

<http://terroiristen.blogspot.com/2011/03/friuli-on-our-mind-bressan-schoppettino.html>

Terroiristen

Sprunget ur vin

LÖRDAGEN DEN 5:E MARS 2011

Friuli on our mind - Bressan Schioppettino 2004 och Etna Rosso, Tenuta della Terre Nere 2009



Det är för oss oundvikligt att nämna Bressans viner när vi pratar om Friuli. Om vi ska nämna en enskild punkt när vi hittade "hem" så var det just med denna producent - det var här vi började. Vårt första riktigt spännande smakprov som vi bjöd oss själva på från regionen var en flaska Bressan Ego, en flaska som då hade tio år på nacken och som andades klass och kostade motsvarande 150 kr.

Det ska också till att börja med sägas att det är märkligt att en så kvalitetsinriktad producent som det här handlar om, är så okänd och gör så lite avtryck i all vinlitteratur/vinguiden. Även på hemmaplan i Italien lyser producentens viner med sin frånvaro på den inhemska vinscenen - märkligt! På sitt sätt är det väl bra (vi får ju det för oss själva), nackdelen är att det kan vara väldigt svårt att hitta vinerna. Gudskelov att vinerna tack vare [kända förespråkare](#) hittat till kalla norden, av alla ställen.

Möjligen har Fulvio Bressan och hans viner hamnat i bakvattnet av den kultproducent som är hans närmsta granne i Farra di Isonzo, inte långt från gränsen till Slovenien; Jermann. Men medan Jermann nästan uteslutande satsar på internationella druvor (med gott resultat ska sägas) går Bressan i motsatt riktning och har gjort sig en liten plats som en väldigt duktig uttolkare av de spännande regionala druvor som är helt egna för regionen. Produktionen är inte certifierad på något vis, men i sak så bedrivs den i så nära samklang med naturen som möjligt är - kalla det sedan vad du vill. "Ingenting ska få påverka mina viner" säger Fulvio. Han vägrar sedan ens att vattna sina gårdar då det "spär ut vinet". Naturligtvis. Fulvio har rätt bestämda åsikter om det här med framställning av vinjuice som ni nog märker. Filosofi enligt Fulvio, följ [länken](#) (Estate/Philosophy).

Produktionen toppar i bra årgångar med upp till 60 000 flaskor, dåliga årgångar blir det ingenting alls. Kvalitet får kosta här, men priserna är samtidigt i konsumentledet allt annat än ansträngda måste vi väl ändå säga, den dyraste flaskan - mäktiga Pignol från 1999 - kostar 400 spänn. Och den är i särklass dyrast.



Kvällens förstaval till en mastig Lasagne Zink-style (den återkommer vi till framöver. Här är det läge att kasta ut alla andra lasagne-recept) blir **Bressan Schioppettino 2004, Collio Goriziano, Farra d'Isonzo**.

Glaset är mörkt med några mognadsuttryck i kanterna, men nästan opakt. Närmast sublimt burgundisk i sina dofttoner. Hallon och jordgubbar dominerar med rabarberkompott (kanske inte burgundiskt?). Efter tid i karaff växer tjära, lavendel och dansk bröstkaramell ut, och vi hittar även några rökiga whiskytoner. Härlig komplex sniff!

Smaken är maffig och står i givakt. Syrlig och sötfruktig. En kärna av röd (vinröd?) nickel och röd frukt. Tanniner som ännu inte mognat ut, en fin syra som matchar maten perfekt. Något för syratallbaner!
(Vid närmre koll ser vi att syran uppgår till 5,58g/L, vi upplevde syran som mer påtaglig ändå!)

Mycket, mycket bra vin på den oerhört spännande schioppettino-druvan. En av alla dessa förvånansvärt många lokala druvor som på få år fått en renässans och som bara odlas i Collio/Colli Orientalie del Friuli's rätt begränsade geografiska utrymme. Schioppettino går även under namnet Ribolla Nera. Mer info om framställning, etc, [här](#).

Importerar av Vinomatik sedan nyår och vi är mycket glada att vinerna letat sig till kalla norden av alla ställen! Går att beställa i trepack för stockholmare, vi lantisar är förvisade ett fem(!)pack som går under namnet [Natural Wine Collection](#), 1495 kr, där en flaska per vin ingår. Vi hoppas att vi framöver även kommer att kunna köpa Bressan Ego som är ett suveränt och personligt vin. Mycket roligare och mer spännande än den Bressan No3 som nu finns listad. Bressan No3 2001 drack vi för ett par veckor sedan (obloggad), men motsvarade inte alls våra förväntningar och är det klart svagaste av Bressans röda viner vi druckit. Och det tar lite emot att eventuellt lägga fler beställningar på 5-packslådan där No3 ingår. Vi vill ju odla Fulvios Ego!



I parallellt glas håller vi, för första gången;

2009 Tenuta della Terre Nere, Etna Rosso

Etna Rosso har vänt upp och ned på våra fördomar. Precis som fördomar ska behandlas alltså. Sicilianska viner har aldrig smällt högt här hemma. Men så kom dom då, de vulkaniska vinerna från Etna, och vände upp-och-ned på begreppen. Med en härlig rustik och mineralisk (kanske borde påstå *vulkanisk?*) framtoning. Ofta närmast nebbiolo-liknande uttryck väl i glaset.

Men just denna gång hamnar vi inte riktigt där vi tror på förhand, med våra nuvarna insikter om vad Etna kan ge i vinväg. Vinet är ungt, det yngsta vin vi druckit härifrån, och där ligger nog svaret. Detta är även det i särklass billigaste vinet från producenten och är nog snarare tänkt för mer omedelbar konsumtion till skillnad från övriga viner som mår

bra av flera års lagring.

Färgen är transparent. Doften förvånar oss. Massa tydliga godistoner - tänk Zoo-godis. Med luft kommer parfymrad tvålv fram och, poängterar P, åttiotalets Date-parfym. Något sliskt med andra ord. Hårfint på gränsen till för mycket, pinot ligger inte långt borta och jag antar att vi snarare menar något överambitiös nya-världen pinot? Viol och cassis dominerar i munnen. Hyfsade syror på egen hand (parallellt med Bressans Schioppettino framstår syror nästan som obefintliga, men det säger mer om det friulanska tjutet). Vinets smak motsvarar väl doften. Läskande! Vi hittar ingen ek i vinet. Något för sommaren, lätt kylt? Trots vulkansikt ursprung saknas kanske mineraliska uttryck. Inte fascinerande, men en kul och rätt oväntad bekantskap. Lämna oss inte oberörda, vilket är ett gott betyg bara det.

[Ad Libitum](#) importerar med den äran. 123 spänn får trots eventuella spårbara reservationer sägas vara ett litet kap. Vi ser fram emot att prova övriga Etna-viner i portföljen!

Kul det här med vin.

*Uppdaterat 20110307, 00:14

Med nyborstade tänder - det här med tajmingen är något vi får jobba på - sitter jag här med resterna från gårdagens Schioppettino i glaset. Det vore ju tråkigt om vinet lämnade in tills måndagen. Men ingen risk där inte. Vinet har kanske lugnat ned sig en aning och förlorat lite i sin karisma, men står fortfarande i stram givakt. Jag är dock inte helt säker på att tandkräm, vinfrukt, syra och tanniner går hand i hand.

Etna-Rosson är däremot påfallande tunn idag. Ointressant så Bill, håll ut sa P.

Upplagd av Terroiristen kl. 15:05

Etiketter: [Collio Goriziano](#), [Etna](#), [Isonzo](#), [Schioppettino](#), [Sicilien](#)