



Viner på lager fyller alla behov

Det finns ett vin för varje tillfälle. Men man kan ju inte köpa allt.

Di Weekends vinskribent **Per Styregård** avslöjar vilka flaskor han alltid skulle vilja ha hemma.

» Det är tryggt att alltid ha vin hemma, särskilt i ett land där man inte kan gå och handla en flaska på hörnet när man behagar. Som värd är det en klar fördel att utan omsvep kunna plocka fram de viner som behövs, oavsett tillfälle.

Fast det kräver eftertanke. Olika gäster, maträtter och tillställningar passar ihop med olika viner. Det behövs en plan, ett slags basgarderob av viner.

Bäst är en komplett källare med viner i en mängd olika stilar och prisklasser. Med en sådan kan man när som helst sy ihop en vinlista exakt som man vill ha den. Då har man också möjlighet att servera vinerna när de är som allra bäst, med perfekt mognad.

Men en välfylld vinkällare är inte alla förunnat. Och även om man har en sådan, finns den inte alltid hemma.

SOMENMINIBAR. En fördel med att ha en tydlig plan för inköpen är att inte behöva tänka så mycket när det är dags att köpa nytt igen. Det är bara att fylla på i luckorna. Som i en minibar.

Hur mycket det får kosta är förstås upp

till var och en. Flaskorna ska ha ett innehåll som man ser fram emot att dricka, som man verkligen kan njuta av. Men man vill ju inte spendera hela budgeten bara på basplagen.

ANDRAGÖRJOBDET. Det här är inget nytt. Vinföretag på nätet erbjuder blandade lådor med viner i olika stilar och prisklasser. Säkert kommer fler att leverera färdiga urval av viner för att underlätta för konsumenterna som inte har tid eller lust att sköta det själva. Och som tycker att det är värt pengarna att låta någon annan stå för urvalet. Samma sak gör redan Ekolådan, Årstiderna, Linas matkasse och flera andra företag med matråvaror.

Då och då finns liknande vinlådor, hopplade av kunniga vinleverantörer, att köpa i Systembolagets beställningssortiment. Det är heller inte otänkbart att Systembolaget självt så småningom börjar erbjuda lådor med viner som täcker de flesta behov. ■



PER STYREGÅRD
per@styregard.com

ETT BASFÖRRÅD AV VINER

Vinerna i listan är valda för att vara så bra exempel som möjligt på de tolv typerna av vin.

PRESTIGECHAMPAGNE

En riktigt bra champagne är aldrig fel att ha hemma. Sikta på årgångarna 2002 och 2004 som då och då släpps till försäljning. I de flesta fall ska de vila flera år innan de visar sig från sin allra bästa sida. Alternativet är att köpa någon av de större husens bästa blandningar, prestige cuvéeer.

► *Taittinger Brut Millésimé 2004*, Champagne, Frankrike (nr 7871) 449 kronor (bäst 2015–2020). Skyhögt fruktsyra, generös frukt. Fortfarande mycket ung. Nyansrik avslutning.

TISDAGSCHAMPAGNE

Bollinger, Pol Roger, Louis Roederer och de andra champagnedrakarna är lika goda som vanligt, men de senaste åren har tillhört champagnehus av mindre storlek och berömmelse. Att kunna servera sina gäster en mindre känd champagne och berätta historien bakom är högsta mode.

► *Delamotte Brut* (nr 7351) 275 kronor. Mycket pigg, fruktig, brödig och smakrik med toner av citrus.

MOUSSERANDE VIN FÖR ALLA TILLFÄLLEN

Det brukar räcka med 100–150 kronor för att få ett mousserande vin som inte bara är uppriskande utan har egen karaktär. Sådana viner görs i nästan hela världen, men de som har lyckats bäst med att mejsla ut en egen stil är spanjorerna med sin cava. Tonerna av citron, äpple, grapefrukt, mandel och nötter kan bli väldigt goda. Var försiktig med cava under 99 kronor – inte ens spanjorer kan trola.

► *Codorniu Selección Raventós*, Cava, Spanien (nr 7778) 99 kronor. Frisk, torr, välbalanserad smak med lätt fruktig avslutning.

VITT, FRÄSCHT OCH SNUSTORRT

Riktigt torrt vitt vin med hög syra och elegant frukt blir man alltid sugen på förr eller senare. Sådana viner är fantastiska till mat, men också effektiva som aperitif. Snustorr chablis med rakbladsvass fruktsyra och doft av våta snäckor är sinnebilden. Sancerre och Pouilly-Fumé från Loiredalen utan alltför mycket yppig fruktighet kvalar in. Det gör även de helt torra österrikiska vinerna på grüner veltliner.

► *Bründlmayer Langenloiser Grüner Veltliner 2010*, Kamptal, Österrike (nr 2910) 119 kronor (2011–2014). Torr, fruktig smak med mycket aromatiska inslag. Finessrik eftersmak.

VITA VINER SOM DOMINERAS AV GENERÖSA MÅNGDER FRUKTIGHET

Listan över viner som nästan bara smakar frukt är oerhört lång i vitvinsvärlden – viner som smakar så mycket frukt att de nästan känns söta. Tricket är att hitta dem som är balanserade i all sin fruktighet. Enda sättet är att prova sig fram eller läsa vinrecensioner.

► *Terradora Fiano di Avellino 2010*, Kampanien, Italien (nr 2128) 99 kronor. Extremt fruktig men ändå balanserad smak med ton av mineraler.

VITA, KRAFTFULLA VINER MED FATKARAKTÄR

Det är omöjligt att göra vin som både är koncentrerat, balanserat och billigt. De här vinerna kostar en del. De kan göras av många olika druvor, men vanligast är chardonnay, semillon, chenin blanc, marsanne och roussanne. En typ av vin som ibland är godare till grillat kött än rödvin.

► *Villa Matilde Caracci 2008*, Kampanien, Italien (nr 70900) 187 kronor (2011–2015) (BS). Superfruktig, helt torr, mycket aromatisk med tydlig smak av rostade ekfat.

RÖTT, FRISKT, LÄTTDRUCKET OCH FINNESSRIKT

Lätta och friska rödviner har hamnat i skuggan av alla kraftfulla rödviner. Kanske har den

globala uppvärmningen ett finger med i spelet, eftersom alkoholhalten i vinerna lätt blir högre när det är varmare. Dolcetto från Piemonte, riktigt bra beaujolais, och lättare viner gjorda på druvan pinot noir brukar vara några av de få alternativen för oss som älskar den här typen av vin.

► *Dolcetto d'Alba Munfrina 2009*, Piemonte, Italien (nr 88623) 119 kronor (BS). Främsta kännetecknen är väldigt mycket fräsch frukt och hög syra.

BÄRBOMBER

Oerhört många rödviner beskrivs enklast som bärbomber. Viner med fruktighet som oftast påminner om någon typ av bär dominerar. Förenklat kan man säga att australierna, chilienarna och kalifornierna började göra den här typen av viner, men i dag görs de precis överallt. Om den generösa fruktigheten balanseras av hög syra och lite fatsmak kan det bli väldigt gott.

► *Voss Estate Pinot Noir 2009*, Martinborough, Nya Zeeland (nr 90348) 149 kr (2011–

2014). Lätt, friskt och mycket fruktigt vin med smak av övermogn jordgubbar och tryffel.

RÖDVINER DÄR KRYDDIGA SMAKER ÄR FRÄMSTA KÄNNETECKNET

En del rödviner har kryddighet snarare än frukt som främsta karaktärsdrag. Mer svartpeppar och torkade örter än bär i smaken. Viner från Rhône-dalen, och viner gjorda på druvor därifrån, brukar smaka just så. Australiska viner gjorda på druvblandningen mourvèdre, grenache och shiraz hör hit, liksom många portugisiska rödviner.

► *Châteauneuf-du-Pape Les Sinards 2007*, Rhône-dalen, Frankrike (nr 75207) 319 kronor (2011–2017) (BS). Perfekt balans mellan yppig frukt, pigg syra, touche av fat och kryddiga avslutning.

FYLLIGA, STRÄVA RÖDVINER

Det går inte att komma ifrån att de matigaste, fylligaste, kraftfullaste – och många gånger dyraste – rödvinerna fascinerar. Det är bara att välja område: Bordeaux, Chianti Classico, Rioja, Piemonte, Kalifornien, Sydafrika ... överallt finns de. Förföriskt goda och lagringståliga.

► *Collepiano Sagrantino di Montefalco 2006*, Umbrien, Italien (nr 99018) 249 kronor (2011–2015). Fylligt vin med koncentrerad, utvecklad frukt, massor av härlig syra och strävhet.

MOGET RÖDVIN

De allra flesta viner som säljs i Sverige dricks upp inom några dagar. Få orkar vänta på att de ska mogna. Det finns heller inte många mogna viner att köpa. Men moget vin är gott, väldigt gott. Och det är kul att kunna bjuda på moget vin till folk som inte är vana.

► *Robert Sinskey Vineyards Cabernet Franc 2005*, Carneros, Kalifornien (nr 90059) 265 kronor (2011–2013). Liten begynnande mognad i smaken. Generöst fruktig med lång eftersmak.

SÖTT STARKVIN

Portvin kommer aldrig att bli trendigt igen. Men få andra drycker är så goda till choklad, ost och cigarr. Och eftersom de flesta dricker sött vin så sällan kan man unna sig något riktigt bra. Söta dessertviner görs på många håll i världen. Håll ögonen på Maury och Banyuls i Sydfrankrike, och madeira från Portugal.

► *Graham's Late Bottled Vintage 2006*, Porto, Portugal (nr 8000) 164 kronor (2011–2013). Söt, fyllig, eldig smak med fin fruktsyra och ton av torkade frukter, nötter och kryddor.

BS = Systembolagets beställningssortiment

