



Välkommen till en smakresa genom 2 mogna viner från Bordeaux och Rioja

Under denna provning fokuserar vi på två klassiska regioner som båda är kända för lagringsdugliga viner. Både Bordeaux och Rioja utvecklar med tiden mjuka tanniner, rund frukt och komplexa dofter som harmoniserar vackert med lagrade ostar. Du kommer att märka hur olika stilar – en stramare Bordeaux och en elegant, fatlagrad Rioja – påverkar smakupplevelsen på helt olika sätt.

Vinerna vi provar:

2019 Chateau Briand. Grand Réserve, Bordeaux -
– Druvorna är huvudsakligen Merlot och Cabernet Sauvignon
– Vinet är lagrat ca 12 månader på ek.

2020 Marqués de Riscal Rioja Reserva
– Druvorna är till exempel Tempranillo (ca 93 %) samt Graciano (ca 7 %).
– Lagrad 22 månader i amerikanska ekfat, och sedan minst ett år på flaska innan släpp.

Tillbehören:

Lagrad herrgårdssost 6 månader, Västerbottensost 22 månader, grönmögelost, mörk bärmarmelad

Smakresan steg för steg

(Numren motsvarar ordningen du provar i)

- 1. Herrgårdssost + Bordeaux**
Börja med den mildare osten tillsammans med Bordeauxvinet. Den lätta sältan mjukar upp vinets tanniner och lyfter fram fruktigheten men kanske tar över något i kombinationen.
- 2. Västerbottensost + Bordeaux**
Västerbottensostens djupare sälta och äldre lagring ger en intensiv kombination där vinets struktur möter ostarnas tydliga smak.
- 3. Grönmögelost + Rioja**
Grönmögelostens krämighet och distinkta karaktär (Umami) krockar lite med Riojans tanniner och fattoner, vilket skapar en viss bismak
- 4. Bärmarmelad + Västerbottensost + Rioja**
Avsluta med sötman från marmeladen, som lockar fram strävheten i Riojan och minskar frukten i vinet, lösningen blir att tillföra olivolja och lite salt till marmeladen för att få en perfekt kombination

Tips för att lyckas:

Ha allt förberett i små portionsbitar.

Prova en tugga av tillbehöret först, sedan en sipp vin.

Prata om vad du känner och upplever – det finns inget “rätt eller fel”.

Avslutning & summering

Tack för att du var med!

Förhoppningsvis har du hittat nya favoritkombinationer. Kanske blev du också förälskad i ett vin du inte visste fanns. Kom ihåg: det bästa vinet är det du gillar – och som får sällskapet att le.

Skåll!



VINSMART