



VINLÅDA V – METODO CORINO

ARTIKELNR: 709 53

Den första vinproducenten som En halvfall började samarbeta med var Fattoria La Maliosa som drivs av Antonella Manuli med hjälp av naturvinsikonen Lorenzo Corino. Nu utvecklar vi vårt samarbete och kan stolta lansera den första vinlådan i världen som får bära namnet Metodo Corino. Då begreppet "naturvin" saknar ett regelverk och kan te sig lite flummigt så har Lorenzo och Antonella skapat ett tydligt regelverk som bygger på många års arbete och forskning i vingården för hur de tycker att ett vin ska produceras. Metodo Corino kan sammanfattas i följande punkter:

VINGÅRDENS LÄGE – Genius Loci, platsens inneboende karaktär.

JORDMÅNEN – kräver ett varsamt handlag för att behålla sin livskraft i flera generationer (Ingen konstgödsling, inga tunga maskiner då dessa komprimerar jordmånen).

DRUVSORTER – väljs utifrån vad som har odlats historiskt i området. Dels för att dessa ger minimal påverkan på den omgivande naturen men också för motverka likriktning på marknaden.

GAMLA VINGÅRDAR – bevarar den genetiska mångfalden och ger viner med hög komplexitet.

I VINKÄLLAREN – Vinerna görs på druvor som får jäsa naturligt, utan tillsatser (som t ex sulfiter eller kommersiell jäst) och utan att man tar bort något från vinet på mekaniskt sätt.

PRODUKTIONSSTORLEK – maximal produktion 45 000 liter/år. Vid större produktion går det inte längre prata om hantverksmässig produktion.

MÄTBARHET – effekterna av vinproduktionen ska vara mätbara för att visa att man lämnar ett minimalt ekologiskt fotavtryck.

La Maliosa Bianco 2016

PROCANICO

Ett vitt vin som genom skalkontakt i 30 dagar har fått en ljusorange färg samt viss strävhet. Vinet produceras i Maremma i södra Toscana på den lokala och idag ovanliga druvan Procanico. Produktionen är mycket liten (runt 2000 flaskor/år)

och man är näst intill ensamma om att göra ett endrussvin på denna druva.

Vinet har en medelhög syra, viss mineralitet och smak av söt grapefrukt, kvitten, hasselnötter och kryddor som saffran och muskot. Det passar utmärkt till grillade skaldjur med lite chilihetta, långbakad rotselleri med skirat smör och charkuterier, hårdost eller till och med en bit mörk choklad.



Case Corini Centin 2013

NEBBIOLO

I Barolo regerar druvan Nebbiolo, men även i andra delar av Piemonte görs stora viner på denna känsliga druva.

Strax utanför den lilla staden Costigliole d'Asti växer Lorenzo Corinos 60-90 år gamla vinrankor och ger detta komplexa nebbiolovin en smak av körsbär, sandelträ, och toner av rosor, viol samt salvia.

Med sin kraftiga strävhet är Centin ett utmärkt vin till en bättre köttbit, gärna med gräddig svampsås, bearnaisesås eller rödvinsky och rikligt med nyhyvlad tryffel. Om ni orkar vänta så är det ett vin man kan spara i många år.



Case Corini Barla 2010

BARBERA

Ett kraftigt vin gjort på druvan Barbera. Vinrankorna är mellan 60 och 90 år gamla och vårdas av Lorenzo Corino och hans son Guido.

Precis som alla Metodo Corino-viner är Barla ofiltrerat och kan därför upplevas som något oklart.

Åldern på vinrankorna ger ett komplext vin med kraftig smak av körsbär, dadlar, mörka plommon, mynta, cederträ, mandel m.m.

Strävheten och fylligheten gör att det här är ett vin för kraftiga köttretter som rödvinsbräserverad oxkind och viltgryta. Men framförallt är det här är ett vin att njuta av och försvinna i.

