

MASI[®]
AGRICOLA

Masi ♥ Vin

- Inledning
- Veneto och Trentino
- Viktig och innovativ producent: Masi
- Provning – presentation av vinerna
- Trentinoviner
- Venetoviner
- De lokala druvsorterna
- Vinernas unika tillverkningsmetod
- – hur vinifieringen påverkar vinets smak och stil
- *Inte bara Parmesan!* Tips på matkombinationer
- Presentation av middagsvinet



VENETO + vingarðar i Trentino



San Ciriaco Valpolicella



La Vegrana Bardolino



Stra' Del Milione Friuli



Pol Bussolengo



Colbaraca Soave



Fojaneghe Trentino

Masi – world leading Amarone producer

- Masi anses världsledande inom tillverkning av Amaroneviner samt viner som är en äkta spegling av det specifika området
- Ansvarig på Masi, Sandro Boscaini (bilden) är världens främste förespråkare och ambassadör för Amarone och Veneto-området och han kallas internationellt för "*Mister Amarone*"
- Innovativt företag, har utvecklat vinifierings-tekniker som dubbeljäsning och Ripasso



Vinlista

Trentino:

Bossi Fedrigotti Pian del Griso Pinot Grigio 2017, 119 kr

Bossi Fedrigotti Fojaneghe 2013, 188 kr

Veneto:

Masi Brolo Campofiorin Oro 2014, 143 kr

Masi Amarone Costasera 2012, 299 kr

Masi Osar 2007, 355 kr

Masi Campolongo di Torbe 2009, 759 kr

Till middagen: Masi Possessioni Rosso 2014, 125 kr



Bossi Fedrigotti

Pian del Griso Pinot Grigio 2017

- Pinot Grigio 100 %. Druvorna kommer från Trentino, norr om Veneto, där de växer på 300 meters höjd och klimatet bidrar till att bevara friskheten i druvorna med varma, soliga dagar och svala nätter.
- Familjen Bossi Fedrigotti är en adelsfamilj som varit aktiva med vinframställning i Trentino i över 50 år. Man har ett nära samarbete med Masi och går under namnet Masis Estates.
- Vinet har en blommig doft med toner av persika och äpple. Torr med frisk syra och ett långt avslut.
- Vinet är jäst på stålfri tank i 3 veckor.
- Alkoholhalt: 12,5 %
- Restsocker: <3 g/l



Bossi Fedrigotti Fojaneghe 2013

- Merlot 45 %, Cabernet Franc 40 % och Teroldego 15 %
- Druvorna till detta vin kommer från Trentino och är familjen Bossi Fedrigottis paradvin. Fojaneghe anses vara Italiens första Bordeauxblend. Det första vinet tillverkades 1961.
- Härlig doft av röda bär och plommon. Smakrik och fyllig med bra balans mellan syra och tanniner. Lång eftersmak.
- Vinet jäser på stålfri tank i 4 veckor och lagras sedan 18 månader på franska fat.
- Alkoholhalt: 13,5 %
- Restsocker: <3 g/l



Lokala druvor i Veneto



Hög fruktsyra och typiska aromer som ofta förknippas med mogna körsbär och mandel.

Corvina blandas i regel med de mer neutrala sorterna Molinara & Rondinella - andelen Corvina är dock störst.



Rondinella ger stora skördar av druvor med tjockt skal och örtiga aromer.

Druvan blandas oftast med viner av druvan Corvina för att tillföra mer fyllighet.



Molinara har syrahaltiga egenskaper som passar bra med druvor med mildare och aromatisk framtoning.

Molinara är minoritets-druva i blandningar med Corvina och Rondinella.



Utdöd men återfunnen av Masi!

Ger rejält med tanniner och kraft till vinet. Mycket liten areal odlas.

Vi skall prova vin som har en del Oseleta och som består av 100% Oseleta.

100% Appassimento

"Arella"



Handskörd

HARVEST

Selection of suitable grapes for appassimento



APPASSIMENTO
on bamboo cane racks

90-120 dagar



Hela druvor

FERMENTATION
on-skin at low temperatures

DRY WINES
finish their fermentation
after inoculation
of the racked must
with selected yeasts



BARREL MATURATION



SWEET WINES
have arrested fermentation
after successive rackings
and removal of the lees
in a cold atmosphere

Slavonsk ek

Brolo Campofiorin Oro 2014

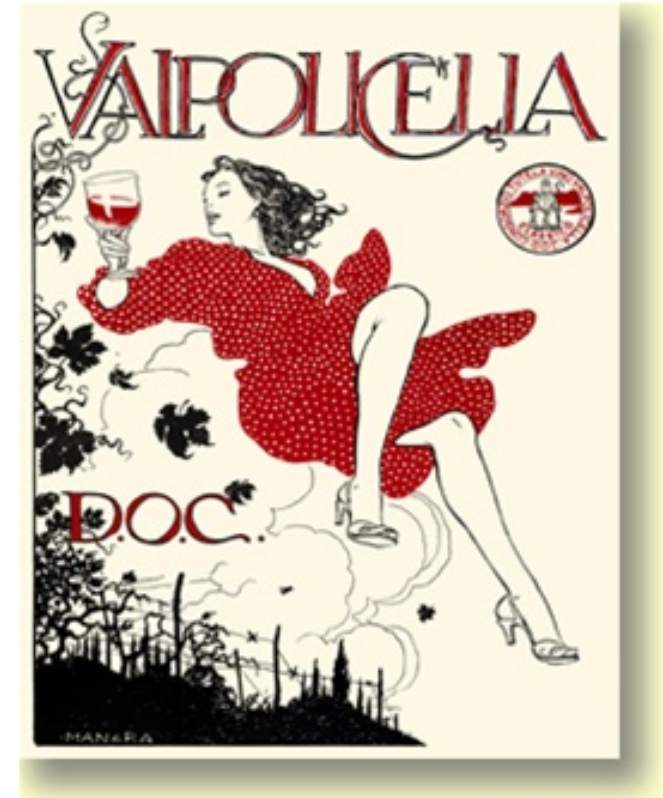
Rosso Del Veronese

- Namnet “Brolo”= som franskans “clos”, inhägnad.
- 80% Corvina, 10% Rondinella och 10% Oseleta. Druvorna kommer från en och samma vingård; Brolo di Campofiorin som ligger i byn Valgatara di Marano i hjärtat av Valpolicella Classico-området.
- Vinets karaktär: Kryddig med fatkaraktär, stor, mörk frukt med utpräglad körsbär- och chokladkaraktär. Stram och mäktig med frisk syra och tydliga tanniner. Oseleta-druvorna ger struktur och karaktär åt vinet.
- Lång och intensiv eftersmak. Lagring: 24 månader på 600-liters "fusti veronesi" (Slavonsk ek). Vilar sedan minst 4 månader på flaska.
- Alkoholhalt: 14%
- Restsocker: 2,7 g/l



Valpolicella, Appassimento, Amarone, Ripasso och Recioto..!

- *Valpolicella* är namnet på området och en typ av lättare rödvin
- *Appassimento* är metoden att torka druvor innan vinifiering
- *Amarone* är ett torrt vin gjort av torkade druvor
- *Recioto* är ett sött vin, en Amarone gjord på torkade druvor där man avbrutit jäsningen för att behålla socker i vinet
- *Ripasso* är ett vin gjort delvis på resterna av en Amaronetillverkning



Dubbeljäsning

Efter torkperioden i 120 dagar krossar man druvorna som nu ser ut som russin då de tappat 50% av sin vikt i vatten. Amaronevinet börjar att jäsa sent, under årets kallaste månader i januari/februari

-Då krävs det en speciell jästsort som är köldhärdig, men den klarar ändå bara av att jäsa upp musten till 13 %.

För att få kallas Amarone måste vinet innehålla minst 14% alkohol så i det här skedet drar man om vinet till nya behållare och låter vinet fortsätta jäsa tillsammans med lite påfyllning av ny jäst och nya halvtorkade druvor upp till max 17% alkohol.



Costasera Amarone 2012

Amarone Della Valpolicella Classico DOCG

- Klassisk Amarone – urtypen!
- Corvina 65 %, Rondinella 20 %, Molinara 15 %
- Tillverkning: Efter torkperioden på 120 dagar jäser druvorna i 45 dagar, sedan tappas vinet på stora slavonska ekfat där de lagras i 24 månader. Avslutningsvis stillar det sig minst 4 månader på flaska.
- Lagring: Amarone Costasera är ett vin med mycket god lagringspotential.
- Vinets karaktär: Varm och mogen doft med inslag av ekfat. Mörkfruktig smak, balanserade tanniner. Lång, mjuk och fruktig eftersmak.
- Alkoholhalt: 15%
- Restsocker: 7 g/l

Klassiker
n!



Förfalskningar som snyltar på varumärket Amarone och Appassimentotekniken

Mini-Amarone

Ca'Marrone

Amore mio

Ammasso

Aminone

Amicone

Ponopassimento

Appassivo

Passi

Apasso

Appassilento

Appassite..!

Alla är påhittade beteckningar som inte berättar något om hur man tillverkar vinet. Märkliga varianter som rider på succén med Amarone- och Rippassovinerna.

Titta efter:

”Italien, Venetien, Valpolicella, Amarone della Valpolicella och helst Classico” – annars är det med säkerhet en mix av druvor och ursprung.



Masi Osar 2007

- Familjen Boscaini har en utsökt samling viner i sin privata källare i limiterade kvantiteter och bara av de bästa årgångarna.
- Osar är enbart gjort på druvan Oseleta, återupptäckt och omplanterad av Masi. Druvan ger rejält med tanniner och kraft till vinet.
- Tydlig doft av mörka blåbär och björnbär. Prominenta tanniner med bra balans och bra syra. Lång eftersmak med inslag av mörk choklad och kaffe.
- Vinet skalmacererar i 25 dagar.
- Lagras 24 månader i nya ekfat och sedan minst 12 månader på flaska.
- Alkoholhalt: 14%
- Restsocker: 0,7 g/l



Masi Campologno di Torbe 2009

Amarone Della Valpolicella Classico DOCG

- Corvina 65 %, Rondinella 20 % och Molinara 15 %
- Tillverkning: Vinet har jäst i 45 dagar i stora slavonska ekfat i 24 månader och sedan stillat sig minst 4 månader på flaska.
- Mycket god lagringspotential ~upp till 20-30 år. Fukt, syra, alkohol och socker som har preserveerande egenskaper
- Varm och mogen doft med inslag av ekfat. Djup, fruktrik smak, runda och balanserade tanniner. Markerad syra som avslutas med en lång, fin eftersmak av mörk choklad och romrussin.
- Alkoholhalt: 16%
- Restsocker: 10 g/l



Traditionellt serverar man ofta Parmesanost till fylliga Amaroneviner, men det finns mer! Vinet är kraftigt – så smakerna bör vara likvärdiga annars tar vinet över.

- **SALT:** är vinets bästa vän och en viktig smakbrygga. Tar ner både syra och strävhet och vinet känns rundare med mjukare tanniner.
- **UMAMI:** förstärker strävhet och syra i vin och det blir ofta fel ihop med rödvin - men använder man salt, fett och syra så kompenserar man ner den effekten T.ex. salta långkok eller grytor med grädde eller crème fraiche.
- **SYRA:** För mycket syra i maten är inte bra, det dämpar vinets friskhet och det kan bli en metallisk och däst smak.
- **FETT:** Mycket bra smakbrygga. Fett bryter ned tanninerna i vinet och lyfter fruktsötman.
- **SÖTT:** Rostade grönsaker fungerar fint, men inte mer sötma än så då vinet kan upplevas bittert.
- **HETTA:** Torkad chili ger krydda och rökighet som fungerar fint med fylliga rödviner. Undvik färsk chili eller Cayennepeppar då upplevs vinet eldigt i munnen!



Masi Possessioni Rosso 2014

Dante Alighieri, 1300-tals författaren som skrev Den Gudomliga Komedin fick en son, Pietro. Han kom att bli den som köpte vingårdar runt byn Gargagnago som senare skulle höra till Valpolicellaområdet. 1353 köpte han vingården som Greven Pieralvise Serègo-Alighieri, nu 20:e generationen efter Pietro Alighieri, driver under familjens namn. I ett nära samarbete går de under namnet Masi Estates.

- Corvina 84% och Sangiovese 16% från Veneto.
- Generös doft och smak av mörka bär, fattoner och fin syra.
- Perfekt matvin.
- Alkoholhalt: 13%
- Restsocker: 4 g.



MASI®



VENETIAN VALUES®

*The Veneto is a land of colors,
Sound and flavour
-From nature to art, to savour of life*

www.masi.it

www.vinunic.se



MASI®
AGRICOLA