

# Anders Melldén: Faten är vinets krydda

2023-03-10

Optional[© Svenska Dagbladet] eller artikelförfattaren. Utgivare: Fredric Karén. Databasens namn: Fredric Karén / Svenska Dagbladet / retriever-info.com

Alla artiklar är skyddade av upphovsrättslagen. Artiklar får ej distribueras utanför den egna organisationen utan godkännande från Retriever eller den enskilde utgivaren.

Klicka här för att läsa artikeln.

20. | SvD Mat&dryck fredag 10 mars 2023

## Helgens vintips

# Anders Melldén: Faten är vinets krydda

Ekfat har gått från praktisk förvaring till att bli vinets krydda. Här är åtta ekade favoriter där frukt och fat möts i skön smakbalans.



Anders Melldén är vinexpert på SvD. Kommande veckor skriver Mikael Mölsted, Linda Pérez, Andreas Grube och Sofia Ander på denna plats.

FOTO: STINA STJERNKVIST

**Church Road McDonald Series Chardonnay 2021**  
139 kr, nr 20050, Nya Zeeland, Hawke's Bay, vitt, fylligt & smakrikt

☑️ Tropisk frukt och fullmogen citrus får här ordentlig konkurrens av både feta ekfat och jästfällning som vinet lagrats med. Här känns toner av hasselnötter och smörkåla från faten, och knallpulverlik krukon från jästen. Kul och direkt, men inget för den ek-känslige. Vi andra håller upp ett glas till sejrugg med brynt smör.



**DeAetna Terra Costantino 2021**  
177 kr, nr 2400, Italien, Etna, rött, kryddigt & mustigt

☑️ Tidigare använda 500-litersfat lagrar Etna-producenten Terra Costantino sitt delikata rödvin i. Det ger en försiktig ton av ceder som möter druvernans friska, rödbärga stil och kompletterar den med kryddighet likt nejlika och kanel. Lysande gott vin som helst ska serveras svalt till lättare kött- eller kycklingrätter.



**Catena Paraje Altamira Malbec 2020**  
161 kr, nr 95738, Argentina, Mendoza, rött, fruktigt & smakrikt

☑️ Mestadels fat av fransk ek och en liten andel amerikansk ger "salt och peppar" till detta mustiga röda från Mendozas högt belägna vingårdar. Ceder, mocka och vanilj samsas med mörka toner av svartvinbär och björnbär och avslutas med aptitretande strävhet och syra. Perfekt till en skiva bifv med örtsmör.



**Navajas Crianza 2017**  
97 kr, nr 22652, Spanien, Rioja, rött, kryddigt & mustigt

☑️ Strålande kombo av fin frukt, kryddig fatkaraktär från amerikansk ek och mognadstoner från lagringen. Dessutom till fantastiskt pris. Spanjorernas tidiga relation till landet på andra sidan Atlanten gjorde amerikansk vitek, quercus alba, så populär. Träslaget ger ofta lite vaniljtoner i vinet – perfekt till fredagsburgaren.



**Oloroso**  
Monteagudo  
69 kr, 37,5 cl, nr 8423, Spanien, Jerez, vitt starkvin

☑️ När drack du ett glas oloroso senast? Nu är det i alla fall dags. Denna nyhet tar oss till södra Spanien i ett litet nafs, till en bråkdel av priset för en flygbiljet. Servera svalt till färska, salta mandlar och god hårdost. Lång lagring i gamla fat ger bärnstensfärg och torr, frisk smak av nötter och dadlar.



**Picarana Bodega Marañoses 2020**  
201 kr, nr 95024, Spanien, Vinos de Madrid, vitt, fruktigt & smakrikt

☑️ Albillo är druvan som spås bli nästa spanska vitvinsuccé. För vinmakaren är den, likt exempelvis chardonnay, transparent och tacksam att både jäsa och lagra i fat. Båda teknikerna har använts här, och gett vinet härlig balans mellan friska toner av persika och grillad citron och lätt nötkärls smagigt!



**Barolo Albe G.D. Vajra 2019**  
281 kr, nr 2398, Italien, Barolo, rött, stramt & nyanserat

☑️ Botti kallar italienerna sina tunnor, oftast mycket rymliga och främst tillverkade av gamla ekar från kroatiska Slavonien. Lagringen ger mognad snarare än tydlig ekkaraktär till vinet. Som i denna eko-barolo, vars nya fina ärgång osar nypon, körsbär, salmiak och earl grey-te. Karaktäristisk strävhet matchar gräddetillagen.



**Clos de los Siete 2019**  
201 kr, nr 95873, Argentina, Uco Valley, rött, fruktigt & smakrikt

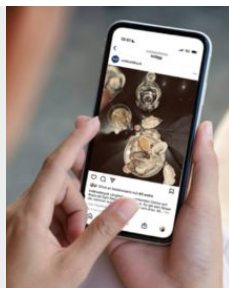
☑️ Med en blandning av druvsorter som annars är vanliga i Bordeaux, och ekfat från samma område – "barriques" tillverkade av fransk ek – har franske stjärnvinmakaren Michel Rolland skapat detta argentinska vin tillsammans med sex kollegor. Lika delar perfektion och charm gör det härligt att dricka nu – och utmärkt att lagra.



→ SvD.se

### Miss inga vintips

Följ @svdmatdryck på Instagram för att ta del av vintips från SvDs experter, inspirerande recept och nyheter från den gastronomiska världen. Du kan också hitta tidigare vintips på [svd.se/vinbasen](https://svd.se/vinbasen). Det är enkelt att söka på typ och prisklass för att hitta rätt dryck till middagen.



### LILLA VINSKOLAN

## Det ekar i faten

**FRÅN BÖRJAN** tappades vin på ekfat främst för att de var praktiska att förvara och transportera vinet. Men så småningom började man också fördjupa sig i detaljerna kring fatens faktiska inflytande på vinet, vilket visade sig vara ett synnerligen intressant vetande. Visste du till exempel att fransk ek generellt sett tillför vinet kryddiga toner medan den amerikanska eken kan bidra med ett krämigare inslag? Utöver att tillföra aromer till vinet gör ekfaten att vinet andas under lagringstiden –



FOTO: UNSPLASH

då sker en långsam oxidering som gör att vinet kan få en rikare karaktär samtidigt som tanninerna mjuknar. Framför allt är det kraftiga viner med bra struktur som drar nytta av eken. Det gäller att hitta balans så att inte eken tar över vinet.

Linda Pérez