

Velkommen til fællesspisning i form som smagning.

Vi har valgt at tage fat i Piemonte
i det nordlige Italien som tema.

Vi skal smage:

ANTIPESTI m. Grasperossa

- **Lambrusco**
(Mango, Langhe)

PRIMO

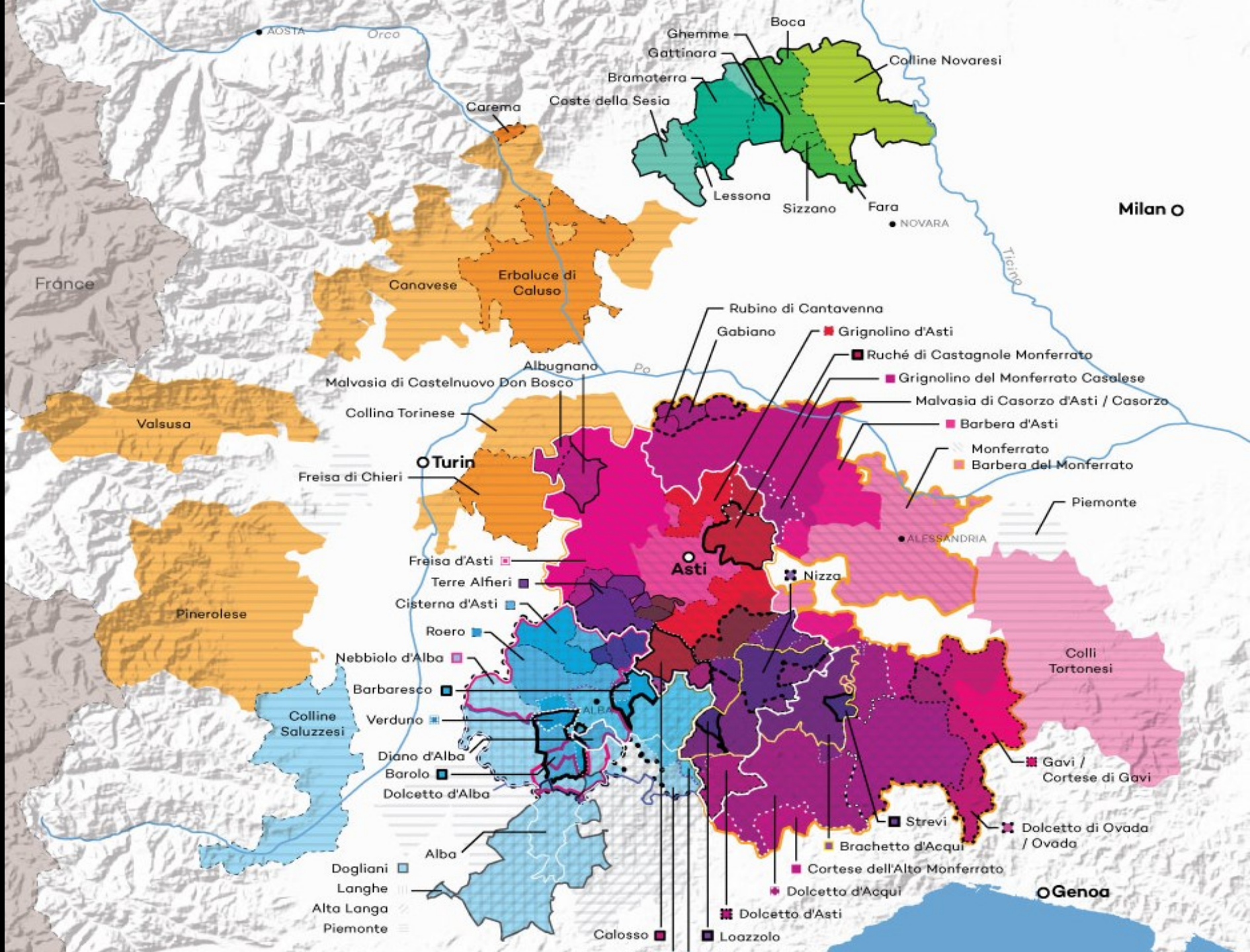
- **Pasta m. Freisa**
(Langhe)

SECONDI

- **Kalv m. Malvasia Moscata**
(Asti, Monferrato)
- **Gris m. Nebbiolo**
(Boca)

DOLCE

- **Hasselnød m. Zibibbo**
(Sicilien)

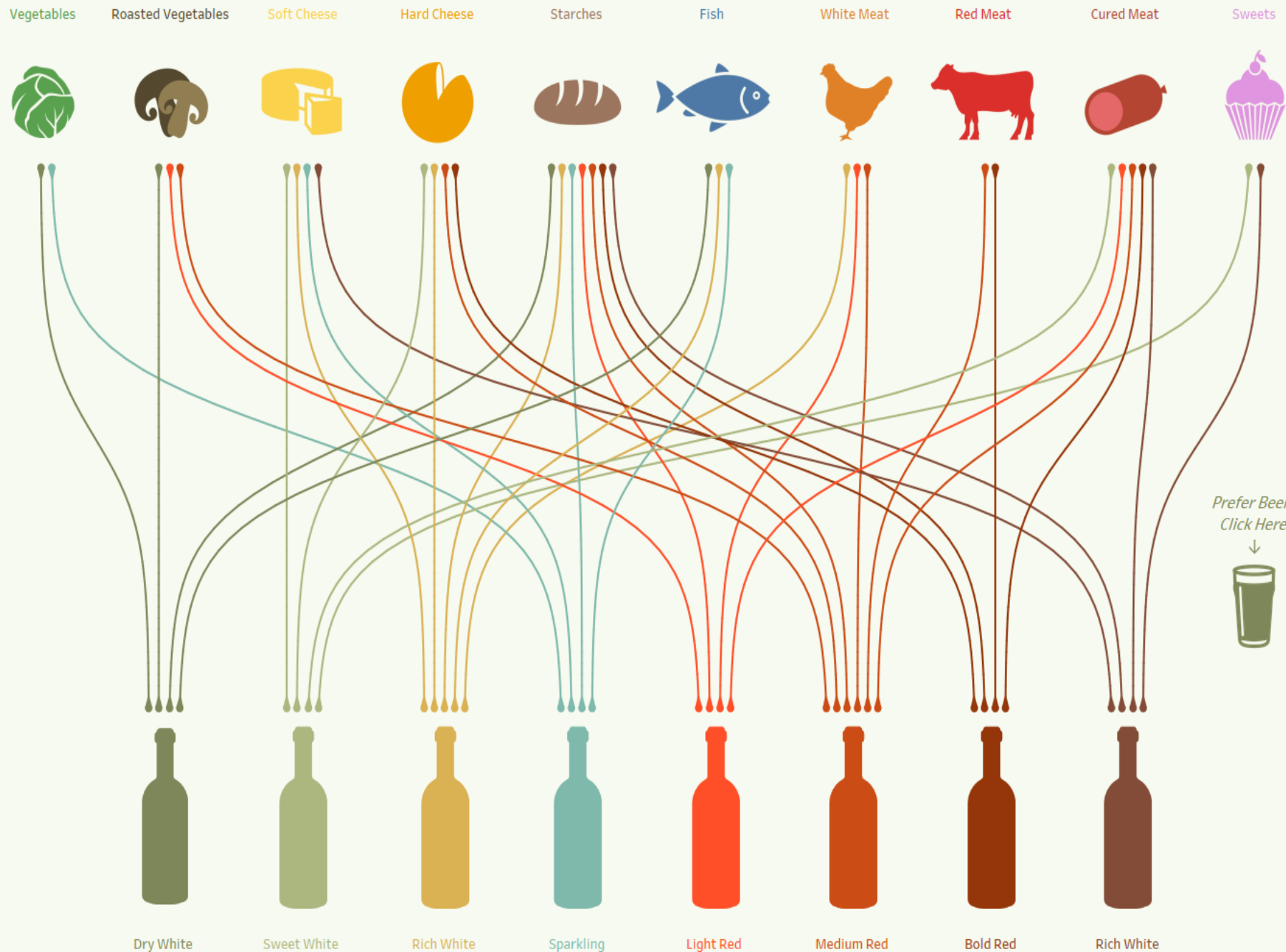


Som I husker fra sidst:

det er slet ikke svært, det der med at smagsmatché mad og vin. Nu tager vi ét skridt videre!

I dag smager vi ud fra:

- **Ydre forhold**
- **Tema for smagning** (fed > syre)
- **Vinens fire elementer**
 1. Udseende
 2. Duft
 3. Smag
 4. Sammenfatning





Mousserende
rødvin

1

Grillede grønsager
Tørret pølse
Stærk – krydret - parfumeret



Terre Al Sole Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC 2017
Poderi Fiorini mousserende rødvin.

“Storebror” Terre Al Sole er bevidst noget mere seriøs i stilen end lillebror Becco Rosso. Den er gæret færdig på flasken, hvor gæren stadig befinder sig, og er derfor en ret fyldig Lambrusco.

Smag: og duft af brombær, kirsebær, tør blomst og grafit.

Type: Let- til mellemfyldig hvidvin

Beskrivelse: Lambrusco Grasparossa, Mousserende Rødvin,

Match: Fabelagtig frikadelleskubber, naturligvis også født til den gode, grisede og ostede mad fra Piemonte og omegn; tænk f.eks. skinke, pølse, oste, ragù, risotto osv. Helt rigtig til pizza!

Alternative vine

- Brachetto og enhver frizzante dolce i Italien.



FRIZZANTE
RØDVIN

2

Ragu, pasta
ristet brød m. trøffel og persille



Freisa Langhe DOC 2019 vivace

Smag: Frugtagtig/bær/saftig. Tanninholdige og/eller syrestressede

Type: Meget speciel rødvin, Kraftig på næsen, fyldig, med fremtrædende tannin og frisk syre.

Beskrivelse: Druerne til denne meget traditionelle Piemonte-rødvin kommer fra bakkerne i Langhe-regionen. En lille del af mosen fryses ugæret. Den alkoholiske gæring i rustfri ståltanke, og senere træetønde, hvor gæring finder sted. Den tidligere frosne del af ugæret most tilsættes, og vinen aftappes på denne måde. En anden gæring sker nu i flasken.

Match: Let kød, sen eftermiddag snack, Grillet af enhver art, Pizza / pasta / gryderetter og andre Risotto.

Alternative vine

- Øhhh måske danske rødvine på Rondo druen.



ORANGE
HVIDVIN

3a

Vitello Tonnato



Campo Rotondo Vino Bianco 2018 Crostin 1897

Smag: Smuk duft af fersken, abrikos, stærkt aromatiske blomster, citrus og tårnhøj mineralitet, både fyldig og frisk. Smagen er intens, fyldig, fast, med garvesyre og tørhed.

Type: Malvasia Moscata er en gammel, næsten fuldstændigt udryddet piemontesisk sort, som er en Malvasia, men nærmere dufter som en Moscato. Her på "den runde mark" opnår den en kølig elegance og en mineralitet, som giver et fantastisk flot skelet at hænge den aromatiske og frugtagtige rigdom op på. Gæring med skallerne giver ikke blot en flot gylden farve, men også virkeligt stort aromatisk udtryk og en tør, fast mundfølelse.

Beskrivelse: På stærkt kalkholdig mark dyrker Crostin den sjældne Malvasia Moscata. Gæring med skaller giver en mørkt gylden, skønt blomster- og ferskenduftende, syrligt elegant og mineralisk vin, med et letbittert, appetitvækkende bundtræk. Mundvand!

Match: piemontesiske køkken, er rigt på retter, der ville stå virkeligt godt til denne vin, incl. både friterede og grillede retter med fisk og skaldyr.

Alternative vine

- Orange vine fra Alsace og Jura, Cab. Eller Chardonnay.



PIEMONTE SVAR
PÅ PINOT NOIR

3b

SVINEMØRBRAD
BAGTE DRUER OG TOMATER
ARTISKOK PURE



Mimmo er et triumvirat af den vidunderlige druesorter **Nebbiolo**, Vespolina og Croatina fra 100 år gamle vinmarker på Montalbano og Santuario af stenet jord i 500 meters højde. Nebbiolo-markerne kommer fra de samme vinmarker som kultvinen 'The Boca'.

Type: Kraftig, syre, høj tannin - harmonisk.

Beskrivelse: Fin, blomstret buket. I ganen så en stor og præcis frugt. Stærke tanniner omslutter en kerne af knaldrøde frugter, tobak, knuste blomster og lakrids.

Match: hummer, krabber, rejer, kylling, svinekød, champignon, fransk, flødesaucer, bløde oste såsom triple cream brie, mellemfaste oste som Gruyère

Alternative vine

- Babaresco: Xxx
- Barolo: Xxx



"SNYD" FRA
SICILIEN

4

HASSELNØDDE KAGE m. Moscato
d.Asti creme



"Ben Ryé" Passito di Pantelleria DOP 2021 dolce

Smag: "Skinnende orange med gyldne refleksioner, ædel. Enorm duft af ferskner og fersken te, honning, honningkage, plus fine muskatnød noter, tørrede abrikoser, bergamotter, appelsiner.

Type: Dessert vin, én af de bedste dessert vine i Italien.

Beskrivelse: Ben Ryé - den store naturligt søde og verdensberømte hvidvin fra Donnafugata. Druerne høstes i midten af august og lades tørre naturligt i 20 til 30 dage. I september høstes de senere modne druer og forarbejdes frisk. Under gæringen tilsættes de håndplukkede rosinerede bær til mosten i flere omgange. Lys orange gul. Overvældende aromaer af abrikos, fersken og appelsinskal. Cremede noter af passionsfrugt og fersken i ganen med imponerende elegance og længde. For os, en af de bedste søde vine i Italien hvert år!

Match: Desserter, modnet oste, Terriner/mørdej, Kager osv.

Alternative vine

- Portvin