

Livets Goda®

PRIS 69,00 SEK | 79 NOK | 10,00 EUR | 74 DKK

Bordeaux 2009 & 2010 DE BÄSTA VINERNA

ÅRETS SMAKRIKA
VITA VINER

Bourgogne 2011
Fem toppdomäner i fokus

Taittinger
En djupdykning
1978 - 2007

Musik&Vin med
JOHNOSSI

Musikhistorien
JOHN MARTYN

CHATEAU-FIGEAC

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

ST. ÉMILION

Hubert Manoncourt



„WE'RE UP ALL NIGHT TO GET FUNKY.“

Nej Systembolaget, det håller inte

Att skriva att alla som jobbar på Systembolagets huvudkontor har "noll koll" är naturligtvis befängt och dumt. Finns flera kompetenta och duktiga människor som jobbar där. Däremot är de alldeles för många, de historier vi får höra om hur märkligt och rentutav illa Systembolaget beter sig emot importörer, vilket i sin tur i slutändan drabbar konsumenterna.

Naturligtvis är de här klagomålen på SB och historierna något som INGEN importör offentligt vill ställa sig bakom, på grund av eventuella replissarier från SB. Man vågar inte. Kommentarer som "de är ju trots allt vår största (enda, förutom restaurangerna) kund". Och man "hugger inte av den hand som föder en". Och detta är Systembolaget som sagt inte sena att utnyttja.

Låt oss ta några exempel (finns mer, tror mig...):

Importörer beställer från en producent en viss årgång av ett vin som SB säger sig vilja ha. Helt plötsligt ändrar sig SB, vill ha en annan årgång och importören står där med byxorna nere med massa vin som deras beställande kund nu inte längre vill ha.

Lögner? Inte alls. Det är inte bara en eller två importörer som säger sig varit med om detta, det är fler. Stora som små. Vi får som sagt höra om det hela ständigt. Därmed sätter SB importörer i en väldigt känslig ekonomisk situation.

Kära Systembolaget, kanske dags att lära era inköpare lite etik, vett och etikett beträffande affärer. Inte nog med att för många har för dålig smak, de vet ej hur man uppträder i affärer. En deal är en del, ett åtagande är ett åtagande; grundregel nummer 1.

Annat märkligt faktum är hur SB kan neka vissa viner att alls bli tillgängliga för konsumenten i deras led. Okej att ALLA importörer vill att ALLA deras viner borde finnas tillgängliga på SB. Men, vi har provat exakt hur många bra viner som helst där vi fått höra de märkligaste motiveringarna varför SB nekar vinet. Vem sätter smakreferenserna för inköparna på SB? Hur går det till? Vilken är ordern till dessa? Därför är det så underbart att komma till en SB butik när personalen man möter pratar om smaken på vinet, om kvaliteten på vinet, och inte priset i första hand.

Tyvärr blir denna personal färre och färre, men det är klart, när en närstående person till mig sökte en chefstjänst på en SB-butik för en tid sedan och nämnde Livets Goda som en stor inspiration, så blev den som höll i anställningens intervju lite orolig och nämnde att "kanske har du då lite felaktiga referenser till det här med vin". Typ så.

Vad säger man på den då?

Vidare: Systembolaget vill köpa in ett vin men inköparen säger till importören att "sänk priset med 25 kronor (eller mer) per flaska så tar vi in den". SB tror här att de gör någon slags tjänst åt konsumenten med detta agerande. Men, kontentan av det hela blir att importören vänder sig till producenten och försöker få denne att dumpa priset så att de fortfarande kan göra en acceptabel vinst av det hela. Vinproducenten i sin tur måste skapa nya marginaler för att göra vinst. Eller så säger man bara att det inte håller. Och så kommer inte vinet till SB.

På de resor vi gör är det INTE sällan vi får höra av vinproducenter att "de ville betala alldeles för lite per butelj, så vi kunde inte sälja det." Och Sveriges dryckesimportörer vill ju inte ta in något de inte kan tjäna pengar på.

Systembolaget, låt producent, importör och marknaden i övrigt bestämma vad som är värt priset eller ej. Är det tillräckligt många som anser att ett vin inte är bra så självdör vinet, plockas bort och något annat bättre kommer istället. Precis som med allt annat vi konsumerar. Självsanering helt enkelt. Köper jag ett vin som kostar 125 kronor och inte tycker om det, då köper jag inte vinet även om de sänks till 90 kronor (och köper jag ett vin för 200 kronor som jag uppskattar mycket, slutar jag inte köpa det för att det kanske höjs till 230 kronor). Smaken förändras ju inte på grund av det faktumet. Nej just det, i Sverige är det så. Vår smak förändras ju faktiskt med priset enligt många vinkritiker och skribenter.

Och därför så har vi följande fenomen: Vinenordic Wine Challenge Jag orkar eller vill inte längre göra mig ovän med alla mina kollegor i branschen för att jag inte rättar in mig i "prisvärdhetsledet", men jag måste ändå fråga; Vad säger man om det?

Vinenordic Wine Challenge's målsättning säger man är: "Prova prisvärt vinerna = smakupplevelsen när man vet hur mycket viner kostar och sen bedömer man om de uppfyller förväntningarna på det eller inte. Och de bästa kan sen ställa emot varandra."

Bentley 2 mkr

Fiat 150 000 kr

Vilken är mest prisvärd enligt förväntningarna?

Borde inte Vinenordic Wine Challenge vara: Vi provar alla viner blint och så bedömer vi vinerna efter smak och kvalitet och ställer därmed sedan de bästa mot varandra. Nu säger ni: man kan inte jämföra ett vin för 1 000 kronor med ett vin som kostar 49 kronor.

Nej, eller? Men vi kan bedöma om vinet är bra/kvalitativt/gott eller inte, oavsett prispåverkan. Eller? Är det inte det som är vår uppgift när vi agerar kritiker? Är det inte den kompetensen och objektiviteten våra läsare ska kunna kräva av oss? Men beträffande allt det här är det som jag skrivit tidigare: det är som att låta en blind leda en blind...

Till sist:

Trots att Sverige tillhör eliten som matland så söker sig allt färre till landets hotell- och restaurangutbildningar. Nu frågar sig många varför allt färre unga vill stå i köken samtidigt som kock framställs som ett drömyrke i "Sveriges mästerkock"?

Svaret är mycket enkelt: när de inser att de måste jobba minst 12+ timmar om dygnet på alla möjliga tider och dessutom inte bara leverera mat till 4 personer utan 104, varje dag, av toppklass, då blir det inte lika roligt längre. Skillnad på att stå hemma eller i TV och leka mästerkock än att leverera mängd av klass dag ut och dag in...

PS Läs om John Martyn i detta nummer, lyssna på albumet Bless The Weather. Så vackert att man gråter och bara måste ha sublim sak i vinglaset...



2009 Tignanello

ANTINORI / TOSCANA / ITALIEN / NR 32152 / 499 KR / 95

Från början med första årgången 1984 ett vin som ingen ville ha och som sedermera utvecklades till en skönhet som alla vill ha men inte alltid kan få, likt den fula ankungen ungefär. Antinoris vilja och kursändring där på 70-talet att just satsa på kvaliteten i stället för kvantitet mynnade ut just i viner av Tignanello och Solaias klass. Och andra italienska vinbröder med ambitioner var inte sena att följa efter. Ja, mycket förändrades på 70-talet i Toscana men den kan ni eller så får vi ta det någon annan dag. Tignanello skulle idag kunna ha stämpeln "riserva" (minst 80 procent sangiovese och minst 24-27 månaders lagring på vineriet) då druvblenden sedan 2001 alltid är minst 80 procent sangiovese och resten kombinerat med cabernet sauvignon och cabernet franc. Men på Antinori anser man inte att det finns någon mening med det. Vinet har redan sitt grundmurade rykte och en riserva-stämpel skulle inte förändra någonting till det bättre. I denna årgång (som jag för övrigt anser är lite under ratad i Chianti på sina håll...) spelar sangiovesedruvan ut hela sitt bästa register med lättrostat, mörkfruktig fräschör och rödbärig motspänst liksom en småppig fruktsötma.

2009 Marchese Antinori Chianti Classico Riserva

ANTINORI / TOSCANA / ITALIEN / NR 74339 (STÅR PÅ SB ATT DET ÄR 08, VILKET ÄR FEL) / 179 KR / 91

Det här är en modern estradör i klassisk terräng. 90 procent sangiovese och 10 procent i huvudsak cabernet sauvignon. Mjuk, mogen och mörk i fruktkoncentrationen med balanserad fruktsötma där rödfruktig fräschör ger en fin transparens och ung elegans. Jag har ju också löjligt svårt att motstå den lite torra, mineraliskt färgade sötakritsen som spelar runt i tanninerna, och det faktum att frukten är så stark och hänger med hela vägen till "the bitter end" är ju inte så fel det heller. Vi brukar ju prata vitt och brett här i tidningen om det där perfekta vardagsvinet till pastan eller köttet, som inte svider sådär hårt i plånboken. Och här har vi fin vän i det ämnet.

2010 Birichino Malvasia Bianca

BIRICHINO / KALIFORNIEN / NR 70852 / 136 KR / 90

100 procent malvasia som vi normalt placerar i Kalabrien i södra Italien. Vinmakare Alex Krause och John Locke, med förlutet på Randall Graham på Bonny Doon Vineyard innan deras eget vinäventyr Birichino påbörjades 2007, har transformerat druvan att leverera riktigt bra även i Salina Valleys Monterey County i Kalifornien. Närheten till svala Monterey Bay, de varma dagarna och svala nätterna får malvasian att må riktigt bra. Kombinationen syrlig aprikos/apelsin fräschör, salta med krydda, lätt parfymerad hållning, torrt avslut, juicy och ett distinkt utförande ger en mycket trevlig stund. Mer om denna duos sköna viner kommer...

2011 Riesling Heiligenstein Lyra

WEINGUT BRÜNDELMAYER / RS-PI IMPORTÖR VINUNIC / 329 KR / 92

Tycker rieslingdruvan i detta vin, årgång och ursprungsland förvaltas precis som JAG vill att den ska: balans, frukt med mjuk stringens och tydlig stämpel, sedan kommer terroiren smygande och tar ett fast grepp och det utvecklas en fin kraft i vinet. Att fruktsötman är nyanserad och torr behövs väl kanske inte tilläggas. Bründelmayer är fortfarande stjärnan på den österrikiska vinproducent-himlen.

2011 Grüner Veltliner Ried Lamm

WEINGUT BRÜNDELMAYER / NR 94852 (ÅRG 2009) / 369 KR / 92

Grüner veltliner, himmel eller helvete. Himmel i detta fall. Lite i alla fall. Att skriva att en grüner veltliner är okomplicerad låter kanske inte så fint. Men jag påstår att det är precis så jag vill ha min grüner veltliner, okomplicerad, balanserad, välgjord med syrlig fräschör i mjuk men stringent, generös, och juicy fruktstruktur. Och så lång kraft i avslut. Som här alltså.

2010 Penfolds Bin 150 Marananga Shiraz

PENFOLDS / NR 73331 / 409 KR (VISAR ÅRG 2008 PÅ SB) / 92

Flörtig, tropisk färgad, mörk och mogen rödfrukt – jajamän. En lätt torr, lakritsfärgad sötma med bra krydda i avslut – jepp. Kvalitativt "husvin" – absolut. Kroppen är inte lätt, men vinet har en lättsam tillgänglighet – förstår ni? Har en bra balans och ett vin jag gärna (också!) håller upp åt någon som är lite ny på det här med vin då det är en bred rackare med tonvis av charm – högt cpm således. (= centiliters per minute...)

2010 Five Shooter Grenache

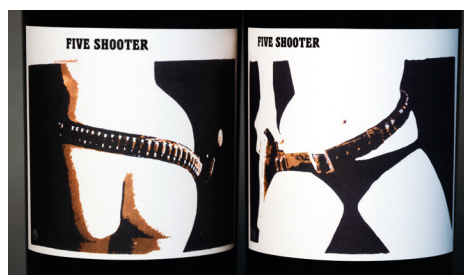
RS-PI IMPORTÖR: DIVINE / 1 686 KR / 97

Och så har vi då årets släpp av Manfred Krankls Sin Qua Non viner. Namnet anspelar på att Krankl "klär av, eller skjuter av, 5 av de felaktiga myter han anser många felaktigt till 100 procent... ska vi säga tror på? Manfred kan skjuta av så många skott och klä av så många myter han vill, så länge han fortsätter att producera de här vinerna, har han veto att säga vad tusan han vill. Druvblenden här är 75 procent grenache, 16 procent syrah, 2,5 mourvèdre, 4,5 roussanne och 2 vignier. Vinet har i känt amerikanskt (eller kinesiskt numera) vinnyhetsblad fått 94-96 poäng, vilket jag faktiskt tycker är lite lågt. Solklar 97:a här. Kanske uppskattas inte vintets elegans och kompakta men transparenta (eh...?) mörk-söt-syrliga fruktkoncentration fullt ut över there, men det gör det över here...

2010 Five Shooter Syrah

RS-PI IMPORTÖR: DIVINE / 1 686 KR / 98

Krankls syrahvin är numera en gammal kärlek som aldrig börjar att rosta. Och han fortsätter att förfina, elegantisera och fokusera. Eller, han har tur med väder och vind... hela tiden? Eller, Manfred har helt enkelt järnkoll på läget, i källare och i vingård? Eller så är naturens förutsättningar att leverera den här kärleken i butelj väldigt bra? Eller så är undertecknad väldigt enögd. Vilket som, himmelskt bra och gott är det som vanligt. Balanserad, stor kraft och koncentration och fin, spirituell mörkfruktig fräschör. En årgång av vinet som också visar upp en mer transparent struktur. Kanske också en anledning till låga 94-96 poäng i ovannämnt media. Druvblend? 85 procent syrah, 5 grenache, 3 petite sirah, 5 roussanne och 2 vignier.



LIVETS GODA POÄNGSYSTEM

96-100 LGP
HÖGSTA REKOMMENDATION,
FÅR ABSOLUT EJ MISSAS

90-95 LGP
MYCKET STARK REKOMMENDATION, ETT STORT VIN

80-89 LGP
STARK REKOMMENDATION, BRA KVALITATIVT VIN

70-79 LGP
REKOMMENDERAS,
STABILT VIN

60-69 LGP
HÖGST MEDELMÅTTIGT

50-59 LGP
OBEFINTLIG SMAKUPPLEVELSE. OACCEPTABELT.

Poängen sätts i relation till alla andra drycker vi provar och kriterier som Kvalitet, Ursprung/Terroir, Mognad, Smakupplevelse/Djup/Koncentration och Druva. Priset har ingen betydelse i Livets Godas poängsättning och vi tillämpar ej heller termer som "prisivärt", "fynd", "mer än prisvärt" och "mer än fynd" i vår bedömning.