



VINLÅDA XXXVI

PODERI CELLARIO

Il Baffone

(MOSCATO, NASCETTA)

Poderi Cellario drivs av Cinizia och Fausto Cellario i Carrù i Piemonte. De är tredje generationens vinmakare och söner är så klart också involverade i arbetet. Il Baffone ("stor mustasch" på Italienska) har fått sitt namn av Cinizias far Tonio. Fausto blandar ner druvmust från sent skördade druvor när han buteljerar vinet. Moscato ger vinet en härlig blommig doft som tillsammans med en viss mineralisk sälta gör att vinet passar bra som en aperitif gärna med lite cruditéer på vårprimörer, ostron eller bara en skål chips.

ROCHE DEL GATTO

Vermentino

(VERMENTINO)

I decennier har Fausto di Andreis varit en udda fågel bland italienska vinmakare. 1982 beslutade han sig för att säga upp sig från sitt välbetalda ingenjörsjobb på Olivetti för att satsa helhjärtat på sina viner. Han gör främst viner på de gröna druvorna Vermentino och Pigato men även en del lätta röda viner. Fausto var en av de alla första italienska vinmakarna att skalmacerera sina vita viner. Han var bland annat ett år före Gravner så kanske var Fausto allra först? I Vermentino 2016 är skalkontakten tre veckor och resultatet är ett bärnstensfärgat vin med många lager av smaker; aprikos, citrus, örter och rostade nötter. Vinet passar utmärkt till grillad fisk, kalv eller kyckling och så klart pasta med pesto.

TENUTA L'ARMONIA

Brio Pop

(CABERNET FRANC, BARBERA)

En gammal favorit från bergen utanför Vicenza i Veneto. Andrea på Tenuta L'Armonia drivs av ambitionen att lyfta det här områdets renommé och fungerar därför som mentor och bollplank för unga vinmakare kring Vicenza. Han samarbetar även med vinmakare i andra delar av Italien för att själv utvecklas vilket även märks inte bara i prestige cuvées utan också i hans "vardagsviner" som går under namnet Pop. I Brio Pop 2019 har han funnit en bra balans mellan strävheten i Cabernet Franc och den höga syran i Barbera, genom att låta hälften av druvorna jäsa i hela klasar så undviker han att vinet blir för tungt utan här har vi ett vin som är det perfekta grillvinet, gärna till lamm. Varför inte göra som Andrea själv och servera vinet till en hemmagjord kebabrulle?

SETE

Sete Rosso 2019

(SANGIOVESE 60%, MALVASIA NERO 20%, MERLOT 10% & CABERNET FRANC 10%)

Det första av tre viner i lådan som är gjort på mestadels Sangiovese eller någon släkting till denna druva (som får anses vara den mest typiska Italienska rödvinsdruvan). Sangiovese är mest känd för att Chiantiviner görs på denna körsbärsstinna druva. Den odlas över stora delar av Italien som till exempel några mil söder om Rom. Sete Rosso är ett jositigt vin med smak av sura körsbär, lite bittermandel och en rustik känsla

som gör att man blir sugen på lammlägg som får gå i några timmar i ugnen eller på låg värme på grillen.

IL VINCO

Il Capanacce

(GRECHETTO ROSSO)

I norra Lazio vid vulkansjön Bolsena odlas druvorna till det här vinet. Grechetto Rosso är en lokal variant av Sangiovese och det är därför inte så konstigt att den dominerade smaken är körsbär, men i Il Capanacce är det mer mörka körsbär som får samsas med blodapelsin och en viss stallighet. Lite kraftigare än Sete Rosso men grillat lamm med rosmarin eller carbonara med mycket peccorino är så klart inte fel här heller.

LA MALIOSA

Saturnia Rosso

(CILIEGILOLO, SANGIOVESE & CANNONAU GRIS)

Det här vinet är uppkallat efter den antika kurorten Saturnia som ligger ett stenkast från La Maliosa. Huvuddruvan Ciliegiole är släkt med Sangiovese och forskarna har ännu inte kunnat enas om den härstammar från Sangiovese eller i själva verket är en förfäder till Sangiovese. Körsbärsmaken är även här framträdande (ciliegia betyder körsbär på italienska), här finns även doft av viol och rosor. I eftersmaken dyker salvia och blodapelsin upp. Även detta ett vin att plocka fram till försommarens grillkvällar eller varför inte till hemmagjord gnocchi med smör och salvia eller en cacio e pepe.