

Störst bland USAs vinbutiker:

Sam's Wines & Spirits i Chicago



Lokalen är stor som en hangar. Det känns som om man kommit in i ett gigantiskt billighetsvaruhus för diverse överblivna varor, t ex Galne Gunnar. Men här finns bara en typ av vara: vin och sprit. Och särskilt billigt är det inte.

SÅ GOTT SOM hela vinvärlden är representerad. Vad gäller Europa imponerar det italienska sortimentet mest. Urvalet är mycket medvetet gjort. Nästan alla storheterna i Barolo är representerade: Elio Altare, Bruno Giacosa, Paolo Scavino, Azelia, Clerico, Sandrone, Vietti och många fler. På Toscanahyllan finner man dels större, välkända producenter som Banfi, Badia a Coltibuono, Castello di Ama och Frescobaldi, dels mindre och, åtminstone i Sverige, mer okända, t ex utmärkta Monsanto. Här dominerar klart de italienska druvorna som

de röda Sangiovese och Nebbiolo och de vita Vernaccia och Arneis. Det finns nästan inga caberneter och chardonnayer. I den tjocka katalogen sägs klart ut att man först och främst vill erbjuda kunderna "the most traditional styles and grape varieties".

Men även övriga Europa är rikligt representerat. Jag hittar t ex 194 stycken olika vita bourgogner! Ett besök hos Sam's förutsätter alltså att man har gott om tid för att göra sitt urval.

SAMMANLAGT rymmer lokalen omkring 10 000 buteljer. Av dessa är ca 3 500 från Kalifornien. Den ansvarige för Kalifornienutbudet, Jim Hightower, berättar att man vill erbjuda sina kunder enbart viner av hög kvalitet. Omkring 90% av de viner som provsmakas tackar man nej till av kvalitetsskäl.

Och det är väl bland de kaliforniska vinerna det är möjligt att göra ett och ett annat fynd, även prismässigt. I övrigt ligger priserna klart över de svenska. T ex Guigals Côte-Rôtie 96 kostar här hemma 269 kr, hos Sam's lite över 400. Visserligen är dollarn dyr idag, men detta förklarar inte hela prisskillnaden.

PÅ SPRITSIDAN kan man emellertid göra fynd både vad gäller urval och pris. Jag hittar en amerikansk brandy, RMS Pinot Noir Rare Alambic Brandy, som jag förgäves letat efter i flera år. Och utbudet av såväl amerikansk whiskey som Single Malts är imponerande. T ex den utmärkta Van Winkle Family Reserve Rye får man för strax över 200 kr. Och det är synnerligen prisvärt.

LENNART NILSSON

Historien om ett vin

Ur skattkammaren på ett Mosel-hotell

BAK I VINLISTAN på Hotell Winzerverein i Zeltingen fanns avdelningen "Schatzkammer" – skattkammare. Det är faktiskt inte så ovanligt här i Mosel att man har ett förråd gamla viner från distriktet.

I skattkammaren kunde man botanisera bland något sötare viner, Spätlese och uppåt, från årgångar som 1969. Priserna låg endast på strax över 30 DM serverat.

BLAND MÅNGA GODA SAKER som provades under en vistelse i våra fanns ett himmelskt vin. Det var en Riesling Auslese från Saar, **Serriger Vogelsang**, framställt av Staatliche Weinbaudomäne. Årgången var 1900-talets höjdpunkt i Tyskland, 1976. Det visade måttliga ålderstecken i färgen, gyllengult med lite bronsnyans. Sen var det underbart: en mycket stor söt doft med mognad, dock inte övermognad! Här fanns aromer som pomeransskal, aprikos, vanilj, choklad och en antydning av petroleum. Sma-

ken var stor och "tjock" med citrusskal, mandel, plommon och allt jag räknade upp i doften. Vinet var fortfarande spänstigt av en bra syra, en syra som förvisso delvis doldes av den stora kroppen. I den långa eftersmaken fanns dessutom rostade valnötter och en liten bitterhet.

Vi svenskar förvånades av utbudet av vällagrade viner. Särskilt undrade vi över att det fanns så mycket av detta Serriger Vogelsang och att lagret inte för länge sedan tagit slut när priset var så modest.

HOTELLÄGAREN BERÄTTADE DÅ historien om detta vin. 1976 var ett i både kvalitet och kvantitet mycket stort år. Det var också en svårskördad årgång, om man skulle ta tillvara möjligheterna att framställa vin i högre klasser. Då skördarbetet var till ända hade så mycket pengar tagits i anspråk för löner, att man inte hade råd att betala



"Weinachtsgeld" eller den trettonde månadslönen, som är kutym i Tyskland. Man skulle tycka att staten borde vara solvent, men kanske anar man ett planekonomiskt system med 'anslag' för kostnaderna. Friska pengar till Weinachtsgeld måste in före jull! Den statliga vingendomen fann en lösning, nämligen att sälja vin på termin, vin som för tillfället låg på jäsnings. Hotellägaren i Zeltingen tog fatprover, köpte något av de bästa faten och fick flaskorna levererade framåt våren.

Efterfrågan visade sig sen vara måttlig. Det fanns ju mycket 76-or, men kanske är det inte så många som delar vår fascination för mogna viner. Under alla dessa år har mycket hänt. Hotellkällaren stod under vatten då Mosel svämmade över. Etiketterna såg därför medfarna ut, men innehållet hade inte lidit, det var ädelt!

BERNT ARVIDSSON