

Denne smagning handlede om Italienske vine, men først om generelle betegnelser for kvalitet :

### **Kvalitetsbetegnelser**

#### Den laveste

på italiensk: VDT = Vino da Tavola = Bordvin

På fransk: Vin de Table (Vin de Puy's).

På spansk,: Vino de Mesa

På engelsk: Table wine

På tysk: Tafelwein

#### Ingen druetype--ingen årgang

1. IGT indicazione geografica tipica

2. DOC Denominazione de Origine controllata (sv. t. det franske AOC)

3. DOCG som ovenstående+garantita (har lyserød halsbänderole)

#### Forskellige lokale kvalitetsmærker, f.eks.

*En sorte hane på halsetiketten er en producentforenings kvalitetsmærke i Chiantiområdet, der har over 200 medlemmer. Som regel garanti for et godt køb.*



#### **Vin nr. 1**

Vi befinder os på støvlens hæl i Puglia, på dansk Apulien. Her finder vi vine, der næsten alle er produceret på druesorten Primitivo. I USA hedder denne drue Zinfandel.

Området har 115.000 ha. beplantet med vin og producerer ca. 670.000.000 liter vin om året. Vinen har kvaliteten IGT og er brugbar til almindelig dansk mad, en såkaldt frikadellevin, som er ganske ukompliceret og let drikkelig.

Den smagte vin kostede 129 kr. for 5 liter = 19,85 pr. fl. i Netto



### **Vin nr. 2**

Vi er stadigvæk i Apulien, nærmere betegnet i Brindisi, en havneby ud til Adriaterhavet, d.v. s. ca.120 km. nordligere end for vin nr. 1.

Det er ikke kun frikadellevine, der produceres i området. Mange producenter har indset at fremtiden kræver bedre vine. Man kan nemlig sagtens producere gode vine på Primitivodruen. Det starter i vinmarken, hvor man skal undgå, at de mange drueklaser, som planterne sætter, alle bliver udviklet. Det betyder nemlig, at den smag en plante har at fordele til f.eks. 10 klaser, nu bliver reduceret til 6 eller 8. Det giver en højere koncentration og dermed en bedre vin. Når arbejdet i marken er overstået, starter arbejdet i kælderen. Først sorteres umodne og rådne druer fra. Når gæringen tager over, køles mosten ned til et bestemt temp. interval. Senere fyldes vinen på fade i stedet for ståltanke og får lov at udvikle sig dér i nogle måneder. Nået så langt, har man en vin som nr. 2, hvilket bevirker, at den opnår en bedre kvalitetsbetegnelse, altså DOC.

Nogle producenter er for øvrigt begyndt at skrive Zinfandel på deres etiketter i stedet for Primitivo, for hos kunderne at "opgradere" Primitivo'en til dens Californiske "aflægger", som sælges for en højere pris. Men både vækststed og produktion er jo anderledes. Den smagte vin er købt i SuperBrugsen på tilbud for kr. 50; normalpris 60 kr.

Vinsmagning på Helnæs  
Fjerde vinsmagning 18-1-2013 i Borgerhuset på Helnæs



**Vin nr. 3**

Nu tager vi langt mod nord til Piemonte, sydøst for Torino. Her er vinmarksarealet ca. det halve af Apuliens og produktionen tilsvarende lavere (332.000.000 liter).

Mange af vinene hedder noget med Asti, idet et stort område uden om byen Asti producerer mange forskellige slags vine, som alle kædes sammen med d'Àsti.

Aftenens vin er en Barbera d'Àsti med kvaliteten DOCG. Vinen er baseret på Barbera-druen, som dominerer området. Kendte kvalitetsvine fra området som Barbaresco og Barolo produceres på Nebbiolodruen.

SuperBrugsen, kr. 35.



#### **Vin nr. 4**

Vi tager sydpå til Toscana, nemlig Bolgheri, et lille område syd for Livorno. De fleste store Italienske vine kommer fra dette område og kaster så mange penge af sig, at man hele tiden arbejder bevidst på at lave endnu bedre vine.

Omkring år 1930 var der en greve som lavede udmærkede, letsælgelige vine. Han syntes det kunne være interessant at prøve at lave vine, på franske typer vinstokke og tilplantede 1 ha med Cabernet Sauvignon. Da vinplanterne efter et par år var klar til at vise, hvad de kunne, blev der lavet en lille produktion, som rakte til greven, familie og venner. - Om det var fordi vinen var ganske anderledes, end det man ellers var vant til at drikke, eller noget helt andet, melder historien ikke noget om, men alle var begejstrede for det, de nu fik i deres glas.

Det udviklede sig med årene og man endte med at blande de gode dråber med tilsvarende Italienske og fik det man i dag kalder Super-toscanere, - vine der ude i verden sælges til priser over 1000 kr. pr. fl..

Så dyr er aftenens vin ikke. Den er produceret på Cabernet Sauvignon og Merlot druer og behandlet godt under hele produktionen til DOC kvalitet. Mange af aftenens deltagere mente, at det var aftenens bedste vin.

Superbrugsen kr. 60 fl. på tilbud, normalpris 72

Vinsmagning på Helnæs  
Fjerde vinsmagning 18-1-2013 i Borgerhuset på Helnæs



**Vin nr. 5**

Vi er i Italiens nordøstlige hjørne Veneto med store byer som Verona, Bolzano, Venedig, Bologna og mange flere. Det er her Valpolicellaen, Chiantien, Bardoli-noen, Amaronen og Soaven bor, alle sammen kvalitetsvine i den dyrere ende af skalaen. Et af tidens fænomener er Ripassoen, som kan laves på 4 forskellige lovlige måder:

1. Almindelig rødvin fra området hældes over resterne fra Amaronproduktionen og vinificeres herfra. - 2. Druerne tørres kortvarigt før almindelig produktion. - 3. Almindelig rødvin tilsættes tørrede druer og vinificeres herfra. - 4. Almindelig rødvin blandes med færdigproduceret Amarone.

Franskmændene havde for 30-40 år siden et lignende fænomen "passetout grains" (lad druerne passere). Der var tynd bourgogne, som man blandede med noget, der skulle forestille at være godt, men aldrig blev nogen succes.

Kan I få en alm. flaske Valpolicella, så køb den i stedet for Ripasso.

Aftenens vin nr. 5 er en Amarone 2006 fra firmaet Righetti DOC, fra 2007 og fremad DOCG. Firmaet er kendt for god kvalitet til prisen og på kroen havde vi flere forskellige fra dette firma. De sælges kun til restauranter i Danmark.

En Amarone må kun indeholde 0,4 gr. restsukker pr. liter, så det er en tør vin. Amaronens fylde og blødhed opnås gennem fadlagring gennem længere tid, i visse tilfælde helt op til 8 år.

Netto kr. 99, (fast pris, aldrig set på tilbud).

## **Opskriften på de osteboller som Jan og Bodil serverede til aftenens vine**

150 g fedtstof smeltes i en gryde, tilsættes 2 dl. koldt vand.

1 pk. (50 g) gær smuldres i en røreskål,

den lunkne væde tilsættes + ½ l. mælk

Osterester skæres i små tern, alle slags ost kan anvendes, ligeledes kan man tilsætte peberfrugt i tern, skinkekød, sorte oliven samt krydderier efter ønske og smag; f.eks. paprika, oregano, middelhavskrydderi, kommen.

Max. 500 g af ovennævnte blandes i 1 kg hvedemel samt salt efter ønske, jo mindre salt jo bedre hævnning!

Mel med indhold æltes i mælkeblandingen, mere mel kan tilsættes, så der opnås en passende konsistens. Resultatet må ikke være for fast.

Sættes til hævnning til dobbelt størrelse, slås ned, formes i boller efter størrelse der fås 8-10 store eller 15-20 små, efterhæver til 2/3 størrelse, pensles evt., drysses evt. med groftblendede havregryn i blandet birkes, middelhavskrydderier m.v.----kan udelades,

Bages i en forvarmet ovn, sættes ind når ovntemperaturen har nået 200 gr., bages i 15-25 min. alt efter bollernes størrelse.

Kan fryses og tages op efter behov!