

Kære vin-abonnet.
Februar 2010

Denne måneds tema i vinkassen bliver med fokus på vin fra Italien. Vin og Italien hænger uadskilleligt sammen. I mere end 4000 år har der således været dyrket og fremstillet vin i alle regioner. Fønikierne, grækerne, etruskerne og siden hen romerne har alle haft betydelig indflydelse på udviklingen og udbredelsen af vin på den italienske halvø. Traditionerne stikker derfor dybt, og hver enkelt region har sine foretrukne druer og sine karakteristiske fremgangsmåder med hensyn til vinfremstilling.



Sartarelli, "Vigneto Tralivio" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2003 DOC

Italiensk hvidvin på druesorten Verdicchio med fin konsistens og aromatisk fylde. Producenten Sartarelli producerer 3 forskellige Verdicchio-vine og er mest kendt for sin Vigneto Balciana, der vurderes til 3 glas i den italienske vin-guide Gambero Rosso. Sartarelli, fra byen Poggio San Marcello i regionen Marche, Italien, er lavet på 100 % Verdicchio fra marken Tralivio. Vinen er lagret 4 måneder på egefade.

Om vinen: Glansfuld, let gylden farve. God konsistens til gardiner i glasset. Duft, der åbner op efter lidt tid i glasset og afslører en fedme fuld, aromatisk og stærk duft med græs og Monét's eller klædeskabets lilla lavendel samt bærsødmerige, gule blomster, gule moreller, lidt jordbær, ananas og kraftig abrikos. Cremende fylde og ganske kraftig smag med gule blomster og moreller, saftig grape, en stærk-sød tone fra chili og madagascar-peber. For druen klassisk sødme/bitterhed-tone af bær med sten. Fin balance mellem bærsødmen, den saftfremkaldende frugtsyre og strukturen. God, lang og kraftig eftersmag med madvenlig polyphenolstruktur, bærsødme og saftig frugtsyre samt en lille snert varme fra styrken og en tone bittert i finalen.

Az. Agr. Percivalle, Borgo Priolo, "Parsua Rosso" Bonarda Barrique Oltrepò Pavese DOC 1999

100 % Croatina lagret 12 måneder på Barrique.

En af Norditaliens mest saftige druer, som her tæmmes til imødekommende blødhed af den lange fadlagring, uden at miste sin madmæssige anvendelighed. Druen kaldes også i området Bonarda, og er i forhold til sin fætter Barbera lidt mere struktureret i form af taninstruktur, og egner sig meget fint til lettere retter som pasta med kød, eller til charcuterie.

Cantina Cerquetta, Monteporzio Caton, Merlot del Lazio IGT 2003

IGT fra Lazio på 100 % Merlot.

Druetro vin uden fadlagring, med klassisk bærsødme, og den varme årgang 2003 har bibragt vinen en næsten fedladen blødhed, og en fin dyb farve. Fin vin til lettere pastaretter uden for meget tomat, men gerne med oliven og rosmarin og god ost.

Elorina, Pachino Noto, Eloro Pachino Rosso DOC 1997

100 % Neo d'Avola fra distriktet Avola på det sydlige Sicilien.

Vinen har ikke fået noget fad og har gennemgående lakridstoner som man også kender fra Nebbiolo vine. Vinen har en god fylde og er super saftig og moden. Der kan forekomme en smule bundfald (det er jo trods alt en ældre herre) så dekanter gerne umiddelbart før den drikkes. Fantastisk vin til krydrede lammeretter eller stegt svinekød.

Maurizio Russo, Cava dei Tirreni, Limoncino d'Amalfi, citronlikør

Sød og frisk citron-likør, der er en klassiker fra Sorrento-halvøen syd for Napoli, hvorfra du sejler til Capri. Området har Italiens højeste gennemsnitstemperatur og der produceres citroner i verdensklasse. Denne Linoncino, eller Limonchello, som det også kaldes, er lavet på citron sorten Sfuzato Amalfitano der har sin egen DOP (oprindelses garanti). Der laves sågar enkelhave limonchello. Likøren laves ved at citronerne håndskrælles og derefter trækker i en sukker/alkohollage. Serveres traditionelt iskold efter et måltid, og fungerer som en glimrende fordøjelseshjælper. Men man kan med fordel blande den med tonic eller soda som en opfriskende drink eller aperitif. Dette er en klassisk Citronlikør som man altid får i det sydlige Italien. Til desserter er den helt fantastisk - prøv over is og sorbet, frugtsalat eller friske bær. Holder 26 % alkohol. Serveres ufortyndet og iskold.

Recioto della Valpolicella Classico 1999 DOC

En fantastisk Recioto della Valpolicella Classico. Produceret af Villa Sparici Landini, i byen Sona fra distriktet Valpolicella, i regionen Veneto, der strækker sig vest fra midten af Lago di Garda (Garda-søen) til Venezia (Venedig) i øst, Italien.

Druer:

- 75 % Corvina Veronese for farve og finesse
- 20 % Rondinella for duft, krop og styrke
- 5 % Molinara, der gør vinen let drikkelig, så man får lyst til endnu en mundfuld.

Druerne tørrer i 3 ½ måneder fra høst i oktober til januar før presning og lagring i slavonsk egetræ. Assisterende vinmager fra Château Citran i Bordeaux. Styrke: 15 %. Restsukker: 45 gr./ltr. Vinen har en teglrød farve med fin, fedmefuld glans. Intens duft med tørrede frugter og røde æbler samt en del krydderi. Fedladen og fyldig smag med bl.a. kirsebær-toner, hvor sødme og saftighed er i fin balance. Den store styrke viser sig ved en smule varme i finalen, og netop styrken samt polyphenol-strukturen evner at mundfriske ved federe spise som f.eks. oste eller tunge vinterdesserter og chokolade.

Med venlig hilsen

Jacob Dahl Andersen

estwine.dk
- online vinhandel