

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 4, 2018 - Portugisiska vindagen

Hej,

i måndags hölls portugisiska vindagen i Stockholm, i fantastiska lokaler i Bolinderska festvåningen på Grand Hôtel. Inte bara lokalerna var bra utan även vinerna. En rolig sak med Portugal är att där görs utmärkta viner på lokala druvsorter, som inte odlas mycket på andra ställen. Har du tröttnat på standard-chardonnay och slätstrukna rödviner i "internationell stil"? Då finns intressanta och unika viner från Portugal som räddning.

En varning för några av boxarna är på sin plats. En del av dem har rödvin som är lätt sötat - det säljer ju bra i Sverige - vilket ger en klubbig, obehaglig smak. Innan du handlar, kolla upp vinet på systembolagets hemsida. Ett rödvin ska ha max 3-4 gram socker per liter. De som har 8-10 gram socker bör undvikas.

Många vita viner är blandade av olika druvsorter för att få lagom syra, lagom fruktig doft och lagom fyllig smak. Ett sådant är **Periquita White 2017 (nr 74953)** för 89 kronor. Det är torrt och trevligt, med lätt parfymerad doft och toner av citron och aprikos. Arinto är en druva som ger viner med frisk syra, så ett bra vin till fisk och skaldjur är **Arinto (nr 73109) by Quinta de Chocapalha** för 119 kronor.

Prova också gärna **Quinta do Ameal (nr 79843) Loureiro** för 139 kronor i sommar. Loureiro är den druvsorten som används till Vinho Verde och som ger en stor, blommig, parfymerad doft, men det här är *mycket* bättre än den lätt pärlande Vinho Verde man kanske minns från studentåren. Det här är ett härligt sommarvin. Och minns du inte studentåren så köp **Casal Garcia (nr 2596)** för 59 kronor och friska upp minnet! Det är lätt och oförargligt, har inga fel men är inte heller anmärkningsvärt.

Três Bagos (nr 73698) White för 149 kr är ett utmärkt köp med lite högre koncentration och kvalitet (och pris) än de tidigare. Men tänk på att en lunch kostar minst 90 kronor i Stockholm. För samma belopp kan man uppgradera vinet till middagen från ett enkelt till en 150-kronors flaska. Jag skippar lunchen.

Vill du ha ett riktigt bra vitt så köp **Niepoort (nr 73286) Conciso Branco** för 199 kronor. Du får ett vin med frisk syra, ren smak av citrus, hög koncentration och utmärkt längd. Det lär vara gjort på 100-åriga vinrankor, vilket förklarar den stora koncentrationen.

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

Bland röda kan vi börja med **Vinha da Urze (nr 6832) Reserva** för 99 kronor. Som många andra röda är det gjort på Touriga Nacional, Touriga Franca och Tinta Roriz. Det har kraftig smak med mycket frukt och rejäl strävhet. Det är inte ett "stort" vin, men för det priset är det ett bra köp. Ett annat säkert val i samma prisklass är **Vila Santa (nr 12507) Reserva** för 109 kronor. Det är ett allroundvin som fungerar till det mesta.

Går vi sedan upp lite i pris till "mellanklass" har vi **Crasto Superior (nr 2575)** för 177 kronor och **Manoella (nr 70492)** för 179 kronor. Båda har kraftig kropp och massor av blå frukt i doft och smak. Båda är bra köp.

I toppklassen har vi först **Crasto Reserva (nr 95999) 2014** för 261 kronor, sedan **Duorum (nr 79203) Reserva Old Vines 2009** för 299 kronor. Båda är lysande viner med kraft och elegans. Sådant här har jag själv i källaren, och köper alltid när det kommer nya årgångar.

Här är listan över rekommenderade drycker: (Ord = Ordinarie sortiment. BS = beställningssortimentet). Alla de röda vinerna har mindre än 4 gram socker per liter.

Kolla på Systembolagets hemsida om vinet finns i din butik, och beställ det vid behov. Det är gratis!

Vita viner	Sortiment	Pris
Periquita White 2017 (nr 74953)	BS	89
Arinto (nr 73109) by Quinta de Chocapalha	BS	119
Quinta do Ameal (nr 79843) Loureiro	BS	139
Três Bagos (nr 73698) White	BS	149
Niepoort (nr 73286) Conciso Branco	BS	199
Röda viner	Sortiment	Pris
Vinha da Urze (nr 6832) Reserva	Ord	99
Vila Santa (nr 12507) Reserva	BS	109
Crasto Superior (nr 2575)	BS	177
Manoella (nr 70492)	BS	179
Crasto Reserva (nr 95999) 2014	BS	261
Duorum (nr 79203) Reserva Old Vines 2009	BS	299

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