



WINE TRADE

Grilling me softly!

I denna låda hittar du tre röda viner som alla passar fint att korka upp på stört. Här behöver du inte ha väntans tålmod för att de ska bli klara att dricka! Många har redan tagit Trebbiolo till sitt hjärta och de andra två är lika lätta att tycka om. Längtan efter grillsäsongen gjorde att vi plockade ihop dessa tre viner. Skål & happy grill!

'2018 Saseti*' Monte Dall'Ora, Valpolicella, Italien

50 % Corvina, 20 % Corvinone, 20 % Rondinella & slutligen Oseleta & Moilinara

Ett vin som är gott att hålla i glaset lätt kylt under tiden du står och grillar eller också till middagen a la 'family-style'. Massa frukt och härlig örtighet passar fint till många olika rätter och smaker!

Du kanske känner igen området och druvorna från Amaronevinerna? Då är du helt rätt ute. Monte Dall'Ora gör fler viner på gården, alltifrån detta vin till Amarone. Vad vi fick lära oss av Carlo och Alessandra när vi var på besök i höstas är att Amarone endast dricks vid ett par tillfällen per år, ett riktigt firar-vin! Så vad är nu flaskan du har i handen? Jo, det här plockar de fram till familjemåltider när de är sugna på ett glas vin till maten. Absolut med struktur men läskande gott! Druvorna till detta vin kommer från samma planteringar som går till Amaronevinerna. Här skördas de tätaste klasarna i vingården, de luftigare klasarna sparas till amarone - där druvorna torkas.

Carlo Venturi och hans fru Alessandra Zantedeschi driver det lilla familjevineriet tillsammans i Castelrotto i den sydöstra delen av Valpolicella Classico. Det ligger inte långt från Verona och floden Adige som rinner ner från bergen norr om vineriet. De båda kommer från vinodlarfamiljer men bestämde sig för att skapa sitt eget och köpte egendomen som skulle bli Monte dall'Ora år 1995. Monte dall'Ora är namnet på den lilla kullen där vineriet ligger och betyder 'vindens berg'. Vinden är ofta en vinbondens vän då den hjälper till att torka upp fukt, för mycket fukt leder ofta till sjukdomar i vingården. Här hittade de över 500 år gamla terrasser som var helt övergivna. Vilda växter och träd hade tagit över där det en gång växte druvor. Sakta men säkert har de restaurerat de gamla vingårdarna och samtidigt låtit delar av den naturliga växtligheten vara intakt runtomkring. Från början har de odlat ekologiskt och arbetar mer och mer med biodynamiska metoder. Deras största önskan är att få uttrycka områdets terroir genom deras viner! Mikroklimatet i Valpolicella är unikt. Kall bergsluft från Trentino-Alto Adige möter den varma luften som kommer från Gardasjön precis österut. Det gör att oliv-, körsbär- och citrusträd trivs sida om sida med druvodlingarna trots att det ligger så långt norrut i Italien.

*Saseti kallas de vita små stenarna som man hittar ute i vingården. Det är Carlo och Alessandra tillsammans med deras tre barns händer som ni ser på etiketten.



WINE TRADE

'2017 Albahra' Envinata, Alamansa, Spanien

70 % Garnacha Tintorera (även kallad Alicante Bouschet) & 30 % Moravia Agria

Albahra på arabiska betyder brilliant! Och det är precis vad detta vin är. Det här vinet passar till det mesta som landar på grillen. Ett generöst fruktigt sådant med mycket smak.

Vinet kommer från södra Spanien, Alamansaregionen nära Albacete, belägen vid sydöstra spetsen av Castilla-La-Mancha. I ett område som gjort sig känt för kvantitet snarare än kvalitet har Envinata letat upp några riktigt bra vingårdar på ca 800 möh som det tar väl hand om. Rankorna är 30-50 år gamla och växer som bushvines (tänk en bärbuske hemma i trädgården). En del av druvorna avstjälkas och en del jäser hela klasar i ca 7 dagar med skalen innan de pressas. Hela processen fortgår helt utan tillsatser och med försiktig hantering för att undvika för kraftig extrahering av tanniner. Lagras sen 7 månader på betongtank för att bevara frukten och fräschören för detta vin som annars kommer från en mycket varm region. Samtliga av Envinates viner präglas av en lätthet och elegans som historiskt har varit ovanligt i Spanien. Filosofin är enkel; låt alla vingårdar få visa och uttrycka sig i det färdiga vinet genom att använda sig av gammaldags naturligt jordbruk och vinmakningsmetoder.

Envinata betyder 'vina ner sig'! Det är ett samarbete mellan 4 vinmakare som träffades när de pluggade tillsammans till vinmakare i Alicante. Gänget består av Roberto Sanatana som ansvarar för vingårdarna på Teneriffa, Alfonso Torrente som styr i Ribera Sacra, Laura Ramos & José Martinez som håller till i både Alamansa och Extremadura. Deras arbete präglas en stor passion för lokala druvsorter. Ofta är det extremt gamla eller svårtillgängliga vingårdar och områdetypiska druvor som hör till regionen sen långt tillbaka som de önskar att respektera och lyfta fram igen. Gillar du? Vi har mer viner från Envinata på lut.

'2017 Trebbiolo' La Stoppa, Emilia-Romagna, Italien

80 % Barbera & 20 % Bonarda

Detta vin är härligt fruktigt, snyggt strukturerat och ett smakrikt vin! Karaktär, personlighet och livlighet är också ledord vi återkommer till för La Stoppas viner. Vi älskar dessa viner med fantastisk elegans och vi tycker det är så himla mycket uttryck i en flaska.

Vinrankorna växer längs med dalen Trebbiola, därav namnet, inte långt från floden Trebbia i provinsen Piacenza i norra Italien. Vingården La Stoppa etablerades för över 100 år sedan. Idag är det Elena Pantaleoni som driver arbetet vidare och det sedan 70-talet efter att hon tog över efter sin pappa. Hon väljer att arbeta helt ekologisk och nära naturen då hon ser sin egen tid på jorden som en parentes i historien. Elena är mycket mån om att förvalta marken vidare på så sätt att framtida generationer kan ta över. Talande är vårt besök på plats för några år sedan då Elena tog oss direkt ut bland vinrankorna och pratade om dessa, jordmåner samt vingårdsarbete i dryga två timmar för att sedan säga "ja ni kanske vill prova lite vin också" med ett leende.

Trebbiolo är gjord av druvor från kring 20-åriga gamla rankor som växer i lerjord med inslag av kisel. Druvorna skördas för hand. Sen pressas druvorna direkt och får jäsa med naturlig jäst. Musten ligger därefter ca 20 dagar med skalen och lagras därefter i ståltank. Inget tillsatt, inget borttaget och helt ofiltrerat.