



VINLÅDA XXXI – ORANGEA VINER

När man gör vita viner så brukar man försöka få bort skalen så snabbt som möjligt innan jäsning för att få ett så klart ljusst vin som möjligt och utan strävhet. Om man istället låter skalen vara kvar så får man mer eller mindre orange färg på vinet, en strävhet och smakerna blir djupare och ofta mer komplexa. Det här gör att orangea viner ofta är utmärkta matviner speciellt till umamirika rätter som ostar, svamp, rostad rotselleri och asiatiska rätter. Servera gärna vinerna kylda och låt dem värmas upp av rumstemperaturen och känn hur smakerna förändras när vinet blir varmare.

BIANCO ANFORA

LAMMIDIA

Från Abruzzo kommer det här vinet på druvan Trebbiano. Vinet skalmacereras i tre veckor innan det får vila i Amfora. Tropisk frukt, citrus, lite strävhet från skalen och en hel del mineralitet gör att det här är ett perfekt vin till en kraftigare skaldjursoppa.

DDUBBOTT

LAMMIDIA

Ett samarbete mellan vinproducenterna Lammidia och Indigeno. Det här är en hemlig blandning av druvor. Smaken går åt kvitten, gula äpplen och pomerans. Ett vin som funkas utmärkt till en oststinn risotto eller kanske bara en bit robiola eller annan krämig ost.

BUCCIA

SETE

Från södra Lazio kommer det här orangea vinet på druvorna Ottonese, Malvasia puntinata del Lazio och Trebbiano. Buccia betyder skinn/skal på italienska, det här vinet har fått en viss strävhet och bitterhet från tre veckors skalmaceration. I glaset hittar man även tropisk frukt och grapefrukt men även ett djup som kommer av tre veckors skalkontakt. Det här

vinet ligger nära Ddubbott i smaken så mattipsen blir det samma här.

BIANCOPERSO

IL VINCO

Ett av de populäraste italienska vita vinerna på bolognet var under 70- och 80-talet ett vin som hette Est! Est!! Est!!! Det är väl inte många som sörjer att detta har försvunnit. Biancoperso görs i samma område och med samma druvor, de två Trebbiano-varianterna Procanico och Rossetto (samt Malvasia). Två veckors skalmaceration och odlat i vulkanisk jordmån har gett ett vin med mycket frukt, anis och mineralitet, Låt gärna vinet få några minuters luft innan du dricker. Servera till Cacio e Pepe eller Carbonara.

280 SLM

COSTADILA

280 SLM är kanske det vinet som mer än något annat har gjort att Costadila blivit en celebritet inom vinvärlden. Vinet kommer från Veneto och druvorna odlas i en av prosecco-distriktets mest eftertraktade vingårdar men det är klassat som ett enkelt bordsvin eftersom proseccokonsortiet inte kan se skönheten i apelsinfärgade vinet. Druvorna (mest Glera) har fått skalmacerera i tre veckor har fått jäsa en andra gång på flaskan därav grumligheten. Aprikos, mineral och limeskal. Ett underbart sällskapsvin.

FREAK

TENUTA L'ARMONIA

Det här vinet kommer också från Veneto och är gjort på den lokala druvan Durella och Chardonnay. Durella har en mycket hög syra vilket ger en friskhet även efter några veckors skalmaceration. Vinet har fått mogna på amfora och gamla ekfat. Ett smörigt vin med mycket mineralitet och smak av kvitten, gula äpplen och ananas. Det kanske mest eleganta vinet i lådan. Passar utsökt till kalvkött eller fisksoppa med saffran.