



VINLÅDA XXXIV

Den här vinlådan ägnar vi helt och hållet åt en liten producent i södra Lazio som heter La Visciola. Vinfirman drivs av Rosa D'Alessandrini och hennes make Piero Maccioca, man gör fem viner på druvan Cesanese och ett vitt på druvan Passerina. Den totala produktion är ca 5 000 flaskor och första gången vi frågade om vi kunde få importera till Sverige så blev vi nästan utskrattade av Rosa som förklarade att de inte hade en flaska till salu. Efter fyra års tjatande från vår sida så fick vi till slut under 2019 köpa lite viner och ytterligare några kartonger nu i höstas. Deras vita vin Donna Rosa och det röda instegsvinet Vicinale har vi haft med i ett par vinlådor. Men i den här lådan så presenterar vi tre av deras vingårdsbetecknade viner. Något som man var allra först med i Piglio-området, vilket gör att de unga naturvinsmakarna i området ser Piero och Rosa som stora förebilder.

Druvan Cesanese är Lazios röda stolthet och vinerna från Piglio har varit många påvars favoriter men även Ian D'Agata, den kanske allra kunnigaste vinskribenten vad gäller Italienska viner, hyllar Cesanese del Piglio och hävdar att här finns viner vars komplexitet kan mäta sig med de bästa Barolo och Brunello del Montalcino-vinerna. Och i hans bok "Native Wine Grapes Of Italy" så lyfter han fram just La Visciola som en av de allra bästa producenterna. Vi kan inte annat än hålla med.

VINERNA

Priore Mozzatto 2017

DRUVA: CESANESE

JORDMÅN: KALKRIK VIT LERA

Priore Ju Quarto 2018

DRUVA: CESANESE

JORDMÅN: RÖDLERA

Priore Ju Lattaro 2018

DRUVA: CESANESE

JORDMÅN: RÖDLERA

Alla viner i lådan passar utmärkt till kötträtter som bräserad oxkind eller boeuf bourguignon, eller pasta med långkokt ragu. Lufta dem gärna och vinerna går utmärkt att lagra.