

# Billigt Vin

Irrfärder I Vinets Värld

**fredag 25 december 2009**

## **2004 Bressan Schioppettino**



På julafton är det öl och brännvin som gäller. Vinet dyker inte upp förrän sent framåt kvällen och då i form av port till julkaka, nötter och choklad. På juldagen är det däremot ytterst välkommet med ett avbrott i julmatsätandet med mera vinvänlig mat.

Ikväll korkade vi upp en flaska 2004 Schioppettino från [Bressan](#) som jag och Trisse [besökte i våras](#). Bressans viner har aldrig gjort mig besviken och de bjuder alltid på en riktig upplevelse. Så även denna afton. Schioppettino är en lokal friulansk druva som odlas i ett mycket begränsat område. Den går också under namnet Ribolla Nera. Vinet har jäst vid ca 25 grader och har haft lång skalkontakt. Det har lagrats på ståltank och sedan två år på *botti* 2004 Schioppettino har en genomskinlig rödlila färg. Doften tar en verkligen på en tur. Här finns blåbär, hallon, björnbär och röda vinbär. Sedan dyker det upp klockrena svarta vinbär. Över allt vilar en lite märklig blommighet. Lägg till en vag rökighet, mineraltoner och lite peppar.

Vinet är slankt, läskande och mycket friskt med en penetrerande syra. Det är inget maffigt, fylligt vin men jag vill ändå beskriva det som kraftfullt. Frukten är fantastisk och smaken är verkligen intensivt. Trots dryga fem år på nacken så känns vinet mycket ungdomligt. Jag är övertygad på att det kan utvecklas mycket och vinner säkert på några års lagring Det är mycket personligt och udda

vin som definitivt inte passar alla. Samtidigt är inte smakupplevelsen helt skild från en riktigt bra syrah från norra Rhône. Tänk en Crozes-Hermitage eller en St Joseph med turbofrukt och extra skjuss i syrorna. Köpt hos danska [Winewise](#) för 165 DKK

Upplagd av Ingvar Johansson kl. [11.24](#)

Etiketter: [Friulien](#), [Schioppettino](#)

### 1 kommentarer:



[Jörgen Andersson](#) sa...

Ah - Bressan! Ljuva minnen. God fortsättning, Esping!

26 december 2009 00.06

[Skicka en kommentar](#)