

# Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden  
Objektivt.  
Oberoende.

## Nr 4, 2017 - Rapport från mässan ProWein

Hej och välkommen till ett nytt nummer av Gott Vin. Det är en dryg månad sedan förra numret, men jag kan lova att jag inte legat på latsidan. Huvudaktivitet var att besöka mässan ProWein i Düsseldorf, där nio hela mässhallar var fyllda av montrar med goda (och ibland mindre goda) viner. Vi tillbringade tre hela dagar där, men hann bara med en bråkdel av de länder och distrikt som var på plats. Varje hall var organiserad längs avenyer A, B, C osv, samt tvärgator.



Hall 9, aveny E

Jag tänkte berätta om några bra viner vi stötte på, som också är tillgängliga i Sverige.

Bland italienska viner provade vi ett tjugotal Soave. Här tyckte vi att **Soave Corte Adami Nr 71134** för endast 99 kronor var mest prisvärt. Det har medelstor smak med gul frukt och balanserade syror. Priset är väsentligt lägre än normalt för den kvalitét vinet har. Till fiskrätter dricker jag det gärna, men kanske inte till skaldjur där jag vill ha ett smalare vin med skarpare syra.

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)



I Soave-montern fanns mängder av viner att bedöma.

Bland röda italienare är Piccini alltid en pålitlig producent med viner i plånboksvänliga prislägen. Piccini levererade förresten vinet till Nobelfesten förra året - **Poggio Teo Nr 81254 Valiano** för 169 kronor. Det har kraftig doft, bra Sangiovese-smak med röd frukt och tydlig syra. Var du inte bjuden till Nobelfesten kan du köpa hem en flaska och prova hemma. Servera det till inte alltför kraftiga kötträtter.

Den tyske vinmakaren Carl Koch, vars viner tyvärr inte finns i Sverige, bjöd till en skattkamarprovning, med gamla vita Rieslingviner. Gamla Rieslingar blir delikata, men annorlunda. Passa på att köpa en nästa gång de kommer till Sverige, eller om du kan hitta en i Tyskland. Vill du ha en god, men yngre, Riesling redan nu så köper du Künstler Stielweg Nr 79198 Riesling Alte Reben för 229 kronor. Som namnet anger är vinet gjort av druvor från gamla vinstockar, vilket ger mer koncentration och mer varierad arombukett.



Riesling från 1964, fortfarande drickbar men "annorlunda".

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)

I Sydafrika finns producenten Meerlust. Deras röda vin **Meerlust Nr 2026 Rubicon** för 239 kronor är en Bordeaux-kopia, gjord på Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc och Petit Verdot. Det har god doft med begynnande mognad och drag av läder och tobak. Smaken har drag av svarta vinbär, björnbär och kaffe, samt lagom syra och tydlig strävhet. Det här är jättegott till kraftiga rätter av nöt eller vilt.

Vi passade också på att prova sherry och portvin. Den bästa producenten av sherry var Williams & Humbert. Deras vin **Jalifa Rare Dry Old Amontillado Nr 91266** är 30 år gammal, superkoncentrerad och utsökt god (men sur, tycker kanske den ovane). Den kostar 199 kronor för 375 ml. Även **Dos Cortados Nr 76109 Palo Cortado 20 Years** för 319 kronor på helflaska är bra, helt torr och har mycket bra koncentration. Vill man ha en söt sherry köper man inte Bristol Cream, utan tag i stället **East India Solera Nr 76320** för 259 kronor (50 cl) från Lustau. Den är mycket bra.

Det gavs en *Master Class* med portviner från årgångar tillbaka till 1970, också mycket bra. Årgångsbetecknade portviner, som lagrats på fat och fått ljusbrun färg och elegant smak benämns Colheita. Det finns ett fint urval med 16 olika Colheita Port på systembolaget.se. Sök på Colheita, filtrera på varugrupp=portvin och välj sedan en som passar din plånbok. Dessa är goda till kakor och desserter med nöt eller karamell.



Colheita port från olika producenter; årgångar från 1970 och framåt.

En förmiddag lade vi på att prova champagner. Bästa köp blev **Philipponnat Nr 85729 Grand Blanc 2007** för 525 kronor. Det har utmärkt doft och smak av gula frukter, lite mognadstoner och frisk syra. Vi provade 2007. I Sverige finns 2006 som sägs vara något bättre. Vinet är fylligt, så jag tar det inte till apéritif utan serverar det till fina fiskrätter, t ex marulk med beurre blanc eller skrei, som ju är i säsong nu, med skirat smör.

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)

Ett vitt vin från Argentina som fungerar som allround matvin (bara inte till för lätt mat) är **Catena Nr 6612 Chardonnay** för 129 kronor. Det var mycket fruktigt, med gula äpplen, persika, mango och ananas. Smaken är lite ekad, men inte så mycket att det stör.

Slutligen provade vi sake, men det har jag inte tillräcklig erfarenhet av för att våga rekommendera. Men roligt var det!



Provning av olika typer av sake

Jag lägger också till tre tips från provningar jag hållit respektive varit på i Stockholm sedan senaste numret. Languedoc-Roussillon är ett distrikt som de senaste 20 åren gått från att producera billiga vardagsviner till riktigt fina kvalitetsviner. På en provning med 54 munskenkar nyligen valdes **Las Flors de la Pèira Nr 70003** för 301 kronor till kvällens bästa vin. Det har varm, trevlig, kryddig grenache-doft, och bra balans mellan frukt, syra och strävhet. Det passar till de flesta köttretter.

Ett annat vin på grenache, syrah och mourvèdre, enklare och av helt annan typ, är **La Villette Grenache Syrah Mourvedre Nr 72519** för 112 kronor. Det är lätt, har en liten grenache-doft men domineras annars av syra, röd frukt och mjuka tanniner. Det här passar bäst till kyckling, en sallad, eller bara att dricka ensamt.

Den som föredrar ett gott öl köper **Founders Nr 88361 All Day India Pale Ale** för 20,90 kr (355 ml). Det har stor maltig och fruktig doft (mandarin, citrus) medelstor beska och mellanfylld kropp. Inte så magert att det är vattnigt, inte så fylligt att man blir mätt, utan så precis lagom att man gärna vill ha en till när man druckit upp den första. "All Day" är en bra beteckning.

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)

Följande viner är alla bra köp i sin respektive stil och kvalitetsnivå:

Typ	Vin	Pris	Sortiment
Årgångschampagne	Philipponnat Nr 85729 Grand Blanc 2007	525	BS
Vitt, torrt	Soave Corte Adami Nr 71134	99	BS
	Catena Nr 6612 Chardonna	129	Ord
	Künstler Stielweg Nr 79198 Riesling Alte Reben	229	BS
Rött	La Villette Grenache Syrah Mourvedre Nr 72519	112	BS
	Poggio Teo Nr 81254 Valiano	169	BS. Nobelvinet
	Meerlust Nr 2026 Rubicon	239	Ord
	Las Flors de la Pèira Nr 70003	301	BS
Torr sherry	Jalifa Rare Dry Old Amontillado Nr 91266	199 37,5 cl	Ord
	Dos Cortados Nr 76109 Palo Cortado 20 Years	319	BS
Söt sherry	East India Solera Nr 76320	259 50 cl	BS
Portvin	Colheita port, 16 olika sorter finns	299 kr - 1929 kr	Ord och BS
Öl (IPA)	Founders Nr 88361 All Day India Pale Ale	20,90 355 ml	Ord

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)