

Återbesök av Cathrin Mattsson från Food Factory - dags för vinprovning igen!

Tre år har gått vi senast fick smaka på Cathrins läckerheter i föreningen, och vi var nu många som på fredagskvällen återkom till begivenheten "vinprovning" med höga förväntningar.



Styrelsemedlemmar förberedde rummet och dukade borden, medan Cathrin med medhjälpare lade sista handen vid tilltugget ute köket.

Stack man in näsan där på vägen in kunde man känna in goda, fräscha dofter av basilika, andra kryddor och charkuterier och ostar.





När sedan alla gäster bänkat sig, och programansvarige Ulla Johansson hälsat välkomna,



då var det dags för Cathrin att presentera kvällens viner.



Denna gång var fokus på några goda, balanserade och prisvärda viner från några olika vinländer, gjorda på olika druvor. Ett vitvin, och tre röda. Alla fyra finns att köpa på Systembolaget för under hundralappen!

Cathrin vill med sina vinprovningar hjälpa oss att finna ut våra egna preferenser när det gäller att välja, att hitta vilka sorters vin/druvor/distrikt just vi finner goda. Ett bra sätt är att ta hjälp av att studera "smakklockorna" på skyltarna på Systembolaget, och lägga dem på minnet. De säger oftast mer än de mer subjektiva smakdomömena där vinet jämförs med olika frukter och andra smaker. Sedan får man pröva sig fram, och jämföra...

Det vita vinet hette Leth, ett lätt, friskt vin med låg sockerhalt och hög syra, gjord på druvan Grüner Veltliner, från Österrike. Ett neutralt vin som passar till många olika maträtter.



Sockerhalten kan variera mycket mellan olika viner, särskilt när det gäller vita viner – en hög sockerhalt betyder ofta att extra socker är tillsatt!

Leth Grüner Veltliner, 2020

Österrike, Niederösterreich, Wagram

89:-

Jfr.pris 118,67 kr/l

Fruktig smak med inslag av päron, honungsmelon, vitpeppar, persika och lime.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA

Nr 4200

Flaska
750 ml

Alkoholhalt
12,5 %

Sockerhalt
<0,3 g/100ml

Abbotts & Delaunay Carignan Vieilles Vignes, 2020

Frankrike, Languedoc-Roussillon, Pays d'Oc

89:-

Jfr.pris 118,67 kr/l

Fruktig smak med inslag av fat, svarta vinbär, plommon, skogshallon, choklad, viol och vanilj.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA

Nr 2257

Flaska
750 ml

Alkoholhalt
14 %

Sockerhalt
0,5 g/100ml

Här ovan kan vi se det vita vinet, och en bild på Systembolagets information.

Vinet i glas nummer två var ett sydfranskt vin från distriktet Languedoc-Roussion, på druvan Carignan.

Här på informationsskylten kan man se att det är ett fylligt vin, med hög strävhet.

Boira' Sangiovese, 2020

🇮🇹 Italien, Marche

99:-

Jfr.pris 132,00 kr/l

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av fat, körsbär, hallon, färska örter och viol.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA

Nr 32431

Flaska
750 ml

Alkoholhalt
13 %

Sockerhalt
0,3 g/100ml

Cathrin berättar att strävheten beror på halten av tannin i vinet. Tanninet är ett ämne som finns i druvans skal, och återmen skalet vara med i jäsningsen så påverkar det dryckens strävhet. Också detta vin har relativt hög syra och låg sockerhalt.

Det tredje glaset innehöll vinet Boira. Druvan Sangiovese växer i hela Italien, men just detta vinet kommer från den mellersta delen av landet.

Det kan vara bra att veta att samma druvsort kan smaka väldigt olika, beroende på olikheter i klimat och jordmån där druvan växer.

Det sista vinet kom från Spanien, ett mjukt Riojavin. Namnet är Navajas Crianza, ett lagrat vin från 2016.



Navajas Crianza, 2016

🇪🇸 Spanien, Rioja

95:-

Jfr.pris 126,67 kr/l

Kryddig, något utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, plommon, korinter, choklad, kryddnejlika, dill och vanilj.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA

Nr 22652

Flaska
750 ml

Alkoholhalt
14 %

Sockerhalt
<0,3 g/100ml

Vad man äter till vinet är förstås också viktigt! Cathrin hade komponerat en tallrik med många olika smakupplevelser, som passade ihop med vinerna.



Där fanns korvar, bl.a. en nötsalami, där fanns lufttorkad serranoskinka rullad runt ruccola, och där fanns bresaola, lufttorkat nötlår. Flera olika sorters ostar förstås: gorgonzola med fikonmarmelad, brieost med honung och rostade nötter och en stark ost i stavar, cheddar, tror jag. I mitten av tallriken en god sallad på marinerade tomater och mozzarella. I en skål bredvid fanns en jättegod hemgjord parmesankräm. Så god att receptet efterfrågades!

Cathrin berättade: En del av Lidl's vita majonnäs blandas med två delar crème fraîche, och finriven parmesanost efter smak tillsätts. Smaka av med lite salt. Detta får sedan stå till sig i kylskåp över natten. Så gott att dippa de salta potatishipsen i, t.ex!

Utöver allt ovanstående fanns också marinerade oliver, olika nötter, vitt bröd och vindruvor i skålar på bordet. Allt var så gott, och mätta blev vi sannerligen!

Medan vi smakade oss fram bland viner och tilltugg, så berättade Cathrine mer om viner och om modern vinframställning.

Vi fick t.ex veta att många av de viner som säljs på Systembolaget är slutberedda i vårt eget land. Svenska vinerier/importörer köper in färdigjasta viner, från olika druvor och distrikt, och lagrar dem här i Sverige. Här bereds de vidare, smaksätts av svenska kemister efter svensk smak, namnges, paketeras och levereras vidare till Systembolaget.





Frågan om olika beteckningar och deras betydelser och gränsdragningar kom också upp: vegansk vin?, naturvin?, ekologiskt vin? Ja, inte helt lätt.

Veganskt vin ska vara utan att några tillsatser under produktionen kommer från djurriket (gelatin från djurtarmar tex), naturvin ska vara både ekologiskt och jäst på endast naturjäst, och ekologiskt vin ska vara giftfritt, odlat utan bekämpningsmedel.

Cathrin berättar att EU generellt tillåter 66 olika tillsatser i samband med vintillverkningen! Modern vinframställning är ganska långt ifrån den gamla bilden av bonden som trampar sina druvor... Men gott var allt vi fick denna kväll, och stämningen runt bordet var också mycket god!



Vid kamera och dator, *Annelise Paulsen*

	<small>RÖTT, FRUKTIGT & SMAKRIKT VIN</small> Boira' Sangiovese, 2020 750 ml 99:-
	<small>RÖTT, FRUKTIGT & SMAKRIKT VIN</small> Abbotts & Delaunay Carignan Vieilles Vignes, 2020 750 ml 89:-
	<small>RÖTT, KRYDDIGT & MUSTIGT VIN</small> Navajas Crianza, 2016 750 ml 95:-
	<small>VITT, FRISKT & FRUKTIGT VIN</small> Leth Grüner Veltliner, 2020 750 ml 89:-