

Månadens viner, oktober 2017

01.11.2017

Kim Björkwall har utvärderat oktobers viner.

Månadens viner oktober 2017

I denna månads utsläpp var tyngdpunkten lagd på det Italienska distriktet Veneto. Dessa viner behandlas separat nedan. Vi sparar också julvinerna till en senare upplaga. Vi börjar med Champagne, sedan en blandning av vita och röda från olika delar av världen och sist vinerna från Italien och Veneto.

Champagne

556197 **Lanson Green Label Organic Campagne Brut, 12,5%, 8g/l, 49,90€, 15p(-!)**

Gjord på de sedvanliga druvorna i Champagne, Pinot Noir, Pinot Meunier och Chardonnay. Vacker gyllene färg med en lite rosa ton. Karaktäristisk doft av brioche och skogschampinjoner och liten ton av mandel. Fin mousse och bra syra, men saknar den fyllighet och brett som en så dyr champagne ska ha. Ej prisvärd!

579547 **J. de Telmont Grand Couronnement Blanc de Blancs Millésime Champagne Brut 2002, 12%, 10 g socker/l, 69,88€, 9p(-!)**

Blanc de Blancs (vit av vita) innebär 100% Chardonnay. Mycket vackert gyllene färg och mycket små bubblor stiger, men tyvärr stiger även en oxiderad ton av övermogna äpplen upp ur glaset. Denna oxiderade ton återkommer i smaken och vinet får därmed ett underkänt betyg. Troligen råkade vi ut för en dålig flaska.

Vita viner

577677 **Welmoed Gewürtztraminer 2017, 12,5%, 6 g socker/l, 12,89€, 12p(-)**

Mycket ljust gul men en liten halmtön. Den druvtypiska doften av frukctcocktail är tydlig tillsammans med en sötma. Torr, lätt syra och på det hela taget lätt med en tunn avslutning. Tyvärr inte mycket mer att skriva om detta vin från det Sydafrikanska Stellenbosch i Western Cape.

544897 **The River Garden Chardonnay 2016, 13,5%, 13,48€, 13p(-)**

Även detta vin kommer från Stellenbosch och druvan är nu Chardonnay. Denna Chardonnay har dock inte legat på ekfat, vilket är ganska ovanligt. Färgen är därför mycket ljust blekgul. Dofen är ganska blyg med en lätt ton av päron. Ganska lätt även i anslaget med hygglig frukt och syra. Saknar karaktär, även om avslutningen är ren och trevlig. Skulle nog mått bra av några månader på ekfat.

541457 **Bonterra Chardonnay 2015, 13,5%, 4 g socker/l, 14,90€, 16p(++)**

Detta vin kommer från Mendocino County i norra Californien och var ett av de allra första ekologiska vinerna på den Nordiska marknaden. Förutom Chardonnay, som är den dominerande druvan (90%), finns Viognier, Roussanne och Muscat. Färgen är gyllene halmgul och doften är ren med äpple och balanserad ek. Också ett rent anslag med toner av honungsmelon. Fin syra och ekton som ger en lätt oljighet. Karaktärsfull och lång eftersmak. En verkligt fin Chardonnay som passar till smörstekt fisk och lätta kycklingrätter. **Väl prisvärt!**

Röda viner

466337 Schild Estate Cabernet Sauvignon 2014, 14,5%, 13,50€, 11p(-)

Det här kommer från Barossa Valley i South Australia. Vinet har lagrats 12 månader på ekfat, av vilka 20% var nya. Därefter har det legat ytterligare 12 månader på flaska. Allt detta har tyvärr inte hjälpt ty vinet har en artificiell doft av karamellesence, har tydlig sötma i anslaget och störande beska i avslutningen. En obalanserad helhet.

485967 Yerevan Areni Karmrahyut 2015, 12%, 14,31€, 11p(-)

Från Armenien har detta vin hittat till Finland. Gjort på de lokala druvorna Areni och Karmrahyut som odlas i provinsen Aragatsotn. Tyvärr hjälper heller inte detta. En svårdefinierad och svårdrucken dryck som inte borde ha fått pass ut ur Armenien.

488307 The Storyteller Cabernet Sauvignon Organic 2014, 12,5%, 14,90€, 11p(-)

Från Olifants River i västra Kaplandet, Sydafrika kommer detta vin. Druvorna jäser i ståltank tillsammans med ekchips! Färgen är ung, mörk och tät. Doftar mörka plommon, björnbär och unken tallbarr. Ganska lätt i anslaget med hygglig frukt och bra tanniner, men den unkna känslan återkommer tyvärr också i smaken. Det kan vara fråga om en flaskdeffekt, men jag tror ändå inte att vinet är bättre.

452277 Regina Viarum Mencia 2016, 13,5%, 15,89€, 14p(-)

Nu har vi hamnat i distriktet Ribeira Sacra (Heliga floden) i Galicien i nordvästra Spanien. Druvan heter Mencia och odlas 650 till 700 möh. Musten får jäsa i stora (5000 liter) konformade och väl använda ekfat. Färgen är ungt blållila och doften lätt kartig med toner av körsbärskärnor och lingon. Anslaget är rent med bra frukt och relativt mjuka tanniner. En ton av tuggummi smyger sig på i avslutningen. Saknar tyngd och volym.

420797 Las Niñas Gran Reserva Syrah Mourvèdre 2014, 14,5%, 16,72€, 16p(+)

Från Colchagua Valley i distriktet Apalta i Chile kommer detta fina röda vin gjort på druvblandningen Syrah och Mourvèdre. Relativt ljus purpur som påminner om en Pinot Noir. Ren doft av plommon, körsbär med en lätt pepprighet. Fin sötma i anslaget, fylligt med utvecklade tanniner och en körsbärig fruktighet. Balanserat och väldigt trevligt. Passar till lättare vilrätter som hjortstek med gräddsås. Prisvärt och moget!

419827 Tabali Reserva Especial Cabernet Franc 2015, 14,5%, 17,89€, 17p(+)

Ovanligt med ett vin på endast Cabernet Franc. Brukar annars förekomma i Loire dalen. Druvorna odlas i Valle de Limarí i Chile och lagring har skett under 12 månader på franska ekfat av vilka hälften var nya. Färgen är mörk och tät med ungdomlig lila ton. Doften är nyansrik med toner av svarta körsbär, råörda lingon och en ungdomlig vinbärighet. Anslaget vittnar åter om ett vin i sin linda. Markerade tanniner med ren frukt och mycket karaktär. Vinet behöver några år i källaren, eller vinskåpet då det kommer att öppna sig. Passar då till Viltstek med skogssvamp och svart vinbärsgelé. Prisvärt!

441777 Torres Cordillera Cabernet Sauvignon 2015, 14%, 17,89€, 15p(+?)

Från Torres vingårdar i Maipo Valley i Chile kommer detta vin. En ren Cabernet Sauvignon som är mörk, tät och ung. Svarta vinbär, tobak och läder i doften. Bra anslag som vittnar om en begynnande mognad. Utvecklar tydliga och unga tanniner med mogen fruktighet. Passar till höstens köttgrytor, men glöm inte att dekantera det en timme före middagen! Inte riktigt prisvärt.

447917 Ribeiro Santo Reserva 2014, 13,5%, 17,98€, 16p(+)

Druvorna är Touriga Nacional, Alfrocheiro och Tinta Roriz som odlas i distriktet Dão i Portugal. Före buteljering har vinet legat 9 månader på franska ekfat. Medelfyllig purpur med viss mognad. Doftar plommon, tobak, körsbär och granris. Fint, rent anslag med bra tanniner som utvecklas i munnen tillsammans med en pepprighet i frukten. De tydliga tanninerna avslutar varför vinet ger en stram karaktär som betyder att 3-5 års lagring kan vara på sin plats. Återigen ett vin som sedan bör dekanteras och drickas med t.ex. Lammstek!

438157 Benedikt Balthes Buntsandstein Spätburgunder 2015, 12,5%, 19,89€, 13p(-)

En Pinot Noir från Franken i Tyskland. Ljust purpur med en doft av hallon. Lätt anslag med en syrlig fruktighet och en kryddig ton. Avslutningen visar tranbär och lingon. Rent och välgjort, men saknar karaktär. Inte prisvärt!

448577 Heimann Birtokbor 2014, 13,5%, 19,89€, 13p(-)

Detta ungerska vin är gjort på druvorna Cabernet Franc, Merlot, Syrah och den lokala Kekfrankos. Ljus, ung purpur. En blyg doft av lingon och plommon. Lätt anslag med mjuka tanniner. Rent med bra fruktighet, men åter igen saknas karaktären. Alldeles för dyrt!

492507 Louis M. Martini Cabernet Sauvignon 2014, 14%, 19,89€, 15p(-)

Detta vin kommer från Sonoma County i Californien och förutom Cabernet Sauvignon finns där Merlot, Petit Syrah och Cabernet Franc. Vinet har legat 16 månader på franska och amerikanska ekfat. Ungt purpurröd med en doft av syrliga blåbär och inslag av choklad och tobak. Bra, rent anslag med unga sträva tanniner som utvecklar en markerad stringens. Bra fruktsötma i avlutningen som dock domineras av ung tannin. Mår bra av 2-3 år på lagringshyllan varefter även detta ska dekanteras! Kan bli bra, men är dyrt!

461034 Montes Alpha Cabernet Sauvignon 2014, 14%, 9,98€ (0,375l), 17p(+)

Granne med Viña las Niñas (se ovan) i Colchagua Valley i Chile. Vinet i denna halva(!) flaska är mycket mörkt och tätt och har en begynnande mognad. En lätt rökig vinbärston stiger ur glaset, men också inslag av ek, tobak och choklad. Fint, rent anslag med massor av frukt och höga tanniner. Väl sammansatt, fylligt och kraftfullt med en ung, syrlig avslutning. Även detta bör lagras några år, men kommer då att vara ett perfekt vin till Boef Bourguignon och lagrade hårdostar.

Viner från Veneto

Prosecco

529807 Montelliana 57 Asolo Prosecco Extra Dry NV, 11%, 14 g socker/l, 12,95€, 13p(-)

Det odlarkooperativ som ligger bakom detta vin startade sin verksamhet 1957, därav namnet. Druvorna som använts är först den alltid förekommande Glera samt Pinot Grigio och Chardonnay. Mycket ljust gult och tappade sina bubblor ganska fort. Svag doft av gurka och päron med en ton av lime. Hygglig mousse och syra, men en tunn avslutning med päronsötma. Bubblorna kommer, som i de allra flesta Prosecco, genom en jäsning på tank. Denna metod kallas Charmat. Knappt prisvärt.

549297 San Simone Asolo Prosecco Extra Dry NV, 11,5%, 15 g/l, 16,89€, 15p(+)

Druvorna är förutom Glera också Chardonnay. Vinet fick sina bubblor i trycktank under 20 dagar, varefter temperaturen sänktes och jäsningen avstannande. Därefter fick vinet vila på sin jästfällning i 2 månader vilket ger en extra dimension och fyllighet. Åter mycket ljust med en doft av gurkskal och melon. Bra mousse och mer karaktär än vinet innan. Relativt fylligt med bra syra och en trevlig avslutning med fin fruktsötma. Ett bra mingelbubbel! Prisvärt!

526977 La Gioisa Cartizze Prosecco Brut NV, 11%, 13 g/l, 19,90€, 14p(-)

100% Glera. Ljust halmgul med en inte helt angenäm doft av päronskal och vinbärsblad. Bra mousse, torr och tydlig päronkaraktär i smaken, men tyvärr en beska i avslutningen. Inte helt i balans och därmed inte prisvärt!

566837 Villa Giustiniani Asolo Prosecco Millesimato 2016, 11,5%, 25 g/l, 20,90€, 15,5p(-)

Den enda årgångs Proseccon i samlingen gjord på 100% Glera druvan. Återigen en mycket ljust gul färg och en angenäm doft av plommon och viol. Halvtorr med fin mousse och karaktärfull smak med en behaglig restsötma i avslutningen. Utmärkt som mingelvin, eller till lätta fruktdesserter. Bäst av alla, men alltför dyr!

Vitt vin

584257 Pieropan La Rocca Soave Classico 2015, 13%, 29,90€, 18p(+)

Denna verkligen fina Soave är, som nästan alltid, gjord på endast Garganega druvan, som här är ekologiskt odlad. Vinet har vilat 1 år på ekfat innan buteljering. Det är gyllene gult och med mycket karaktär i doften; mandel, ljusa plommon, mogna äpplen och en balanserad ekton. Ljuvligt! Smaken gör dig heller inte besviken. En tydlig och elegant syra och toner av melon och blodgrape tillsammans med fin ekton i den långa, rena avslutningen. Mycket elegant och många euro, men ändå prisvärt! Ett av de

bästa vita italienska vinerna jag provat på mycket länge! Härligt till Rödtingsrullader med en dillgräddsås på kräftstjärtar!

Röda viner

466537 Corte Sconta Corvina del Veneto 2016, 13%, 4 g/l, 10,60€, 13p(+)

Gjort på 100% Corvina druvan som får jäsa hela, alltså utan pressning och sedan mogna sex månader på franska ekfat. Ljus ung purpur, med ett lätt fruktigt anslag. Körsbär- och hallontoner i en saftigt lättsam ton med ganska hög fruktsyra. Rent och snyggt som passar till tisdagens pasta med tomatsås! Prisvärt!

428454 Speri Valpolicella Classico NV, 12,5%, 5 g/l, 8,99€/0,375L, 12p(-)

Här är druvorna Corvina Veronese, Rondinella och Molinara, de tre mest använda druvorna i Valpolicella och de kom från ekologiska odlingar med manuell skörd. Jäsning skedde under 4 månader på ståltank och öppna glasförsedda betongkar. Därefter har vinet fått vila på flaska i 1 till 5 månader. Alltså har ingen ek använts i processen. Resultatet är ett mycket lätt hallonsaftaktigt vin med rosékaraktär. Doftar lätt körsbär och lingon. Det är syrligt, lätt, karaktärlöst och dyrt. I brist på annat vin kan den drickas sval till en Caesarsallad med kyckling.

440867 Antiche Terre Amarone della Valpolicella Mezzo Monte 2012, 15%, 4 g/l, 36,50€, 15p(-)

Corvina Veronese, Corvinone och Rondinella ingår i denna Amarone. Druvorna plockas för hand i små korgar där de får torka under fyra månader. Efter jäsning mognar vinet i 12 till 18 månader på fat av fransk och amerikansk ek. Vilar efter buteljering ytterligare fyra månader. Färgen är mörk purpur med viss mognad. Körsbär och plommon i doften med en viss ekton. I den lättare stilen med bra anslag och lätta fruktsyror. Ett välgjort vin för dem som inte uppskattar muskulös och fyllig Amarone. Passar till en Antipasta med Prosciutto, Taleggio och italiensk korb med oliver och soltorkad tomat.

471907 Fidora Monte Tabor Amarone della Valpolicella 2010, 16%, 39,89€, 16p(-)

Samma druvar som vinet ovan, Corvina, Corvinone och Rondinella, men här ekologiskt odlade. Även här får druvorna torka i fyra månader före jäsning och sedan vila på till hälften nya ekfat i 36 till 48 månader, varefter minst tre månader på flaska. Vacker purpur med mognad. Körsbär och plommon i doften. Fint anslag med fin fruktsötma och karaktär. Mer pondus än det förra, men ändå åt det lättare hållet. Mår bra av att lagras och kräver dekantering. För matförslag, se ovan!

472307 Domini Veneti Amarone della Valpolicella 2014, 16%, 4 g/l, 39,89€, 17p(+?)

Druvorna är återigen Corvina, Rondinella och Molinara. Mörk purpur med ungdomligt lila nyanser. Paletten dofter innehåller plommonsylt, svarta körsbär, nejlika, kaffe och en liten örtighet. Bra direkt i munnen med utvecklade tanniner, fin frukt och mustig fyllighet. Stringent, balanserat, bra och rejält! Denna fylligare Amarone passar till en riktigt väl lagrad Pecorino med fikonmarmelad och valnötter! Om ni inte provat detta så gör det!

Kim Björkwall