

ÅRETS VI(N)NARE 2015

Fredrik von Platens vinprovning med Munsänkarna den 15 januari 2016 på restaurang Sarajevo

Jag har valt ut fem av de mest överlägsna vinnarna i Allt om Vins och Vinskribenternas omröstning. Därtill har jag valt ut ett portvin som är så särklassigt bra så det hade vunnit en omröstning om klassen portvin hade funnits med som en kategori att rösta på. Alla vinerna går i skrivande stund att få tag på i Systembolagets butiker eller beställningssortimentet.

Vinerna jag valt ut är:

Mousserande

1. Nr 7721, Ferrari Brut, Italien, Trentino AA. Bästa icke-champagne 155 kr

Vita

2. Nr 2267, 2014, Brochet Facile Sauvignon Blanc, Frankrike. Bästa vita Box 229 kr
3. Nr 6707, 2014, Alvarinho Contacto, Portugal, Vinho Verde. Bästa vita 119 kr

Röda

4. Nr 12507, 2012, Vila Santa Reserva, Portugal. Bästa röda box 279 kr
5. Nr 33472, 2013, Le Volte dell'Ornellaia, Italien Toscana. Bästa röda 159 kr

Portvin

6. Nr 8016, 2008 Churchills Late Botteled Vintage, Portugal. Fantastiskt! 169 kr

1

Ferrari Brut är framställd på Chardonnaydruvor av Cantine Ferrari. Vinmakaren Guilio Ferrari, var mån om att tala om, när han startade firman 1902 att vinet tillverkades strikt enligt champangemetoden. Han var själv utbildad i Frankrike. Så småningom gick företaget över i släkten Lunellis ägo. Det är tredje generationen av den familjen som nu driver vinmakeriet. De gör andra mousserande viner, som har inblandning av pinot noir. Om vi ska använda champagnertermer då är det vinet vi dricker en "blanc de blanc". Vinet är flerfaldigt prisbelönt och vinmakaren har blivit Årets Vinmakare i Italien.

Visst är det champagnetoner kring detta vin! Det finns jäst och bröd som sig bör men också daggfriska gröna äpplen och en doft av nyrivna grapefruktsskal. Ett mousserande vin som man kan stå ut med som genomgående till en fisk och skaldjursmiddag. Men passar utmärkt som en starter och stämningshöjare med dessa twistade bakverk. Nu är vi beredda på en vinprovning tror jag!

2

Brochet Facile Sauvignon Blanc finns både som box- och flaskvin. Vinet korades till bästa vita boxvin. Vinet kommer från södra Loire, inte långt från Poatier och klassas som ekologiskt. På etiketten till vinet är det en gädda, vilket inte betyder att det är särskilt bra att dricka till den fisken. Förklaringen är att ägaren och vinmakaren heter Frédéric Brochet. Efternamnet är gädda på franska. Det är en välutbildad karl som innehar en professur i oenologi. Vingården ligger på ett kalk- och flintrikt område. Det är ett rasrent sauvignon-blanc-vin med nässlor och krusbär och en kryddig mineralton av "våhund-typ". Mycket prisvärt. Vinet är jäst och lagrat i ståltankar under noggrann temperaturkontroll. Kan passa som aperitifvin, men vita ostar av get eller Brieost kan gå an. Givetvis är fisk och skaldjur gångbart till detta "att-ha-i-kylskåpet-vin" för alla eventualiteter.

Alvarinho Contacto, Alvarinho i Portugal eller Albariño i Spanien. Druvans odlingsområde är nordvästra hörnet av Iberiska halvön. Druvan, som är svårbemästrad, har utmanat all de stora vinmakarna i Portugal. Anselmo Mendes är vinmakaren. Han har sina odlingar längst upp i Portugals nordvästra hörn. Där är denna druva kungen bland druvor. Den är nyckfull och känslig. Anselmo har studerat gamla metoder och försökt modernisera dem. Skalkontakt eller inte skalkontakt? Jag inbillar mig att "Contacto" har med skalkontakt att göra, men har inga belägg för det. Vilken jäst passar bäst? Hur mycket vågar man röra om i ståltankarna? Hur mycket fatkontakt vågar man släppa till? Mogenhetsgraden på druvan spelar en viktig roll. Anselmo Mendes vill att vinet ska kunna lagras länge och genomgå förändring utan att försämrans. Vinet ska bara bli annorlunda men med släktdragen i behåll.

Beroende på ålder har vinet olika frukters karaktärer som slår igenom. Du hittar persika, melon och en viss bitterhet som av omogna frukter. Bli inte förvånad om du känner en lätt flyktig rieslingdoft sväva förbi som om någon står och tankar diesel 100 meter längre bort. Min favoritmat till detta vin är stekt torsk eller rödspätta med remoladsås, men också grillad pilgrimsmussla på en skiva blodkorv. Men grillad kyckling är inte så dumt tilltugg.

Vila Santa Reserva är korad till bästa röda box. Vinet finns även på flaska. João Portugal Ramos är vinmakaren på modet i Portugal. Han har sin egen vingård i Alentejo inte så långt från motorvägen mellan Lissabon och Madrid. Han började sin karriär som resande konsulterande vinmakare och fick så småningom ihop till en egen vingård. Han hörde till dem som införde systemet med att transportera druvorna i staplade boxar, så stora som ölbackar, ty han ville inte ha krossade druvor som började jäsa innan de kom fram till vinmakeriet.

Vila Santa är ett vin som jag vet att han är stolt över. Det är ett lagringsbart vin, som är gjort på en cuvée av fem olika druvor, varav fyra kommer från Portugal. Cirka 25 % av druvorna Aragonés (Tempranillo), Alicante Bouchet och Trincadera samt 10 – 15 % av Touriga Nacional och Cabernet Sauvignon. Druvblandningen bidrar till bärighet, blommighet, djup färg och lagringskapacitet. Tio år gamla viner har fortfarande blåstick i kulören. Vinet lagras på franska och amerikanska ekfat i 9 månader.

Det man alltid känner i denna typ av viner är mörka bär, lite choklad, gröna örter och ekvanilj. Vinet trivs när det får vänslas med en kryddig biff eller lambracks.

Le Volte dell'Ornellaia från Toscana har tidigare korats till bästa röda vin. Det är ett vin som följt de nya italienska vinlagarna "hack i häls". Dvs. efter hand som det blivit tillåtet att blanda i franska druvor så har man gjort det. Det innehåller 51 % Sangiovese, men resten av druvorna är Merlot och Cabernet sauvignon. Ornellaia är en vingård, i sin nuvarande skepnad, från början av 1980-talets början. Den är belägen i västra Toscana där man ser medelhavet i siktigt väder. Det var i dessa trakter som bröderna Antinori började experimentera med franska druvor. Vi minns de första flaskorna Tinganello och Sassicaia, som slog oss med häpnad för en 30 år sedan. Han fick inte sina viner klassade till en början, utan såldes dyrt under beteckningen "bordsvin". Till en början gick vinmyndigheten med på att man fick blanda in 5 % senare 10 % icke-italienska druvor och ändå klassa det som toscanavin. Nu är det väl fritt fram. Le Voltes storasyster – Ornellaia –, som man får ge runt

1300 kr för, har väl i stort sett bara bordeauxdruvor i sig. Det här är ett lagringsbart vin till fina middagen men också ett dricka-nu-vin om vi gillar det obstinata i ett ungt vin. Som sig bör hittar man nog körsbär om man letar i vinet. Annars finns det vanliga med mörka köttiga bär och choklad. Robusta italienska köttbitar, sallader med vitlök och olivolja passar som hand i handske.

6

Churchills Late Botteled Vintage är ett vin som jag valt ut utom tävlan bara för att det är så jäkla bra. Jag har fått medhåll från munskänkstidningen och mina vinskribentskollegor. Så här skriver Allt om Vin: *”Underbart klockren, föredömligt renfruktig doft i vital, förlösande läcker stil. Mjuk intensiv, oändligt lång, extraktkryddig smak i perfekt balans”*. Håkan Larsson och testjuryn tycks ha kippat efter andan när han smakade på det. Jag håller med. Efter Rune Neringers portvinsprovning vet vi vad vi ska använda portvin till. Rune lärde oss att inte låta portvin stå uppkorkat för länge. Om ni inte har storhushåll så köp det i form av halvflaskor.