

Vinerna på vertikalprovningen av fem årgångar Barbaresco i glasordning.

1. 2012 Barbaresco Bricco Spessa
2. 2007 Barbaresco Bricco Spessa
3. 2003 Barbaresco Bricco Spessa
4. 2004 Barbaresco Bricco Spessa
5. 2011 Barbaresco Bricco Spessa Riserva

Vinerna produceras av Fratelli Grasso som är de två bröderna Luigi och Alfredo. Bricco Spessa är vingårdsläget och lär översatt betyda ungefär: "Det skarpa krönet"

Som matvin hade vi Barbera d'Alba 2010 från Fratelli Grasso

Vinerna inköptes från provningsledarens, Robert Sumberaz, firma Grappavita . För Barbarescovinerna som vi köpte i ett paket betalade vi ett snittpris på strax under 400:-/flaska och Barberan kostade 180:-.

Maten var en marinerad fläskfilé med ugnsbakade potatisklyftor och morotsstavar. Som en liten surpris serverades en chokladkaka som passade mycket bra till den sista Barberaskvätten. Barberan var mycket fruktig och god.

Fläskfilé i marinad med ruccola och parmesan

Recept från Vertikalprovning

600g Fläskfilé
1 påse Ruccola
2-3dl Parmesanost riven

Kalla marinaden

1 1/2 dl Olivolja
3/4 dl Balsamicovinäger
1 st Vitlöksklyfta fint riven
1/2 Citron saften
salt och peppar efter smak (obs! tänk på att osten är salt)

1. Blanda tillbehören till marinaden som skall vara kall och håll upp den på serveringsfatet
2. Stek färdigt fläskfilén i 10-15mm tjocka skivor
3. Lägg den varma fläskfilén i serveringsfatet och strö parmesan på varje lager. Låt stå några minuter så parmesanen hinner smälta lite av värmen från köttet.
4. Lägg över rucolan precis innan servering och blanda runt med köttet och marinaden
5. Strö över det sista av parmesanen
6. Servera omgående med ugnsrostad potatis och morötter.

Chokladkaka Birgitta.

Blanda:

175g Smält smör
2 1/2 dl Socker
3/4 dl Kakao
1 msk Vaniljsocker
1 krm Salt
2 st Ägg
2 dl Vetemjöl

Häll ovanstående blandning i en rund form och ställ in i ugnen 175 grader i 20 minuter
Låt svalna

Koka upp:

1 1/2 dl grädde och lägg i 200 g choklad 60% och 1 msk smör. Häll uppkoket över den svalnade kakan och låt stå i 12 timmar.

GOD SPIS!