

Torsdagstipset – Internationella Xinomavro-dagen 1 nov



Jag uppmärksammade att det i tisdags var internationella Xinomavro-dagen. Xinomavro är en av de största inhemska grekiska druvorna. Jag googlade och fann att många vinskribenter hyllar grekiska vinet Ramnista.

Ramnista Xinomavro, 2018, nr 2070, 129 kr.

Jag kollade upp via systembolaget.se vilka grekiska viner som finns i våra tre butiker i Luleå. Inga röda viner från Grekland finns på hyllan i någon av våra butiker. Jag beställde en Ramnista och provade förra helgen. Annorlunda upplevelse, men väldigt angenäm. Jag fann oliver och geléhallon i doften. Vinet är stramt med tydliga tanniner, inte direkt ett sällskapsvin men ett snyggt vin med karaktär.

Många tipsar om att kombinera vinet med rött kött eller souvlaki med smakrika såser. Även lagrad hårdost ska passa till. Jag provade med flankstek i rosmarin och vitlök samt med hårdost. Hårdosten var bingo. Kommer definitivt att köpa detta när jag lagar souvlaki nästa gång.

Vinet består till 100% av druvan xinomavro, en av Greklands helt egna druvor, som ofta jämförs med nebbiolo och pinot noir. Så räkna med friska tanniner, höga syror, torkade örter, sylriga körsbär och massor av egensinnig charm och attityd.

Ramnista har fått en mängd fina omdömen:

- Allt om Vin, Gunilla Hultgren Karell: "Betyg: 5 av 5. "Här finns koncentration och djup, inslag av mogna körsbär, tobak och kakao. Fint till vitlöksdoftande lammstek med potatisgratäng."

- Svenska Dagbladet: "Nebbiolofans blir inte besvikna på xinomavros strama smak och fina parfym. Lysande gott till grillade lammkotletter med örtsmör. Ett dunderfynd i det fasta sortimentet! Gott och josigt rött från Grekland som också bjuder på matvänlig struktur och lite kryddighet."
- Din Vinguide: "Grekland är inte bara retsina och fetaost, det är xinomavro också! Det är dags att upptäcka denna coola inhemska druva med friska tanniner, torkade röda bär, ceder, medelhavsörter, mogna jordgubbar och rejält med personlighet. Det röda sommarvinet heter Ramnista Xinomavro!"
- Vermlandstidningen: "Själv njuter jag av denna lilla sträva nyhet till souvlaki, lammbiffar, tzatziki och fetaost hela sommaren lång. Och hösten."
- Winesworld: "Ramnista är en modern xinomavro, dvs lite mer frukt drivet och smakrikt. Vinet har dock också en riktigt fin fräschör som ger balans och får vinet att bli riktigt tillgängligt även som ungt. I smaken finns mörka frukter och bär kantat av en kryddig karaktär som drar åt rostade ekfat. Avslutet är långt och eftersmaken har ett fint djup med toner av svarta oliver, torkade lagerblad och ett stänk av kakaobeska."

Vinhuset Kir-Yianni grundades 1997 och rankades 2019 som en av topp 50 vingårdar i världen av "World's Best Vineyards", en omröstning som görs av över 500 vinexperter, sommelierer och resejournalister.

Kir-Yiannis mål är att producera viner som passar den nutida konsumentens smak, som speglar grekiska vingårdars potential i kombination med anrika druvsorter som till exempel den röda druvan Xinomavro.

Vinet finns i beställningssortimentet.

Hoppas ni gillar mitt tips! /Ulrika Sundqvist, styrelsen

Styrelsen och alla medlemmar som känner sig manade delar med sig av sina favoriter här på torsdagar. Om du vill tipsa om ett favoritvin, skicka tipset till stalstaden.lulea@gmail.com.