



Italien



Från Italien kommer allt från långlivade nebbiolo-viner från Piemonte till sangiovese från Chianti och vulkaniska viner från Etna. Och vem har inte hört talas om amarone? Bara för att nämna några viner som gör Italien till ett klassiskt vinland. Italien är ett stort vinland både när det gäller volym, (ungefär 15 procent av världsproduktionen), och kvalitet. Få länder kan visa upp ett så varierat vinutbud som Italien, tack vare gynnsamma odlingsförhållanden, oräkneligt antal druvsorter och vinstilar.

Italien har kanske mer än något annat land gynnats av så varierande klimat- och jordmånsförhållanden för vinodling i alla dess former. Söder om Alperna råder ett subalpint till kontinentalt klimat. Södra delen av landet njuter av ett medelhavsklimat, vars värsta värme tempereras av berg och hav – det Tyrrenska i väster, det Adriatiska i öst och det stora Medelhavet med svalkande brisar runt södra delen av landet och öarna Sardinien och Sicilien. Vi kommer inte att prova vin från Sardinien men om du är intresserad så kan jag rekommendera **nr. 2004 Cannonau di Sardegna för 129kr**. Det italienska vinet indelas i två klasser: kvalitetsvin (DOCG och DOC) och bordsvin (IGT och Vino).

Nordvästra Italien

Nordvästra Italien består av fyra regioner: Lombardiet, Piemonte med de kända distrikten Barolo och Barbaresco samt två av Italiens minsta vinområden: Valle d'Aosta och Ligurien. Tillsammans svarar de fyra för cirka en tiondel av hela Italiens vinproduktion. Nebbiolo är druvan bakom de erkända vinerna från



Barolo och Barbaresco. Österut gränsar Piemonte till Lombardiet, som har flera DOCG, och DOC och uppemot 15 IGT – det vill säga lantvinsområden. Det unika med Piemonte är att här tillverkas bara vin med klassificering DOC eller DOCG. Klimatet i nordvästra Italien spänner från alpint i Valle d'Aosta över Piemontes subalpina och kontinentala klimat med varma somrar och långa, kalla vintrar, ner till Liguriens varma kustremsa vid Medelhavet. Själva slätterna är alltför bördiga för odling av kvalitetsvin, men Alpernas utlöpare har vältränerad glaciärjord där framför allt nebbiolo uttrycker olika stilar beroende på jordmånen.

Nr. 74960 Barbera del Monferrato Livio Pavese, pris 119kr.



Barbera kommer ursprungligen från Piemonte i nordvästra Italien, där den upptar cirka 20 500 hektar. Viner av druvsorten Barbera, kallas ofta "il vino del popolo", folkets vin. Druvorna plockas för hand från mitten av september och framåt och efter jäsningsen mognar vinet ganska länge i stora ekfat. Resultatet: ett vin med raffinerade och mogna aromer, vackert dosad ek och en full, kryddig-mjuk smak
Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt <3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt. Ej prisvärt.



Nordöstra Italien

Nordöstra Italien består av fyra regioner. **Veneto** och **Emilia– Romagna** producerar tillsammans cirka 15 miljoner hektoliter vin – mer en tredjedel av Italiens hela vinskörd. **Friuli–Venezia Giulia** och **Trentino–Alto Adige** står för cirka en miljon hektoliter vardera från sina högre belägna vingårdar. Klimatet är mestadels kontinentalt och

skapar tillsammans med jordmån och topografi utmärkta förutsättningar för en mycket varierad vinodling. Amarone della Valpolicella görs på torkade corvina- och rondinelladruvor och räknas till en av klassikerna i vinvärlden. En vanlig valpolicella kan också få extra smakrikedom och alkoholstyrka genom att jäsas ytterligare en gång tillsammans med pressresterna från amaroneproduktionen, en metod som kallas *ripasso*. Amarone upphöjdes till DOCG 2010.

Nr. 74189 Zecci Valpolicella Ripasso Superiore, pris 129kr.



Genom att enbart välja ut de bästa druvorna, Corvina och Rondinella, från ultimata odlingsläget i Valpolicella är detta en supervariant av en Ripasso som har fått beteckningen Superiore. Ett exklusivt rött vin helt enkelt med det stora extra i både smak och kraft. Servera gärna till eleganta rätter av nötkött eller till vilt. Vinet går utmärkt att lagra i upp till fem år men går givetvis förträffligt bra att dricka som det är redan nu.
Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt 6 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt. Ej prisvärt.

Centrala Italien

Toscana, där sangiovese dominerar, är den mest kända regionen i centrala Italien. Umbrien har vita orvieto som sitt signum och Marche övertygar alltmer med viner av verdicchio och montepulciano. Lazio på västkusten och Abruzzo på adriatiska sidan arbetar ständigt, liksom Molise, för att höja kvaliteten. I centrala Italien finns några av landets mest berömda röda viner – i DOCG-klass och de ännu dyrare så kallade *Super Tuscans*.



Nr. 75158 Villa Cavallo , pris 119kr.



Det vackra landskapet Toscana är mer än känt för sina fantastiska viner. Genom mångårigt kunnande och tradition producerar man här kvalitetsviner med stor smak. Villa Cavallo är en Super Tuscan gjord på druvorna Sangiovese och Merlot. Den exklusiva sammansättningen ger vinet en fruktig nyanserad smak med toner av mogna mörka bär, choklad och kaffe. Servera tillsammans med grillat kött, en krämig pasta, en smakrik pizza, italienska charkuterier eller på egen hand. Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt 6 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.

Södra Italien

Klimatet på Syditaliens slätter och låglänta kustland är egentligen för hett för kvalitetsvin. Men ju högre uppför Apenninernas sluttningar vingårdarna klättrar, desto bättre vin. De röda vinerna är ofta kraftiga och smakrika. Gamla vinodlingstekniker blandas i dag med modern vinmakning och det kommer allt mer välproducerat vin från södra Italien. Aglianicodruvan kan ge viner som utvecklas väl med lagring och får toner av tryffel och multna löv. Apulien, på den italienska stövelns långa klack, är efter Veneto ofta den näst mest produktiva vinregionen i Italien. Övriga vingårdar finns i Kalabrien, Basilicata samt Kampanien.



Nr. 76686 Casa Marrone, pris 129kr.



Detta ekologiska vin är framställt enligt Appassimento-metoden. Genom att varsamt låta druvorna torka under den italienska solen får man ett rött vin med kraftfull smak. Vinmakaren har valt ut de allra finaste Primitivo-druvorna som finns att tillgå. Vinet har lagrats fyra månader på amerikanska- och franska ekfat. Något som bidrar till vinets smakrikedom. Ett utmärkt exemplar på hur ett italienskt vin ska smaka, kraftfullt och koncentrerat med inslag av mogna mörka bär, plommon, choklad och fat. Servera till säsongens grillade rätter, en krämig tryffelpasta, italienska charkuterier eller njut av vinet på egen hand. Går utmärkt att lagra i upp till 5 år för en ännu mer kraftfull smak.

Alkoholhalt 14,5%, Sockerhalt 7 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.



Sicilien. Sicilien är en gigant i vinets värld.

Vinodlingsarealen är större än Tysklands och årsproduktionen är ofta Italiens näst största efter Veneto. Från att ha varit känt för bulkvin och marsala uppmärksammas nu kvalitetsvinerna, särskilt de från Etna. Siciliens vinhistoria går tillbaka till den grekiska kolonisationen under det första årtusendet före Kristus och idag samsas här antika druvor med klassiska sorter. Siciliens viner väcker allt större internationell uppmärksamhet. På

senare år har odlingarna runt vulkanen Etna fått en renässans. Här ger den blå druvan nerello mascalcese strama och kryddiga viner och de gröna carricante, catarratto och grecanico ligger bakom friskt, vitt vin med inslag av rökig mineral.

Nr. 75285 Villarini, pris 99kr.



Druvan Nero d'Avola ger viner med djup färg och smak, och fyllig kropp. Den intensiva fruktigheten gör att vinet upplevs som fylligt och mjukt med en tät tanninstruktur. Vinet lagras dessutom på ek, vilket ger ytterligare krydda och toner av mörk choklad. Lufta gärna i karaff innan det serveras, eller använd stora, generösa vinglas för att vinet ska få maximal chans att blomma ut.

Alkoholhalt 13%, Sockerhalt 7 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.