

Vin



Mads
Endresen

Giro d'Italia

Giroen pågår for fullt i mai. Hele tre uker sykles det på liv og død. Jeg har aldri bivånet den i liveversjon. Bare Tour de France har jeg sett fra sidelinjen i juli 2002 på en landsens café da jeg var på bryllupsreise i Burgund og Champagne. Også har jeg bivånet klynger av ivrige amatørryttere opp og ned i heftige piemontesiske bakker mens jeg har putret rundt med knøttsmå Fiater på leting etter stadig nye vinopplevelser. Dagens TA byr på slike vinopplevelser Italia rundt. For både meg og andre fremstår vinen som verdt å leve for. Andre lever for andre pasjoner. Vel og bra det. Hvilke viner finner du her i dag? Ingen fra Piemonte faktisk, men hvitviner fra Trentino og Veneto, rosévin fra Sicilia, pluss rødviner fra Sicilia. Priser fra drøyt hundrelappen til litt under trehundrelappen og god tilgjengelighet og anvendelighet lar seg vel høre. Fem er de i tallet, og de representerer en liten italiensk rundreise. Salut!

Velkommen til mat- og vinbloggen - www.madsogmettesvinverden.no

Nr 1207601 Mezzacorona Pinot Grigio 2021 kr 124,90

Mezzacorona, Trentino, Italia
(Fins overalt i Telemark)

Hvitvin. Druer: Pinot Grigio. Ståltankmodnet 0,5 år. Bærekraftig produsert. Alkohol: 12 prosent Sukker: 3,5 g/l Syre: 5,5 g/l Lys grønneblek. Gøyal aroma av gult eple, appelsinlje og tuttifrutti. Delikat og slank med god gulplommefruktfedme og litt for grapefruktbitter ettersmak.



Nr 3313801 Ca'Rugate Soave Classico San Michele 2021 kr 150

Ca'Rugate, Veneto, Italia
(Porsgrunn Down Town og Skien)

Hvitvin. Druer: Økologisk Garganega. Ståltankmodnet mellom 3 og 4 måneder. Alkohol: 12 prosent Sukker: 4 g/l Syre: 5,5 g/l

Lys grønneblek. Duft av mandler, pasjonsfrukt, litt honning og mineraler. Delikat og slank, frisk og sitrusyrlig balansert smak med pen passe bitter-syrlig ettersmak.

Passer til: Skalldyr, lyst kjøtt, lette fiske- og pastaretter, spekemat, grønt er skjønt eller kos. Temperatur: 8-10 grader.

Konklusjon: Anstendig kvalitet på begge. San Michele er dyrere, og bedre. Summa summarum går det opp i opp på forholdet mellom pris og kvalitet. Begge drikkes nå.



Nr 5089301 Planeta Rosé 2021 kr 169,90

Planeta, Sicilia, Italia (Notodden, Porsgrunn Down Town, Rjukan og Skien)

Rødvin. Druer: 50 prosent Nero d'Avola og 50 prosent Syrah. 3 til fire timer skallkontakt. Ståltankmodnet 4 måneder. Alkohol: 12,5 prosent Sukker: Under 3 g/l Syre: 7 g/l Blekrosa. Stilig aroma av roser, jordbær og granateple. Delikat og elegant slank og ren ripssøtsyrlig smak med temmelig lang livlig ettersmak.

Passer til: Reker og kreps, rød fisk, sushi, grønt er skjønt eller kos. Temperatur: 10 grader.

Konklusjon: Knallbra! Denne ferske og freidige Planeta Rosé 2021 er den beste jeg har smakt. Rosévin er nesten alltid best i nyeste årgang. Drikkes nå i mai eller i løpet av sommeren. Si, rosato!



Nr 2094801 Epicuro Nero d'Avola Merlot 2020 kr 116,90

Femar Vini, Sicilia, Italia (Fins de fleste steder i Telemark)

Rødvin. Druer: 70 prosent Nero d'Avola og 30 prosent Merlot. Ståltankmodnet. Alkohol: 12,5 prosent Sukker: 7,9 g/l Syre: 3,6 g/l Dyp blårød. Morsom duft av sykkelgummi, mørke bær og litt urter. God fylde i en saftig kirsebær- og skogsbærstøtsyrlig smak med bra lengde.

Passer til: Rødt og lyst kjøtt, gjerne grillet, pasta med kjøttsaus, pizza eller kos. Temperatur: 14-16 grader.

Konklusjon: Morsom, billig og god anvendelig rødvin. Drikkes nå eller i løpet av sommeren.



Nr 5873201 Occhipinti Sp 68 2020 kr 275

Arianna Occhipinti, Sicilia, Italia

(Bø, Rjukan, Seljord og bestillingsutvalget)

Rødvin. Druer: 70 prosent Frappato og 30 prosent Nero d'Avola fra 17 til 30 år gamle økologiske vinstokker 280 meter over havet som gir god balanse mellom solvarme og nattekjølighet. Spontangjæret. Betongtankmodnet 0,5 år. Ufiltrert. Alkohol: 12,5 prosent Sukker: 1 g/l Syre: 5,4 g/l

Middels dyp blårød. Freidig og rå skogsbærduft med innslag av grønne urter og blomster. God fylde i en rå og fresk kreklingpreget smak som river og sliter sånn passelig i munnen.

Passer til: Grillet eller stekt rødt kjøtt, pasta med heftige sauser, pizza med full pakke av pepperfrukter, hvitløk og urter eller barsk og naturlig kos. Temperatur: 16 grader.

Konklusjon: God duft, kanon smak. Stilig naturvin som koster mer enn før, men holder på kvaliteten! Arianna er litt av en Donna! Drikkeklar, kan lagres opptil 5 år.

