

# Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden  
Objektivt.  
Oberoende.

Nr 2024 – 01, Mässan Wine Paris

Hej,

I början på varje år hålls mässan Wine Paris, där mängder av utställare från världens alla hörn visar upp sina produkter. Där ges även en hel del seminarier, ledda provningar och master classes, som ger djupdykningar i olika ämnen. Vi har varit där i år igen, och tillbringat tre dagar med att prova viner och lära oss mer.

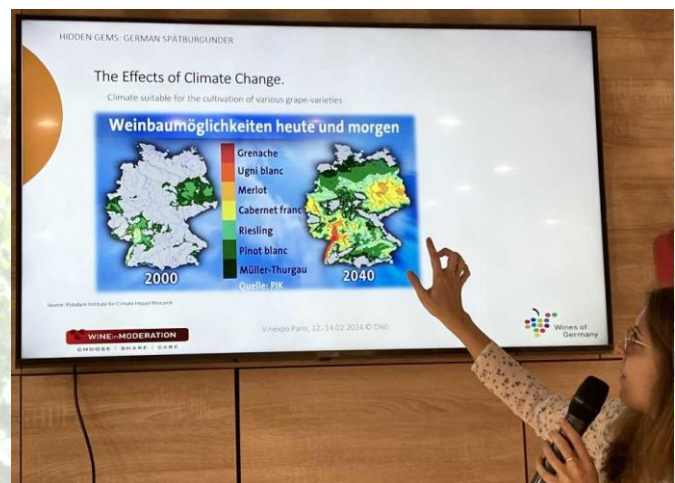
Som alltid koncentrerar vi oss på producenter och viner som finns att köpa i Sverige. De bästa och mest prisvärda vinerna i de olika segmenten presenterar vi här.

Två intressanta trender pratade väldigt många om. Den ena var att gruppen yngre konsumenter dricker mindre nu än förr, och gärna viner med låg alkoholhalt. Det finns överskott av vin, och många områden ställer om från att göra stora volymer enkelt vin till att göra mindre volymer bättre och dyrare vin, som de kan sälja med bättre marginaler.

Den andra trenden är obehaglig. Det hetare klimatet gör att druvsorter som odlats hundratals år inte längre trivs som förr. År 2040 blir det inte längre lämpligt att odla Riesling i Pfalz, i stället blir det mer Grenache och Ugni Blanc som passar. Tyska vininstitutet visade denna bild över vilka druvsorter som kunde odlas 2000 och kommer att kunna odlas 2040. Vill vi dricka bra Rieslingar från Pfalz ska vi alltså passa på nu.



Vid entrén till hall 4, "södra Frankrike" försökte gycklare locka in besökare. Till vänster i bild är en lista över utställare och en karta över hallen.



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)

I år är ju Pfalz Munschkänkarnas vinort, så vi lade extra fokus på viner därifrån och gick på seminarier om Spätburgunder och gamla Rieslingviner. Favoritproducenter från Pfalz är de i listan nedan. Du kan söka på ett namn och få upp deras viner på Systembolagets hemsida. Förutom Riesling och Spätburgunder gör flera av dem viner på Weißburgunder, Grauburgunder eller andra druvor, också väl värda att prova. **Alla viner från dessa producenter är kvalitetsmässigt från "bra" till "lysande".**

- Reichsrat von Buhl
- Philipp Kuhn
- Bassermann-Jordan
- Dr Bürklin-Wolf
- Karl Schaefer

Vita viner vi provade och gillade var bland annat dessa: Ett trevligt italienskt vitt är **Nr 59797 Pra Soave Classico, Monte Grande** för 299 kronor. Det har ljus gul färg, stor doft med aprikos och andra gula frukter, ren fyllig smak med frisk syra, olika fruktaromer, bra koncentration och rejäl bredd. Njutbart! "Hur kan man köpa en Soave för 299 kronor när det finns för 129 kr?" undrar man kanske. Det är för att det är stor skillnad på terroir i Soave och Soave Classico. Det vin jag föreslår är en Soave Classico, från vingårdar uppe på bergssidorna där det är god avrinning och bättre mikroklimat än nere i dalen. Då blir det bättre. Även inom Soave Classico är viner olika bra. Detta är ett toppvin.

Zuccardi är en skicklig producent i Argentina, som gör viner av lite olika druvor. **Nr 2706 Zuccardi Serie A Torrontés 2021** kostar endast 79 kronor. Vi blev förbluffade när vi såg priset i Sverige. Importören har ett restparti kvar, vilket man har prissänkt. Vinet är värt mycket mer än 79 kronor, med gardering för att det var en annan årgång vi drack på mässan. Vinet har doft med ljusa frukter och parfymade muscatliknande toner. I smaken kommer samma aromer tillbaka, vinet är torrt och har medel syra. Det passar som sällskapsvin, sommarvin på terrassen eller kanske till en fisk med smakrikt tillbehör, en mangosalsa kanske. Lagra det inte utan drick innan sommaren är slut.

På födelsedagen dricker jag champagne, och gärna **Nr 75799 Palmer Blanc de Noirs** för 569 kronor när man nu kan kosta på sig något lite exklusivare. Den har utmärkt, bred smak med många olika aromer, är inte lika skarp som en blanc-de-blanc och passar därför bäst till mat. Fisk, skaldjur eller lätta rätter av fågel skulle jag välja. Den är bra som apéritif också, om man föredrar ett vin som inte har så tydlig syra.

Låt oss sedan gå till rödviner. I Portugals stora monterområde fann vi producenten Falua från distriktet Tejo, vars viner vi skrivit om förut. De håller bra klass så idag rekommenderar vi ett kraftigt rödvin i tydligt klassisk portugisisk stil. **Nr 56992 Conde Vimioso Reserva Tinto** för 242 kronor är en lyckad blandning av internationella och lokala druvsorter, nämligen touriga nacional, aragonês och cabernet sauvignon. Det här dricker jag till kraftigare köttretter eller till smakrika ostar.

**Nr 70368 Vale D Maria Vinha do Sabor 2020** för 225 kr, även det från Portugal, är lite kraftigare och lika gott. Det har typisk "Dourosmak", breda aromer, mycket blå frukt (blåbär, björnbär) och viol. Dekantera det en timme innan du ska dricka det så att det hinner öppna sig lite.

Även i Australien gör man ju mycket bra rödviner (och en hel del skräp, men det provade vi inte). Nere i sydöst, i deldistriktet Yarra Valley, görs **Nr 54485 Yarra Yering Dry Red Wine No 2, 2015**. Det kostar 579 kronor och det är ju en hel del pengar, (men jämför med vad det kostar att tanka bilen – vinet är billigare). Vinet är gjort på Syrah med lite Viognier och Marsanne i en norra-Rhônestil,

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)



kanske lite mjukare. Notera att årgång 2021 av vinet kostar 130 australiska dollar hos producenten, motsvarande runt 950 kronor. Som alltid är riktigt bra viner väldigt lågt prissatta i Sverige.

Ett mjukt och lättdruckat vin av god klass hittade vi i USA-montern. **Nr 54901 Bread & Butter Merlot** för 169 kronor kommer från Napa och har liten mognad, varma Merlot-toner med röd frukt och lena tanniner.



Eftersom vi var i Paris stannade vi en dag för sightseeing. På Musée des Arts Décoratif var det en utställning av klänningar från en modern modeskapare. Vad sägs om denna? Kanske inget man bär till vardags, men vi fick oss i alla fall ett gott skratt.

Samla nu ihop några vänner som uppskattar bra viner, köp hem vinerna ovan, och jag lovar att ni får en bra kväll. Det blir också mycket billigare än att åka till Paris, och man blir inte lika trött i munnen som vi blev.

Här är vinerna vi rekommenderar denna gång:

Typ	Dryck	Pris	Sortiment
Årets vinort Pfalz	Viner från <ul style="list-style-type: none"><li>• Reichsrat von Buhl</li><li>• Philipp Kuhn</li><li>• Bassermann-Jordan</li><li>• Dr Bürklin-Wolf</li><li>• Karl Schaefer</li></ul>	Varierar	Varierar
Champagne	Nr 75799 Palmer Blanc de Noirs	569	Ordervara
Vitt	Nr 59797 Pra Soave Classico, Monte Grande	299	Ordervara
Vitt	Nr 2706 Zuccardi Serie A Torrontés, 2021 för endast 79 kronor. <b>Fynd i budgetklassen, med brasklappen att vi kanske provade en annan årgång på mässan.</b>	79 Prissänkt från 101	Ordervara
Rött	Nr 56992 Conde Vimioso Reserva Tinto	242	Ordervara
Rött	Nr 70368 Vale D Maria Vinha do Sabor	225	Ordervara
Rött	Nr 54485 Yarra Yering Dry Red Wine No 2, 2015	579, men 950 kr i Australien för yngre vin	Ordervara
Rött	Nr 54901 Bread & Butter Merlot	169	Ordervara

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)