

<http://vpk2881.blogspot.com/2011/02/schioppettino-2004-bressan.html>

VPK2881

Herrens vindlingar

Den här bloggen

Den här bloggen

TORSDAGEN DEN 10:E FEBRUARI 2011

Schioppettino 2004, Bressan

En av anledningarna till vårt vinintresse är den ofantliga skatt av goda viner som finns kvar att upptäcka där ute - i den stora världen. Vi blir ständigt överraskade och förundrade hur mycket bra vin som görs - även rena skitviner förstås - men det är en annan historia. Vårt vinintresse började med viner från södra Frankrike och norra Italien - och där är vi nog fortfarande kvar måste jag erkänna. Tittar vi i cellatracker så ser vi att bara en (!) procent av vinerna vi har kommer från andra länder. Lite sorgligt kanske och lite ensidigt kan tyckas, men det görs ju så ohemult mycket fantastiskt vin i denna del av världen så vi har liksom inte kommit vidare.

Kvällens vin är ytterligare ett bevis på hur mycket som finns kvar att upptäcka. I detta fallet från Friulien i nordöstra Italien. Regionen är i stort sätt okänd för oss, och vi får här stifta bekantskap med både ett nytt vin och en helt okänd druva från en ny producent. Nu trivs vi!

Kvällens vin är gjort av 100% schioppettino. Den har ni väl koll på? Nehej - inte det inte. Det hade inte vi heller, men vi läser med nöje bloggen Billigt Vin där den svenske Friulien ambassadören Ingvar Johansson förtjänstfullt och träget propagerar och upplyser oss om producenter och viner från området i allmänhet - och Bressan och schioppettino i synnerhet. Så, vi har tagit fasta på tips och uppmaningar, och sitter nu här redo att ge oss ut i det okända. Kork ur!



Schioppettino är en gammal traditionell druva som var på väg att helt försvinna när någon eldsjäl räddade undan de sista exemplaren. Vi kan nu idag se att allt större arealer nu återigen planteras med denna druva som också går under namnet Ribolla Nera. Producenten Bressan bedriver vinodling på ca 20 hektar och odlar en mängd olika

druvor med en mix av traditionella och mer internationella druvor. För schioppettino använder man initialt ståltank för att sedan låta vinet ligga på stora 2000 liters fat i minimum två år. Utöver detta så följer ytterligare tid på flaska innan det släpps på marknaden

I glaset får vi en vackert röd färg som påminner om koncentrerad jordgubbssaft. En oblyg doft av bär, frukt, tryffel och skir parfym strålar ur glaset. Härligt, det här verkar lovande! Smaken är komplex och först lite svår att få grepp om. Här finns en härlig smak av både röda och mörka bär. Med lite tid kommer också lakrits, mint och lite peppar och ger en närmast en medicinal känsla och smak som hänger kvar i en fantastiskt lång eftersmak. Ah, det här är riktigt tilltalande. Med lite tid och luft så ramlar snart alla bitarna på plats och viner går ihop i en synnerligen harmonisk helhet. En bitterljuv syra och strikta men vänliga tanniner ser till att detta blir ett vin att njuta av, fullt ut.

Jag föredrar normalt att dricka mina viner, även de röda, lite svalare än vad som brukar rekommenderas. Men kvällens vin, med dess i sig svala lite mintiga eftersmak, tycker vi gjorde sig bättre när det närmade sig rumstemperatur. Men oavsett detta, så var det ett fantastiskt gott vin. Det här gillar vi! Tack för det Ingvar! Vi köpte ett 3-pack på SB, och jag tror det kan bli fler...