

BRUNELLO. Val di Suga är vinet som överraskar. Till mat, under flera dagar och med många smaker. Sangiovese är brunello från skyddade ursprunget Brunello di Montalcino

Goda smaker och fantastiska provningar är givetvis inte något man kan ta för givet. Inte ens som vinskribent. Utomstående skulle lätt kunna tro att vin- och matjournalister spenderar sin tillvaro med att surfa runt bland smakliga läckerheter som vore dom smörklickar i en varm panna. Men tro mig, det är långt ifrån sant eller verklighetens vardag.

Sant är dock att i takt med erfarenhet fördjupas kunskap och insikter läggs på varandra. Sammantaget har erfarenheten en vinskribent byggt över tid skapat en bra bas för att ställa rimliga krav. Vinet kan exempelvis sättas in i en kontext, eller i ett omvärldsperspektiv.

Som, hur står sig smak i relation till pris (från lågt till högt) och till övriga viner som tillverkas i området? Det är i den situationen det kan glimra till sådär lite extra mycket. Om man har tur vill säga. För tillfällena är sparsmakade då de flesta viner i dag, generellt, håller god smak i relation mellan pris och ursprung.

Extra kul är således alla tillfällen när det oväntade händer. När forna sanningar kommer på skam. Och tänk så fattig vår tillvaro vore om man inte kunde förvånas, bli glatt överraskad eller hals över huvud – kär i ett vin eller en vällagad maträtt.

Vin behöver tid och luft – som Brunello Val di Suga

Vinet som skakade om mig nyligen är Val di Suga 2013. Har provat denna brunello ett antal gånger och i många olika årgångar. Har alltid tyckt bra om vinet men smaken var alltid bångstyrig och kärv. Har därför inte riktigt greppat helheten. Senaste provningstillfället började på samma sätt. Kärv, återhållen smak med uttalad syra var långt från det jag längtade efter den där fredagkvällen i slutet av augusti.

Men, vem vill truga. Lyckligtvis har jag en liten vinsamling hemma så valet blev därför ett helt annat vin. Nästa kväll ville vi ändå starta middagen med att prova den “den tjurige”. Wow! Den smaken Val di Suga då visade upp var inget annat än magi, utsökt perfektion och hög klass. Kunde inte önska mer.

Tid i kombination med luft, säg att vi druckit cirka 15 procent av innehållet i flaskan kvällen innan, var nyckeln till den stora smakutväxlingen.

Vill du dricka din Val di Suga 2013 direkt rekommenderar jag dubbeldekantering. Det vill säga håll över vinet i karaff, sedan tillbaka på flaska igen.

Vin till svamprisotto – Brunello di Montalcino Val di Suga 2013 (42302)

Tenimenti Angelini, Toscana , Italien, 259 kr

Druvor: Brunello (sangiovese)

Sockerhalt: 3 g/l

Alkohol: 14%

Fylligt rött med en delvis nyanserad smak i kombination med balanserad strävhet (tanniner) och stram fruktsyra. Inslag av kryddor, örter, nypon och fat. Smak av mogna körsbär och en nypa tobak ger fler nyanser.

Betyg: 4 om du öppnar och dricker vinet direkt.

5 om du luftar och till och med väntar en dag. Wow, vilken smakskillnad (väl värd väntan).

RECEPT | Svamprisotto, 4 portioner



Ingredienser

5 dl Karl-Johan svamp eller annan svamp (t.ex kantarell eller skogschampinjon)

3 dl varmt vatten med 2 buljongtärningar med köttsmak – köttfond går även bra

Olivolja

2 schalottenlökar, hackade

Salt och peppar

3 dl vitt vin

50 gram smör

1 gul lök, hackad

4 dl Arborio ris (eller avioriris)

2 dl riven parmesanost

Gör så här

1. Putsa svampen och skär i små bitar. Hacka även löken.

2. Värm buljongen och ställ den åt sidan så den hålls varm. Värm upp olivolja i en tjockbottnad kastrull eller gryta och stek lök tills den blir genomskinlig. Tillsätt hälften av svampen. Häll i riset och stek tills även det blir lite genomskinligt.

3. Tillsätt vinet och rör om och stek tills det mesta av vinet har försvunnit.

Tillsätt lite av buljongen i taget tills riset absorberat det och tillsätt lite till. Gör detta i ca 20-30 minuter och späd hela tiden med buljong. Riset ska vara mjukt med lite tuggmotstånd när det är klart.

4. Sist rör du i en bit smör, hälften av parmesanosten och den resterande svampen och rör runt. Servera genast och ringla gärna med lite tryffelolja eller olivolja på tallrikarna.