

35 fynd bland nya årgångarna

Än en gång är det väl värt att botanisera bland nya årgångar och viner i beställningssortimentet. Jag har hittat en gudomlig champagne och hela 35 fyndviner under 200 kronor.

Det i särklass bästa, men också dyraste, vinet är en ny årgång av champagnehuset Louis Roederers prestigechampagne Cristal. Den nya årgången 1995 är en underbart rik, komplex och harmonisk champagne som strålar av självförtroende, kraft och komplexitet. Den är god att dricka i dag men kommer att utvecklas positivt i minst 30 år till.

På den vita sidan kan jag varmt rekommendera inköp av några fina, unga chablisviner. Klart bäst är 1999 Chablis Premier Cru Montmains från kvalitetsproducenten Jean Marc Brocard. 162 kronor för ett 92-poängsvin ger en välförtjänt (++) superfyndmarkering. Också de båda andra Chablisvinerna, 1999 Domaine Sainte Claire från Jean Marc Brocard och 2000 Chablis från den lysande bourgognefirman Joseph Drouhin håller mycket hög klass.

2000 Santagostino Cataratto-Chardonnay från vinfirman Firriato är omgångens andra superfynd för ynka 59 kronor och med hela 85 poäng (+++). Massor av solmogen, generös frukt och fin syra gör detta vin till en garanterad succé på alla partyn.

Châteauneuf-du-Pape-fynd

Bland de röda vinerna finns det färre riktiga höjddare. Två viner har klarat sig över 90-poängsstrecket, dels 1998 Bosquet des Papes, ett läckert Châteauneuf-du-Pape-vin med klassiska toner och riktigt fint hantverk (för 181 kronor är det ett riktigt fynd), dels

1997 Amarone della Valpolicella Classico från vinfirman Tommasi som är en smakrik amarone till ett mycket bra pris.

Bland de billigare röda vinerna finns gott om fynd – prova gärna några av dessa mycket prisvärda viner under sensommaren, för flertalet passar utmärkt till sena utekvällar och smakrik mat!

"Klart bäst är 1999 Chablis Premier Cru Montmains"



PER BILL

Tidskriften Dina Viner www.vininfo.se

CHAMPAGNE

7431 1995 Cristal Brut Louis Roederer

En underbart rik, komplex och harmonisk champagne som strålar av självförtroende, kraft och komplexitet. Drick 01–35. 884 kr 98 poäng (++)

VITA VINER

FRANKRIKE

5595 1999 Chablis Vieilles Vignes Domaine Sainte Claire, Jean Marc Brocard

Ett smakrikt vin gjort på gamla vinstockar vilka ger lite extra kraft och koncentration. Drick 01–09. 140 kr 89 poäng (++)

5633 1999 Chablis Premier Cru Montmains, Jean Marc Brocard

Ett ungt och mineraligt chablisvin med lång, fet citrusoljig eftersmak. Drick 01–09. 162 kr 92 poäng (++)

5765 2000 Chablis Joseph Drouhin

Ett rent, snyggt chablisvin med ren, fräsch frukt och trevliga mineraltoner. Drick 01–05. 89 kr 88 poäng (++)

ITALIEN

12464 2000 Santagostino Cataratto-Chardonnay, Firriato

Ett ungt, fräscht och rent vin med mineraltoner. Drick 01–02. 59 kr 85 poäng (++)

SPANIEN

2719 2000 Muga, Bodegas Muga

Ett ungt och fräscht riojavin med äppelighet och fin citrussyra. Drick 01–03. 79 kr 85 poäng (++)

RÖDA VINER

FRANKRIKE

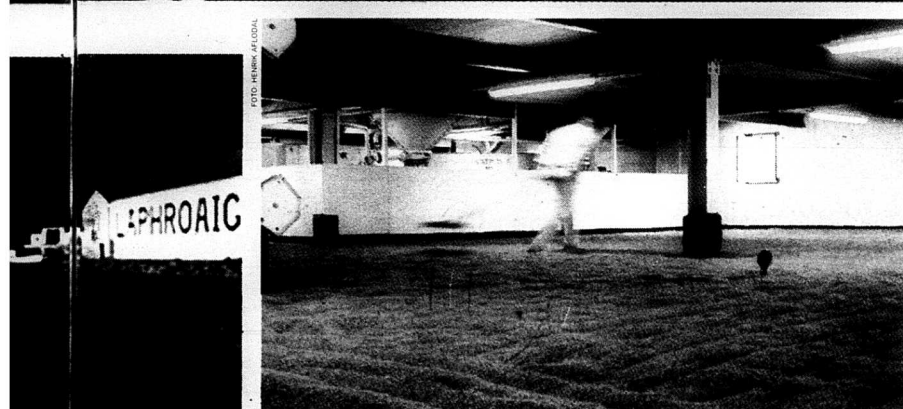
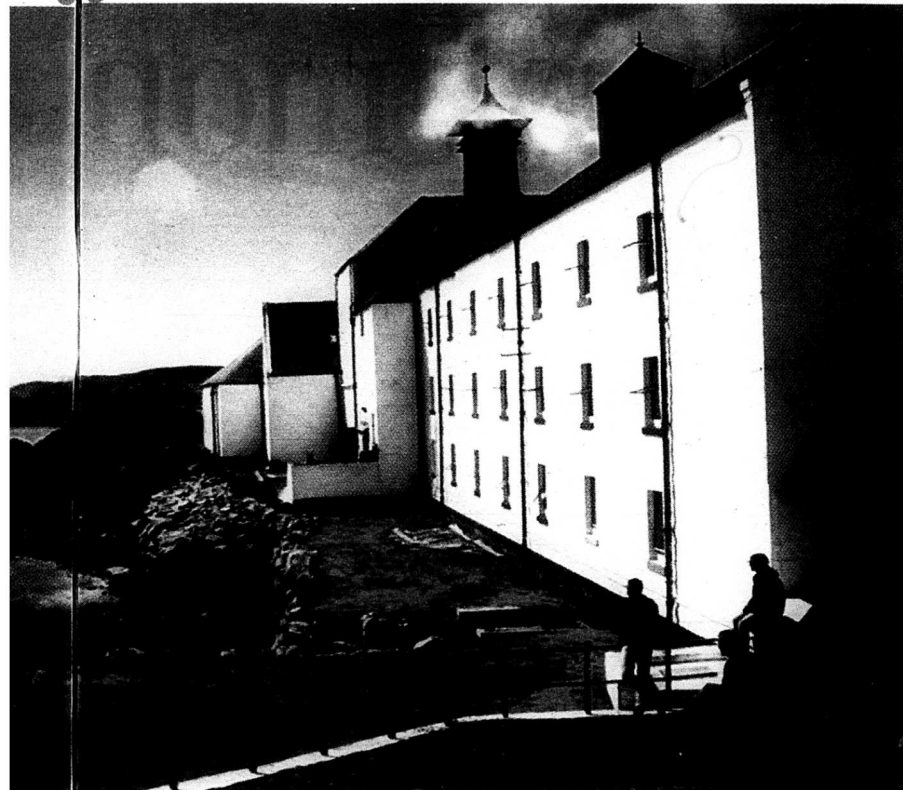
2261 1998 Bosquet des Papes

Ett ungt, rent och fräscht vin med fin syra och lång, ännu ung eftersmak. Drick 01–08. 181 kr 91 poäng (++)

ITALIEN

22350 1997 Amarone della Valpolicella Classico Tommasi

Ett djupt, rikt och fylligt vin med massor av solmogen amaronefrukt och fat. Drick 01–12. 189 kr 92 poäng (++)



Golvsmältning hos Bowmore. När kornet gror förvandlas stärkelsen till socker. Maltmannen vänder kontinuerligt kornet för att hålla liv i processen.

par torvklumpar i ugnen. Det sprakar till när lågorna sväljer torven.

– Vi gör av med 2,5 ton torv i veckan för att torka malten, säger Iain. Det luktar whisky, tänker jag, rökig maltwhisky. Vi går upp en våning och får titta in i själva "rökhuset" där malten ligger och torkar i 30 timmar. Ingen vill gå in.

– Ett japanskt tv-team var faktiskt där inne i 15 minuter, berättar Iain och skakar på huvudet, när de kom ut var de helt röta, tåröda med röda ansikten, men strålande glada.

Vi dyker in i lagerhuset som ligger i strandbrynet. Iain tar fram några glas och tar upp en 12-årig Laphroaig ur en tunna. Tjårdoft och massor av söta kryddor, ändå mjuk och vänlig.

– Hittade den här om dagen, berättar Iain, tyckte att ni skulle få smaka.

Efter rundturen sjunker vi ned i fåtöljerna i besöksrummet med varsin Laphroaig 15 år. Utanför de stora panoramafönstren strålar solen över öppet hav. Vågorna bryts en bit ut mot reven. Horisontlinjen grusas, en grå massa tycks torna upp sig i fjärran. Jag reser mig för att se bättre. Och visst är det Irland. Islay ligger mitt emellan de två rikena. Som ett nav. En medelpunkt. Hit vill jag återvända.//

FOTNOT. Ed Dodson är chef för Glen Moray på fastlandet, skötte övertagandet av Ardbeg 1998.

John McDougall har arbetat 40 år i whiskybranschen, var chef för Laphroaig Distillery på 1970-talet, nu reseguide på Islay. Jim McEwan har varit 30 år på Bowmore Distillery, nu basar han över återuppståndna Bruichladdich. Iain Henderson är chef för Laphroaig, går i pension nästa år.

Res till Islay

Mer info om whiskyresor till Skottland på livsitlesajten Winespot.com: www.winespot.com.

Flyg ToR Stockholm-Glasgow kostar 3 000–4 000 kronor. Resebyrån Holiday Tours ordnar temaresor till Skottland: www.holidaytours.se.

För fågelvänner är Islay ett eldorado, 250 arter passerar årligen ön, varav hälften häckar här. Tiotusentals långhalsade gäss och grönländsgäss söker vintervila på ön.