

Viner för lata dagar

Så här mitt i sommaren är det dags att suga i sig luften och solen och ladda batterierna. De kommer att behövas fulladdade när mörkret kommer krypande. Men så här, mitt i juli, är det långa lata dagar som lockar mest. Helst fyllda med bad, uteliv och god mat. Det ska inte vara stora skapelser vid spisen utan med bra råvaror man egentligen bara lägger ihop till något riktigt gott. Till det smakar det med goda, raka okomplicerade viner man inte ens behöver förklara eller ens tänka på. De ska bara vara goda att dricka. Här är några tips på bra viner mitt i sommaren:

Vita viner:

Casal di Serra 2008 (nr 12419) Italien, 79 kr
Friskt och lite mandelfruktigt vin med trevlig blommighet som passar till sallader och stekt fisk. Gott till den stekta gösen med nypotatis och persiljesmör. 10°

Petit Chablis Domaine Sainte Claire 2009 (nr 5588) Frankrike, 99 kr
Knastrande torrt, mycket friskt och fruktigt med äpple, lime och mineraler. Nästan ett måste när räkorna ska till att skalas. 10°

Roséviner:

Peñascal Rosado Tempranillo Shiraz 2009 (nr 2951) Spanien, 57 kr
Okomplicerad rosé med hallon, jordgubbar och skvätt svarta vinbär. Flödigt och friskt. Att sippa på eller dricka till en salade nicoise med svarta oliver, ägg och sardeller. 10°

Bolgarello 2009 (nr 99803) Italien, 89 kr
Mycket friskt rosévin från Toscanas kustlandskap. En varm dag är det en underbar dryck till salsiccia i heta vita bönor och salvia. 10°

Röda viner:

Château Gratien 2006 (nr 2236) Frankrike 89 kr
Ett loirevin med massor av svartvinbärsfrukt och lite frisk örtighet, plommon och björnbär. Gott att dricka lätt kylt till tagliatelle med smör och salvia. 14°

Penfolds Thomas Hyland Shiraz 2008 (nr 6301) Australien, 109 kr
Pepprigt och småaffigt med lite hetta och frisk flödlig frukt. Jag gillar det här till grillade, kryddiga korvar och en härlig matig sallad. 18°



enligt mischa

Mischa Billing är lektor i måltidskunskap och vice preuses i Vinakademien.

Hon medverkar bl.a. som vinskribent i tidningarna Allt om Mat, Allt och Vin och Damernas Värld och provar varje år cirka 5.500 viner.

Mischa är född i Lund, men har i dag sin bas i Stockholm mellan resorna till jordens alla vindistrikt. Varje månad skriver hon om det allra senaste inom mat och dryck, exklusivt för ICA Malmborgs kunder!

www.malmborgs.se