

# Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden  
Objektivt.  
Oberoende.

## Nr 4, 2020 - Viner från importören *House of Wine Georgia*

Hej,

Det har varit en branschprovning! Inte som det brukar, med massor av gäster och utställare, utan en liten grupp vinskribenter, i klassrums-sittning i stället för bufféstil och personal med spritade händer som gick runt och serverade. Men vi kunde ändå prova 25 viner i olika stilar, och av dessa har vi valt ut fem som är bästa köp.

Det var importören House of Wine Georgia som visade upp sitt nya sortiment. (hemsida: [houseofwinegeorgia.com](http://houseofwinegeorgia.com)). De kan även, via lokala turistbyråer, hjälpa till med vinresor till Georgien, något som vi verkligen kan rekommendera när det blir möjligt att resa igen. Vi var där 2019 på en lysande bra resa. Se Gott Vin nr 2019-09 för mer information om detta.



I Georgien görs vin både med moderna metoder (ståltank, temperaturkontroll, franska ekfat...) och med de ursprungliga traditionella metoderna. Traditionella metoder innebär jäsnings med den naturliga jästen i amforor nedgrävda i marken och macerering med skal och ibland stjälkar i 6-8 månader. Detta ger mogen smak, bredare arombukett och tydliga tanniner även till de vita vinerna. De vita blir halmgula eller orange i färgen och kallas därför *orange wines*.

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)



Förra sidan: Vitt vin av qvevri-typ, med orange - gulbrun färg.

Vänster: Qvevri - stora amforor nedgrävda i marken. Varje qvevri rymmer tusentals liter.

**Chigogidze Nr 75160 Tsarapi Qvevri 2017** för 306 kronor är gjort på handplockade druvor som fraktats i små 20-kiloslådor till vineriet. På så sätt undviker man att druvor krossas och att jäsning startar redan under transporten. Druvorna avstjälkas innan jäsning, och efter jäsningen följer en 6 månaders macerering, vilket ger den typiska qvevri-karakteren. Vinet lagras sedan 6 månader på franska ekfat, vilket ger det lite "europeisk" touch. Färgen är guldgul, inte så mörk som andra orange viner. Smaken har bra syra, en del frukt och rejäl strävhet.

**Winiveria Nr 71973 Khikhvi Qvevri 2017** för 306 kronor har lite mörkare färg, guld till halmgul. Doften är stor, blommig och parfymrad. Smaken är utmärkt god, med gul frukt, torkade aprikoser, lång och varierad. Tanniner är tydligt närvarande men i bra balans och inte hårda. Detta var vår favorit bland de vita. I Georgien drack man detta som sällskapsvin, men vi som inte är så vana föredrar att ha något att äta till. Antingen har man det till småplock, som osttärningar, korv och skinkbitar, eller till en maträtt.

Ett tredje vitt vi gillade var **Mukado Nr 70804 Traditional Mtsvane Qvevri 2014** för 375 kronor. Vinet är mörkt bärnstengsgult. Det har god smak med aprikos, mandarin, och rött äpple. Smaken är lång och varierad. Syran är medelhög och strävheten tydlig.

Jag kan tänka mig att till grillad fisk, kyckling och fläsk blir alla de tre vita vinerna utmärkta.

Bland röda rekommenderar vi först ett i europeisk stil: **Saperavi Nr 70396 Khashmi 2017** för 237 kronor. Det har ung färg i mörkrött och violett. Doften är stor, ung och fruktig. Smaken är varm med mycket röd och blå frukt, balanserad syra, lagom tanniner och medel längd. Jättebra till grillat och lite kraftigare kötträtter.

Det andra röda är ett qvevri-vin, **Saperavi Nr 73130 Qvevri 2018** för 267 kronor. Det har övervägande röd frukt och rejäl syra. Strävheten är medel, så vinet är snarare syradrivet än frukt- eller tanninmaxat. Till lite fetare kött (grillad entrecôte eller fläskkarré) eller feta såser (béa, gräddsås, svampsås, gorgonzolasås...) blir det säkert 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)

Här är de viner vi rekommenderar. Samtliga ligger i beställningssortimentet.

Observera att beställningssortimentet fungerar som vanligt. Det är bara att beställa, så kommer vinet till ditt lokala systembolag.

Typ	Dryck	Pris	Sortiment
Vitt, qvevri	Chigogidze Nr 75160 Tsarapi Qvevri 2017	306	Beställning
Vitt, qvevri	Winiveria Nr 71973 Khikhvi Qvevri 2017	306	Beställning
Vitt, qvevri	Mukado Nr 70804 Traditional Mtsvane Qvevri 2014	375	Beställning
Rött, europeisk stil	Saperavi Nr 70396 Khashmi 2017	237	Beställning
Rött, qvevri	Saperavi Nr 73130 Qvevri 2018	267	Beställning

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](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)