



# ITALIEN

Vinprovning Brf Hagaparken 2025-02-12



# VINPRODUKTION



## Störst i vinvärlden

- Del av dominerande trion: Italien, Frankrike och Spanien
- Störst sedan 10 år tillbaka
- Står för nästan 1/5 av världens viner
- Dominerande på Systembolaget
- Större produktion av vitt vin än rött: 57/43

# ITALIENS 20 REGIONER

Vi provar vin från:

- Trentino Alto Adige
- Venetien
- Toskana/Bolgheri
- Piemonte
- Sicilien



# NÅGRA RÖDA DRUVOR

**Sangiovese** – Toscana (Chianti, Brunello).

**Montepulciano** – Abruzzo och Marche (Montepulciano d'Abruzzo).

**Merlot** – Fransk druva odlad i hela Italien men speciellt Veneto.

**Dolcetto** – Piemonte (mjuka, fruktiga viner).

➔ **Nebbiolo** – Piemonte (Barolo, Barbaresco).

**Barbera** – Piemonte (Barbera d'Asti, Barbera d'Alba).

**Corvina** – Veneto (Amarone, Valpolicella).

➔ **Nero d'Avola** – Sicilien (fruktiga och fylliga viner).

**Rondinella** – Veneto (blandas ofta med andra druvor)).

**Aglianico** – Kampanien och Basilicata (Taurasi, Aglianico del Vulture).

**Primitivo** – Apulien (också känd som Zinfandel i USA).



# NÅGRA VITA DRUVOR

**Trebbiano** – Vanligaste vita druvan i Italien (citrus och friskhet).

➔ **Pinot Grigio** – Veneto, Friuli (citron och gröna äpplen).

**Glera** – Används till Prosecco (päron och blommiga toner).

**Verdicchio** – Marche (citrus, mandel och mineralitet).

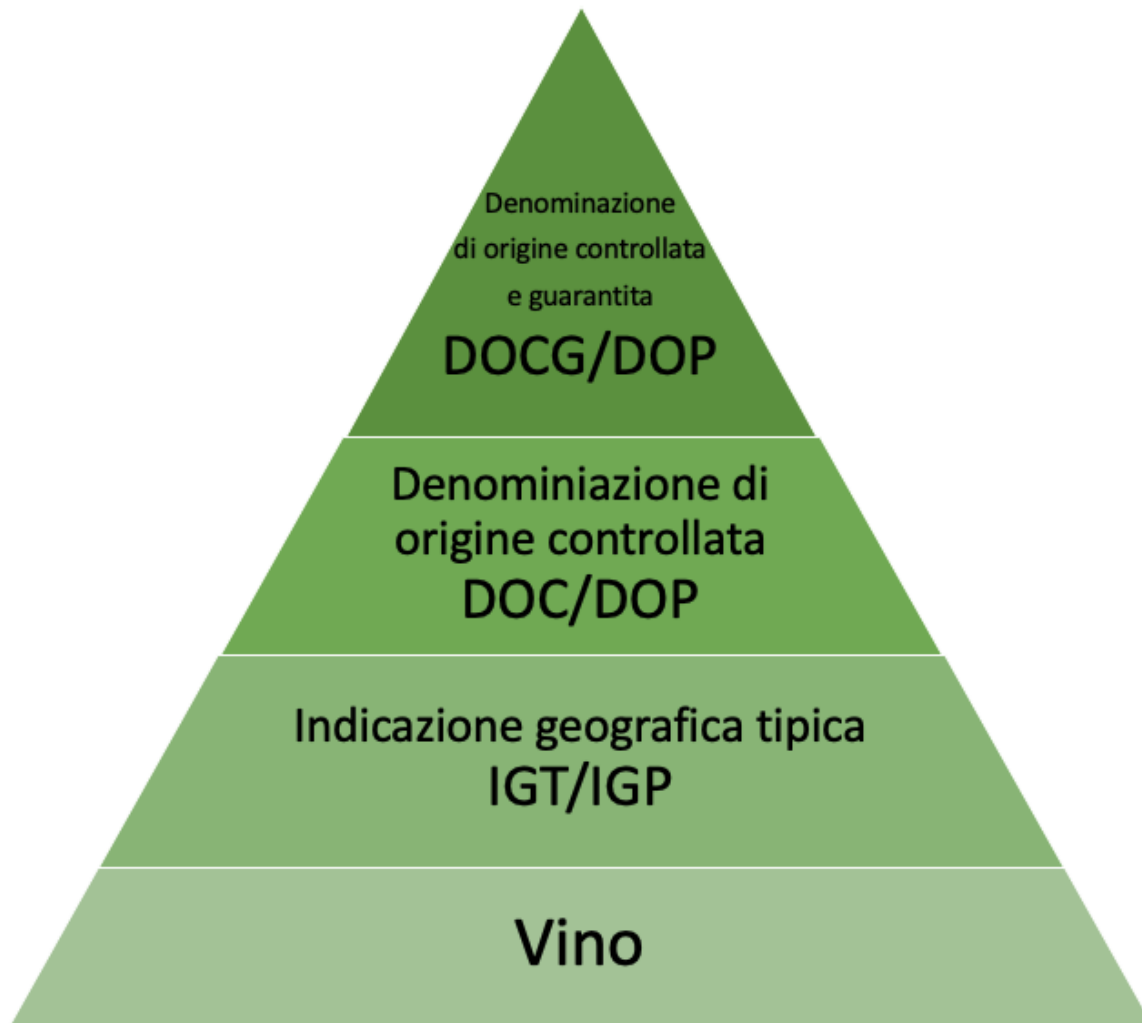
**Moscato (Muscat)** – Piemonte och Sicilien (söta, aromatiska viner).

**Cortese** – Piemonte (Gavi, lätt och frisk, lime).

➔ **Chardonnay** – Internationellt populär, särskilt i Alto Adige och Friuli.

➔ **Vermentino** – Sardinien, Ligurien och Toscana (frisk, citrus och havsmineraler).



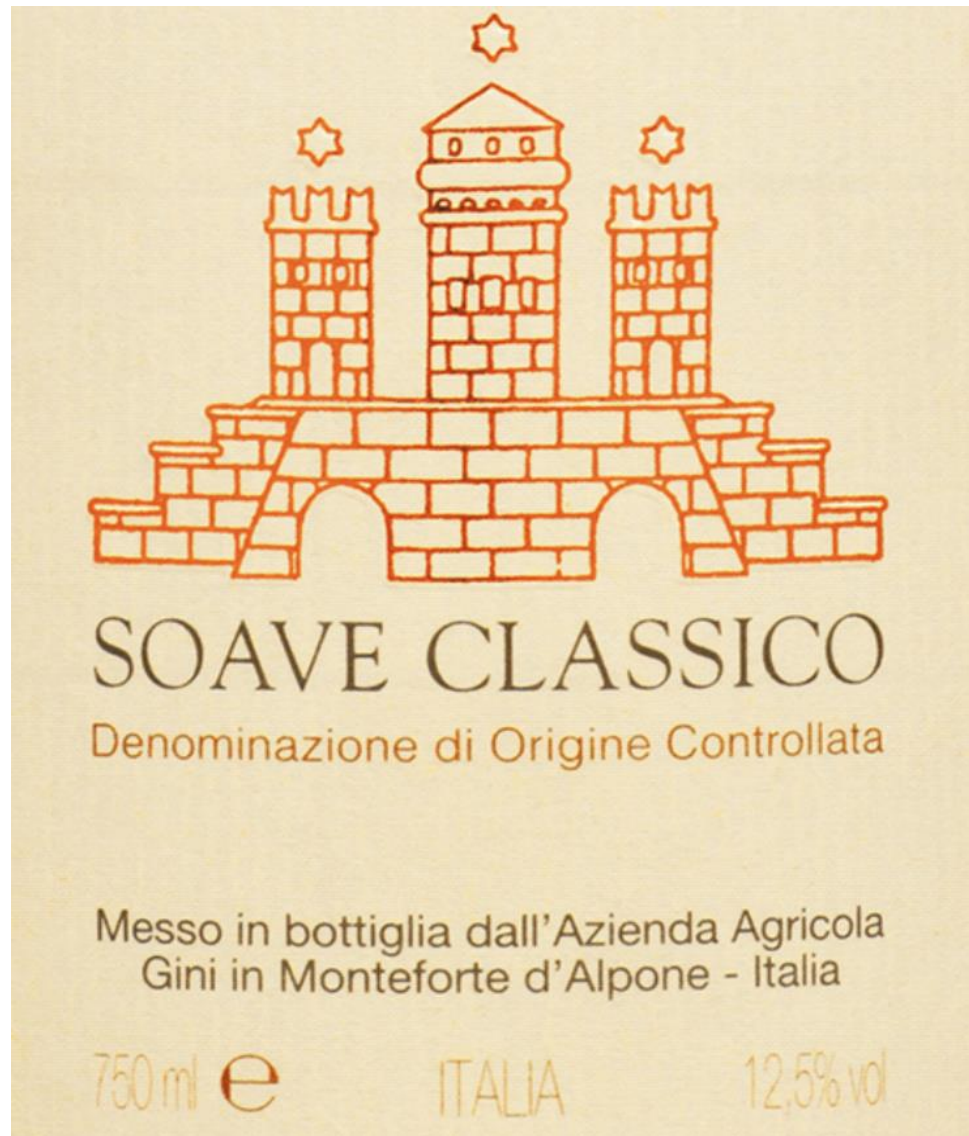


## Kvalitetspyramiden – EU-bas

- Vino – oskyddat basvin som kan komma från hela EU
- IGT /IGP – skyddat ursprungsvin från ett större område
- DOC/DOP – skyddat, mer avgränsat områdesvin
- DOCG/DOP – I teorin vin från de bästa områdena



# EXTRA KVALITETSBETECKNINGAR



## Beteckningar på DOP-viner

- Classico – t.ex. Chianti Classico
  - Från det ursprungliga området
- Riserva – t.ex. Barolo Riserva
  - Längre lagringstid
- Superiore – t.ex. Valpolicella Superiore
  - Högre alkoholhalt
  - Längre lagringstid och/eller
  - Lägre skörduttag

Etikettbild från Enjoy Vine



# ROTARI BRUT NATURE 2018, NR 92060



## Ursprung

Trento ligger i regionen Trentino-Alto Adige i nordöstra Italien.

## Producent

Varumärket Rotari produceras av kooperativet Mezzacorona. Kooperativet grundades 1904, och har idag mer än 1 500 medlemmar. Rotari har fått sitt namn av kung Rotari som fick titeln Flavio, en titel kopplat till det romerska samt det bysantianska riket.

## Druva

100% Chardonnay

I svalare klimat blir vinerna mycket friska och toner av omogna äpplen, citrus och mineral

## Alkohol

13% vol

## Tillverkning

Detta vin är gjort enligt traditionell metod vilket innebär att vinet har fått sina bubblor via en andra jäsning på flaska. Brut nature innebär att inget extra socker är tillsatt vid förslutningen (s.k. dosage)

## Passar till

Fisk och skaldjur eller varför inte chips med tångkaviar. Här spelar grundsmakerna salt och umami in för dryckesvalet. Ett mousserande vitt vin är med sin kolsyra ett bra val för att ta hand om smaken och få en frisk touch på kombinationen.

## Pris

199 kr



# P.LEX PINOT GRIGIO 2023, NR 74879



## Ursprung

Venetien, Delle Venezie.

## Producent

Icon Wines är ett samarbete mellan svenska importören The Wine Team Global AB och ett antal utvalda lokala vinproducenter i olika länder. P Lex viner är gjorda tillsammans med sommeliern, krögaren och artisten Petter Alexis Askergrén.

## Druva

100% Pinot Grigio (Pinot Gris, Grauburgunder)

Ger relativt fylliga och kryddiga viner. Doften är ofta aromatisk med toner av äpple, tropisk frukt och honung. I Italien är vinerna ofta rätt neutrala.

## Alkohol

12% vol

## Tillverkning

Ingen information hos tillverkaren, men troligen jäst i ståltank. Veganvänligt.

## Passar till

Fisk, skaldjur och ljust kött

## Importör

The Wine Team

## Pris

105 kr

# SOLOSOLE POGGIA AL TESORO 2023, NR 51000



## Ursprung

Bolgheri är ett relativt ungt vindistrikt i Toscana som blev känt på 70 talet med sina nyskapande viner med Bordeauxdruvor och vinerna blev kända genom namnet Super Tuscans. Bolgheri består endast av ca 1 000 hektar och är idag ett av Italiens mest eftertraktade områden.

## Producent

Poggio al Tesoro är en del av den andra generationen vinmakare som etablerade sig i området. Egendomen innefattar 70 hektar.

## Druva

100% Vermentino

Ger lätta, aromatiskt blommiga, friska, något örtiga viner som oftast inte vinner på lagring.

## Alkohol

14% vol

## Tillverkning

Druvorna skördas för hand nattetid. De pressas skonsamt och musten får macerera några timmar innan den jäses i temperaturkontrollerade ståltankar. Ingen malolaktisk jäsnings. Vinet lagras på sin jästfällning i ståltank (sur lie).

## Passar till

Serveras vid 8-10°C som aperitif eller allehanda fiskrätter, allt från sashimi och sushi till stekt eller pocherad fisk samt många vegetariska rätter.

## Pris

199 kr



# FONTANAFREDDO EBIO 2023, NR 22300



## Ursprung

Langhe är ett vackert, bergigt område som breder ut sig sydost om Turin i de södra delarna av Piemonte på norra och södra delarna av floden Tanaro. Det är berömt för sin ost och tryffel - och de klassiska vinerna Barolo och Barbaresco!

## Producent

Egendomen Fontanafredda registrerades 1858 till dåvarande Italiens kung, Vittorio Emanuele II. Kungen gav hela egendomen till Rosa Vercellana, som han blivit djupt förälskad i. Vinproduktionen startade 1878 då greve Emmanuel Guerrieri, son till Vittorio Emanuele II och Rosa Vercellana, beslöt sig för att börja tillverka vin.

## Druva

100% Nebbiolo

Ger sträva viner med hög syra, inslag av körsbär, tjära, viol, tobak, rosor och nypon.

## Alkohol

13,5% vol

## Tillverkning

Cirka en veckas jäsning och skalmaceration i ståltankar vid 26-28 grader.

## Passar till

Rätter av mörkt kött t ex biff med café de paris-smör. Grilltjän och smöret gör att ett fruktigt rött vin passar.

## Pris

145 kr

# NEROJBLEO GULFI 2022, NR 95414



## Ursprung

Druvorna kommer från vingårdar belägna 450 meter över havet, i Chiaramonte Gulfi och Ragoletti på Sicilien.

## Producent

Gulfi har alltid bedrivit ekologisk vinodling. Sedan flera år tillbaka är hela produktionen ekologiskt certifierad.

## Druva

100% Nero d'avola (härstammar från Sicilien, där den är öns mest planterade blå druvsort) Ger fylliga viner med smak av plommon, russin och choklad med hög strävhet och medelhög fruktsyra.

## Alkohol

13,5% vol

## Tillverkning

Musten får jäsa med lång tids skalkontakt. Vinet genomgår sedan malolaktisk omvandling (äppelsyra omvandlas till mjölksyra) innan det tappas på fat för lagring. Vinet lagras ett år på franska ekfat om 225 och 500 liter, så kallade barriquer och tonneaux. Därefter lagras vinet på flaska ytterligare ett år innan försäljning.

## Passar till

Grillad lammentrecote med smörsås.

## Pris

219 kr