

<http://billigtvin.blogspot.com/2010/01/medelalders-italienare.html>

## **Billigt Vin**

Irrfärder I Vinets Värld

söndag 3 januari 2010

### **Medelålders Italienare**

Igår fick Billigt Vin besök av Italienska Viner. Som upplagt för en provning av billiga italienska viner kan man tycka.

Vi inledde med ett glas vitt för att väcka smaklöckarna. Ett vackert guldgult vin med lite gröna stick. Doften ger goda jästtoner, mineraler och fin citrusfrukt parat med en inbjudande sötma. I munnen känns vinet lite tjockt och oljigt. Den tidigare så friska syran är fortfarande högst påtaglig men har rundats av något. Det tog paret Lucchesi ungefär en halv minut att efter gott samarbete pricka in både område och två av tre druvor. Imponerande när det handlar om en chardonnaybaserad slamkrypare från Alsace. Vinet var Zind Z004 från Domaine Zind-Humbrecht inköpt efter tips från [Finare Vinare](#)



Över till dagens huvudtema. Fyra italienska endruchs-viner i ett stadium av viss mognad provas blint. Jag är ensam om att veta vad som finns i de folieklädda flaskorna

Vin nummer ett är ljusst, helt genomskinligt i en tegelröd nyans. Doften bjuder på stor elegans med härligt friska fruktaromer. Hallon och körsbär samsas med inslag av torkad frukt och viss kryddighet. Smaken kännetecknas av frisk syra och viss strävhet. Sensuellt och charmerande.



Visst handlar det om en traditionell barolo från [Fenocchio](#), 1998 Barolo Cannubi. En förhållandevis lätt och elegant barolo som är tillgänglig och högst njutbar nu men med ett långt liv framför sig. Jag gillar verkligen det här, särskilt kombinationen av kraftfullhet och intensitet utan alltför mycket tyngd. Finns fortfarande att köpa hos danska Winewise. Kostade c a 300 DKK för ett år sedan.

I glas nummer två finns ett vin som går i samma tegelröda nyans men det är något tätare och mörkare än det föregående. Doften ger klockrena svarta vinbär, lite paprika och mineraltoner. Allt binds samman av en intressant ton av fläder. Även detta är ett slankt, elegant och vitalt vin med rätt hög intensitet i smaken. Här dominerar svarta vinbär/fläder kombinationen och ger ett udda men väldigt välsmakande vin. Bra syra och väl integrerade tanniner. Håller många år till.



Vinet är 1998 [Bressan](#) Pignolo. Pignolo odlas i ett litet område i östra Friulien. Druvan är krävande och svårodlad och var nästintill utdöd innan den åter började odlas i liten skala under slutet av 70-talet. Vinet är ett gott bevis på att det görs fantastiska viner även utanför de allra mest etablerade områdena. Ännu ett vin från [Winewise](#). Kostar c a 300DKK

Vi går vidare till vin nummer tre. Det är mörkt tegelrött och genomskinligt. Doften ger tobak, läder, torkad frukt, mandelmassa och en del röda bär. Smaken ger bra balans mellan söt torkad frukt och bra syra. Det dyker upp mogna plommon med lite skalbeska och viss strävhet mot slutet. Bra längd och god eftersmak av torkad frukt. Jag gissar att detta vinet står på topp nu.



Visst finns det likheter mellan aglianico och nebbiolo. Detta var 2000 Mastroberardino Taurasi Radici Riserva. Finns i senare årgång på [systembolaget](#)

Sista folieklädda flaskan innehöll ett vin som var betydligt mörkare i färgen än de övriga. Doften talade direkt om ett vin i utförsbacken. Det kändes bläckigt och sumpigt. Även lite russintoner och portvinskänsla. Smaken fyllig och kraftig med syragenomslag och mycket alkohol. Inte särskilt kul alls och dagens enda besvikelse.



Vinet var 1997 Vigna del Noce Barbera d'Asti från ultratraditionalisten [Trincherio](#). Vinet kommer

från en vingård med 70-åriga stockar och har lagrats 30 månader på . Jag har varit extremt nyfiken på Trincheros toppbarbera länge och hade väntat mig betydligt mer än så här. Trist. 200 DKK hos Winewise

Patrik hade med en flaska [2007 Ginestra Barbera d'Alba](#). Härligt med lite ungdomlig fräschör på bordet. Tät blårod färg och en doft som matchar. Det är näsan i bärspannen direkt. Fullständigt oemotståndlig och omedelbar charm med surkörsbär, hallon, blåbär och säkert en massa annat. Det kommer en andra våg som visar upp en mer seriös sida med lita lakrits och god kryddighet. Smaken är ren och frisk med perfekt balans mellan frukt och syra. Sådär ska ung barbera smaka.

Till sist bryter vi mönstret med en sydfransos och öppnar en flaska [2004 St Jean du Barroux Cuvée Oligocene](#) från Ventoux i södra Rhonesom tidigare avhandlats [här](#) Vinet har en tät mörkröd färg. Doften ger först kirchwasser och choklad. Det får några timmar på karaffe innan vi smakar och då har den initiala doften kompletterats med björnbär, sviskon och mineraltoner. Smaken är mycket fyllig och intensiv med körsbär, choklad och sviskon. Vinet balanseras av bra syra och en stabil tanninstruktur. Ett perfekt ostvin.

Det känns som att vinåret har börjat bra !

Upplagd av Ingvar Johansson kl. [00.44](#) 

Etiketter: [aglianico](#), [Alsace](#), [auxerrois](#), [barbera](#), [chardonnay](#), [Friulien](#), [Grenache](#), [Kampanien](#), [nebbiolo](#), [Piemonte](#), [Pignolo](#), [pinot blanc](#), [syrah](#)

#### 5 kommentarer:



[Italienska viner](#) sa...

Stort varmt tack för en suveränt trevlig kväll Ingvar!

Klockren genomgång av vinerna, Fenocchion var sublim, och även min favorit, och Taurasi Radici Riservan underbar men Bressan Pignolon gjorde starkast intryck - vilken personlighet som ryms i det vinet! Magnifikt.

Till din utsökta Bouef Bourignon var en slank, mogen, traditionell barolo absolut mitt i prick. Tur att det ska fyllas på i Fenocchiodepåerna snart.

/Patrik

[3 januari 2010 07.17](#) 



[Ingvar Johansson](#) sa...

Hej Patrik ! Tack ska ni ha, det var verkligen kul att ha er här. Det här får vi göra om. Jo det känns betryggande att det är fler Fennochio-viner på ingång. Synd bara att det inte är några 98:or.

[3 januari 2010 07.50](#) 



[Jörgen Andersson](#) sa...


Det är en vacker samling, särskilt om man tar med Rojacs Malvazija i posten under i gänget!  
En häftig provning

[4 januari 2010 14.16](#) 



[Jörgen Andersson](#) sa...

Det här inlägget har tagits bort av den som skapade det.

[4 januari 2010 14.16](#) 



[Ingvar Johansson](#) sa...

Ja, Rojac föll bort på något sätt. Jag glömde bort vinet i mitt inlägg men jag minns inte att vi diskuterade det runt bordet mer än som hastighast.

[4 januari 2010 23.03](#) 

[Skicka en kommentar](#)