

Vin



Mads
Endresen

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

Piemontes gullkort

Ikke har jeg gullkort fra kortselskapene, ikke er jeg noen stor kortspiller heller, men sansen for gullkortene fra Piemonte har jeg. Hvem kan motstå gyldne øyeblikk med en saftig god Barbera, en struttende feminin Barbaresco eller en barsk maskulin Barolo?

De mest ettertraktede piemontesiske rødvinene kommer fra Langhe, Piemontes indrefilet, som betyr «tunge». Navnet referer til lange striper av jord, og området er langstrakt. Jeg har også en forkjærlighet for viner fra området l' Astigiano, nærmere bestemt Barbera d' Asti. Jeg velger meg en Barbera i dag, en Barbaresco kroner verket på lørdag, og så kan jeg godt vente til for eksempel feiringen av arbeidernes store dag, 1.mai med å åpne en Barolo. Dessverre kan jeg ikke som før gå i 1.mai-tog sammen med min far Frank. Han vandret over floden i 2004, men jeg kan heve mitt glass med rød gudedrikk og utbringe en skål for ham og alle jordens flittige arbeidere. Skål! Saluté!

Nr 4992201 Carussin Asinoi Barbera d'Asti 2020 kr 158
Carussin, Piemonte, Italia (Fins de fleste steder i Telemark)

Rødvin. Drue: Økologisk Barbera fra cirka 40 år gamle vinstokker. Spontangjæret. Ståltankmodnet. Lavtsvovlet. Ufiltrert og uklaret. Naturvin. Vegan. Alkohol: 12 prosent Sukker: cirka 1 g/l Syre: 5,5 g/l Svært dyp blård. Intens aroma av skyggekirsebær, blå plommer, blomster og mandler. Middels fyldig konsentrert og rik saftig rødbærsmak som sitter lenge med et godt syrebitt i finish.



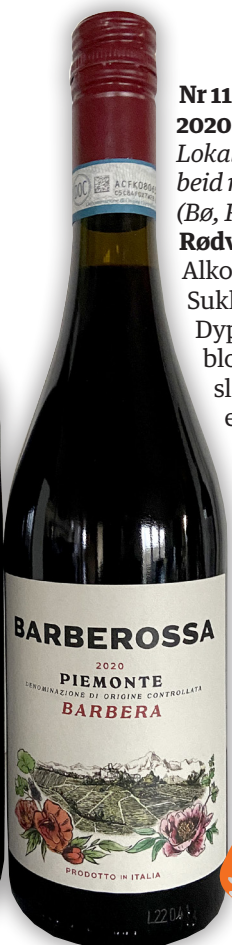
Nr 11681501 Barberossa Piemonte Barbera 2020 kr 119,90

Lokal piemontesisk vinprodusent i samarbeid med Oslo Wine Agency, Piemonte, Italia (Bø, Porsgrunn Down Town og Skien)

Rødvin. Drue: Barbera. Ståltankmodnet. Alkohol: 12,5 prosent Sukker: cirka 5,9 g/l Syre 5,7 g/l Dyp blård. Behagelig sval aroma av blomster, kirsebær og urter. Delikat og slank svært saftig og bløt smak som sitter en stund.

Passer til: Lyst kjøtt, pizza, pølser, hvit mager fisk, grønnsakretter eller kos. Temperatur: 14 grader.

Konklusjon: Carussin leverer fra øverste hylle, men merk at den første flasken jeg prøvde hadde ettergjæret og brusert og herjet i munnen. Den neste var topp! Barberossa er laget i en søtere og saftigere stil. Billig er den. Vinene ender opp med en sekser og en femmer. De drikkes nå!



Nr 9172901 Giacosa Fratelli Barbaresco Basarin 2018 kr 315,40

Giacosa Fratelli, Piemonte, Italia (Porsgrunn Down Town, Skien og Stathelle)

Rødvin. Drue: Nebbiolo fra vinmarken Basarin. Modnet ett år i tradisjonelle slavonske eikeliggere. Alkohol: 14,5 prosent Sukker: cirka 1 g/l Syre: 4,8 g/l Typeriktig transparent plommerød. Deilig duft av lær, nyper, kirsebær, fioler, kvæ og urter. God fylde i en tørr og kirsebærsyrlig balansert smak med sitt heftige typiske tanninbitt som sitter lenge.

Passer til: Rødt kjøtt, vilt, spaghetti med kjøttsaus, faste oster eller heftig kos. Temperatur: 16-18 grader.

Konklusjon: Enkeltvinmarksbarbaresco fra gammel og god produsent i fersk og freidig toppgang. Tipptopp kjøp! Drikkeklar, kan lagres opptil 10 år.



Nr 11250301 Erbaluna Barolo Vigna Castagni 2015 kr 449,90

Azienda Agricola Erbaluna, Piemonte, Italia (Bestillingsutvalget)

Rødvin. Drue: Økologisk Nebbiolo fra unge vinstokker. Spontangjæret. Lavtsvovlet. Modnet cirka to år i tradisjonelle gamle slavonske eikeliggere. Ufiltrert og uklaret. Alkohol: 14,5 prosent Sukker: cirka 1 g/l Syre: 6,5 g/l Middels dyp plommerød. Nydelig duft av blå plommer, kirsebær, bringebær, urter, tjære og litt kalkmineraler. God fylde i en typisk tøff og tørr kreklingaktig smak som har tanniner som rasper og river sånn passelig i gomme hele veien inn i evigheten.

Passer til: Rødt kjøtt, vilt, smaksrike kjøttgryter, heftige pastaretter, faste oster eller raspande god kos. Temperatur: 16-18 grader.

Konklusjon: Imponerende Barolo fra unge vinstokker, laget av en familie som ikke har studert ønologi, men som lager vinene slik generasjoner før dem har gjort. Bravo! Vinen er fra et toppår i Barolo fra en lite kjent vinmark i La Morra. Den kan drikkes i dag eller i morgen eller om 10 år.



Nr 13497801 Luigi di Grasso Barolo 2017 kr 329,90

Altia Pic, Piemonte, Italia (Bestillingsutvalget)

Rødvin. Drue: Nebbiolo. Fatmodnet. Alkohol: 14 prosent Sukker: cirka 1 g/l Syre: 6,3 g/l Middels dyp kirsebærrød. Beskjeden aroma av kirsebær med litt blå plomme, kaffe og sort te. Middels fyldig i en litt saftigere og kirsebærsyrefrisk stil. Passe tanninbitt i ettersmaken.

Passer til: Rødt kjøtt, vilt, ost eller passe barsk kos. Temperatur: 16-18 grader.

Konklusjon: 2017 var et vanskelig år i Piemonte. Det merkes på denne vinen som mangler noe på både duft og lengde. Drikkeklar, kan lagres opptil 5 år.

