



07

jan 2016

6 bra viner från Piemonte

Skribent: **Vin & Matguiden**

Piemonte är känt för sina strama viner på druvan Nebbiolo från Barolo och Barbaresco, men erbjuder även viner som gör mindre hål i plånboken. Vi har satt ihop en lista över 6 bra viner i olika prisklasser.

Många anser att en bra Barolo sällan kostar under 200 kr. Kanske ligger det sanning i det, kanske inte. Vad man däremot kan konstatera är att det finns mängder med Nebbioloviner från andra delar av Piemonte som håller hög kvalitet under 200-lappen, faktum är att flera av dem kostar mindre än så.

Under 150 kr På regionsnivå hittar vi flera prisvärda Nebbioloviner från Langhe ? Nebbiolo di Langhe ? dessa kallas ibland för mini-Barolo och mini-Barbaresco. Denna typ av vin är oftast enklare och lättare att uppskatta direkt eftersom de inte kräver lika lång lagring som viner från Barolo. De brukar dessutom ligga betydligt lägre i pris.



Fontanafredda Ebbio 2013 är med sin prislapp på 99 kr ett prisvärt alternativ. Kryddigt och fylligt vin med balanserad strävhet och påtaglig syra. Passar till köttretter, gärna kalv eller gräddbaserade såser med svamp.

Langhe Nebbiolo (Produttori del Barbaresco) 2014, 149 kr. Välbalanserat, nyanserat och kryddigt vin. Tydliga men mjuka tanniner som skapar en härlig struktur. Mini-Barbaresco när den är som bäst. Bra matvin som passar till tryffelbaserade rätter samt rätter av lamm- eller nötkött.

Gattinara (Cà de' Santi) 2010, 149 kr. Trevligt, ursprungstypiskt, medelfylligt och stramt vin med påtaglig strävhet som kräver sitt protein. Passar till smakrika köttretter.

Över 150 kr Här hittar vi också en Nebbiolo di Langhe men i en något högre prisklass, tillsammans med två Barolo. Viner från Barolo är oftast dyra, svåra, kräver lång lagring och är alldeles fantastiska. Givetvis finns det viner i alla prisklasser, men det kan vara bra att veta att Baroloviner generellt kräver flera år i en vinkällare för att uppnå sin rätta struktur. Yngre viner har ofta en påtaglig strävhet som till viss del kan luftas bort genom dekantering, och genom att servera vinet till mat som klarar av tanninerna. Men, med detta inte sagt att det finns prisvärda Baroloviner som kan drickas redan i dag.



Langhe Nebbiolo (Massolino) 2013, 199 kr. Fylligt och tanninrikt vin med frisk syra. Häll upp det i en karaff ett par timmar innan servering om det ska drickas nu, vinner dock på några år i källaren. Servera till kraftiga pastarätter, gärna med tryffel eller annan svamp, eller till en köttbit.

Barolo Albe (G.D Vajra), 2010 är med sin prislapp på 209 kr ett av de mest prisvärda Barolovinerna. Här får du ett drickfärdigt, fylligt och balanserat vin med fatkaraktär och ursprungstypisk strävhet. Självklart går det att spara i källaren också, men det är inte nödvändigt. Perfekt till tryffel, smakrika köträtter på nöt, lamm och vilt eller svampbaserade pasta- och risottorätter.

För den som vill slå på stort har vi Barolo Cannubi (Damilano), 2009 för 469 kr. Mycket lovande ursprungstypiskt, kraftigt och tanninrikt vin. Fortfarande ungt, kan drickas nu för den otålige men bör få ligga i källaren i åtminstone ett par år. Kommer säkerligen utvecklas till sin fördel fram till minst 2026. Tryffelvin. Finfin present!