

## Billigt Vin

Irrfärder I Vinets Värld

**lördagen den 11:e september 2010**

**Friuli-Venezia Giulia hos Munsänkarna**



Så har även jag begått min debut som provningsledare i Munsänkssammanhang. Temat var, föga överraskande, vita viner från Friuli-Venezia Giulia. Hemmaplan med en vänligt inställd publik och en styrelse som skötte logistiken dämpade rampfebern. Våldigt kul att så många som 60 personer mötte upp. Särskilt med tanke på att bara fem personer provat något vin från regionen tidigare.

Tyvärr kan jag inte återge mitt föredrag. En handhållen mikrofon gjorde det omöjligt att följa manuskriptet. Istället blev det, på gott och ont, fri improvisation runt teman som ni hittar i tidigare Friulien-relaterade inlägg på bloggen.

Vi hade ett vin att smutta på under föredraget, sex provningsviner och ett matvin. Första vinet ut serverades precis som matvinet öppet, resten provades halvblint.

Drinkvinet **2009 Dorigo Ribolla Gialla**. Ljust guldgult i färgen. Lätt, blommig doft med citrus och tropisk frukt. Smaken är lätt och mycket frisk. Gröna äpplen, citrus och tydliga mineraltoner. Lätt, rent, charmigt och en bra början.

Så över till provningsvinerna

**2009 Villa de Puppi Taj Blanc IGT Venezia Giulia**

Kvällens första vin är gjort på 100% Tocai Friulano och blekt ljusgult i färgen. Doften är intensiv och frisk med tropisk frukt.

Smaken är mjuk och avrundad med tropisk frukt och lätta mandeltoner. Ett väldigt charmigt och lättgillat vin som absolut inte saknar personlighet. Har inte genomgått malolaktisk jäsning och enbart lagrat på ståltank vilket ger en ovanligt frisk och livlig Tocai Friulano.

#### **2006 Schiopetto Blanc des Rosis DOC Collio**

En blandning på 40% Tocai Friulano, 20% Pinot Grigio, 20% Sauvignon, 15% Malvasia och 5% Ribolla Gialla. Malvasian har lagrats på stora ekfat medan resten vilat på ståltank. Färgen är blekt gröngul. Komplex och fascinerande doft med gula rosor, tropisk frukt, svarta vinbär och kryddor. Smaken är drygt medelfyllig, med fin syra och tydliga mineraltoner. Fortfarande ett ungt vin som säkert skulle kunna sparas ytterligare några år

#### **2009 Rosa Bosco Ribola Gialla DOC Colli Orientale del Friuli**

Andra årgången av Rosa Boscos första försök med inhemska druvor. Frukten kommer från Rosazzo, en av de två bästa växtplatserna för Ribolla. Vinet har lagrats på en blandning av ståltank och använda barriquer. Doften är frisk och elegant med citrus och blommighet följt av diskreta fattoner. Smaken är ganska kraftig med balanserad syra, ren frukt, tydliga mineraltoner och lång eftersmak. Det här var riktigt gott. Lite mer återhållsamt och nedtonat än Rosa Boscos Sauvignon men fortfarande så råder det ingen som helst tvekan om vem som ligger bakom.

#### **2007 Livio Felluga Terre Alte DOC Colli Orientale del Friuli**

Ett av Italiens stora vita viner som prenumerat på topputmärkelser i de italienska vinguiderna under decennier. Vinet är gjort på Tokai Friulano, Pinot Bianco och Sauvignon. Vinet genomgår en kortare tids maceration. Tokai-juicen jäser och lagras på franska barriquer, resten på ståltank. Vinet har halmgul färg. Doften är riktigt häftig och nästan omöjlig att värja sig emot. Här finns liksom hur mycket som helst att upptäcka. Lager på lager av frukt. Här finns hela fruktskålen från svarta vinbär och citrus till mogna meloner. Mandeltoner och kryddor som saffran och salvia. Tydliga mineraler och vissa fattoner. Smaken är fyllig, rik och komplex med riktigt lång eftersmak. Imponerande och ett prestigevin som verkligen lever upp till ryktet.

#### **2006 Zidarich Vitovska DOC Carso**

Kvällens första naturliga vin. 100% Vitovska som haft en längre tids skalkontakt. Jäsning på öppna träkar utan temperaturkontroll. Lagring på stora ekfat i cirka två år. Ofiltrerat och osvavlat. Vinet har en blekt rödgul, lätt grumlig färg. Doften är till en början inte helt angenäm utan lite stickig och nästan vinägeraktig. Efter hand utvecklas aromer av torkad frukt, aprikoser och vit persika. Mycket tydliga mineraltoner. Smaken är en mycket speciell upplevelse där man verkligen får känslan av att vinet renar munnen. Torkad frukt och mineraler här också. Viss tanninsträvhet. Som alltid en stor upplevelse att prova ett av Zidarichs viner.

#### **2004 Bressan Carat IGT Venezia Giulia.**

Ett av mina personliga favoritviner. En klassisk friulansk blandning på Tokai Friulano, Malvasia och Ribolla. Även detta ett naturligt vin med lång maceration och lång lagring på stora ekfat och barriquer. Kopparfärgat med elegant doft av aprikos, persika, mandel och vanilj. Smaken är fyllig och kraftfull med en munkänsla som hos ett rött. Tydliga tanniner och lång eftersmak

Till lammrostbiff, rotfrukter, potatisgratäng och rödvinssky drack vi **2004 Bressan Schioppettino** som provats både [här](#) och [här](#).

Det kändes som ett litet vågspel att ordna en provning med Friuli-Venezia Giulia som tema. Att plocka med två så pass udda viner som Zidarichs Vitovska och **Bressans Carat** gav mig en hel del fjärilar i magen. När vi öppnade och hällde upp vinerna innan provningen var det mer än en styrelsemedlem som undrade om vinerna var defekta vilket inte hade det minsta lugnande effekt på mig. Men det funkade. Den allmänna uppfattningen var att vinerna var mycket spännande att prova. Flera uttryckte sin förvåning över att inget av vinerna var tillgängligt på den svenska marknaden. Kanske kan responsen ses som ett tecken på att man kan ta ut svängarna lite mera i Munkänkssammanhang.

Till sist

Rosa Boscos och [Villa de Puppis](#) viner var varuprover från producenterna och jag vet faktiskt inte hur man får tag på dem utanför Italien.

Några av [Dorigos](#) viner finns i Spendrups restaurangsortiment. Danska [Youandwine](#) har ett bättre utbud. Dock ingen Ribolla

**Bressan och Zidarichs viner säljs av Winewise**

[Mario Schiopetto](#) finns förhoppningsvis snart på den svenska marknaden. Tills dess kan man handla hos [Gerbola Vin](#)

[Livio Fellugas](#) viner kan köpas dyrt hos danska Theis eller något mindre kostsamt hos tyska [Superiore](#)



Upplagd av Ingvar Johansson kl. [14:23](#) 

<http://billigtvin.blogspot.com/2010/09/friuli-venezia-giulia-hos-munkankarna.html>