

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 9, 2019 - Georgien

Hej,

Georgien är ett vinland med gamla anor. Det sägs att konsten att tillverka vin uppfanns här, för över 8.000 år sedan¹. Den äldsta metoden, där vinet jäses i stora lerkrus, används fortfarande för exklusiva viner. Vi har väl alla sett de amforor som greker och romare använde till förvaring och transport av vin, olja och andra flytande varor. Liknande amforor, men jättestora och nergrävda i marken så att bara öppningen syns, används för att jäsa och lagra vinet. De kallas *qvevri*. Vi såg storlekar på mellan 1.500 och 8.000 liter när vi nyligen besökte Georgien.



Figur 1. Qvevri hos KTW



När vinerna jäses och lagras, typiskt i 6-8 månader i *qvevri*, så får de en tydlig strävhet från kärnor och druvskal. Ibland låter man även en del av stjälkarna vara med under jäsning och lagring. De vita vinerna får kraftig gul eller orange färg. Därför kallas stilen internationellt för *orange wines*.

Georgien har över 500 lokala druvsorter. Ett fåtal av dessa dominerar odlingen. Man hittar alltid vita viner gjorda på Rkatsiteli och Mtsvane, samt många röda gjorda på Saperavi. Sedan stöter man på en hel del annat också. Det experimenteras med internationella druvor, som Cabernet Sauvignon, Chardonnay och Sauvignon Blanc. Vi tycker att vinerna på de lokala druvsorterna är mest intressanta.

¹ Källa Georgian Tourism Administration

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

Viner görs i tre stilar:

1. Torra viner, både röda och vita, tillverkade i qvevri.
2. Torra viner, både röda och vita, tillverkade med samma metoder som i resten av världen (rostfritt, lagra på ek...).
3. Halvtorra och halvsöta viner, där mycket gått på export till ryska marknaden. Exporten störs nu av politiska skäl.

Viner görs över hela landet. Vart man än åker ser man vinbarer, vingårdar, och skyltar som indikerar en väg som Wine route. Det verkar som om hela Georgiens vägnät är en del av Wine route. Till natten tar man in på en wine resort eller ett wine hotel. Georgien är ett bra resmål för en vinturist. Vin används till allt, även i glassen!



Producenten KTW har enorma anläggningar. Vi provade först 10 av deras viner i en provningslokal, och gick sedan ut i produktionshallarna och

provade från tankarna. Bästa köp, och tillgängligt på Systembolaget, är nr **Iveria Nr 76589 Mukuzani Red Dry Wine** för 225 kronor. Vinet är gjort på 100 % Saperavi. Doften är först något knuten, så det bör luftas 30 minuter för servering, då kommer körsbär och andra frukter. Smaken är kraftig med hög syra och höga tanniner, så det passar bäst till kraftig mat, en grillad biff till exempel.

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

Hos Telavi Wine Cellar gillade vi främst vinerna i deras serie **Marani**. Vinet **Marani Nr 75196 Saperavi** för 193 kronor har trevlig doft med frukt, rök och svartpeppar. Smaken har lagom frukt och strävhet. Den lite kryddiga tonen gör detta till ett bra grillvin nu i sommar. Annorlunda i typen är **Marani Nr 76035 Kondoli Saperavi** för 247 kronor. Det har stor, angenäm doft med blå frukt och kryddiga ektoner. Det



kommer av att vinet är 100% fatjäst i europeisk tradition. Smaken är kryddig, komplex och elegant med mycket blå frukt. Det är ett mycket gott vin. De två Marani-vinerna är ganska olika i stil, så det är mest en fråga om smak vilket man gillar mest. Båda är utmärkta viner.



Nästa stopp var hos Schuchmann Wine Resort, där man även kan bo. Chefen själv tog hand om oss och ledde oss genom deras sortiment av vita och röda viner. På fotot, lägg särskilt märke till den kraftiga färgen på det vita vinet. Man ser att det är ett qvevri-vin, ett *orange wine*. Här var vi mest förtjusta i **Vinoterra Nr 74388 Mtsvane** för 234 kronor. Vinet har jäst och lagrats 6 månader med skalen, därefter har det fått en liten eklagring. Doften är härlig med massor av frukt (apelsin och aprikos). Färgen är orange, smaken har bra syra och tydliga, men inte hårda tanniner.

Vi provade också **Vinoterra Nr 70304 Kisi** för 264 kronor, även det ett *qvevri-vin* och gjort på den ovanliga druvsorten Kisi. Det var väldigt tufft i smaken, och vi sade att "det måste drickas till mat med rejäl smak". "Nej", svarade vår värd, "det här dricker jag helst ensamt som ett behagligt sällskapsvin". Lärdomarna är väl att dels är smaken olika, dels lär man sig med övning, och man vänjer sig vid olika smaker.

Vi har valt ut de fem bästa och intressantaste från resan. Det finns ytterligare drygt 10 georgiska viner på Systembolaget, men vi föreslår att du börjar med dessa:

Typ	Vin	Sortiment	Pris
Vitt, torrt	Vinoterra Nr 74388 Mtsvane	BS	234
Vitt, torrt	Vinoterra Nr 70304 Kisi	BS	264
Rött, torrt	Iveria Nr 76589 Mukuzani Red Dry Wine	BS	225
Rött, torrt	Marani Nr 75196 Saperavi	BS	193
Rött, torrt	Marani Nr 76035 Kondoli Saperavi , 2016	BS	247

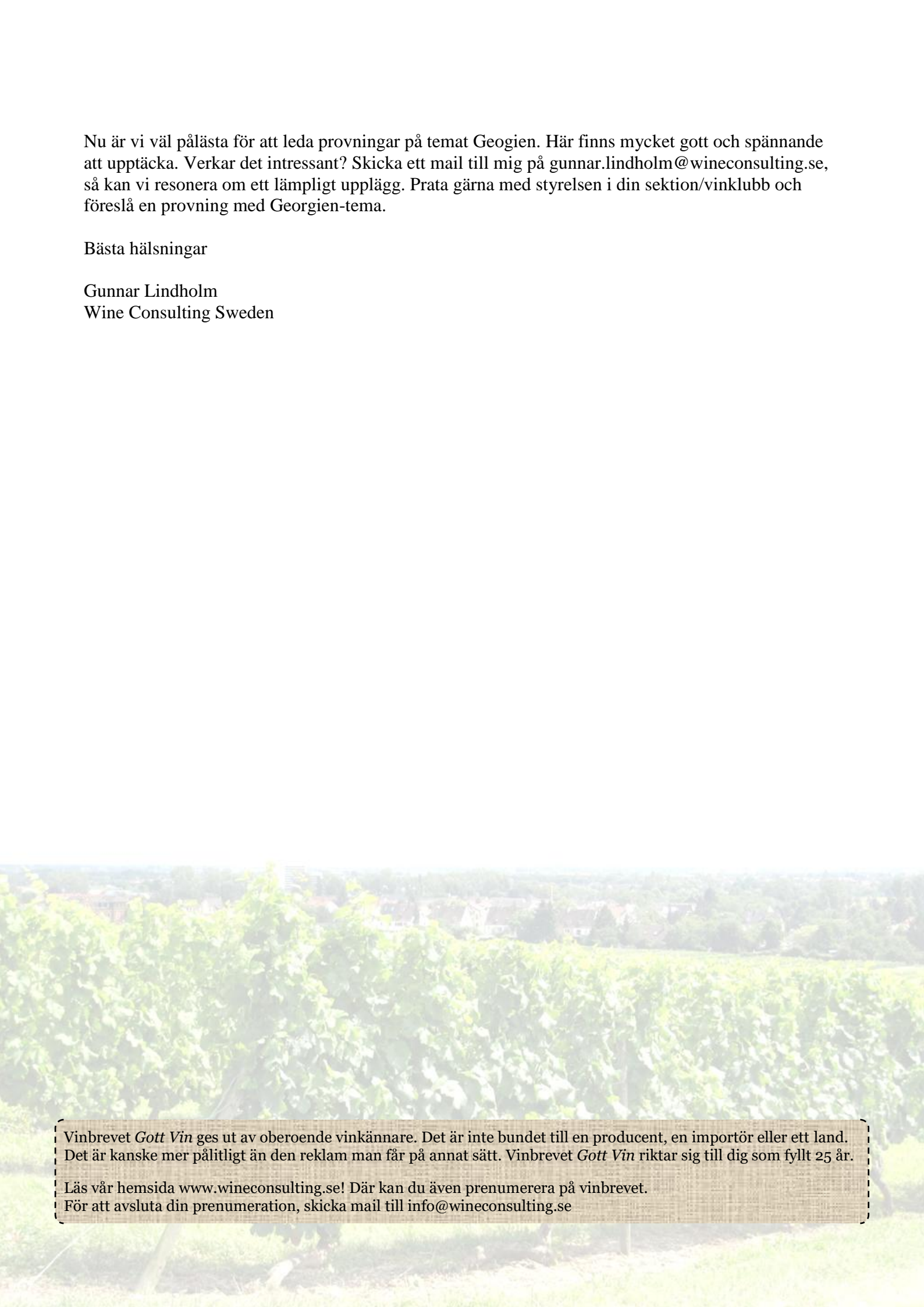
Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se

Nu är vi väl pålästa för att leda provningar på temat Georgien. Här finns mycket gott och spännande att upptäcka. Verkar det intressant? Skicka ett mail till mig på gunnar.lindholm@wineconsulting.se, så kan vi resonera om ett lämpligt upplägg. Prata gärna med styrelsen i din sektion/vinklubb och föreslå en provning med Georgien-tema.

Bästa 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! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.

För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se