

STYREGÅRDS VAL: Lyxiga ölmyheter

1 LÄTTDRUCKET. Mikkeller Nelson Sauvignon Chardonnay Brut. 9 %, Mikkeller, Belgien (nr 11813) 159 kr (750 ml). Vildjäst öl som fått ytterligare karaktär av lagring på vitvinsfat. Torrt, fascinerande lätt-druckat, men ändå karaktärsfullt.

2 LITE KLADDKAKA. Stone 20th Anniversary Encore Series 12th Bitter Chocolate Oatmeal Stout. 9,2 %, USA nr 11469) 99,80 kr (650 ml). Chockerande tät, rökig, nästan trögflytande karaktär att njuta av i cognacsglas. Smakar som stout och kladdkaka i ett.

3 PLOMONNSMAK. Oude Quetsche Tilquin à l'Ancienne. 6,4 %, Belgien (nr 11496) 95,20 kr (375 ml). Unik smak framtagen genom att lila plommon vildjäser i belgisk lambic. Surt, men också nyansrikt, karaktärsfullt, angenämt torrt, lite kärvt och med bra längd.

Starkvinerna tillhör vår rika dryckeskultur

Försäljningssiffrorna för starkvin går inte alltid åt rätt håll, sett ur producenternas synvinkel. Den nedåtgående trenden gäller de flesta sorter. Men det finns ljusglimtar. Dessutom pågår ett skifte från lägre till högre kvaliteter.

Att dricka sött starkvin är ju en mycket gammal svensk tradition. Och inte bara att dricka, vi har gjort eget också, punsch, sedan 1700-talet. Den svenska punschen hittade över till USA, och användes där flitigt i amerikanernas då redan utvecklade cocktailtradition, fram till förbudstiden på 1920-talet. Sök på internet på "swedish punch" och "cocktail recipe" för att få namn på många fler drinkar än vad vanligtvis brukar finnas i svenska bartendrarers huvud.

I dag finns flera punschmärken med lite olika stil i Sverige. Både att som traditionen bjuder dricka som de är, eller blanda i drinkar. Sötma och kryddning varierar, en del lyfter mer fram den karaktäristiska smaken av indonesisk batavia-arrak.



DET FLAGGAS OFTA FÖR en ny sherrytrend, men hittills får man nog säga att det varit en överdrift, även om en del märken och sherry av högre kvalitet säljer mer och mer. Om punsch är användbar i barbatteriet, så är sherry en självklarhet i sortimentet. Särskilt om man vill kunna blanda klassiska drinkar som inte är så alkoholstarka. Att sherry som drinkingrediens ger lägre alkoholhalt än sprit, kan vara ett av skälen till att sherryn kommer växa framöver, nu när bartendrar letar efter något mindre styva alternativ i glaset.

Eftersom smaken av sherryn slår igenom tydligt i många cocktails, måste man vara petig med valet av sherrysort- och märke. Ju större omsorg man lägger på valet av sherry, desto bättre blir drinken.

Den kanske populäraste sherrydrinken historiskt sett i USA är den mycket enkla Sherry cobbler. Den var omåttligt omtyckt i början av 1800-talet och görs på muddlad apelsin, torr amontillado-sherry, sockerlag och krossad is. En annan drink, Adonis, skapades mot slutet av

1800-talet, och är gjord på sherry, söt vermouth, apelsinbitters och is.

DE STARKVINER SOM klarat sig bäst, och vissa perioder visat positiva siffror, är portvinerna. Kanske för att de är samlingsobjekt som många ruvar på i källaren. Eller för att vi har en ganska bred förståelse för vad ett glas port är gott till – blåbärs-paj, grönmögelost, långlagrade hårdostar och chokladkaka. Och så har portvin en särskild förmåga att runda av och gifta sig med aromerna i lagom starka cigarrer. Kanske är ett ökat intresse för cigarrer ytterligare en anledning till att just portvin säljer bra.

Det lanseras av tradition mest portviner inför julen i Sverige, men eftersom suget efter dem inte är på topp för närvarande, finns en del av de bästa kvar på hyllorna på sina håll. Håll utkik efter årgångsport från 2011, en bra årgång som kommer utvecklas positivt under årtionden framöver.

Det var många år sedan starkvinerna från Madeira var storsäljare, men försäljningen tuffar på tack vare vinernas karaktär och användbarhet. Liksom sherry spänner vinerna över hela bredden, från snustorra till honungs-söta, vilket gör dem mycket allsidiga. Årgångsvariationerna, skillnaden mellan producenter, druvsorter och stilar, bidrar också till en helt egen dryckeskultur som väl ingen vill se försvinna, utan snarare förtjänar att lyftas fram.

VAD TALAR FÖR ATT försäljningskurvorna kommer att vända långsiktigt för starkviner? Att de ger alkoholsvagare cocktails? Är hantverksmässigt tillverkade, anknyter till sina hemregioners gastronomiska historia och på så sätt ger oss en välkommen dos autenticitet och kulturell förankring vid matbordet? Eller att dryckerna har mycket distinkt doft och smak som i många fall passar utmärkt med vissa maträtter? Oavsett hur försäljningssiffrorna kommer att se ut, är de klassiska starkvinerna en del av en framtida, rik dryckeskultur. 



SÖTT STARKVIN OCH NYHETER

I listan samsas ett urval starkviner med några av de bästa vinerna som släpps den 3 februari på Systembolaget.



→ FYND
→ MYCKET PRISVÄRT



→ PRISVÄRT

	Schäfer-Fröhlich Vulkangestein Riesling 2015, Nahe, Tyskland
Vitt	Klockrent fruktigt, mycket aromatiskt druvig, toner av örter och mineraler med skyhögt syra och ytterst liten antydning av sötma.
Pris: 209 kronor	
Bäst år: 2020-25	
Kvalitet: 16,5	
Nummer: 95233	
	Ahrweiler Spätburgunder 2015, Ahr, Tyskland
Rött	Elegant, fruktdrivet vin med toner av körsbär, hallon och örter. En del angenämt kärva drag i avslutningen.
Pris: 219 kronor	
Bäst år: 2017-20	
Kvalitet: 17	
Nummer: 90548	
	Ca'Marcanda Promis 2014, Toscana, Italien
Rött	Friskt, generöst fruktigt, harmoniskt och balanserat med drag av örter, kryddor och mineraler. Stramt och klassiskt.
Pris: 260 kronor	
Bäst år: 2017-22	
Kvalitet: 17	
Nummer: 92174	

↓ Vitt

Tim Adams Riesling 150 kronor 16
2014, Tim Adams Wines, Clare Valley, Australien, 91308, 2017-20
Generös, harmonisk smak med toner av örter, citrus och rosmarin. Eftersmak med lätt touch av tropisk frukt.

Battfeld Spanier Frauenberg Riesling 400 kronor 18
2015, Battenfeld Spanier, Rheinhessen, Tyskland, 90100, 2020-30
Extremt syrligt, komplext, mycket ungt vin med koncentrerad fruktighet och tydliga inslag av mineraler. Finfin längd.

↓ Rött

Bogle Old Vine Zinfandel 160 kronor 17
2014, Bogle Vineyards, Kalifornien, USA, 90055, 2017-20
Typiska drag av druvan zinfandel med kryddor, strävhet, brända toner, generöst mogen fruktighet och nyansrikedom.

El Lance 7 Fuentes 185 kronor 17
2015, Suertes del Marques, Valle de la Orotava, Spanien, 99277, 2017-22
Kärvt, strävt, med ung frukt och hög syra. Ton av örter, körsbär, mineraler och kryddor.

Laurel 300 kronor 17
2014, Clos Erasmus, Priorat, Spanien, 92353, 2017-22
Mycket karaktärsfullt, ganska alkoholstarkt, med ton av mynta och bärsylt med kärvt och rustik avslutning.

↓ Sherry

Dry Sack Oloroso Solera Especial 15 Years 146 kronor 16
Williams & Humbert, Jerez, Spanien, 91255, 2017-19
Sött och mycket fruktigt med tydliga toner av russin, nötter, apelsinskal, bränt socker och rostade mandlar.

Lustau Solera Reserva Amontillado Los Arcos 100 kronor 17
Lustau, Jerez, Spanien, 8227, 2017-19
Torr, mångbottnad smak av bitter kakao, knäck, torkade örter, nötter och kryddor. Lång, nyansrik eftersmak.

↓ Punsch

Roslagspunsch 240 kronor 17
Sverige, 80827, 2017-19
Ren, frisk doft och smak med tydlig sötma, drag av örter, honung och te.

Facile Punsch 251 kronor 17
Facil & co., Sverige, 637, 2017-19
Stor, rik doft och smak med tydlig sötma och inslag av bränt socker, arrak, kakao och ekfat. Lång eftersmak.

↓ Portvin

Grahams Malvedos 391 kronor 17
2004, Porto, Portugal, 8091, 2017-22
Sött, munfyllande smak med mogen fruktighet och inslag av nötter, mandel, torkade frukter, pomerans och kryddor.

Så läser du tabellen: Rad 1: Sammanlagt Di-betyg, vinets namn, pris, kvalitetspoäng (av maximalt 20 poäng). Rad 2: Årgång, region, land, beställningsnummer, bäst år. Rad 3 & 4: Beskrivning av vinet.



Känslösam väg till framgång

Annika Norlin är unik.

Som artist har hon två identiteter: Hello Saferide, som sjunger på engelska, och Säkert!, som sjunger på svenska.

På sitt nya album med Säkert! vidgas persongalleriet när ett dussintal personer sjunger hennes nya låtar.

GÖRAN JONSSON (TEXT) & **JESPER FRISK** (FOTO)
goran.jonsson@di.se, 08-573 651 48

