

Torsdagstipset – Internationella Grenachedagen lördag 16/9



Jag är en stor fantast av Grenacheviner, dels pga att tanninhalten i vinerna är mogna (jag brukar kalla det snälla tanniner), dels ger druvan en fyllig smak. Dessutom passar den ypperligt till köttretter; gärna grillat av olika slag. Oftast ingår druvan i en så kallad GSM-blandning, för att ge mer balans till vinet i sig, och utgör en av standarddruvorna i Chateauf-de-Pape-viner.

Grenache eller garnatxa som den heter i Spanien, och cannonau på Sardinien, förknippas oftast med södra Rhone i Frankrike, men även Prioratdistriktet i Katalonien, Spanien. Ursprunget är omtvistat, men brukar i regel hänföras till Spanien och trakterna kring Aragonien. Spridningen av druvan lär ha skett via munkar inom kungariket Spanien – därav spridningen till Sardinien och södra Frankrike.

Grenache är ingen pigmentrik druva utan ger likt pinot noir ljusare röda viner. I doften är toner av röda bär och plommon vanliga. Ofta förekommer också en örtighet, till exempel i sydfranska viner, men den beror på lätt flyktiga aromämnen från omgivande växtlighet. I smaken drar vinerna åt det fylligare hållet med god kropp, de är sällan riktigt sträva även om tanninerna kan vara lite robusta och syran ligger vanligen på bra nivå, inte för hög men inte heller slapp.

Jag har dock valt en VIT grenache i detta fall.

Raig de Raïm 2022, nr 96028, 119 kr.

Smakerna är definitivt fruktiga, och jag skulle gärna ge den en exotisk ton av lite ananas Du skall även finna päron, persika, gröna äpplen och honungsmelon. Givetvis finns det syra i vinet, som ger den en friskare smak.

Raig de Raïm tillhör tillfälliga sortimentet och finns just nu i hyllan hos alla tre butiker i Luleå.
Prova den gärna, det har jag gjort! Bra pris dessutom, så ta 2 st.

Hoppas ni gillar mitt tips! / Rickard Johansson, kassör Stålstaden