



22

jan 2016

10 viner du måste dricka innan du dör

Skribent: **Vin & Matguiden**

Fira vinets dag den 22 Januari med ett riktigt gott vin. Håkan Larsson listar 10 livsviktiga viner och några gudomliga kombinationer med mat.

Håkan Larsson är en av landets mest välkända vin- och matjournalister och är även redaktör för Allt om vin. I sin senaste bok Håkan Larssons guide till vinets värld tar han oss med på en resa genom vingårdens årstider, lär oss med om klimat och geografisk påverkan på vinet som färdig produkt och djupdyker i de olika druvsorterna som råvara.



10 viner som alla borde prova någon gång i livet. För att det ska bli rättvist gäller det att vinerna kommer från en bra årgång samt att de är hyfsat mogna.

1. Stor champagne Gärna prestige cuvée som Taittinger Comtes de Champagne, Pol Roger Winston Churchill, Henriot Cuvée des Enchanteleurs, Bollinger Vieilles Vignes.
2. Stor röd bordeaux Margaux, Mouton-Rotschild, Lafite-Rotschild, Haut-Brion, Cheval Blanc, Léoville-Las-Cases.
3. Stor vit bourgogne Grand cru från Puligny-Montrachet, Meursault, Corton-Charlemagne. I Bourgogne är det viktigt att hålla koll på sina favoritproducenter, du hittar några rekommendationer i bokens druv- och landavsnitt.
4. Stor röd bourgogne Grand cru från Chambertin och Musigny.
5. Stor riesling Lite rikare från Alsace eller mer elegant från Tyskland.



6. Stort rött från Italien Välj mellan chianti eller brunello i Toscana, barolo eller barbaresco i Piemonte.
7. Stor cabernet sauvignon från USA Shafer, Stag's Leap, Heitz, Château Montelena och Ridge är bara några av många goda namn.

8. Stor shiraz från Australien Penfolds Grange är fenomenal men mycket dyr, deras St Henri Shiraz är ett supervin för mycket mindre pengar. Toppvinerna från Jim Barry, Torbreck och Peter Lehmann såsom Wynns Michael Shiraz och Henschkes Hill of Grace Shiraz är andra spännande alternativ.
9. Sauternes Givets Château d'Yquem, men viner från Climens och Suduiraut är också sanslöst bra.
10. Stor vintage port Berömdheter såsom Graham's, Taylors, Fonseca och Noval.



10 vinnande kombinationer av mat och dryck Här kommer även 10 fantastiska kombinationer av maträtter och drycker som ger en känsla av att man befinner sig i paradiset. Självklart är det individuellt och det är upp till var och en att hitta sina favoritkombinationer. Här kommer några tips på smakupplevelser som går utöver det vanliga, vår favorit i listan är utan tvekan kladdkaka och roséchampagne.

Ostron och Chablis Vit Sparris med Hollandaise och Riesling Pilgrims musslor och Sauvignon Blanc Ankbröst och Pinot Noir Gåslever och sött vitt vin Karl johansvamp och Vit Bourgogne Parmesan och Amarone Kladdkaka och Rosébubbel Stilton och Vintage Port Julskinka och Beaujolais Nouveau



Vill du lära dig ännu mer om vin? Håkan Larssons guide till vinets värld (Bonnier Fakta) är en komplett vinbok som passar både nybörjare och mer erfarna vinkännare.

FOTO: Raphaël Cameron / Millésima / Shutterstock / Bonnier Fakta