

Anders Öhman

 andersrohman anders@gustibus.se 0733 383933



10%
anders



ITALIEN

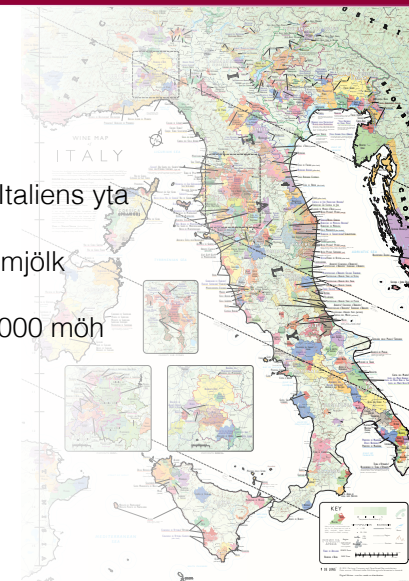
- Ett land bara sedan 1861
- 20 Regioner
- 119 IGP (Indicazione Geografica Protetta)
- 332 DOC
- 79 DOCG
- **Norra Italien;** Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino, Alto Adige/Südtirol, Veneto, Friuli Venezia Giulia
- **Centrala Italien;** Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio e Abruzzo
- **Södra Italien;** Molise, Campania, Basilicata, Calabria, Puglia och Sicilia e Sardegna



ITALIEN

TOPOGRAFIN i Geografen

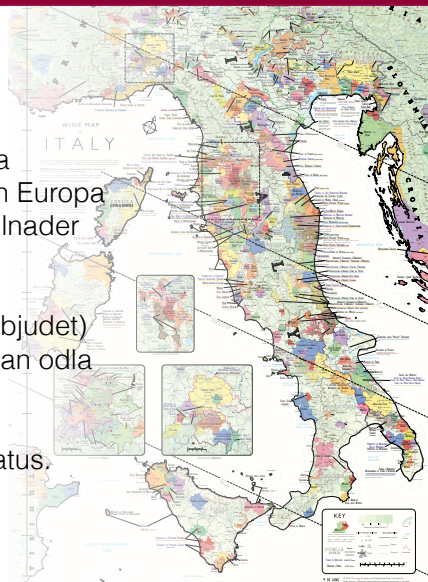
- Alpena och Apenninerna 35% av Italiens yta
- 40 % kullar
- 60% av italiensk ost är gjord på fårmjolk
- Jordmånen ändras "palm till palm"
- Vinodlingar från havsnivå upp till 1000 möh



ITALIEN

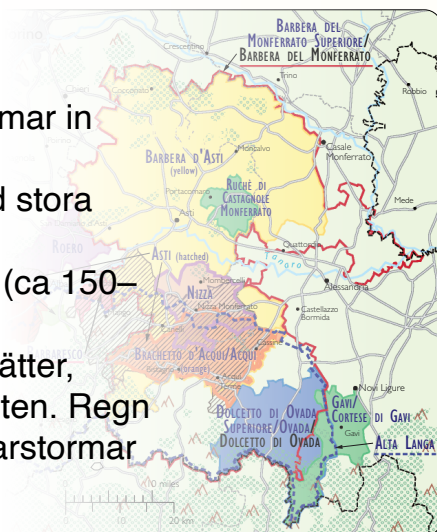
KLIMAT

- Från hetta i söder till kyla i Alperna
- Sicilien med öar närmare Afrika än Europa
- Intensiva viner pga temperaturskillnader natt/dag
- Nästan alltid mogna druvor
- Inget behov av *chaptalisering* (förbjudet)
- Klimatförändringar. I norr börjar man odla högre upp.
- Norrsluttningar har högre status. Sydexponering ej längre högst status.



PIEMONTE

- Alperna i norr/väst och Apenninerna i söder ramar in regionen
- Kontinentalt klimat med stora dygnssvängningar.
- Odling främst på kullar (ca 150–600+ m).
- Varma somrar, kyliga nätter, dimma (nebbia) på hösten. Regn främst vår/höst; sommarstormar och hagel.



PIEMONTE DOCGs

Antiken (före år 0)

- Keltisk och ligurisk tid
- Romarna utvecklar vinodlingar i området.

Medeltiden (500–1500)

- Klostren bevarar vinodlingen.

1700–1800-tal

- Huset Savojen
- Barolo blir "vinernas kung, kungarnas vin".
- Camillo Benso di Cavour

1900-talets början

- Barbera blir folkets vin.
- Asti Spumante sprider Piemonte till världen.
- Krig, kriser, urbanisering hotar vinet.



PIEMONTE DOCGs

1970–1990

- Barolo-krigen
- Traditionalister vs. modernister.
- Långa jäsningar i stora fat vs. fruktdrivna viner i små barriquer.
- Konflikten ger internationellt genomslag.

2000-talet

- Unik region blir UNESCO-världsarv.
- Fokus på nebbiolo, barbera, dolcetto, moscato
- Återupptäckta druvor (Ruchè, Pelaverga, Grignolino).
- Piemonte - ett av världens mest hyllade vinområden.

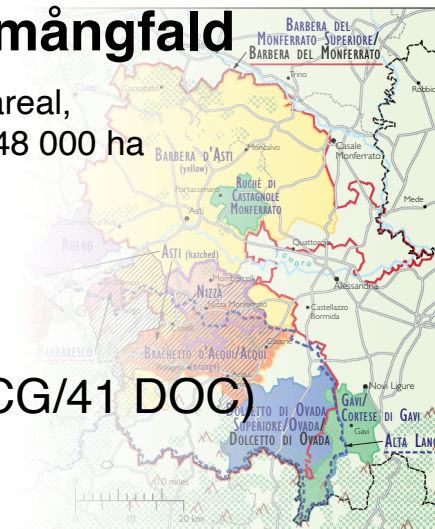


PIEMONTE DOCGs

PIEMONTE är mångfald

7% av Italiens vingårdsareal,
med en yta på omkring 48 000 ha

- Klimat
- Lägen
- Terroir
- Stilar (19 DOCG/41 DOC)
- Druvor



PIEMONTE DOCGs

Barbera	31%
Moscato bianco	22%
Dolcetto	13%
Nebbiolo	10%
Arneis	>5
Cortese	>5
Brachetto	>5
Freisa	>5
Grignolino	>5



2024 Gavi del comune di Gavi DOCG "Fossili"

100% cortese

Druvorna plockas för hand och pressas sedan varsamt. Jäsningen sker under kontrollerad temperatur på ståltankar. Vinet lagras på ståltank

nr 74703 / 179 kr

CORTESE

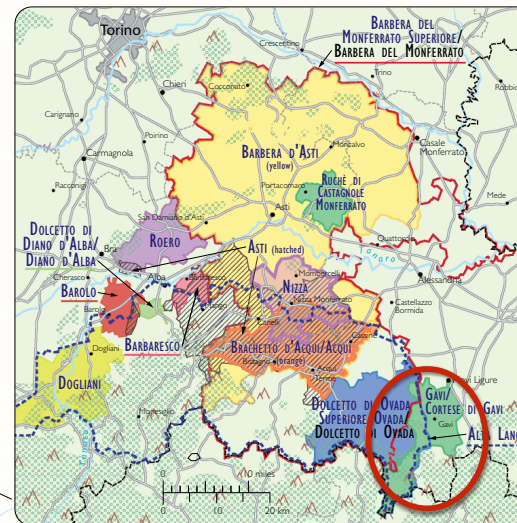
Appellation: Gavi (Cortese di Gavi)
DOCG.

Profil: Citrus, grönt äpple, vita blommor, diskret mandel; hög syra, slank kropp, ofta mineralisk finish.

Stil: Frisk, elegant; matvänlig, bäst ung–medellagring.



CORTESE



PIEMONTE DOCGs

GROUPIETAJM!

GDPR-varning:
Kryp under bordet!

DOLCETTO

Dolcetto d'Alba, Diano d'Alba, Dogliani
DOCG.

Profil: Mjukare syra än barbera, medel tannin, mörk frukt (björnbär, svartkörsbär), lätt bittermandel i eftersmaken.

Stil: Trivs svalt; ger charmig, tidigt drickbar frukt – bäst ung–medelålder.



Dolcetto



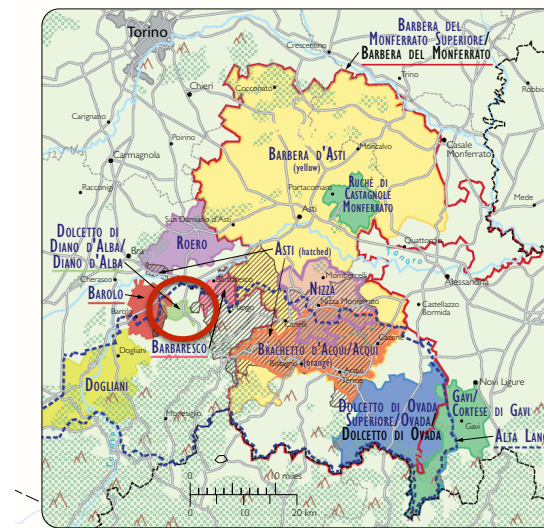
2021 Dolcetto d' Alba Costa di Bussia

100% dolcetto

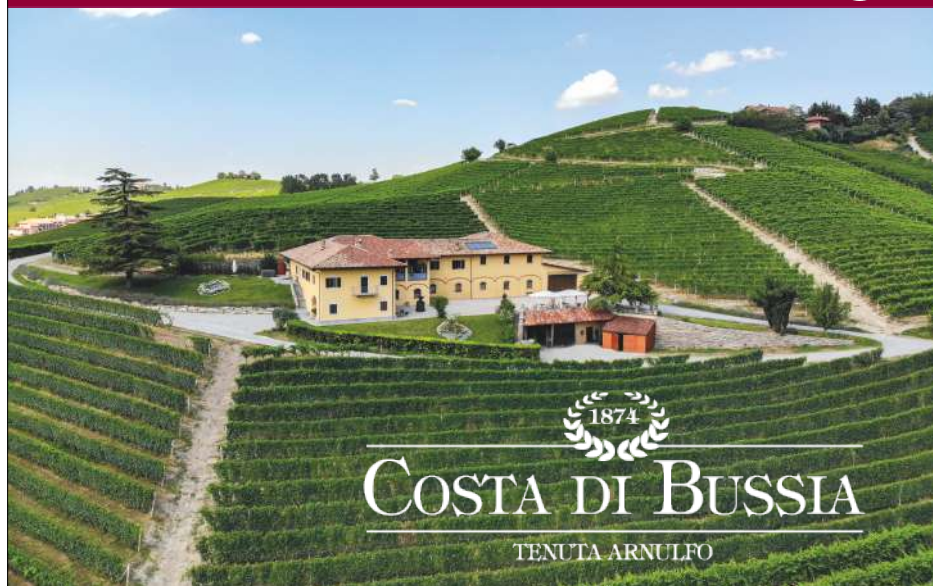
Manuell skörd.

Vinet har lagrats 6 månader på ståltank

nr 74804 / 199 kr



PIEMONTE DOCGs



BARBERA - "il vino del popolo"

Barbera d'Asti, Barbera d'Alba, Barbera del Monferrato.

Profil: Mycket syra, låga tanniner; mörka körsbär, plommon, kryddor; kan vara ståltanksfrisk eller fatlagrad med choklad/vaniljtoner.

Stil & lagring: Allsidig; från lätt och saftig till strukturerad och lagringsduglig. Syra gör den utmärkt till mat.



Barbera

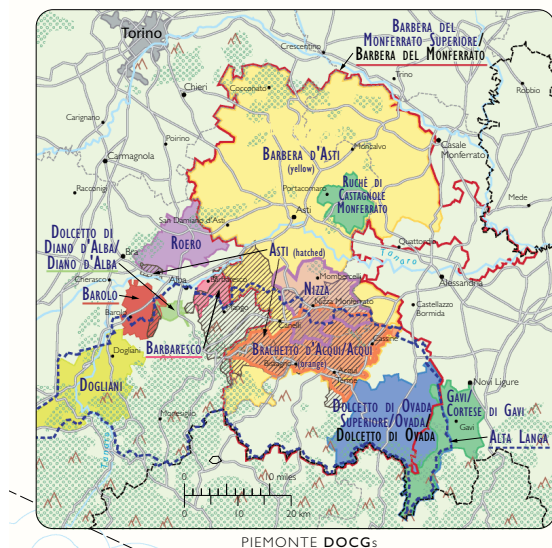
2023 Piemonte Organic Barbera

100% barbera



Jäsning och maceration sker på ståltank. Piemonte Organic Barbera lagras endast på ståltank innan buteljering.

nr 72782 / 129 kr



GRIGNOLINO

Grignolino d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese.

Profil: Ljus i färgen men med hög syra och strama tanniner; ljusa röda bär, örter, vitpeppar.

Stil: Delikat men strukturerad; serveras gärna något sval.



GRIGNOLINO

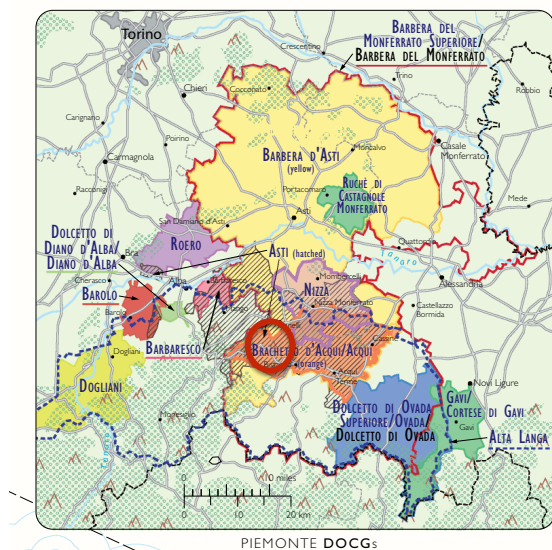
**2022 Jescot Grignolino**

100% grignolino

Avstjälkning utan att krossa druvorna. Kallmacerering i 24 timmar, alkoholjäsning med överpumpning, macerering i 12 dagar.

Lagring 6 månader på franska ekfat.

nr 74129 / 229 kr



PIEMONTE DOCGs

TENUTA
la fiammenga
1596

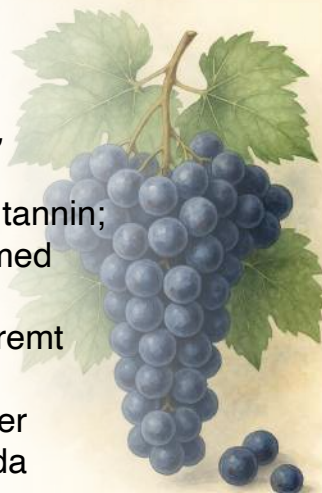


NEBBIOLO

Barolo, Barbaresco, Roero Rosso, Nebbiolo d'Alba, Langhe Nebbiolo, Gattinara, Ghemme

Profil: Ljus färg, hög syra, mycket tannin; ros, körsbär, viol, lakrits, kryddor, med mognad svamp, tryffel, tobak.

Stil & lagring: Senmognande, extremt platskänslig; de mest långlivade i regionen. Lång maceration eller mer modern, fruktigare extraktion – båda förekommer.



NEBBIOLO

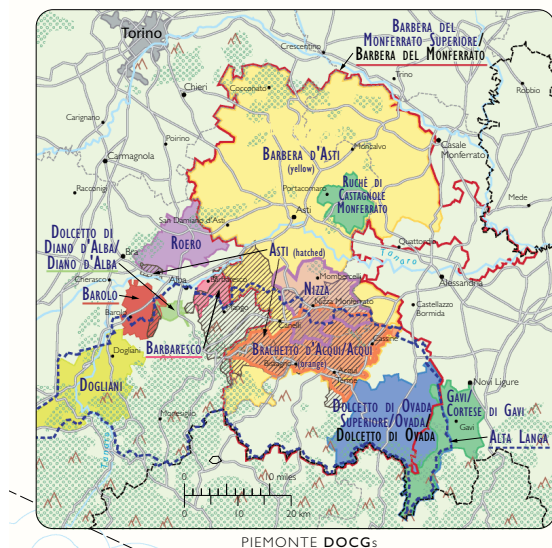
2023 Monferrato DOC Nebbiolo

100% nebbiolo

Direkt efter skörd transporteras druvorna snabbt till vineriet. Efter att de krossats och avstjälkats jäser musten på temperaturkontrollerade ståltankar. Sedan maceration i fyra dagar med daglig överpumpning av musten över skalen. Vinet har lagrats på ståltankar.



nr 73251 / 119 kr



PIEMONTE DOCGs

2017 Luigi Arnulfo Barolo Bussia

100% nebbiolo

Jordmånen i Bussia består av en blandning av lera, sandsten och mörk lera. Jäsning och maceration på ståltank.

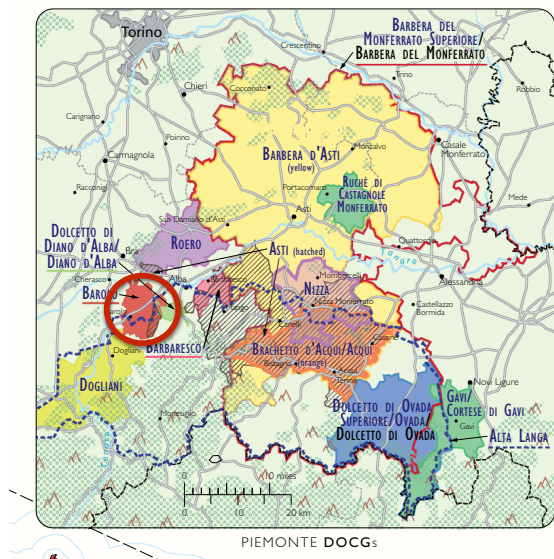
Lagrats 36 månader på slovenska 5000 liters ekfat och sedan ytterligare några år i källaren innan vinet släpps till försäljning.



nr 76130 / 459 kr

95 points

JAMES SUCKLING.COM



2021 Barolo Biologico San Silvestro

100% nebbiolo

Jäsning och maceration sker på ståltank. Vinet har lagrats 24 månader på ekfat och ytterligare 36 månader i källaren hos San Silvestro innan det släpps till försäljning.

nr 72124 / 329 kr

BRACHETTO

Brachetto d'Acqui DOCG.

Profil: Sött, aromatiskt och bubbligt rödvin; ros, jordgubb, hallon; låg alkohol.

Stil: Dessert/aperitif; serveras väl kylt.



BRACHETTO

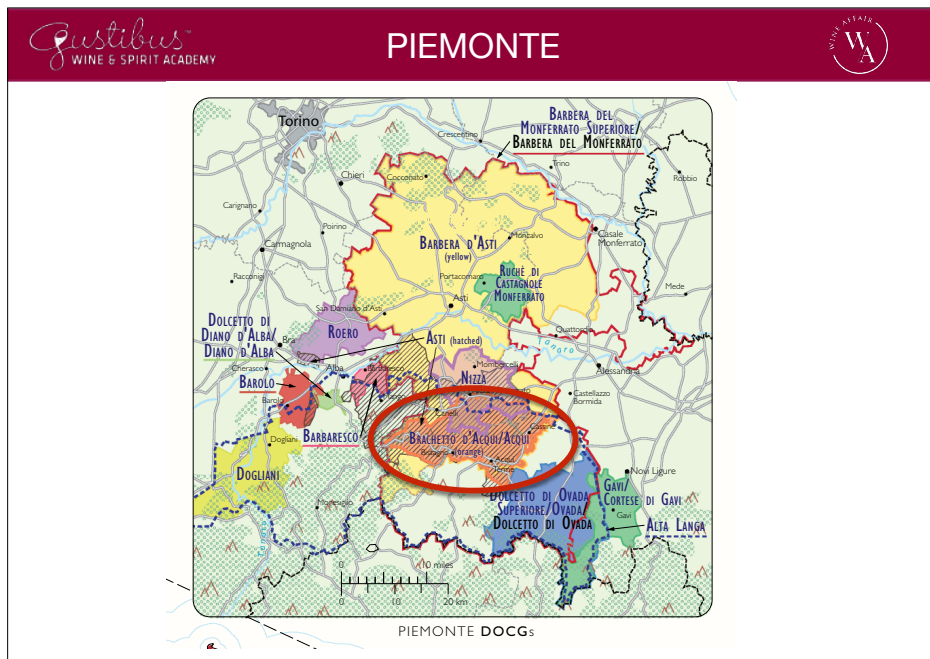


2024 Brachetto d'Acqui DOCG

100% brachetto

Jäsning och maceration sker på ståltank. Jäsningen avbryts när alkoholhalten är ca 5,5% Vol och därmed behåller man den naturliga sötman i vinet. Vinet lagras endast på ståltank innan buteljering.

nr 6260 / 119 kr - 375 ml



2022 Piemonte Barbera Appassimento

100% barbera

Late harvest. Torkas 1-2 månader. 25% förlust. 10-15% blandas i grundvinet. Jäsning och maceration sker på ståltank. Vinet lagras endast på ståltank innan buteljering.

nr 76535 / 119 kr