60% Barbera och 40% Syrah och är därför klassat som IGT.
- c. **La Grola Nr 42334** för 169 kronor. Det är gjort på Corvina- och Oseleta-druvor, kompletterat med 10% Syrah. Ett fylligt och kraftigt vin med blå frukt och kryddor.

Låt oss sedan gå upp lite i pris. Det är ju bara jul en gång om året. **Asinone Nr 99403 Vino Nobile di Montepulciano** är väl värt sina 339 kronor. Det har stor doft med körsbär, samt varm, god och lång smak. Det här är ett exempel på vin från Toscana när det är som bäst. Producenten *Poliziano* är pålitlig. Jag ser i mina noteringar att jag provat **Asinone** första gången 2009, och de är alltid utmärkta.

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)

Vi måste väl också nämna amarone, som ju är en egen stil av vin och som varit populärt länge. Bland dem jag provade kan jag rekommendera **Seiterre Nr 76834 Amarone della Valpolicella** för 279 kronor. Det har kryddig doft och kraftig smak, med låg till medelhög frukt. Det har en massa andra smaker, t ex torkad frukt och viol. Det här är en prisvänlig entry-level amarone. Ännu godare, och förstås lite dyrare, är **Serego Alighieri Vaio Armaron Nr 2419 Amarone** för 399 kronor. Det här är viner som också kan lagras länge. Vi provade en Masi Costasera Amarone från 1998 och den var gudomligt god, men det kräver ju en ängels tålmod att vänta på detta.

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

Typ	Vin	Pris	Sortiment
Vitt	Gini Nr 75000 Soave Classico	129	BS
Rött	Piccini Collezione Oro Nr 79211 Chianti Riserva	109	BS
	Mompertone Monferrato Nr 95672 Prunotto	129	BS
	La Grola Nr 42334	169	Ord
	Asinone Nr 99403 Vino Nobile di Montepulciano	339	BS
Rött, Ama- rone	Seiterre Nr 76834 Amarone della Valpolicella	279	BS
	Serego Alighieri Vaio Armaron Nr 2419 Amarone	399	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](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)