

**På trykk i TA 22.6.2012**

**Mads Endresen**

## **Italiensk midtsommer**

Italiensk vin, fremfor alt rødvin, er trendy. Fra vinmonopolets start i 1922 til 2006 var det fransk rødvin som skled ned i de fleste nordmenns struper. Bortsett fra slutten av 1990-tallet, da chilensk rødvin var størst. Siden 2006 har italiensk rødvin dominert vinmonopolets salgsstatistikker. Forunderlig er det ikke. Italiensk rødvin er matvennlig, mangfoldig, har ofte en akseptabel pris, og italiensk mat- og drikkekultur siver inn i hver hytte og hvert hus i vårt langstrakte land gjennom bøker, reiser og massemedier. Så er det også slik at dere finner noen italienske godbiter i TA denne midtsommerhelgen. Salute!

### **Nr 40679 Marchesi di Barolo Barbera Monferrato 2010 kr 129,90**

*Marchesi di Barolo, Piemonte, Italia (Porsgrunn og Skien)*

**Rødvin.** Drue: Barbera. 10 % av vinen har blitt fatlagret på slavonsk eik før tapping.

Middels dyp blårød med rubinreflekser. Nydelig aroma av blå plommer, kirsebær, fiol og balsamico. Delikat, slank og lett smak med upreget kirsebærsyrlighet. Kirsebærsteinaktig substansiell ettersmak.

**Passer til:** Grillet eller stekt rødt og lyst kjøtt, pizza, pasta, grillet, stekt eller kokt torsk eller nytelse.

**Konklusjon:** Erkeitaliensk, anvendelig og superflott på alle måter. Drikkeklar, kan lagres inntil ett år.

### **Terningkast 6**

### **Nr 20006 Corte Giara Valpolicella Ripasso 2010 kr 141,50**

*Corte Giara, Valpolicella, Veneto, Italia (Fins nesten overalt i Telemark)*

**Rødvin.** Druer: 50 % Corvina, 45 % Rondinella, 5 % Molinara. Tradisjonelt annengangsgjæret på bunnfall fra Amarone-produksjon. Fatlagret i ca ett år på digre slavonske eikeliggere.

Dyp rød. Oser av sviske, med hint av valnøtter, ingefær og vanilje. Middels fyldig saftig og leskende fruktig smak, Bra bittersnert i ettersmaken.

**Passer til:** Grillet eller stekt rødt eller lyst kjøtt, vilt, pizza, pasta, grillet eller stekt fisk eller nytelse.

**Konklusjon:** Typeriktig, god og ikke for diger Ripasso til en fin pris. Drikkeklar, kan lagres inntil to år.

### **Terningkast 5**

### **Nr 95794 Villa Grisa Nero 2010 kr 130,90**

*Villa Grisa, Sicilia, Italia (Porsgrunn og Skien)*

**Rødvín.** Druer: Vesentlig Nero d'Avola, med noe Merlot. 30 % av druene tørkes tradisjonelt på vinstokkene noen dager ved at stilkene brekkes delvis av. Fatlagret i 3 måneder på fransk eik. Svært dyp blårød. Mektig duft av bjørnebær, blåbær, hvitpepper og sykkelgummi. Fyldig og kraftig smak som på en og samme tid er sødmefull og stram. Ganske lang stram ettersmak.

**Passer til:** Grillet eller stekt rødt kjøtt, pizza, pasta, kraftig krydrete gryteretter eller barsk nytelse.

**Konklusjon:** Siciliansk tungvekter. Egenartet, sødmerik, stram og meget god. Drikkeklar, kan lagres inntil ett år.

#### **Terningkast 5**

#### **Nr 40179 Ruvei Barbera d'Alba 2009 kr 159**

*Marchesi di Barolo, Piemonte, Italia (Fins nesten overalt i Telemark)*

**Rødvín.** Druer: 85 % Barbera, 15 % Nebbiolo. Fatlagret i ett år på fransk eik. Dyp blårød med rubinreflekser. Litt tilknapet og enkel duft av blå plommer og trekrydder. Middels fyldig smak med god fruktkonsentrasjon og saftig stil. Ganske lang frisk og spenstig ettersmak.

**Passer til:** Grillet eller stekt rødt kjøtt, pizza, pasta, vilt eller nytelse.

**Konklusjon:** Skuffende duft, desto bedre smak. Ikke mer enn godt kjøp. Drikkeklar, kan lagres inntil ett år.

#### **Terningkast 4**