

Vinspalten 2/2019

Våren är här och med den några verkligt prisvärda och goda bubbel, vita och röda viner inför vårens första grillfest, utflykt, eller mottagning.

En halv flaska bubbel kan vara bra när man bara är två, eller att ta med på vårens pique nique. Den välkända Cava producenten Codorníu presenterar sin Clasico Rosé Cava Seco med Vegansk beteckning. Den har en sockerhalt på 18 gram/liter och får därför tillägget Seco, till skillnad från Brut. Vinet känns inte sött utan är fylligt med dofter av hallon, svarta vinbär och rabarber. Gjort på de tre blå druvorna Pinot Noir, Trepát och Garnacha gör det till ett smakrikt mingelvin med massor av frukt som passar fint till vårens utflykt. Den halva flaskan kostar 6,99 euro och får 14p(++), alltså mycket väl prisvärt!

Ett Fairtrade certifierat vitt vin från Syafrikas Coastal Region är Bosman Adama 2016. Gjort på inte mindre än 7 olika gula druvor. Är gyllengult och doftar stort av citronskal, mogen ananas och en tydlig ton av ek. Fylligt, karaktärsfullt med bra syra och fruktkoncentration gör det till ett uttalat matvin som passar till ljust kött och även en finskt kryddad Chicken Curry. Kostar 14,99 euro och får 16p(++). Ovanligt och intressant!

Till kycklingsalladen i vårsolen är Tausendhügel Pinot Noir 2017 från Pfalz, på 1 liters plastflaska passligt. Hela dess uppenbarelse är anspråkslöst, men godkänt. Kostar 12,99 euro (9,75€/0,75) och är utmärkt i båten och på utflykten. Serveras gärna svalt. Prisvärt(+).

När grillen tas fram vill man ha ett fylligt och smakrikt alternativ. Då passar det mycket prisvärda Juno 2018 från Sydafrika. Gjort på Rhône-druvorna Shiraz, Carignan, Petit Sirah och Cinsault. Ett riktigt bra all-round vin, både vid grillen och till maten! 11,99 euro och 15p(++)! Serveras gärna en aning kylt.

En flaska Pinot Noir passar ofta bra till vårens kött- och fågelrätter. Den välkända firman Leyda i Chile kommer nu med en Single Vineyard Cahuil Pinot Noir från 2014. Stor doft av plommonsylt, mogen ek, mörk choklad och en påse kryddor! Lätt syltigt, mogna tanniner och en koncentrerad frukt i den långa avslutningen ger en utmärkt helhet! 17p(++). är ett mycket bra betyg för ett vin som kostar 16,99 euro! En av de absolut bästa Pinot Noir från Chile, med typiskt hög alko (14,5%) och mycket smak.

I förra Gillebladet presenterades ett vitt vin från Indien. Nu kommer ett rött från Kina! Greatwall Cabernet Sauvignon 2016 har en mogen doft av fuktig källare och sviskon kräm. Hög fruktsyra, mogna tanniner och hyggligt balanserat. Kostar 14,99 euro och får 15p och ett knappt prisvärt (+). Intressant och säreget. Skojigt att bjuda blint till någon som tror sig vara expert.

Från Sicilien kommer ofta syltiga och ganska enkla viner gjorda på Primitivo druvan. Trevligt att då få prova ett vin med många andra kvaliteter. Cantine Russo Contrada

Crasà 2014 odlas på Etnas nordöstra sluttning i den vulkaniska och mycket mineralrika jorden. Druvorna är två Nerello varianter och vinet får mogna på 2 till 3 år gamla franska 200 liters ekfat. Resultatet är lite brådmoget rödbrunt med en doft av mogna svarta körsbär, plommon och en svag ekton. Högt klingande fruktsyra och tanniner i koncentrat, med en uttalat lång avslutning. 24,98€, 18p och (++) . Ett uttrycksfullt och välgjort vin som passar till kraftiga kötträtter och ostar!

Fakta

516904 Codorníu Clasico Rosé Cava Seco, 12%, 18g/l, 6,99€/0,375l, 14p(++)

560407 Bosman Adama 2016, 13,5%, 14,99€, 15p(++)

431638 Tausendhügel Pinot Noir 2017, 13%, 12,99€/1l, 12p(+)

417527 Juno 2018, 14%, 11,99€, 15p(++)

424517 Greatwall Cabernet Sauvignon 2016, 12,5%, 14,99€, 15p(+)

403967 Leyda Single Vineyard Cahuil Pinot Noir 2014, 14,5%, 3 g/l, 16,99€, 17p(++)

448927 Cantine Rosso Contrada Crasà 2014, 13,5%, 24,98€, 18p(++)

Kim Björkwall.