

Vinspalten 1/2019

Ett urval av prisvärda, goda och några riktigt ovanliga viner från december och januari utsläpp.

Vi börjar med ett mousserande från den välkända firman de Bortoli - Lorimer Rosé Extra Dry N.V. (Non Vintage, icke årgångsbestämd) från Australien, 11%, 20 g restsocker/l, 10,49€, och får för priset det goda betyget 13p(++), således väl prisvärt! Detta rosa bubbel är gjort på Chardonnay och Pinot Noir. Karamellrosa i färgen, hallon- och lingonsaft i doften, en bra, tät mousse och syra och en trevlig fruktsötma i avslutningen. Torrare än de 20 gram per liter som indikeras. Ett verkligt bra mingelbubbel till snittar och annan plockmat.

Det andra är ett riktigt ovanligt vitt vin - från Indien! Kommer från odlingar norr om Bombay och heter Grover Chenin Blanc 2017, 13,5%, 9 g/l, kostar 12,50€, får 14p och (++), vilket åter igen är väl prisvärt! Det är ljust halmgult och har en ren, fräsch och yppig doft av mandarinskal. Fint anslag, bra syra, frukt och längd. Ett utmärkt spännande vin till bufféen, eller soffan! Prova!

Nästa vin har det förbryllande namnet 1112 Blanc de Noirs Trocken 2017. Kommer från Baden i Tyskland och kostar 10,00€, 12,5%, har 5 g restsocker/l och får 14p och (+++). Benämningen 1112 i namnet anger att Markgreven från Baden har ägt marken på denna plats sedan år 1112. Det finns vidare belägg för att man odlat vin här redan 1399. Druvan är Spätburgunder, en kusin till Pinot Noir, men som i Champagne kallas det vitt av svart, alltså ett vitt vin gjort på svarta druvor. Det är halmgult med en ren doft av svartvinbärsblad samt toner av smultron och blodgrape. Fin fruktkoncentration och syra som ger en balanserad helhet som passar väl till t.ex. en Caesarsallad med kyckling, eller som ett Buffétvin. Detta är ett veritabelt Fynd!

Nästa vin kommer från Piemonte i Italien, Prunotto Bansaella 2016 kostar 19,98€, 14,5% och får inte mindre än 18p och (++)! Mycket väl prisvärt! Odlaren Prunotto hör till pionjärerna i Piemonte och vinerna klassas som Vegana, även om det inte noteras på etiketten. Benämningen vegan betyder i detta sammanhang att man inte använt några produkter från djurriket i tillverkningen, t.ex. äggvita för att klarna vinet före buteljering, samt att det odlas ekologiskt. Färgen är vacker purpur med mognadstoner. Doften är härligt yppig med toner av fikonsylt, mogen ek och chokladdoppade kaffeböner. Rent anslag med höga fruktsyror, fina balanserade tanniner och tät fruktsötma med tryffeltoner. Lång, fruktig eftersmak och som passar till t.ex. kalvrullader i gräddsås smaksatt med svart tryffel, potatispuré och fikongelé.

Även det nästa kommer från Italien, men nu från det lilla, men verkligt fina, distriktet Bolgheri i Toscana. Gjort på Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc och Merlot, med andra ord en Bordeaux blandning som ofta går under benämningen Super Tuscan då det innehåller andra än italienska druvor. Det heter Campo al Pero Bolgheri Rosso 2015, 14,5%, kostar 24,89€ och får det fina betyget 18,5p och (++), vilket är

mycket väl prisvärt! Det är mycket mörkt och tätt med en aning mognad. Härligt yppig doft av mogna svarta vinbär, plommon, dadlar och en ton av viol. Finstämt och mäktigt anslag med relativt mogna tanniner, stort djup och koncentration. Vinet utvecklar ganska markerade tanniner i avslutningen varför några år i källaren är att rekommendera och därutöver krävs en dekantering! Njut sedan till en Bistecca Fiorentina, en T-bone steak med en mustig vinsås!

Skål och Bon apétite!

Kim Björkwall.