

**bortredigerat  
foto**



# En vinresa genom röda distrikt

## TEXT

NILS H STERNBY

Professor, avdelningen för patologi,  
Universitetssjukhuset MAS, Malmö

**»Är det rött eller vitt i dag?»  
En vanlig fråga i varje fall i vårt  
hem fram emot kvällen då det  
drar ihop sig till middag. Och i  
de flesta fall blir svaret »rött».  
För även om man inte skall vara  
konventionell i sitt vinval så är  
många traditionella mat-vin-  
kombinationer helt rätt, dess-  
utom tycker vi nog att rött oftast  
har den större vinupplevelsen.**

För många är rött vin synonymt med strävt, litet surt eller syrligt vin som definitivt blir bättre tillsammans med mat än att drickas enbart. Min gamla mor, som förvisso inte var någon vindrickare, hade i stort sett bara två omdömen om vin: antingen var det sött och gott eller surt och räligt! Röda viner hörde i regel till den senare kategorin!

Och visst finns det skräckexempel som kan klassas så, även i Sverige trots att de borde silats bort under provningarna på Systembolaget. Många viner som man kan köpa utomlands, t ex i Danmark, och som inte kostar mer än cirka 30 kronor är definitivt av denna kvalitet. Man kan ju också »roa» sig med att köpa de billigaste i vinproducerande länder, de skänker verkligen inte några njutningar! Jag var en gång på en vinkurs i Frankrike där vi till en lunch serverades ett blålila vin som var fullständigt odrickbart, förklaringen gav läraren omedelbart, det var ett lokalt vin som var avsett att blandas ut med vatten och då blev det en i varje fall drickbar måltidsdryck.

### Något om Bordeaux

För några decennier sedan var rött vin så gott som synonymt med franskt i allmänhet och Bordeaux i synnerhet.

Gamla kataloger från Systembolaget hade en stor sektion av röd Bordeaux, allt ifrån enkla och billiga standardviner till de bästa slotten i flera olika årgångar. Och de senare till priser som var lägst i världen.

Under lång tid var Danmark en av de bästa marknaderna för Bordeaux, det sades att av tre flaskor rött vin som dracks där var två från Bordeaux. Danskarna drack hellre en dålig flaska Bordeaux än en god flaska från Italien eller Spanien. Detta ändrades dramatiskt i samband med de franska atombombssprängningarna i Stilla havet för några år sedan, bojkotten slog hårt mot även franska viner och marknaden har ännu inte återhämtat sig. Enda undantaget är champagne som ju svårligen kan ersättas.

Under efterkrigsperioden, och framför allt under 60- och 70-talet, fick Frankrike konkurrens från såväl många europeiska länder som från den s k Nya Världen, framför allt Australien och USA. Senare har ju både Sydamerika och Sydafrika samt Nya Zeeland tillkommit. De spanska röda vinerna blev snabbt populära, de var billiga och lätt-druckna och turismen hjälpte till att popularisera dem. Italienska rödviner hade lite svårare att bli accepterade, visserligen var den klassiska Chiantiflaskan med basthölje populär men vinerens kvalitet lämnade mycket övrigt att önska. Italienarna behöll de bästa vinerna för sig själva och exporterade de enkla!

Periodvis var ju också bulgariska och ungerska rödviner populära, inte enbart på grund av priset utan även för att de gav valuta för pengarna, var prisvärda (även om jag inte gillar en dylik bedömningsgrund!). Tyvärr var kvaliteten ojämn och framför allt i samband med tiden före och under frigörelsen

från kommunistisk diktatur försämrades vinerna, lyckligtvis har de nu kommit på rätt köl igen.

### Viner från Australien

Vinrevolutionen i Australien och USA satte spår även i Europa och i Sverige, inte minst sedan amerikanska viner i ett par skåp besegrat toppviner från Frankrike. Då introducerades massiva, starkt smakande, fruktiga viner, ofta gjorda på enbart en druva till skillnad mot Bordeauxvinerna som ju är en blandning av flera olika druvor. Framför allt de australiensiska vinerna slog an i Sverige, det gällde både röda och vita. De smakade mycket, man »fick mycket vin för pengarna», dvs de var prisvärda (!) och under en period var Sverige den största exportmarknaden för viner från Australien (den platsen har nu övertagits av Storbritannien).

De senaste tillskotten på vår rödvinsmarknad kommer från i första hand Sydamerika och Sydafrika. Men utbudet är mycket varierat. Systembolagets ordinarie sortiment innehåller röda viner från 27 länder och därtill kommer ytterligare fem länder som finns representerade endast i specialsортimentet. Och man kan få rött vin från så exotiska länder som Brasilien, Libanon, Mexico, Peru, Tunisien och Turkiet! Men de stora vinländerna dominerar naturligtvis: Frankrike med totalt 360 rödviner följt av Italien med 289 och Spanien med 275.

I ordinarie sortiment är dock Spanien störst med nästan 190 olika röda. Från USA finns 80 och från Australien och Sydafrika drygt 60 röda flaskor att botanisera bland. Allt detta kan tyckas vara ett mycket stort ural men i verkligheten är ju varje land bara representerat med en bråkdel av vad som produceras. Och tonvikten i sortimentet lig-

ger ju på de billiga vinerna, de verkliga kvalitetsvinerna har för liten marknad i Sverige eller produceras i så små kvantiteter att de bara kommer stamkunder tillhanda.

### Också vinmodet växlar

Rött vin har ökat i popularitet på bekostnad av vita viner och bl a i Australien har man brist på röda viner jämfört med vita.

Modet på vindrickandet tycks också växla. De »stora» röda druvorna är Cabernet Sauvignon, som ju är den klassiska Bordeauxdruvan, Pinot Noir, som används till 100 procent i Bourgognevinerna men också med viss framgång har börjat odlas på andra ställen, Merlot och Cabernet Franc, som är de andra två viktiga druvorna i Bordeauxviner, samt Syrah eller, som den också kallas, Shiraz, ingår i bland annat Rhôneviner.

Massor av andra druvor finns ju också, t ex Gamay för Beaujolais, Pinotage som Sydafrikas »nationaldruva» och Zinfandel som Kaliforniens »egen» druva, Carignan som, även om den huvudsakligen odlas i Frankrike, sannolikt producerar mest rött vin av alla druvor, Barbera, Nebbiolo och Sangiovese, som producerar de kända italienska vinerna, samt Tempranillo som är den klassiska Riojadruvan. Alla tillhör familjen Vitis vinifera som sägs producera 99,998 procent av hela världens vinproduktion.

Cabernet Sauvignon-druvan odlas numera över hela världen. Druvan är lättodlad, den tål kalla vintrar, den knoppar relativt sent och är därför inte så utsatt för frost, den mognar sent och är lättskördad. Den är också ganska resistent mot sjukdomar. Dess enda nackdel är att den ger ganska liten skörd. Det försöker man bättra på med kloning men å andra sidan är låg avkastning ofta synonymt med högklassigt vin. Det är druvan par preference i Bordeaux och mången vinälskare nickar, sluter ögonen och mumlar då den omiskänliga doften av svarta vinbär, cederträ och/eller cigarrlåda insupes: Ah, nu är vi hemma! I Bordeaux blandas den med Cabernet Franc och Merlot. På den vänstra sidan av floden Gironde, i Médoc och Graves med omgivande distrikt, har man i regel 2/3 Cabernet Sauvignon och 1/3 tillsammans av de båda andra druvorna.

### Gott år för Cabernet Sauvignon

Naturligtvis varierar proportionerna såväl mellan de olika slotten som med årgången, vissa år är bra för en druva men dåliga för en annan. 1984 var ett typiskt Cabernet Sauvignon-år, Merlot-druvorna hann aldrig mogna och därför har många viner upp till 90 procent Cabernet i sig.

Typiskt för Cabernetdruvan är bland annat ett tjockt skal och den ger därför ett mörkfärgat vin. Den innehåller också mycket tannin vilket ger den adstringerande känslan i munnen men också framkallar en aptitretande salivation. Och att vara aptitretare är ju en av vinets uppgifter!

Som ungt är vinet violett och kan vara väldigt tufft att dricka. Eftersom de första bedömningarna av en årgång görs direkt ur faten efter endast cirka 6 månader är det inte ett särskilt avundsvärt jobb att kämpa sig igenom ett hundratal eller mera dylika prover. Vinprovarens vardag är förvisso inte så romantisk som man kan tro!

Dock har tiderna förändrats och vinerna förbättrats: numera är även fatproven förbluffande drickbara genom förbättrade tekniker i flera olika led.

Den Nya Världen införde bruket av 100 procent druva i ett vin även för Cabernet Sauvignon och det innebar svart-röda, täta, koncentrerade viner som »stank» av druvans arom och oftast av ekfat. De var överväldigande och slog an på många vinskribenter, de bedömdes som betydligt »större» än de gamla klassiska Bordeauxvinerna. Kraften besegrade finessen! Så småningom har emellertid många av Nya Världens vinmakare börjat inse att gammal trots allt är äldst och börjat med blandvin i Bordeauxstil. Man vinner i elegans och balans.

### Blandas med Shirazdruvan

Naturligtvis finns det också många bra viner på enbart Cabernet Sauvignon. Som med allt annat är, som väl är, smaken olika och ofta föredrar man det man vuxit upp med och är van vid.

I framför allt Australien blandas ofta Cabernet Sauvignon med Shirazdruvan, det ger mörka och mycket fylliga viner där tanninerna balanserar sötman och fruktjordigheten hos Shirazen. Men även här finns det 100-procentiga Cabernet som är utmärkta, de bästa ser vi dock tyvärr inte i Sverige. Från andra länder som t ex Chile, Grekland, Italien och i viss mån Sydafrika har vi deras bästa Cabernetviner, de visar dock ofta att druvorna vuxit i varmt klimat genom att vara mjukare och omedelbart lättillgängliga.

Många är mycket angenäma men de saknar trots allt den komplexitet och finess som man hittar hos en bra Bordeaux. Ett dylikt bör för övrigt inte konsumeras för tidigt (vilket tyvärr ofta är fallet), ett stort slott behöver 8–10 år för att nå mognad, ett mindre slott halva tiden.

Enklare blandviner av standardtyp är i regel någorlunda drickfärdiga då de kommer på marknaden men mår ofta bra av att mogna ytterligare något år.

FOTO: PELLE BERGSTRÖMBILDHuset

Om vinet är årgångsbetecknat, dvs druvarna är från enbart detta års skörd (även om det förekommer att lite vin från förra årgången sätts till det färdiga vinet) kan mognaden och hållbarheten variera med årgången. Vissa år produceras lätta snabbmognande viner, andra år kraftiga och långsamt mognande viner som då ofta kan lagras under mycket lång tid, i årtionden.

Man kan fortfarande njuta av rött vin som producerades före för-för-förra fransk-tyska kriget, dvs för cirka 130 år sedan.

### Nöjet av en perfekt Bordeaux

Vinsmaken varierar också med nationalitet: fransmännen dricker sina viner unga medan engelsmännen vill ha sin »claret» mogen. Goute française mot goute anglaise! Jag sällar mig definitivt till de senare, en gammal helt mogen och perfekt Bordeaux är en stor upplevelse som jag unnar varje vintresserad. För mig kan ett vin nästan inte bli för gammalt, det är därför jag ofta blir anklagad för nekrofil! Lite genant för en patolog, eller kanske en komplimang?

Det är emellertid inte så enkelt som att alla viner från Bordeaux domineras av Cabernet Sauvignon. På Girondes östra eller högra sida är det Merlotdruvan som gäller, visserligen i blandning med både Cabernet Sauvignon och Cabernet Franc men nästan överallt med minst 50 procent av druvarna. Och det berömda slottet Petrus i distriktet Pomerol har upp till 100 procent Merlot.

Det borde då vara ganska lätt att skilja västra sidans Cabernetdominerade viner från östra sidans Merlotdominerade. I teorin, ja, men i praktiken svårt! Merlotdruvan, som mognar tidigare än Cabernetdruvan, har tunnare skal och lägre halt av tannin samt innehåller i regel mera socker. Det ger ett rundare och mjukare vin är Cabernet, mera fruktigt och med en aning sötma.

Pomerolvinerna beskrivs ofta som jordiga i doft och smak till skillnad från St Emilion-vinerna som har en mera bränd doft och lättare karaktär; de kallas ibland för Bordeauxs Bourgogne. Och en gammal St Emilion kan vara mycket svår att skilja från en gammal Bourgogne. Merlotdominerade viner kan i regel drickas yngre än de Cabernetdominerade men alla regler har ju undantag: de största Pomerolerna som t ex Château Petrus (som för övrigt byggnadsmässigt är föga slottsliknande) behöver åtminstone 10 år på sig för att mogna och flera årgångar är inte helt drickmogna förrän efter bortåt 20 år.

### Merlot – druva med potential

Även om Merlotdruvan är mest känd från Bordeaux – där den för övrigt är be-

tydligt mera planterad än Cabernet Sauvignon – finns den på många andra ställen i Frankrike och är faktiskt en av de mest planterade druvarna i hela landet. Man har också upptäckt dess potential i andra länder och ej minst i Kalifornien. Det är väl värt att prova ett 100-procentigt Merlotvin och jämföra med ett Cabernetdito. Då brukar de druvtypiska egenskaperna komma fram.

Den tredje viktiga Bordeauxdruvan är Cabernet Franc. Den odlas både på höger och vänster sida och kallas i St Emilion för Bouchet. Den står naturligtvis i skuggan av Cabernet Sauvignon men kan producera magnifika viner: det berömda slottet Cheval Blanc produceras med 2/3 Cabernet Franc (och resten Merlot).

Druvan har lägre syror, tanniner och extrakt än Cabernet Sauvignon och har i typiska fall en hallon- eller violdoft. Då den blandas med Merlot i St Emilion blir det ett harmoniskt vin där båda druvarna kompletterar varandra.

I Médoc och Graves på den västra stranden försvinner Franc-karaktären i Sauvignonens mera rustika och dominerande framtoning. Fram till 1970-talet var Cabernet Franc mera planterad än Cabernet Sauvignon men numera är ordningen omvänd. Det är för övrigt den rödvinsdruva som används i Loire och man kan därför lätt göra en jämförande provning mellan de båda Cabernetdruvarna. Det finns också ett riktigt bra Cabernet Franc-vin från Uruguay på Systemet.

### Klassning i crus

Då man talar om Bordeaux tänker man i de flesta fall på de kända distrikten och de stora slottsnamnen, på Médoc och Graves till vänster och på Pomerol och St Emilion till höger.

Men det är ju bara halva sanningen, och inte ens det! År 1855 klassades 62 slott i Bordeaux, alla på vänster sida och alla utom ett (Haut-Brion) i Médoc. Denna klassning i fem s k crus gäller än i dag och anses fortfarande i stort sett avspegla kvaliteten på slottets vin.

Ett lika stort antal slott producerar också mycket bra viner. Dessa totalt drygt 100 producenter skall jämföras med att det finns nästan 5 000 slott upptagna i »Bordeaux et Ses Vins», den s k Bordeauxbibeln, och att det finns mer än 13 000 vinodlare i departementet Gironde till vilket Bordeauxregionen hör.

Det finns också 22 vindistrikt i Bordeaux och i många av dessa s k kransdistrikt (lite hädiskt ofta benämnda tasemarkerna!) kan man finna alldeles utmärkta viner som dessutom är rimligt prissatta.

De kända slotten har på senare år höjt

priserna så mycket att de blivit ouppnåeliga för de flesta av oss.

Det avspeglas också i Systembolagets sortiment; f n finns två klassade slott upptagna, representerande 2:a resp 3:e crus, och i beställningssortimentet finns det inte ett enda. Man blir minst sagt nostalgisk då man tittar i en Systemlista från 60- eller 70-talet! Vi får nöja oss med att botanisera bland det dryga 40-talet enklare Bordeauxer som nu finns.

### Om Bourgogne

Det är dags att lämna Bordeaux och förflytta sig till det andra av de superkända distrikten i Frankrike, Bourgogne. Här är det lättare att hålla reda på druvan, det är endast en som gäller, nämligen Pinot Noir. Skall man emellertid vara riktigt korrekt räknas dock Beaujolais till Bourgogne och då tillkommer druvan Gamay. I praktiken brukar man dock skilja på dessa båda distrikt.

Pinot Noir anses vara en mycket gammal druva, en av de första som »civiliserades» från den vildväxande vinranken och det kan förklara dess tendens att mutera. En känd Bourgognebok anger att det finns mera än 1 000 olika Pinot Noir-kloner! Druvan mognar tidigt, har viss sötma och ger relativt alkoholrika viner. Ett ungt vin har bärig doft, påminner om hallon eller jordgubbar beroende på växtplats. Färgen är ljusare än hos en Bordeaux och vinet är mera genomskinligt, mindre tätt.

Med ålder kommer den klassiska doften, bouqueten, fram: komplex med tryffel och viol för esteterna men välhängt vilt för de verkliga entusiasterna. Tyvärr är det sällan man har möjlighet att dofta på en gammal och verkligt stor Bourgogne, de äldsta på Systembolaget är från 1989 och de flesta från 90-talets mitt.

Helst bör man hitta en flaska från före 1969, fram tills dess gjordes Bourgogne i den gamla stilen, därefter följde en period på ett 15-tal år då viner sökte efter sin verkliga identitet.

De verkade ha hittat tillbaka i mitten av 80-talet. Men missförstå mig inte, även de unga Bourgognerna är behagliga att dricka. Men man måste tyvärr krypa upp en del i pris, och helst hålla sig till »Bourgogne proper», dvs producerad i området Côte d'Or, guldkusten. Dess båda distrikt Côte de Nuits och

Côte de Beaune, från norr till söder, är hjärtat av distriktet Bourgogne, men som i Bordeaux finns här också grann-distrikt, nämligen Côte Chalonnaise och Mâconnais, också från norr till söder. Vinerna härifrån är absolut inte att förakta, de är oftast hyfsade i pris men man skall inte vänta sig den stora Bourgogneupplevelsen.

### Ett fynd hos Dr Barolet

Jag hade turen att börja samla vin då priserna var låga, löjligt låga i jämförelse med nuvarande, och köpte då bland annat många gamla årgångar Bourgogne från en källare i Beaune som hade

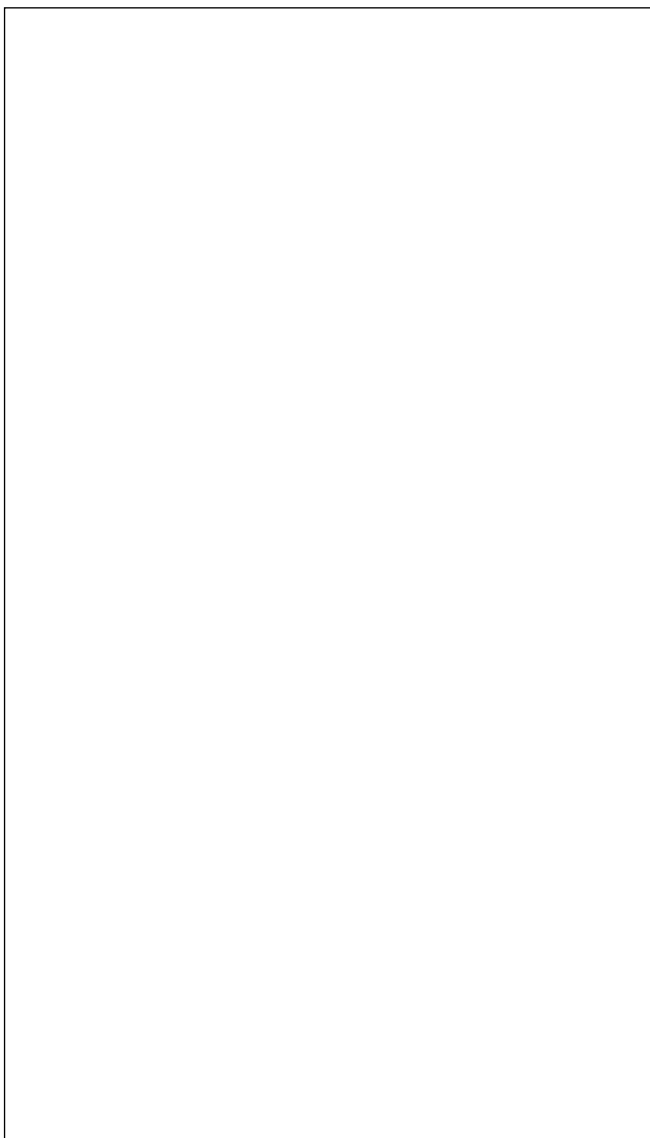


FOTO: KARL-ROLAND SCHRÖTER/BILDUSET

ägts av dr Barolet, en privatpraktiserande läkare som så småningom blev mera hobbyvinhandlare än doktor. Han hade cirka 90 000 flaskor kvar då han dog.

Dessa viner är nu mellan 15 och 90 år gamla, samlarobjekt som ibland dyker upp på vinauktioner, och i stor utsträckning fortfarande mycket njutbara. Där luktar det stall och gammal ost och välhängda fåglar!

Pinot Noir är en svårödlad druva och ännu har inget distrikt kunnat tävla med

Bourgogne kvalitetsmässigt. Men just för att den är svårödlad är den en utmaning för många vinodlare! Den odlas numera också med framgång i Kalifornien och Australien. Vid en av de berömda vinprovningstävlingarna på 1970-talet vann en australisk Pinot Noir från Tyrrells i Hunter Valley över de stora Bourgognerna! Ett mycket intressant land ser ut att bli Nya Zeeland, där jag har provat intensivt fruktiga och välbalanserade Pinot Noir-viner.

Här är en helt annan stil än Bourgogne men mycket tilltalande. Ett dylikt finns på Systemet, inte av den bästa producenten men värt att prova.

I Europa utanför Frankrike förekommer också Pinot Noir, t ex i Österrike och Ungern, Schweiz och Tyskland. Den kallas då Spät- eller Blauburgunder, även Klevner. Det kända schweiziska vinet Dôle görs på huvudsakligen Pinot Noir. Sedan får man ju inte glömma att druvan är en väsentlig beståndsdel i champagne! Dessa icke-franska Pinotviner är oftast lätta till karaktären, lite tunna och inte att jämföra med den äkta varan. Men ibland kan man bli lurad, i Alsace framställs under bra år Pinot Noir som är förbluffande kraftigt och riktigt njutbart.

Som övergång till Beaujolais, det sydligaste distriktet i Bourgogne, är passetoutgrains lämpligt. Det är ett blandvin som skall innehålla minst 1/3 Pinot Noir medan resten är Gamay, den druva som är den enda tillåtna i Beaujolais. Nämnda vin kommer sällan utanför distriktet men det har i varje fall funnits i beställningssortimentet. I det ordinarie sortimentet finns inte mindre än nio Beaujolaisviner, därav tre från de som »crus» speciellt betecknade tio områden som producerar de

bästa vinerna. Även det bästa, Moulin-à-Vent, finns att få men då är priset i klass med det för en stor Bourgogne.

### Beaujolais Nouveau

Beaujolais är ju mest känt för sitt Nouveau-vin, eller Beaujolais Primeur, det som lanseras tredje torsdagen i november och som startade som en försäljningsgimmick. Detta vin skall drickas ungt men det kan sparas några månader. En högklassig Beaujolais håll-

ler sig däremot bra, Systemets Moulin-à-Vent är från 1988 och jag har i min källare en Fleurie 1947 (Dr Barolet!) som är alldeles utmärkt.

Om man fortsätter resan söderut från Bourgogne och Beaujolais kommer man till området för ytterligare en stor rödvinsdruva, Syrah. Den är allena-rådande röd i norra Rhône som börjar i höjd med Vienne och sträcker sig ner till Valence. De mest kända »röda» namnen är Côte Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage och Saint-Joseph. I södra Rhône blandas den med ett flertal andra av vilka Grenache, Mourvèdre och Cinsault är de mest kända. Men i Châteauneuf-du-Pape-vinerna är inte mindre än tretton olika vinsorter tillåtna, därav fyra vita.

Rhônevinerna var allmänt sett anonyma fram tills dess att vingurun Robert Parker på 1980-talet lyfte fram dem i rampljuset och därigenom höjde priserna högst avsevärt. De var kända för konnässörer och inte minst för sin förmåga att åldras med stort behag. Priserna var låga: vid en mat- och vinresa med dåvarande Veckojournalen 1974 hamnade jag vid ett bord för fyra vid en lunch i Monthélimar. Vinlistan innehöll magnumflaskor av en Châteauneuf 1947 och jag lyckades så småningom övertala mina medgäster (»Kan man verkligen dricka så gamla viner?»!) att dela en flaska. Den kostade 90 kronor (per magnum!) och var superb. Jag lyckades få köpa tre flaskor till och de var utmärkta ännu efter ytterligare tio år. Numera är dylika gamla viner rariteter och går på auktion för mycket höga priser.

### Australiens prestigevin

Syrah har länge varit arbetshästen bland Australiens röda viner. Den kallas där Shiraz, det kan syfta på staden Shiraz i Iran eftersom man tror att druvans ursprung finns där. Den var väl etablerad i Rhônedalen redan under romartiden. Till Australien kom den med största sannolikhet 1832. Enkelt rött vin i Australien har sedan länge betytt Shiraz men så småningom har många producenter försökt framställa högklassig Shiraz.

Det mest kända exemplet är Australiens prestigevin nummer ett, Grange Hermitage eller, som det numera bara kallas, Grange. Namnet Hermitage användes tidigare som synonym till Shiraz. Vinets skapare hette Max Schubert och hans mål var att göra ett lika stort

vin som de största Bordeauxvinerna men med användning av Shirazdruvan. Och han lyckades verkligen, Grange räknas numera till världens största viner och det betingar priser därefter. Som en kuriositet kan nämnas att världens största samling av Grange finns i svensk ägo, men i Australien.

### Okända vindistrikt i syd

Så har jag gått igenom huvuddistriktet i Frankrike för röda druvor, Bordeaux och Borgogne samt Rhône, även som hastigast berört Loire och Alsace. Är det allt? Ack nej, mer-

parten av de röda vinererna produceras inom andra områden! Det är i södra Frankrike, i framför allt Provence och Midi och i området som kallas Syd-Väst, i Frankrikes nedre västra hörn. Där produceras stora mängder enkelt bordsvin men också många bra drickfärdiga viner, unga med fin fruktighet och balanserad syra. De är gjorda för att drickas unga även om det också finns sådana som tål lagring i några år. I fler distrikt produceras bra roséviner och det är ju urtypen för viner som skall drickas unga, på sommaren och utomhus där vinden blåser bort den lilla bouquet som finns och det smakar frukt med en uppfriskande syra.

Men jag måste bekänna att det är ytterst sällan roséviner förekommer på vår vinmeny. Dagens Industris vin-

skribent Anders Röttorp, vars bedömningar jag oftast håller med om, gav för någon tid sedan ett rosévin betyget fynd och han anmärkte också att det var första gången i hans vinbedömningsliv som detta förekom. Jag ser fram emot att prova det!

Men jag dricker hellre ett rött och kan då njuta av spänstig frukt och lagoma och balanserade frukt- och garvsyror. Ibland går man på pumpen även med viner som bedömts som fyndviner av någon vinjournalist, min älskade tittar då anklagande på mig och utbrister: Måste vi verkligen dricka sånt här?! Rikare på erfarenhet blir man ju emellertid!

### Frankrike – vinlandet nummer 1

Alltså: Frankrike producerar stora mängder rött vin, alltifrån de enklaste knappt drickbara till de sublimes, världsbästa. Hur är det med andra länder, t ex världens största vinproducent Italien? Och Spanien? Och resten av gamla världen och hela Nya Världen? Naturligtvis är det också värt att skriva om men enligt redaktören får det bli en annan historia. Detsamma gäller för de vita vinerna. Även om man inte håller med den berömde vinproducenten Bruno Prats i Bordeaux (Château Cos d'Estournel) som definierar vitt vin som den dryck som kommer före rött vin så är de flesta vindrickare röda. (Men visst, superba vita produceras både i Bordeaux, i Bourgogne framför allt, i Rhône, i Loire och i Alsace. Och tänk på de underbara söta från Bordeaux och Loire! För att inte tala om Champagne! Allt detta är emellertid också en annan historia.

Men Frankrike är obestridligt vinlandet nummer ett. Och för att kompensera bristen att inte producera starkviner så är fransmännen storkonsumenter av portvin som apéritif! •