

Veckans vintips med Niklas Jörgensen: En flaska Naoussa, tack



2010 NAOUSSA
GRANDE RESERVE

Veckans Vintips med
Niklas Jörgensen

Vinutbudet i Grekland idag är imponerande och kvalitetsexplosionen sedan drygt trettio år tillbaka har tagit racerfart det senaste decenniet. Många är de inhemska (och fantastiska) druvsorterna men även mer internationellt välkända erbjuds, en smart balansgång. Detta börjar även synas på

restauranger i alla kategorier även om det finns de som ännu nöjer sig med en handfull valmöjligheter.

Men den där Naoussa Boutari-flaskan då, hur står den sig idag?

Boutari har varit synonymt med grekiskt kvalitetsvin sedan 70-talet men har fortsatt investera under resans gång. Bland annat i en toppmodern anläggning på Santorini. Och jo, firmans trotjänare från appellationen Naoussa i norra delen av landet, närmre bestämt Makedonien, står sig mer än väl. Faktiskt så har den nog aldrig varit bättre. Men vinet som får det att gnistra till lite extra är husets Naoussa Grande Reserve, toppvinet som får två år på fat och två år på flaska innan det släpps. Just nu finns 2010:an att beställa och det är skön resa man bjuds på. Ett old school-vin i något uppdaterad tappning och i en stil som verkligen andas vinromantik.

2010 Naoussa Grande Reserve (art.nr. 84071, 179 kr, BS) från Boutari görs på xinomavro, en druva som inte uttrycker särskilt mycket fruktighet utan det är snarare vegetativa toner, oliver, tomat och mylla som kikar fram. Tanninerna är ofta märkbara och syran likaså tydlig. 2010:an är ett granatrött, transparent vin med viss tegelnyans. Bouqueten är utvecklad men härligt vital och bjuder på fin komplexitet i form av tobak, läder, svarta oliver, soltorkade tomater, örtbukett och rosenblad. I bakgrunden en kryddig fatnyans och med tid i glaset utvecklas en humuston. I gommen ett medelfylligt vin med skön syrlighet, lite torra tanniner men ändå med bakomliggande frukt. Ett stänk mörka körsbär, sötlakrits, torkade frukter, rosenblad, tobak och olivspad får igång matsuget och det är onekligen en druva i sin egen stil. Tät smak med lång, lite eldig avslutning. **90 LGP**



2010:an är i en skön drickfas men lär hålla nivån under flera år. För dig som går igång på en mer traditionellt inspirerad vinstil, tänk nebbiolo och barbera, så kan det här vara en riktigt fin upptäckt. Och för dig som blott vill minnas Naoussa Boutari från alla Greklandssemestrar, XL-versionen gör dig

knappast besviken. Prova det till sommarens grill och drick det gärna lätt kylt ur dina bourgognekupor.

En vända i karaffen gör även det gott för vinet.

Importör är **Oenoforos**.

Länk: <https://www.systembolaget.se/dryck/roda-viner/naoussa-boutari-8407101>