

# Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 1, 2017.

Hej igen,

för några dagar sedan var Gambero Rosso i Stockholm. Vad är då detta? Jo, Gambero Rosso är en italiensk guide som bedömer italienska viner. Det bästa betyg man kan få är *tre glas*. Även viner som belönats med ett eller två glas är mycket bra. Nu kom så 33 stycken producenter, som alla hade fått något av sina viner belönat med tre glas, till Stockholm för att visa upp sina produkter. Av de presenterade vinerna var 90% röda så idag skriver jag bara om rödvin i vinbrevet.

Ungefär hälften av producenterna har en importör i Sverige och vinerna säljs på Systembolaget. Jag provade igenom nästan alla deras viner och vill nu berätta om de bästa köpen.

Chianti har vi väl alla stött på. Här finns det många olika kvaliteter – de enklaste som bara är klassade ”Chianti” bör man nog undvika om man ska ha en finare fest. Satsa i stället på en Chianti Classico eller ett annat av de mindre Chianti-områdena, alla benämnda Chianti + ”något annat”. Jag gillade **nr 74177 Chianti Rufina Nipozzano Riserva** för 138 kronor. Det är en prisvärd Chianti med typisk doft av körsbär, smak med tydlig syra, ganska slank kropp och tydlig strävhet. Lite elegantare är **nr 92148 Chianti Classico Cecchi Riserva di Famiglia** för 150 kronor, som kom i det tillfälliga sortimentet fredagen den 20 januari. Det har god, elegant doft, medelfyllig smak och begynnande mognad och är ett fynd för det priset.

Amarone är ju i och för sig röda viner, men ändå en egen typ. Här torkar man druvorna på hyllor klädda med halmmattor efter skörden, innan man gör vin av dem. Då avdunstar en del av vattnet och musten blir mer koncentrerad. Då får man en större koncentration och högre alkoholhalt i vinet. Ibland blir det också en del restsocker kvar, så att vinet känns mjukare. Jag har druckit amarone med 16,5% alkoholhalt, vilket nästan känns tjockt i munnen. En utsökt amarone i fyllig stil och 16% alko är **nr 72769 Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli** för 561 kronor. I lite rimligare prisklass finns en modernare amarone, där man skördat lite tidigare än normalt och fått druvor med lite lägre sockerhalt. Därmed blir alkoholhalten något lägre (bara 15%) och vinet lite ”lättare”. Fortfarande är det ett rejält kraftigt vin med doft av blå frukt och mynta, samt elegant, kryddig smak (kanel, choklad) med rejäl strävhet. Ett sådant vin är **nr 28002 Amarone Selezione Antonio Castagnedi** för 260 kronor.

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 en tabell över rekommenderade viner

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

| Typ                   | Vin   | Pris | Sortiment |
|-----------------------|---|------|-----------|
| Rött                  | Nipozzano Riserva Chianti Rufina Nr 74177           | 138  | BS        |
|                       | Cecchi Riserva di Famiglia Nr 92148                 | 150  | Ord       |
| Rött,<br>Ama-<br>rone | Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli nr 72769 | 561  | BS        |
|                       | Amarone Selezione Antonio Castagnedi nr 28002       | 260  | Ord       |

Blir du utmattad av alla kraftiga röda viner? Var lugn, nästa vinbrev kommer att inkludera lätta vita viner från Nya Zeeland, så då blir det omväxling.

Hälsningar,

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)