



VINLÅDA XLIV

NATURVINER FRÅN EMILIA-ROMAGNA

Den här vinlådan tillägnar vi en litet område i regionen Emilia-Romagna Vinerna i den här lådan kommer alla från kullarna söder om staden Piacenza – Colli Piacentini. I det här området finns flera druvor med stark lokal förankring som de gröna druvorna Malvasia di Candia Aromatica och Ortugo samt den blå druvan Bonarda (även kallad Croatina) men här hittar man även druvsorter som man annars kanske mer förknippar med andra regioner som Piemontes Barbera, Bourgognes Pinot Noir och Rhonedalens gröna druva Marsanne, som har funnits i området sedan Napoleons dagar. Naturvinsproducenterna i det här området har ett nära samarbete och det gäller inte minst de tre producenterna som är representerade i den här lådan.

VINO DEL POGGIO

Vino del Poggio Rosso

Druvan är Barbera. Andrea låter alla sina viner macerera under långtid vilket ger ett relativt kraftigt vin som dock lättas upp av den friska syran. Här finns massa körsbär och även en del mandeltoner. Viss frizzighet kan finnas i vinet när man öppnar det. Det här är ett rustikt rödvin perfekt till lasagne, eller en grillad köttbit med grönsaker.

Vino del Poggio Bianco

Andrea är något av en mästare när det kommer till att göra orangevin på druvan Malvasia Aromatica di Candia. Sex månaders skalmaceration ger ett vin med mörk orange ton, i smaken hittar vi aprikos, pomerans och örter. Den långa skalkontakten ger vinet tydlig strävhet som gör att vinet funkade utmärkt till grillat lammkött med en chutney. Men det är även det perfekta valet till lagrad hårdost.

CASÉ

Startades 1998 av Alberto Anguissola och Diego Razzi. Alberto och Diego producerar både vita, röda och mousserade viner.

Casébianco

Skalmacererat vitt vin på druvorna Malvasia Aromatica di Candia, Marsanne, Ortugo och Moscato Giallo. Skalmacereras i ca 10 dagar. Vinet är ett orangevin med mer eleganta än brutala tanniner. Fruktigt och blommigt med dofter och smaker av gula äpplen, aprikos, mineral och mandel. Passar bra till grillad fisk, melon med parmaskinka eller grillade grönsaker. Servera kylt.

Riva del Ciliegio Emilia IGT

Alberto är närmast besatt av den franska druvan Pinot Noir och har hittat den perfekta platsen för denna ömtåliga druva. På 550 meters höjd långt ifrån stadsbebyggelse med bris gör man här Pinot Noir-viner med som smakar jordgubb och örtighet servera gärna vinet lätt kylt till grillat kött eller kyckling.

DISTINA

Relativt nystartad vinproducent som drivs av den unge Claudio Campaner som förutom viner även har lärt sig göra kvalitetsgrappa, vilket vi hoppas få anledning att återkomma till.

Ambra

Ett mousserande vin på druvorna Malvasia Aromatica di Candia, Moscato Giallo och Marsanne. Musten skalmacereras i 10-15 dagar. Resultatet ett kraftigt ambrafärgat vin med mycket aromatisk doft, äpple, pomerans, aprikos, här finns också strävhet och en viss bitterhet. Vinet passar utmärkt till grillade grönsaker gärna med en chutney till.

Bason

Ett rött mousserande från Emilia-Romagna som inte är en Lambrusco, utan ett vin på druvorna Barbera och Bonarda (Croatina). Vinet får jäsa klart på flaska och resultatet är ett fruktigt rustikt bubbligt rödvin. Mycket smak av körsbär. Servera gärna lite kylt, perfekt till pizza, pasta bolognese eller en charkbricka.