

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden
Objektivt.
Oberoende.

Nr 2025 – 01, Mässan *WineParis*

Hej,

Nu har vi varit i Paris och besökt mässan *WineParis*. Mässan är mycket stor och det finns massor av utställare från hela världen. Här är en bild från hall 7, plan 1, aveny G, vid monter 143. Det krävs planering för att välja ut det mest intressanta hos producenterna och i seminarieprogrammet. Vi provade ett par tre hundra viner, med fokus på producenter vars viner finns att köpa i Sverige.



Vinerna vi provade var den årgång vi skrivit, och inte alltid den årgång som anges på Systembolagets hemsida. Det som står där stämmer ju ofta inte heller med det man får i butik ☹️. Vi hoppas att de viner vi rekommenderar har samma årgång, eller en lika bra årgång, när man köper dem i Sverige.

Vi började med att gå igenom champagner. En allroundchampagne med typiska smaker, bra syra och en hel del bredd är **nr 77545 Thiénot Brut non vintage** för 519 kr. Lite dyrare men tydligt bättre är **nr 93319 Thiénot 2015** för 699 kr. Det vinet har bra bredd och mognad, smak med marsipan, mandel och bröd samt syra i balans. Ännu lite dyrare, och ännu bättre, är **nr 82808 Philipponnat Blanc de Noirs Extra Brut 2018** för 829 kronor. Doften är stor med mognad och mycket frukt. Smaken är härlig, komplex med en massa aromer, rejäl syra och bra längd.

Av de vita vinerna provade vi inte så mycket. Där vill ändå nämna att en riktigt bra Riesling från Österrike är **nr 95630 Domäne Wachau Riesling Smaragd Ried Achleiten 2023** för 339 kronor. Vinet har stor, mycket bra, ung Rieslingdoft med olika frukter och blomtoner. Smaken är ung och

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

frisk med mycket frukt, citrus, grönt äpple, aprikos, ananas och päron, och den är lång. Vinet är en klar konkurrent till bra tyska Rieslingar. Det kan drickas nu, om man gillar ung Riesling, eller sparas 5-10 år om man tycker om mogen.

Sedan deltog vi dels i en master class, dels gjorde en rejäl genomgång av Vinho Verde. Druvan Alvarinho är väl mest känd, men klokt är att prova andra druvor också, t ex Loureiro. Druvblandningar är vanliga, då det finns ett 40-tal lokala druvsorter som bidrar med olika saker; frukt, arom, syra och kropp. De flesta av de viner vi provade finns inte att köpa i Sverige, men slutsatsen blev att vi ska prova mer av de som finns här hemma. Det finns mycket gott, och som alltid med Portugal, prisvärt.



Bild: Genomgång av Vinho Verde

Bland röda viner går vi först till Italien, där ju Chianti är välkänt. Här bör man hålla koll på skillnaden mellan olika kvalitetsklasser. De enklaste kallas bara Chianti, därefter kommer Chianti Classico, Chianti Classico Riserva, Chianti Classico Superiore, och slutligen sedan 2014 Chianti Classico Gran Selezione. Det är väldigt stor smakskillnad mellan de olika. I Sverige kostar den billigaste Chiantin 97 kr och den dyraste Gran Selezione 999 kr. Som alltid får man vad man betalar för, och vårt råd är: Köp inte en enkel bas-Chianti! Köp någon variant av Chianti Classico, och välj nivå beroende på tillfälle och budget. Ska jag ha något riktigt bra så köper jag **nr 75974 La Prima Gran Selezione 2018** för 401 kr. Det har kristallklar, vackert rubinröd färg med tegel i brämen. I doft och smak finner vi god röd frukt med mognad, mest körsbär, bra lena tanniner och tydlig syra. Mycket gott.

Vid Chiantis södra gräns ligger Montepulciano, där man förstås gör Vino Nobile di Montepulciano. Vi gillade **nr 51073 Contucci Vino Nobile de Montepulciano 2020** för 309 kronor. Vinet har vacker klar färg med rubin och tegel. Doften har lite röd frukt, sedan mognadstoner. Smaken är lätt, elegant, med röd frukt, medel syra, mognadstoner och rejäl strävhet. Det här blir gott till en kalvschnitzel med stekta champinjoner, men troligen inte till grillat. Då blir vinet nog för tunt.

Från den välrenommerade producenten Dorli Muhr i Österrike kommer **nr 74379 Dorli Muhr Carnuntum 2021** för 199 kronor. Vinet är (enligt producenten, andra uppgifter står på systembolaget.se) en blandning av 70% Blaufränkisch och 30% Syrah. Blaufränkisch ger viner med röd frukt och frisk syra, så Syrah i blandningen ger lite mer tyngd och tannin till vinet och resultatet är lyckat. Vinet har fortfarande mycket röd frukt och syra, så det passar bäst till lättare rätter, pizza, pasta, fläsk och fågel.

Ett gott vin i en helt annan stil är **nr 56137 Vallado Superior Organic 2022** för 249 kronor. Vinet är från Douro i norra Portugal och gjort på Touriga Nacional, Touriga Franca och Sousau, vilket gett

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

svartröd färg, varierad smak med olika blå frukter, medel syra och rejält kraftiga tanniner. Det passar till kraftig mat, gärna nöt, vilt eller grillat. Ett bra köp och ännu bättre med 5 års lagring eller med ordentlig luftning innan du dricker det.

Om du gillar Bourgogner och har något riktigt fint att fira så föreslår vi **nr 70577 Vosne-Romanée Premier Cru Malconsorts 2022** för 3450 kronor. Vinet är väldigt, väldigt gott, har typisk Bourgognesmak, röd frukt som körsbär och smultron, ordentlig syra och mjuka tanniner, långt och intensivt i perfekt balans. Priset kan tyckas högt, men i Frankrike får man räkna med att betala minst 380-400 Euro för det vinet, så i jämförelse är det "billigt".

Från Argentina väljer vi en relativt enkel Malbec från Bodega Catena Zapata, **nr 72721 Catena Malbec 2022** för 189 kronor. Vinet är druvtypiskt, med doft av mörk frukt och även lite smörkola. Smaken är bred med blåbär, björnbär, medel syra och ordentliga tanniner. Frukt och tannin dominerar över syran. Vinet är bra för sitt pris, bra till mörkt kött eller grillat. Catena Zapata har en hel del andra viner av Malbec, så gillar du druvan kan de vara värda att gå igenom.

Här är vinerna vi rekommenderar denna gång:

Typ	Dryck	Pris	Sortiment
Champagne	nr 77545 Thiénot Brut non vintage	519	Ordervara
Champagne	nr 93319 Thiénot vintage 2015	699	Ordervara
Champagne	nr 82808 Philipponnat Blanc de Noirs Extra Brut 2018	829	Ordervara
Vitt, Österrike	nr 95630 Domäne Wachau Riesling Smaragd Ried Achleiten 2023	339	Tillfälligt
Vitt, Portugal	Vinho Verde, prova lite olika ur Systembolagets sortiment, t.ex. på Loureiro eller druvblandningar	Från 119 och uppåt	Fasta, tillfälligt och ordervaror
Rött, Italien	nr 75974 La Prima Chianti Classico Gran Selezione 2018	401	Ordervara
Rött, Italien	nr 51073 Contucci Vino Nobile de Montepulciano 2020	309	Ordervara
Rött, Österrike	nr 74379 Dorli Muhr Carnuntum 2021	199	Ordervara
Rött, Portugal	nr 56137 Vallado Superior Organic 2022	249	Ordervara
Rött, Frankrike	nr 70577 Albert Bichot Vosne-Romanée Premier Cru Malconsorts 2022	3450	Ordervara
Rött, Argentina	nr 72721 Catena Malbec 2022	189	Ordervara

Bästa hälsningar,

Gunnar och Karin 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