

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden
Objektivt.
Oberoende.

Nr 6, 2017 - Rapport från mässan Vinexpo

Hej igen,

så är då sommaren äntligen här, och det är dags för svala roséviner i trädgården, rödvin till grillat en vanlig tisdagskväll och kanske en flaska exklusivt vitt till den nykokta fisken. För ett par veckor sedan var vi i Bordeaux på mässan Vinexpo och provade massor med vin, varav en del finns i Sverige. Här kommer en rapport från mässan, med tips på lite viner ur Systembolagets sortiment som kan passa till sommardagar och sommarkvällar.

Förutom att det fanns tusentals viner på mässan, så ordnades det seminarier och kurser på olika teman. Då leddes man under sakkunnig ledning genom olika viner, ofta unika, och på ett bestämt tema. Detta var mycket spännande och lärorikt.



Uppdukat för master class.
Varje deltagare får 9 glas, en
flaska vatten och spottkopp.

Att gamla portviner blir väldigt goda vet ju alla. Viner av typen tawny lagras på fat och oxiderar långsamt, mognar stilla och blir fantastiskt koncentrerade och komplexa. Här kan man lätt bränna flera tusen kronor på en butelj, men redan från 199 kronor får man ett bra vin, t ex **Smith Woodhouse Nr 8055 10 Year Tawny**. Prova det till en efterrätt med söta smaker, en nötkaka kanske. Den öppnade flaskan kan sparas vecko- eller till nöds månadsvis. Eftersom vinet redan är oxiderat gör luften ingen skada. Och om du just vunnit på lotto rekommenderar jag nr **95951Cálem Colheita 1961**.

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



Presentation av exklusiva portviner, av årgångarna 1935 - 2000.

Ett mycket intressant seminarium handlade om spanska vita viner. Man tänker väl mest på rött när det gäller spanska viner, men det görs mycket gott på gamla lokala druvsorter, t ex Godello, Albariño, Garnacha Blanca och Xarello. I listan i slutet på vinbrevet finns tre förslag.

Även i Chile gör man bra, och framför allt prisvärda, vita viner. **Nr 72513 Errazuriz MAX Reserva Chardonnay 2010** för 139 kronor är en lätt ekad chardonnay med fräsch doft av citrus och grönt äpple samt bra syra. Fynd.

Bland röda franska viner hittade vi producenten Vidal Fleury, som genomgående hade goda viner. I Sverige finns tre av dem, varav två är röda. **Nr 70583 Côtes du Rhône Villages** för 129 kronor är grenache-dominerat med elegant kryddig doft och passar mycket bra till grillat. Eller lägg på 70 kronor och köp **nr 73494 Crozes-Hermitage** för 199 kronor så får du ett kraftigare vin, perfekt till entrecôte.

Bland andra rödviner utmärker sig **nr 92505 Quinta da Gaivosa 2011** från Portugal för 325 kr. För att behålla variationen i vingårdarna när man ska plantera om så tar man amerikanska rotstockar och ympar på kvistar man sparat från beskärningen av befintliga gårdar. Tog man köpta ympkvistar så skulle man ju utarma sortvariation och genetisk variation jämfört med vad man traditionellt haft. Nu kan man i stället behålla den gamla populationen av sorter och varianter. Man gör alltid komplexa och långlivade viner. Spara vinet minst 5 år efter produktionsåret innan du öppnar det. På mässan provade vi ett från år 2000 och det hade blivit utsökt.

Vi passade på att prova lite champagne också. Det finns ju massor av bra champagner på Systembolaget, vilket jag skrev om i förra vinbrevet. Vi hittade en producent som hade genomgående utmärkta viner, **Champagne Maurice Vesselle**. Deras viner säljs via s.k. distanshandel på www.vinupplevelser.se, och vinet levereras med bussgods. Vi gillade inte rosé-champagnen, men de övriga är bra köp.

Vill du prova en argentinsk Malbec av toppkvalitet så köp **nr 74666 Tapiz Black Tears Malbec 2012** för 395 kronor. Färgen är alldeles svartröd och helt opak. Kanten går i violett trots åldern. I doften hittar man blå frukt och fyllig, mörk ton, samt mjölkchoklad (!). I smaken har man blå frukt och hög strävhet i balans. Vinet är bra redan nu till nöt eller ännu hellre renkött. Se till att dekantera vinet ett par timmar innan du dricker det.

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

Lite billigare finns ett vin från Trapiche i Argentina. Nr 2761 **Trapiche Gran Medalla 2013** för 186 kr är kraftigt och passar bra till grillat, gärna med en fet sås eller potatisgratäng till.



Personlig
guidning genom
Trapiches
sortiment.



En utmärkt Armagnac är alltid gott till kaffet. Bra köp i budgetklassen var nr 321 **Veuve Lafontan et Ses Enfants XO 12 Ans** för 399 kronor. Den har god doft och smak med gul frukt, kanel, kryddor och eldighet. Det här tycker jag är mycket godare än konjak.

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

Här är så listan över rekommenderade viner och sprit:

Typ	Vin	Sortiment	Pris	Information
Chilenskt vitt	Nr 72513 Errazuriz MAX Reserva Chardonnay 2010	BS	139	Fynd. Medelfylligt.
Spanskt vitt	Nr 2696 Orballo Albariño 2016	Ord	98	Lätt och ungt vin med massor av frukt i doften. Gjort på Albariño
Spanskt vitt	Mara Martin Nr 72198 Godello	BS	105	Ett stöddigt matvin, fet kraftig kropp, relativt låg syra. Bra till grillat. Gjort på Godello.
Spanskt vitt	Nr 74765 Edetària	BS	200	Ett stöddigt matvin med fet kropp och lång, kraftig smak. Gjort på Garnacha Blanca.
Argentinskt rött	Nr 2761 Trapiche Gran Medalla 2013	Ord	186	Kraftigt, bra grillvin
Argentinskt rött	74666 Tapiz Black Tears Malbec 2012	BS	395	Kraftigt, svartrött, bäst till ren, älg eller nöt.
Franskt rött	Nr 70583 Côtes du Rhône Villages, Vidal Fleury	BS	129	Bra till grillat
Franskt rött	Nr 73494 Crozes-Hermitage, Vidal Fleury	BS	199	Bra till grillat, gärna nöt, även bra när hösten kommer och vi vill ha fylliga viner.
Portugisiskt rött	Nr 92505 Quinta da Gaivosa	BS	325	Kraftig, mörk frukt, komplex, dock något knuten. Spara det i källaren ett par år eller lufta vinet om du dricker det nu.
Champagne	Champagne Maurice Vesselle	postorder	329 - 529	Beställs på vinupplevelser.se
Tawny port	Nr 8055 Smith Woodhouse, 10 Year Tawny	Ord	199	Bra tawny av medelkvalitet. Används som dessertvin eller som godis
Tawny port	Nr 95951Cálem Colheita 1961	BS	1595	Utsökt lyxport.
Sprit	Nr 321 Veuve Lafontan et Ses Enfants XO 12 Ans		399	Billig och god armagnac

Ha nu en riktigt trevlig sommar, så hörs vi igen till hösten!

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