

# Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden  
Objektivt.  
Oberoende.

## Nr 2, 2019 - Top Italian Wines Roadshow

Hej,

I Italien finns ett företag, *Gambero Rosso*, som sysslar med marknadsföring av italiensk mat och italienska viner. Man provar massor av viner, och ger ut guider och handböcker. Man arrangerar event runt om i världen, nu senast i Stockholm där man ordnade **Top Italian Wines Roadshow**.

Vi har sådan tur i Sverige att våra importörer köper hit många av dessa bra viner. Det finns viner från hela Italien, så det är en bra bredd och genomgående bra kvalitet. Nu vill jag berätta om dem som jag tycker är bästa köp, och som jag själv köper för att ha i min vinkällare.

Vita viner görs ju över nästan hela Italien, och idag vill jag uppmärksamma tre ställen: Dels i norr, i Alto Adige alldeles söder om gränsen mot Österrike. Här görs många lätta, torra vita viner, i en tysk/österrikisk stil. Sedan har vi i nordost regionen Friuli, vid gränsen till Slovenien, och slutligen Umbrien i centrala Italien.

Ett mousserande vin från Alto Adige är **Ferrari nr 7721 Brut** för 165 kr, helt torrt med bra syra och ton av gröna äpplen. Det är förstås inte ett "stort" vin till det priset, men när man vill ha ett basbubbel av bra kvalitet är det inte alls dumt. Firman Ferrari är en pålitlig kvalitetsproducent.

Jag tyckte mycket om det stilla vita vinet **Friuli Colli Orientali nr 78515 Pinot Grigio** för 162 kr. Det vinet har god och fräsch smak med bra kropp och en liten druvtypisk kryddighet, liksom Alsace Pinot Gris brukar ha. Vinet är helt torrt, rätt kraftigt och ett bra matvin.

Ett lite enklare vitt vin, men mycket bra för sitt pris och dagens budgetfynd, var **Torre di Giano nr 74450 Bianco** för endast 109 kronor. Vinet är från Umbrien i mellersta Italien, har en parfymerad doft och torr, kraftig smak med bra syra och lite jordig eftersmak. Det gör det till ett bra matvin.

På den röda sidan fanns det flera goda Brunello di Montalcino. Jag tycker faktiskt om alla Brunello di Montalcino, även om de ibland kan vara väl högt prissatta. Jättegod och elegant var **Castelgiocondo nr 79595 Brunello di Montalcino** för 399 kr. Mycket bra var också **Piaggia nr 75496 Carmignano Riserva** för 325 kr, som är ett Toscanavin på Sangiovese med tillsats av Bordeaux-druvor (Cabernet Sauvignon, Merlot och Cabernet Franc). Det finns en hel del sådana blandningar, och de är ofta mycket bra.

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)

Bland de röda vinerna var det många som var utmärkta, men som inte finns tillgängliga för konsumenter i Sverige så jag bryr mig inte om att recensera dem. Intressant att notera är dock att vi inte stötte på ett enda sött, klibbigt rödvin, designat för den svenska marknaden. Det finns ju en del sådana på systembolagets hyllor, men det verkar inte vara något som man vill visa upp för branschfolk längre.

Om sockerhalten är angiven bör den vara under 3 g/liter. Undantag finns, som för Amarone, Lambrusco och Recioto, som kan, eller ska, ha sötma.

Här är en sammanställning över rekommenderade viner. De allra flesta ligger i beställnings-sortimentet, och tas hem till ditt lokala systembolag på beställning.

Distrikt och typ	Vin	Pris	Sortiment
Vitt mousserande	<b>Ferrari nr 7721 Brut</b>	165 kr	Ord
Vitt stilla	<b>Torre di Giano Nr 74450 Bianco</b>	109 kr Dagens budgetfynd	BS
	<b>Friuli Colli Orientali nr 78515 Pinot Grigio</b>	162 kr	BS
Rött stilla	<b>Piaggia nr 75496 Carmignano Riserva</b> för 325	325 kr	BS
	<b>Castelgiocondo nr 79595 Brunello di Montalcino</b> för 399	399 kr	BS

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)