

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 3, 2021 - Beaujolais

Hej,

det kom in ett önskemål att jag skulle skriva om Beaujolais, så vi har provat igenom en del och här kommer resultaten! Tack till Jan L som kom med idén! Beaujolais ligger i sydligaste Bourgogne och är ett distrikt som inte uppmärksammas särskilt mycket idag. Annorlunda var det på 1980- och 1990-talet, då viner från Beaujolais var vanligt förekommande på fester. Vinerna är oftast lättdruckna, med mycket frukt och lite strävhet. En typisk Beaujolais är bara lagrad några enstaka år, och man använder inte dyra ekfat. Detta gör även att priserna hålls på en rätt rimlig nivå. En helflaska rött på Systembolaget, exklusive beställningssortimentet, kostar i intervallet 89-279 kronor. Som jämförelse kostar en helflaska från "huvudsakliga Bourgogne" 109-10.300 kronor.

Beaujolais hör formellt till Bourgogne, men vinerna är annorlunda än i huvudsakliga Bourgogne. Ofta räknas inte Beaujolais till Bourgogne, till exempel har branschorganisationen *Vins de Bourgogne* inte ett ord om Beaujolais på sin sajt.

Den största volymen vin är rött. Man gör också lite vitt, rosé och mousserande; den sista klassas faktiskt som Crémant de Bourgogne. De röda görs på druvsorten Gamay. Man använder ofta kolsyrejäsning, en metod som dels gör att frukt och aromer accentueras, dels att strävheten hålls nere. Varje år görs *Beaujolais nouveau*, ett snabbvin som jäses, buteljeras och säljs redan den tredje torsdagen i november, alltså bara några månader efter skörd. Detta gjordes förr med stort halla-baloo, som när man flög flaskor med överljudsplanet Concorde till New York, och serverade på de finaste restaurangerna. Stridsropet *Le Beaujolais Nouveau est arrivé* - Beaujolais Nouveau har kommit - basunerades ut och detta rätt enkla vin såldes till fantasipriser. Marknadsföraren var mycket skickligare än vinbonden.

De flesta Beaujolais är bra köp, och det finns kap att göra från såväl de enklare generella appellationer som från de 10 byar i norra Beaujolais som har egen appellation. Jag kan förresten rekommendera en resa jag själv gjort, så här: Res till Macon och tag in på hotell. Hyr cykel. Cykla runt till de olika byarna i norra Beaujolais, prova deras viner och ät gott. Retur till hotellet varje kväll. Det tar en timme från staden Macon till de nordligaste byarna med egen appellation, så det är lätt gjort.

Vi har provat igenom lite viner och valt ut följande, som alla är bra köp i sin kategori.

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

Nr 5106 Morgon 2019 för 109 kronor görs av firman Georges Duboeuf, en stor och välkänd firma som gör många ytterst prisvärda viner på lite lägre prisnivåer. Det här vinet har intensiv doft av smultron och hallon, samt syra, frukt och mild strävhet i bra balans. Det är inte superlångt och inte komplext, men det är en utmärkt instegsbeaujolais till fyndpris. Drick det till lite lättare rätter som en sallad eller en kycklingrätt, gärna lite lätt kylt (till 16 °C), en vacker sommarkväll. Det här var provningens mest prisvärda vin.

Nr 78627 Morgon Côte du Py 2018 för 159 kronor har medelkraftig doft med både röd och blå frukt, inte purung men inte heller med mognadstoner. Smaken är medelfyllig, med sura röda frukter. Vi associerade till röda vinbär. Strävheten är tydlig utan att vara hård. Det här är ett utmärkt allroundvin och passar till allt utom kraftiga grytor och vilt. Även detta vin blir bäst lite lätt kylt.

Nr 78238 Fleurie Poncié 2019 för 239 kronor har elegant doft med smultron och jordgubbar, mycket god, elegant smak med ung röd frukt och perfekt balans med syran och tanninerna. Smaken är lång och komplex. Det här var provningens bästa vin.

Slutligen vill jag lägga till att vi var en panel på 5 personer som provade, blandat branschfolk och konsumenter, och det var olika åsikter om vilket vin som var godast. Två personer föredrog Côte de Py och tre Fleurie. Ingen visste vad vinerna kostade. Så mitt tips är att köpa hem alla tre vinerna, prova dem mot varandra och hitta din personliga favorit.

Här är vinerna vi på Wine Consulting Sweden rekommenderar denna gång:

Typ	Dryck	Pris	Sortiment	Kommentar
Rött	Nr 5106 Morgon 2019	109	Fasta	Bäst prisvärde
Rött	Nr 78627 Morgon Côte du Py 2018	159	Beställning	
Rött	Nr 78238 Fleurie Poncié 2019	239	Beställning	Bäst vin

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